

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny
w Lublinie
20-029 Lublin
ul. Uniwersytecka 12
Tel. 081 532 97 05

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ (tematycznej, interwencyjnej)*

Nr HŻ.9020.40.9.3.2023.KD

Lublin, dnia 12.01.2023r.
(miejsowość i data)

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie realizacji procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

(rodzaj kontroli, zakres itp.)

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

Krzysztofa Domańskiego – Starszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak: K.057.2.47.2023,

Pawła Skikiewicza – Starszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych K.057.2.48.2023.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr K.057.4.26.2023 z dnia 12.01.2023r.

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

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i art. 25 ustawy z dnia 14 marca 1985r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2021r. poz. 195 ze zm.)¹⁾, w związku z art. art. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2022r. poz. 2000 ze zm.)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BŻ/01 określona w zarządzeniu nr²⁾ nr 291/19 zarządzeniu Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 13 grudnia 2019r. zmieniającego 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 2021r. poz. 162 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, zmieniającego 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 ze zm.) – nie dokonano zawiadomienia o zamiarze wszczęcia kontroli.

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy.

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

I. Zakład

**Blok żywienia w Zespole Szkół Ogólnokształcących Nr 4 im. Orłąt Lwowskich w Lublinie
ul. Tumidajskiego 6A, 20-247 Lublin**
(pełna nazwa, adres)

Podlega: Gmina Lublin

Pan Krzysztof Szulej – Dyrektor Zespołu Szkół
(kierujący zakładem – imię i nazwisko, stanowisko)

NIP 946-182-94-74, tel. kontaktowy: 81 747 70 03
(informacje dodatkowe o zakładzie)

Pan Krzysztof Szulej – Dyrektor Zespołu Szkół
Pani Danuta Miśniakiewicz – Kierownik Gospodarczy Zespołu Szkół
(przedstawiciel zakładu uczestniczący podczas kontroli – imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.
(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

II. Przeprowadzenie kontroli

1. Opis stanu faktycznego oraz uchybień/nieprawidłowości^{*)}.

Kontrola sanitarna tematyczna przeprowadzona w zakresie realizacji procedur opartych na zasadach systemu HACCP.

W stołówce szkolnej serwowane są śniadania, obiady dwudaniowe i podwieczorki. Ustalono, że dla klasy „0” wydawane są śniadania, obiady dwudaniowe i podwieczorki natomiast dla uczniów szkoły wydawane są wyłącznie obiady dwudaniowe.

Posiłki serwowane w stołówce w dniach 02.01.2023r. – 05.01.2023r. zostały wyszczególnione w jadłospisie załączonym do niniejszego protokołu.

Ogółem do klas „0” uczęszcza 39 dzieci, z żywienia w stołówce szkolnej korzysta 570 uczniów w klasach 1 – 8 oraz jedna osoba z liceum, a także 30 nauczycieli.

Serwowane dania składają się częściowo z wyrobów gotowych dostarczanych z kooperacji (dania garmazeryjne typu: dania mączne – kopyta, pierogi, kluski śląskie, naleśniki, kotlety ziemniaczane, gołąbki), a częściowo z wyrobów przygotowywanych na miejscu w zakładzie. Dania z kooperacji dostarczane są z Zakładu Gastronomiczno Handlowego „Alicja”, Tomasz Traczuk, ul. Hrubieszowska 54B, 22-100 Chełm, zgodnie z okazanymi dokumentami handlowymi, potwierdzającymi dostawę m.in. surówek, kapusty pekińskiej)

Blok żywienia prowadzi działalność w zakresie zgodnym z decyzją z dnia 20.09.2012r. nr: HŻ-W-6323/27/12 tj. przygotowania posiłków na bazie mięsa, w tym drobiu, warzyw, w tym wymagających obróbki brudnej, jaj, półproduktów i produktów gotowych, napojów zimnych i gorących. Posiłki i napoje podawane będą w naczyniach wielorazowego użytku.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na parterze budynku placówki oświatowej. W dniu kontroli stanowiska robocze wykorzystywane były zgodnie z przeznaczeniem. Wydzielono stanowiska do prowadzenia procesów obróbki brudnej i właściwej surowców. Podczas rozmowy z personelem ustalono, że na zakończenie każdej zmiany roboczej prowadzone jest mycie i dezynfekcja stanowisk roboczych. Natomiast przed rozpoczęciem przeprowadza się dodatkową dezynfekcję powierzchni. Dodatkowo personel kuchenny udzielił informacji, że w jednym dniu używany jest jeden rodzaj mięsa. Ustalono, że jaja wykorzystywane do produkcji dezynfekowane są termicznie.

