

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.6321.9.2020.MDW

Lublin, dnia 04.03.2020r.

(miejsowość i data)

Przeprowadzonej przez upoważnionego (-ych) przedstawiciela (-i) Państwowego Wojewódzkiego/
Powiatowego/Granicznego*) Inspektora Sanitarnego w Lublinie

Adele Markiewicz – Młodsze Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.13.2020,

Monikę Dziurzyńską- Wójtowicz – Młodsze Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.0122.7.2020;

(imię i nazwisko, stanowisko służbowe, nr upoważnień do czynności kontrolnych)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019r., poz. 59)¹⁾, w związku z art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2020r. poz. 256)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu ²⁾ nr 291/19 zarządzeniu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniająca zarządzenie w sprawie procedury przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Na podstawie art. 48 ust. 11 pkt 1 ustawy z dnia 6 marca 2018 r. Prawo przedsiębiorców (Dz. U. z 2019r. poz. 1292 ze zm.)^{1)**} oraz na podstawie art. 9 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin, zmieniające rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 999/2001, (WE) nr 396/2005, (WE) nr 1069/2009, (WE) nr 1107/2009, (UE) nr 1151/2012, (UE) nr 652/2014, (UE) 2016/429 i (UE) 2016/2031, rozporządzenia Rady (WE) nr 1/2005 i (WE) nr 1099/2009 oraz dyrektywy Rady 98/58/WE, 1999/74/WE, 2007/43/WE, 2008/119/WE i 2008/120/WE, oraz uchylającego rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 854/2004 i (WE) nr 882/2004, dyrektywy Rady 89/608/EWG, 89/662/EWG, 90/425/EWG, 91/496/EWG, 96/23/WE, 96/93/WE i 97/78/WE oraz decyzję Rady 92/438/EWG (rozporządzenie w sprawie kontroli urzędowych) (Dz. Urz. L 95 z 07.04.2017, str. 1) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

I. Informacje ogólne dotyczące kontrolowanego zakładu.

1. Zakład: **Blok żywienia w Szkole Podstawowej nr 20, im. Jarosława Dąbrowskiego, al. Józefa Piłsudskiego 26, 20-470 Lublin**

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

²⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujące zarządzenie Głównego Inspektora Sanitarnego określające tę procedurę wraz z jego zmianami.

Podlega: Urząd Miasta Lublin Gmina Lublin

NIP 946 18 29 793

TEL. 81 532 14 35

(adres)

FAX -

E-MAIL -

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem PPIS w Lublinie
(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Kinga Ostrowska – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Bożena Patynowska - Wicedyrektor

Pani Jolanta Urbaś – Intendent

(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: ocena warunków żywienia zbiorowego.

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: SK/S/K/09-206/HŻŻIPU.

II. 1. Opis stanu faktycznego (charakter działalności zakładu, liczba pracowników i inne informacje charakteryzujące zakład).

W bloku żywienia prowadzona jest działalność w zakresie żywienia zbiorowego dzieci uczęszczających do szkoły podstawowej w tym do oddziału zerowego. Produkcja posiłków prowadzona jest w oparciu o mięso czerwone, mięso drobiowe, ryby mrożone, owoce i warzywa, w tym wymagające obróbki brudnej, jaj, półproduktów oraz produktów gotowych. Posiłki i napoje podawane są w naczyniach wielokrotnego użytku. Podczas czynności kontrolnych ustalono, że w bloku żywienia produkowanych jest około 170 posiłków obiadowych dla dzieci uczęszczających do placówki szkolnej oraz około 30 śniadań i podwieczorków dla dzieci uczęszczających do oddziału zerowego.

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych ustalono, że infrastruktura i wyposażenie bloku żywienia nie uległy zmianie od czasu przeprowadzenia ostatniej kontroli w roku 2018, jedynie pomieszczenie kuchni zostało doposażone w wykonane ze stali nierdzewnej dwie szafy oraz zamykane szafki stojące z blatami roboczymi wymieniono na nowe również ze stali nierdzewnej.

Przy wszystkich punktach wodnych w dniu kontroli zapewniono dostęp ciepłej i zimnej wody. Okazano do wglądu sprawozdanie z badania wody potwierdzające prawidłową jakość wody wykonane w zakresie mikrobiologii nr DL-W/Z-25/16/ PBM z dnia 10.02.2016r. wystawione przez Dział Laboratoryjny PSSE w Lublinie. Zgodnie z opracowaną dokumentacją HACCP badanie wody będzie wykonywane z częstotliwością raz na 5 lat.

