

**Powiatowa Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna
w Rzeszowie**
35-040 Rzeszów, ul. Jarosława Dąbrowskiego 79a
tel. +48 17 74 21 308 wew. 4
poczta elektroniczna: psse.rzeszow@sanepid.gov.pl

PROTOKÓŁ KONTROLI Nr PSP.9020.1.18.2026

Rzeszów, 11.03.2026 r.
(miejscowość i data)

przeprowadzonej przez

Justynę Pakuła – młodszy asystent Oddziału Higieny Pracy, upoważnienie do kontroli nr PSI.057.24.2026,
nr legitymacji służbowej 5/PSSE/2025 oraz Dorotę Gregorczyk – starszy asystent Oddziału Higieny Pracy,
upoważnienie do kontroli nr PSI.057.22.2026, nr legitymacji służbowej 26/PSSE/2015
(imię i nazwisko, komórka organizacyjna, nr upoważnienia do wykonywania czynności kontrolnych)

Pracownika (-ów) upoważnionego (-ych) przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego
w Rzeszowie
(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)

Kontrolę przeprowadzono na podstawie art. 4 i 25 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji
Sanitarnej (Dz. U. z 2024 r. poz. 416) w związku z art. 67 § 1 i art. 68 § 1 i § 2 ustawy z dnia 14 czerwca
1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego (Dz. U. z 2025 r. poz. 1691)

I. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLOWANEGO PODMIOTU

1. Podmiot kontrolowany

Szkoła Podstawowa Nr 25 im. Prymasa Tysiąclecia
ul. Starzyńskiego 17, 35-508 Rzeszów
tel. 17 748 35 60

poczta elektroniczna: sekretariat@sp25.resman.pl

adres do doręczeń elektronicznych: AE:PL-31920-96934-SRUGU-27

(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna)

2. Informacja dotycząca kontrolowanego obiektu

Blok żywieniowy w Szkole Podstawowej Nr 25 im. Prymasa Tysiąclecia
ul. Starzyńskiego 17, 35-508 Rzeszów

PKD 85.20.Z – Szkoły podstawowe

(pełna nazwa/adres/telefon/faks/poczta elektroniczna/rodzaj prowadzonej działalności)

3. Osoba lub jednostka organizacyjna odpowiedzialna za przestrzeganie wymagań

Szkoła Podstawowa Nr 25 im. Prymasa Tysiąclecia
ul. Starzyńskiego 17, 35-508 Rzeszów

*(imię i nazwisko/pełna nazwa (inwestor/organ założycielski/w przypadku spółki cywilnej wymienić wszystkich wspólników))
(adres zamieszkania/siedziby (w przypadku spółki cywilnej adresy zamieszkania wszystkich wspólników/telefon/faks/poczta elektroniczna))*

4. NIP/REGON/PKD – odpowiednio 8132458154 / 001058390 / PKD 85.20.Z

5. Osoba kierująca podmiotem kontrolowanym:

Pani Bożena Zięba – Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko/stanowisko)

6. Osoba upoważniona pisemnie do reprezentowania kontrolowanego podmiotu*

nie dotyczy

(imię i nazwisko/stanowisko/dane upoważniającego/data wydania upoważnienia/nr)

7. Inne osoby, w obecności których przeprowadzono kontrolę*

Pani Bożena Zięba – Dyrektor Szkoły

(imię i nazwisko/stanowisko/inne)

II. INFORMACJE DOTYCZĄCE KONTROLI

1. Data i godzina rozpoczęcia kontroli: 11.03.2026 r., godz. 11.30
2. Data otrzymania przez kontrolowanego zawiadomienia o kontroli*: 26.02.2026 r. - zawiadomienie nr PSP.9012.2.32.2026
3. Przyczyna odstąpienia od zawiadomienia: nie dotyczy
4. Data i godzina zakończenia kontroli: 11.03.2026 r., godz. 13.45
5. Czas kontroli obszaru, w którym stwierdzono nieprawidłowości*: 1 godzina
6. Zakres przedmiotowy kontroli: warunki higieny pracy dotyczące bloku żywieniowego w Szkole Podstawowej nr 25 im. Prymasa Tysiąclecia w Rzeszowie, ul. Stefana Starzyńskiego 17
7. Wyposażenie użyte podczas kontroli*:
nie dotyczy
(nazwa wyposażenia/nr identyfikacyjny)
8. Podczas kontroli wykonano pomiary, badania lub pobrano próbki do badań laboratoryjnych**
– nr i nazwa protokołu/ów*
nie dotyczy
9. Podczas kontroli wykonano zapis dźwięku lub obrazu*: nie dotyczy
10. Korzystano* z wyników badań i pomiarów:
nie dotyczy
11. Dokumenty oceniane w trakcie kontroli:
 - zaświadczenia lekarskie pracowników o braku przeciwwskazań do wykonywania pracy na danym stanowisku,
 - skierowania na badania pracowników,
 - karta analizy i oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy: kucharz, pomoc kuchenna, intendent (data obowiązywania od grudnia 2019 r.),
 - rejestr pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym,
 - rejestr prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym,
 - wybrane procedury i instrukcje bezpieczeństwa i higieny pracy.
12. Wykaz dokumentów załączonych do protokołu kontroli* nie dotyczy
13. Podczas kontroli wypełniono formularze kontroli – F/HP/01, F/HP/02, F/HP/04