Wydzielono sprzęt do mycia, dezynfekcji oraz przenoszenia jaj na kuchnię czystą. Jaja myte są w wydzielonym zlewozmywaku dwukomorowym, zlokalizowanym w pomieszczeniu obróbki surowców. Okazano do wglądu dokument – faktura VAT 4/2023 z dnia 02.01.2023r. wystawiony przez Tomasz Dudek Hurtownia DATO, Bursaki 6, 20-150 Lublin, na zakup m.in. JAJ w ilości 450 sztuk. Faktura stanowi Handlowy Dokument Identyfikacyjny. W dniu kontroli nie stwierdzono przechowywania jaj w zakładzie.

W dniu kontroli stwierdzono, że pomieszczenia, sprzęt i wyposażenie zakładu utrzymane było w bieżącej czystości, w dobrym stanie technicznym. W zakładzie zapewniono warunki do utrzymania higieny rąk personelu pracującego przy produkcji, porcjowaniu i wydawaniu posiłków. Wydzielono punkty wodne przeznaczone do mycia rąk, przy których dostępna była bieżąca ciepła i zimna woda. Przedłożono do wglądu sprawozdanie z badań nr 1377/21 z dnia 19.04.2021r. w zakresie mikrobiologii: liczby Enterokoków, Liczby bakterii grupy coli, Liczba bakterii Escherichia coli oraz Ogólna liczba mikroorganizmów w $(22\pm 2)^{\circ}\text{C}$ po 72h. Badanie potwierdza prawidłowa jakość dla wody do spożycia przez ludzi. Punkty wodne do mycia rąk zostały wyposażone w mydło w płynie, płyn do higienicznej i chirurgicznej dezynfekcji rąk VELODES Silk MEDISEPT z aktualnym terminem ważności 06.04.2023r., spray do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością VELOX TOP AF GRAPEFRUIT z datą ważności 17.08.2023r. oraz jednorazowe ręczniki do osuszania rąk w zasobnikach oraz na stojaku. NA wyposażeniu zakładu zapewniono także środek do mycia i dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością Remix Uni, z datą ważności do użycia 22.09.2023r. Zapewniono warunki do przechowywania odzieży ochronnej personelu. Na wyposażeniu zakładu dostępny był zapas odzieży ochronnej. W dniu kontroli personel (4 pracowników) wykonywał prace w czystej odzieży ochronnej, uwzględniającej nakrycia głowy oraz rękawiczki jednorazowego użytku.

W zakładzie zapewniono również warunki do prowadzenia procesów związanych myciem i dezynfekcją powierzchni, w tym pozostających w bezpośrednim kontakcie się z żywnością. Naczynia stołowe, na których dzieci spożywają posiłki na miejscu, myte są zasadniczo i dezynfekowane termicznie w profesjonalnej zmywarko-wyparzarce kapturowej, która znajduje się w zmywalni naczyń stołowych. Podczas kontroli obserwowano prowadzenie procesu mycia i dezynfekcji naczyń stołowych. Myciem i dezynfekcją zajmowali się pracownicy wyposażeni w odzież ochronną, jednorazowe rękawiczki oraz fartuchy foliowe. Naczynia oczyszczane były z resztek pokonsumpcyjnych, myte wstępnie w wydzielonym zlewozmywaku, następnie układane na koszach i kierowane do zmywarko-wyparzarce. Po procesie mycia i dezynfekcji naczynia i sztućce były osuszane/odparowywane, wyjmowane z koszy i umieszczane na półkach w szafie przelotowej, sztućce w koszykach plastikowych. Zachowano rozdzielność prac czystych i brudnych w zmywalni, tj. kilku pracowników zajmowało się oczyszczaniem i przemywaniem naczyń, jeden wyznaczony pracownik w strefie czystej wyjmował czyste naczynia, odstawiał do odparowania i układał w szafie przelotowej. Zapewniono warunki do osuszania sprzętu produkcyjnego i naczyń (ociekacze). Czysty sprzęt przechowywany w szafie zamykanej i na półkach w pomieszczeniu produkcyjnym. Naczynia stołowe przechowywane w zamykanej szafie przelotowej łączącą zmywalnię naczyń stołowych z rozdzielnią posiłków.

