



BRZ (p. J. Kawalec)

PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W WOŁOWIE
POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W WOŁOWIE

ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 36, 56-100 Wołów,
e-mail: psse.wolow@sanepid.gov.pl
centrala 71 389 26 72 Dyrektor 71 389 26 72 Fax 71 389 28 56
www.gov.pl/web/psse-wolow REGON: 930963336 NIP: 988-003-18-35

Wołów, dnia 27 marca 2024 roku

ONT.0441.1.2024.JK

W P Ł Y N Ę Ł O

Starostwo Powiatowe w Wołowie

27.03.2024

L.dz.

Ilość zał.

Podpis

Pan Janusz Kawalec
Przewodniczący Rady
Powiatu Wołowskiego
Pl. Piastowski 2
56-100 Wołów

Dotyczy: oceny bezpieczeństwa sanitarnego powiatu wołowskiego.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie przesyła w załączeniu ocenę bezpieczeństwa sanitarnego powiatu wołowskiego za 2023 rok.

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Wołowie
z up. mgr inż. Jolanta Konik
Kierownik Oddziału Nadzoru Terenowego

Otrzymują:

1. Adresat (osobiste doręczenie)
2. Oddział Nadzoru Terenowego a/a

Do wiadomości:

1. Wydział Organizacyjny, Spraw Obywatelskich i Zarządzania Kryzysowego (osobiste doręczenie)
Pl. Piastowski 2, 56-100 Wołów



PAŃSTWOWY POWIATOWY INSPEKTOR SANITARNY W WOŁOWIE
POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA W WOŁOWIE

ul. Marszałka Józefa Piłsudskiego 36, 56-100 Wołów,
e-mail: psse.wolow@sanepid.gov.pl
centrala 71 389 26 72 Dyrektor 71 389 26 72 Fax 71 389 28 56
www.gov.pl/web/psse-wolow REGON: 930963336 NIP: 988-003-18-35

OCENA BEZPIECZEŃSTWA SANITARNEGO
POWIATU WOŁOWSKIEGO
ZA 2023 ROK

Państwowy Powiatowy
Inspektor Sanitarny w Wołowie
Jolanta Konik
z up. mgr inż. Jolanta Konik
Kierownik Oddziału Nadzoru Terenowego

Spis treści

I. Wprowadzenie	2
II. Główne działania mające na celu bezpieczeństwo i ochronę zdrowia osób	3
III. Profilaktyka w zakresie zwalczania chorób.....	4
IV. Ocena bezpieczeństwa sanitarnego środowiska komunalnego	8
V. Ocena stanu bezpieczeństwa sanitarnego w zakładach pracy w zakresie zagrożeń zawodowych.	17
VI. Bezpieczeństwo żywności i żywienia, wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	20
VII. Zakłady nauczania i wychowania.....	31
VIII. Oświata zdrowotna i promocja zdrowia	35
IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny	37
X. Nadzór nad środkami zastępczymi.....	38
XI. Oddział Laboratoryjny	39
XII. 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 2024r. poz. 216), przedstawia ocenę stanu bezpieczeństwa sanitarnego powiatu wołowskiego za 2023 rok.

Przedkładana ocena stanu sanitarnego powiatu wołowskiego oparta jest na realizacji zadań z zakresu zdrowia publicznego, wynikach kontroli obiektów i wynikach badań laboratoryjnych przeprowadzonych w 2023 roku.

Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Wołowie w 2023 roku wykonywała działania dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego ludności, zgodnie z kompetencjami i zadaniami określonymi w ustawie o Państwowej Inspekcji Sanitarnej, a także w innych aktach prawnych, w szczególności poprzez sprawowanie nadzoru nad warunkami higieny środowiska, higieny pracy w zakładach pracy, higieny procesów nauczania i wychowania, higieny wypoczynku i rekreacji, warunkami zdrowotnymi żywności, żywienia oraz warunkami higieniczno-sanitarnymi, jakie powinien spełniać personel medyczny, sprzęt oraz pomieszczenia, w których są udzielane świadczenia zdrowotne oraz podejmowała i inicjowała działania związane z profilaktyką zdrowia dzieci, młodzieży, osób dorosłych i starszych.

II. Główne działania mające na celu bezpieczeństwo i ochronę zdrowia osób

Podejmowano niezbędne i niezwłoczne działania przeciwepidemiczne i zapobiegawcze, w zakresie:

- rejestrowano i opracowywano przypadki zachorowań /podejrzeń zachorowań na choroby zakaźne, w tym Covid 19, wirusowe zapalenie wątroby, HIV/AIDS, wściekliznę, boreliozę, gruźlicę, wirusowe i bakteryjne zakażenia jelitowe, salmonellozę, ospę wietrzną, płonicę, posocznicę;
- przeprowadzano wywiady epidemiologiczne z osobami zakażonymi i chorymi,
- rozwiązywano zgłoszenia wpływające do systemu SEPIS oraz wszystkie dane uzyskane podczas wywiadów epidemiologicznych na bieżąco wprowadzano do bazy SEPIS;
- składano bieżące meldunki o sytuacji epidemiologicznej,
- przez cały rok a szczególnie w trakcie sezonu wakacyjnego wzmożono nadzór nad warunkami sanitarnymi;
- nadzorowano wykonawstwo szczepień ochronnych, opracowywano przypadki Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych;
- nadzorowano jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi oraz w zakresie skolonizowania instalacji wody ciepłej przez bakterie z rodzaju Legionella sp.
- w ramach systemu RASFF (Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznych Produktach Żywnościowych i Środkach Żywienia Zwierząt) nadzorowano wycofywanie niebezpiecznej żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością;
- inicjowano i podejmowano przedsięwzięcia zmierzające do popularyzowania zachowań prozdrowotnych i zapobiegania chorobom poprzez koordynację i nadzorowanie realizacji programów edukacyjnych w szkołach oraz innych miejscach oraz dystrybuowano materiały oświatowe;
- pełniono całodobowe dyżury telefoniczne w zakresie udzielania porad i pomocy osobom z zagrożeniem zdrowia i życia;
- instruowano, informowano, na bieżąco udzielano porad oraz współpracowano z samorządami, służbami mundurowymi, zakładami pracy, placówkami oświatowo-wychowawczymi, podmiotami leczniczymi, przedsiębiorcami;
- rozpatrzono wszystkie wnioski, które wpłynęły do Stacji dotyczące zgłoszonych nieprawidłowości.

III. Profilaktyka w zakresie zwalczania chorób

1. Wybrane jednostki chorobowe w powiecie wołowskim w 2022 i 2023 r.

L.p.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		2022 r.	2023 r.
1.	Salmonelozy – zatrucia pokarmowe	9	6
2.	Salmonelozy – posocznica	0	2
3.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Clostridium difficile</i>	14	13
4.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe wywołane przez <i>Campylobacter</i>	0	3
5.	Inne bakteryjne zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	0	2
6.	Lamblioza (gardioza)	1	0
7.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy	25	8
8.	Wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez norowirusy	5	11
9.	Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone i nieokreślone	6	5
10.	Wirusowe zakażenia jelitowe u dzieci do lat 2	17	8
11.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe ogółem	47	66
12.	Biegunka i zapalenie żołądkowo-jelitowe u dzieci do lat 2	13	7
13.	Płonica	9	57
14.	Krztusiec	0	0
15.	Borelioza	17	13
16.	Kiła	0	1
17.	Inne choroby przenoszone drogą płciową wywołane przez Chlamydie	1	0
18.	Ospa wietrzna	39	240
19.	Świnka	1	0
20.	Wirusowe zapalenie wątroby - wzv ogółem:	19	19
	w tym:		
	wzv typu A	0	0
	wzv typu B	5	4
	wzv typu C	14	15
21.	Posocznica wywołana przez <i>Streptococcus pneumoniae</i>	1	2
22.	Zapalenie mózgu, opon mózgowych	0	3
23.	Nowo wykryte zakażenia HIV	3	0
24.	AIDS – zespół nabytego upośledzenia odporności	2	0
25.	Gruźlica	9	9

L.p.	Jednostka chorobowa	Liczba zachorowań	
		2022 r.	2023 r.
26.	Grypa potwierdzona testem PCR	5	6
27.	Grypa u dzieci w wieku 0-14 lat	4	4
28.	Zachorowania grypopodobne i ostre zakażenia dróg oddechowych/grypa potwierdzona szybkim testem antygenowym	4951	11
29.	Zakażenia RSV	0	1
30.	Pokąsanie osób przez zwierzęta podejrzane o wściekliznę, po których podjęto szczepienia	2	4
31.	Pokąsanie osób przez zwierzęta, u których nie podjęto szczepień p/w wściekliznie	37	38
32.	COVID - 19	2537	187

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

- przeprowadzono 565 dochodzeń epidemiologicznych w związku ze zgłoszeniami podejrzenia lub rozpoznania zakażenia lub choroby zakaźnej, w tym 42 dotyczyło dochodzeń epidemiologicznych związanych z pokąsaniem przez zwierzęta.

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 2023 roku pod nadzorem PPIS w Wołowie znajdowało się 79 obiektów.

Nazwa obiektu	Liczba obiektów wg ewidencji	Liczba obiektów skontrolowanych w 2023 r.
Szpitala	2	2
Zakłady opiekuńczo-lecznicze, zakłady pielęgnacyjno-opiekuńcze, zakłady rehabilitacji leczniczej	6	4
Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria	19	16
Pogotowia ratunkowe	2	2
Praktyki lekarskie, praktyki pielęgniarstwa, praktyki fizjoterapeutów	35	13
Stacje dializ	1	1
Inne	2	1
Punkty szczepień	12	11

Szpital - 2

Skontrolowano 2 szpitale, przeprowadzono 7 kontroli, w tym 2 kontrole sprawdzające.

Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Wydano 3 decyzje, w tym: 1 decyzję merytoryczną, 1 decyzję opłaty, 1 decyzję prolongującą.

Przychodnie; ośrodki; poradnie; ambulatoria - 19

Skontrolowano 16 obiektów, przeprowadzono 18 kontroli, w tym 4 kontrole sprawdzające.

Podczas kontroli stwierdzono nieprawidłowości w 3 obiektach, które dotyczyły:

- niezgodnej z obowiązującymi przepisami częstotliwości przeprowadzania kontroli wewnętrznej lub nieprzeprowadzenia kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych,
- braku preparatu służącego do dezynfekcji podłóg, w obiekcie stosowane były tylko preparaty do mycia podłóg,
- nieprawidłowego stanu ściany z widocznym wilgotnym zaciekiem, z ubytkami tynku oraz widocznym zagrzybieniem,
- w kilku gabinetach lekarskich brakowało środka dezynfekcyjnego w dozownikach lub były nie działające dozowniki ze środkiem dezynfekcyjnym,
- w kilku gabinetach lekarskich nie działające dozowniki z mydłem,
- w gabinetach lekarskich na blacie roboczym znajdowały się książki, dokumenty, przeterminowane leki i przeterminowane środki do dezynfekcji rąk, baterie, pojemnik z workiem na odpady medyczne o kodzie 180103 oraz pojemnik z czystymi szpatułkami do badania gardła, ulotki dla pacjentów (w bardzo dużych ilościach) zajmujące cały blat roboczy, przy ulotkach znajdował się także pojemnik na odpady medyczne o kodzie 180103 oraz pojemnik z czystymi szpatułkami do badania gardła; w 1 gabinecie lekarskim na podłodze znajdowały się kartony z systemami do monitorowania stężenia glukozy we krwi wydawane pacjentom,
- w gabinecie lekarskim czyste szpatułki do badania gardła umieszczono w pojemniku wyłożonym koszulką na dokumenty,
- pojemniki jednorazowego użycia w kolorze czerwonym, w którym znajdowały się odpady medyczne o ostrych końcach o kodzie 180103 w punkcie szczepień oraz w gabinecie zabiegowym pozostawały w użyciu pomimo upływu 72 h od ich otwarcia,
- worek z odpadami medycznymi o kodzie 180103 w gabinecie zabiegowym i w punkcie szczepień nie posiadał widocznego oznakowania,
- lodówki służące do wstępnego magazynowania odpadów medycznych nie posiadały termometrów do pomiaru wewnętrznej temperatury w urządzeniach,
- ubytki w podłodze w wc dla personelu.

Wydano 6 decyzji, w tym: 2 decyzje merytoryczne, 3 decyzje opłaty, 1 decyzję prolongującą.

Stacje dializ - 1

Przeprowadzono 1 kontrolę, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zakłady opiekuńczo-lecznicze i pielęgnacyjno-opiekuńcze; zakłady rehabilitacji leczniczej - 6

Skontrolowano 4 obiekty, przeprowadzono 6 kontroli, w tym: 1 kontrolę interwencyjną, 1 kontrolę sprawdzającą.

Podczas kontroli zostały stwierdzone następujące nieprawidłowości w 1 obiekcie:

- łóżka w większości pokoi pacjentów nie są dostępne z trzech stron, w tym z dwóch dłuższych,
- szerokość dwóch pokoi, w których przebywają pacjenci uniemożliwia wyprowadzenia łóżka.

Wydano 4 decyzje, w tym: 2 decyzje merytoryczne, 2 decyzje opłaty.

Praktyki lekarskie; praktyki pielęgniarek i położnych; fizjoterapeutów - 35

Skontrolowano 13 obiektów, przeprowadzono 13 kontroli. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Punkty szczepień - 12

Skontrolowano 11 obiektów, przeprowadzono 11 kontroli. Nieprawidłowości nie stwierdzono. 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.

Sprawowanie nadzoru nad wykonawstwem szczepień ochronnych

W 2023 r. przeprowadzono 11 kontroli w zakresie wykonawstwa szczepień ochronnych. W punktach szczepień realizowane były szczepienia obowiązkowe i zalecane dla dzieci, młodzieży oraz dorosłych zgodnie z obowiązującym Programem Szczepień Ochronnych na 2023 rok, przy użyciu preparatów szczepionkowych finansowanych ze środków znajdujących się w budżecie Ministra Zdrowia.