III. WYNIKI KONTROLI

1. Informacje o kontrolowanym podmiocie np. stan formalno-prawny/nr wpisu do KRS/inne informacje istotne dla ustaleń kontroli

Stan formalno-prawny: gminna samorządowa jednostka organizacyjna – publiczna szkoła podstawowa.

Szkoła Podstawowa nr 25 w Rzeszowie powołana została na mocy decyzji Kuratora Oświaty i Wychowania w Rzeszowie Nr O.IV-0138/119/82 z dnia 2 lipca 1982 r. w sprawie orzeczenia organizacyjnego Szkoły Podstawowej nr 25 w Rzeszowie.

Organ prowadzący: Gmina Miasto Rzeszów.

Przed rozpoczęciem kontroli upoważnieni przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie poinformowali przedstawiciela kontrolowanego obiektu o celu i zakresie kontroli oraz o jego prawach i obowiązkach.

2. Informacje istotne dla ustaleń kontroli np. stwierdzenia dotyczące stanu technicznego podmiotu/obektu, stanu sanitarno-higienicznego

Informacje ogólne:

W dniu 11.03.2026 r. pracownicy Oddziału Higieny Pracy, upoważnieni przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Rzeszowie przeprowadzili kontrolę w zakresie higieny pracy w Szkole Podstawowej Nr 25 im. Prymasa Tysiąclecia w Rzeszowie przy ul. Starzyńskiego 17. Zakres kontroli obejmuje pomieszczenia bloku żywieniowego szkoły, w których użytkowane są urządzenia gazowe mogące stanowić potencjalne źródło emisji tlenu węgla.

Na dzień kontroli w bloku żywieniowym szkoły zatrudnionych jest ogółem 8 pracowników, zajmujących stanowiska takie jak: kucharz, pomoc kuchenna, intendent. Wszystkie osoby zatrudnione są na podstawie umowy o pracę. Praca odbywa się w godzinach 7:00-15:00.

Higiena pracy:

Skontrolowano stan sanitarno-higieniczny pomieszczeń i urządzeń pracy wchodzących w skład bloku żywieniowego szkoły, a także zaplecze higieniczno – sanitarne dla pracowników. Dokonano oceny realizacji ogólnych wymogów bhp, w tym: oceny realizacji wymogów w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksykacyjnym w środowisku pracy.

W dniu kontroli ustalono, iż w skład bloku żywieniowego wchodzi pomieszczenia takie jak:

- stołówka,
- pomieszczenie kuchenne,
- obieralnia,
- pomieszczenie z chłodziarkami,
- magazyn produktów suchych,
- pomieszczenie porządkowe,
- pomieszczenie biurowe.

Pomieszczenie kuchenne wyposażone jest m.in. w następujące maszyny/urządzenia:

- 3 kuchenki gazowe - użytkowane codziennie, kilkakrotnie w ciągu dnia podczas przygotowywania posiłków,
- piec elektryczny,
- kotły elektryczne,
- patelnie elektryczne,
- wydawka kuchenna.

Stan sanitarno-higieniczny ww. pomieszczeń w dniu kontroli nie budzi zastrzeżeń.

W pomieszczeniu kuchennym zapewniona jest wentylacja mechaniczna, wywiewno-nawiewna (tzw. okapy).

Sprzątaniem pomieszczeń bloku żywieniowego oraz pomieszczeń higieniczno-sanitarnych zajmują się pracownicy po skończonej pracy.

