

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

Szkola Podstawowa nr 6 w Lublinie
WPKBYN2LO
Data: 2022-04-27
1279 04 2022 11
654 977

Załącznik nr 3
F/PK/BZ/01/01
Strona 1 z 6

PROTOKÓŁ KONTROLI SANITARNEJ

Nr HŻ.9020.40.9.7.2022.AM

Lublin, dnia 27.04.2022r.

(miejscowość i data)

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

– Młodszego Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych
znak: K.057.2.45.2022;

– Asystenta, numer upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych znak:
K.057.2.68.2022.

Upoważnienie do przeprowadzenia kontroli nr K.057.32.52.2022

(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. 67 § 1 oraz art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca 1960 r. – Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2021r. poz. 735 ze zm.)¹⁾. Sposób przeprowadzania kontroli określa Procedura urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością PK/BZ/01 określona w zarządzeniu²⁾ nr 291/19 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, 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 uchylające 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 6 im. Romualda Traugutta

(pełna nazwa, wszystkie niezbędne dane dotyczące identyfikacji zakładu)

ul. Czwartaków 11, 20-045 Lublin

(adres)

Podlega: Gmina Lublin

NIP 712-230-98-77

TEL. 81 533-02-35

FAX -

E-MAIL -

¹⁾ Każdorazowo należy wskazać obowiązujący publikator ustawy

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

Zakład objęty nadzorem na podstawie: zakład pod stałym nadzorem PPIS; decyzja zatwierdzająca zakład nr ONS-HŻ-C-6323/53/2008 z dnia 17.06.2009 r., wpis do rejestru zakładów nr 2628/0309/2009 z dnia 12.05.2011 r.

(podać nr decyzji lub wpisu do rejestru)

2. Kierujący zakładem:

Pani Danuta Nowakowska-Bartłomiejczyk – Dyrektor

(imię i nazwisko, stanowisko)

3. Przedstawiciel zakładu:

Pani Danuta Nowakowska-Bartłomiejczyk – Dyrektor

Pani . – Wicedyrektor

Pani – samodzielny referent ds. zaopatrzenia

(imię i nazwisko, stanowisko)

Świadków nie przywołano.

(osoby przywołane przez strony na świadka dokonanych czynności kontrolnych)

4. Zakres przedmiotowy kontroli: kontrola sanitarna przeprowadzona w zakresie oceny warunków żywienia zbiorowego

5. Wyposażenie użyte podczas kontroli: zestaw komputerowy znak: Komputer DELL, drukarka mobilna.

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

W bloku żywienia w placówce oświatowej prowadzona jest działalność w zakresie przygotowania i konsumpcji posiłków produkowanych od podstaw na bazie mięsa, w tym drobiu, ryb, jaj, warzyw nieokopowych i okopowych, półproduktów i produktów gotowych, napojów zimnych, gorących. Dania i napoje podawane w naczyniach wielokrotnego użytku.

Obecnie w bloku żywienia produkowane są posiłki obiadowe dwudaniowe (zupa, II danie) dla około 400 dzieci w wieku szkolnym oraz przedszkolnym. Dodatkowo dla dzieci uczęszczających do oddziału przedszkolnego produkowane są śniadania i podwieczorki.

Dzieci spożywają posiłki na stołówce szkolnej zlokalizowanej bezpośrednio przy pomieszczeniach kuchennych.

Pomieszczenia bloku żywienia zlokalizowane są na parterze (kuchnia, zmywalnia, magazyn) oraz podpiwniczeniu (obieralnia, magazyn warzyw, pomieszczenie socjalne) budynku wolnostojącego przeznaczonego na funkcjonowanie placówki oświatowej.

Budynek podłączony do miejskiej sieci wodociągowej i kanalizacyjnej. Woda ciepła dostarczana z sieci miejskiej. Okazano do wglądu sprawozdanie z badań nr DL.9051.1.768.2021 dnia 27.08.2021r. wykonane przez Dział Laboratoryjny PSSE w Lublinie. Miejsce pobrania próbki – kuchnia. Badanie wykonane w zakresie ogólnej liczby mikroorganizmów.

Przy punktach wodnych zapewniono dostęp bieżącej ciepłej i zimnej wody. Przy punktach wodnych przeznaczonych do mycia rąk zapewniono higieniczne warunki do ich mycia poprzez wyposażenie ich w mydło w płynie, płyn do dezynfekcji rąk pn. Erg Clean Skin z terminem ważności 23.04.2022r. oraz papierowe ręczniki jednorazowego użytku.

W zakładzie zapewniono warunki do prowadzenia procesów związanych z dezynfekcją powierzchni kontaktujących się z żywnością wykorzystując preparat pn. Virkon z terminem ważności 10.12.2022r.