Przy punktach wodnych do mycia rąk zapewniono mydło w płynie, płyn do dezynfekcji rąk z aktualnym terminem ważności oraz jednorazowe ręczniki do osuszania rąk. W bloku żywienia zapewniono preparat dezynfekujący przeznaczony do powierzchni mających kontakt z żywnością z aktualnym terminem ważności.

W dniu kontroli w bloku żywienia prace przy kontakcie z żywnością wykonywało 5 osób. Okazano do wglądu aktualne orzeczenia lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych osób

pracujących przy kontakcie z żywnością. Zapewniono warunki do mycia i osuszania sprzętu. Czysty sprzęt pomocniczy i naczynia stołowe przechowywane w szafkach zamkniętych.

Zapewniono miejsce do przebierania się przez personel oraz miejsce do przechowywania odzieży ochronnej i osobistej.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz nad punktami obróbki cieplnej wspomagana mechanicznie. Okazano do wglądu Protokół nr 4034 z okresowej kontroli przewodów kominowych z dnia 29.11.2019r. wystawiony przez Spółdzielnię Pracy Kominiarzy, ul. Bronowicka 7, 20-301 Lublin, w którym zawarto zapis, że objęte kontrolą przewody kominowe oraz elementy urządzeń kominowych odpowiadają przepisom Prawo budowlane. Termin następnej kontroli wyznaczono na listopad 2020r.

Oświetlenie pomieszczeń punktu wydawania posiłków naturalne oraz sztuczne, punkty świetlne zabezpieczone osłonami. W otwieranych częściach okien zamontowano siatki o drobnym splecie oczek zabezpieczające przed owadami.

Nadzór nad szkodnikami prowadzony jest we własnym zakresie oraz przez specjalistyczną firmę w ramach zawartej umowy. Okazano do wglądu umowę nr 262.13.2019 w zakresie zabezpieczenia przed szkodnikami zawartą dnia 29.08.2019r. z ELAG Michał Palak, ul. Głowackiego 35/329, 20-060 Lublin. Zgodnie z umową częstotliwość świadczenia usług w zakresie monitorowania obecności szkodników została ustalona na jeden raz na trzy miesiące. Umowa zawarta na czas określony do 31.08.2022r. Okazano również protokół z kontroli stacji i wykorzystania preparatów przeprowadzonej w dniu 10.02.2020r.

Okazano do wglądu dokumenty potwierdzające prawidłowe zgodne z przepisami prawa zagospodarowanie odpadów powstających w bloku żywienia Szkoły Podstawowej nr 20 w Lublinie. Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez specjalistyczną firmę, okazano do wglądu kartę przekazania odpadów nr 7/10/3 potwierdzająca odbiór odpadów o kodzie 16 03 80 w dniu 03.03.2020r. wystawiona przez Utylimed sp. z o.o. ul. Turystyczna 9, 20-207 Lublin oraz fakturę nr 130340579 z dnia 31.01.2020r. za wywóz odpadów o kodzie 20 03 01 wystawioną przez Suez Wschód sp. z o.o., ul. Ciepłownicza 6, 20-479 Lublin.

W trakcie prowadzonych czynności dokonano oceny jakości środków spożywczych i warunków jej przechowywania, wyniku których stwierdzono, że żywność przechowywana jest zgodnie z zaleceniami określonymi przez producentów środków spożywczych dotyczących temperatury przechowywania, nie stwierdzono środków spożywczych niewłaściwej jakości lub po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości. Okazano do wglądu dokumenty potwierdzające pochodzenie zakupywanych środków spożywczych: mrożone owoce i warzywa – PPHU I. Welman, ul. Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik; warzywa i owoce świeże – Tomik Tomasz Jarosław Duda, Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn; środki spożywcze trwałe oraz jaja – KARO sp. z o. o., ul. Kraczewicka 180, 24-320 Poniatowa; nabiał – Solidez sp. z o.o., Turka Bukowa 2, 20-258 Lublin; pieczywo – PHU EMTO Emilia Filipiak, Wojciechów Kolonia Piąta 131, 24-204 Wojciechów; mięso wieprzowe i wędlina – Publimar Sp. j., ul. Związkowa 10, 20-148 Lublin; wyroby garnażeryjne – Zakład Gastronomiczno-Handlowy „Alicja” Tomasz Traczuk, ul. Hrubieszowska 54B, 22-100 Chełm.

