

**SURVEY SULLE MISURE PER IL CONTRASTO ED IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE  
DEL VIRUS SARS COV-2 NEI MATTATOI**

**SCHEDA DI VERIFICA**

\_\_\_\_\_ li: \_\_\_\_\_

**Stabilimento**

Denominazione	
Indirizzo Unità Produttiva	
Codice Ateco	<input type="checkbox"/> 10.11.00-Produzione di carne non di volatili e di prodotti della macellazione (attività dei mattatoi) <input type="checkbox"/> 10.12.00-Produzione di carne di volatili e prodotti della loro macellazione (attività dei mattatoi) <input type="checkbox"/> 10.13.00-Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili) <input type="checkbox"/> Altro (specificare)
Descrizione Attività (vedi note di compilazione)	
Specie animali lavorate	<input type="checkbox"/> Bovini <input type="checkbox"/> Suini <input type="checkbox"/> Ovini <input type="checkbox"/> Caprini <input type="checkbox"/> Equini <input type="checkbox"/> Cunicoli <input type="checkbox"/> Volatili <input type="checkbox"/> altro (specificare)

**Soggetti presenti al sopralluogo**

(vedi note di compilazione)

Operatore/i del Dipartimento di Prevenzione ASL	
Veterinario ufficiale ASL	
Datore di Lavoro o delegato	
R.S.P.P./A.S.P.P.	
Medico Competente	
R.L.S.	
Consulente del Datore di Lavoro	

Il sopralluogo è avvenuto in condizioni rappresentative della normale attività lavorativa?

SI    NO, in quanto:

**Locali/reparti verificati**


## 1 – IMPIANTO E FORZA LAVORO

(vedi note di compilazione)

////////////////////////////////////	(NUMERO DI CAPI/GIORNO)	
SPECIE MACELLATE	MEDIA	MAX (picchi di lavoro)
BOVINI		
SUINI		
OVICAPRINI		
EQUINI		
CUNICOLI (UBE/GIORNO)		
VOLATILI (UBE/GIORNO)		

////////////////////////////////////	MEDIA	MAX (picchi di lavoro)
Numero di giorni di lavorazione per settimana		
Numero di giorni di macellazione per settimana		

Nel corso dell'anno sono presenti picchi stagionali di lavoro?	SI	NO
In caso di risposta SI alla precedente domanda, <ul style="list-style-type: none"> <li>in quali mesi? ( indicare i mesi dell'anno):</li> <li>per quali ragioni?             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Aumentata richiesta    <input type="checkbox"/> Ragioni legate al ciclo riproduttivo degli animali</li> <li><input type="checkbox"/> Esigenze aziendali    <input type="checkbox"/> Altro (specificare)</li> </ul> </li> </ul>		

All'interno del mattatoio operano in maniera <b>stabile</b> cooperative o ditte terze?	SI	NO
In caso di risposta SI alla precedente domanda, <ul style="list-style-type: none"> <li>Quante sono le cooperative o ditte terze?</li> <li>Di cosa si occupano?             <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> accudimento animali vivi    <input type="checkbox"/> macellazione    <input type="checkbox"/> disosso    <input type="checkbox"/> manutenzione</li> <li><input type="checkbox"/> pulizia    <input type="checkbox"/> lavorazione di preparati    <input type="checkbox"/> magazzino    <input type="checkbox"/> trasposto    <input type="checkbox"/> sezionamento</li> <li><input type="checkbox"/> incartonamento    <input type="checkbox"/> attività amministrative    <input type="checkbox"/> altro (specificare)</li> </ul> </li> <li>Gli addetti di cooperativa/ditte terze operano anche su altri stabilimenti?    <input type="checkbox"/> SI    <input type="checkbox"/> NO</li> </ul>		

Numero di addetti presenti nel mattatoio

(vedi note di compilazione)

////////////////////////////////////	MEDIA	MAX (picchi di lavoro)
Numero addetti dipendenti presenti nel mattatoio		
Numero addetti non dipendenti presenti nel mattatoio		
TOTALE		

