



Istituto Superiore di Sanità

INAIL

ISTITUTO NAZIONALE PER L'ASSICURAZIONE
CONTRO GLI INFORTUNI SUL LAVORO



GRUPPO TECNICO INTERREGIONALE
SALUTE E SICUREZZA LUOGHI DI LAVORO

Rapporto ISS COVID-19 • n. 8/2021

**Attivazione di un piano mirato
di prevenzione sulle misure anti-
contagio e sulla gestione dei focolai
di infezione da COVID-19 negli impianti
di macellazione e sezionamento:
nota metodologica *ad interim***

Versione dell'8 aprile 2021

Attivazione di un piano mirato di prevenzione sulle misure anti-contagio e sulla gestione dei focolai di infezione da COVID-19 negli impianti di macellazione e sezionamento: nota metodologica *ad interim*

Versione dell'8 aprile 2021

Istituto Superiore di Sanità

Umberto AGRIMI, Luigi BERTINATO, Gianfranco BRAMBILLA, Giada MINELLI, Gaetano SETTIMO, e Silvio BRUSAFERRO

INAIL (Istituto Nazionale Assicurazione Infortuni sul Lavoro)

Adelina BRUSCO, Silvia D'AMARIO (*Consulenza Statistico Attuariale*)
Fabio BOCCUNI, Bruna Maria RONDINONE, Paola TOMAO, Nicoletta VONESCH, e Sergio IAVICOLI
(*Dipartimento di Medicina, Epidemiologia, Igiene del Lavoro e Ambientale*)

ASL Bari – Dipartimento di Prevenzione

Giorgio DI LEONE, Sara DE NITTO, Flavio NAPOLANO, Letizia RIZZO, e Domenico LAGRAVINESE

Gruppo Tecnico Interregionale Salute e Sicurezza Luoghi di Lavoro

Nicoletta CORNAGGIA (*Regione Lombardia, DG Welfare, UO Prevenzione, Struttura Ambienti di vita e di lavoro*);
Simona SAVI (*ATS della Città Metropolitana di Milano*)

Coordinamento Interregionale Area Prevenzione e Sanità Pubblica della Commissione Salute

Francesca RUSSO (*Regione del Veneto, Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria*)

Con la collaborazione di

Mara BERNARDINI (*Regione Emilia-Romagna*); Gennaro BILANCIO (*ASL Napoli 2 Nord*);
Maria Chiara BOVO (*ULSS 6 Euganea*); Paolo CAMEROTTO (*ULSS 2 Marca Trevigiana*);
Pasquale DRAGO (*SISP Nord ASL BA*); Anna Marinella FIRMI (*ATS Valpadana*);
Francesco FRANCESCHINI (*ULSS 2 Marca Trevigiana*); Girolamo Livio GERMINARIO (*SIAV B Nord ASL BA*);
Anna PADOVANI (*Regione Emilia-Romagna*); Alberto RIGHI (*ATS Valpadana*); Daniela SCORRANO (*SIAV B ASL BA*); Michele TROIANO (*SIAV B ASL BA*); Dario UBER (*APSS TN*)

Istituto Superiore di Sanità

Attivazione di un piano mirato di prevenzione sulle misure anti-contagio e sulla gestione dei focolai di infezione da COVID-19 negli impianti di macellazione e sezionamento: nota metodologica *ad interim*. Versione dell'8 aprile 2021.

Umberto Agrimi, Luigi Bertinato, Gianfranco Brambilla, Giada Minelli, Gaetano Settimo, Silvio Brusaferrò, Adelina Brusco, Silvia D'Amario, Fabio Boccuni, Bruna Maria Rondinone, Paola Tomao, Nicoletta Vonesch, Sergio Iavicoli, Giorgio Di Leone, Sara De Nitto, Flavio Napolano, Letizia Rizzo, Domenico Lagravinese, Nicoletta Cornaggia, Simona Savi, Francesca Russo
2021, ii, 62 p. Rapporto ISS COVID-19 n. 8/2021

La letteratura scientifica evidenzia come gli impianti di macellazione e sezionamento ad elevata capacità abbiano costituito importanti focolai COVID-19. Questo rapporto illustra l'attivazione di un Piano Mirato di Prevenzione (PMP) per COVID-19 per le attività comprese sotto il codice ATECO 10.1, partendo dal registro degli impianti (circa 6700) presso il Ministero della Salute. Tale piano ha visto come soggetto attuatore il Gruppo Tecnico Interregionale per la Sicurezza e Salute sul Lavoro e il Coordinamento Interregionale Prevenzione nell'ambito della Commissione Salute, articolazione della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome – con il contributo tecnico-scientifico di ISS, INAIL e Dipartimento di Prevenzione ASL Bari. Sono stati messi a punto tre strumenti sinergici: a) scheda di autocontrollo destinata agli operatori; b) scheda di valutazione per i dipartimenti di prevenzione; c) scheda di gestione focolai. Il PMP intende: sensibilizzare i datori di lavoro al rispetto e corretta applicazione delle misure anti-contagio; registrare in maniera standardizzata e confrontabile i dati relativi; approfondire le conoscenze sulle condizioni di rischio certe (sovraffollamento) o sospette (bassa temperatura, elevata umidità) per la diffusione del contagio; analizzare i fattori ambientali, gestionali e strutturali relativi ai focolai insorti all'interno degli stabilimenti.

Istituto Superiore di Sanità

Set up of a risk-oriented plan for the control and management of COVID-19 outbreaks in meat plants: ad interim methodological approach. Version of April 8, 2021.

Umberto Agrimi, Luigi Bertinato, Gianfranco Brambilla, Giada Minelli, Gaetano Settimo, Silvio Brusaferrò, Adelina Brusco, Silvia D'Amario, Fabio Boccuni, Bruna Maria Rondinone, Paola Tomao, Nicoletta Vonesch, Sergio Iavicoli, Giorgio Di Leone, Sara De Nitto, Flavio Napolano, Letizia Rizzo, Domenico Lagravinese, Nicoletta Cornaggia, Simona Savi, Francesca Russo
2021, ii, 62 p. Rapporto ISS COVID-19 n. 8/2021 (in Italian)

There is the scientific evidence that industrial meat plants represented a major issue for COVID-19 outbreaks in working place, due to environmental, structural, and management factors. This report illustrates a risk-oriented prevention plan at national/regional/province level, accounting for the official Italian Ministry of Health register of about 6,700 slaughterhouses and meat-cutting plants. Such plan has been promoted by the "Inter-regional technical group on safety and health in the working places", under the frame of the "Conference of Regions and Autonomous Provinces - Health Commission, Inter-regional co-ordination on Prevention", with the technical support of the Istituto Superiore di Sanità (ISS, the National Health Institute in Italy), the National Institute for Insurance against Accidents at Work (INAIL) and of the Department of Prevention of the Local Health Unit (ASL) of Bari (Italy). Three synergic working documents have been defined: a) a self-monitoring check-list addressed on voluntary basis to the business operators; b) an audit check-list for the public health operators of the Prevention Departments of the Local Health Unit; c) a questionnaire regarding how COVID-19 outbreaks have been managed.

Per informazioni su questo documento scrivere a: gianfranco.brambilla@iss.it; giorgiodileone@asl.bari.it

Si ringraziano i rappresentanti delle Associazioni di categoria Davide Calderone (Assica), Daniele Riposati (Uniceb), Lara Sanfrancesco (Unaitalia), François Tomei (Assocarni), per la fattiva collaborazione all'iniziativa.

Citare questo documento come segue:

Agrimi U, Bertinato L, Brambilla G, Minelli G, Settimo G, Brusaferrò S, Brusco A, D'Amario S, Boccuni F, Rondinone BM, Tomao P, Vonesch N, Iavicoli S, Di Leone G, De Nitto S, Napolano F, Rizzo L, Lagravinese D, Cornaggia N, Savi S, Russo F. Attivazione di un piano mirato di prevenzione, sulle misure anti contagio e sulla gestione dei focolai di infezione da COVID-19 negli impianti di macellazione e sezionamento: nota metodologica *ad interim*. Versione dell'8 aprile 2021. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2021 (Rapporto ISS COVID-19 n. 8/ 2021).

La responsabilità dei dati scientifici e tecnici è dei singoli autori, che dichiarano di non avere conflitti di interesse.

Redazione e grafica a cura del Servizio Comunicazione Scientifica (Sandra Salinetti e Paola De Castro)



Indice

Elenco delle abbreviazioni	ii
Introduzione	1
1. Identificazione della modalità attuativa sul territorio: il Piano Mirato di Prevenzione nell'ambito dei Dipartimenti di Prevenzione	3
1.1. Percorso attuativo	3
1.2. Piano Mirato di Prevenzione	3
1.3. Contesto territoriale	4
1.4. Condivisione con le parti sociali e la durata	6
2. Strumenti a sostegno del Piano Mirato di Prevenzione	7
2.1. Stima del rischio di esposizione occupazionale a SARS-CoV-2 per settore di attività economica	7
2.2. Denunce di infortunio sul lavoro da COVID-19, metodologia di raccolta e dati statistici dell'INAIL	8
2.3. Strumenti a supporto della prevenzione e conoscenza del fenomeno	9
2.3.1. Scheda di autocontrollo	9
2.3.2. Scheda di verifica	10
2.3.3. Scheda di gestione focolai	10
3. Flusso dati e risultati attesi	12
3.1. Flusso di dati	12
3.2. Risultati attesi	12
Conclusioni	14
Bibliografia	15
Materiali supplementari	17
Appendice	19
A1. Scheda di autocontrollo	21
A2. Scheda di verifica	38
A3. Scheda di gestione focolai	53

Elenco delle abbreviazioni

APSS	Azienda Provinciale per i Servizi Sanitari
ASL	Azienda Sanitaria Locale
ATECO	Attività Economica
ATS	Agenzia di Tutela della Salute
CP	Classificazione Professioni
CIP	Coordinamento Interregionale Prevenzione
DdP	Dipartimento di Prevenzione
DPI	Dispositivi di Protezione Individuale
ECDC	<i>European Centre for Disease Control and prevention</i> (Centro Europeo per il Controllo delle Malattie)
GTI	Gruppo Tecnico Inter-regionale
INAIL	Istituto Nazionale Assicurazione Infortuni sul Lavoro
ISS	Istituto Superiore di Sanità
ISTAT	Istituto Nazionale di Statistica
MC	Medico Competente
OECD	Organizzazione per la Cooperazione e Sviluppo Economico
PMP	Piano Mirato di Prevenzione
RLS	Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza
RSPP	Responsabili Servizi Prevenzione e Protezione
SOC	<i>Standard Occupational Classification</i> (Classificazione Occupazionale Standard)
UN	<i>United Nations</i> (Nazioni Unite)
WTO	Organizzazione Mondiale per il Commercio

Introduzione

Durante le varie fasi pandemiche di COVID-19, le attività legate alla produzione, commercializzazione e vendita dei beni alimentari e in particolare degli alimenti di origine animale non si sono mai fermate, a differenza di quelle di altri settori ritenuti non essenziali. Questo per la necessità di garantire l'accesso alla risorsa alimentare alla popolazione e per l'indifferibilità nella macellazione degli animali provenienti da allevamenti con particolare riguardo alle filiere da allevamenti intensivi (1, 2).

Questo ha determinato che in varie parti del mondo si siano registrati "cluster" di contagio in sede di impianti di macellazione e sezionamento delle carni, che sono risultati essere più eclatanti in contesti di forte occupazione (da 5.000 a 15.000 lavoratori) e di rotazione del personale su più turni e più impianti, anche ricorrendo a contratti per manodopera stagionale proveniente da stati/regioni differenti dalla sede dell'attività (3).

