**Modulo Check-Up HACCP gratuito**

STUDIO TENTOLINI:HSE MANAGER offre gratuitamente la possibilità di effettuare un Check Up aziendale per capire il grado di adempimento alla normativa di sicurezza e protezione con cui l’Azienda sta operando.

Per ricevere la consulenza puoi compilare la scheda di seguito riportata, inviarla a [hsemanager@live.it](mailto:hsemanager@live.it) ed entro breve tempo sarete contattati per analizzare eventuali criticità riscontrate e fissare un appuntamento, completamente gratuito, con un nostro tecnico specializzato in modo da poter effettuare eventuali approfondimenti necessari a rilevare possibili azioni di miglioramento secondo le previsioni della Normativa.

STUDIO TENTOLINI:HSE MANAGER può assistere l’Azienda nel settore della sicurezza sul lavoro, redazione del documento di valutazione dei rischi aziendali (DVR), piano di emergenza (PEE), redazione di planimetrie antincendio, analisi igienistiche e per la parte di sicurezza alimentare (HACCP) e delle procedure per la gestione dei punti critici di controllo, tamponi alimentari e tutto quanto è necessario per mettere in “sicurezza” l’Organizzazione, nel rispetto delle normative vigenti.

**RIAPRIRE IN SICUREZZA: PREVENZIONE E GESTIONE DEL RISCHIO COVID-19**

Tutti gli imprenditori e datori di lavoro, che nel periodo di emergenza da COVID-19 devono gestire le nuove condizioni di lavoro devono integrare ed aggiornare i documenti aziendali (Protocolli, DVR ecc…). In occasione del check-up i nostri tecnici valuteranno anche lo stato di adeguamento organizzativo, documentale e formativo rispetto alla normativa vigente quali:

1. Valutazione del rischio biologico per attività sanitarie (tra cui ricade il rischio da Covid-19);
2. Valutazione del rischio chimico per le attività di sanificazione/pulizia;
3. Elaborazione di specifici protocolli e procedure di sicurezza prevenzione rischio Covid;
4. Consulenza in merito all’applicazione del “Protocollo condiviso di regolazione delle misure per il contrasto e il contenimento della diffusione del virus Covid-19 negli ambienti di lavoro”;
5. Procedura di gestione persona sintomatica in azienda;
6. Ausilio al datore di lavoro nella valutazione delle azioni;
7. Informazione lavoratori e utenti (corsi in aula, webinar ed e-learning);
8. Aggiornamento formazione addetti al primo soccorso (linee guida Covid)
9. Libretto formativo per i lavoratori;
10. Materiale di informazione/formazione personalizzato (indicazioni comportamenti da seguire, cartelli lavaggio mani ecc..);

**INFORMAZIONI AZIENDA**

|  |  |
| --- | --- |
| **Ragione sociale\*** |  |
| **Sede operativa** |  |
| **Sede legale** |  |
| **Recapito telefonico \*** |  |
| **Recapito e-mail \*** |  |
| **Legale rappresentate** |  |
| **Responsabile HACCP\*** |  |

**DIMENSIONE ATTIVITÀ**

|  |  |
| --- | --- |
| Superficie complessiva dell’esercizio (espressa in m2) |  |
| Superficie totale destinata alla somministrazione (espressa in m2) |  |

**TIPOLOGIA ATTIVITÀ (segnare con una X)**

|  |  |
| --- | --- |
| ***PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE DI ALIMENTI*** | |
|  | Laboratorio di produzione pasta fresca/secca con vendita diretta |
|  | Produzione di pane, pizza e altri prodotti da forno freschi e secchi |
|  | Laboratorio di panificazione con vendita diretta |
|  | Produzione di pasticceria fresca |
|  | Produzione di fette biscottate, biscotti, prodotti di pasticceria conservati |
|  | Gelaterie e pasticcerie |
|  | Laboratorio di gastronomia calda e fredda |
|  | Laboratorio di gastronomia fredda |
|  | Laboratorio di gastronomia calda limitatamente a genere di pizzeria |
|  | Produzione di alimenti in cucina domestica (home food) |

