# SURVEY SULLE MISURE PER IL CONTRASTO ED IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS SARS COV-2 NEI MATTATOI/LABORATORI DI SEZIONAMENTO - SCHEDA DI AUTOCONTROLLO

Questa scheda consente all'azienda di verificare di avere effettivamente messo in atto gli adempimenti previsti per la prevenzione della diffusione del virus all'interno degli stabilimenti di lavorazione carni. Può essere quindi utilizzata come una linea di indirizzo finalizzata ad individuare eventuali criticità e a ricercare le opportune soluzioni operative. Una volta inviata consente inoltre la raccolta delle esperienze su scala nazionale e la selezione delle aziende da individuare per la verifica sul campo.

I DATI CONTENUTI VERRANNO UTILIZZATI ESCLUSIVAMENTE IN FORMA ANONIMA E COLLETTIVA E NEL PIENO RISPETTO DELLA PRIVACY.

\*Campo obbligatorio

1.	Nome e cognome del compilatore *		
2.	Indirizzo mail del compilatore *		
3.	Azienda * inserire la ragione sociale della azienda che conduce l	o stabilimento	

DESCRIZIONE E DIMENSIONI STABILIMENTO

In	quale comune è ubicato lo stabilimento? *
***************************************	
decrees decreased	
all to the second	
	quale provincia è ubicato lo stabilimento? *
Ind	icare la sigla della provincia
***************************************	
$\bigcirc$	uale è l'indirizzo dello stabilimento? *
Ϋ́	dale e filidii 1220 dello stabili fierto:
Qı	uali specie vengono macellate/lavorate? *
	caso di opzione "Altro", specificare la/e specie macellata/e
Sei	leziona tutte le voci applicabili.
***************************************	Bovini
	Suini
-	Ovicaprini
3	Equini
5	Volatili
	Cunicoli

8.	Quanti sono i giorni DI LAVORO settimanali dello stabilimento? *	
	Contrassegna solo un ovale.	
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	0 8080
9.	Quanti sono i giorni DI MACELLAZIONE/LAVORAZIONE settimanali dello stabilimento? *	
	Contrassegna solo un ovale.	
	1	
	2	
	3	
	4	
	5	
	6	
	7	ceres <sup>5</sup>
10.	Numero di turni di lavoro nelle 24 ore	
	Contrassegna solo un ovale.	
	2	
	3	

sezionamento incartonamento

Altro:

attività amministrative

# 14. Numero di operatori presenti nello stabilimento

Campo obbligatorio. Indicare una risposta in ciascuna colonna. Va indicato il numero di operatori mediamente presenti STABILMENTE all'interno dello stabilimento, distinguendo tra dipendenti della azienda principale e non dipendenti (cooperative, ditte terze, appalti, autonomi), nonché tra addetti alla produzione (stalle, catene di macellazione, sezionamento, disosso, magazzino, ecc.) e non direttamente addetti alla produzione (uffici, manutenzione, mensa, pulizie, ecc.).Non vanno considerati gli operatori presenti solo occasionalmente all'interno dello stabilimento

Seleziona tutte le voci applicabili.

	Operatori totali	Operatori dipendenti addetti alla produzione	Operatori dipendenti non addetti alla produzione	Operatori NON DIPENDENTI addetti alla produzione	Operatori NON dipendenti non addetti alla produzione
0					
da 1 a 5	and the state of t				
da 6 a 10					
da 11 a 25					
da 26 a 50				The state of the s	
da 51 a 100	Province of the state of the st			(manufacture)	
> 100					

15.	Numero di operatori addetti alla macellazione/lavorazione *  Indicare il numero dei SOLI OPERATORI ADDETTI ALLA MACELLAZIONE/LAVORAZIONE nelle sue diverse fasi (dallo stordimento al tunnel di raffreddamento), distinguendo tra carni rosse (bovini, equini, suini ed ovicaprini) e bianche (volatili e cunicoli). Nel caso non vi sia macellazione di una data specie lasciare vuote le caselle corrispondenti.
	Seleziona tutte le voci applicabili.
	macellazione carni rosse: < 10 operatori macellazione carni rosse: da 10 a 25 macellazione carni rosse: > 25 operatori macellazione carni bianche: < 5 operatori macellazione carni bianche: da 5 a 15 operatori macellazione carni bianche: > 15 operatori
16.	Superficie della/e area/e di macellazione/lavorazione bovini/equini
	Indicare la superficie totale dell'area o delle aree destinate alla macellazione/lavorazione di bovini ed equini (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 tali specie non rispondere alla domanda.
	Contrassegna solo un ovale.
	< 100 mq
	100 - 400 mq
	> 400 mq
47	
17.	Superficie della/e area/e di macellazione/lavorazione suini, ovicaprini, volatili e cunicoli
	Indicare la superficie totale dell'area o delle aree destinate alla macellazione/lavorazione di suini, ovicaprini, volatili e cunicoli (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 tali specie non rispondere alla domanda.
	Contrassegna solo un ovale.
	< 50 mq
	50 - 100 mq