A livello mondiale, il primo report ufficiale sul fenomeno è stato pubblicato dai CDC statunitensi (Centers for Disease Control and Prevention) di Atlanta, che in due rapporti successivi nel periodo maggio-luglio 2020 (4, 5) hanno delineato il fenomeno a livello di Nord-America, e identificato i fattori gestionali e i determinanti socio-economici che favoriscono il contagio in tali settori. A questo è seguita la messa a punto di linee guida per la prevenzione del contagio nell'ambiente di lavoro e negli spazi comuni, inclusi i sistemi di trasporto da e per gli impianti industriali di macellazione e sezionamento. In Germania sono noti i casi verificatisi nei distretti a presenza di macelli industriali e di sezionamento della carne suina, dediti soprattutto all'esportazione verso la Repubblica Popolare Cinese. L'Istituto tedesco di sanità pubblica "Robert Koch" (6), responsabile della sorveglianza epidemiologica COVID-19 in Germania, a più riprese nei suoi bollettini giornalieri a partire da fine aprile 2020 ha riportato i focolai nei distretti sede di macelli industriali ad alta capacità lavorativa (5000-15.000 lavoratori per impianto) di Osnabrück, Straubing/Straubing-Bogen, Coesfeld, Sonneberg. Colleghi tedeschi (7) hanno posto soprattutto l'attenzione sulla particolarità degli ambienti di lavoro, caratterizzati da formazione di aerosol in presenza di temperature di refrigerazione, condizioni che permettono al virus di muoversi a distanza anche di 8 metri e di persistere sulle superfici di lavorazione. L'Associazione Europea dei Sindacati dell'Agricoltura e dei Trasporti (*European Federation of Trade Unions in the Food, Agriculture and Tourism*, EFFAT) in un suo report del luglio 2020 (8) ha invece evidenziato i determinanti socio-economici che favoriscono il contagio in tali impianti, che per le dimensioni fanno ricorso a forza lavoro retribuita con un basso salario, tramite meccanismi di "dumping" lavorativo, spesso ospitata in alloggi collettivi ad alta densità abitativa. A livello europeo altri importanti focolai sono stati registrati in Irlanda, e in misura minore in Francia, Paesi Bassi, Spagna (vedi materiali supplementari). Il Centro Europeo per le Malattie Trasmissibili (*European Centre for Disease Control and prevention*, ECDC), nel suo report di agosto 2020 (9) riferito ai dati ricevuti da 14 Stati, segnala 153 cluster legati all'industria della lavorazione e confezionamento alimentare, con 3.856 casi confermati, 4 decessi e un numero che varia da 2 a 217 di casi per cluster. A livello internazionale in Brasile la filiera ha avuto importanti ripercussioni con stime di incidenza di contagio nel 25% della forza lavoro specie nel settore avicolo, e l'Australia ha segnalato focolai che hanno precluso l'esportazione di carni verso il mercato della Repubblica Popolare Cinese (10).

In termini epidemiologici, i cluster a livello di macelli industriali negli USA e in Germania hanno determinato un aumento dell'incidenza della infezione/malattia nella contea/distretto in cui tali impianti sono situati; le analisi genomiche sugli isolati virali hanno dimostrato il macello come sede di contagio primario, esportato successivamente nei "setting" familiari dei lavoratori (11-14). Tale innesco epidemiologico secondario può diventare più eclatante nel caso di varianti di preoccupazione, quale quella inglese, descritta recentemente in Ontario-Canada in un impianto industriale (materiali supplementari).

Non da ultimo, i focolai COVID-19 nella filiera alimentare hanno avuto ripercussioni sul libero scambio delle merci a livello internazionale. La Repubblica Popolare Cinese, sulla base della rilevazione di materiale genetico di SARS-CoV-2 sulla superficie degli alimenti e degli imballaggi delle derrate alimentari, ha bloccato l'importazione di alcune partite di carne e prodotti ittici da Paesi Terzi, inclusa l'Italia dando origine ad un contenzioso in ambito WTO nell'ambito del Committee on Sanitary and Phytosanitary (SPS) per quanto riguarda le preoccupazioni in merito al libero scambio di merci (Specific Trade Concerns, STC). Stati Uniti, Canada, Brasile, Unione Europea hanno obiettato che tali misure di ostacolo al commercio non sono giustificate: la eventuale contaminazione con frammenti di genoma virale presente della superficie degli alimenti non è associata alla evidenza di cariche infettanti in grado di rappresentare un rischio per la salute (materiali supplementari).

1. Identificazione della modalità attuativa sul territorio: il Piano Mirato di Prevenzione nell'ambito dei Dipartimenti di Prevenzione

1.1. Percorso attuativo

Le evidenze scientifiche di cui sopra, integrate dalla presenza di focolai sviluppatasi nei macelli e nei laboratori di lavorazione carni in Italia, a partire dallo scorso aprile 2020 in Puglia nel barese (15) e successivamente in Lombardia nel Mantovano, e più recentemente in Campania, Abruzzo, Veneto, Toscana, e Provincia di Trento (*vedi materiali supplementari*), hanno portato al coinvolgimento delle Regioni e delle Province Autonome, nell'ambito delle specifiche competenze territoriali in materia sanitaria dettate dalla Costituzione Italiana. In tale contesto, il Gruppo Tecnico Interregionale (GTI) per la Sicurezza e Salute sul Lavoro e il Coordinamento Interregionale Prevenzione (CIP) nell'ambito della Conferenza delle Regioni e delle Province Autonome hanno ritenuto promuovere uno studio di sorveglianza sulle attività comprese sotto il codice ATECO 10.1 – Impianti di macellazione e sezionamento, recependo quanto prodotto in termini di strumenti di indagine dal Gruppo di Lavoro (GdL) ISS-INAIL-ASL di Bari, che, partendo dal primo caso-studio italiano, attraverso webinar e la elaborazione di schede di rilevazione, aveva iniziato una opera di *advocacy* sulla problematica a livello nazionale, per comprendere i fattori di rischio e di resilienza del sistema italiano. Il percorso di tale dialogo inter-istituzionale e tra organismi centrali e territorio è esemplificato nella Figura 1.



Figura 1. Schema logico dell'articolazione che ha portato alla definizione di un Piano di Prevenzione Mirato

1.2. Piano Mirato di Prevenzione

Il GTI, tenuto conto della rilevanza della problematica in questione in alcune aree che vedono la presenza sul territorio di molti impianti, ha ipotizzato la metodologia del Piano Mirato di Prevenzione (PMP) come migliore strategia di intervento. Il PMP – che trova ampio rilievo all'interno del nuovo Piano Nazionale della Prevenzione 2020-2024 per l'area della tutela della salute del lavoratore – rappresenta la modalità di intervento che meglio contemperi sia gli aspetti di ricerca sia gli aspetti relativi ai controlli e agli interventi di assistenza che

rappresentano l'obiettivo primario delle Aziende Sanitarie Locali (ASL). Il controllo in modalità PMP consente ai Servizi di Prevenzione Salute e Sicurezza sul Lavoro di coinvolgere attivamente le Aziende, gli MC (Medici Competenti), gli RSPP (Responsabili Servizi Prevenzione e Protezione), gli RLS (Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza), nonché le rappresentanze datoriali e sindacali, informando e fornendo loro gli strumenti necessari ad attuare le misure di prevenzione e protezione ritenute più efficaci nei singoli contesti produttivi. Poiché il PNP 2020-2024 individua il PMP come modello territoriale partecipativo di assistenza e supporto alle imprese, e lo ricomprende tra i Programmi Predefiniti (PP6 ma anche, in un'accezione ampia, PP7 relativo agli interventi nel settore agricoltura), la realizzazione del presente intervento potrebbe già configurarsi come attività rilevabile ai fini dell'attuazione del PNP approvato nell'agosto 2020 dalla Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano.

1.3. Contesto territoriale

A differenza della maggior parte dei Paesi europei e mondiali, la organizzazione sanitaria italiana prevede che i servizi di sanità pubblica veterinaria siano inseriti nell'ambito dei Dipartimenti di Prevenzione (DdP) delle ASL. Questo permette un efficace e rapido censimento degli impianti presenti sul territorio utilizzando le banche dati regionali e provinciali, le banche dati e i flussi informativi di utilizzo corrente dei Servizi di Prevenzione, nonché dei Servizi Veterinari, che consentiranno anche di poter disporre della potenzialità dell'impianto con conseguente stima della forza lavoro impiegata. Per la individuazione delle aziende ci si riferisce alla classificazione delle attività economiche da parte dell'ISTAT (Istituto Nazionale di Statistica), utilizzando il codice ATECO 10.1 – Impianti di macellazione e sezionamento. A livello italiano, la situazione degli impianti di macellazione e sezionamento è molto variegata a livello regionale, con pochi impianti di medie dimensioni (500-2000 lavoratori) concentrati soprattutto nel Nord e che intercettano il 70-90% delle macellazioni, con una specializzazione territoriale (bovini in Lombardia, suini in Emilia-Romagna, avicoli in Veneto), e molti altri impianti territoriali di prossimità a limitata capacità di macellazione e lavorazione. L'Elenco ufficiale degli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) 853/2004 dal Ministero della Salute, riconducibile al codice ATECO 10.1, restituisce più di 700 stabilimenti autorizzati alla macellazione e lavorazioni delle carni avicole e cunicole, e più di 3400 nel settore della carne da ungulati (bovini, ovini, caprini, suini ed equidi). Da qui la necessità di capire se il sistema italiano sia più resiliente ai contagi da COVID-19 in ambiente di macellazione e sezionamento delle carni per la struttura "diffusa" di impianti a bassa capacità (Tabella 1, Figura 2).

Tabella 1. Anagrafica semplificata degli stabilimenti di macellazione e sezionamento registrati nel sistema "Sintesi stabilimenti" del Ministero della Salute, suddivisi per principali categorie di animali macellati (dati disponibili da <http://www.dati.salute.gov.it/dati/dettaglioDataset.jsp?menu=dati&idPag=8>)*

Tipologia	Specie	N	N _R	%	% _R
macello		2410			
	avicoli + lagomorfi	593		25	
	solo polli e tacchini		30		5
	ungulati	1614		67	
	solo suini		288		18
	solo bovini		129		8
	altro	203		8	
sezionamento		4303			
	avicoli + lagomorfi	939		22	
	solo polli e tacchini		155		17
	ungulati	2938		68	
	solo suini		363		12
	solo bovini		43		1
	altro	426		10	

* per la pluralità di specie macellate/lavorate nello stesso impianto, il numero di autorizzazioni risulta sovradimensionato rispetto al numero effettivo degli impianti presenti sul territorio. Ogni singola specie lavorata tuttavia può riconoscere uno specifico profilo di rischio.

CONSISTENZA MACELLI

GRUPPO SPECIE

- Seleziona tutto
- AVICOLI
- BOVINI E BUFALINI
- EQUIDI
- LAGOMORFI
- OVINI E CAPRINI
- SUIDI

DATA RIFERIMENTO

31/12/2020

NUMERO MACELLI

REGIONE	NUMERO MACELLI
ABRUZZO	18
BASILICATA	1
BASILICATA	1
CALABRIA	18
CAMPANIA	22
EMILIA ROMAGNA	37
FRULLI VENEZIA GIULIA	16
LAZIO	31
LIGURIA	1
LOMBARDIA	25
MARCHE	35
MOLISE	192
PIEMONTE	7
PUGLIA	39
SARDEGNA	19
SIICLIA	39
VALLE D'...	57
TRENTINO - ALTO ADIGE (BZ)	28
TRENTINO - ALTO ADIGE (TN)	7
UMBRIA	8
VALLE D'AOISTA	1
VENETO	631
Totale	1021

Dati elaborati il 02/01/2021

CONSISTENZA MACELLI

GRUPPO SPECIE

- Seleziona tutto
- AVICOLI
- BOVINI E BUFALINI
- EQUIDI
- LAGOMORFI
- OVINI E CAPRINI
- SUIDI

DATA RIFERIMENTO

31/12/2020

NUMERO MACELLI

REGIONE	NUMERO MACELLI
ABRUZZO	25
BASILICATA	1
CALABRIA	18
CAMPANIA	50
EMILIA ROMAGNA	22
FRULLI VENEZIA GIULIA	15
LAZIO	42
LIGURIA	21
LOMBARDIA	39
MARCHE	209
MOLISE	209
PIEMONTE	7
PUGLIA	38
SARDEGNA	28
SIICLIA	28
VALLE D'...	56
TRENTINO - ALTO ADIGE (BZ)	27
TRENTINO - ALTO ADIGE (TN)	1
UMBRIA	1
VALLE D'AOISTA	1
VENETO	643
Totale	1021