Wykonanie obowiązkowych szczepień ochronnych w powiecie wołowskim utrzymuje się na stałym poziomie, jednakże niepokojący jest wzrost liczby osób uchylających się od obowiązku szczepień ochronnych. W roku 2023 do PSSE w Wołowie wpłynęło 25 nowych zgłoszeń w związku z uchylaniem się od wypełniania ustawowego obowiązku szczepień ochronnych.

Na terenie nadzorowanym przez PPIS w Wołowie na koniec 2023r. 36 rodziców uchylało się od obowiązku szczepień ochronnych u swoich dzieci. Najbardziej prawdopodobną przyczyną uchylania się od obowiązku szczepień ochronnych był wpływ ruchów antyszczepionkowych. We wszystkich przypadkach podejmowano działania zmierzające do wyegzekwowania obowiązku poddania się obowiązkowym szczepieniom ochronnym. Wystawiono 22 upomnienia, zawierające wezwanie do wykonania obowiązku szczepień z zagrożeniem skierowania sprawy na drogę egzekucji administracyjnej oraz skierowano 15 wniosków do DPWIS we Wrocławiu o egzekucję administracyjną obowiązku szczepień wraz z tytułami wykonawczymi.

Stwierdzone braki w szczepieniach dzieci wynikały także z długotrwałych odroczeń szczepień z powodu przeciwwskazań lekarskich.

W 2023r. zarejestrowano 6 niepożądanych odczynów poszczepiennych (NOP), które zakwalifikowano jako łagodne.

Od czerwca 2023r. realizowano powszechny program szczepień p/HPV dla dzieci z roczników 2010/2011. Do programu przystąpiło 5 placówek z terenu powiatu.

4. Działalność kontrolna:

- przeprowadzono 52 kontrole planowane,

- przeprowadzono 10 kontroli ponadplanowych, w tym:
 - 1 kontrola interwencyjna związana z wnioskiem strony dotycząca złego stanu sanitarnego w Zakładzie Pielęgnacyjno-Opiekuńczym w Wołowie
 - 7 kontroli sprawdzających wykonanie obowiązków wynikających z decyzji merytorycznych,
 - 2 kontrole punktu medycznego działającego podczas imprezy Slot Art 2023 w Lubiążu,
- wydano 8 decyzji merytorycznych oraz 7 decyzji opłat.

IV. Ocena bezpieczeństwa sanitarnego środowiska komunalnego

1. Ocena zaopatrzenie ludności w wodę do spożycia

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

2 wodociągi, skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzono 14 kontroli, w tym 12 kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, oceniono 66 próbek wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi dostarczanej z tych wodociągów.

Stan sanitarno-techniczny wodociągów nie budził zastrzeżeń. Na koniec roku wodociągi produkowały wodę przydatną do spożycia przez ludzi.

Wodociągi w przedziale produkcji 101 – 1 000 m³/dobę

6 wodociągów, skontrolowano 6 obiektów, przeprowadzono 20 kontroli, w tym 14 kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, oceniono wyniki badań laboratoryjnych 53 próbek wody.

W wodociągu publicznym Małowice okresowo (8 dni) stwierdzono przekroczoną wartość parametryczną manganu. Zarządca podjął działania naprawcze. Powtórne badanie jakości wody, przeprowadzone przez zarządcę przed wszczęciem postępowania administracyjnego, nie wykazało nieprawidłowości. W jednej próbce wody pobranej z sieci wodociągu publicznego Małowice, stwierdzono obecność enterokoków (2 jtk/100ml). Wydano decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności. Zarządca podjął działania naprawcze, które skutecznie przywróciły prawidłową jakość wody, co potwierdziło powtórne badanie wody.

W sieci wodociągu publicznego Godzięcin, w jednej próbce, stwierdzono obecność bakterii grupy coli (1 jtk/100ml). Zarządca podjął działania naprawcze. Powtórne badanie jakości wody, przeprowadzone przez zarządcę przed wydaniem decyzji administracyjnej, nie wykazało nieprawidłowości, postępowanie umorzono.

W sieci wodociągu publicznego Jodłowice, w jednej próbce, stwierdzono obecność bakterii grupy coli (4 jtk/100ml). Zarządca podjął działania naprawcze. Powtórne badanie jakości wody, przeprowadzone przez zarządcę przed wszczęciem postępowania administracyjnego, nie wykazało nieprawidłowości.

Stan sanitarno-techniczny wodociągów nie budził zastrzeżeń. Na koniec roku wodociągi produkowały wodę przydatną do spożycia przez ludzi.

Wodociągi w przedziale produkcji ≤ 100 m³/dobę

11 wodociągów (w tym 1 sieć zaopatrywana przez wodociąg z sąsiedniego powiatu), skontrolowano 11 obiektów, przeprowadzono 33 kontroli, w tym 22 kontrole jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi. Oceniono wyniki badań laboratoryjnych 79 próbek wody.

W sieci wodociągu publicznego Boraszyce Wielkie, w jednej próbie, stwierdzono obecność bakterii grupy coli (1 jtk/100ml). Zarządca podjął działania naprawcze. Powtórne badanie jakości wody, przeprowadzone przez zarządcę przed wydaniem decyzji administracyjnej, nie wykazało nieprawidłowości, postępowanie umorzono.

W sieci wodociągu publicznego Turzany, w jednej próbie, stwierdzono obecność bakterii grupy coli (1 jtk/100ml). Zarządca podjął działania naprawcze. Powtórne badanie jakości wody, przeprowadzone przez zarządcę przed wydaniem decyzji administracyjnej, nie wykazało nieprawidłowości, postępowanie umorzono.

Wodociąg publiczny Turzany od 20 kwietnia 2022 r. dostarcza mieszkańcom wodę na zasadach udzielonego odstępstwa od maksymalnych dopuszczalnych stężeń metabolitu pestycydu o nazwie chloridazon-desfenyl oraz sumy pestycydów.

Pozostałe wodociągi produkowały wodę odpowiedniej jakości, stan sanitarno-techniczny wodociągów nie budził zastrzeżeń.

Inne podmioty zaopatrujące w wodę

wodociąg zakładowy Zakładu Karnego w Wołowie (996 osób)

wodociąg lokalny Golina, zaopatrujący Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy (średnio 4 osoby poza sezonem)

Skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzono 7 kontroli, w tym 5 kontroli jakości wody. Oceniono wyniki badań laboratoryjnych 17 próbek wody.

Wodociąg zakładowy Zakładu Karnego w Wołowie od września 2022 roku produkuje wodę o warunkowej przydatności do spożycia przez ludzi, ze względu na przekroczoną wartość parametryczną manganu. W 2023 roku wydano, na wniosek strony, 3 decyzje prolongujące termin doprowadzanie jakości wody do prawidłowych parametrów fizykochemicznych.

Na podstawie badań laboratoryjnych przeprowadzonych w ramach urzędowej kontroli w dniu 26.06.2023 roku, w jednej próbie pochodzącej z sieci wodociągowej stwierdzono obecność bakterii grupy coli (1 jtk/100ml). Zarządca podjął działania naprawcze, przedstawił wyniki badań potwierdzające prawidłową jakość mikrobiologiczną wody, postępowanie zostało umorzone.

W trakcie kolejnej kontroli jakości wody, ponownie stwierdzono obecność bakterii grupy coli (w próbce wody pobranej ze Stacji Uzdatniania Wody 3 jtk/100ml, natomiast w próbce pobranej z sieci wodociągowej 2 jtk/100 ml) oraz podwyższoną mętność. Zarządca podjął działania naprawcze, przedstawił wyniki badań potwierdzające prawidłową jakość wody, postępowanie zostało umorzone. Na koniec roku wodociąg produkował wodę o warunkowej przydatności do spożycia.

Wodociąg lokalny Golina, zaopatrujący Ośrodek Szkoleniowo-Wypoczynkowy, produkował wodę odpowiedniej jakości, stan sanitarno-techniczny nie budził zastrzeżeń.

Informacja na temat zwodociągowania miejscowości

Liczba miejscowości w powiecie ogółem 114 w tym :

zwodociągowanych – 113

zwodociągowanych w 2023 roku – 0

pozostał nadal niezводociągowany przysiółek - Kretowice (13 mieszkańców)

Stan sanitarny ciepłej wody w instalacjach wodociągowych wewnątrz budynków

W 2023r. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie przeprowadził 8 kontroli jakości wody ciepłej. Ogółem, na podstawie badań jakości wody ciepłej przeprowadzonej w ramach kontroli urzędowej i w ramach kontroli wewnętrznej zarządców obiektów, oceniono 91 próbek wody ciepłej.

Próbki zostały pobrane w 12 obiektach użyteczności publicznej, w tym: w 4 obiektach wykonujących działalność leczniczą, w 2 domach pomocy społecznej, w 3 obiektach sportowych i w 2 obiektach noclegowych oraz w Zakładzie Karnym w Wołowie.

Na podstawie wyników badań przeprowadzonych w ramach urzędowej kontroli stwierdzono w jednym podmiocie leczniczym zanieczyszczenie instalacji wewnętrznej bakteriami *Legionella* sp. w stopniu średnim. Wydano decyzję administracyjną oraz decyzję opłaty. Zarządca podjął działania naprawcze i przedłożył wyniki badań laboratoryjnych, potwierdzające prawidłową jakość wody.

Na podstawie wyników badań przedłożonych przez zarządcę obiektu sportowego, stwierdzono zanieczyszczenie instalacji wewnętrznej tego obiektu bakteriami *Legionella* sp. w stopniu wysokim, wydano decyzję administracyjną z rygorem natychmiastowej wykonalności. Zarządca podjął działania naprawcze, które skutecznie przywróciły prawidłową jakość wody ciepłej.

Ujęcia wód wykorzystywanych do zaopatrzenia w wodę do spożycia

Na terenie powiatu wołowskiego funkcjonuje 20 Stacji Uzdatniania Wody, korzystających z 61 studni głębinowych.

W 2023 roku w ramach kontroli urzędowej, przyprowadzonej w związku z ujawnieniem nielegalnego składowiska odpadów, pobrano 26 próbek wody surowej ze studni głębinowych. Wyniki badań nie wykazały nieprawidłowości.

W roku 2023, w ramach kontroli wewnętrznej, pobrano 54 próbki wody surowej ze studni głębinowych.

Postępowanie administracyjne związane z nadzorem nad jakością wody

W roku 2023 prowadzono postępowanie administracyjne w stosunku do 4 wodociągów. Wydano 10 decyzji administracyjnych, w tym 1 decyzję z rygorem natychmiastowej wykonalności, 4 decyzje prolongujące termin oraz 5 decyzji umorzenia postępowania. Ponadto wydano 4 decyzje 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 Krynicy 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 przez specjalistyczne firmy.

Odpady komunalne z terenu gminy Wińsko odbiera Grupa Kosz Sp. z o.o. Wszewilki, ul. Sumirzycka 51, 56-300 Milicz

Z terenu gminy Brzeg Dolny odpady odbiera firma FB Serwis Wrocław Sp. z o.o. ul. Atramentowa 10, Bielany Wrocławskie, 55-040 Kobierzyce.

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 znajduje się 114 placów zabaw. W roku 2023 skontrolowano 40 placów zabaw wraz z piaskownicami, przeprowadzono 8 kontroli. Kontrole zostały przeprowadzone na terenie gmin: Wołów, Brzeg Dolny oraz Wińsko. Na 15 placach zabaw stwierdzono zły stan sanitarno-techniczny urządzeń zabawowych, w związku z czym zobowiązano zarządców do usunięcia uchybień, co zostało wykonane. Przeprowadzono 1 kontrolę Parku Miejskiego w Brzegu Dolnym, nieprawidłowości nie stwierdzono.

3. Stan sanitarny obiektów rekreacji wodnej

Pływalnie odkryte

Basen Ośrodka Sportu i Rekreacji w Wołowie, ul. Panieńska 4, pływalnia odkryta (dwie niecki), oparty na wodzie wodociągowej. Obiekt sezonowy czynny od 16.06.2023 roku do 31.08.2023 roku. Przeprowadzono 4 kontrole, w tym 2 kontrole jakości wody. Podczas kontroli obiektu przeprowadzonej przed rozpoczęciem sezonu oraz w trakcie jego trwania, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Oceniono 25 próbek wody pobranych z niecek basenowych oraz 14 próbek wody pobranej z systemów cyrkulacji niecek basenowych.

Podczas urzędowej kontroli jakości wody z niecek i systemów cyrkulacji stwierdzono przekroczoną wartość chloroformu. Wszczęto postępowanie administracyjne, zarządca po przeprowadzeniu działań naprawczych, przedstawił wyniki badań wody potwierdzające jej

prawidłową jakość. Postępowanie administracyjne zostało umorzone, wydano decyzję opłaty. Woda w nieckach basenowych i systemach cyrkulacji na koniec sezonu spełniała wymagania.

Pływalnie mieszane

Pływalnia Miejska „Aquasport” w Brzegu Dolnym, ul. Wilcza 8, pływalnia kryto-odkryta (cztery niecki wewnętrzne oraz trzy niecki zewnętrzne), oparta na wodzie wodociągowej.

Od 30.05.2022 roku część kryta pływalni jest nieczynna ze względu na trwającą termomodernizację. Zewnętrzna część została oddana do użytkowania w sierpniu 2021 roku, w sezonie letnim 2023 czynna od 8 czerwca do 3 września.

W trakcie trwania sezonu letniego przeprowadzono 8 kontroli, w tym 6 kontroli jakości wody z niecek basenowych i z systemów cyrkulacji. Podczas kontroli obiektu, przeprowadzonych w trakcie trwania sezonu nie stwierdzono nieprawidłowości.

Na podstawie badań jakości wody przeprowadzonych w ramach nadzoru sanitarnego stwierdzono zbyt wysokie stężenie chloru wolnego w niecce basenowej rekreacyjnej (1,99 mg/l) oraz w systemie cyrkulacji tej niecki i systemie cyrkulacji niecki dla dzieci, odstąpiono od badań mikrobiologicznych. Zarządca podjął natychmiastowe działania mające na celu obniżenie zawartości chloru wolnego, jednocześnie wyłączając czasowo nieckę rekreacyjną z użytkowania. Powtórne badanie wody nie wykazało nieprawidłowości. Wydano decyzję opłaty.