) > 100 mq

18. Capi lavorati al giorno \*

Occorre indicare il numero di capi macellati mediamente in ciascun giorno di macellazione. Nel caso di lavorazione o sezionamento carni spuntare la voce specifica. Nel calcolo non bisogna tener conto dei giorni in cui non vi è macellazione. Se ad esempio vengono macellati in un anno 600 bovini e 400 equini in uno stabilimento che macella 2 volte a settimana (pari a 104 giorni di macellazione in un anno), il numero da riportare per bovini+equini sarà (600+400)/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 un corretto calcolo si consiglia di consultare il veterinario ufficiale dello stabilimento. Nel caso non vi sia macellazione di una data specie lasciare vuote le caselle corrispondenti. E' ammessa al massimo una risposta per ciascuna specie.

	Seleziona tutte le voci applicabili.
	Bovini + equini < 20
	Bovini + equini da 20 a 50
	Bovini + equini > 50
	Ovicaprini < 200
	Ovicaprini da 200 a 400
Ď.	Ovicaprini > 400
	Suini < 150
	Suíní da 150 a 500
	Suini > 500
	Volatili + cunicoli < 2,5 UBE
	Volatili + cunicoli da 2,5 a 6 UBE
	Volatili + cunicoli > 6 UBE
	Lavorazione/sezionamento carni
IN	FORMAZIONE
19.	l lavoratori sono stati informati sull'obbligo di rimanere al proprio domicilio in
	presenza di febbre o altri sintomi influenzali e che, in tal caso, devono chiamare
	il proprio medico di famiglia? *
	Contrassegna solo un ovale.
	contracedgila colo un ovale.
	SI
	○ NO

20.	I lavoratori sono stati informati sull'obbligo di rispettare tutte le disposizioni delle Autorità e del datore di lavoro nel fare accesso in azienda (distanza di sicurezza, igiene delle mani, comportamenti corretti)? *
	Contrassegna solo un ovale.
	SI NO
21.	I lavoratori sono stati informati sull'obbligo di 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? *
	Contrassegna solo un ovale.
	SI NO
MC	DDALITA' DI INGRESSO IN AZIENDA
22.	Sono adottate procedure per impedire l'ingresso in azienda di persone con temperatura superiore a 37,5°C? *
	Contrassegna solo un ovale.
	◯ NO
	Si, con la sola informazione e/o autodichiarazione
	SI, con informazione e misurazione della temperatura corporea

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

9/12/2020

MODALITA' DI ACCESSO DEI FORNITORI ESTERNI

23.	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? *  Contrassegna solo un ovale.  SI  NO
24.	Per fornitori/trasportatori e/o altro personale esterno sono stati individuati/installati servizi igienici dedicati per i quali è garantita un'adeguata pulizia giornaliera? *  Contrassegna solo un ovale.  SI NO
25.	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 d 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? *  Contrassegna solo un ovale.  SI  NO
26.	Il datore di lavoro verifica il rispetto delle disposizioni aziendali da parte degli appaltatori e delle aziende terze che operano nel perimetro aziendale? *  Contrassegna solo un ovale.  SI  NO

# **PULIZIA E SANIFICAZIONE**

27.	L'Azienda provvede ad assicurare la PULIZIA GIORNALIERA dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro, degli spogliatoi, delle aree comuni e di svago, tastiere, schermi touch, mouse, locali mensa, tastiere distributori? *
	Contrassegna solo un ovale.
	SI
	○ NO
28.	L'Azienda provvede ad assicurare la SANIFICAZIONE PERIODICA dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro, degli spogliatoi e delle aree comuni e di svago, tastiere, schermi touch, mouse, locali mensa, tastiere distributori? * In caso di risposta negativa, selezionare "NO" ed andare direttamente alla pagina successiva cliccando su "Avanti" in fondo alla pagina
	Contrassegna solo un ovale.
	SI
	○ NO
29.	Con quale frequenza avviene la sanificazione?
	Contrassegna solo un ovale.
	ogni giorno
	3-5 volte a settimana
	1-2 volte a settimana
	2-3 volte al mese
	1 volta al mese
	meno di una volta al mese

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI (DPI) ANTI CONTAGIO

I detergenti per le mani sono facilmente accessibili a tutti i lavoratori?