Dati elaborati il 02/01/2021

CONSISTENZA MACELLI

GRUPPO SPECIE

- Seleziona tutto
- AVICOLI
- BOVINI E BUFALINI
- EQUIDI
- LAGOMORFI
- OVINI E CAPRINI
- SUIDI

DATA RIFERIMENTO

31/12/2020

NUMERO MACELLI

REGIONE	NUMERO MACELLI
ABRUZZO	20
BASILICATA	1
CALABRIA	21
CAMPANIA	51
EMILIA ROMAGNA	19
FRULLI VENEZIA GIULIA	26
LAZIO	1
LIGURIA	36
LOMBARDIA	196
MARCHE	7
MOLISE	27
PIEMONTE	16
PUGLIA	21
SARDEGNA	23
SIICLIA	11
VALLE D'AOISTA	2
VENETO	587
Totale	1021

Dati elaborati il 02/01/2021

CONSISTENZA MACELLI

GRUPPO SPECIE

- Seleziona tutto
- AVICOLI
- BOVINI E BUFALINI
- EQUIDI
- LAGOMORFI
- OVINI E CAPRINI
- SUIDI

DATA RIFERIMENTO

31/12/2020

NUMERO MACELLI

REGIONE	NUMERO MACELLI
ABRUZZO	18
BASILICATA	1
BASILICATA	1
CALABRIA	18
CAMPANIA	22
EMILIA ROMAGNA	37
FRULLI VENEZIA GIULIA	16
LAZIO	31
LIGURIA	1
LOMBARDIA	25
MARCHE	35
MOLISE	192
PIEMONTE	7
PUGLIA	39
SARDEGNA	19
SIICLIA	39
VALLE D'...	57
TRENTINO - ALTO ADIGE (BZ)	28
TRENTINO - ALTO ADIGE (TN)	7
UMBRIA	8
VALLE D'AOISTA	1
VENETO	631
Totale	1021

Dati elaborati il 02/01/2021

CONSISTENZA MACELLI

GRUPPO SPECIE

- Seleziona tutto
- AVICOLI
- BOVINI E BUFALINI
- EQUIDI
- LAGOMORFI
- OVINI E CAPRINI
- SUIDI

DATA RIFERIMENTO

31/12/2020

NUMERO MACELLI

REGIONE	NUMERO MACELLI
ABRUZZO	25
BASILICATA	1
CALABRIA	18
CAMPANIA	50
EMILIA ROMAGNA	22
FRULLI VENEZIA GIULIA	15
LAZIO	42
LIGURIA	21
LOMBARDIA	39
MARCHE	209
MOLISE	209
PIEMONTE	7
PUGLIA	38
SARDEGNA	28
SIICLIA	28
VALLE D'...	56
TRENTINO - ALTO ADIGE (BZ)	27
TRENTINO - ALTO ADIGE (TN)	1
UMBRIA	1
VALLE D'AOISTA	1
VENETO	643
Totale	1021

Dati elaborati il 02/01/2021

CONSISTENZA MACELLI

GRUPPO SPECIE

- Seleziona tutto
- AVICOLI
- BOVINI E BUFALINI
- EQUIDI
- LAGOMORFI
- OVINI E CAPRINI
- SUIDI

DATA RIFERIMENTO

31/12/2020

NUMERO MACELLI

REGIONE	NUMERO MACELLI
ABRUZZO	20
BASILICATA	1
CALABRIA	21
CAMPANIA	51
EMILIA ROMAGNA	19
FRULLI VENEZIA GIULIA	26
LAZIO	1
LIGURIA	36
LOMBARDIA	196
MARCHE	7
MOLISE	27
PIEMONTE	16
PUGLIA	21
SARDEGNA	23
SIICLIA	11
VALLE D'AOISTA	2
VENETO	587
Totale	1021

Dati elaborati il 02/01/2021

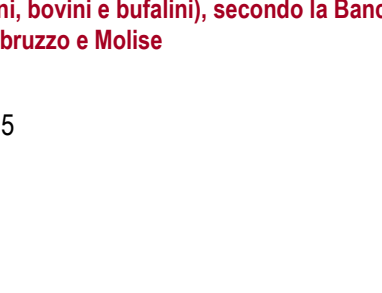
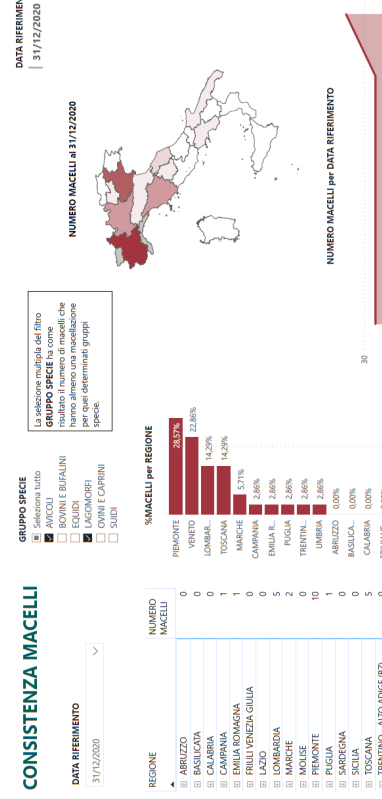
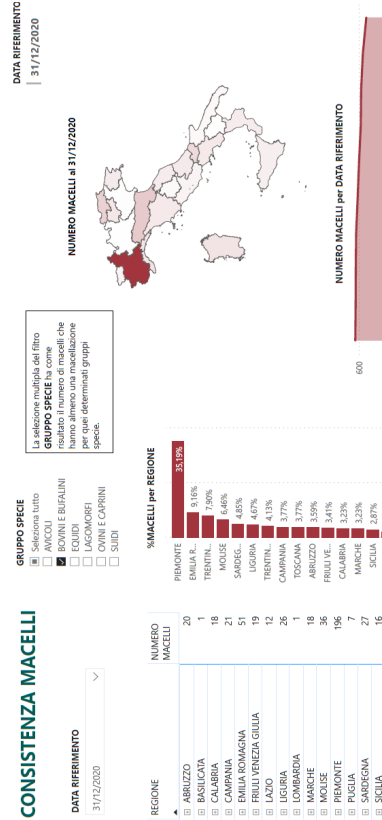
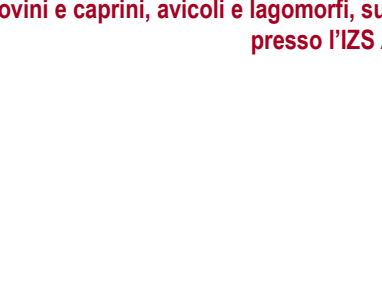
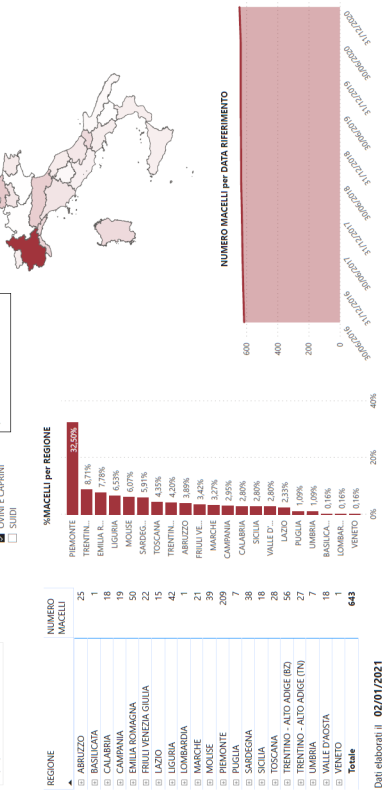
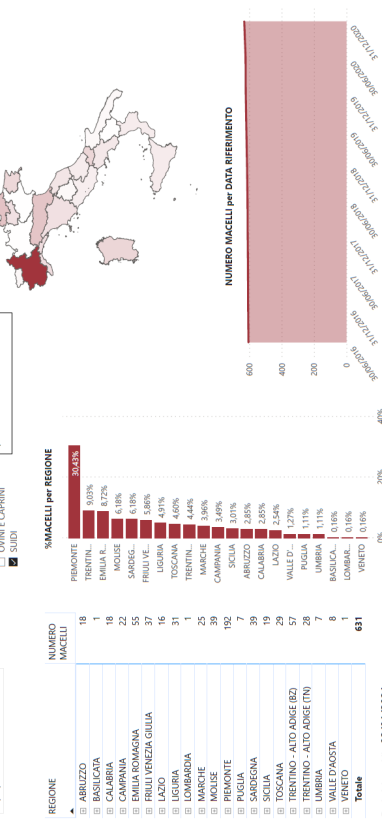


Figura 2. Consistenza numerica dei macelli con “scarico”, per Regione/Provincia Autonoma e per specie (ovini e caprini, avicoli e lagomorfi, suini, bovini e bufalini), secondo la Banca Dati Nazionale presso l'IZS Abruzzo e Molise

La numerosità degli impianti presenti sul territorio nazionale/regionale/provinciale a fronte dell'impegno richiesto ai dipartimenti di prevenzione nel contrastare la pandemia in corso su molteplici fronti, richiede di selezionare gli interventi. La selezione delle aziende a livello locale potrà avvenire con l'utilizzo delle fonti informative disponibili e con il coinvolgimento dei Servizi Veterinari e delle associazioni datoriali. In tale modo verrà creato un elenco che costituirà il gruppo di aziende a cui sarà rivolto l'intervento.

1.4. Condivisione con le parti sociali e la durata

Il piano, nel rispetto del modello di intervento descritto nel PNP 2020-2024, deve essere presentato e condiviso in sede di Comitato Regionale/Provinciale/Territoriale di Coordinamento art. 7 DL.vo 81/2008. Il Comitato sarà solo un primo momento di avvio del percorso, a cui seguiranno altri incontri con le associazioni datoriali e sindacali per definire le fasi del piano e la restituzione dei risultati del progetto.

Il PMP, che ha preso avvio in alcuni territori nell'autunno del 2020, potrà essere sviluppato nelle varie fasi e vedere una prima verifica entro il primo semestre del 2021, compatibilmente con le esigenze legate all'emergenza pandemica.

Il PMP Macelli potrà essere ricompreso tra i Programmi Predefiniti (PP6), in attuazione del PNP 2020-2024; la realizzazione del presente intervento potrebbe già configurarsi come attività rilevabile ai fini dell'attuazione del PNP.

2. Strumenti a sostegno del Piano Mirato di Prevenzione

2.1. Stima del rischio di esposizione occupazionale a SARS-CoV-2 per settore di attività economica

Al fine di fornire elementi tecnici di valutazione al decisore politico per la determinazione di livelli di priorità degli interventi progressivi di mitigazione da applicare nella fase delle riaperture di Maggio 2020 successivamente al lockdown nazionale, INAIL ha elaborato una classificazione del rischio per settore di attività economica, sulla base dello stato delle evidenze scientifiche e dei dati disponibili che è stato adottato dal Comitato Tecnico Scientifico istituito dal Governo (16) quale supporto delle attività di coordinamento per il superamento dell'emergenza epidemiologica.

L'indice integrato di rischio occupazionale proposto considera la probabilità di venire in contatto con potenziali fonti di infezione durante l'attività lavorativa (esposizione) e le caratteristiche intrinseche della mansione che non permettono un adeguato distanziamento sociale (prossimità). Per quantificare questi parametri, sono stati utilizzati gli indicatori di percezione definiti dall'indagine O*Net (17) basata sulla *Standard Occupational Classification* (SOC) del US Department of Labour (18), adattati al contesto italiano. Il punteggio risultante da tale combinazione viene corretto con un fattore che tiene conto della scala di aggregazione, ovvero la condizione legata ai possibili contatti con terzi durante il lavoro. Il prodotto finale dei punteggi di esposizione, prossimità e aggregazione, definisce il livello di rischio (R) per ciascuna attività suddiviso nelle seguenti quattro classi: Basso $R < 2$; Medio-basso $2 < R < 4$; Medio-alto $4 < R < 8$; Alto $R > 8$ (19, 20).