Odpady pokonsumpcyjne odbierane są przez firmę zewnętrzną PRO-EKO Tomasz Szykora, Odbiór Odpadów Organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin, zgodnie z okazanym dokumentem potwierdzającym odbiór odpadów konsumpcyjnych z dnia 09.01.2023r.

Ustalono, że prace w styczności z żywnością w bloku żywienia zakładzie wykonuje 7 osób. Okazano do wglądu 6 aktualnych dokumentacji lekarskich do celów sanitarno-epidemiologicznych o braku przeciwwskazań do wykonywania prac, przy których istnieje ryzyko przeniesienia zakażenia na

inne osoby wskazanych pracowników bloku żywienia. Okazano do wglądu cztery aktualne orzeczenia lekarskie pracowników wykonujących prace w kontakcie z żywnością, obecnych w dniu kontroli. Dodatkowo okazano dwie aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Nie okazano do wglądu jednej dokumentacji pracownika – Pani Anny Józwik, która aktualnie przebywa na dwutygodniowym zwolnieniu lekarskim. Zgodnie z udzieloną informacją przez Panią Danutę Miśniakiewicz – Kierownika Gospodarczego Zespołu Szkół, jedna brakująca dokumentacja znajduje się w dziale Kadr, do którego nie ma dostępu w dniu kontroli. Dostęp do pomieszczenia ma wyłącznie pracownik kadr, który obecnie przebywa na zwolnieniu lekarskim. ***Pani Danuta Miśniakiewicz zobowiązała się do okazania brakującej dokumentacji do dnia 17.01.2023r. w siedzibie Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Lublinie.***

W dniu kontroli poddano ocenie sposób porcjowania i wydawania posiłków dzieciom. Pracownicy wydający posiłki posiadali czystą odzież ochronną, czepki, rękawiczki jednorazowe. Posiłki porcjowane na naczynia stołowe pobierane z szafy przelotowej i wydawane uczniom.

Podczas kontroli poddano ocenie warunki przechowywania żywności w zakładzie. Segregacja asortymentowa środków spożywczych zachowana. Nie stwierdzono w zakładzie żywności o niewłaściwej jakości, po upływie terminu przydatności do spożycia, daty minimalnej trwałości, nie oznakowanej. Wszystkie środki spożywcze przechowywane zgodnie z zaleceniami producentów. W obiekcie prowadzone są zapisy potwierdzające utrzymanie kontroli wewnętrznej w obszarze nadzoru nad warunkami przechowywania środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie (temperatura w urządzeniach chłodniczych). Dokonano pomiaru temperatur termometrem elektronicznym służbowym nr PP/W/K/03-36/HŻ (świadczenie wzorcowania nr: 245/82/LA/T/2021 z dnia 02.03.2021r.) oraz termometrem elektronicznym służbowym nr PP/W/K/03-33/HŻ (świadczenie wzorcowania nr: 242/82/LA/T/2021 z dnia 02.03.2021r.):

- w szafie mroźniczej w magazynie żywności, gdzie przechowywano mrożonki owocowo-warzywne oraz mięso i drób, pomiar kontrolny temperatury wyniósł $-19,3^{\circ}\text{C}$;
- w szafie chłodniczej w magazynie żywności, gdzie przechowywano nabiał oraz wędliny i tłuszcze, pomiar kontrolny temperatury wyniósł $+2,2^{\circ}\text{C}$.

Okazano do wglądu bieżące dokumenty potwierdzające zakup środków spożywczych:

- Przedsiębiorstwo Wielobranżowe Tomar Niziuk Tomasz, ul. Kasztanowa 44, 20-138 Lublin – przyprawy, makarony, sosy, przetwory konserwowe, zgodnie z okazaną dokumentem PZ PZ/24/2023 z dnia 11.01.2023r.
- PPHU WELMAN, Żytnia 21B, 23-200 Kraśnik – mrożonki warzywne i ryby, faktura VAT nr 160/MAG/2023 z dnia 11.01.2023r.,
- Firma Ogrodnicza FRUTPOL Elżbieta Gospodarek, ul. Dębina 20, 21-003 Jakubowice Konińskie – warzywa okopowe, ogórki kiszane, owoce zgodnie z okazaną fakturą nr 13/01/2023 z dnia 11.01.2023r.,
- Publimar Lucjan Staniszewski Sp.K., ul. Związkowa 10, 20-148 Lublin – wędliny, mięso surowe wieprzowe, zgodnie z okazaną fakturą VAT F/4/23/001761 z dnia 11.01.2023r.,
- Publimar Lucjan Staniszewski Sp.K., ul. Związkowa 10, 20-148 Lublin – przetwory drobiowe oraz surowe mięso drobiowe, zgodnie z okazaną fakturą VAT F/4/23/001756 z dnia 11.01.2023r.,
- PHU EMTO Emilia Filipiak, Wojciechów Kolonia Piąta 131, 24-204 Wojciechów – chleb, bułki, drożdżówki, zgodnie z fakturą 48/01/2023 z dnia 10.01.2023r.