Contrassegna solo un ovale.

NO

33.

34.	L'azienda ha previsto l'adozione di DPI anti contagio: *					
	Nel caso non sia prevista l'adozione di DPI, selezionare la voce corrispondente ed andare direttamente alla pagina successiva cliccando su "Avanti" in fondo alla pagina					
	Contrassegna solo un ovale.					
	SEMPRE, in tutte le postazioni di lavoro indipendentemente dalla possibilità di poter lavorare o meno a distanza superiore ad un metro					
	SOLO nelle circostanze in cui non è garantito ai lavoratori di lavorare sistematicamente a distanza superiore ad un metro					
	NO in quanto è garantito ai lavoratori di lavorare sistematicamente a distanza superiore ad un metro					
35.	Se l'azienda ha previsto l'adozione di DPI anti contagio, sono stati consegnati ai lavoratori:					
	Seleziona tutte le voci applicabili.					
	mascherine chirurgiche					
	maschere facciali filtranti FFP1					

36. Le protezioni individuali monouso vengono sostituite giornalmente?

Contrassegna solo un ovale.

SI

maschere facciali filtranti FFP2 maschere facciali filtranti FFP3

guanti

tuta

occhiali /visiera

37.	37. I lavoratori hanno ricevuto formazione/informazione sull'utilizzo dei DPI?							
	Contrassegna solo u	ın ovale.						
	SI							
AE	RAZIONE	e or						
AER	AZIONE NATURALE							- 1.8
38.	Gli ambienti preser In caso di risposta "NO" i alla sezione ""Ventilazion Seleziona tutte le voci	n tutti gli an e meccanic	nbienti, selez a/condiziona	zionare "NO"				
	Aree di produzione	SI	NO					
	Uffici							
	Spogliatoi							
	Mense		1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1					
	Aree comuni							-4.3

			. 13.		
39.	E 5	cie calp	estabile)	uperficie delle aperture di aero è uguale o superiore ad 1/16 n oi ed aree comuni?	
	Seleziona tutte le voci	applicab	ili.		
		SI	NO	Aerazione naturale non presente	!
	Aree di produzione			Francis	
	Uffici	-	L. January		manadamana)
	Spogliatoi		Size , January		nonenconi,
	Mense				anth-horaments
	Aree comuni	**************************************	- Control of Control o		
<b>VEN</b> 3		di ventil	azione m	eccanica /aria condizionata?	
	in caso di risposta "NO" ir alla pagina successiva cli			ezionare "NO" in tutte le righe ed andai fondo alla pagina	re direttamente
	Seleziona tutte le voci	applicab	ili.		
		SI	NO		
	Aree di produzione		-	~	
	Uffici				
	Spogliatoi	Annual Control	Annual Control of Cont		
	Mense	Annual An	1 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	***	

Aree comuni

41.

42.

Se presente un sistema di ventilazione meccanica/aria condizionata, è attiva la funzione di ricircolo dell'aria?							
Se è attivo il ricircolo dell'aria in misura superiora al 30% selezionare "SI" e "% ricircolo > 30%"							
Seleziona tutte le voci	applical	oili.	*				
· .	SI	% ricircolo > 30%	NO				
Aree di produzione	Langergal						
Uffici							
Spogliatoi		(management)	L				
Mense	\$1000 AND						
Aree comuni		parameter and the second secon					
manutenzione dell'impianto e la pulizia dei filtri vengono regolarmente effettuate?  Se è presente un registro di manutenzione dell'impianto selezionare anche la casella corrispondente  Seleziona tutte le voci applicabili.							
		om.		io la odocina domaponacine			
	SI			stro di manutenzione npianto?			
Aree di produzione	SI	F' nres		stro di manutenzione			
	SI	F' nres		stro di manutenzione			
produzione	SI	F' nres		stro di manutenzione			
produzione Uffici	SI	F' nres		stro di manutenzione			