Ogółem, na podstawie sprawozdań z badań laboratoryjnych oceniono 71 próbek wody, w tym 26 próbek z obiegów cyrkulacji.

Woda w nieckach basenowych i systemach cyrkulacji na koniec sezonu spełniała wymagania.

Kąpieliska

Na terenie powiatu wołowskiego w sezonie letnim w 2023 roku funkcjonowało 1 kąpielisko: kąpielisko Wały w Ośrodku Rekreacyjno-Wypoczynkowym w Wałach; przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę jakości wody w kąpielisku, nieprawidłowości nie stwierdzono, organizator wykonał 3 badania jakości wody w trakcie trwania sezonu, woda spełniała wymagania sanitarne.

Kąpielisko funkcjonuje od 2020 roku. W okresie funkcjonowania, stan sanitarno-techniczny nie uległ zmianie. W 2023 roku dokonano klasyfikacji jakości wody w kąpielisku. Zaklasyfikowano jakość wody w kąpielisku jako doskonałą w ocenie czteroletniej.

Miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli

W 2023 roku na terenie powiatu wołowskiego funkcjonowało jedno miejsce okazjonalnie wykorzystywane do kąpeli „Zalew Słup - Jakubikowice”, funkcjonujące w terminie od 24.06.2023 roku do 23.07.2023 roku. Przeprowadzono 1 kontrolę, nieprawidłowości nie stwierdzono, organizator wykonał 2 badania jakości wody w trakcie trwania sezonu, woda spełniała wymagania sanitarne.

4. Stan sanitarny obiektów działających w ramach pomocy społecznej

Domy pomocy społecznej

Na terenie powiatu wołowskiego znajdują się dwa obiekty:

- 1) Dom Pomocy Społecznej „Nasz Dom” w Mojeńicach, dla którego podmiotem prowadzącym jest Gmina Wołów. Obiekt zapewnia całodobową opiekę dla osób w podeszłym wieku oraz osób przewlekle somatycznie chorych (łącznie 20 miejsc). Przeprowadzono 2 kontrole,

w tym 1 kontrolę jakości wody ciepłej w kierunku *Legionella sp.*, nie stwierdzono nieprawidłowości.

- 2) Dom Pomocy Społecznej „Niezwykłe Miejsce”, którego podmiotem prowadzącym jest Stowarzyszenie Osób Niepełnosprawnych w Wołowie, ul. Inwalidów Wojennych 26B, 56-100 Wołów. Obiekt rozpoczął działalność w 2021 roku, przeznaczony jest dla osób dorosłych niepełnosprawnych intelektualnie (łącznie 28 miejsc). Przeprowadzono 2 kontrole, w tym 1 kontrolę jakości wody ciepłej w kierunku *Legionella sp.*, nie stwierdzono nieprawidłowości.

Inne jednostki organizacyjne pomocy społecznej

Na terenie powiatu wołowskiego znajdują się dwa obiekty: Środowiskowy Dom Samopomocy w Brzegu Dolnym oraz „Dzienny Dom Senior +” w Wińsku.

W 2023 roku, skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzono 2 kontrole, nieprawidłowości nie stwierdzono.

5. Stan sanitarny obiektów świadczących usługi hotelarskie

Hotele

Hotel „Stara Stołówka” przy ul. Sienkiewicza 19 w Brzegu Dolnym. Przeprowadzono 1 kontrolę, nie stwierdzono nieprawidłowości, stan sanitarno-techniczny obiektu zachowany.

Kempingi

W 2023 roku na terenie Ośrodka Rekreacyjno-Wypoczynkowego w Wałach utworzono pole kempingowe. Na polu przewidziano 60 stanowisk obozowania. Właściciel wynajmuje miejsce pod namioty oraz przyczepy kempingowe, nie oferuje stałej bazy noclegowej na kempingu. Obiekt skontrolowano, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Inne obiekty

W ewidencji znajduje się 26 obiektów, w tym: 13 obiektów typu pokoje gościnne/noclegi, 10 obiektów agroturystycznych, 1 hotel pracowniczy (obiekt kontenerowy, utworzony w 2020 roku, przeznaczony dla pracowników PCC Rokita przebywających na kwarantannie) oraz 2 ośrodki wypoczynkowe. Skontrolowano 15 obiektów, przeprowadzono 15 kontroli.

W 2 obiektach wszystkie miejsca noclegowe zostały udostępnione dla uchodźców z Ukrainy, dlatego czasowo nie świadczą one usług noclegowych dla osób z zewnątrz. W 4 obiektach, w części pomieszczeń, świadczone są usługi noclegowe, a część została udostępniona dla uchodźców z Ukrainy.

Stan sanitarno-techniczny obiektów zachowany.

6. Stan sanitarny zakładów świadczących usługi upiększające ciało

Zakłady fryzjerskie

Na terenie powiatu znajduje się 49 obiektów. Skontrolowano 20 zakładów, przeprowadzono 20 kontroli. W skontrolowanych obiektach stan sanitarno-techniczny zachowany.

Zakłady kosmetyczne

Na terenie powiatu funkcjonują 44 obiekty. Skontrolowano 16 zakładów, przeprowadzono 16 kontroli. W dwóch nowo zewidencjonowanych obiektach stwierdzono brak procedur określających zasady postępowania przy świadczeniu usług przy wykonywaniu których dochodzi do naruszenia ciągłości tkanki, brak prawidłowego ciągu do sterylizacji. Wydano 2 decyzje administracyjne oraz 2 decyzje opłat.

Stan sanitarno-techniczny pozostałych obiektów zachowany.

Zakłady tatuażu

Na terenie powiatu funkcjonują 2 obiekty. Skontrolowano 1 zakład, przeprowadzono 1 kontrolę, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakłady odnowy biologicznej

W ewidencji znajduje się 12 zakładów. W 2023 roku skontrolowano 6 obiektów, przeprowadzono 6 kontroli. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Zakłady pozostałe

Na terenie powiatu funkcjonuje 7 obiektów. Skontrolowano 6 zakładów, przeprowadzono 7 kontroli. W jednym obiekcie świadczącym usługi kosmetyczne oraz usługi w zakresie opalania ciała stwierdzono brak informacji o zakazie korzystania z solarium przez osoby, które nie ukończyły 18 roku życia oraz o ryzyku związanym z korzystaniem z solarium, a także niezachowany stan sanitarny zakładu. Za nieprawidłowości higieniczno-sanitarne, na osobę odpowiedzialną nałożono grzywnę w drodze mandatu karnego w wysokości 200 zł. Strona, w dniu następnym po kontroli, poinformowała PPIS w Wołowie o umieszczeniu brakującej informacji w widocznym miejscu, przysyłając jednocześnie zdjęcia potwierdzające usunięcie nieprawidłowości, nie nałożono decyzji o wymierzeniu kary pieniężnej. Przeprowadzono ponowną kontrolę tego obiektu, stwierdzono usunięcie nieprawidłowości, wydano decyzję opłaty za kontrolę.

Stan sanitarno-techniczny pozostałych obiektów zachowany.

7. Cmentarze i domy przedpogrzebowe; ekshumacje

W ewidencji znajduje się 28 cmentarzy. Skontrolowano 10 obiektów, przeprowadzono 10 kontroli. Stan sanitarny obiektów zachowany.

Na terenie powiatu obecnie znajduje się 1 dom przedpogrzebowy, w którym świadczone są usługi związane z przechowywaniem i przygotowaniem zwłok ludzkich do pogrzebu (mycie, ubieranie, składanie do trumny). Usługi takie świadczone są przez:

Dom pogrzebowy GLORIAN Amelia Owczarzak ul. Panieńska 1 w Wołowie; dom przedpogrzebowy znajduje się w siedzibie firmy i jest kontrolowany w trakcie kontroli obiektu świadczącego usługi pogrzebowe.

Zakład Gospodarki Komunalnej Sp. z o.o. ul. Urazka 11 w Brzegu Dolnym, który dotychczas świadczył tego rodzaju usługi, ze względu prowadzone prace remontowe w części domu przedpogrzebowego, w 2023 roku świadczył jedynie usługi przechowywania zwłok, bez przygotowania do pogrzebu.

Skontrolowano 1 obiekt, przeprowadzono 1 kontrolę. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Ekshumacje:

Wydano 105 decyzji zezwalających na przeprowadzenie ekshumacji. Przeprowadzono 42 kontrole. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

Wydano 10 postanowień na sprowadzenie z innego państwa zwłok/szczątków ludzkich.

8. Stan sanitarny obiektów obsługi pasażerskiej

Dworce i stacje kolejowe

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

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

Dworzec kolejowy w Wołowie, stan sanitarno-techniczny zachowany.

Stacja PKP w Małowicach, obiekt nie planowany do kontroli w 2023 roku.

Wiaty przystankowe

Na terenie powiatu znajdują się 132 wiaty przystankowe. W roku 2023 roku skontrolowano 42 wiaty, przeprowadzono 4 kontrole. Podczas przeprowadzonych kontroli stwierdzono nieprawidłowy stan 2 wiat (uszkodzenia ścian bocznych i zadaszienia). Pisemnie zobowiązano zarządcę tj. Urząd Gminy Wińsko, do poprawy ich stanu sanitarno-technicznego. Zalecenia zostały wykonane, co potwierdzono podczas powtórnej kontroli.

Środki transportu

Autobusy komunikacji publicznej 35 obiektów. Skontrolowano 15 autobusów, przeprowadzono 3 kontrole. Stan sanitarny pojazdów bez zastrzeżeń, porównywalny z rokiem ubiegłym.

Autobusów turystycznych nie skontrolowano.

Samochody do przewozu zwłok i szczątków ludzkich 5 obiektów. Skontrolowano 4 obiekty, przeprowadzono 2 kontrole. Stan sanitarny obiektów zachowany.

Samochody służące do przewozu zwłok i szczątków ludzkich zostały skontrolowane podczas kontroli zakładów świadczących usługi pogrzebowe.

9. Stan sanitarny innych obiektów

Ustęp publiczny

Ustęp publiczny ul. Piłsudskiego w Wołowie. Przeprowadzono 1 kontrolę. Nie stwierdzono nieprawidłowości, stan sanitarno-techniczny obiektu zachowany.

Placówki zapewniające całodobową opiekę

Dom Opieki im. Św. Jadwigi w Brzegu Dolnym, prowadzony w ramach działalności gospodarczej przez „INVICTI” Sp. z o.o. Aleje Jerozolimskie 24 w Brzegu Dolnym, działający na podstawie zezwolenia Wojewody Dolnośląskiego. Obiekt świadczy usługi w zakresie zapewnienia całodobowej opieki osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub w podeszłym wieku. Przeprowadzono 1 kontrolę, stan sanitarny obiektu zachowany.

Noclegownie

Centrum Przeciwdziałania Bezdomności Stowarzyszenia Pomocy „PRO BONO” ul. Urazka w Brzegu Dolnym. Od 2022 roku prowadzone było postępowanie administracyjne ze względu na zły stan sanitarno-techniczny pomieszczeń obiektu. W trakcie 2023 roku wydano 2 decyzje prolongujące termin wykonania obowiązków, a w grudniu w związku z zawaleniem się budynku przylegającego do budynku Centrum Przeciwdziałania Bezdomności, budynek Centrum został wyłączony z użytkowania przez Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego, wydano decyzję wygaśnięcia.

Obiekty sportowe

Obiekty sportowe (hale, boiska, stadiony) łącznie 13 obiektów. Skontrolowano 9 obiektów, przeprowadzono 11 kontroli. Od 2021 roku prowadzone było postępowanie ze względu na nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny toalety dla kibiców (brak ciepłej wody w umywalce do mycia rąk, na suficie mokre zacieki, zaciemnienia i brunatne przebarwienia, brak wentylacji mechanicznej) na Stadionie Miejskim Ośrodka Sportu i Rekreacji w Wołowie przy ul. Trzebnickiej. W 2023 roku wydano, na wniosek Strony 2 decyzje prolongujące termin wykonania obowiązków. Obowiązki zostały wykonane w listopadzie 2023 roku.

W trakcie kontroli Centrum Sportowo-Rekreacyjnego przy ul. Ścinawska/Pułaskiego/Floriańska w Wołowie, przeprowadzonej na wniosek Strony, stwierdzono zanieczyszczenie piasku w piaskownicy odchodami zwierzęcymi, zarządcę ukarano mandatem

karnym. Piasek w piaskownicy został wymieniony, piaskownica została zabezpieczona przed dostępem zwierząt. Ponowna kontrola nie wykazała nieprawidłowości.

Na podstawie, przeprowadzonych przez zarządcę, badań jakości wody ciepłej z instalacji wewnętrznej Hali Sportowej Miejskiego Ośrodka Sportu i Rekreacji w Brzegu Dolnym stwierdzono zanieczyszczanie bakteriami *Legionella* sp. w stopniu wysokim. Wydano decyzję nakazującą doprowadzenie jakości wody ciepłej w instalacji wewnętrznej do prawidłowych parametrów mikrobiologicznych, decyzji nadano rygor natychmiastowej wykonalności. Zarządca przeprowadził działania naprawcze i przedstawił wyniki badań potwierdzające prawidłową jakość wody ciepłej.

Stan sanitarno-techniczny pozostałych skontrolowanych obiektów zachowany.

Ośrodki kultury/świetlice

Ośrodki kultury/świetlice, sale zabaw łącznie 16 obiektów. Skontrolowano 7 obiektów, przeprowadzono 7 kontroli. Stan sanitarno-techniczny obiektów zachowany.

Zakład Karny w Wołowie

Zakład Karny w Wołowie przeprowadzono 2 kontrole. W trakcie kontroli stwierdzono nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny sufitu w celi oraz pomieszczenia sanitarnego przy celi mieszkalnej (na suficie widoczne liczne zacieki, plamy koloru brązowego, odpryski farby, przebarwienia). Wydano decyzję merytoryczną i decyzję płatniczą.

Postoje leśne

Na terenie powiatu znajdują się 2 obiekty. Skontrolowano 2 obiekty, przeprowadzono 2 kontrole. Stan sanitarny obiektów zachowany.