La classe di rischio risultante è stata calcolata per le prime due cifre della classificazione ATECO (21) pertanto rappresenta il valore medio per le attività appartenenti a ciascuna divisione della classificazione delle attività economiche (vedi Tabella 1 – Allegato 1 Documento tecnico INAIL, 2020) (19).

Il rischio per settore di attività ottenuto con tale metodologia è stato integrato nel modello di analisi retrospettiva che ha simulato i vari scenari della strategia nazionale di rilascio delle misure di contenimento, evidenziando che la riapertura modulare delle attività lavorative non ha prodotto un significativo impatto aggiuntivo della trasmissione di SARS-CoV-2 nella fase di uscita dal primo lockdown nazionale (22).

Nello specifico per quanto attiene al settore della macellazione delle carni, dai risultati si evidenzia un livello di rischio "Basso" per la divisione C.10 – "Industrie alimentari", tuttavia alcune attività specifiche che vi appartengono, riportano un indice di rischio più elevato rispetto alla media generale della divisione C.10. Infatti se si considera il dettaglio del livello di rischio relativo al gruppo C.10.1 "Lavorazione e conservazione di carne e produzione di prodotti a base di carne", si ottiene un livello di rischio che varia a seconda del tipo di professione da "Medio Basso" per la professione 51-3022.00 – "Meat, Poultry, and Fish Cutters and Trimmers" a "Medio Alto" per la professione 51-3023.00 – "Slaughterers and Meat Packers", individuate secondo la classificazione delle professioni SOC (23).

Infine l'analisi delle denunce di infortunio professionale da COVID-19 pervenute all'INAIL nel periodo marzo-maggio 2020 ha mostrato che la distribuzione per settori economici dei casi con origine lavorativa appare coerente con la classificazione del rischio definita sulla base della metodologia proposta (24).

2.2. Denunce di infortunio sul lavoro da COVID-19, metodologia di raccolta e dati statistici dell'INAIL

Le malattie infettive e parassitarie, se contratte in occasione di lavoro sono tutelate dall'INAIL che le inquadra, sotto l'aspetto assicurativo, come infortuni sul lavoro con la causa virulenta equiparata a quella violenta, anche quando i suoi effetti si manifestano dopo un certo tempo (25, 26). In tale ambito delle affezioni morbose, inquadrate come infortuni sul lavoro, sono ricondotti anche i casi di infezione da nuovo coronavirus occorsi a qualsiasi soggetto assicurato dall'Istituto. Il datore di lavoro agisce, quindi, secondo le normali regole prescritte per l'infortunio sul lavoro (art. 53 del DPR 1124/1965 e successive modificazioni), con l'invio della denuncia di infortunio corredata da certificato medico. Per l'ammissione del caso alla tutela INAIL è necessario allegare un qualsiasi documento clinico strumentale che attesti la conferma diagnostica del contagio (27, 28).

La tutela riguarda non solo i soggetti che sono esposti ad un elevato rischio di contagio, come il personale sanitario o coloro che operano a contatto diretto e prolungato con il pubblico e l'utenza, ma anche tutti coloro che sono tutelati dall'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, per i quali, attraverso un rigoroso accertamento sanitario e amministrativo, dovrà essere verificata la riconducibilità del contagio all'attività lavorativa svolta (con la tutela anche dei casi in itinere).

Il monitoraggio statistico degli infortuni da contagio COVID-19, come per tutte le rilevazioni mensili degli infortuni, è basato sul numero delle denunce di infortunio pervenute all'INAIL alla fine di ogni mese. Si considera quindi per le denunce in complesso la data dell'evento/contagio e il luogo di accadimento dell'evento, mentre per le denunce con esito mortale la data del decesso e il luogo di accadimento (inteso come luogo del contagio). Dall'analisi delle denunce sono rilevabili le principali informazioni che connotano l'infortunio da COVID-19, in particolare le caratteristiche anagrafiche del lavoratore (genere, età, professione), le indicazioni spazio temporali dell'evento e l'attività economica svolta dall'azienda presso la quale il soggetto è occupato.

È bene specificare che i dati sulle denunce di infortunio da COVID-19 pervenute all' INAIL rappresentano un sottoinsieme dei dati diffusi dall'Istituto Superiore di Sanità, ed il confronto richiede cautele, per la più ampia platea rilevata dall'Istituto Superiore di Sanità – relativa all'intera popolazione italiana – rispetto a quella INAIL riferita ai soli lavoratori assicurati. Dalla tutela INAIL restano inoltre escluse alcune figure professionali particolarmente esposte al rischio di contagio, come i medici liberi professionisti e di medicina di base.

Alla data di rilevazione del 31 gennaio 2021 le denunce di contagio professionale da COVID-19 da inizio pandemia sono state poco meno di 148 mila e per circa il 70% interessano il settore della sanità e dell'assistenza sociale. Nell'ambito dell'industria alimentare, per le attività della lavorazione e conservazione di carne e produzione di prodotti a base di carne (codice ATECO C 10.1) le denunce pervenute alla stessa data sono state 248. Il fenomeno è molto contenuto e si concentra prevalentemente in Veneto con oltre 6 casi su dieci, a seguire Lombardia (18,1%) e Puglia (6,5%). Le professioni più colpite sono quelle degli artigiani e operai specializzati nelle lavorazioni alimentari (classificazione ISTAT CP 2011 6.5.1.1) che contano 147 denunce di infortunio da covid-19, in particolare i macellatori (118 casi) e a seguire i confezionatori di carne (44 casi) (29).

È bene precisare che la classificazione CP 2011 adottata dall'INAIL nella denuncia di infortunio sul lavoro permette di inquadrare nella categoria degli artigiani e operai specializzati nelle lavorazioni alimentari le figure professionali della SOC; infatti tra le mansioni comprese nelle unità dei macellai e abbattitori di animali, dei norcini e degli addetti alla conservazione di carni sono individuabili, anche se non specularmente, le attività relative alle professioni indicate nella lavorazione, taglio e conservazione delle carni della classificazione SOC.

Per quantificare il fenomeno, comprensivo anche dei casi accertati positivamente dall'INAIL, sarà comunque necessario attendere il consolidamento dei dati, con la conclusione dell'iter amministrativo e sanitario relativo a ogni denuncia che permetterà di aggiungere ulteriori informazioni, quali i postumi legati all'evento.

2.3. Strumenti a supporto della prevenzione e conoscenza del fenomeno

Per quanto sopra esposto, il GdL ISS-INAIL-ASL di Bari ha inteso predisporre tre differenti strumenti per l'attuazione del piano mirato di prevenzione, in maniera inclusiva e sinergica:

1. Scheda di autocontrollo;
2. Scheda di verifica;
3. Scheda di gestione focolai.

Le tre schede si integrano tra di loro.

La prima riconosce nelle associazioni datoriali i principali interlocutori e propone una adesione su base volontaria dei titolari degli impianti/stabilimenti con lo scopo di sensibilizzare alla problematica di prevenzione e mettere le premesse per una condivisione costruttiva con i Dipartimenti di Prevenzione.

La seconda costituisce lo strumento di indagine per i Dipartimenti di prevenzione, riguardo alla corretta adozione e messa in opera delle misure di prevenzione.

La terza raccoglie le esperienze dei colleghi che si sono trovati a gestire situazioni di focolaio in ambiente lavorativo, utile per aggiornare sulla base di evidenze, i fattori di rischio rilevati. Di seguito, una breve descrizione delle tre schede, riportate nella loro completezza all'interno dei Materiali supplementari.

2.3.1. Scheda di autocontrollo

La scheda di autocontrollo (Appendice A1, disponibile nel formato editabile all'indirizzo https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScyITsoKu36VCUAidivd90pDV6h2cWC-4OakV_VwmEK2KH0Lw/viewform?usp=pp_url), da compilare a cura del datore di lavoro della azienda che gestisce lo stabilimento, si compone di quattro sezioni.

Una prima sezione (domande da 1 a 18) di descrizione dettagliata delle caratteristiche dello stabilimento, in cui vengono registrate la anagrafica aziendale, la specie ed il numero dei capi macellati, la presenza di ditte terze, la superficie delle aree di macellazione, il numero degli addetti totali e nelle aree di macellazione. Le informazioni raccolte in questa sezione saranno utili, oltre che per una corretta classificazione della tipologia di stabilimento, anche al fine della scelta dei siti da ispezionare, rientrando il numero di capi macellati, il numero di dipendenti, la superficie delle aree di macellazione e la presenza stabile di ditte terze tra i parametri da considerare nella pianificazione degli accessi presso gli impianti.

Una seconda sezione (domande da 19 a 54) in cui vengono passate in rassegna le principali misure anti contagio (informazione, modalità di ingresso in azienda di lavoratori e fornitori esterni, pulizia e sanificazione, precauzioni igieniche personali, Dispositivi di Protezione Individuali, aerazione, distanza interpersonale, organizzazione aziendale) previste dal protocollo condiviso di regolamentazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus COVID-19 negli ambienti di lavoro sottoscritto il 24 aprile 2020 tra il Governo e le Parti Sociali. La finalità principale di tale sezione è guidare, attraverso la sua compilazione, il datore di lavoro della azienda che conduce lo stabilimento ad una attenta e consapevole applicazione e verifica delle misure previste dal Protocollo, nonché fornire agli operatori del

DdP le informazioni sulla esistenza di eventuali criticità nella applicazione di dette misure, meritevoli di approfondimento mediante l'accesso in azienda.

Una terza sezione (domande da 55 a 71), di disamina di alcune peculiari condizioni (getti d'acqua, produzione di vapori) che si ipotizza possano rappresentare un ulteriore fattore di rischio per la potenziale diffusione del contagio.

Una quarta sezione (domande da 74 a 79), relativa al consenso al trattamento dei dati personali.

2.3.2. Scheda di verifica

Nella scheda di verifica (Appendice A2), da compilarsi a cura degli operatori del DdP al termine dell'accesso nello stabilimento, vengono annotate le risultanze delle verifiche effettuate in ordine al rispetto delle misure anti contagio, con particolare attenzione per il rispetto della distanza interpersonale, l'uso dei DPI, la sanificazione, la areazione degli ambienti, la produzione di vapori e le condizioni di umidità.

Lo schema di articolazione ricalca quello presente nella scheda di autocontrollo, con una maggiore attenzione agli aspetti cogenti determinati dal quadro normativo.

2.3.3. Scheda di gestione focolai

La scheda di gestione focolai (Appendice A3, disponibile nel formato editabile all'indirizzo https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdmg139OmBD3LB2jldiwBugEVrjKNhaHJAjSiquW16xYixFw/viewform?usp=pp_url), anch'essa da compilarsi a cura degli operatori del DdP, risulta composta da cinque sezioni.

Una prima sezione (domande da 4 a 14), di descrizione dell'impianto con particolare riferimento a specie e numero di capi macellati, presenza di ditte terze, superficie delle aree di macellazione, numero degli occupati totali e nelle aree di macellazione.

Una seconda sezione (domande da 15 a 24), di descrizione delle caratteristiche del focolaio, in cui annotare i periodi di insorgenza del focolaio ed il numero di lavoratori coinvolti suddivisi per azienda, reparto ed etnia.

Una terza sezione (domande da 25 a 33), propriamente incentrata sulle misure adottate dalla azienda o dal DdP per la gestione del focolaio (chiusura totale, chiusura di reparto, riduzione del numero di capi macellati, riduzione del personale presente, rinforzo delle misure anti contagio).

Una quarta sezione (domanda 34) di considerazioni del compilatore in ordine alle possibili cause di diffusione del contagio.

Una quinta sezione (domande da 35 a 41), relativa al consenso al trattamento dei dati personali.

L'integrazione e la sinergia tra le attività istituzionali di INAIL e l'attivazione del Piano Mirato di Prevenzione nelle sue declinazioni territoriali è illustrato nella Figura 3.