Podczas kontroli ustalono, że nadzór nad obecnością szkodników i owadów w bloku żywienia prowadzony jest przez firmę specjalistyczną. W otwieranych oknach zainstalowane zostały ekrany chroniące przed wnikaniem owadów i szkodników. Drzwi zewnętrzne obiektu szczelne. Kanały

wentylacyjne oraz ściekowe w dniu kontroli zabezpieczone były kratkami. W dniu kontroli nie stwierdzono obecności ani śladów bytowania szkodników w pomieszczeniach zakładu.

Dla zakładu opracowano dokumentację systemową z zakresu GHP/GMP oraz procedur HACCP. Podczas kontroli ustalono, że kontrolowana jest temperatura obróbki termicznej potraw (CCP2) oraz dezynfekcja jaj (CCP1), dodatkowo wyznaczono dwa punkty kontrolne na etapie przyjęcia środków spożywczych CP1 i CP2 na etapie magazynowania w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych. Okazano do wglądu zapisy z prowadzonej kontroli wewnętrznej w wyznaczonych obszarach. Stan zastały podczas kontroli świadczy o utrzymaniu zakładowych instrukcji i procedur GHP/GMP oraz świadomości personelu z zakresu zapewnienia bezpieczeństwa produkowanej żywności, w zakresie wykonywanych obowiązków.

Pani Danuta Miśniakiewicz – Kierownik Gospodarczy Zespołu Szkół, udzieliła informacji, iż w ostatnim okresie nie zaobserwowano zwiększenia absencji uczniów/personelu szkoły.

2. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli stanowią naruszenie następujących przepisów prawa:

3. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy z drukarką, termometr elektroniczny służbowy nr PP/W/K/03-36/HŻ, termometr elektroniczny służbowy nr PP/W/K/03-33/HŻ.

III. Informacje dodatkowe

1. Za stwierdzone nieprawidłowości ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego
(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -
(nr mandatu karnego)

w oparciu o: -
(podstawa prawna)

upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego z dnia - nr -

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

2. Załączone dokumenty: jadłospis za okres 02.01.2023r. – 05.01.2023r.

3. Inne informacje dotyczące ustaleń/uzgodnień*): nie dokonano ustaleń.

4. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia uchybień, określonych w pkt: dokonano wpisu w książce kontroli, nie wydano doraźnych zaleceń dotyczących usunięcia uchybień.

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

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

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

6. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

7. Czas trwania kontroli: od godz. 12³⁵ do godz. 15⁰⁰.

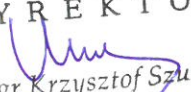
Protokół niniejszy wraz z załącznikami został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach dla każdej ze stron, a następnie, po odczytaniu i omówieniu, został podpisany.

W przypadku odmowy podpisania protokołu należy dokonać odpowiedniej adnotacji.

8. Poprawki i uzupełnienia do protokołu: brak poprawek i uzupełnień.

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

D Y R E K T O R


mgr Krzysztof Szulej

(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

Starszy asystent

Starszy Asystent


mgr inż. Paweł Skikiewicz


mgr inż. Krzysztof Domański

(podpisy osób kontrolujących)


Dawid Michałowski
(podpisy świadków)

Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 4
im. Orłąt Lwowskich w Lublinie
20-247 Lublin, ul. K. Tumidajskiego 6a
tel. 81 7477003, 81 7476016

POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 12.01.2023r.
otrzymałem (-am) w dniu 12.01.2023r.

D Y R E K T O R


mgr Krzysztof Szulej

(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:;
- 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*;
- 1) Nie przysługuje Pani/Panu prawo do:
 - a) żądania usunięcia danych osobowych,
 - b) żądania przenoszenia danych osobowych,
 - c) wniesienia sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych;
- 2) 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;
- 3) 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.