Nieczystości stałe komunalne usuwane są do zamykanych pojemników wyłożonych wkładami foliowymi, a następnie do kontenera zbiorczego, ustawionych na zewnątrz budynku w wiacie śmietnikowej w ramach zawartej umowy z KOM-EKO S.A. ul. Metalurgiczna 9B, 20-234 Lublin. Okazano do wglądu fakturę VAT nr 1997/FV/03/2022 z dnia 31.03.2022r. wystawioną przez ww. firmę potwierdzającą odbiór i transport odpadów komunalnych.

Odpady pokonsumpcyjne i poprodukcyjne usuwane są do wydzielonych pojemników. Odpady kuchenne są odbierane przez specjalistyczną firmę PRO-EKO Tomasz Szykora, Odbiór odpadów organicznych, Świdnik Duży Pierwszy 1, 20-258 Lublin. Okazano do wglądu Fakturę 222/3/2022 z dnia 31.03.2022r.

Wentylacja pomieszczeń grawitacyjna oraz mechaniczna nawiewno-wywiewna (w kuchni zamontowany okap wyciągowy). Ustalono, że w placówce wykonana była modernizacja systemu modernizacyjnego. Przedłożono do wglądu Protokół sprawozdawczo-opiniodawczy nr 09/08/01/2021 z dnia 30.08.2021r. z kontroli oględzin przewodów kominowych, połączeń dymowych, spalinowych, wentylacyjnych wystawiony przez Mistrza Kominarskiego Marka Staszewskiego STALKOM ul. Zadębie 56, 20-231 Lublin. W okazanym protokole nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas kontroli nie stwierdzono śladów świadczących o niewłaściwym działaniu systemu wentylacji. Oświetlenie pomieszczeń bloku żywienia naturalne oraz sztuczne, zabezpieczone osłonami.

Monitoring obecności szkodników prowadzony jest we własnym zakresie, nadzór nad obecnością szkodników prowadzony przez specjalistyczną firmę DDD Kowalski s.c. Urban Kowalski, Anita Łucjan-Kowalska, ul. Krochmalna 24, 20-401 Lublin. Okazano do wglądu protokół z przeprowadzonej dezynsekcji i deratyzacji z dnia 04.03.2022r. wystawiony przez ww. firmę potwierdzający wykorzystanie preparatów oraz monitoring obecności szkodników w obiekcie. W dniu kontroli nie stwierdzono szkodników ani śladów ich bytowania.

Wyposażenie bloku żywienia zgodne z opisem ujętym w protokole nr HŻ-T-6323/32/12 z dnia 23.11.2012r. Pomieszczenia zostały wyposażone w:

- kuchnia główna wyposażona w miesiarkę, kotłociarkę, urządzenie chłodnicze,
- magazyn środków spożywczych wyposażony w zamrażarkę skrzyniową,
- pomieszczenie socjalne wyposażone w zlewozmywak przeznaczony do celów socjalnych.

Pomieszczenia, wyposażenie i sprzęt utrzymany w bieżącej czystości, w dobrym stanie technicznym.

W bloku żywienia w dniu kontroli przy produkcji posiłków, myciu i dezynfekcji naczyń kuchennych i stołowych oraz wydawaniu posiłków pracowało łącznie 5 osób. Okazano do wglądu aktualne dokumentacje lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zapewniono czystą odzież ochronną personelu oraz warunki do jej przechowywania, z zachowaniem segregacji. Zapewniono szafę na odzież personelu w pomieszczeniu socjalnym. W dniu kontroli personel pracował w czystej odzieży ochronnej.

Wyprodukowane i wyporcjowane posiłki wydawane są okienkiem wydawczym bezpośrednio do jadalni. Po skończonej konsumpcji naczynia zwracane są wydzielonym okienkiem zwrotu do zmywalni naczyń stołowych, gdzie są myte w wydzielonym zlewozmywaku, a następnie dezynfekowane termicznie w zmywarko-wyparzarce. Czyste naczynia przechowywane w szafie przelotowej łączącej pomieszczenia z aneksem wydawczym.