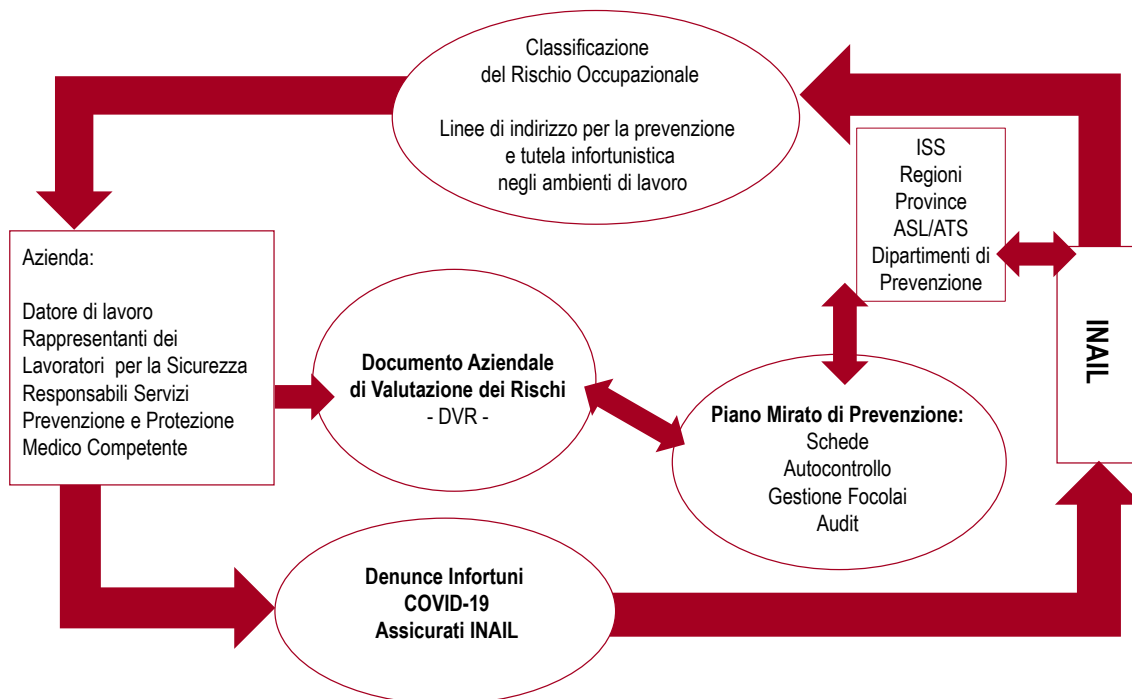


Figura 3. Integrazione e sinergia tra le attività istituzionali di INAIL e l'attivazione del Piano Mirato di Prevenzione nelle sue declinazioni territoriali

3. Flusso dati e risultati attesi

3.1. Flusso di dati

Le informazioni pervenute all'ISS da parte delle aziende e dai DdP, saranno elaborate del GdL ISS-INAIL-ASL Bari e condivise in maniera aggregata con gli enti territoriali e le associazioni di categoria, nello spirito collaborativo del PMP. Si prevede che dalla registrazione standardizzata delle attività di autocontrollo, verifica sul campo e gestione dei focolai, si potranno ricavare informazioni utili alla individuazione delle più ricorrenti condizioni di rischio per la diffusione del virus nei mattatoi e delle più opportune misure per il contenimento del rischio e per la gestione dei focolai, dalle quali far discendere la elaborazione di linee di indirizzo per aziende e DdP in merito al corretto assolvimento dei rispettivi obblighi e delle rispettive funzioni.

A conclusione delle attività di verifica, da programmarsì nel periodo dicembre 2020-dicembre 2021, si provvederà ad elaborare un report del progetto in cui si darà atto in forma anonima ed aggregata dei seguenti dati:

1. Strutture coinvolte (numero di DdP aderenti, stabilimenti contattati, schede di autocontrollo pervenute, schede di verifica pervenute, schede gestione focolai pervenute).
2. Caratteristiche degli stabilimenti (numero e specie di capi macellati, numero di lavoratori, superficie aree di macellazione, presenza di ditte terze, ecc.).
3. Osservanza delle misure anti contagio riferite ed accertate (numero di stabilimenti in regola/non in regola, tipologia delle irregolarità riscontrate, reparti ed ambienti interessati).
4. Caratteristiche dei focolai (durata, numero di lavoratori coinvolti, distribuzione dei casi per reparto ed etnia, misure adottate per il contenimento).

Dal raffronto tra i dati di cui ai punti 2, 3 e 4, ove consentito dal numero e dalla qualità degli stessi, saranno individuate le condizioni maggiormente correlabili al rischio di diffusione del virus nei mattatoi e le più opportune misure per il suo contenimento, anche allo scopo di elaborare linee di indirizzo per datori di lavoro ed operatori del DdP.

3.2. Risultati attesi

I risultati attesi si possono sintetizzare nei seguenti punti, secondo una successione logica fondata sui tre strumenti operativi:

- sensibilizzare i datori di lavoro al rispetto delle misure anti-contagio ed orientarli ad una corretta applicazione delle stesse;
- verificare il rispetto delle misure anti contagio e registrare in maniera standardizzata i dati relativi alle misure intraprese all'interno degli stabilimenti;
- approfondire le conoscenze sulle condizioni a rischio certe (sovraffollamento) o sospette (bassa temperatura, elevata umidità) per la entrata, permanenza e diffusione del virus nell'ambiente lavorativo;
- registrare in maniera standardizzata i dati relativi ai focolai insorti all'interno degli stabilimenti e le relative modalità di gestione da parte dei gestori e dei DdP;

- elaborare linee di indirizzo aggiornate sulle evidenze per datori di lavoro e per i lavoratori per la corretta attuazione delle misure anti contagio;
- elaborare linee di indirizzo per datori di lavoro ed operatori del DdP per la corretta gestione dei focolai di contagio.

Conclusioni

La peculiarità della numerosità e della distribuzione variegata sul territorio italiano di impianti di macellazione e sezionamento con codice di attività ATECO-10 richiede approcci condivisi al fine di garantire un'opera di prevenzione efficace a limitare i focolai per quindi mantenere tali attività essenziali aperte e funzionali alla filiera alimentare.

Lo strumento del PMP con la sua articolazione basata sulla conoscenza del territorio garantisce la adeguata modularità degli interventi in un quadro di dialogo con gli operatori di settore.

La conoscenza dei fattori di rischio presenti sul territorio nazionale contribuirà in termini di *readiness* e resilienza a qualificare la filiera agro-alimentare italiana, sulla base di indicatori sanitari di prevenzione, da leggere anche nell'ottica del raggiungimento dei 17 obiettivi di sviluppo sostenibile.

In prospettiva si può pensare di estendere tale approccio ad altre filiere della produzione alimentare, con schede dedicate.

Bibliografia

1. OECD. Food Supply Chains and COVID-19: Impacts and Policy Lessons. Paris: Organisation for Economic Co-operation and Development; 2020 https://read.oecd-ilibrary.org/view/?ref=134_134305-ybqvdf0kg9&title=Food-Supply-Chains-and-COVID-19-Impacts-and-policy-lessons
2. UN. Policy Brief: The Impact of COVID-19 on Food Security and Nutrition. New York: United Nations; 2020. <https://unsdg.un.org/resources/policy-brief-impact-covid-19-food-security-and-nutrition>
3. Middleton J, Reintjes R, Henrique Lopes H. Meat plants—a new front line in the covid-19 pandemic These businesses failed in their duty to workers and the wider public health Cite this as: BMJ 2020;370:m2716 <http://dx.doi.org/10.1136/bmj.m2716>
4. Dyal JW, *et al.* COVID-19 Among Workers in Meat and Poultry Processing Facilities — 19 States, April 2020 US Department of Health and Human Services/Centers for Disease Control and Prevention. MMWR 2020;69: 57-61.
5. Waltenburg MA, *et al.* Update: COVID-19 Among Workers in Meat and Poultry Processing Facilities — United States, April–May 2020 US Department of Health and Human Services/Centers for Disease Control and Prevention. MMWR 2020;69:887-892.
6. Robert Koch Institute: Situazione Epidemiologica Giornaliera (in tedesco e inglese) <https://www.rki.de/EN/Content/infections/epidemiology/outbreaks/COVID-19/COVID19.html>
7. Günther T, *et al.* Investigation of a superspreading event preceding the largest meat processing plant-related SARS-Coronavirus 2 outbreak in Germany. EMBO Mol Med 2020;e13296 doi 10.15252/emmm.
8. European Federation of Food Agriculture and Tourism Trade Unions. COVID-19 outbreaks in slaughterhouses and meat processing plants. Brussels: EFFAT; 2020. <https://effat.org/wp-content/uploads/2020/06/EFFAT-Report-COVID-19-outbreaks-in-slaughterhouses-and-meat-packing-plants-State-of-affairs-and-proposals-for-policy-action-at-EU-level-30.06.2020.pdf>
9. ECDC. COVID-19 clusters and outbreaks in occupational settings in the EU/EEA and the UK. Stockholm: European Centre for Disease Prevention and Control; 2020.
10. Tipperman E. COVID-19 Outbreaks at Meat Plants: Lessons from Victoria's Second Wave. FAIRR Blog September 4, 2020. <https://www.fairr.org/article/covid-19-outbreaks-at-meat-plants-lessons-from-victorian-second-wave/>
11. Murti M, *et al.* COVID-19 Workplace Outbreaks by Industry Sector and their Associated Household Transmission, Ontario, Canada, January–June, 2020 medRxiv preprint 2020doi: <https://doi.org/10.1101/2020.11.25.20239038>
12. Taylor CA, *et al.* Livestock plants and COVID-19 transmission. PNAS 2020;117(50):31706-15; first published November 19, 2020; <https://doi.org/10.1073/pnas.2010115117>
13. Richmond Craig S, *et al.* Interregional SARS-CoV-2 spread from a single introduction outbreak in a meat-packing plant in northeast Iowa. medRxiv preprint 2020 doi: <https://doi.org/10.1101/2020.06.08.20125534>
14. Waltenburg MA, *et al.* Coronavirus Disease among Workers in Food Processing, Food Manufacturing, and Agriculture Workplaces. Emerging Infectious Diseases 2021;27:243-249.
15. Di Leone G, *et al.* Modalità di gestione integrata nel dipartimento di prevenzione di un focolaio epidemico di COVID-19 in un grande stabilimento di lavorazione di carni della provincia di Bari. Epidemiol Prev 2020;44(Suppl 2):334-9. doi: 10.19191/EP20.5-6.S2.134.
16. Protezione Civile. Ordinanza Capo della Protezione Civile n. 630 del 3 febbraio 2020. Primi interventi urgenti di protezione civile in relazione all'emergenza relativa al rischio sanitario connesso all'insorgenza di patologie derivanti da agenti virali trasmissibili.
17. U.S. Department of Labor, 2019. Employment and Training Administration O*NET 24.2 Database. Consultabile al sito: <https://www.dol.gov/agencies/eta/onet> .