|  |  |
| --- | --- |
| ***ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE*** | |
|  | Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi |
|  | Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi |
|  | Laboratorio di confezionamento e imballaggio di miele prodotto da altri |
|  | Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti) |
| ***RISTORAZIONE*** | |
|  | Produzione pasti pronti per ristorazione collettiva (catering continuativo e per eventi) |
|  | Mense scolastiche, ospedaliere, aziendali e di comunità |
|  | Servizio di prima colazione in albergo |
|  | Servizio di prima colazione con cucina in albergo |
|  | Ristorante |
|  | Ristorante limitatamente ai generi di pizzeria |
|  | Tavola calda |
|  | Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole |
|  | Ristorazione in ambito di fiere e sagre |
|  | Home restaurant |

|  |  |
| --- | --- |
| ***BAR - ENOTECHE*** | |
|  | Bar e altri esercizi simili senza laboratorio |
|  | Bar con laboratorio di gastronomia fredda |
|  | Bar con laboratorio di gastronomia calda |
|  | Enoteca con laboratorio di gastronomia fredda |
|  | Enoteca con laboratorio di gastronomia calda |

|  |  |
| --- | --- |
| **COMMERCIO** | |
|  | Cash & Carry |
|  | Intermediari - senza deposito |
|  | Commercio all'ingrosso alimenti |
|  | Commercio all’ingrosso bevande |
|  | Commercio al dettaglio di carni e di prodotti a base di carne (macelleria) |
|  | Commercio al dettaglio di pesci, crostacei e molluschi (pescheria) |
|  | Commercio al dettaglio di latte e di prodotti lattiero-caseari (latteria) |
|  | Commercio al dettaglio di prodotti surgelati |
|  | Commercio al dettaglio di frutta e verdura fresca |
|  | Commercio al dettaglio di alimenti e bevande in attività commerciali aventi le caratteristiche di Media struttura di vendita (supermercati, minimarket) |

**FORMAZIONE ADDETTI**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Formazione Operatore Settore Alimentare | SI | NO |
| Formazione addetti manipolazione | SI | NO |

**INFORMATIVA AI SENSI DEL REGOLAMENTO UE 2016/679 SULLA TUTELA DEI DATI PERSONALI**

Gentile Cliente, la presente a informarLa che nell’esecuzione delle attività alla presente proposta professionale, possiamo venire in possesso di alcuni dati relativi a persone fisiche collegate o appartenenti alla Sua Organizzazione, acquisiti, anche verbalmente, direttamente o tramite altri soggetti che svolgono attività per Suo conto e che, per soddisfare ad una Sua richiesta, acquisiscono e ci forniscono informazioni.

Di seguito vengono fornite alcune informazioni che è necessario portare alla Sua conoscenza, non solo per ottemperare agli obblighi di legge, ma anche perché la trasparenza e la correttezza nei confronti del Cliente è parte fondante della nostra attività.

**MODALITÀ E FINALITÀ DEL TRATTAMENTO DATI**

La informiamo che i dati verranno trattati con il supporto di mezzi elettronici e cartacei

con le seguenti finalità:

* Erogazione del servizio prodotto in ambito di consulenza per Sicurezza sul Lavoro, Sicurezza Alimentare, Formazione e Pratiche relative al D. Lgs. 101/20 (Dati dei dipendenti e del titolare dell'impresa cliente):
* dati anagrafici (nominativo, CF, recapiti telefonici, mail aziendale)
* dati relativi alla posizione organizzativa e curriculari
* dati relativi alla formazione svolta ed agli esiti dell'apprendimento
* foto indirette dei lavoratori nelle attività di sopralluogo e formazione
* gestione della clientela per anagrafica ed amministrazione (Dati anagrafici impresa cliente, Dati privati cittadini clienti, Dati di fatturazione, coordinate bancarie)

I dati sopra identificati potranno essere veicolati a Responsabili Esterni quali Consulenti/professionisti

* Enti di formazione
* Servizio di medicina del lavoro
* Enti pubblici e associazioni di categoria

Fatto salvo esplicito diniego da parte dell'interessato, i dati dell’utente saranno trattati anche per le seguenti finalità:

* invio di proposte e di comunicazioni commerciali a mezzo posta elettronica (per attività igienistiche, formative riconducibili all’attività professionale del Titolare o da responsabili esterni);

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | |  | | accetta | |  | | --- | |  | | non accetta |

* referenze su comunicazioni dimostrative multimediali anche tramite canali web e di informazione stampabili (documenti informativi, brochure ecc);

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  | | --- | |  | | accetta | |  | | --- | |  | | non accetta |

L'eventuale rifiuto nel consentire il trattamento dei dati comporta l'impossibilità di usufruire del servizio richiesto dall'utente.