Zwrócono szczególną uwagę na źródło pozyskiwania surowców, ich jakość, higienę procesu produkcji. Zapewniono identyfikowalność wszystkich środków spożywczych. Okazano do wglądu dokumenty potwierdzające zakup środków spożywczych. Dostawcami środków spożywczych są:

- faktura nr SP/247/22/04/002089 z dnia 19.04.2022r. wystawiona przez IGLOTEX Dystrybucja Polska Sp. z o.o. Oddział Lublin, ul. Józefa Franczaka Lalka 18, 20-325 Lublin – mrożonki;

- faktura nr F/001293/22 z dnia 14.04.2022r. wystawiona przez Karo Sp. z o.o., ul. Kraczeńska 180, 24-320 Poniatowa – środki spożywcze trwałe mikrobiologicznie;
- faktura nr 752/2022 z dnia 22.04.2022r. wystawiona przez hurtownia Dato ul. Bursaki 6, 20-150 Lublin – nabiał;
- faktura nr 0062/2022 z dnia 22.04.2022r. wystawiona przez Gościniec Halina Ratajewska Wólka 17B, 20-258 Lublin – wyroby garmażeryjne;
- dowód dostawy nr 7556/22 z dnia 27.04.2022r. wystawiona przez Piekarnia Pęziół ul. Jana Sawy 3, 20-632 Lublin – pieczywo;
- wydanie zewnętrzne nr 8467/2022 z dnia 27.04.2022r. wystawiona przez Tomik Elizówka 65, 21-003 Ciecierzyn – warzywa, owoce, jaja;
- wydanie zewnętrzne WZ/1/22/029029 z dnia 27.04.2022r. wystawiona przez Publimar Sp.J. ul. Związkowa 10, 20-148 Lublin – wędliny, mięso, drób;

Magazynowane w zakładzie zapasy środków spożywczych identyfikowalne, opatrzone etykietami producentów. W zakładzie w dniu kontroli stwierdzono niewielkie ilości środków spożywczych. Ustalono, że dostawy środków spożywczych odbywają się codziennie. Przy każdej dostawie sporządzana jest karta przyjęcia dostaw. Zapewniono segregację asortymentową przechowywanej żywności. Nie stwierdzono środków spożywczych o niewłaściwej jakości zdrowotnej, po upływie terminu przydatności do spożycia/daty minimalnej trwałości. Środki spożywcze nietrwale mikrobiologicznie przechowywane w urządzeniach chłodniczych i mroźniczych.

Jaja dostarczane do zakładu poddawane są dezynfekcji w sterylizatorze UV, myte w wydzielonym zlewozmywaku w pomieszczeniu obróbki warzyw i jaj. Jaja magazynowane w wydzielonym urządzeniu chłodniczym w ww. pomieszczeniu. Przy jajach dostępna etykieta potwierdzająca producenta, numer zakładu pakowania jaj, numer weterynaryjny, warunki magazynowania oraz termin ważności (18.05.2022r.). Prowadzony jest bieżący rejestr mycia i dezynfekcji jaj.

Przedłożono do wglądu zakładową dokumentację w zakresie instrukcji GHP/GMP i systemu HACCP. Okazano prowadzone bieżące zapisy wynikające z opracowanej dokumentacji.

W korytarzu komunikacyjnym przy stołówce stwierdzono wywieszony jadłospis tygodniowy wraz z oznaczeniem alergenów i substancjami powodującymi nietolerancje pokarmowe wraz z informacją o możliwości udostępnienia pełnego wykazu składników, który znajduje się u intendenta. Jadłospis udostępniany jest rodzicom również w formie elektronicznej na stronie internetowej szkoły.

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

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

W wyniku przeprowadzonej oceny zagrożenia zakład otrzymał 16 pkt i został zakwalifikowany w ryzyku średnim.

III. Ustalenia pokontrolne

1. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w pkt -

ukarano: w wyniku kontroli nie nałożono mandatu karnego

(imię, nazwisko, stanowisko)

grzywną w drodze mandatu karnego - w wysokości -

(nr mandatu karnego)

na podstawie: -

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

3. W książce kontroli dokonano wpisu oraz wydano doraźne zalecenia dotyczące usunięcia bieżących uchybień wymienionych w pkt: okazano książkę kontroli.

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*^{o)} uwag i zastrzeżeń do stwierdzonego stanu faktycznego: brak uwag.

5. Uwagi osoby kontrolującej: brak uwag.

6. Czas trwania kontroli: od godz. 10⁵⁰ do godz. 13³⁰

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)

WICEDYREKTOR SZKOŁY

Sam. referent ds.
zaopatrzenia

Asystent

Asystent

.....
(imię i nazwisko oraz podpis kontrolowanego)

.....
(podpisy świadków)

.....
(podpis osoby kontrolującej)

IV. Potwierdzenie odbioru protokołu

Protokół kontroli przeprowadzonej w dniu (-ach) 27.04.2022r.
otrzymałem (-am) w dniu 27.04.2022r.

WICEDYREKTOR SZKOŁY

.....
(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

Załącznik do protokołu kontroli sanitarnej
Nr HŻ.9020.40.9.7.2022.AM
z dnia 27.04.2022r.