Place targowe

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

Wiaty, tunele, perony kolejowe

Wiaty, tunele, perony kolejowe 3 obiekty. Skontrolowano 3 obiekty, przeprowadzono 3 kontrole, nieprawidłowości nie stwierdzono.

10. Działalność kontrolno-represyjna

W 2023 roku ogółem przeprowadzono 280 kontroli, w tym 206 kontroli obiektów oraz 74 kontrole jakości wody, z czego 8 kontroli jakości wody ciepłej, 8 kontroli jakości wody na pływalniach, 1 kontrolę jakości wody w kąpielisku i 51 kontroli jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi w wodociągach oraz innych podmiotach zaopatrujących w wodę.

W związku z ujawnieniem nielegalnego składowiska odpadów, przeprowadzono 6 kontroli (pobrano 26 próbek) jakości wody surowej ze studni głębinowych, wchodzących w skład ujęć wody wodociągu publicznego Wołów i wodociągu Łososiowice. Wyniki badań nie wykazały nieprawidłowości.

Wydano 137 decyzji administracyjnych, w tym 105 decyzji dotyczących ekshumacji i przewozu zwłok, 21 decyzji merytorycznych oraz 11 decyzji opłaty.

Stan sanitarny obiektów na terenie powiatu wołowskiego porównywalny jest z rokiem ubiegłym. W obiektach nadzorowanych przez Sekcję Higieny Komunalnej nie stwierdzono rażących nieprawidłowości.

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

Przedmiotem działalności Sekcji Higieny Pracy jest poprawa bezpieczeństwa zdrowotnego w obszarze produktów kosmetycznych, produktów biobójczych, substancji chemicznych i ich mieszanin, prekursorów narkotyków kat. 2 i 3, nowych substancji psychoaktywnych, środków zastępczych.

1. Ocena środowiska pracy

W 2023 roku, w ewidencji podmiotów podległych nadzorowi Sekcji Higieny Pracy było 172 zakładów pracy, skontrolowano 94 zakłady pracy, w których zatrudnionych było 5313 osób. Przeprowadzono 119 kontroli warunków pracy.

Przekroczenie najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu (85dB) wystąpiło w 14 nadzorowanych zakładach pracy, w tym: w 3 skontrolowanych zakładach w 2023 roku. Natomiast w 1 zakładzie pracy stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego stężenia pyłu drewna.

Stwierdzono poprawę warunków pracy w dwóch zakładach pracy. Na stanowiskach pracy, na których uniknięcie lub wyeliminowanie ryzyka zawodowego wynikającego z narażenia na hałas nie było możliwe za pomocą środków organizacyjno – technicznych, udostępniono środki ochrony indywidualnej (ochronniki słuchu lub wkładki do uszu), oznaczono znakami bezpieczeństwa miejsca pracy, w których wielkości charakteryzujące hałas w środowisku pracy przekraczały wartości NDN.

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. Stwierdzone nieprawidłowości:

- brak aktualnych pomiarów czynników szkodliwych w środowisku pracy w 8 zakładach,
- brak rejestru czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy oraz kart badań i pomiarów w 3 zakładach pracy,
- brak oceny ryzyka zawodowego związanego z wykonywaną pracą na stanowiskach pracy w 11 zakładach,
- niewłaściwy stan sanitarno-techniczny pomieszczeń sanitarno-socjalnych w 1 zakładzie,
- uchybienia w zakresie substancji chemicznych i ich mieszanin w 9 zakładach,
- uchybienia w zakresie czynników biologicznych w 7 zakładach,
- uchybienia w zakresie czynników rakotwórczych lub mutagennych w 5 zakładach.

Wydano decyzje merytoryczne.

2. Nadzór nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami

W ramach nadzoru nad substancjami chemicznymi i ich mieszaninami w 2023 roku w nadzorowanych zakładach pracy przeprowadzono 69 kontroli.

W zakresie wprowadzania do obrotu substancji chemicznych i ich mieszanin przeprowadzono 28 kontroli.

W zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin przeprowadzono 27 kontroli.

W zakresie wprowadzania do obrotu produktów biobójczych przeprowadzono 16 kontroli.

Przeprowadzono 19 kontroli w 17 zakładach 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.

W 7 zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku oceny ryzyka zawodowego stwarzanego przez czynnik chemiczny, brak kart charakterystyk dla 5 produktów chemicznych oraz brak oznakowania opakowań 2 produktów chemicznych.

Wydano 6 decyzji merytorycznych. W pozostałych przypadkach nieprawidłowości zostały usunięte.

3. Nadzór nad czynnikami biologicznymi

W ramach nadzoru nad czynnikami biologicznymi przeprowadzono 16 kontroli w 15 zakładach pracy.

W 7 zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości w zakresie: braku oceny ryzyka zawodowego dotyczącej czynników biologicznych, braku przeszkolenia pracowników mających kontakt ze szkodliwym czynnikiem biologicznym, braku rejestru prac narażających pracowników na działanie szkodliwego czynnika biologicznego, braku rejestru pracowników pracujących w narażeniu na czynniki biologiczne zaklasyfikowane do 3 grupy zagrożenia, braku instrukcji i procedur bezpiecznego postępowania ze szkodliwymi czynnikami biologicznymi.

Wydano 2 decyzje merytoryczne, w pozostałych przypadkach nieprawidłowości zostały usunięte.

4. Nadzór nad czynnikami rakotwórczymi/mutagennymi

W ramach nadzoru w zakresie substancji chemicznych ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym przeprowadzono 19 kontroli w nadzorowanych zakładach pracy.

W 5 zakładach pracy stwierdzono nieprawidłowości w zakresie braku rejestru prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym lub mutagennym, brak rejestru pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym oraz brak przekazania przez pracodawcę informacji w zakresie czynników rakotwórczych do właściwego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego.

Wydano 2 decyzje merytoryczne, w pozostałych przypadkach nieprawidłowości zostały usunięte.

5. Nadzór nad kosmetykami

Na terenie powiatu wołowskiego ewidencją objęto: 1 zakład wytwarzający i konfekcjonujący kosmetyki oraz 21 obiektów obrotu kosmetykami (sklepów). Przeprowadzono 26 kontroli. Podczas przeprowadzonych kontroli łącznie oceniono oznakowanie 131 produktów kosmetycznych.

W 5 obiektach stwierdzono udostępnianie na rynku produktów kosmetycznych:

– dla których upłynęła data minimalnej trwałości,

- zwierających w swoim składzie butylphenyl methylpropional (lilial – substancję zakazaną do stosowania w produktach kosmetycznych) oraz nieposiadających prawidłowego oznakowania.

W związku ze stwierdzonymi nieprawidłowościami wydano 14 decyzji administracyjnych, nałożono 4 kary pieniężne na kwotę 4 200 zł.

6. Ocena sanitarna kontrolowanych zakładów pracy

W 1 zakładzie pracy stwierdzono nieprawidłowości w zakresie złego stanu sanitarno-technicznego pomieszczeń sanitarno-socjalnych.

Wydano decyzję administracyjną.

W pozostałych kontrolowanych zakładach pracy pracodawcy zapewniają pracownikom odpowiednie pomieszczenia sanitarno-socjalne.

7. Choroby zawodowe

W 2023 roku:

- zgłoszono 2 podejrzenia choroby zawodowej (choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza - 1, przewlekłe choroby narządu głosu - 1),
- wydano 1 decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej (choroby zakaźne lub pasożytnicze albo ich następstwa – borelioza),
- przeprowadzono 5 ocen narażenia zawodowego w związku z podejrzeniem choroby zawodowej,
- wydano 2 postanowienia w sprawie chorób zawodowych.

8. Działalność kontrolno-represyjna w zakładach pracy:

W Sekcji Higieny Pracy w 2023 roku ogółem przeprowadzono 119 kontroli warunków pracy.

Wydano:

- 24 decyzje merytoryczne
- 29 decyzji płatniczych
- 5 postanowień (postanowienie o umorzeniu postępowania oraz postanowienie o umorzeniu grzywny).

Nałożono 2 mandaty karne na kwotę 700 zł.

W zakresie nadzoru nad produktami kosmetycznymi przeprowadzono 26 kontroli.

Wydano:

- 5 decyzji nakazowych
- 5 decyzji płatniczych
- 4 decyzje nakładające kary pieniężne na łączną kwotę 4 200 zł.,
- 3 postanowienia.

VI. Bezpieczeństwo żywności i żywienia, wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

W 2023 roku na terenie powiatu wołowskiego funkcjonowało 720 zakładów, w tym:

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

1. Zakłady produkcji żywności

Wytwórnia lodów – 1

Skontrolowano 1 zakład, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

Wytwórnia lodów w Wołowie prowadzi działalność sezonową (od kwietnia 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 nieprawidłowości dotyczące przestrzegania zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej, Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP w zakresie badania wyrobów gotowych nietrwałych mikrobiologicznie (brak aktualnego wyniku badań), zaopatrzenia zakładu w wodę (brak aktualnego wyniku badań), weryfikacji systemu HACCP w celu potwierdzenia, że system jest skuteczny i zgodny z planem. Uchybienia zostały usunięte przed wydaniem decyzji nakazującej.

Ponadto w zakładzie pobrano do badania w kierunku mikrobiologicznym w ramach urzędowej kontroli żywności 5 próbek lodów o smaku cytrynowym. Na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych w zakresie zbadanych parametrów stwierdzono, że próbki są prawidłowe.

Automaty do lodów – 3

Skontrolowano 3 zakłady, przeprowadzono 3 kontrole sanitarne.

Na terenie powiatu działają sezonowo (od kwietnia do października) automaty do lodów. Przeprowadzone kontrole sanitarne wszystkich automatów nie wykazały nieprawidłowości.

Wytwórnie tłuszczów roślinnych - 1

W 2023r. w zakładzie przeprowadzono 2 kontrole interwencyjne dotyczące importu zbóż/ rzepaku z Ukrainy, który deklarowany był na cele techniczne, a następnie przekwalifikowywany na cele spożywcze i / lub paszowe. W wyniku kontroli na podstawie przedłożonych do wglądu dokumentów zakupu ustalono, że rzepak używany do produkcji oleju kupowany jest w RAFAK s.c, ul. Krokusowa 36, 35-604 Rzeszów.

W 2023 roku w ramach urzędowej kontroli żywności pobrana została 1 próbka produktu pn. „Olej rzepakowy. Naturalny tłoczony na zimno”, do badań w kierunku: kwasu erukowego.

Na podstawie przeprowadzonych badań stwierdzono, że próbki są prawidłowe.

Piekarnie – 2

W 2023 roku skontrolowano 2 piekarnie, przeprowadzono ogółem 4 kontrole sanitarne.

Produkcja w zakładach odbywa się tylko na jedną zmianę nocną. Funkcjonujące na terenie powiatu piekarnie są zakładami o małej produkcji. Średnia dzienna produkcja jednej z nich (w Lubiążu) wynosi ok. 800kg pieczywa i 200kg ciasta, natomiast drugiej (w Krzydlinie Wielkiej) wynosi 500kg pieczywa. Zakłady mieszczą się w wyeksploatowanych budynkach. W 2023 roku w ramach urzędowej kontroli żywności pobranych zostało 5 próbek produktu pn.

„Bułka drożdżowa z budyniem” do badań mikrobiologicznych w kierunku: obecności *Salmonella* spp., liczba *Listeria monocytogenes* i Liczba przypuszczalnych *Bacillus cereus*. Na podstawie przeprowadzonych badań stwierdzono, że próbki są prawidłowe.

W jednej piekarni, prowadzone jest postępowanie administracyjno-egzekucyjne wszczęte w 2021 roku w związku ze stwierdzonym niewłaściwym stanem sanitarno-technicznym ścian, sufitów, okien, drzwi i podłóg w pomieszczeniach zakładu.

Ciastkarnie- 4

W 2023 roku skontrolowano 4 zakłady, przeprowadzono ogółem 6 kontroli sanitarnych.

Przeprowadzona kontrola w Pracowni Cukierniczej w Wołowie wykazała nieprawidłowości dotyczące m.in. niewłaściwego przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych (brak zachowanej segregacji celem uniknięcia zanieczyszczeń), przechowywanie pod stołem produkcyjnym nieoczyszczonych foremek do wypieku, niewłaściwy proces mycia sprzętu pomocniczego. Nieprawidłowości zostały usunięte, co wykazała kontrola sprawdzająca. W kolejnej cukierni, na skutek przeprowadzonej kontroli, przeprowadzono weryfikację systemu HACCP celem potwierdzenia, że system jest skuteczny i zgodny z planem. Ponadto w zakładzie tym w ramach urzędowej kontroli żywności pobrano 5 próbek wyrobów ciastkarskich „Ciasto WZ” do badań mikrobiologicznych. W zbadanych próbkach wykryto bakterie *Bacillus cereus* o czym poinformowano producenta. W związku z tym producent wykonał badania właścicielskie: 5 próbek „Ciasta WZ”, 3 próbek sera mascarpone (składnik kwestionowanego ciasta), wymazów sanitarnych z blatów roboczych i dłoni pracownika. Nieprawidłowości w powyższym zakresie nie stwierdzono.

Wytwórnice substancji dodatkowych – 2

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

Zakład prowadzi działalność w zakresie napełniania butli gazem spożywczym dwutlenkiem węgla - E 290 oraz dystrybucji gazów spożywczych: azotu, argonu, dwutlenku węgla, ich mieszanin na bazie tlenu. Średnia produkcja to 70 do 100 butli o różnej pojemności. Napełnienie butli wykonywane jest na zamówienie kontrahentów.

Przeprowadzona w 2023 roku kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości.

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. Do zakładu dostarczany jest 99,8 kwas octowy w autocysternach, który jest rozcieńczany do kwasu octowego 80%. Przeprowadzona w 2023 roku kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości.

Zakłady produkcji pierwotnej – 270

W 2023r. skontrolowano 31 zakładów prowadzących działalność polegającą na produkcji pierwotnej i sprzedaży bezpośredniej żywności pochodzenia roślinnego.

W kontrolowanych zakładach sprawdzano zakres prowadzonej działalności, możliwość identyfikowalności magazynowanej i wprowadzanej do obrotu żywności pochodzenia roślinnego oraz dawki i okresy karencji stosowanych nawozów i środków ochrony roślin.