Okazano do wglądu dokumentację zakładową opartą na zasadach HACCP oraz prowadzone na bieżąco zapisy bloku żywienia z monitoringu temperatur w urządzeniach chłodniczych oraz kontroli przyjęcia towaru, obróbki termicznej oraz dezynfekcji jaj.

II. 2. Opis stwierdzonych nieprawidłowości z podaniem przepisów prawnych, które naruszono.

Pkt I.2. Ubytek płytki terakoty w pomieszczeniu kuchni przy kratce ściekowej, powierzchnia nasiąkliwa trudna do utrzymania w czystości. Ściana w pomieszczeniu obieralni warzyw przy podłodze do wysokości około 30 cm, z licznymi spękaniem, ze śladami pleśni oraz osypującymi się odpryskami farby i tynku, powierzchnia nasiąkliwa trudna do utrzymania w czystości. Drzwi pomieszczenia obieralni warzyw mocno wyeksploatowane z ubytkami farby, nasiąkliwe, trudne do utrzymania w czystości

Pkt I.5. pkt III.3. Drzwi wjazdu prowadzącego z zewnątrz budynku do magazynu warzyw z widocznymi prześwitami nie domykające się.

W trakcie prowadzonych czynności kontrolnych w magazynie środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie stwierdzono obecność oprzędów moli spożywczych na suficie pomieszczenia na ścianach oraz w miejscu połączenia ściany z sufitem. W magazynie na wyłożonych detektorach owadów latających stwierdzono cztery martwe osobniki dorosłe moli spożywczych. Zgodnie z dokumentacją opracowaną opartą na zasadach HCCP w „Instrukcji zabezpieczenia zakładu przed szkodnikami” zawarto zapis: „pracownicy kuchni zobowiązani są do codziennej kontroli stanowisk pracy i zgłaszania kierownikowi gospodarzemu wszelkich uwag dotyczących ewentualnych śladów obecności szkodników (...)” oraz zapis: „w przypadku stwierdzenia obecności szkodników kierownik gospodarczy ma obowiązek bezzwłocznie zawiadomić wybraną firmę w celu przeprowadzenia stosownych działań”. Powyższe świadczy o nieskutecznym prowadzeniu monitorowania i nadzoru w obszarze kontroli obecności szkodników.

W trakcie przeprowadzonych czynności kontrolnych w dniu 05.03.2020r. okazano do wglądu protokół z wykorzystania preparatu do dezynsekcji w dniu 04.03.2020r. wystawiony przez ELAG Michał Palak, ul. Głowackiego 35/329, 20-060 Lublin, w treści protokołu zawarto zapis: „dezynsekcja/zamglawianie zostało przeprowadzone w magazynie produktów suchych w szkole Podstawowej nr 20, al. Piłsudskiego 26. W zaleceniach zawarto zapis: „pomieszczenia magazynowe można otworzyć po 12 godzinach od wykonania zabiegów tj. po godzinie 05:00 dnia 05.03.2020r.” Podczas oględzin pomieszczenia wykonanych w dniu 05.03.2020r, nie stwierdzono obecności szkodników (moli spożywczych oraz oprzędów). Pułapka lepowa została wymieniona na nową.

Drzwi wjazdu prowadzącego z zewnątrz budynku do magazynu warzyw zostały zamknięte i uszczelnione.

Pkt II.1., pkt III.3. Regały oraz stół pomocniczy w magazynie służące do przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie utrzymane brudno, zakurzone, z licznymi pajęczynami. Magazyn warzyw utrzymany brudno, podłoga pod podestami pokryta dużą ilością zanieczyszczeń (piachu, ziemi). Zgodnie z „Procedurą utrzymania porządku, czystości i higieny w kuchni oraz w jej otoczeniu” zabiegi porządkowe powinny być wykonywane codziennie we wszystkich pomieszczeniach, a zabiegi mycia i dezynfekcji „gruntowe” tj. dokładne mycie powierzchni ścian podłóg sufitów - raz w miesiącu. Opracowany rejestr czyszczenia pomieszczeń magazynowych /kuchnie/stołówki/ obieralni nie jest prowadzony. Nie okazano bieżących zapisów wykonywanych czynności w powyższym obszarze.