Rapporto addetti dipendenti/lavoratori di cooperativa o ditte terze (rapporto tra le medie):

Numero medio di addetti presenti nel mattatoio (dipendenti e non) per settore prevalente  
(vedi note di compilazione)

SETTORE	ITALIANI		COMUNITARI		EXTRA COMUNITARI		TOTALE		
	Dipendenti	Non dip.	Dipendenti	Non dip.	Dipendenti	Non dip.	Dipendenti	Non dip.	Totale settore (dipendenti + non dip.)
Stalle									
Premacellazione / stordimento									
Spiumatura, scotennatura, scuoitura									
Catena di macellazione									
Disosso									
Sezionamento a caldo									
Sezionamento a freddo									
Refrigerazione									
Lavorazione di preparati									
Incartonamento									
Magazzino									
Spedizione									
Trasporto									
Amministrazione									
Pulizie									
Manutenzione									
Altro (specificare)									
Altro (specificare)									

Superficie (metri quadri) dell'area di macellazione

(vedi note di compilazione; crocettare la cella sottostante il valore che si desidera indicare)

BOVINI / EQUINI			SUINI / OVICAPRINI / VOLATILI / CUNICOLI		
< 100	100 - 400	> 400	< 50	50 - 100	> 100

Note:

## 2 - INFORMAZIONE

Relativamente all'emergenza Covid-19, sono stati informati i lavoratori sull'obbligo di:		
rimanere al proprio domicilio in presenza di febbre o altri sintomi influenzali e che, in tal caso devono chiamare il medico di famiglia?	SI	NO
rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (distanza di sicurezza, igiene delle mani, comportamenti corretti)?	SI	NO
informare tempestivamente il datore di lavoro della presenza di qualsiasi sintomo influenzale durante il lavoro, avendo cura di rimanere ad adeguata distanza dalle persone presenti?	SI	NO

Note:

## 3 – MODALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA

Sono adottate procedure per impedire l'ingresso in azienda di persone con temperatura superiore a 37,5°C?

NO

Si, con la sola informazione e/o autodichiarazione di chi fa ingresso in azienda

SI, con informazione e misurazione della temperatura corporea

Note:

## 4 – MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI E SOGGETTI ESTERNI

Per l'accesso di fornitori esterni sono state individuate procedure di ingresso, transito e uscita, mediante modalità, percorsi e tempistiche predefinite, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza nei reparti/uffici coinvolti?	SI	NO
Per fornitori/trasportatori e/o altro personale esterno sono stati individuati/installati servizi igienici dedicati per i quali è garantita un'adeguata pulizia giornaliera?	SI	NO
Il Datore di Lavoro ha informato le imprese esterne ed i lavoratori esterni che operano a qualsiasi titolo (appalto, trasporto, ecc.) ed hanno accesso ai luoghi di lavoro aziendali, su quali siano le procedure applicate per garantire la distanza interpersonale di almeno 1 metro (anche durante gli spostamenti interni) nonché sulle modalità di accesso ed i comportamenti da adottare?	SI	NO
Il datore di lavoro verifica il rispetto delle disposizioni aziendali da parte degli appaltatori e delle aziende terze che operano nel perimetro aziendale?	SI	NO

Note:

## 5 – PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'Azienda provvede ad assicurare la <b>pulizia giornaliera</b>			
• dei locali dell'area produzione?	SI	NO	
• degli uffici?	SI	NO	
• delle aree comuni (spogliatoi, servizi igienici, mensa, aree ristoro, ecc)?	SI	NO	
E' presente un protocollo/programma scritto di pulizia per il mantenimento di un determinato livello di igiene?	SI	NO	
Vi è una registrazione degli interventi di pulizia?	SI	NO	
Vi è un controllo degli interventi di pulizia da parte del datore di lavoro?	SI	NO	
In caso di turni multipli nell'arco della giornata, e' prevista la pulizia tra un turno e l'altro?	SI	NO	N.A.