Pobrano do badań laboratoryjnych 10 próbek żywności do badań na pozostałości pestycydów i poziom azotanów. Nieprawidłowości w zakresie zbadanych parametrów nie stwierdzono.

Producenci produkcji pierwotnej i rolniczy handel detaliczny – 2

Na terenie powiatu w ramach RHD zarejestrowana jest 1 działalność polegająca na produkcji olejów tłoczonych na zimno oraz 1 działalność polegająca na produkcji przetworów owocowych. W ramach urzędowej kontroli w 2023r. pobrano do badania 1 próbkę Oleju rzepakowego w kierunku oznaczenia zawartości 3-MCPD. Na podstawie przeprowadzonych badań laboratoryjnych stwierdzono, że próbka jest prawidłowa w zakresie zbadanych parametrów oraz oznakowania prawidłowa.

Producenci żywności w warunkach domowych – 2

W 2023 r. skontrolowano 1 zakład, przeprowadzono w nim 1 kontrolę.

W zakładzie tym produkowane są ciasta na zamówienie indywidulane klientów, w ilości max. 15 kg dziennie. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

2. Obiekty obrotu żywnością – 194

Sklepy spożywcze 145, w tym 19 supermarketów .

Skontrolowano 111 zakładów, przeprowadzono w nich 178 kontroli.

Najczęściej stwierdzanymi podczas kontroli nieprawidłowościami w sklepach były: nieprawidłowy stan techniczny pomieszczeń (ściany, podłogi, drzwi), brak aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników, nieprawidłowe postępowanie z odpadami, nieprawidłowe przechowywanie środków spożywczych, nieprzestrzeganie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP. W ramach urzędowej i monitoringu kontroli żywności pobierano do badań laboratoryjnych środki spożywcze z różnych grup. 1 próbka produktu „Morele suszone” została zakwestionowana ze względu na nieprawidłowe oznakowanie. Informację w sprawie przekazano stacji nadzorującej do wykorzystania służbowego.

Supermarkety – 19

Skontrolowano 19 zakładów, przeprowadzono w nich 47 kontroli.

Podczas kontroli w tych zakładach stwierdzano nieprawidłowości, głównie:

- niewłaściwy stan sanitarno-technicznego pomieszczeń (ściany, drzwi, podłogi z ubytkami- trudne do utrzymania w czystości);
- piec do odpieku pieczywa, zlewozmywak, szafki, ociekacz, urządzenia chłodnicze na sali sprzedaży brudne;
- kłoc do dzielenia mięsa zniszczony;
- regały skorodowane;
- pieczywo do wypieku po rozmrożeniu przechowywane niezgodnie z instrukcją, po ustalonym czasie;
- na regale z pieczywem wypiekany na miejscu brak informacji: „pieczywo wypiekane z ciasta głęboko mrożonego”,
- brak przestrzegania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej i systemu HACCP w zakresie szkoleń pracowników, weryfikacji systemu, ;
- brak aktualnych orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych pracowników.

Kioski – 7

Skontrolowano 6 zakładów, przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych.

W kioskach szkolnych przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości. Środki spożywcze wprowadzane do obrotu są zgodne z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych

do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymaganiom jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W pozostałych skontrolowanych zakładach również nie stwierdzono nieprawidłowości.

Apteki i punkty apteczne, sklepy zielarskie - 17

W 2023 roku skontrolowano 14 zakładów, przeprowadzono w nich 20 kontroli. Przeprowadzono kontrole sanitarne dotyczące wprowadzania do obrotu suplementów diety oraz oceny identyfikowalności źródła pochodzenia środków spożywczych. W czasie kontroli dokonywano oceny ich oznakowania. Podczas kontroli zwracano uwagę na reklamę, ekspozycję i magazynowanie suplementów diety oraz środków specjalnego przeznaczenia żywieniowego. Nie stwierdzono nieprawidłowości podczas przeprowadzanych kontroli. Przeprowadzono również 6 kontroli interwencyjnych, dotyczących monitorowania procesu wycofania z obrotu produktu, będącego przedmiotem powiadomienia Rasff.

Magazyny hurtowe – 3

Skontrolowano 2 zakłady, przeprowadzono 4 kontrole sanitarne.

W elewatorze zbożowym w Wołowie prowadzona jest działalność polegająca na skupie i magazynowaniu zbóż od dostawców z województwa dolnośląskiego. Skup odbywa się od czerwca do listopada. Skupowane zboża poddawane są na miejscu badaniom na zanieczyszczenia, wilgotność i gęstość. Wszystkie skupowane zboża i kukurydza przeznaczone są na cele paszowe. Ponadto, w związku z pismem DPWIS we Wrocławiu, dokonano kontroli interwencyjnej w sprawie importu zbóż z Ukrainy, która deklarowana była na cele techniczne, a następnie przekwalifikowana na cele spożywcze/paszowe. Nie stwierdzono skupu zbóż/rzepaków pochodzącego z Ukrainy.

Nie stwierdzono również nieprawidłowości podczas kontroli w surowców i dodatków do żywności w Brzegu Dolnym, w którym prowadzona jest działalność polegająca na magazynowaniu substancji dodatkowych i dodatków do żywności tj. soda oczyszczona bez antyzbrylacza E500, kwasek cytrynowy spożywczy.

W 2023r. zarejestrowano komorę przeładunkową Hurtowni Farmaceutycznej Nestle S.A zlokalizowaną w Wołowie, która prowadzi działalność polegającą na magazynowaniu i przeładunku suplementów diety oraz środków spożywczych specjalnego przeznaczenia żywieniowego.

Obiekty ruchome i tymczasowe – 4

Przeprowadzono w nich 3 kontrole sanitarne.

W 2023 roku przeprowadzono kontrolę 2 automatów do napojów gorących i 1 automat do przekąsek. W ofercie automatu do napojów gorących znajduje się czekolada bez możliwości dosładzania, kawa, kawa z mlekiem z możliwością jednokrotnego dosładza. Na podstawie ważenia dozowanego w automacie cukru stwierdzono, że kawa z automatu zawiera 5 g cukru w 180 ml kawy, a w przypadku wyboru funkcji dosładzania – 7g cukru w 180 ml kawy. W automacie jest możliwość tylko jednorazowego dosładzania, czyli w 250 ml napoju znajduje się 9,2 g cukru co jest zgodne z wymaganiami określonymi w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016w w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymaganiom jakie muszą spełnić środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. W 1 urządzeniu dystrybucyjnym do przekąsek typu snak wprowadzane są do obrotu środki spożywcze i napoje przeznaczone do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty - nie stwierdzono nieprawidłowości.

Środki transportu – 103

W 2023r. przeprowadzono kontrole 2 nowych środków transportu, które zostały wpisane do rejestru zakładów podlegających urzędowej kontroli organów PIS oraz 1 działającego. Podczas kontroli nieprawidłowości nie stwierdzono.

Inne obiekty obrotu żywnością - 18

W 2023 roku przeprowadzono 3 kontrole sanitarne w 3 obiektach.

Sprzedaż za pośrednictwem strony internetowej www.distripark.com w Brzegu Dolnym, w którym prowadzona jest działalność w zakresie sprzedaży dodatków do żywności oraz surowców przeznaczonych do branży spożywczej nie wymagających przechowywania w warunkach chłodniczych, bez magazynowania i przepakowywania w zakładzie. Podczas kontroli, na podstawie prowadzonej dokumentacji, istnieje możliwość ustalenia źródła pochodzenia zakupu i sprzedaży środków spożywczych oferowanych na stronie internetowej. Kontroli poddano również Sprzedaż za pośrednictwem strony internetowej www.backal-im.pl, Bukowice 17, w którym prowadzona jest działalność polegająca na zamawianiu u producentów środków spożywczych i przesyłanie bezpośrednio pod wskazany adres. Zakład jest pośrednikiem zamawiającym towar u dostawcy zgodnie z zamówieniem klienta. Podczas kontroli ustalono stałe adresy dostawców i odbiorców. Prześledzono sposób realizacji losowo wybranego zamówienia.

Skontrolowano sprzedaż za pośrednictwem strony internetowej Healthtree, w Brzegu Dolnym, w którym prowadzona jest działalność polegająca na magazynowaniu i wprowadzaniu do obrotu środków spożywczych trwałych mikrobiologicznie, pakowanych jednostkowo przez producentów. Na podstawie prowadzonych zapisów i systemów komputerowych istnieje możliwość zidentyfikowania źródła pochodzenia środków spożywczych – dostawców i odbiorców każdego przedmiotowego produktu. Przeprowadzone kontrole nie wykazały nieprawidłowości.

3. Obiekty żywienia zbiorowego

3.1 Zakłady żywienia zbiorowego otwarte - 74, w tym 31 zakładów małej gastronomii oraz 10 obiektów ruchomych i tymczasowych

Skontrolowano 81 zakładów, przeprowadzono w nich 110 kontroli.

Z powodu anty-sanitarnych warunków przygotowywania potraw, stanowiących zagrożenie dla zdrowia lub życia człowieka, unieruchomiono 3 zakłady, w tym 1 lokal małej gastronomii, 1 lokal ruchomy i tymczasowy oraz 1 lokal dużej gastronomii.

W czasie kontroli stwierdzono w nich m.in.:

- brak bieżącej wody przy umywalce do mycia rąk,
- brak odpływu wody ze zlewu w pomieszczeniu kuchennym,
- pomieszczenia, urządzenia, sprzęt, regały brudne zakurzone,
- brak informacji dla klientów o składnikach alergennych występujących w serwowanych potrawach,
- brak możliwości ustalenia źródła pochodzenia półproduktów, surowców i gotowych potraw,
- muszla klozetowa w toalecie dla personelu bardzo brudna, brak ręczników jednorazowych przy umywalkach do mycia rąk dla personelu i klientów,
- brak warunków do przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, lodówka, w której przechowuje się karkówkę, kiełbasę nie podłączona do prądu.

Wobec osób winnych zastosowano sankcje karne, wynikające z obowiązujących przepisów prawa. Na wniosek strony przeprowadzono kontrole sprawdzające w 3 zakładach, które wykazały usunięcie nieprawidłowości.

W skontrolowanych w 2023 roku zakładach najczęściej stwierdzanymi nieprawidłowościami było: brak przestrzegania zasad Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemu HACCP w zakresie szkoleń personelu, weryfikacji systemu HACCP, zabezpieczenia przed szkodnikami, badania jakości wyrobów gotowych, zaopatrzenia zakładu w wodę, brak prawidłowych warunków przechowywania surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, brak obowiązkowych informacji na temat substancji lub produktów powodujących alergię lub reakcje nietolerancji występujących w składzie potraw, nieprawidłowy stan sanitarno-techniczny, ścian, podłóg, sufitów

3.2 Bloki żywienia zbiorowego zamknięte – 57

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

Skontrolowano 5 zakładów, przeprowadzono w nich 8 kontroli.

Na terenie powiatu znajdują się:

- Szpital w Wołowie,
- Szpital w Brzegu Dolnym,
- Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy w Wołowie,
- Wojewódzki Szpital dla Nerwowo i Psychicznie Chorych w Lubiążu,
- Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy „Ośrodek Pielęgnacyjno-Rehabilitacyjny Dębowy Park” w Wołowie.

We wszystkich tych zakładach funkcjonują kuchenki oddziałowe, do których dostarczane są posiłki w naczyniach izotermicznych transportowych przez firmy cateringowe, posiadające decyzje na prowadzenie w/w działalności.

W w/w zakładach dokonano oceny przedłożonych do wglądu jadłospisów dekadowych, w których stwierdzono szereg nieprawidłowości i uwag polegających m.in. na: zbyt małych porcjach lub braku dodatków owocowo-warzywnych w posiłkach, brak planowania potraw z udziałem roślin strączkowych suchych, nie planowaniu produktów zbożowych z pełnego przemiału przynajmniej w jednym głównym posiłku, zbyt rzadkie planowanie potraw z udziałem tłuszczów roślinnych bogatych w kwasy jedno- i wielonienasycone, braku wskazania rodzaju zboża będącego źródłem glutenu. Ponadto w kuchence oddziałowej Szpitala w Wołowie stwierdzono uchybienia tj. m. in. blaty oraz szafki w wydawalni posiłków z ubytkami laminatu, trudne do utrzymania w czystości. Strona w piśmie poinformowała że uchybienia zostały usunięte, co wykazała kontrola sprawdzająca.

Bloki żywienia w domach opieki społecznej – 2

W 2 skontrolowanych zakładach przeprowadzono 3 kontrole sanitarne.

Na terenie powiatu funkcjonuje Stołówka Domu Opieki im. Św. Jadwigi w Brzegu Dolnym. W wyniku przeprowadzonej oceny jadłospisu dekadowego w tym zakładzie wniesiono uwagi dotyczące braku dodatku owocowo-warzywnego na kolację oraz braku urozmaicenia dodatków warzywnych serwowanych na śniadania.

W Wydawalni posiłków w Domu Pomocy Społecznej w Mojmęcicach podczas przeprowadzonej w 2023 roku kontroli sanitarnej stwierdzono brak uwzględnienia wszystkich alergenów występujących w składzie wydawanych potraw. Ponadto wniesiono uwagi do jadłospisu dotyczące m.in.: braku planowania porcji mleka i przetworów mlecznych w co najmniej dwóch

posiłkach, zbyt małych porcji warzyw/owoców oraz braku planowania produktów zawierających tłuszcze roślinne bogate w kwasy jedno- i wielonienasycone przynajmniej w 1 posiłku. W związku z tymi uwagami wystosowano pismo do podmiotu prowadzącego zakład, mające na celu poprawę sposobu żywienia w zakładzie.

Na wniosek strony przeprowadzono kontrolę sprawdzającą podczas której ponownie dokonano oceny jadłospisu dekadowego. Nie wniesiono uwag do planowania jadłospisu. Ponadto w jadłospisie umieszczono informacje o składnikach lub substancjach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji, znajdujących się w potrawach wydawanych podopiecznym.