W trakcie kontroli przeprowadzonej w dniu 05.03.2020r. stwierdzono, że pomieszczenia tj. magazyn warzyw oraz wyposażenie zakładu tj. regały oraz stół pomocniczy w magazynie służące do przechowywania środków spożywczych trwałych i nietrwałych mikrobiologicznie doprowadzono do należytego stanu sanitarnego.

Pkt II.2. W urządzeniach chłodniczych będących na wyposażeniu bloku żywienia stwierdzono brak zachowanej segregacji asortymentowej. W dniu kontroli w urządzeniu chłodniczym znajdującym się w kuchni bloku żywienia półprodukty przygotowane na dzień następny niezabezpieczone, umieszczone były na niższych półkach w urządzeniach chłodniczych. Na wyższych półkach umieszczono środki spożywcze w opakowaniach. W instrukcji przyjęcia towaru oraz sposobu magazynowania zawarto zapis „zwrócić uwagę na prawidłową segregację środków żywnościowych”. Podczas kontroli półprodukty zostały zabezpieczone, i umieszczone w urządzeniu chłodniczym zgodnie z zasadą zachowania segregacji asortymentowej.

Pkt III.3. W dniu kontroli w urządzeniu chłodniczym bloku żywienia stwierdzono zamrożone we własnym zakresie półprodukty i wyroby gotowe (pieczarki, smalec). Nie okazano opracowanej dokumentacji opartej na zasadach HACCP w obszarze zamrażania środków spożywczych we własnym zakresie oraz ich przechowywania i rozmrażania.

Nie okazano do wglądu opracowanego rocznego planu szkoleń pracowników na rok 2020. W dokumentacji potwierdzającej szkolenia pracowników w zakresie znajomości opracowanych w procedurze szkoleń personelu zawarto zapis: „przewodniczący zespołu HACCP jest odpowiedzialny za organizację szkoleń, opracowania rocznego planu szkoleń, (...) ocenę skuteczności i ich dokumentowania”.

Nie opracowano harmonogramu audytów wewnętrznych – zgodnie z zapisem zawartym w dokumentacji HACCP „2.11. Określenie systemu weryfikacji” zawarto zapis: „audyty wewnętrzne są prowadzone kilka razy w roku zgodnie z przyjętym harmonogramem”.

Nie okazano zapisów z prowadzonego „Przeglądu weryfikacji HACCP”, w dokumentacji „2.11. Określenie systemu weryfikacji” zawarto zapis: „Przebieg i wyniki przeglądu są zapisywane w formie raportu z przeglądu”.

Nieprawidłowości stwierdzone w obszarach: *mycia i dezynfekcji pomieszczeń, nadzoru nad szkodnikami, magazynowaniu żywności świadczą o braku utrzymania systemu bezpieczeństwa żywności opartego na zasadach HACCP oraz braku odpowiedniej wiedzy pracowników na temat bezpieczeństwa żywności.*

- ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz. 1252 ze zm.);

- rozporządzenie (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 139 z dnia 30.04.2004r. str.1 ze zm.);

Integralną część protokołu stanowią następujące załączniki: Załącznik Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt III.3. zał. Nr 6 ZF/PK/BŻ/01/01/01.

ukarano: Panią Kingę Ostrowską – Dyrektor

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego Db 1642407 w wysokości 200 zł

(nr mandatu karnego)

na podstawie art. 100 ust. 1. Pkt 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2019r. poz. 1252 ze zm.);

(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia 30.12.2019r.
nr K.012315.2020

(po uprzednim wysłuchaniu osoby odpowiedzialnej za dane wykroczenie/ia oraz uwzględniając informacje o sytuacji materialnej, pouczono o prawie odmowy przyjęcia grzywny w drodze mandatu karnego i o skutkach prawnych takiej odmowy)

2. Zgodnie z art. 10 Kodeksu postępowania administracyjnego na wniosek strony, ustalono terminy usunięcia nieprawidłowości sanitarno-technicznych: nie ustalono terminów.