18. U.S. Department of Labour, Bureau of Labour Statistics, 2018. Standard Occupational Classification (SOC). Consultabile al sito: <https://www.bls.gov/soc/> .
19. INAIL. Documento tecnico sulla possibile rimodulazione delle misure di contenimento del contagio da SARS-Cov-2 nei luoghi di lavoro e strategie di prevenzione. Roma: Istituto Nazionale Assicurazione Infortuni sul Lavoro; 2020. <https://www.inail.it/cs/internet/comunicazione/pubblicazioni/catalogo-generale/pubblrimodulazione-contenimento-covid19-sicurezza-lavoro.html>
20. Iavicoli S, *et al.* Risk assessment at work and prevention strategies on COVID-19 in Italy. PLoS ONE 2021;16(3):e0248874. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0248874>
21. ISTAT. Classificazione delle attività economiche ATECO 2007 derivata dalla Nace Rev. 2. Roma: Istituto Nazionale di Statistica; 2009. (Metodi e Norme n. 40).
22. Marziano V, *et al.* Retrospective analysis of the Italian exit strategy from COVID-19 lockdown. PNAS 2021;118(4):e2019617118; DOI: 10.1073/pnas.2019617118
23. International Standard Classification of Occupations Structure, group definitions and correspondence tables. Geneva: ILO; 2012. https://www.ilo.org/global/publications/ilo-bookstore/order-online/books/WCMS_172572/lang--en/index.htm
24. Marinaccio A, *et al.* Occupational factors in the COVID-19 pandemic in Italy: compensation claims applications support establishing an occupational surveillance system. Occup Environ Med. 2020;Epub doi:10.1136/oemed-2020-106844
25. INAIL. Circolare n. 74 del 23 novembre 1995. Modalità di trattazione delle malattie infettive e parassitarie. Roma: Istituto Nazionale Assicurazione Infortuni sul Lavoro; 1995. https://www.inail.it/cs/internet/atti-e-documenti/note-e-provvedimenti/circolari/p1020798983_circolare-inail-n--74-del-23-novembre-1995.html
26. INAIL, 2020. Circolare n. 13 del 3 aprile 2020 e n.22 del 20 maggio 2020. Roma: Istituto Nazionale Assicurazione Infortuni sul Lavoro; 2020. <https://www.inail.it/cs/internet/docs/circolare-13-del-3-aprile-2020-testo.pdf>
27. Italia. Decreto Legge 17 marzo 2020, n. 18, art. 42, comma 2, convertito dalla Legge 24 aprile 2020, n. 27. Gazzetta Ufficiale Serie Generale n.70 del 17-03-2020.
28. Italia. DPR n. 1124/1965 Testo unico delle disposizioni per l'assicurazione obbligatoria contro gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali. Gazzetta Ufficiale n.257 del 13 ottobre 1965 Supplemento ordinario.
29. ISTAT. Classificazione delle professioni. Roma: Istituto Nazionale di Statistica; 2011. <http://professioni.istat.it/cp2011/>

Materiali supplementari

A) notizie relative a focolai di COVID-19, non ancora oggetto di comunicazioni scientifiche.

USDA Report Number: FR2020-0009 Report Name: COVID-19 clusters identified in French slaughterhouse workers May 19, 2020 consultabile al sito:
https://apps.fas.usda.gov/newgainapi/api/Report/DownloadReportByFileName?fileName=COVID-19%20clusters%20identified%20in%20French%20slaughterhouse%20workers_Paris_France_05-18-2020

https://www.just-food.com/news/premium-brands-owned-belmont-meats-shuts-toronto-plant-amid-covid-outbreak_id145150.aspx

<https://www.greenqueen.com.hk/brazil-pandemic-spread-linked-to-meat-plants-slaughterhouses/>

<https://www.ildolomiti.it/cronaca/2020/coronavirus-altri-53-contagi-in-24-ore-in-trentino-lepidemia-continua-a-crescere-il-focolaio-legato-ai-macelli-sale-a-141-positivi>

Trentotoday: Focolaio nel settore carne, sindacati: "Non solo covid, emergenza lavorativa" Appello a Confindustria per approfondire la logica dei subappalti nel settore, dove è stato scoperto un focolaio con 108 contagi Redazione 05 settembre 2020 15:59 <https://www.trentotoday.it/economia/focolaio-lavoratori-carne.html>

La Repubblica. Coronavirus, focolai nel Mantovano tra macelli e salumifici: 68 persone positive [Internet]. 2020 [cited 26 July 2020]. Disponibile al sito:
https://milano.repubblica.it/cronaca/2020/07/05/news/coronavirus_focolai_nel_mantovano_tra_macelli_e_salumifici_68_persone_positive-261021987/

https://www.repubblica.it/cronaca/2020/08/25/news/coronavirus_a_treviso_182_casi_di_positivita_su_700_addetti_stabilimento_aia-265452654/

<https://www.rainews.it/tgr/veneto/video/2020/10/ven-Coronavirus-Veneto-Tombolo-Padova-focolaio-in-centro-carni-24-positivi-6478eb4f-6c9a-4367-a60c-36c90a931b88.html>

Coronavirus Campania, focolaio a Caivano: 75 positivi in un macello

<https://tg24.sky.it/napoli/2020/09/10/campania-coronavirus-focolaio-macello-caivano>

B) aspetti legati alla sicurezza e accesso alla risorsa alimentare in ambito internazionale

https://www.wto.org/english/news_e/news20_e/sps_13nov20_e.htm;

<https://www.who.int/news-room/q-a-detail/coronavirus-disease-covid-19-food-safety-and-nutrition> .

Appendice

A1. Scheda di autocontrollo

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 lo stabilimento

DESCRIZIONE E DIMENSIONI STABILIMENTO

4. In quale comune è ubicato lo stabilimento? *

5. In quale provincia è ubicato lo stabilimento? *

indicare la sigla della provincia

6. Quale è l'indirizzo dello stabilimento? *

7. Quali specie vengono macellate/lavorate? *

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

Seleziona tutte le voci applicabili.

- Bovini
- Suini
- Ovicaprini
- Equini
- Volatili
- Cunicoli

Altro: _____

8. Quanti sono i giorni DI LAVORO settimanali dello stabilimento? *

Contrassegna solo un ovale.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

9. Quanti sono i giorni DI MACELLAZIONE/LAVORAZIONE settimanali dello stabilimento? *

Contrassegna solo un ovale.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7

10. Numero di turni di lavoro nelle 24 ore

Contrassegna solo un ovale.

- 1
- 2
- 3

11. All'interno dello stabilimento operano in maniera stabile cooperative, ditte terze, ditte appaltatrici o lavoratori autonomi? *

In caso di risposta negativa, selezionare "NO" ed andare direttamente alla domanda "Numero di operatori presenti nello stabilimento"

Contrassegna solo un ovale.

- SI
- NO

12. Quante sono le cooperative, ditte terze, ditte appaltatrici che operano stabilmente all'interno dello stabilimento?

13. Di cosa si occupano le cooperative, ditte terze, ditte appaltatrici, lavoratori autonomi che operano stabilmente all'interno dello stabilimento?

in caso di opzione "altro", specificare l'attività svolta

Seleziona tutte le voci applicabili.

- accudimento animali vivi
- macellazione
- disosso
- manutenzione
- pulizia
- lavorazione preparati
- magazzino
- trasporto
- sezionamento
- incartonamento
- attività amministrative

Altro: _____

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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
da 1 a 5	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
da 6 a 10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
da 11 a 25	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
da 26 a 50	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
da 51 a 100	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
> 100	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

15. Numero di operatori addetti alla macellazione/lavorazione *

Indicare il numero degli operatori addetti alla MACELLAZIONE nelle sue diverse fasi (dallo stordimento al tunnel di raffreddamento) o alla LAVORAZIONE/SEZIONAMENTO. Per gli addetti alla macellazione è necessario distinguere 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 operatori
- macellazione carni rosse: > 25 operatori
- macellazione carni bianche: < 5 operatori
- macellazione carni bianche: da 5 a 15 operatori
- macellazione carni bianche: > 15 operatori
- lavorazione e sezionamento carni: < 10 operatori
- lavorazione e sezionamento carni: da 10 a 25 operatori
- lavorazione e sezionamento carni: > 25 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. Non vi rientrano gli ambienti - se fisicamente separati - collegati ed al servizio alla area di macellazione/lavorazione (es. tripperia, area lavorazione pelli, spogliatoi, servizi igienici, ecc.). Nel caso non vi sia macellazione o lavorazione di tali specie non rispondere alla domanda.

Contrassegna solo un ovale.

- < 100 mq
- 100 - 400 mq
- > 400 mq

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. Non vi rientrano gli ambienti - se fisicamente separati - collegati ed al servizio alla area di macellazione/lavorazione (es. tripperia, area lavorazione pelli, 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 selezionare semplicemente la voce dedicata. 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. È 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
- Lavorazione/sezionamento carni

INFORMAZIONE

19. I 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.

- 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

MODALITA' 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

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 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? *

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

30. A chi è affidata la sanificazione?

In caso di unica risposta "Ditta esterna specializzata", selezionare la voce corrispondente ed andare direttamente alla pagina successiva cliccando su "Avanti" in fondo a questa pagina

Seleziona tutte le voci applicabili.

- Ditta esterna specializzata
 Lavoratori della impresa stessa

31. In caso di affidamento a lavoratori della impresa stessa, quali prodotti vengono utilizzati?

Indicare il nome commerciale dei prodotti

PRECAUZIONI IGIENICHE PERSONALI

32. L'Azienda ha messo a disposizione idonei mezzi detergenti per le mani? *

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

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

Contrassegna solo un ovale.

- SI
 NO

DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALI (DPI) ANTI CONTAGIO

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
 maschere facciali filtranti FFP2
 maschere facciali filtranti FFP3
 guanti
 occhiali /visiera
 tuta

Altro: _____

36. Le protezioni individuali monouso vengono sostituite giornalmente?

Contrassegna solo un ovale.

- SI
 NO

37. I lavoratori hanno ricevuto formazione/informazione sull'utilizzo dei DPI?

Contrassegna solo un ovale.

- SI
 NO

AERAZIONE

AERAZIONE NATURALE

38. Gli ambienti presentano aerazione naturale (tramite finestre, porte, lucernai)? *

In caso di risposta "NO" in tutti gli ambienti, selezionare "NO" in tutte le righe ed andare direttamente alla sezione "Ventilazione meccanica/condizionamento"

Seleziona tutte le voci applicabili.

	SI	NO
Aree di produzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uffici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spogliatoi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mense	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aree comuni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

39. Il rapporto aerante (rapporto tra la superficie delle aperture di aerazione naturale e la superficie calpestabile) è uguale o superiore ad 1/16 nelle aree di produzione e ad 1/8 in uffici, spogliatoi ed aree comuni?

Seleziona tutte le voci applicabili.

	SI	NO	Aerazione naturale non presente
Aree di produzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uffici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spogliatoi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mense	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aree comuni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

VENTILAZIONE MECCANICA/ARIA CONDIZIONATA

40. È attivo un sistema di ventilazione meccanica /aria condizionata?

In caso di risposta "NO" in tutti gli ambienti, selezionare "NO" in tutte le righe ed andare direttamente alla pagina successiva cliccando su "Avanti" in fondo alla pagina

Seleziona tutte le voci applicabili.

	SI	NO
Aree di produzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uffici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spogliatoi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mense	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aree comuni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

41. 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 superiore al 30% selezionare "SI" e "% ricircolo > 30%"

Seleziona tutte le voci applicabili.

	SI	% ricircolo > 30%	NO
Aree di produzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uffici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spogliatoi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mense	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aree comuni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

42. Se presente un sistema di ventilazione meccanica/aria condizionata, la 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.

	SI	NO	E' presente un registro di manutenzione dell'impianto?
Aree di produzione	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uffici	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spogliatoi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mense	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Aree comuni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

DISTANZA INTERPERSONALE

43. L'azienda ha predisposto una diversa ripartizione e/o assegnazione degli spazi per rispettare la distanza minima di almeno 1 metro di separazione tra i presenti? *

Contrassegna solo un ovale.

- SI
 NO
 Non necessario

44. E' stato disposto ai lavoratori di rispettare la distanza minima di almeno 1 metro di separazione tra i presenti? *

Contrassegna solo un ovale.

- SI
 NO

45. L'azienda ha realizzato una separazione fisica fra lavoratori e pubblico ovvero tra lavoratori? *

Contrassegna solo un ovale.

- SI
 NO
 Non necessario

46. Sono stati riorganizzati l'ingresso e l'uscita (zona marcatempo) al fine di garantire lo spazio interpersonale di 1 metro? *

Contrassegna solo un ovale.

- 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

ORGANIZZAZIONE 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

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
 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

ASPETTI PECULIARI DEL COMPARTO LAVORAZIONI CARNI

GETTI D'ACQUA

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
 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

59. In caso di risposta affermativa alla precedente domanda, quali sono i DPI aggiuntivi adottati?

DEPILAZIONE SUINI

Nel caso non vi sia macellazione di suini passare direttamente alla sezione "Macellazione volatili"

60. In caso di macellazione di SUINI, la depilazione avviene mediante:

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
 4. Spazzolatura e docciatura
 5. Raggi infrarossi
 5. Asportazione meccanica setole

61. 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"

Contrassegna solo un ovale.

- SI
 NO

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.

- < 1 m.
 1 - 2 m
 > 2 m

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?

Contrassegna solo un ovale.