Stołówki w żłobkach i klubikach dziecięcych – 8

Skontrolowano wszystkie zakłady, przeprowadzono w nich 12 kontroli.

Na terenie powiatu funkcjonuje 1 wydawalnia posiłków w klubiku dziecięcym oraz 7 wydawalni w żłobkach. W placówkach tych przebywają dzieci w wieku 1-3 lat. Posiłki dostarczane są przez firmy cateringowe lub stołówki szkolne środkami transportu posiadającymi zezwolenie na prowadzenie takiej działalności. Podczas kontroli dokonywano oceny dekadowej jadłospisów zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia i aktualnych norm żywieniowych. Stwierdzono nieprawidłowości dotyczące głównie: braku planowania dwóch porcji mleka lub przetworów mlecznych każdego dnia, braku dodatku owocowego lub warzywnego w podwieczorkach, braku urozmaicenia pieczywa na śniadanie. W celu poprawy żywienia wydano zalecenia. Wydawalnie posiadają opracowaną dokumentację z zakresu GHP, GMP i systemu HACCP oraz wdrożone i przestrzegane są ich zasady. W zakładach prowadzone są na bieżąco zapisy z wykonywanych czynności.

Stołówki szkolne i wydawalnie posiłków - 15, tym 8 wydawalni posiłków

Skontrolowano wszystkie zakłady, w których przeprowadzono 21 kontroli.

Funkcjonujące na terenie powiatu wołowskiego stołówki szkolne posiadają opracowaną dokumentację z zakresu GHP, GMP i systemu HACCP oraz wdrożone i przestrzegane są ich zasady. W zakładach prowadzone są na bieżąco zapisy z wykonywanych czynności. Istnieje również możliwość identyfikacji źródła pochodzenia surowców i wyprodukowanych potraw. W 2 ze skontrolowanych stołówek stwierdzono podczas kontroli nieprawidłowości. W jednej stwierdzono niewłaściwy stan techniczny ścian w pomieszczeniu zmywalni opakowań transportowych oraz błędy w jadłospisach w zakresie planowania zbyt małej ilości warzyw/owoców oraz porcji produktów mlecznych, braku planowania roślin strączkowych, a także przekazywaniu informacji o alergenach występujących w składzie produkowanych potraw. W związku z tym wszczęte zostało postępowanie administracyjne, a ponowna ocena jadłospisu dekadowego nie wykazała nieprawidłowości. W innej stołówce szkolnej przeprowadzona kontrola sanitarna w oparciu o arkusz oceny stanu sanitarnego zakładu wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego ścian w magazynie chłodni. Ponadto w wyniku oceny jadłospisów stwierdzono nieprawidłowości w zakresie planowania zbyt małej ilości warzyw/owoców oraz porcji produktów mlecznych. W związku z tym wszczęte zostało postępowanie administracyjne.

Żywnie na zimowiskach, półkoloniach, koloniach – 6

Skontrolowano 6 zakładów, w których przeprowadzono 6 kontroli.

W ramach zorganizowanego wypoczynku zimowego (półkolonie) na terenie powiatu wołowskiego przeprowadzono 2 kontrole sanitarne.

W ramach zorganizowanego wypoczynku letniego (półkolonie i obóz sportowy) na terenie powiatu wołowskiego przeprowadzono również 4 kontrole sanitarne.

Posiłki dla uczestników półkolonii dostarczane były z kuchni szkolnych lub firmy cateringowej w naczyniach transportowych izotermicznych, natomiast uczestnicy obozu sportowego spożywali posiłki w Restauracji „Bartek” w Brzegu Dolnym.

Podczas kontroli sprawdzano warunki przechowywania i wydawania posiłków oraz dokonywano oceny sposobu żywienia na podstawie przedłożonych do wglądu jadłospisów. W wyniku przeprowadzonej kontroli na jednej z półkolonii w okresie zimowym stwierdzono nieprawidłowości w ocenionym jadłospisie, ze względu na brak planowania owoców/warzyw w każdym posiłku oraz braku planowania co najmniej dwóch porcji mleka i produktów każdego dnia.

Stołówki w przedszkolach - 12, w tym 5 wydawalni

Skontrolowano 12 zakładów, przeprowadzono w nich 22 kontrole sanitarne.

W zakładach prowadzone są na bieżąco zapisy z wykonywanych czynności zgodnie z opracowaną dokumentacją GHP, GMP i systemem HACCP. Istnieje również możliwość identyfikacji źródła pochodzenia surowców i wyprodukowanych potraw. W jednej z nich stwierdzono podczas kontroli nieprawidłowy stan techniczny schodów prowadzących do pomieszczenia obróbki wstępnej warzyw i owoców (prowadzone postępowanie administracyjne od 2022r.). W innej stwierdzono, że część naczyń stołowych posiada ubytki, obicia, odpryski. Wszczęte zostało postępowanie administracyjne i wydano decyzje nakładające obowiązki usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

W jednej ze stołówek stwierdzono błędy w planowaniu jadłospisów polegające głównie na braku planowania owoców i warzyw w każdym posiłku oraz podawaniu potraw z udziałem ryb w każdym tygodniu. Ponadto stwierdzono w jadłospisach brak pełnych informacji o składnikach alergennych, występujących w składzie serwowanych potraw. Przeprowadzona kontrola sprawdzająca i ponowna ocena jadłospisu dekadowego nie wykazała nieprawidłowości.

Stołówki w domach dziecka i młodzieży - 1

Skontrolowano 1 zakład, przeprowadzono 1 kontrolę sanitarną.

Pod nadzorem PPIS w Wołowie znajduje się Wielofunkcyjna Placówka Opiekuńczo-Wychowawcza „Wiosna” w Krzydlinie Małej prowadzona przez Zgromadzenie Sióstr Szkolnych de Notre Dame, w której znajduje się blok żywienia. W zakładzie przebywa średnio 62 dzieci. W 2023 roku przeprowadzono kontrolę sanitarną, podczas której nie stwierdzono nieprawidłowości.

Stołówki w zakładach szkolnych i wychowawczych – 3

Skontrolowano 3 zakłady, przeprowadzono 4 kontrole sanitarne.

Posiłki do wszystkich zakładów dostarczane są z Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wołowie. Podczas kontroli dokonano oceny jadłospisów w oparciu o Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26 lipca 2016 roku w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach. Stwierdzono uchybienia dotyczące m.in. : braku planowania owoców i warzyw w każdym posiłku. W związku z tym wszczęte zostało postępowanie administracyjne i wydana decyzja z zakreślonym terminem usunięcia uchybień.

Ponownie dokonano oceny jadłospisu podczas przeprowadzonej kontroli sanitarnej i nie stwierdzono nieprawidłowości w powyższym zakresie.

Inne zakłady żywienia zbiorowego – 5

W 5 skontrolowanych zakładach przeprowadzono 8 kontroli sanitarnych.

Blok żywienia w Zakładzie Karnym w Wołowie-1

W Bloku żywienia Zakładu Karnego w Wołowie produkowane są i wydawane posiłki w ramach całodziennego wyżywienia dla około 976 osób.

Podczas przeprowadzonej kontroli stwierdzono nieprawidłowości dotyczące m.in. stanu technicznego ścian i drzwi w pomieszczeniu przechowywania i mycia opakowań transportowych. Nie przestrzegano również procedury weryfikacji systemu HACCP w celu potwierdzenia, że system jest skuteczny i zgodny z planem. W związku z tym wszczęto zostało postępowanie administracyjne i wydana została decyzja nakładająca obowiązki usunięcia stwierdzonych nieprawidłowości.

Przeprowadzona kontrola sprawdzająca wykazała, że zalecenia dotyczące drzwi oraz weryfikacji systemu HACCP zostały wykonane, na pozostałe prowadzone jest postępowanie administracyjne.

Wydawalnian posiłków w Dziennym Domu Senior+ - 1

Na terenie powiatu wołowskiego funkcjonuje wydawalnian posiłków w Dziennym Domu Senior+, prowadzona przez GOPS w Wińsku. Posiłki dostarczane są do niej ze stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej w Wińsku. Przeprowadzona kontrola sanitarna wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego ścian i sufitu w pomieszczeniach zakładu. Wszczęto postępowanie administracyjne z zakreślonym terminem usunięcia nieprawidłowości.

Blok żywienia Stowarzyszenia Osób Niepełnosprawnych w Wołowie „Niezwykła kraina”-1

Zakład prowadzi działalność polegającą na przygotowywaniu i wydawaniu posiłków dla podopiecznych placówki. W 2023 roku w obiekcie przeprowadzono kontrolę sanitarną, która wykazała nieprawidłowości dotyczące stanu technicznego ścian i sufitu w pomieszczeniu socjalnym oraz sufitu w zmywalni naczyń stołowych. W przedłożonym do wglądu jadłospisie stwierdzono brak informacji o substancjach lub produktach powodujących alergie lub reakcje nietolerancji. Ponadto nie przestrzegana była procedura zaopatrzenia zakładu wodę – nie przeprowadzono badań z częstotliwością określoną przez przedsiębiorcę. W związku z tym wszczęto postępowania administracyjne, zalecenia nałożone na podmiot decyzją zostały wykonane, co wykazała kontrola sprawdzająca. Wdrożone i przestrzegane są zasady GHP, GMP i systemu HACCP. W zakładach prowadzone są na bieżąco zapisy z wykonywanych czynności.

Wydawalnian posiłków w Powiatowym Ośrodku Wsparcia Środowiskowego Domu Samopomocy w Wołowie - 1

Działalność jest prowadzona od poniedziałku do piątku od 8.00 do 16.00. Wydawaniem posiłków zajmuje się 2 osoby (terapeuci). W placówce przebywa 30 podopiecznych powyżej 18 roku życia. Posiłki dostarczane są z kuchni Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wołowie, ul. Kościuszki 27, 56-100 Wołów. Podopieczni otrzymują 2 x w tygodniu zupeł i 3 razy w tygodniu II danie obiadowe. Posiłki wydawane są w naczyniach jednorazowego użytku. Kontrola sanitarna nie wykazała nieprawidłowości. Zakład posiada

opracowaną dokumentację z zakresu GHP, GMP i systemu HACCP oraz wdrożone i przestrzegane są ich zasady. W zakładach prowadzone są na bieżąco zapisy z wykonywanych czynności.

Blok żywienia w Ośrodku Profilaktyki i Rehabilitacji CREATOR w Brzegu Dolnym-1

W Bloku żywienia w Ośrodku Profilaktyki i Rehabilitacji CREATOR w Brzegu Dolnym, prowadzona jest działalność polegająca na produkcji potraw od surowca do gotowego wyrobu dla ambulatoryjnych pacjentów ośrodka. W czasie przeprowadzonej kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Zakłady usług cateringowych – 1

Na terenie powiatu prowadzi działalność Kuchnia cateringowa w Wołowie, w której przygotowywane są posiłki dla max. 100 osób, transportowane do klubików dziecięcych środkiem transportu, posiadającym zezwolenie na prowadzenie tego rodzaju działalności. W zakładzie opracowana została dokumentacja GHP, GMP i systemu HACCP oraz wdrożono i przestrzega się ich zasad.

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

W 2023 roku przeprowadzono w zakładzie 1 kontrolę sanitarną.

W zakładzie prowadzona jest działalność polegająca na produkcji: folii ze spienionego polistyrenu (EPS) o różnych kolorach. Z w/w folii produkowane są jednorazowe opakowania do żywności o różnych kształtach i kolorach. Średnia dzienna produkcja wynosi 2 440 000 sztuk opakowań ze spienionego polistyrenu (EPS) ponadto średnia miesięczna produkcja (termoformowanie) opakowań z folii ze spienionego polipropylenu przeznaczonych do kontaktu z żywnością o różnych kształtach i wielkości (EPP) wynosi 3 800 000 szt.

Przeprowadzona w 2023r. kontrola wykazała brak spójności pomiędzy deklaracją zgodności a etykietą na pojemniki HP i tacki rPET PE +/- PAD KP. Powyższe uchybienie zostało usunięte przez stronę przed wszczęciem postępowania administracyjnego.

Miejsca obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością – 2

W 2023 roku pobrano w ramach urzędowej kontroli 3 próbki wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością:

- „Multifunkcyjne woreczki 3 w 1 Paclan” (badania na migrację globalną),
- „Czajnik Tefal Loft Kettle 1,7 l” (badania na organoleptykę – przekazywanie smaku i zapachu),
- „Łyżka do teflonu handy grafit” (badania na migrację pierwszorzędowych amin aromatycznych).

W wyniku przeprowadzonych badań nie stwierdzono nieprawidłowości.

5. RASFF

W ramach systemu wczesnego ostrzegania o niebezpiecznych środkach spożywczych RASFF przeprowadzono 26 kontroli w zakładach dotyczących produktów:

- „HERBS, Tymianek i Podbiał” (wysoki poziom alkaloidów pirolizydynowych),
- „Kurczak świeży”(w związku z ogniskiem grypy ptaków w gospodarstwie).
- „Filet z piersi kurczaka świeży, klasa A”(stwierdzenie *Salmonella* Enteritidis).

- „Sitko nr 8-13 ”186”(w związku ze stwierdzeniem zmian organoleptycznych produktów),
- „Popcorn”(wykrycie aflatoksyn),
- „Korzeń pietruszki świeży”(przekroczenie poziomu pozostałości pestycydów),
- „Echinacea suplement diety”(ze względu na nieoznakowanie napromieniania),
- „Noga z kaczki mrożona”(stwierdzenie *Salmonella*),
- „ALPHA GPC 300mg”(stwierdzenie nieautoryzowanej nowej żywności alfosceranu cholicy),
- „Balsam Jerozolimski FORTE”(rozbieżność między opakowaniem a rzeczywista zawartością),
- „Balsam Jerozolimski dla dzieci”((rozbieżność między opakowaniem a rzeczywista zawartością),
- „Reishi Muhroom”(napromieniowanie),
- „5-htp”(stwierdzenie niedozwolonego składnika),
- „Liście limonki”(stwierdzenie *Salmonella*).