Note:

L'Azienda provvede ad assicurare la <b>sanificazione periodica</b>			
//////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// ////////////////////////////////////	Se Sì, con quale frequenza? (numero di sanificazioni al mese)	Se sì, da parte di operatori della ditta stessa (rispondere 1) o di ditte esterne (rispondere 2 ed indicarne il/i nome/nomi)?	Con quali prodotti? (rispondere solo in caso di sanificazione da parte di operatori della ditta stessa)
dei locali dell'area produzione?	SI	NO	
degli uffici?	SI	NO	
delle aree comuni (spogliatoi, servizi igienici, mensa, aree ristoro, ecc.)?	SI	NO	
E' presente un protocollo/programma scritto di sanificazione?	SI	NO	
Vi è una registrazione degli interventi di sanificazione?	SI	NO	
Vi è un controllo degli interventi di sanificazione da parte del datore di lavoro?	SI	NO	
In caso di turni multipli nell'arco della giornata, e' prevista la sanificazione tra un turno e l'altro?	SI	NO	N.A.

Note:

## 6 – PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

L'Azienda ha messo a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani?	SI	NO
Se Sì alla domanda precedente, i detergenti per le mani sono facilmente accessibili a tutti i lavoratori?	SI	NO
Vi è presenza di docce per i lavoratori?	SI	NO
Se Sì alla domanda precedente, le docce vengono utilizzate dai lavoratori?	SI	NO

Note:

## 7 – AREAZIONE

(vedi note di compilazione)

Locale	Max n° persone presenti contemp.	Superficie (mq)	Ventilazione naturale? (SI/NO)	Superficie prese d'aria naturale	Rapporto aerante	Ventilazione meccanica? (SI/NO)	Ricircolo ventilazione meccanica? (SI/NO) se Si 1: < 30% 2: > 30% 3: non noto/da acquisire	E' presente un registro di marcia dell'impianto? (SI/NO)	N°/ora ricambi aria ventilazione meccanica	Manutenzione ventilazione meccanica (SI/NO)	Frequenza manutenzione ventilazione meccanica  1 semestrale 2 annuale 3 > 12 mesi
Stalle											
Pre-macellazione / stordimento											
Spiumatura, scotennatura, scuoitura											
Catena di macellazione 1											
Catena di macellazione 2											
Catena di macellazione 3											
Disosso											
Sezionamento a caldo											
Sezionamento a freddo											
Refrigerazione											
Lavorazione di preparati											
Incartonamento											
Magazzino 1											
Magazzino 2											
Spedizione											
Spogliatoio 1											
Spogliatoio 2											
Spogliatoio 3											
Ufficio 1											
Ufficio 2											
Ufficio 3											
Area ristoro 1											
Area ristoro 2											
Mensa 1											
Mensa 2											
Servizi igienici 1											
Servizi igienici 2											

Altro (specificare)											
Altro (specificare)											

Si ravvisano evidenti criticità per quel che concerne gli aspetti di areaazione?

- NO
- SI, nei seguenti ambienti:

per le seguenti ragioni:

Note:

## 8 – DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI (DPI) ANTI CONTAGIO

Barrare una delle 3 possibili alternative

- 1. L'azienda ha previsto l'adozione di DPI anti contagio in tutte le postazioni di lavoro indipendentemente dalla possibilità di poter lavorare o meno a distanza superiore ad un metro.
- 2. L'azienda ha previsto l'adozione di DPI anti contagio solo nelle circostanze in cui non è garantito ai lavoratori di lavorare sistematicamente a distanza superiore ad un metro.
- 3. L'azienda non ha previsto l'adozione di DPI anti contagio in quanto è garantito ai lavoratori di lavorare sistematicamente a distanza superiore ad un metro.