System pierwszej pomocy przedmedycznej:

Apteczka została umieszczona w pomieszczeniu kuchennym. Poinformowano, iż wykaz wyposażenia apteczki powinien zostać skonsultowany z lekarzem sprawującym profilaktyczną opiekę nad pracownikami. Obok apteczki wywieszona jest instrukcja udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej. Wyznaczono i przeszkolono pracowników w zakresie udzielania pierwszej pomocy przedmedycznej (przeszkolone 4 osoby, podczas kontroli przedłożono przykładowy certyfikat potwierdzający przeszkolenie pracownika w tym zakresie).

Pomieszczenia higieniczno- sanitarne:

Skontrolowano zaplecze higieniczno- sanitarne dla pracowników bloku żywieniowego:

- szatnia – wyposażona w szafki na odzież (szafki z rozdziałem na odzież brudną i czystą),
- toalety, umywalki z doprowadzoną wodą bieżącą ciepłą i zimną,
- wydzielone miejsce do spożywania posiłków, wyposażone w stół, krzesła, czajnik elektryczny, lodówkę, szafki kuchenne.

Dokumentacja:

Dokonano oceny aktualności wydanych orzeczeń lekarskich stwierdzających brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na zajmowanym stanowisku - ustalono, że wszystkie orzeczenia lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań zdrowotnych do wykonywania pracy na określonym stanowisku były aktualne.

Skontrolowano również sposób wypełniania skierowań na badania – skierowania uwzględniają informacje o wszystkich czynnikach szkodliwych i uciążliwych występujących na danym stanowisku pracy.

Placówka posiada umowę na udzielanie świadczeń zdrowotnych w ramach abonamentu medycznego z Wojewódzkim Zespołem Specjalistycznym Poradnia Medycyny Pracy w Rzeszowie, ul. Warzywna 3.

W toku kontroli ustalono, iż pracownicy kontrolowanego podmiotu narażeni są na tlenek węgla – substancję chemiczną spełniającą kryteria klasyfikacji jako działającą szkodliwie na rozrodczość kategorii 1A zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1272/2008. Prace w narażeniu na tlenek węgla odbywają się w pomieszczeniu kuchennym, wyposażonym m.in. w 3 kuchenki gazowe.

W trakcie kontroli stwierdzono brak wyników badań i pomiarów stężenia tlenu węgla, tj. czynnika szkodliwego dla zdrowia występującego w środowisku pracy - stanowisko kucharz, pomoc kuchenna, intendent - pomieszczenie kuchenne.

W placówce został sporządzony rejestr prac, których wykonywanie powoduje konieczność pozostawania w kontakcie z substancjami chemicznymi, ich mieszaninami, czynnikami lub procesami technologicznymi o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym oraz rejestr pracowników narażonych na działanie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym.

W dniu kontroli stwierdzono, że nie została przekazana Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu oraz Okręgowemu Inspektorowi Pracy informacja o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym - według obowiązującego wzoru, za rok 2025 r.

Podczas kontroli przedłożono do wglądu dokumentację w postaci karty analizy i oceny ryzyka zawodowego na stanowiskach pracy: kucharz, pomoc kuchenna, intendent (data obowiązywania od grudnia 2019 r.). Przedłożona dokumentacja zawiera informacje takie jak: opis stanowiska pracy, opis wykonywanych czynności, wykaz stosowanych maszyn i urządzeń, opis środków ochrony zbiorowej oraz indywidualnej. Dokonano identyfikacji i charakterystyki zagrożeń oraz oszacowano poziom ryzyka.

Pracownicy zostali zapoznani z oceną ryzyka zawodowego (dokument potwierdzający zapoznanie z oceną ryzyka zawodowego znajduje się w aktach osobowych pracowników).

W przedłożonej ocenie nie uwzględniono narażenia na procesy technologiczne, w których dochodzi do uwalniania substancji chemicznych, ich mieszanin lub czynników o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy, tj.: prace związane z narażeniem na substancję chemiczną spełniającą kryteria klasyfikacji jako działającą szkodliwie na rozrodczość kategorii 1A zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1272/2008, tj. tlenek węgla (obsługa kuchenek gazowych w pomieszczeniu kuchennym).

Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin oraz ocena realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych zostanie dokonana podczas odrębnej kontroli. Podczas kontroli poinformowano dyrektora szkoły, iż powinien zostać sporządzony spis stosowanych substancji/mieszanin chemicznych, należy zapoznać pracowników z informacjami zawartymi w kartach charakterystyki poszczególnych chemikaliów oraz sporządzić ocenę ryzyka zawodowego w narażeniu na czynniki chemiczne, która powinna zawierać takie informacje jak: niebezpieczne właściwości czynnika chemicznego, dane z kart charakterystyki substancji chemicznych i ich mieszanin, rodzaj, poziom i czas trwania narażenia, wartość najwyższych dopuszczalnych stężeń w miejscu pracy (jeżeli zostały ustalone), warunki pracy przy użytkowaniu czynników. Ponadto w ocenie ryzyka zawodowego na powyższych stanowiskach pracy należy uwzględnić informacje na temat czynności związanych ze sprzątaniem pomieszczeń pracy oraz pomieszczeń higieniczno-sanitarnych, a także narażenia na substancje i mieszaniny chemiczne wykorzystywane do sprzątania.

Zagadnienia z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy ujęto w formularzach nr F/HP/01, F/HP/02, F/HP/04, które nie są integralną częścią protokołu, a są dostępne do wglądu w biurze PSSE w Rzeszowie, przy ul. Dąbrowskiego 79a.

Zagadnienia dotyczące działań edukacyjno-informacyjnych w zakresie higieny pracy ujęto w informacji dotyczącej działań edukacyjno-informacyjnych.

3. Nieprawidłowości stwierdzone podczas kontroli z podaniem przepisów prawnych, które naruszono*

- 1) Brak wyników badań i pomiarów czynnika szkodliwego dla zdrowia występującego w środowisku pracy, tj. stężenie tlenu węgla na stanowisku kucharz, pomoc kuchenna, intendent (pomieszczenie kuchenne).
- 2) Brak dokumentu potwierdzającego przekazanie Państwowemu Wojewódzkiemu Inspektorowi Sanitarnemu oraz Okręgowemu Inspektorowi Pracy informacji o substancjach chemicznych, ich mieszaninach, czynnikach lub procesach technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym - według obowiązującego wzoru za rok 2025.
- 3) W ocenie ryzyka zawodowego na stanowiskach kucharz, pomoc kuchenna, intendent nie uwzględniono narażenia na procesy technologiczne, w których dochodzi do uwalniania substancji chemicznych, ich mieszanin lub czynników o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy, tj.: prace związane z narażeniem na substancję chemiczną spełniające kryteria klasyfikacji jako działającą szkodliwie na rozrodczość kategorii 1A zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) Nr 1272/2008, tj. tlenek węgla (obsługa kuchenek gazowych w pomieszczeniu kuchennym).

Termin realizacji powyższych uchybień (uzgodniony z dyrektorem placówki): do 15.06.2026 r.

Podstawa prawna:

- ustawa z dnia 26 czerwca 1974 r. - Kodeks pracy (Dz. U. z 2025 r. poz. 277, z późn. zm.),
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 2.02.2011 r. w sprawie badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy (Dz. U. 2025 r. poz. 949),
- rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2024r. w sprawie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym, mutagennym lub reprotoksycznym w środowisku pracy (Dz. U. z 2024 r. poz. 1126),
- rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26.09.1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy (Dz. U. z 2003 r. Nr 169 poz. 1650, z późn. zm.).

4. Doraźne zalecenia, uwagi i wnioski*

nie dotyczy

IV. UWAGI I ZASTRZEŻENIA OSÓB UCZESTNICZĄCYCH W KONTROLI

1. Omówiono wyniki kontroli, dokonano/ ~~nie dokonano~~ wpisu do książki kontroli/dziennika budowy**

2. ~~Wniesiono~~/nie wniesiono** uwag i zastrzeżeń do opisanego w protokole stanu faktycznego

3. Poprawki i uzupełnienia do protokołu – ~~naniesiono~~/nie naniesiono**

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

4. Za stwierdzone nieprawidłowości wymienione w protokole w części III pkt 3 lit.
nie nałożono/~~nałożono~~** grzywnę w drodze mandatu karnego na

.....nie dotyczy.....

(imię i nazwisko/stanowisko)

w wysokości..... słownie.....

(nr mandatu karnego).....