W 2023 roku pobrano do badań w kierunku mikrobiologicznym 5 próbek produktu pn. „ Filet z piersi kurczaka, świeży. Klasa A”. W wyniku przeprowadzonych badań stwierdzono , że w 4 próbkach wykryto obecność *Salmonella* spp. w 25g, w związku z czym produkt został umieszczony w systemie RASFF.

6. Działalność kontrolno-represyjna.

Ogółem przeprowadzono 492 kontrole obiektów żywnościowo – żywieniowych.

W ramach urzędowej kontroli żywności i monitoringu pobrano do badania 156 próbek żywności oraz 3 próbki materiałów i wyrobów do kontaktu z żywnością.

Wydano ogółem 474 decyzje administracyjne, w tym:

- 237 decyzji merytorycznych (w tym: 6 unieruchomienia zakładu, 33 zatwierdzających zakład),
- 237 decyzji płatniczych,
- 6 tytułów wykonawczych,
- 11 postanowień,
- 6 wniosków do sądu w związku z odmową przyjęcia mandatu za brak przestrzegania zakazów i nakazów związanych z występowaniem pandemii (wyrokiem sądu osoby uznano winnymi popełnienia czynu).

Nałożono 39 mandatów karnych na kwotę 12 150 zł.

VII. Zakłady nauczania i wychowania

W 2023 roku pod nadzorem Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Wołowie było:

- 12 żłobków/kluby dziecięce,
- 11 przedszkoli, w tym 1 specjalne,
- 10 szkół podstawowych,
- 10 zespołów szkół, w tym 2 specjalne,
- 2 licea ogólnokształcące,
- 2 placówki kształcenia zawodowego i ustawicznego,
- 1 placówka młodzieżowego ośrodka socjoterapii,
- 2 placówki opiekuńczo-wychowawcze,
- 1 placówka z pobytem dziennym (Ośrodek Rewalidacyjno –Wychowawczy dla dzieci i młodzieży objętych obowiązkiem szkolnym, prowadzony przez Stowarzyszenie Osób Niepełnosprawnych w Wołowie),
- 8 placówek opiekuńczo-wychowawczych wsparcia dziennego (świetlice dla dzieci),
- 1 placówka pracy pozaszkolnej,
- 2 pozaszkolne placówki specjalistyczne (poradnie),
- 4 turnusy wypoczynku zimowego (3 w miejscu zamieszkania, 1 obóz),
- 13 turnusów wypoczynku letniego (10 w miejscu zamieszkania, 3 obozy).

1. Szkoły podstawowe i średnie.

Kontrole w tych placówkach obejmowały:

- W zakresie nadzoru sanitarnego nad placówkami nauczania i wychowania skontrolowano 52 placówki, przeprowadzono 77 kontroli. Kontrolami objęto 7441 dzieci i młodzieży. W 2 placówkach stwierdzono zły stan techniczny (wydano decyzje administracyjne).
- W zakresie warunków do utrzymania higieny osobistej w placówkach nauczania i wychowania przeprowadzono 52 kontrole, 52 placówki korzystają z podłączenia do wodociągu, 47 placówek korzysta z podłączenia do sieci kanalizacyjnej, 5 placówek posiada podłączenie do zbiornika bezodpływowego (szamba) tj. 3 szkoły podstawowe i 2 żłobki; w 2 placówkach stwierdzono niewłaściwe warunki utrzymania higieny osobistej, w tym niewłaściwy stan techniczny.
- Skontrolowano 34 placówki w zakresie zachowania standardów dostępności do urządzeń sanitarnych dla uczniów, w 5 placówkach nie zachowano standardów dostępności.

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

Pomiary natężenia oświetlenia sztucznego

Pomiary oświetlenia w 2023 roku wykonano w:

- 2 szkołach podstawowych funkcjonujących samodzielnie,
- 3 zespołach szkół,
- 1 placówce kształcenia ustawicznego.

Pomiary wykonano po modernizacji oświetlenia - wyniki prawidłowe.

Higiena procesu nauczania:

Skontrolowano 32 placówki, kontrole dotyczyły:

- zapewnienia miejsca na pozostawienie w szkole części podręczników i przyborów szkolnych zgodnie z rozporządzeniem MEN – w 20 szkołach zapewniono uczniom szafki, w 1 szkole tylko szafki w klasach (Zespół Szkół Specjalnych znajdujący się w budynku szpitala dla nerwowo i psychicznie chorych), w 1 szkole brak możliwości przechowywania podręczników,
- higienicznego rozkładu zajęć lekcyjnych – ocenie poddano rozkład zajęć szkolnych w 12 szkołach w 160 oddziałach, stwierdzono nieprawidłowości w 3 szkołach w 6 oddziałach, dotyczyły występowania trudnych przedmiotów na 6 godz. lekcyjnej,
- czasu trwania przerw międzylekcyjnych – w 14 placówkach wykazano, że skontrolowane szkoły zapewniają przerwy 10 min. i jedną przerwę dłuższą, w 8 placówkach występują przerwy 5 min., ale szkoły zapewniają przerwy 15-20 min. związane jest to z dojazdem uczniów do szkół oraz 2 przerwami na posiłki. Placówki szkolne zapewniają uczniom świetlice (są to pomieszczenia, które służą tylko do zajęć świetlicowych bądź wydzielone sale lekcyjne po zakończonych zajęciach dydaktycznych). 22 placówki umożliwiają uczniom spędzenie przerw na świeżym powietrzu, nieprawidłowości nie stwierdzono,
- oceniono dostosowanie mebli do warunków antropometrycznych uczniów i przedszkolaków w 11 placówkach w 26 oddziałach 290 stanowisk oraz w 3 żłobkach oceniono 29 stanowisk, nieprawidłowości nie stwierdzono,
- dokonano oceny obciążenia uczniów tornistrami i plecakami. Badania przeprowadzono wśród 341 uczniów z klas I - III w 22 oddziałach. Pomiarów dokonywano w gabinecie profilaktyki zdrowotnej i pomocy przedlekarskiej. Do oceny wykorzystano wagę elektroniczną oraz wykonano dwa pomiary: pomiar ciężaru ciała ucznia oraz ciężaru spakowanego tornistra. Na ogólną liczbę 341 uczniów przebadanych w szkole podstawowej optymalną, tj. 10% normę obciążenia ciężaru ciała wagą tornistra uzyskało 151 uczniów, co stanowiło 44,28%, natomiast 140 uczniów uzyskało normę wysoką do 15% wagi ciała, co stanowi 41,05%. Pozostałych 50 uczniów posiadało tornistry/plecaki, w których odnotowano wagę powyżej 15% wagi ciała, co stanowi 14,66%. **Najcięższy plecak ważył aż 6 kg.**

Profilaktyczna opieka zdrowotna w szkołach

Skontrolowano 22 placówki:

- 18 placówek posiada gabinet profilaktyki zdrowotnej w szkole, 4 placówki korzystają ze świadczeń poza terenem szkoły, nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie wymagań technicznych i sanitarnych,
- w placówkach brak opieki stomatologicznej.

Ocena infrastruktury do prowadzenia zajęć w-f

Skontrolowano 22 placówki, w 1 placówce stwierdzono zły stan sanitarno-higieniczny sali w-f.

Liczba placówek posiadających infrastrukturę do prowadzenia zajęć wf – 10 placówek posiada szkolny zespół sportowy, 4 szkoły posiadają tylko salę sportową, 2 szkoły posiadają tylko salę zastępczą/rekreacyjną, 2 szkoły posiadają salę gimnastyczną z boiskiem, 4 placówki nie posiadają infrastruktury do prowadzenia zajęć w-f, z boiska do wf poza placówką korzysta 8 szkół.

Dożywianie uczniów

Skontrolowano 22 placówki:

- w 8 placówkach posiłki są przygotowywane na miejscu, w 10 placówkach posiłki są dowożone, 1 szkoła zapewnia posiłki poza placówką,
- w 17 szkołach posiłki są wydawane w postaci obiadów dwudaniowych, z których skorzystało 1792 uczniów, 1 szkoła wydaje posiłki jednodaniowe, z których skorzystało 96 uczniów,
- śniadania organizowane były w 4 placówkach, skorzystało 155 uczniów,
- z posiłków dofinansowanych skorzystało 155 uczniów,
- w 3 placówkach znajdowały się automaty z żywnością (3 skontrolowane przez Sekcję Bezpieczeństwa Żywności) w 3 placówkach funkcjonowały sklepiki.

Nadzór nad gospodarką nad substancjami chemicznymi w szkołach.

Skontrolowano 21 placówek, podczas kontroli stwierdzono w 11 placówkach posiadanie substancji chemicznych, nieprawidłowości nie stwierdzono

Żłobki/ kluby dziecięce przedszkola/ inne formy wychowania przedszkolnego.

- skontrolowano 12 żłobków, przeprowadzono 12 kontroli, nieprawidłowości nie stwierdzono,
- skontrolowano 10 przedszkoli, przeprowadzono 11 kontroli w tym 1 sprawdzającą.

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

Przeprowadzono 3 kontrole w placówkach opiekuńczo-wychowawczych, w tym 1 sprawdzającą.

Internaty i Bursy, Zakłady z pobytem całodobowym oraz z pobytem dziennym i całodobowym.

Skontrolowano 1 placówkę z pobytem całodobowym : Placówka Opiekuńczo – Wychowawcza Typu Socjalizacyjnego w Wołowie z internatem, nieprawidłowości nie stwierdzono.

Wypoczynek dzieci i młodzieży.

Do elektronicznej bazy wypoczynku letniego zgłoszono 13 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 10 turnusów w miejscu zamieszkania (półkolonie) i 3 turnusy wypoczynku w formie wyjazdowej (obozy) w obiekcie całorocznych usług hotelarskich.

Ogółem skontrolowano: 3 turnusy w formie wyjazdowej

- 1 kontrola przeprowadzona przez HDM
- 2 kontrole przeprowadzone przez HDM oraz OZ i PZ
- 2 kontrole przeprowadzone wyłącznie przez BŻ.

8 turnusów w miejscu zamieszkania:

- 4 kontrole przeprowadzone wyłącznie przez HDM,
- 4 kontrole przeprowadzone przez HDM oraz OZ i PZ,
- 3 kontrole przeprowadzone wyłącznie przez BŻ.

Podczas kontroli nie stwierdzono uchybień i nieprawidłowości sanitarno-higienicznych.

Do elektronicznej bazy wypoczynku zimowego zgłoszono 4 turnusy wypoczynku dzieci i młodzieży, w tym 3 turnusy w miejscu zamieszkania (półkolonie) i 1 turnus wypoczynku w formie wyjazdowej (obóz).

Ogółem skontrolowano: 1 turnus w formie wyjazdowej

- 1 kontrola przeprowadzona przez HDM,
- 1 kontrola przeprowadzona wyłącznie przez BŻ,

3 turnusy w miejscu zamieszkania:

- 3 kontrole przeprowadzone przez HDM oraz OZ i PZ,
- 1 kontrola przeprowadzona wyłącznie przez BŻ.

Stwierdzono nieprawidłowości w zakresie warunków żywienia, niezgodne z zasadami racjonalnego żywienia głównie w zakresie planowania dodatków owocowo/warzywnych oraz mleka i przetworów mlecznych.

Inne działania

Przeprowadzano akcje informacyjno-edukacyjne na temat szczepień ochronnych, zagrożeń związanych z HIV/AIDS oraz dopalaczami, bezpiecznego grzybobrania oraz substancji lub produktów powodujących alergie lub reakcje nietolerancji.

Działalność kontrolno-represyjna. Wydano 8 decyzji:

- 5 decyzji administracyjnych, w tym: 2 decyzje merytoryczne podstawowe, 1 decyzja pozytywnie opiniująca o spełnieniu wymagań dla żłobka, 2 decyzji przedłużające termin wykonania obowiązków,
- 3 decyzje opłaty.

2 decyzje merytoryczne wydane dla szkół dotyczyły:

- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego ściany i sufitu w sali gimnastycznej, magazynku na sprzęt sportowy oraz sufitu w korytarzu komunikacyjnym w sali lekcyjnej i świetlicy,
- doprowadzenia do należytego stanu sanitarno-technicznego uszkodzonych kafelek, ścian, zniszczonej stolarki drzwiowej, braku drzwi wejściowych do kabin ustępowych w pomieszczeniach sanitarnych oraz doprowadzenia do należytego stanu technicznego ogrodzenia poprzez uzupełnienie brakującego przęsła ogrodzeniowego.

VIII. Oświata zdrowotna i promocja zdrowia

W celu kształtowania odpowiednich postaw i zachowań zdrowotnych, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie inicjował, koordynował, realizował i nadzorował w 2023 roku następujące interwencje programowe i nieprogramowe:

1. Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczenia AIDS prowadzono dystrybucję materiałów akcydensowych, które kierowano szczególnie do młodzieży szkolnej, uczestniczącej w różnego typu formach wypoczynku na terenie powiatu wołowskiego. Do realizacji programu zgłosiły się 4 szkoły tj. 31 klas i 577 uczniów.

2. Ogólnopolski program edukacyjny pt. „Trzymaj Formę!”, prowadzono dystrybucję materiałów programowych. Deklarację udziału w programie otrzymano od 6 szkół tj. 36 klas i 620 uczniów.

3. Profilaktyka Palenia Tytoniu. Światowy Dzień Bez Tytoniu. Światowy Dzień Rzucania Palenia był realizowany poprzez dystrybucję materiałów akcydensowych oraz poprzez realizację interwencji programowych. W realizacji uczestniczyła 1 szkoła tj. 6 klas i 175 uczniów.

a) **„Czyste Powietrze Wokół Nas”** - program przedszkolnej edukacji antytytoniowej. Był zrealizowany przez 20 placówek, tj. 439 uczniów. W realizacji uczestniczyły dzieci, ich rodzice i nauczyciele.

b) **„Bieg po zdrowie”** - program antytytoniowej edukacji zdrowotnej dla klas IV szkół podstawowych. Był zrealizowany przez 16 szkół, edukacją objęto 288 uczniów.