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: nie wydano doraźnych zaleceń.

o usunięciu stwierdzonych nieprawidłowości kierownik zakładu jest obowiązany zawiadomić właściwego państwowego inspektora sanitarnego nie później niż w ciągu 3 dni od daty wyznaczonego terminu.

4. Uwagi i zastrzeżenia kierownika/przedstawiciela zakładu*).

Pan (i) wnosi / nie wnosi* uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: brak uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: w dniu 04.03.2020r. od 11²⁰ do 15⁴⁵, w dniu 05.03.2020r. od 9⁵⁰ do 12³⁰

Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

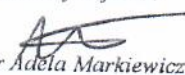
W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

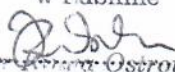
Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

(podać: nr strony protokołu, załącznika, określenia lub wyrazy błędne i te, które je zastępują)

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 20
im. Jarosława Dąbrowskiego
w Lublinie

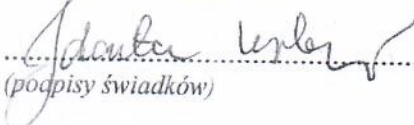
Młodszy asystent


mgr Adela Markiewicz


mgr inż. Monika Drurzyńska - Wójtowicz
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Młodszy asystent

mgr inż. Monika Drurzyńska - Wójtowicz


(podpisy świadków)

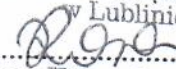
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) **04.03.2020r. oraz 05.03.2020r.**
trzymałem (-am) w dniu **05.03.2020r.**

Szkoła Podstawowa nr 20
im. Jarosława Dąbrowskiego
20-407 Lublin
al. Józefa Piłsudskiego 26
tel. 81 532 14 35, REGON 000217768

DYREKTOR
Szkoły Podstawowej nr 20
im. Jarosława Dąbrowskiego
w Lublinie


(imię i nazwisko oraz podpis odbierającego protokół)

Właściciel/osoba upoważniona w terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu może zgłosić zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego.

Wyniki kontroli dotyczą wyłącznie skontrolowanego zakładu.

Niniejszy protokół nie może być bez zgody Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie powielany inaczej jak tylko w całości.

Protokół sprawdzono pod względem formalnym po dokonaniu czynności kontrolnych i zatwierdzono/ nie zatwierdzono*) wyniki kontroli na egzemplarzu protokołu właściwego państwowego inspektora sanitarnego:

.....
(data, podpis kierownika komórki organizacyjnej/
kierownika technicznego/ zastępcy)

*) zaznaczyć właściwe

**) skreślić w przypadku podmiotów, których nie dotyczą przepisy Prawa przedsiębiorców

KLAUZULA INFORMACYJNA

Na podstawie art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, dalej zwanego *RODO*, informujemy, że:

- 1) Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Lublinie, dalej zwany *Administratorem*, z siedzibą w Lublinie ul. Uniwersytecka 12, 20-029 Lublin;
- 2) Inspektor ochrony danych jest dostępny pod adresem e-mail: iod@psse.lublin.pl;
- 3) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c i e oraz art. 9 ust. 2 lit. h *RODO*, w związku z przepisami *Kodeksu postępowania administracyjnego*;
- 4) Odbiorcami Pani/Pana danych będą osoby lub podmioty uprawnione na podstawie obowiązujących przepisów prawa;
- 5) Pani/Pana dane nie będą przekazywane do państwa trzeciego lub organizacji międzynarodowych;
- 6) Pani/Pana dane będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a następnie archiwizowane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa;
- 7) Przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) dostępu do danych osobowych Panią/Pana dotyczących,
 - b) sprostowania Pani/Pana danych osobowych,
 - c) żądania od *Administradora* ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 1 *RODO*;
- 8) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) żądania usunięcia danych osobowych,
 - b) żądania przenoszenia danych osobowych,
 - c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
- 9) W przypadku powzięcia informacji o niezgodnym z prawem przetwarzaniu danych osobowych, przysługuje Pani/Panu prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w Warszawie, ul. Stawki 2;
- 10) Pani/Pana dane nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym również nie podlegają profilowaniu.

Niniejsze nie dotyczy przetwarzania danych osobowych dotyczących osób prawnych, w szczególności przedsiębiorstw będących osobami prawnymi, w tym danych o firmie i formie prawnej oraz danych kontaktowych osoby prawnej.