**ARKUSZ OCENY ZAKŁADU PRODUKCJI/OBROTU ŻYWNOŚCIĄ/ ŻYWIENIA
ZBIOROWEGO/MATERIAŁÓW I WYROBÓW PRZEZNACZONYCH DO
KONTAKTU Z ŻYWNOŚCIĄ¹⁾**

**Blok żywienia w Szkole Podstawowej Nr 6 im. Romualda Traugutta
ul. Czwartaków 11, 20-045 Lublin**

Podlega: Gmina Lublin

**I. INFORMACJE SZCZEGÓŁOWE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO ZAKŁADU
NA PODSTAWIE ANALIZY RYZYKA:**

Zaznaczyć w odpowiedniej kolumnie tabeli.

	Zakres kontroli	OCENA ZAGROŻENIA			UWAGI (wpisać ND kiedy nie dotyczy)
		Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
I	Stan techniczno-sanitarny zakładu	0	11	22	
1	Układ i rozplanowanie pomieszczeń zakładu – funkcjonalność, krzyżowanie się dróg, przestrzeń robocza zakładu, zaplecze sanitarne pracowników mających kontakt z żywnością.	0x	1	4	
2	Stan techniczny pomieszczeń zakładu: podłogi, ściany, sufity i zamocowane w górze elementy, okna i inne otwory, drzwi, oświetlenie pomieszczeń produkcyjnych, sprzedażowych i magazynowych.	0x	2	4	
3	Powierzchnie stykające się z żywnością. Maszyny, urządzenia, sprzęt wykorzystywane w procesie produkcji/sprzedaży.	0x	2	4	
4	Instalacja wodna i kanalizacja zakładu. Systemy wentylacyjne.	0x	2	4	
5	Zabezpieczenie zakładu przed szkodnikami i ich zwalczanie.	0x	1	2	
6	Gospodarka odpadami – przechowywanie i usuwanie odpadów.	0x	1	2	
7	Zabezpieczenie przed dostępem osób postronnych.	0x	1	2	
II	Higiena produkcji, dystrybucji i sprzedaży	0	16	42	

¹⁾ zaznaczyć właściwie

1	Czystość pomieszczeń zakładu, w tym środków transportu. Procesy czyszczenia, mycia, dezynfekcji w całym procesie technologicznym (w tym urządzeń, sprzętu, naczyń). Jakość wody wykorzystywanej w zakładzie.	0x	8	16	
2	Warunki magazynowania, pakowania, transportu i sprzedaży, w tym zachowanie łańcucha chłodniczego.	0x	5	11	
3	Higiena osobista pracowników, stan zdrowia osób mających kontakt z żywnością.	0x	3	15	
III	Zarządzanie zakładem, kontrola wewnętrzna i systemy zarządzania bezpieczeństwem żywności	0	28	56	
1	Zaangażowanie kierownictwa i przygotowanie merytoryczne pracowników (kwalifikacje zatrudnionych pracowników).	0x	2	4	
2	Wiarygodność przedsiębiorcy, w tym prawidłowość i terminowość realizacji nakazów ujętych w decyzjach właściwych organów PIS i gotowość do współpracy.	0x	1	2	
3	Prawidłowość procedur i ich realizacji (GHP, GMP, HACCP).	0x	9	17	
4	Działania korygujące przy stwierdzonych niezgodnościach.	0x	3	7	
5	Śledzenie produktu (Traceability).	0x	5	10	
6	Kontrola surowców, półproduktów i wyrobów gotowych przez producenta, w tym badania właścicielskie.	0x	4	8	
7	Znakowanie.	0x	4	8	
IV	Profil działalności – producenci- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	25	50	nd
IV	Profil działalności – pozostała działalność- zgodnie z kategoryzacją zakładów	0	8	16x	
V	Powiadomienie RASFF/AAC	0x	25	50	
	Suma punktów	0	2	16	
	Suma punktów ogółem				16
	Kategoria ryzyka	Niskie (N)	Średnie (S)	Wysokie (W)	
	Ryzyko dla ocenianego zakładu		x		

KRYTERIA OCENY:

Ryzyko wysokie powyżej 49 pkt
Ryzyko średnie powyżej 15 do 49 pkt
Ryzyko niskie nie więcej niż 15 pkt

II. STWIERDZONE NIEPRAWIDŁOWOŚCI ZOSTAŁY UJĘTE W PROTOKOLE KONTROLI SANITARNEJ NR - Z DNIA -

III. UWAGI I ZASTRZEŻENIA KONTROLOWANEGO DO NINIEJSZEJ OCENY: nie wniesiono

WICEDYREKTOR SEKCJI

Sam. referent ds.
zaopiniowania

Asystent

Młodszy asystent

.....
(podpis kontrolowanego)

U J

.....
(podpis osoby kontrolującej)

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*;
- 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.