**DISTANZA INTERPERSONALE** 

SI

NO

Non necessario

	47.	L'accesso agli spazi comuni (mensa, spogliatoio, aree fumatori, distributori di bevande e/o snack,) è contingentato, con previsione di un tempo ridotto di permanenza e del mantenimento della distanza di sicurezza di almeno 1 metro tra le persone che li occupano? *				
		Contrassegna solo un ovale.				
		○ SI ○ NO				
	OR	GANIZZAZIONE AZIENDALE				
	48.	Sono stati chiusi i reparti diversi dalla produzione o, comunque, quelli per i quali è possibile il funzionamento mediante il ricorso allo smart working? *				
		Contrassegna solo un ovale.				
		◯ SI ◯ NO				
The state of the s	49.	È 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? *  Contrassegna solo un ovale.  SI NO				
	50.	Viene utilizzato lo smart working per tutte quelle attività che possono essere svolte a distanza? *  Contrassegna solo un ovale.  SI NO				

51.	Vengono utilizzati gli ammortizzatori sociali? *
	Contrassegna solo un ovale.
	SI SI
	○ NO
52.	Vengono utilizzati i periodi di ferie arretrati? *
	Contrassegna solo un ovale.
	SI
	○ NO
53.	È 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 virus Covid-19? *
	Contrassegna solo un ovale.
	SI
	○ NO
54.	È stato integrato il Documento di Valutazione dei Rischi in funzione del rischio da contagio da SARS-CoV-2? *
	Contrassegna solo un ovale.
	SI
	◯ NO
AS	SPETTI PECULIARI DEL COMPARTO LAVORAZIONI CARNI
CET	TI D'ACOLIA

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

9/12/2020

55.	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.)? * In caso di risposta negativa, selezionare "NO" e passare direttamente alla sezione "Depilazione dei suini"				
	Contrassegna solo un ovale.				
	SI				
	O NO				
56.	Se si fa uso di getti d'acqua ad alta pressione, questa attività viene svolta in presenza di altri operatori?				
	Contrassegna solo un ovale.				
	SI NO				
57.	Se si fa uso di getti d'acqua ad alta pressione in presenza di altri operatori, a che distanza generalmente si trovano dal getto?				
	Contrassegna solo un ovale.				
	< 1 m.				
	1-2 m.				
	> 2m.				
	Non vi è presenza di altri operatori				
58.	Se si fa uso di getti d'acqua ad alta pressione, vengono adottati da parte dell'operatore preposto e dagli altri operatori eventualmente presenti DPI aggiuntivi rispetto a quanto previsto alla sezione 8?				
	Contrassegna solo un ovale.				
	SI				
	NO				

	aggiuntivi adottati?
DEP	ILAZIONE SUINI
	aso non vi sia macellazione di suini passare direttamente alla sezione "Macellazione volatili"
0.	In caso di macellazione di SUINI, la depilazione avviene mediante:
j.	Nel caso di risposta diversa da 1, 2. 3 o 4 passare direttamente alla sezione "Macellazione volatili"
	Seleziona tutte le voci applicabili.
	1. Scottatura in vasche di acqua calda
	2. Vapori e getti di acqua calda 3. Flambatura
	3. Flatibatula
	4 Spazzolatura e docciatura
	4. Spazzolatura e docciatura 5. Raggi infrarossi
	4. Spazzolatura e docciatura 5. Raggi infrarossi 5. Asportazione meccanica setole
	5. Raggi infrarossi
1	5. Raggi infrarossi 5. Asportazione meccanica setole
1.	5. Raggi infrarossi 5. Asportazione meccanica setole  Laddove si effettui la depilazione dei suini con scottatura in vasche di acqua
1.	5. Raggi infrarossi 5. Asportazione meccanica setole
11.	5. Raggi infrarossi 5. Asportazione meccanica setole  Laddove si effettui la depilazione dei suini con scottatura in vasche di acqua calda, vapori e getti di acqua calda, flambatura, spazzolatura e docciatura, la
1.	5. Raggi infrarossi 5. Asportazione meccanica setole  Laddove si effettui la depilazione dei suini con scottatura in vasche di acqua calda, vapori e getti di acqua calda, flambatura, spazzolatura e docciatura, la liberazione di vapori e aerosol avviene in presenza di operatori?  Nel caso di risposta negativa, selezionare "NO" e passare direttamente alla sezione "Macellazione"
1.	5. Raggi infrarossi 5. Asportazione meccanica setole  Laddove si effettui la depilazione dei suini con scottatura in vasche di acqua calda, vapori e getti di acqua calda, flambatura, spazzolatura e docciatura, la liberazione di vapori e aerosol avviene in presenza di operatori?  Nel caso di risposta negativa, selezionare "NO" e passare direttamente alla sezione "Macellazione volatili"