- SI
 NO

65. In caso di risposta affermativa alla precedente domanda, quali sono i DPI aggiuntivi adottati?

MACELLAZIONE VOLATILI

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

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

NEBULIZZAZIONE 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. La nebulizzazione di acqua nelle aree pre macellazione di sosta degli animali vivi avviene in presenza di operatori?

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

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 solo un ovale.

- SI
 NO

71. In caso di risposta affermativa alla precedente domanda, quali sono i DPI aggiuntivi adottati?*

CAMPO APERTO PER IL
COMPILATORE

In questa sezione il compilatore può inserire alcune note sulle risposte fornite nelle precedenti sezioni o indicare le ulteriori misure preventive poste in essere nello stabilimento

72. ALTRE MISURE PREVENTIVE ADOTTATE

73. ANNOTAZIONI

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 rinvia 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 Responsabile 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](mailto:PECpresidenza@pec.iss.it)

8. Identità e dati di contatto

Titolare del trattamento - ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ
in persona del Presidente: Professor Silvio Brusafiero
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

74. Cognome e nome *

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. 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

79. Data di compilazione *

Esempio: 7 gennaio 2019

Questi contenuti non sono creati né avallati da Google.

Google Moduli

A2. Scheda di verifica

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)

SPECIE MACELLATE	(NUMERO DI CAPI/GIORNO)	
	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"> • in quali mesi? (indicare i mesi dell'anno): • per quali ragioni? <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Aumentata richiesta <input type="checkbox"/> Ragioni legate al ciclo riproduttivo degli animali <input type="checkbox"/> Esigenze aziendali <input type="checkbox"/> Altro (specificare) 		

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

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 pulizia giornaliera			
• 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 sanificazione periodica			
//////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// //////////////////////////////////// ////////////////////////////////////	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, scottatura, scuoiatura											
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											

6

Altro (specificare)											
Altro (specificare)											

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

NO SI, nei seguenti ambienti:

per le seguenti ragioni:

Note:

7

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
In caso di risposta SI alla precedente domanda, <ul style="list-style-type: none"> in quale reparto/settore? il getto d'acqua avviene in presenza di altri operatori? <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO se sono presenti altri operatori, a che distanza generalmente si trovano dal getto? <input type="checkbox"/> < 1 m <input type="checkbox"/> 1-2 m <input type="checkbox"/> > 2 m 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 se sì, quali sono i DPI aggiuntivi? 		

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:

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 areazione degli ambienti di lavoro tenendo conto in particolare della superficie dei locali, di quella di porte e finestre, e dell'eventuale presenza di areazione 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, 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

Gianfranco Brambilla, ISS

Tel. 0649906162

email: 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 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 Responsabile 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 Brusaferro
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

A3. Scheda di gestione focolai

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 0,095 UBE e 1 coniglio a 0,098 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
- Ovicapri < 200
- Ovicapri da 200 a 400
- Ovicapri > 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 ovicapri) 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 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, ovicapriini, volatili e cunicoli

Indicare la superficie totale dell'area o delle aree destinate alla macellazione di suini, ovicapriini, volatili e cunicoli (dallo stordimento al tunnel di raffreddamento). Non vi rientrano gli ambienti - se fisicamente separati - collegati 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: _____

23. Quali reparti sono risultati interessati dai contagi?

Indicare la percentuale di casi che hanno riguardato i lavoratori di un determinato reparto. In caso di lavoratori impegnati in più reparti, indicare il reparto in cui, sulla base del contact tracing, può essere avvenuto il contagio; qualora non si disponga di questa informazione indicare il settore ad impegno prevalente, ovvero quello in cui il lavoratore trascorre la maggior parte della sua giornata lavorativa. Se non vi sono casi in un reparto non selezionare alcuna casella della riga corrispondente.

Seleziona tutte le voci applicabili.

	<5%	da 5 a 10%	da 10 a 25%	da 25 a 50%	da 50 a 75%	> 75%
Stalle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Spiumatura, scotennatura, scuoiatura	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Disosso	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sezionamento a freddo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lavorazione di preparati	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Magazzino	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trasporto	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pulizie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bar/Mensa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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, 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"/>

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)
- Aereazione
- 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 rinvia 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 Responsabile 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](mailto:PECpresidenza@pec.iss.it)

8. Identità e dati di contatto

Titolare del trattamento – ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ
in persona del Presidente: Professor Silvio Brusafiero
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

Rapporti ISS COVID-19

Accessibili da <https://www.iss.it/rapporti-covid-19>

2021

1. Fabiani M, Onder G, Boros S, Spuri M, Minelli G, Urdiales AM, Andrianou X, Riccardo F, Del Manso M, Petrone D, Palmieri L, Vescio MF, Bella A, Pezzotti P. *Il case fatality rate dell'infezione SARS-CoV-2 a livello regionale e attraverso le differenti fasi dell'epidemia in Italia. Versione del 20 gennaio 2021*. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2021. (Rapporto ISS COVID-19 n. 1/2021).
2. Giusti A, Zambri F, Marchetti F, Corsi E, Preziosi J, Sampaolo L, Pizzi E, Taruscio D, Salerno P, Chiantera A, Colacurci N, Davanzo R, Mosca F, Petrini F, Ramenghi L, Vicario M, Villani A, Viora E, Zanetto F, Chapin EM, Donati S. *Indicazioni ad interim per gravidanza, parto, allattamento e cura dei piccolissimi di 0-2 anni in risposta all'emergenza COVID-19. Aggiornamento del Rapporto ISS COVID-19 n. 45/2020. Versione 5 febbraio 2021*. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2021. (Rapporto ISS COVID-19 n. 2/2021).
3. Gruppo di lavoro ISS Bioetica COVID-19. *Aspetti di etica nella sperimentazione di vaccini anti-COVID-19. Versione del 18 febbraio 2021*. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2021. (Rapporto ISS COVID-19 n. 3/2021).
4. Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni. *Indicazioni ad interim sulle misure di prevenzione e controllo delle infezioni da SARS-COV-2 in tema di varianti e vaccinazione anti COVID-19. Versione dell'8 marzo 2021*. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19 n. 4/ 2021).
5. Gruppo Tecnico Nazionale PASSI e PASSI d'Argento. *PASSI e PASSI d'Argento e la pandemia COVID-19. Versione del 9 marzo 2021*. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2021. (Rapporto ISS COVID-19 n. 5/2021).
6. Gruppo di lavoro ISS Bioetica COVID-19. *Assistenza sociosanitaria residenziale agli anziani non autosufficienti: profili bioetici e biogiuridici. Versione del 10 marzo 2021*. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2021. (Rapporto ISS COVID-19 n. 6/2021).
7. Torre M, Urakcheeva I, Ciminello E, Aprato A, Favella L, Ferro S, Ercolanoni M, Leoni O, Picus R, Armadori C, Molinari M, Bachini L, Gemmi F, Germinario C, Moretti B, Allotta A, Boniforti F, Ceccarelli S, Laricchiuta P. *Impatto dell'emergenza COVID-19 sui volumi di attività della chirurgia protesica ortopedica in sette Regioni italiane. Versione del 17 marzo 2021*. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2021. (Rapporto ISS COVID-19 n. 7/2021).
8. Agrimi U, Bertinato L, Brambilla G, Minelli G, Settimo G, Brusaferrò S, Brusco A, D'Amario S, Boccuni F, Rondinone BM, Tomao P, Vonesch N, Iavicoli S, Di Leone G, De Nitto S, Napolano F, Rizzo L, Lagravinese D, Cornaggia N, Savi S, Russo F. *Attivazione di un piano mirato di prevenzione, sulle misure anti contagio e sulla gestione dei focolai di infezione da COVID-19 negli impianti di macellazione e sezionamento: nota metodologica ad interim. Versione dell'8 aprile 2021*. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2021 (Rapporto ISS COVID-19 n. 8/ 2021)

2020

1. Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni. *Indicazioni ad interim per l'effettuazione dell'isolamento e della assistenza sanitaria domiciliare nell'attuale contesto COVID-19. Versione del 24 luglio 2020*. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 1/2020 Rev.).
2. Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni. *Indicazioni ad interim per un utilizzo razionale delle protezioni per infezione da SARS-CoV-2 nelle attività sanitarie e sociosanitarie (assistenza a soggetti affetti da COVID-19) nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2. Versione del 10 maggio 2020*. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 2/2020 Rev. 2).

3. Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Gestione dei Rifiuti. *Indicazioni ad interim per la gestione dei rifiuti urbani in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2*. Versione del 31 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 3/2020 Rev. 2).
4. Gruppo di lavoro ISS Prevenzione e controllo delle Infezioni. *Indicazioni ad interim per la prevenzione e il controllo dell'infezione da SARS-CoV-2 in strutture residenziali sociosanitarie e socioassistenziali*. Versione del 24 agosto 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19, n. 4/2020 Rev. 2).
5. Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Qualità dell'aria indoor. *Indicazioni ad per la prevenzione e gestione degli ambienti indoor in relazione alla trasmissione dell'infezione da virus SARS-CoV-2*. Versione del 25 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 5/2020 Rev. 2).
6. Gruppo di lavoro ISS Cause di morte COVID-19. *Procedura per l'esecuzione di riscontri diagnostici in pazienti deceduti con infezione da SARS-CoV-2*. Versione del 23 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 6/2020).
7. Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19 e Gruppo di lavoro ISS Ambiente e Rifiuti COVID-19. *Raccomandazioni per la disinfezione di ambienti esterni e superfici stradali per la prevenzione della trasmissione dell'infezione da SARS-CoV-2*. Versione del 29 marzo 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 7/2020).
8. Osservatorio Nazionale Autismo ISS. *Indicazioni ad interim per un appropriato sostegno delle persone nello spettro autistico nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2*. Versione del 30 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 8/2020 Rev.).
9. Gruppo di Lavoro ISS Ambiente – Rifiuti COVID-19. *Indicazioni ad interim sulla gestione dei fanghi di depurazione per la prevenzione della diffusione del virus SARS-CoV-2*. Versione del 3 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 9/2020).
10. Gruppo di Lavoro ISS Ambiente-Rifiuti COVID-19. *Indicazioni ad interim su acqua e servizi igienici in relazione alla diffusione del virus SARS-CoV-2* Versione del 7 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 10/2020).
11. Gruppo di Lavoro ISS Diagnostica e sorveglianza microbiologica COVID-19: aspetti di analisi molecolare e sierologica. *Raccomandazioni per il corretto prelievo, conservazione e analisi sul tampone oro/rino-faringeo per la diagnosi di COVID-19*. Versione del 29 maggio 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 11/2020 Rev 2).
12. Gabbrielli F, Bertinato L, De Filippis G, Bonomini M, Cipolla M. *Indicazioni ad interim per servizi assistenziali di telemedicina durante l'emergenza sanitaria COVID-19*. Versione del 13 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 12/2020).
13. Gruppo di lavoro ISS Ricerca traslazionale COVID-19. *Raccomandazioni per raccolta, trasporto e conservazione di campioni biologici COVID-19*. Versione del 15 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 13/2020).
14. Gruppo di lavoro ISS Malattie Rare COVID-19. *Indicazioni ad interim per un appropriato sostegno delle persone con enzimopenia G6PD (favismo) nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2*. Versione del 14 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 14/2020).
15. Gruppo di lavoro ISS Farmaci COVID-19. *Indicazioni relative ai rischi di acquisto online di farmaci per la prevenzione e terapia dell'infezione COVID-19 e alla diffusione sui social network di informazioni false sulle terapie*. Versione del 16 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 15/2020).
16. Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19. *Animali da compagnia e SARS-CoV-2: cosa occorre sapere, come occorre comportarsi*. Versione del 19 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 16/2020).
17. Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19. *Indicazioni ad interim sull'igiene degli alimenti durante l'epidemia da virus SARS-CoV-2*. Versione del 19 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 17/2020).
18. Gruppo di lavoro ISS Ricerca traslazionale COVID-19. *Raccomandazioni per la raccolta e analisi dei dati disaggregati per sesso relativi a incidenza, manifestazioni, risposta alle terapie e outcome dei pazienti COVID-19*. Versione del 26 aprile 2020. Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 18/2020).