In caso di risposta 1 o 2 alla precedente domanda,

- i DPI forniti sono:
  - mascherine chirurgiche
  - semimaschere filtranti (maschere facciali filtranti)  FFP1  FFP2  FFP3
  - guanti
  - occhiali /visiera
  - tuta
  - calzari/sovrascarpe
  - altro (specificare)
- i DPI forniti sono
  - non adeguati
  - adeguati ma non correttamente utilizzati
  - adeguati e correttamente utilizzati
- i lavoratori hanno ricevuto formazione/informazione sull'utilizzo dei DPI?  SI  NO
- i DPI monouso sono sostituiti giornalmente?  SI  NO

Note:

## 9 – DISTANZA INTERPERSONALE

E' rispettata la distanza minima di un metro tra i lavoratori ovvero tra lavoratori e pubblico o soggetti esterni?	SI	NO
L'azienda ha predisposto una diversa ripartizione e/o assegnazione degli spazi (es. redistribuzione del personale all'interno di uffici, banchi di lavoro, ecc.) per rispettare la distanza minima di almeno 1 metro di separazione tra i presenti?	SI	NO
E' stato disposto ai lavoratori di rispettare la distanza minima di almeno 1 metro di separazione tra i presenti?	SI	NO
L'azienda ha realizzato una separazione fisica (es. barriere di separazione) fra lavoratori ovvero tra lavoratori e pubblico?	SI	NO
Sono stati riorganizzati l'ingresso e l'uscita (zona marcatempo) al fine di garantire lo spazio interpersonale di almeno 1 metro?	SI	NO
L'accesso agli spazi comuni (mensa, spogliatoio, aree fumatori, distributori di bevande e/o snack...) è contingentato, con previsione di una ventilazione continua e di un tempo ridotto di permanenza, con il mantenimento della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone che li occupano?	SI	NO

Note:



## 10 – ORGANIZZAZIONE AZIENDALE

E' stato previsto un piano di turnazione dei dipendenti dedicati alla produzione con l'obiettivo di diminuire al massimo i contatti e di creare gruppi autonomi, distinti e riconoscibili?	SI	NO
Sono stati chiusi i reparti diversi dalla produzione o, comunque, quelli dei quali è possibile il funzionamento mediante il ricorso allo smartworking?	SI	NO
Viene utilizzato lo smartworking per tutte quelle attività che possono essere svolte a distanza?	SI	NO
Vengono utilizzati gli ammortizzatori sociali?	SI	NO
Vengono utilizzati i periodi di ferie arretrati?	SI	NO
E' stato costituito un Comitato aziendale (con partecipazione di RLS e rappresentanze sindacali) per l'applicazione e la verifica delle regole del protocollo anti-diffusione del Covid-19?	SI	NO
Il datore di lavoro verifica, anche per il tramite dei propositi, il rispetto delle misure anti contagio igieniche e di comportamento da parte dei lavoratori?	SI	NO

Note:

## 11 – ASPETTI PECULIARI DEL COMPARTO LAVORAZIONI CARNI

Si fa uso di getti d'acqua ad alta pressione (ad es. per il lavaggio delle superfici, delle carcasse, degli indumenti, degli attrezzi da lavoro, ecc.)?	SI	NO
<p>In caso di risposta SI alla precedente domanda,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in quale reparto/settore?</li> <li>• il getto d'acqua avviene in presenza di altri operatori? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</li> <li>• se sono presenti altri operatori, a che distanza generalmente si trovano dal getto? <input type="checkbox"/> &lt; 1 m <input type="checkbox"/> 1-2 m <input type="checkbox"/> &gt; 2 m</li> <li>• vengono adottati da parte dell'operatore preposto e dagli altri operatori eventualmente presenti, DPI aggiuntivi rispetto a quanto previsto al punto 8)? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO</li> <li>• se sì, quali sono i DPI aggiuntivi?</li> </ul>		

Note:

Sono presenti le seguenti attrezzature, attività o fasi di lavoro?					
Attrezzature, attività o fasi di lavoro	Presente? (SI/NO)	Se presente, vi è emissione o formazione di schizzi, vapori, fumi o nebbie? (SI/NO)	Se vi è emissione o formazione di schizzi, vapori, fumi o nebbie, ciò avviene in presenza di operatori? (SI/NO)	Se la emissione o la formazione di schizzi, vapori, fumi o nebbie avvengono in presenza di operatori, a che distanza generalmente si trovano gli operatori dalla sorgente? (< 1 mt.; 1-2 mt.; > 2 mt.)	Se la emissione o la formazione avvengono in presenza di operatori, sono previsti DPI aggiuntivi rispetto a quelli previsti al punto 8)? Quali?
vasca di scottatura dei suini					
bruciatura dei suini					
stordimento elettrico dei volatili con bagno d'acqua					
vasche/tunnel con acqua calda per la spiumatura dei volatili					
sistemi di nebulizzazione dell'acqua nelle aree pre-macellazione di sosta degli animali vivi					
sterilizzazione della coltelleria in acqua calda					
altra attrezzature, attività o fasi di lavoro che genera o favorisce la formazione di vapori, fumi, nebbie (specificare)					

Note:

## 12 – RUMORE, MICROCLIMA E POLVEROSITA'

Come possono essere giudicati il rumore ed i parametri microclimatici nei seguenti reparti? Per temperatura, umidità e polverosità utilizzare una scala da 1 a 4 dove 1 = chiaramente accettabile 2 = appena accettabile 3 = appena inaccettabile 4 = chiaramente inaccettabile				
//////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// ////////////////////////////////////	Rumore Vi è necessità di alzare molto la voce per farsi comprendere dagli altri? (SI/NO)	Temperatura	Umidità	Polverosità
Stalle				
Pre-macellazione / stordimento				
Spiumatura, scotennatura, scuoatura				
Catena di macellazione				
Disosso				
Sezionamento a caldo				
Sezionamento a freddo				
Refrigerazione				
Lavorazione di preparati				
Incartonamento				
Magazzino				
Spedizione				
Trasporto				
Altro (specificare)				
Altro (specificare)				
Altro (specificare)				

Note:

### 13 – RILEVAMENTO CASI DI COVID-19

(vedi note di compilazione)

Si sono verificati casi di COVID-19 tra i lavoratori che operano nel mattatoio? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO	
Se SI, in quali settori e quale è il numero di lavoratori risultati positivi?	
SETTORE	NUMERO DI CASI
Stalle	
Pre-macellazione / stordimento	
Spiumatura, scotennatura, scuoiatura	
Catena di macellazione	
Disosso	
Sezionamento a caldo	
Sezionamento a freddo	
Refrigerazione	
Lavorazione di preparati	
Incartonamento	
Magazzino	
Spedizione	
Trasporto	
Amministrazione	
Pulizie	
Manutenzione	
Altro (specificare)	
Altro (specificare)	
TOTALE	

Note:

### OSSERVAZIONI

La parte

Gli Operatori del Dipartimento di Prevenzione

## SURVEY SULLE MISURE PER IL CONTRASTO ED IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS SARS COV-2 NEI MATTATOI

### NOTE PER LA COMPILAZIONE ED INVIO DELLA SCHEDA DI VERIFICA

#### PREMESSA

La survey prende spunto dal caso/studio della ASL di Bari in cui è stato evidenziato un coinvolgimento principale di addetti alla macellazione, piuttosto che al sezionamento. In questa scheda, oltre alle norme cogenti su distanziamento e corretta adozione procedure di prevenzione in ambienti di lavoro, il focus è diretto su possibili condizioni microclimatiche durante il processo di macellazione, con particolare attenzione alla generazione di aerosols e condizioni di umidità, che si ipotizza possano favorire la diffusione del virus negli ambienti di lavoro. Pertanto anche una elevata rumorosità nell'ambiente di lavoro, in quanto associata ad una comunicazione verbale a minore distanza ed a tono di voce elevato, può essere ritenuta una ulteriore condizione di rischio.

Ulteriori criticità possono essere inoltre costituite dalla presenza di ditte terze, specie se turnate su vari impianti e a composizione della squadra di lavoro non costante.

Di seguito alcune indicazioni per la compilazione.

