

GESTIONE DEI FOCOLAI DI CONTAGIO DA SARS COV-2 NEI MATTATOI

Modulo di registrazione delle attività svolte dai Dipartimenti di prevenzione negli stabilimenti di lavorazione carne in relazione alla gestione dei focolai di COVID 19. Il modulo è da compilare solo a focolaio cessato, quando cioè sono rientrati in comunità tutti i lavoratori per i quali era stata disposta la quarantena o l'isolamento perché casi o contatti di casi.
I DATI CONTENUTI VERRANNO UTILIZZATI ESCLUSIVAMENTE IN FORMA ANONIMA E COLLETTIVA E NEL PIENO RISPETTO DELLA PRIVACY

*Campo obbligatorio

1. Indirizzo email *

2. COGNOME E NOME DEL COMPILATORE *

3. AZIENDA SANITARIA DI APPARTENENZA DEL COMPILATORE *

CARATTERISTICHE DELLO STABILIMENTO SEDE DEL FOCOLAIO

4. STABILIMENTO *

Indicare il nome dello stabilimento interessato

5. In quale comune è ubicato lo stabilimento? *

6. In quale provincia è ubicato lo stabilimento? *

Indicare la sigla della provincia

7. Quali specie vengono macellate nello stabilimento? *

In caso di opzione "Altro", specificare la/e specie macellata/e

Seleziona tutte le voci applicabili.

- Bovini
- Suini
- Ovicapriini
- Equini
- Volatili
- Cunicoli

Altro: _____

8. Quanti capi vengono macellati al giorno nello stabilimento?

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 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
- Ovicapriini < 200
- Ovicapriini da 200 a 400
- Ovicapriini > 400
- Suini < 150
- Suini da 150 a 500
- Suini > 500
- Volatili + cunicoli < 2,5 UBE
- Volatili + cunicoli da 2,5 a 6 UBE
- Volatili + cunicoli > 6 UBE

Altro: _____

9. Numero complessivo di lavoratori presenti nello stabilimento

Va indicato il numero di operatori mediamente presenti STABILMENTE all'interno dello stabilimento, inclusi gli uffici. Non vanno considerati gli operatori presenti solo occasionalmente all'interno dello stabilimento.

10. Numero di operatori addetti alla macellazione

Indicare il numero dei SOLI OPERATORI ADDETTI ALLA MACELLAZIONE 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

11. Numero di cooperative/ditte terze/ditte in appalto che operano stabilmente all'interno dello stabilimento

12. % lavoratori non dipendenti

Indicare la percentuale costituita dai lavoratori delle aziende terze/cooperative/in appalto/lavoratori autonomi sul totale dei lavoratori operanti nello stabilimento

13. Superficie della/e area/e di macellazione bovini/equini

Indicare la superficie totale dell'area o delle aree destinate alla macellazione di bovini ed equini (dallo stordimento al 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

14. Superficie della/e area/e di macellazione suini, ovicaprini, volatili e cunicoli

Indicare la superficie totale dell'area o delle aree destinate alla macellazione di suini, ovicaprini, volatili e cunicoli (dallo stordimento al 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

Caratteristiche del focolaio

15. Data inizio focolaio

Riportare la data in cui si è registrata il primo caso certo tra i lavoratori dello stabilimento

_____ *Esempio: 7 gennaio 2019*

16. Data fine focolaio

Riportare la data in cui è rientrato in comunità l'ultimo lavoratore caso o contatto e non vi sono altri lavoratori in isolamento o quarantena perché casi o contatti

_____ *Esempio: 7 gennaio 2019*

17. Quanti lavoratori sono stati sottoposti a tampone?

18. Quanti lavoratori sono risultati positivi? *

Riferito al totale dei lavoratori che operano all'interno dello stabilimento, indipendentemente dalla mansione e dalla azienda di appartenenza

19. Tra i lavoratori positivi, quanti sono italiani?

20. Tra i lavoratori positivi, quanti sono stranieri di provenienza comunitaria?

21. Tra i lavoratori positivi, quanti sono stranieri di provenienza extracomunitaria?

22. Quante aziende sono risultate interessate dal focolaio? *

Se più di 5, selezionare "altro" ed indicare il numero di aziende.

Contrassegna solo un ovale.

1

2

3

4

5

Altro: _____

24. Area di lavorazione del caso indice

Contrassegna solo un ovale.

- Caso indice non noto
- 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
- Bar/mensa
- Altro: _____

**GESTIONE
DEI
FOCOLAI**

Vengono descritte le scelte adottate dalle aziende o imposte dalle Autorità Sanitarie per prevenire o contenere la diffusione del contagio

25. Quali misure sono state attivate per il contenimento del focolaio?

Seleziona tutte le voci applicabili.