19. Gruppo di lavoro ISS Biocidi COVID-19. *Raccomandazioni ad interim sui disinfettanti nell'attuale emergenza COVID-19: presidi medico-chirurgici e biocidi. Versione del 13 luglio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 19/2020 Rev.).
20. Gruppo di Lavoro ISS Prevenzione e Controllo delle Infezioni. *Indicazioni ad interim per la sanificazione degli ambienti interni nel contesto sanitario e assistenziale per prevenire la trasmissione di SARS-CoV 2. Versione del 7 luglio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 20/2020 Rev. 2).
21. Ricci ML, Rota MC, Scaturro M, Veschetti E, Lucentini L, Bonadonna L, La Mura S. *Guida per la prevenzione della contaminazione da Legionella negli impianti idrici di strutture turistico recettive e altri edifici ad uso civile e industriale, non utilizzati durante la pandemia COVID-19. Versione del 3 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 21/2020).
22. Gruppo di lavoro ISS Salute mentale ed emergenza COVID-19 *Indicazioni ad interim per un appropriato supporto degli operatori sanitari e sociosanitari durante lo scenario emergenziale SARS-CoV-2. Versione del 28 maggio.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 22/2020 Rev.).
23. Gruppo di lavoro ISS Salute mentale ed emergenza COVID-19 *Indicazioni di un programma di intervento dei Dipartimenti di Salute Mentale per la gestione dell'impatto dell'epidemia COVID-19 sulla salute mentale. Versione del 6 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 23/2020).
24. Gruppo di lavoro ISS Malattie Rare COVID-19. *Indicazioni ad interim per una appropriata gestione dell'iposurrenalismo in età pediatrica nell'attuale scenario emergenziale da infezione da SARS-CoV-2. Versione del 10 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 24/2020).
25. Gruppo di Lavoro ISS Biocidi COVID-19. *Raccomandazioni ad interim sulla sanificazione di strutture non sanitarie nell'attuale emergenza COVID-19: superfici, ambienti interni e abbigliamento. Versione del 15 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 25/2020).
26. Gruppo di Lavoro ISS Ambiente e Rifiuti. *Indicazioni ad interim sulla gestione e smaltimento di mascherine e guanti monouso provenienti da utilizzo domestico e non domestico. Versione del 18 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 26/2020).
27. Ricci ML, Rota MC, Scaturro M, Nardone M, Veschetti E, Lucentini L, Bonadonna L, La Mura S. *Indicazioni per la prevenzione del rischio Legionella nei riuniti odontoiatrici durante la pandemia da COVID-19. Versione del 17 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 27/2020).
28. Gruppo di Lavoro ISS Test Diagnostici COVID-19 e Gruppo di Lavoro ISS Dispositivi Medici COVID-19. *Dispositivi diagnostici in vitro per COVID-19. Parte 1: normativa e tipologie. Versione del 18 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 28/2020).
29. Gruppo di lavoro ISS Malattie Rare COVID-19. *Indicazioni ad interim su malattia di Kawasaki e sindrome infiammatoria acuta multisistemica in età pediatrica e adolescenziale nell'attuale scenario emergenziale da infezione da SARS-CoV-2. Versione 21 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 29/2020).
30. Gruppo di lavoro Salute mentale ed emergenza COVID-19. *Indicazioni sull'intervento telefonico di primo livello per l'informazione personalizzata e l'attivazione dell'empowerment della popolazione nell'emergenza COVID-19. Versione del 14 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 30/2020).
31. Gruppo di lavoro Salute mentale ed emergenza COVID-19. *Indicazioni ad interim per il supporto psicologico telefonico di secondo livello in ambito sanitario nello scenario emergenziale COVID-19. Versione del 26 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 31/2020).
32. Gruppo di lavoro ISS Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare COVID-19. *Indicazioni ad interim sul contenimento del contagio da SARS-CoV-2 e sull'igiene degli alimenti nell'ambito della ristorazione e somministrazione di alimenti. Versione del 27 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 32/2020).
33. Gruppo di Lavoro ISS Ambiente-Rifiuti COVID-19. *Indicazioni sugli impianti di ventilazione/climatizzazione in strutture comunitarie non sanitarie e in ambienti domestici in relazione alla diffusione del virus SARS-CoV-2. Versione del 25 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 33/2020).
34. Gruppo di Lavoro Bioetica COVID-19. *Sorveglianza territoriale e tutela della salute pubblica: alcuni aspetti etico-giuridici. Versione del 25 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 34/2020).

35. Gruppo di Lavoro Bioetica COVID-19. *Il Medico di Medicina Generale e la pandemia di COVID-19: alcuni aspetti di etica e di organizzazione. Versione del 25 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 35/2020).
36. Gruppo di Lavoro ISS Ambiente-Rifiuti COVID-19. *Indicazioni sulle attività di balneazione, in relazione alla diffusione del virus SARS-CoV-2. Versione del 31 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 36/2020).
37. Gruppo di Lavoro ISS Ambiente-Rifiuti COVID-19. *Indicazioni per le piscine, di cui all'Accordo 16/1/2003 tra il Ministro della salute, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, in relazione alla diffusione del virus SARS-CoV-2. Versione del 31 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 37/2020).
38. Silano M, Bertinato L, Boirivant M, Pocchiarri M, Taruscio D, Corazza GR, Troncone R *Indicazioni ad interim per un'adeguata gestione delle persone affette da celiachia nell'attuale scenario emergenziale SARS-CoV-2. Versione del 29 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 38/2020).
39. Gruppo di lavoro ISS Malattie Rare COVID-19 *Censimento dei bisogni (23 marzo - 5 aprile 2020) delle persone con malattie rare in corso di pandemia da SARS-CoV-2. Versione del 30 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 39/2020).
40. Gruppo di Lavoro Bioetica COVID-19. *Comunicazione in emergenza nei reparti COVID-19. Aspetti di etica. Versione del 25 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 40/2020).
41. Gruppo di lavoro ISS Salute mentale ed emergenza COVID-19. *Indicazioni per prendersi cura delle difficoltà e dei bisogni dei familiari di pazienti ricoverati in reparti ospedalieri COVID-19. Versione del 29 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 41/2020).
42. Gruppo di Lavoro ISS Bioetica COVID-19. *Protezione dei dati personali nell'emergenza COVID-19. Versione del 28 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 42/2020).
43. Gruppo di lavoro ISS Salute mentale ed emergenza COVID-19. *Indicazioni ad interim per un appropriato sostegno della salute mentale nei minori di età durante la pandemia COVID-19. Versione del 31 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 43/2020).
44. Gruppo di lavoro ISS Salute mentale ed emergenza COVID-19. *Indicazioni di un programma di intervento per la gestione dell'ansia e della depressione perinatale nell'emergenza e post emergenza COVID-19. Versione del 31 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 44/2020).
45. Giusti A, Zambri F, Marchetti F, Sampaolo L, Taruscio D, Salerno P, Chiantera A, Colacurci N, Davanzo R, Mosca F, Petrini F, Ramenghi L, Vicario M, Villani A, Viora E, Zanetto F, Donati S. *Indicazioni ad interim per gravidanza, parto, allattamento e cura dei piccolissimi 0-2 anni in risposta all'emergenza COVID-19. Versione 31 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020 (Rapporto ISS COVID-19 n. 45/2020).
46. Gruppo di Lavoro ISS Test Diagnostici COVID-19 e Gruppo di Lavoro ISS Dispositivi Medici COVID-19. *Dispositivi diagnostici in vitro per COVID-19. Parte 2: evoluzione del mercato e informazioni per gli stakeholder. Versione del 23 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 46/2020).
47. Gruppo di Lavoro ISS Bioetica COVID-19. *Etica della ricerca durante la pandemia di COVID-19: studi osservazionali e in particolare epidemiologici. Versione del 29 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 47/2020).
48. Gruppo di Lavoro Immunologia COVID-19. *Strategie immunologiche ad interim per la terapia e prevenzione della COVID-19. Versione del 4 giugno 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 48/2020).
49. Gruppo di Lavoro ISS Cause di morte COVID-19, Gruppo di lavoro Sovrintendenza sanitaria centrale – INAIL, ISTAT. *COVID-19: rapporto ad interim su definizione, certificazione e classificazione delle cause di morte. Versione dell'8 giugno 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 49/2020).
50. Perilli R, Grigioni M, Porta M, Cruciani F, Bandello F, Mastropasqua L, Consoli A. *Contributo dell'innovazione tecnologica alla sicurezza del paziente diabetico da sottoporre ad esame del fondo oculare in tempi di COVID-19. Versione del 24 giugno 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 50/2020 Rev.).

51. Gruppo di Lavoro ISS Farmaci COVID-19. *Integratori alimentari o farmaci? Regolamentazione e raccomandazioni per un uso consapevole in tempo di COVID-19. Versione del 31 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 51/2020).
52. Gruppo di lavoro SISVet-ISS. *Protocollo di gestione dell'emergenza epidemiologica da SARS-CoV-2 nelle strutture veterinarie universitarie. Versione dell'11 giugno 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 52/2020).
53. Filia A, Urdiales AM, Rota MC. *Guida per la ricerca e gestione dei contatti (contact tracing) dei casi di COVID-19. Versione del 25 giugno 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 53/2020).
54. Giansanti D, D'Avenio G, Rossi M, Spurio A, Bertinato L, Grigioni M. *Tecnologie a supporto del rilevamento della prossimità: riflessioni per il cittadino, i professionisti e gli stakeholder in era COVID-19. Versione del 31 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 54/2020).
55. Cisbani E, Dini V, Grande S, Palma A, Rosi A, Tabocchini MA, Gasparini F, Orlacchio A. *Stato dell'arte sull'impiego della diagnostica per immagini per COVID-19. Versione del 7 luglio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 55/2020).
56. Gruppo di lavoro ISS-INAIL. *Focus on: utilizzo professionale dell'ozono anche in riferimento al COVID-19. Versione del 21 luglio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 56/2020).
57. Gruppo di lavoro ISS Formazione COVID-19. *Formazione per la preparedness nell'emergenza COVID-19: il case report dell'Istituto Superiore di Sanità. Versione del 31 maggio 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 57/2020).
58. Gruppo di Lavoro ISS, Ministero della Salute, Ministero dell'Istruzione, INAIL, Fondazione Bruno Kessler, Regione Emilia-Romagna, Regione Veneto, R. *Indicazioni operative per la gestione di casi e focolai di SARS-CoV-2 nelle scuole e nei servizi educativi dell'infanzia. Versione del 28 agosto 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 58/2020 Rev.).
59. Gruppo di lavoro ISS Bioetica COVID-19. *Supporto digitale al tracciamento dei contatti (contact tracing) in pandemia: considerazioni di etica e di governance. Versione del 17 settembre 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 59/2020).
60. Gabbrielli F, Capello F, Tozzi AE, Rabbone I, Caruso M, Garioni M, Taruscio D, Bertinato L, Scarpa M. *Indicazioni ad interim per servizi sanitari di telemedicina in pediatria durante e oltre la pandemia COVID-19. Versione del 10 ottobre 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 60/2020).
61. Tavolo per il monitoraggio e implementazione del Piano Nazionale delle Demenze. *Indicazioni ad interim per un appropriato sostegno alle persone con demenza nell'attuale scenario della pandemia di COVID-19. Versione del 23 ottobre 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 61/2020).
62. D'Ancona F, Isonne C, Lia L, Urdiales AM, Onder G, Vanacore N, Bellentani MD, Caraglia A, D'Alisera A, Iera J, Sabbatucci M, Spizzichino M, Benini F, Pizzuto M, Scaccabarozzi G, Pucciarelli G. *Indicazioni per la prevenzione delle infezioni da SARS-CoV-2 negli hospice e nelle cure palliative domiciliari. Versione del 15 dicembre 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19, n. 62/2020).
63. Rota MC, Bellino S, Vescio MF, Del Manso M, Andrianou X, Urdiales AM, Spuri M, Fabiani M, Bella A, Riccardo F, Pezzotti P. *Apertura delle scuole e andamento dei casi confermati di SARS-CoV-2: la situazione in Italia. Versione del 30 dicembre 2020.* Roma: Istituto Superiore di Sanità; 2020. (Rapporto ISS COVID-19 n. 63/2020).