(podstawa prawna)

5. Upoważnienie do nakładania grzywien w drodze mandatu karnego nr..... z dnia.....
wydane przez
.....nie dotyczy.....
(nazwa organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej)
6. Osoba ukarana została pouczone o prawie odmowy przyjęcia mandatu.
Z tego prawa skorzystała/nie skorzystała**
nie dotyczy
7. Dane osoby odmawiającej przyjęcia mandatu
nie dotyczy
(imię i nazwisko/adres)
8. Protokół został sporządzony w 2 jednobrzmiących egzemplarzach
9. Z treścią protokołu kontroli zapoznano się/nie zapoznano się **
10. W przypadku odmowy podpisania protokołu należy wpisać powód odmowy podpisania protokołu
nie dotyczy

DYREKTOR

Zięba
mgr Bożena Zięba

(czytelny podpis osób obecnych podczas kontroli)

MŁODSZY ASYSTENT
PSSE w Rzeszowie

M. Pakuła
mgr inż. Justyna Pakuła

(czytelny podpis kontrolującego (-ych))

V. POTWIERDZENIE ODBIORU PROTOKOŁU

Protokół kontroli sanitarnej otrzymałem(-am) w dniu: 11.03.2026 r.

SZKOŁA PODSTAWOWA NR 25
im. Prymasa Tysiąclecia
35-508 Rzeszów, ul. Starzyńskiego 17
tel. 17 748-35-60, fax 17 748-35-86
NIP 813-24-58-154 • Regon 001058390

DYREKTOR

Zięba
mgr Bożena Zięba

(czytelny podpis osoby odbierającej protokół i pieczęć podmiotu)

W trakcie kontroli wykorzystano/nie wykorzystano formularze kontroli**

F/HP/01 Charakterystyka ogólna kontrolowanego zakładu pracy	tak	nie
F/HP/02 Ocena realizacji ogólnych wymogów w kontrolowanych zakładach pracy	tak	nie
F/HP/03 Ocena realizacji wymogów w zakresie występowania w środowisku pracy szkodliwych czynników biologicznych oraz ochrony zdrowia pracowników zawodowo narażonych na te czynniki	tak	nie
F/HP/04 Ocena realizacji wymogów w zakresie substancji chemicznych, ich mieszanin, czynników lub procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy	tak	nie
F/HP/07 Ocena realizacji wymogów w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy związanej z występowaniem w miejscu pracy czynników chemicznych	tak	nie
F/HP/08 Ocena realizacji wymogów w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy pracach związanych z narażeniem na hałas i drgania mechaniczne	tak	nie
F/HP/09 Ocena realizacji wymogów w zakresie stosowania substancji chemicznych i ich mieszanin	tak	nie

Inne: informacja dotycząca działań edukacyjno-informacyjnych

POUCZENIE:

W terminie 7 dni od daty doręczenia niniejszego protokołu kontroli mogą zostać zgłoszone zastrzeżenia do ustaleń stanu faktycznego. Wyniki kontroli dotyczą warunków skontrolowanego podmiotu w czasie i miejscu trwania kontroli.

Strona na każdym etapie postępowania ma prawo wglądu w dokumentację w siedzibie właściwej stacji sanitarno-epidemiologicznej.

** w przypadku odpowiedzi negatywnej należy wpisać „nie dotyczy”*

*** niewłaściwe skreślić*

INFORMACJA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

Realizacja obowiązku o którym mowa w 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych), zwanego dalej „RODO”:

Administratorem danych osobowych jest Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny z siedzibą w Rzeszowie, ul. Dąbrowskiego 79a, 35-040 Rzeszów.

Dane osobowe przetwarzane są w celach:

a) realizacji bieżącego lub zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r.

o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (podstawa art. 6 ust. 1 lit. c, e; art 9 ust.2 lit. b , g, h, i, j RODO), b) archiwalnych, naukowych, dowodowych, statystycznych, analitycznych i administracyjnych w interesie publicznym (podstawa z art. 6 ust. 1 lit. c i art. 9 ust. 2 lit. j RODO).

Osobom, których dane są przetwarzane przysługują: prawo dostępu do swoich danych, prawo otrzymania kopii danych osobowych podlegających przetwarzaniu, prawo do sprostowania (poprawiania) swoich danych, prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych osobowych, prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

Dane osobowe będą przetwarzane przez okres wskazany w przepisach o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach. Dane osobowe mogą zostać przekazywane następującym odbiorcom: operatorom pocztowym i kurierom.

Dane mogą być przekazywane również instytucjom określonym przez przepisy prawa oraz podwykonawcom (podmiotom przetwarzającym) np. firmom informatycznym wykonującym usługi na rzecz Administratora.

Podanie danych osobowych jest wymagane obligatoryjnie przez Administratora, w celu realizacji bieżącego lub zapobiegawczego nadzoru sanitarnego na podstawie ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

W sprawie ochrony swoich danych osobowych może Pani/Pan skontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych poprzez e-mail: iod.psse.rzeszow@sanepid.gov.pl.