#### STABILIMENTO

##### Descrizione attività

Riportare sinteticamente le principali attività svolte nell'impianto (macellazione, sezionamento, commercio all'ingrosso di carni già macellate, ecc.); qualora effettivamente rappresentativa dell'attività svolta, riportare quanto presente alla voce "attività esercitata" sulla visura camerale della azienda conduttrice dell'impianto.

#### SOGGETTI PRESENTI AL SOPRALLUOGO

Indicare nome e cognome nella colonna a destra.

#### IMPIANTO E FORZA LAVORO

##### Specie macellate

Nel caso non vi sia macellazione di una data specie lasciare vuote le caselle corrispondenti.

Per un corretto calcolo si consiglia di consultare il veterinario ufficiale dello stabilimento.

Per il calcolo delle **media**, occorre indicare il numero di capi macellati mediamente in ciascun giorno di macellazione. Nel calcolo non bisogna tener conto dei giorni in cui non vi è macellazione. Se ad esempio vengono macellati in un anno 600 bovini in uno stabilimento che macella 2 volte a settimana (pari a 104 giorni di macellazione in un anno), il numero da riportare per i bovini sarà 600/104. Per volatili e cunicoli va riportato il numero totale di capi macellati al giorno espresso in UBE (unità Bovino Equivalente), tenendo presente che 1 pollo equivale a 0,005 UBE e 1 coniglio a 0,008 UBE.

Per il calcolo dei **picchi**, se presenti, non va calcolata la media sui giorni di macellazione, bensì va inserito il numero secco dei capi macellati nelle giornate di più intensa lavorazione.

##### Numero di addetti presenti nel mattatoio.

Non va indicato il numero totale dei dipendenti della azienda, bensì quello degli addetti **generalmente presenti** nello stabilimento (ad es. non vanno considerati gli autisti se stazionano nello stabilimento per un breve periodo o non vi stazionano affatto). Vanno conteggiati anche i lavoratori non direttamente impiegati nella produzione (es. addetti alle pulizie, manutentori, impiegati amministrativi), purché **generalmente presenti** nello stabilimento. Va distinto tra addetti **dipendenti** della ditta principale che conduce lo stabilimento ed addetti **non dipendenti** (cooperative, ditte terze, appalti, autonomi) della stessa.

### Numero medio di addetti presenti nel mattatoio (dipendenti e non) per settore prevalente

Vanno evitate duplicazioni; pertanto nel caso in cui uno stesso operatore sia impiegato in differenti settori (es. macellazione e disosso), conteggiarlo solo nel settore ad impegno prevalente, ovvero nel settore in cui trascorre la maggior parte della sua giornata lavorativa.

### Superficie dell'area di macellazione

Indicare la superficie totale dell'area o delle aree destinate alla macellazione di una data specie (dallo stordimento all'ingresso del tunnel di raffreddamento). Non vi rientrano gli ambienti - se fisicamente separati - collegati ed al servizio alla area di macellazione (es. tripperia, area lavorazione pelli, disosso, spogliatoi, servizi igienici, ecc.). Nel caso non vi sia macellazione di una data specie lasciare vuota la casella. Tali dati vengono richiesti anche nella scheda di autocontrollo per cui, se quest'ultima è stata compilata, il calcolo potrebbe già essere stato effettuato dalla azienda; in questo caso l'operatore addetto alla compilazione della scheda si limita a verificarne in loco la correttezza.

### **AERAZIONE**

E' auspicabile che il rapporto aerante (rapporto tra la superficie delle aperture di aerazione naturale e la superficie calpestabile) sia uguale o superiore ad 1/16 nelle aree di produzione e ad 1/8 in uffici, spogliatori ed aree comuni.

La percentuale di ricircolo negli impianti di ventilazione è importante da conoscere in quanto rappresenta un fattore di progressiva concentrazione o diluizione delle eventuali cariche infettanti presenti nell'aria ambiente. La percentuale del 30% costituisce una discriminante di massima, che comunque va valutata nel contesto operativo specifico, in base alla scelta progettuale dell'impianto. Da un punto di vista energetico, percentuali alte di ricircolo consentono di mantenere le temperature prefissate con minori costi, considerando il delta termico con le condizioni climatiche esterne. Le percentuali di ricircolo quindi possono variare in base alla fase di processo di lavorazione e relativo ambiente di lavoro, e anche in base agli andamenti stagionali della temperatura esterna. Alte percentuali di ricircolo in locali ad alta frequentazione/densità sono da considerarsi più a rischio.