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

9/12/2020

62.	Se durante le fasi di depilazione dei suini avviene la liberazione di vapori e aerosol in presenza di operatori, questi a che distanza si trovano dalla fonte?			
	Contrassegna solo un ovale.			
	<pre> &lt; 1 m.</pre>			
63.	Nelle fasi di depilazione dei suini, laddove vi è liberazione di vapori e aerosol in presenza di operatori, è presente un efficace sistema di aspirazione dei vapori?			
	Contrassegna solo un ovale.			
	◯ SI ◯ NO			
64.	Nelle fasi di depilazione dei suini in cui vi è liberazione di vapori e aerosol in presenza di operatori, vengono adottati DPI aggiuntivi rispetto a quanto previsto alla sezione 8?			
64.	presenza di operatori, vengono adottati DPI aggiuntivi rispetto a quanto previsto			
64.	presenza di operatori, vengono adottati DPI aggiuntivi rispetto a quanto previsto alla sezione 8?			
65.	presenza di operatori, vengono adottati DPI aggiuntivi rispetto a quanto previsto alla sezione 8?  Contrassegna solo un ovale.  SI			
	presenza di operatori, vengono adottati DPI aggiuntivi rispetto a quanto previsto alla sezione 8?  Contrassegna solo un ovale.  SI  NO  In caso di risposta affermativa alla precedente domanda, quali sono i DPI			

# MACELLAZIONE VOLATILI

Nel caso non vi sia macellazione di volatili passare direttamente alla sezione "Nebulizzazione premacellazione"

66.	Lo stordimento dei volatili avviene mediante sistema:
	Seleziona tutte le voci applicabili.
	Elettrico senza bagno d'acqua Elettrico con bagno d'acqua Gassoso
67.	La spiumatura avviene mediante:
	Seleziona tutte le voci applicabili.
	Vasca di immersione  Tunnel con acqua calda e vapore  Utilizzo di macchine spiumatrici  A secco
NEBU	JLIZZAZIONE PRE-MACELLAZIONE
68.	Vi è utilizzo di sistemi di nebulizzazione di acqua nelle AREE PRE MACELLAZIONE di sosta degli animali vivi ? * In caso di risposta negativa, selezionare "NO" ed andare direttamente alla pagina successiva cliccando su "Avanti" in fondo alla pagina
	Contrassegna solo un ovale.
	SI NO Non pertinente

69.		one di acqua nelle aree pre macellazione di sosta degli animali vivi senza di operatori?			
	In caso di risposta su "Avanti" in fondo	negativa, selezionare "NO" ed andare o alla pagina	direttamente alla pagina successiva cliccando		
	Contrassegna	solo un ovale.			
	( SI				
	( NO				
			4 33 - 1		
70.	Quando la nebulizzazione di acqua nelle aree pre macellazione di sosta degli animali vivi avviene in presenza di operatori, vengono adottati DPI aggiuntivi rispetto a quanto previsto alla sezione 8?				
	Contrassegna s	solo un ovale.			
	( SI				
	( NO				
			1		
71.	In caso di rispo aggiuntivi adol		nte domanda, quali sono i DPI		
ΑP	AMPO ERTO PER IL OMPILATORE		uò inserire alcune note sulle risposte fornite e le ulteriori misure preventive poste in essere		

* *	
ANNOTAZIONI	
Samuel and American State of the State of th	

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 pregiudicala 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 nonautorizzati (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,

INFORMAZIONI PRIVACY (Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 e del Codice Privacy, come novellato dal D. Lgs.101/2018) 74.

Coanome e nome \*

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 Brusaferro

E-mail: <u>presidenza@iss.it</u> PEC: <u>presidenza@pec.iss.it</u>

Tel.: 06/49906161

DPO (RPD) - SCUDO PRIVACY S.r.I.

In persona del Legale Rappresentante: Dott. Carlo Villanacci

E-mail: responsabile.protezionedati@iss.it

# CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

	3	
75.	Nato/a a *	
76.	Comune di residenza *	
77.	Indirizzo di residenza *	-

78. DICHIARO 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. ACCONSENTO 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. \*

Per poter inviare il modulo è necessario acconsentire al trattamento dei dati personali

Contrassegna solo un ovale.

 ****	Sec	
	1	0
	3	-
	3	$\circ$

79.	Data	di	compi	lazione	7
1 3.	Duta	ui	COMP	UZIONO	

Esem	pio:	7	gennaio	20	19
Street Apr 2 1 1 2	per ce.		900000	Arm W	

Questi contenuti non sono creati né avallati da Google.

Google Moduli