4. Projekt „Profilaktycznego programu w zakresie przeciwdziałania uzależnieniu od alkoholu, tytoniu i innych środków psychoaktywnych prowadzone działania oświatowo-informacyjne były kierowane do młodzieży szkolnej korzystającej z wypoczynku letniego i zimowego, placówek oświatowo – wychowawczych. Skupiono się na dystrybucji materiałów dotyczących profilaktyki środków zastępczych oraz psychoaktywnych. W realizacji przedsięwzięcia uczestniczyło około 5000 osób. W ramach projektu przeprowadzono program edukacyjny:

„ARS, czyli jak dbać o miłość”, który w roku szkolnym 2022/2023, był zrealizowany przez 2 szkoły tj. 3 klasy i 96 uczniów.

5. Program „Wybierz Życie - Pierwszy Krok” skierowany był do uczniów szkół ponadpodstawowych dotyczył profilaktyki raka szyjki macicy. Program realizowany był przez 2 szkoły tj. 26 klas i 582 uczniów.

6. Program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”- przeprowadzono kolejną edycję programu skierowanego do 5 – 6-letnich dzieci, mającego na celu zrozumienie czym jest rolnictwo i produkty ekologiczne. W roku szkolnym 2022/2023, program realizowany przez 6 placówek tj. 13 oddziałów i 282 uczniów.

7. „Akcja Zimowa” działania informacyjno-edukacyjne poprzez dystrybucję materiałów, kierowane do uczestników wypoczynku zimowego. Działaniami objęto ok. 1300 dzieci.

8. „Akcja Letnia” – prowadzono działania informacyjne poprzez dystrybucję materiałów do miejsc wypoczynku letniego oraz poprzez zamieszczanie informacji na stronie internetowej PSSE. Podczas kontroli stanu sanitarnego letniego wypoczynku zwracano uwagę na zachowanie prawidłowych zasad higieny oraz przebywania na świeżym powietrzu. Akcją objęto około 2500 osób.

9. Profilaktyka osób starszych. Promocja aktywnego starzenia się. Światowy Dzień Seniora – 11 września, na terenie DPS-u „Nasz Dom” w Mościcach w ramach imprezy pn. „Dzień Seniora i Pieczonego Ziemniaka” zorganizowano stoisko PSSE w Wołowie oraz przeprowadzono działania informacyjno – edukacyjne.

W dniu 14 października, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie wspólnie ze Stowarzyszeniem „Wołów Biega” oraz Nadleśnictwem w Wołowie w ramach VIII Biegu w Naturze przeprowadził działania pod nazwą „Biegowy Dzień Seniora”. Seniorom przygotowano i wręczono nagrody w postaci „Koszy pełnych zdrowia”.

W dniu 25 października, w Centrum Aktywności Wielopokoleniowej w Wołowie, pracownicy PSSE w Wołowie, odbyli spotkanie z seniorami pod hasłem „O wodzie i miodzie i ich wpływ na zdrowie”.

W dniu 26 października przedstawiciele PSSE w Wołowie wzięli udział w Gminnych obchodach dnia seniora, które odbyły się w Wołowskim Ośrodku Kultury. Na ręce prezesa PZERI Oddziału Rejonowego w Wołowie przekazano „Kosz zdrowia”. Podczas spotkania omówiono zasady zdrowego odżywiania się przez osoby starsze.

Ze wszystkich spotkań z seniorami sporządzono artykuły wraz z dokumentacją fotograficzną na stronę PSSE oraz na portal społecznościowy - Facebook. Działaniami łącznie objęto ok. 1300 osób.

10. Światowy Dzień Walki z AIDS – zorganizowano konkurs na pracę plastyczną, dla uczniów szkół ponadpodstawowych pod hasłem „**HIV/AIDS – zagrożenie wciąż aktualne**”. Celem konkursu było zwiększenie odpowiedzialności za własne zdrowie, profilaktyka chorób zakaźnych – HIV/AIDS. Do realizacji przedsięwzięcia pozyskano partnerów: Urząd Miejski w Wołowie, Urząd Miejski w Brzegu Dolnym i Urząd Gminy w Wińsku oraz środki w łącznej kwocie 4300 zł. Działaniami objęto 1576 osób. Z przeprowadzonego konkursu sporządzono artykuły wraz z dokumentacją fotograficzną na stronę PSSE oraz na portal społecznościowy - Facebook.

Podsumowanie:

Przedsięwzięcia podejmowane przez PSSE w Wołowie w zakresie oświaty zdrowotnej i promocji zdrowia, spotkały się z bardzo pozytywnym odbiorem mieszkańców i zawsze gromadziły wokół siebie dużą ilość osób zainteresowanych. Adresaci działań wyrażali swoje zadowolenie i akceptację dla przedstawianych i omawianych zagadnień propagujących prozdrowotne zachowania. Ogromnym zainteresowaniem cieszyły się, zorganizowane, podczas licznych imprez, stoiska oraz punkty informacyjno – edukacyjne, w czasie trwania których pracownicy PSSE w Wołowie udzielali praktycznych wskazówek i porad na temat szeroko rozumianej profilaktyki zdrowotnej.

Wszystkie podejmowane i realizowane przedsięwzięcia programowe i nieprogramowe były ukierunkowane na propagowanie właściwych postaw prozdrowotnych społeczeństwa.

IX. Zapobiegawczy nadzór sanitarny

Działania podejmowane w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego w 2023 roku objęły swoim zakresem:

- opiniowanie odnośnie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektów miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy,
- opiniowanie projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego gminy,
- opiniowanie projektów studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy,
- opiniowanie odnośnie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania 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.

W 2023 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego wydał :

- **2** opinie dotyczące projektu studium uwarunkowań i kierunków zagospodarowania przestrzennego gminy, w tym **nie wydano** opinii negatywnych
- **5** opinii dotyczących projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego, w tym **nie wydano** opinii negatywnych
- **11** opinii dotyczących potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania przedsięwzięcia na środowisko, w tym **8** opinii o braku potrzeby przeprowadzenia oceny.
- **4** opinie dotyczące środowiskowych uwarunkowań realizacji przedsięwzięcia, w tym **nie wydano** opinii negatywnych.
- **2** opinie dotyczące dokumentacji projektowej, w tym **nie wydano** opinii negatywnych.
- **17** opinii dotyczących dopuszczenia do użytkowania obiektów budowlanych, w tym **nie wydano** opinii zgłaszających sprzeciw czy stwierdzających niespełnienie wymagań higienicznych i zdrowotnych.
- **11** opinii w sprawach niewymienionych powyżej, w tym:
 - **6** opinii sanitarnych w sprawie zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanej dla projektu miejscowego planu zagospodarowania przestrzennego gminy,
 - **5** pism kończących sprawę.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Wołowie, wykonując zadania w zakresie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, przeprowadził **19** kontroli obiektów budowlanych.

Sprawowanie nadzoru sanitarnego w roku 2023 na terenie powiatu wołowskiego ocenia się pozytywnie. Obiekty przekazywane do użytkowania w roku 2023 charakteryzowały się podobnym standardem wykończenia w stosunku do obiektów przekazywanych w roku poprzednim. Ogólny stan sanitarny powiatu wołowskiego nie uległ pogorszeniu w porównaniu do lat ubiegłych i należy ocenić go pozytywnie.

X. Nadzór nad środkami zastępczymi

W 2023 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 substancji psychoaktywnych oraz przede wszystkim ich sprzedaż internetową.

Przeprowadzono 4 kontrole w zakresie wprowadzania do obrotu środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych, ze szczególnym uwzględnieniem produktów na bazie konopi w postaci liquidów, suszów, jointów i blantów. Produkty oceniano pod kątem zawartości nowej substancji psychotropowej HHC-P i THC-P jako potencjalnego środka zastępczego.

Kontrole przeprowadzono we współpracy z Komendą Powiatową Policji w Wołowie.

Nie stwierdzono wprowadzania do obrotu środków zastępczych.

Nie zarejestrowano zgłoszeń od podmiotów leczniczych, dotyczących zatruc środków zastępczymi.

Podjęmowane były działania profilaktyczne, oświatowo-informacyjne oraz promocyjne w związku z zagrożeniem zdrowia i życia przy używaniu środków zastępczych. Prowadzone działania obejmowały dystrybucję materiałów edukacyjnych (ulotki, książeczki), szkolenia, wykłady i były kierowane przede wszystkim do młodzieży szkolnej.

XI. Oddział Laboratoryjny

Oddział Laboratoryjny Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Wołowie bada wodę w ramach urzędowej kontroli nad jakością wody do spożycia przez ludzi, na rzecz czterech powiatów tj. wołowskiego, milickiego, górowskiego oraz średzkiego. W laboratoriach Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej badana jest również woda z miejsc wykorzystywanych do kąpeli oraz wody basenowej.

Oddział Laboratoryjny zatrudnia wykwalifikowany i kompetentny personel, który spełnia wymagania do wykonywania badań na profesjonalnym i jakościowym poziomie. Oddział Laboratoryjny, od 2005 roku, posiada akredytację Polskiego Centrum Akredytacji nr AB-650 w zakresie fizykochemicznego i mikrobiologicznego badania wody.

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”.

Badania umożliwiają skuteczne identyfikowanie zagrożeń sanitarnych w wodzie i jednocześnie umożliwiają podjęcie właściwych działań, zwiększając bezpieczeństwo sanitarne powiatu.

W 2023 roku w Oddziale Laboratoryjnym zostało zbadanych 396 próbek wody.

XII. Wnioski

Ogółem załatwiono 18 wniosków, w tym:

- 4 uznano za zasadne,
- 6 uznano za bezzasadne,
- 8 rozpatrzono w sposób inny.

1 wniosek dotyczył nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego gabinetu kosmetycznego; rozpatrzono w sposób **inny**, pozostawiono bez rozpoznania z uwagi na nieusuwalne braki formalne; wniosek nie posiadał pełnych danych pozwalających na rozpatrzenie go w procedurze skargowo-wnioskowej, wystąpiono do wnoszącego o uzupełnienie danych; podjęto działania z urzędu, przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości

2 wnioski dotyczyły jakości wody do spożycia; na podstawie pobranych próbek wody nie potwierdzono nieprawidłowej jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi; wnioski były **bezzasadne**;

2 wnioski dotyczyły obecności gryzoni w lokalu gastronomicznym oraz w sklepie spożywczym; **1 wniosek** uznano za **bezzasadny**, przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości; **1 wniosek** rozpatrzono w sposób **inny**, pozostawiono bez rozpoznania z uwagi na nieusuwalne braki formalne; wniosek nie posiadał pełnych danych pozwalających na rozpatrzenie go w procedurze skargowo-wnioskowej, wystąpiono do wnoszącego o uzupełnienie danych; podjęto działania z urzędu, przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości

1 wniosek dotyczył zanieczyszczenia piasku w piaskownicy; przeprowadzona kontrola potwierdziła nieprawidłowości, wniosek uznano za **zasadny**

1 wniosek dotyczył uciążliwości spowodowanej obecnością gołębi; wniosek uznano za **zasadny**, przeprowadzona kontrola potwierdziła nieprawidłowości, wystosowano pismo do zarządcy nieruchomości z informacją o konieczności podjęcia działań

1 wniosek dotyczył zanieczyszczenia terenu poprzez składowanie eternitu, wniosek uznano za **zasadny**, przeprowadzona kontrola wykazała nieprawidłowości; wystosowano pismo do burmistrza z informacją o konieczności podjęcia działań

1 wniosek dotyczył substancji i mieszanin chemicznych – stosowania oprysków chwastów na terenie osiedla mieszkaniowego i braku informacji dla mieszkańców w tym zakresie; wniosek uznano za **zasadny**, przeprowadzona kontrola potwierdziła nieprawidłowości;

1 wniosek dotyczył uciążliwości wynikającej z działalności pralni; wniosek uznano za **bezzasadny**, przeprowadzona kontrola nie potwierdziła nieprawidłowości,

1 wniosek dotyczył nieprawidłowych warunków sanitarno-higienicznych w placówce kształcenia ustawicznego; rozpatrzono w sposób **inny**; pozostawiono bez rozpoznania z uwagi na nieusuwalne braki formalne; wniosek nie posiadał pełnych danych pozwalających na rozpatrzenie go w procedurze skargowo-wnioskowej, wystąpiono do wnoszącego o uzupełnienie danych; podjęto działania z urzędu, przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości

3 wnioski dotyczyły jakości środków spożywczych w sklepach spożywczych; **2 wnioski** uznano za **bezzasadne**, w czasie przeprowadzonych kontroli sanitarnych nie stwierdzono niewłaściwej jakości środków spożywczych; **1 wniosek** rozpatrzono w sposób **inny**; pozostawiono bez rozpoznania z uwagi na nieusuwalne braki formalne; wniosek nie posiadał pełnych danych pozwalających na rozpatrzenie go w procedurze skargowo-wnioskowej,

wystąpiono do wnoszącego o uzupełnienie danych; podjęto działania z urzędu, przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości

2 wnioski dotyczyły przeterminowanej żywności wprowadzanej do obrotu w sklepach spożywczych, rozpatrzono w sposób **inny**; pozostawiono bez rozpoznania z uwagi na nieusuwalne braki formalne; wnioski nie posiadały pełnych danych pozwalających na rozpatrzenie ich w procedurze skargowo-wnioskowej, wystąpiono do wnoszących o uzupełnienie danych; podjęto działania z urzędu, przeprowadzono kontrole, jedna kontrola potwierdziła wprowadzanie do obrotu przeterminowanych środków spożywczych

1 wniosek dotyczył nieprawidłowego stanu sanitarno-technicznego urządzenia chłodniczego w supermarkecie spożywczym; rozpatrzono w sposób **inny**; pozostawiono bez rozpoznania z uwagi na nieusuwalne braki formalne; wniosek nie posiadał pełnych danych pozwalających na rozpatrzenie go w procedurze skargowo-wnioskowej, wystąpiono do wnoszącego o uzupełnienie danych; podjęto działania z urzędu, przeprowadzona kontrola nie wykazała nieprawidłowości

1 wniosek dotyczył niezgodnego z przepisami usytuowania pojemników na odpady na terenie wspólnoty mieszkaniowej; rozpatrzono w sposób **inny**, wniosek uznano za bezprzedmiotowy, ponieważ wnioskodawca poinformował, że zgłaszane nieprawidłowości zostały usunięte.