Al termine della sezione, viene chiesto agli operatori del Dipartimento di Prevenzione un giudizio (*si ravvisano evidenti criticità...?*) sulla adeguatezza della aerazione degli ambienti di lavoro tenendo conto in particolare della superficie dei locali, di quella di porte e finestre, e dell'eventuale presenza di aerazione meccanica.

### **RILEVAMENTO CASI DI COVID-19**

Vanno evitate duplicazioni; pertanto nel caso in cui uno stesso operatore sia impiegato in differenti settori (es. macellazione e disosso), conteggiarlo solo nel settore ad impegno prevalente, ovvero nel settore in cui trascorre la maggior parte della sua giornata lavorativa.

### **INVIO DELLA SCHEDA COMPILATA E CONTATTI**

**La scheda compilata deve essere inviata in formato .pdf al seguente indirizzo di posta elettronica: [gianfranco.brambilla@iss.it](mailto:gianfranco.brambilla@iss.it), allegando alla stessa il consenso al trattamento dei dati personali.**

In subordine, si può inviare il cartaceo al seguente recapito: dr Gianfranco Brambilla, Segreteria Scientifica del Presidente, Istituto Superiore di Sanità, Viale Regina Elena 299, I-00161 Roma

### Contatti per informazioni e approfondimenti

Giorgio Di Leone, ASL Bari, Dipartimento Prevenzione.

Tel. 0803357919

email: [giorgio.dileone@asl.bari.it](mailto:giorgio.dileone@asl.bari.it)

Gianfranco Brambilla, ISS

Tel. 0649906162

email: [gianfranco.brambilla@iss.it](mailto:gianfranco.brambilla@iss.it)

## INFORMAZIONI PRIVACY

**(Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 e del Codice Privacy, come novellato dal D. Lgs. 101/2018)**

L'ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ con sede legale in viale Regina Elena n. 299 – 00161 Roma, in qualità di Titolare del trattamento informa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 (di seguito "GDPR"), che il trattamento avrà luogo per le finalità che seguono, realizzate attraverso le modalità che seguono:

### 1. Finalità e Base Giuridica del Trattamento

Il presente trattamento dei dati personali verrà posto in essere per finalità di studio e ricerca volta al miglioramento delle attività di prevenzione dei focolai Covid-19 nei contesti ritenuti maggiormente soggetti a rischio di contagio.

La **Base Giuridica** del trattamento dei dati personali di cui al punto n. 2 delle presenti informazioni privacy si rinviene nell'art. 6, par. 1, lett. a) del GDPR, in quanto *"l'interessato ha prestato il proprio consenso esplicito al trattamento di tali dati personali per una o più finalità specifiche (...)".*

Inoltre, l'interessato, ai sensi dell'art. 17, par. 1, lett b) GDPR, ha diritto di revocare il proprio consenso al trattamento, precedentemente prestato, in ogni momento e con la stessa facilità con la quale questo è stato conferito. Tuttavia, tale revoca non pregiudica la liceità del trattamento svolto sulla base del consenso precedentemente prestato e avrà come unico effetto la cessazione del trattamento dei dati personali dell'interessato per il futuro.

### 2. Categorie di Dati personali

Per le finalità di cui al punto n.1 il trattamento avrà ad oggetto le seguenti categorie di dati personali:

- Dati anagrafici;
- Dati di contatto, nello specifico l'indirizzo E-mail dell'interessato;
- Dati relativi alla qualifica professionale ricoperta.