	Adottata dal gestore	Imposta dalla Autorità Sanitaria
Chiusura dello stabilimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chiusura di uno o più reparti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riduzione del personale presente nello stabilimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Riduzione della attività	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sanificazione straordinaria	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Accertamenti diagnostici (tamponi o test sierologici) estesi anche al di fuori della cerchia dei contatti stretti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Rafforzamento delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus previste dal Protocollo di Intesa tra Governo e Parti Sociali del 24 Aprile 2020	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

CHIUSURA DELLO STABILIMENTO

Rispondere solo se vi è stata chiusura dello stabilimento.

Chiusura=chiusura totale dello stabilimento; riapertura=riapertura anche solo parziale dello stabilimento.

26. Data chiusura

Esempio: 7 gennaio 2019

27. Data riapertura

Esempio: 7 gennaio 2019

CHIUSURA DI UNO O PIU' REPARTI

Rispondere solo se vi è stata chiusura di uno o più reparti.

28. Quali reparti sono stati chiusi? Per quanto tempo?

Rispondere solo per i reparti interessati da chiusura

Seleziona tutte le voci applicabili.

	1 giorno	< 1 settimana	da 1 settimana a 1 mese	> 1 mese
Stalle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pre-macellazione / stordimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spiumatura, scotennatura, scuoatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Catena di macellazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disosso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sezionamento a caldo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sezionamento a freddo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Refrigerazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lavorazione di preparati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Incartonamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Magazzino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spedizione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trasporto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Amministrazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pulizie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bar/mensa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

RIDUZIONE DEL PERSONALE PRESENTE NELLO STABILIMENTO

Rispondere solo se vi è stata riduzione del personale.

29. Quali reparti sono stati interessati? In che misura rispetto alle presenze pre-focolaio?

Rispondere solo per i reparti interessati da riduzione delle presenze

Seleziona tutte le voci applicabili.

	< 25%	25-50%	50-75%	> 75%
Stalle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pre-macellazione / stordimento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spiumatura, scotennatura, scuoiatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Catena di macellazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disosso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sezionamento a caldo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sezionamento a freddo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Refrigerazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lavorazione di preparati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Incartonamento	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Magazzino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spedizione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trasporto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Amministrazione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pulizie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Manutenzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bar/mensa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

30. Per quanto tempo sono state ridotte le presenze?

Contrassegna solo un ovale.

- 1 giorno
 < 1 settimana
 da 1 settimana a 1 mese
 > 1 mese

RIDUZIONE DELLA ATTIVITA'

Rispondere solo se vi è stata riduzione della attività.

31. Riduzione del numero di animali macellati

Rispondere solo se vi è stata riduzione del numero di animali macellati

Seleziona tutte le voci applicabili.

	1 giorno	< 1 settimana	da 1 settimana a 1 mese	> 1 mese
nessuna riduzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
< 25%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
25-50%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
50-75%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
> 75%	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

RAFFORZAMENTO DELLE MISURE PER IL CONTRASTO E IL CONTENIMENTO DELLA DIFFUSIONE DEL VIRUS PREVISTE DAL PROTOCOLLO DI INTESA TRA GOVERNO E PARTI SOCIALI DEL 24 APRILE 2020

Rispondere solo se vi è stato rafforzamento delle misure.

32. Quali misure in particolare sono state rafforzate dopo la emersione del focolaio?

Contrassegna solo un ovale.

- Informazione dei lavoratori dello stabilimento
- Modalità di ingresso in azienda
- Modalità di accesso di fornitori e soggetti esterni
- Pulizia e sanificazione
- Precauzioni igieniche personali (gel, lavaggio mani)
- Areazione
- Dispositivi di Protezione Individuali
- Aumento della distanza interpersonale
- Creazione di barriere fisiche tra lavoratori o tra lavoratori e terzi
- Creazione di squadre a composizione costante
- Controlli rafforzati da parte del datore di lavoro o suoi delegati
- Altro: _____

33. Breve descrizione delle misure adottate, selezionate nella domanda precedente

Osservazioni

In questa sezione vengono riportate le osservazioni effettuate dal Dipartimento di Prevenzione in merito alle possibili cause della diffusione del contagio nello stabilimento (ad es. affollamento, ritmi di lavoro, errata gestione delle norme anti Covid, scarsa igiene, microclima, presenza di aerosol di acqua o polverosità in specifiche aree di lavorazione, gestione degli spazi comuni, ecc.)

34. OSSERVAZIONI DEL COMPILATORE

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 accessibili 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 Brusaferrò
E-mail: presidenza@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

35. Cognome e nome *

36. Nato/a a *

37. Comune di residenza *

38. Indirizzo di residenza *

39. 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. Dichiaro, 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.

SI

40. Data di compilazione *

Esempio: 7 gennaio 2019

Questi contenuti non sono creati né avallati da Google.

Google Moduli