**BASE GIURIDICA**

Il conferimento dei dati è obbligatorio per tutto quanto è richiesto dagli obblighi legali e contrattuali e pertanto l'eventuale rifiuto a fornirli in tutto o in parte può dar luogo all'impossibilità di fornire i servizi richiesti.

Il Titolare tratta i dati facoltativi degli utenti in base al consenso, ossia mediante l’approvazione esplicita della presente policy privacy e in relazione alle modalità e finalità di seguito descritte.

**CATEGORIE DI DESTINATARI**

Ferme restando le comunicazioni eseguite in adempimento di obblighi di legge e contrattuali, tutti i dati raccolti ed elaborati potranno essere comunicati esclusivamente per le finalità sopra specificate alle seguenti categorie di interessati:

* + Clienti ed utenti del servizio;
  + Responsabili esterni (Enti di formazione, Servizio di medicina del lavoro, Enti pubblici e associazioni di categoria.

**STRUTTURE INFORMATICHE**

|  |  |
| --- | --- |
| **Denominazione attività** | **Attività di conservazione documentale** |
| **Strutture informatiche** | Archivio su cloud Microsoft OneDrive Business |
| **Tipo Struttura** | Esterna |
| **Sede** | EUROPA (Olanda e Irlanda) |

|  |  |
| --- | --- |
| **Denominazione attività** | **Software gestionale Infotel Sistemi Srl** |
| **Strutture informatiche** | Server |
| **Tipo Struttura** | Hosting da Genesys Informatica srl |
| **Sede** | EUROPA (Italia) |

**PERIODO DI CONSERVAZIONE**

I dati obbligatori ai fini contrattuali e contabili sono conservati per il tempo necessario allo svolgimento del rapporto professionale e contabile.

I dati di chi non usufruisce dei nostri servizi, pur avendo avuto un precedente contatto con dei collaboratori del Dott. Ugo Tentolini, saranno immediatamente cancellati o trattati in forma anonima, ove la loro conservazione non risulti altrimenti giustificata, salvo che sia stato acquisito validamente il consenso informato degli interessati relativo ad una successiva attività di promozione commerciale o ricerca di mercato.

Il periodo di conservazione dei dati sarà tutto il tempo necessario allo svolgimento del rapporto professionale in essere e per i successivi dieci anni dalla data di acquisizione degli stessi.

**DIRITTI DELL’INTERESSATO**

Ai sensi del Regolamento europeo 679/2016 (GDPR) e della normativa nazionale, l'interessato può, secondo le modalità e nei limiti previsti dalla vigente normativa, esercitare i seguenti diritti:

* richiedere la conferma dell'esistenza di dati personali che lo riguardano (diritto di accesso);
* conoscerne l'origine;
* riceverne comunicazione intelligibile;
* avere informazioni circa la logica, le modalità e le finalità del trattamento;
* richiederne l'aggiornamento, la rettifica, l'integrazione, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima, il blocco dei dati trattati in violazione di legge, ivi compresi quelli non più necessari al perseguimento degli scopi per i quali sono stati raccolti;
* diritto di limitazione e/o di opposizione al trattamento dei dati che lo riguardano;
* diritto di revoca;
* diritto alla portabilità dei dati;
* nei casi di trattamento basato su consenso, ricevere i propri dati forniti al titolare, in forma strutturata e leggibile da un elaboratore di dati e in un formato comunemente usato da un dispositivo elettronico;
* il diritto di presentare un reclamo all’Autorità di controllo.

Il Titolare del trattamento dei Suoi dati personali è Dott. Ugo Tentolini, P.IVA 08204871001 nella persona del Dott. Ugo Tentolini. Le comunicazioni dovranno essere effettuate tramite la mail [hseprivacy@outlook.it](mailto:hseprivacy@outlook.it)

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Il/La sottoscritto/a in calce identificato/a dichiara di aver ricevuto completa informativa ai sensi dell’art. 13 del Regolamento UE 2016/679 ed esprime il consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali con particolare riguardo a quelli cosiddetti particolari nei limiti, per le finalità e per la durata precisati nell’informativa.

|  |  |
| --- | --- |
| Data | Firma |