### 3. Modalità di Trattamento

Il trattamento dei dati personali di cui al punto n. 2 delle presenti informazioni privacy avrà luogo per mezzo delle operazioni indicate all'art. 4, art. 1, n. 2 GDPR, quali la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, l'archiviazione, l'adattamento o l'alterazione, l'uso, la cancellazione o la distruzione. Il trattamento dei dati avrà luogo solo con modalità, strumenti e procedure informatiche e manuali-cartacee, strettamente necessarie per realizzare le finalità descritte al punto n. 1 delle presenti informazioni privacy.

L'ISS predispone misure di sicurezza fisiche, tecniche, e organizzative ai sensi dell'art. 32 GDPR per prevenire la perdita dei dati, usi illeciti o non corretti ed accessi non autorizzati (*Data Breach*).

### 4. Comunicazione dei dati personali

I dati potranno essere accessibile per le finalità di cui al punto n. 1 dai soggetti specificamente individuati dal Titolare del trattamento nell'ambito delle rispettive funzioni e in conformità delle istruzioni ricevute. I dati personali raccolti potranno essere comunicati, per quanto di loro specifica competenza, a soggetti pubblici e privati, persone fisiche e/o giuridiche, aventi finalità di gestione dei sistemi informativi e/o dei sistemi di pagamento, compresi soggetti esterni che svolgono specifici incarichi per conto dell'Istituto Superiore di Sanità e nominati da questa Responsabili del trattamento dei dati ex art. 28 GDPR o su richiesta dell'interessato, per assicurazioni volontarie e forme di previdenza complementare e/o integrativa. Per ottemperare a norme di legge, inoltre, il Titolare del trattamento dovrà comunicare i dati personali in questione a soggetti terzi quali, ad esempio: INPS, INAIL, Amministrazione Finanziaria.

## 5. Periodo di Conservazione dei dati personali

I dati personali verranno conservati per tutto il periodo necessario alla realizzazione delle finalità di cui al punto n. 1 delle Informazioni privacy, salvo l'obbligo di conservazione ulteriore imposto dalla legge al termine del quale verranno distrutti ovvero conservati sine die, previa anonimizzazione.

## 6. Diritti dell'interessato

La persona alla quale i dati personali fanno riferimento, in qualità di interessato, dispone dei diritti di cui all'art. 15 GDPR e ss., nello specifico diritto di accesso, diritto di rettifica, diritto di limitazione del trattamento, diritto alla portabilità dei dati, diritto di opposizione, nonché il diritto di proporre reclamo all'Autorità Garante (art. 77 GDPR e 141 Codice Privacy, così come novellato dal D. Lgs. 101/2018).

## 7. Modalità di esercizio dei diritti

Il soggetto interessato potrà in qualsiasi momento esercitare i diritti inviando apposita comunicazione al seguente contatto dell'**ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ** con sede legale in viale Regina Elena n. 299 – 00161 Roma; PEC: presidenza@pec.iss.it

## 8. Identità e dati di contatto

### Titolare del trattamento – ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

In persona del Presidente: Professor Silvio Brusafarro  
E-mail: presidenza@pec.iss.it  
PEC: presidenza@pec.iss.it  
Tel.: 06/49906161

### DPO (RPD) – SCUDO PRIVACY S.r.l.

In persona del Legale Rappresentante: Dott. Carlo Villanacci  
E-mail: responsabile.protezionedati@iss.it

## CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_, nato/a a \_\_\_\_\_, il \_\_\_\_\_ e residente in \_\_\_\_\_, via \_\_\_\_\_,

### DICHIARA

Di aver letto e compreso per intero il documento informativo riguardante la raccolta, la conservazione e l'utilizzo, dei dati personali e delle informazioni necessarie per la realizzazione delle finalità di cui al punto n.1 delle presenti informazioni privacy.

Dichiara, inoltre, di aver letto e compreso le finalità e le modalità del trattamento dei dati personali e di aver avuto sufficiente tempo per decidere, liberamente e volontariamente, se prestare o meno il consenso.

### ACCONSENTE

al trattamento dei dati personali da parte dell'Istituto Superiore di Sanità, per le finalità indicate al punto n.1 delle informazioni privacy e con le modalità di cui al punto n. 3 delle stesse.

SI

NO

Luogo e data

Firma

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_