



BIOSICUREZZA NEGLI ALLEVAMENTI SUINICOLI

RIPRODUTTORI

1. REQUISITI STRUTTURALI

L'allevamento relativamente alla parte produttiva, per quanto riguarda gli insediamenti di nuova costruzione dovrà essere interamente recintato, per gli esistenti dovrà essere presente comunque una barriera fisica e/o naturale che garantisca la corretta separazione dall'esterno, vietando l'accesso alle persone estranee.

Tutti gli allevamenti da riproduzione debbono essere dotati di:

- apposti cartelli di divieto di accesso agli estranei;
- idonee barriere per evitare l'ingresso non controllato di automezzi (cancelli o sbarre mobili);
- nel caso in cui non fosse garantita la presenza continua di personale (custode) i capannoni dovranno essere provvisti di idonea chiusura (lucchetti);
- agli ingressi dei capannoni devono essere presenti piazzole di carico e scarico dei materiali d'uso e degli animali dotate di un solido fondo ben mantenuto, lavabili e disinfettabili;
- una superficie larga un metro lungo tutta la lunghezza esterna del capannone dovrà essere mantenuta pulita;
- le aree di stoccaggio dei materiali d'uso devono essere protette;
- **zona filtro**: all'entrata di ogni azienda deve essere allestita una zona filtro dotata di spogliatoio, lavandini e detergenti. Deve essere prevista una dotazione di calzature e tute specifiche;
- per lo stoccaggio degli animali morti devono essere installate idonee celle di congelazione collocate all'esterno del perimetro dell'area di allevamento, assicurando che il ritiro sia effettuato da ditte regolarmente autorizzate. Le celle possono essere collocate anche all'interno, a condizione che l'operazione di carico degli animali morti avvenga all'esterno dell'area di allevamento. La capienza delle celle deve essere determinata in funzione della superficie di allevamento e delle specie animali allevate. In alternativa, ma alle stesse condizioni per posizionamento ed operazioni di carico, potrà essere predisposta un'apposita area con pavimento impermeabile, lavabile e disinfettabile, dove riporre i suini morti in cassoni chiusi, per il ritiro giornaliero. Questa area dovrà essere inaccessibile ad animali o persone non autorizzate;
- gli animali morti devono essere inviati a stabilimenti autorizzati ad alto rischio, ai sensi delle vigenti normative.

2. QUARANTENA – ISOLAMENTO

Negli allevamenti suinicoli di riproduttori deve essere previsto un sito di quarantena dove tenere in osservazione, per un periodo di tempo non inferiore ai trenta (30) giorni, la rimonta in entrata nell'azienda.

Durante la quarantena gli animali presenti devono essere sottoposti a controlli che permettano di rilevare sintomi riferibili a malattie prima che la rimonta venga a contatto con il resto dell'effettivo aziendale.

2.1 *Controlli nella fase di quarantena*

Le partite di suini introdotti nei locali di quarantena saranno sottoposti ai seguenti controlli:

- **documentali**
- **clinici**
- **di laboratorio**

I controlli documentali riguarderanno i certificati di accompagnamento degli animali e la documentazione di conformità degli animali che, in base ai piani interni di autocontrollo, saranno stabiliti nel capitolato di acquisto.

Il responsabile dell'allevamento sarà tenuto a segnalare al veterinario responsabile sanitario dell'azienda, ogni anomalia riscontrata sugli animali introdotti nei locali di quarantena, per la successiva visita clinica dei soggetti.

Per quanto riguarda le analisi di laboratorio, è possibile programmare specifici controlli effettuando campioni allo scopo di verificare lo stato sanitario degli animali.

I prelievi devono essere effettuati sulla base di quanto previsto dal capitolato di acquisto che fa parte integrante del manuale di autocontrollo aziendale.

Inoltre sul nuovo gruppo potranno essere effettuate operazioni di condizionamento.

È indispensabile che tutte le attività relative ai controlli vengano accuratamente formalizzate, costantemente monitorate e inserite nelle procedure di autocontrollo aziendale. Pertanto risulta necessario che vengano individuati i responsabili delle varie fasi della verifica.

2.2 Requisiti funzionali

La struttura di quarantena dovrebbe essere situata all'esterno dell'azienda. Nel caso ciò non fosse possibile deve essere garantita una netta separazione funzionale della stessa dal resto dell'allevamento.

La separazione deve riguardare sia le attrezzature che il personale. Quest'ultimo dovrà accedere ai locali di quarantena dopo aver accudito gli altri animali presenti nell'allevamento.

I locali devono essere opportunamente separati dall'esterno in modo che non sia possibile il contatto dei suini con altre specie sia domestiche che selvatiche.

Deve essere garantito il tutto pieno/tutto vuoto tra i diversi gruppi, con idonee operazioni di pulizia e disinfezione dei locali.

Il personale che si occupa degli animali presenti nella zona di quarantena non dovrebbe accudire altri animali, se ciò non fosse possibile è necessario che, dopo essere venuto in contatto con i suini presenti nei locali di quarantena, si lavi e si cambi gli indumenti prima di accedere alla restante parte dell'allevamento.

In alternativa è accettabile che il personale accudisca la rimonta alla fine della giornata lavorativa e acceda all'allevamento solo il giorno seguente con indumenti puliti.

3. REQUISITI MANAGERIALI

I proprietari degli allevamenti devono:

- a) consentire l'accesso, all'area circostante i capannoni, solo ad automezzi strettamente legati all'attività di allevamento e previa accurata disinfezione all'ingresso in azienda;
- b) tenere apposita registrazione di tutti i movimenti da e per l'azienda del personale estraneo e degli eventuali visitatori (indicandone le mansioni/funzioni), degli animali, delle attrezzature e degli automezzi;
- c) predisporre un programma di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi;
- d) la consegna del mangime deve essere effettuata con automezzi accuratamente lavati e disinfettati e se possibile lo scarico deve avvenire all'esterno del perimetro recintato. L'autista non deve avere accesso ai locali di allevamento e deve indossare abiti e calzari puliti a ogni consegna. Il detentore deve verificare tramite l'apposita scheda l'avvenuto lavaggio dell'automezzo presso il mangimificio, che dovrà avvenire almeno con cadenza settimanale. La disinfezione deve essere attestata dal tagliando allegato ai documenti di accompagnamento;
- e) è indispensabile che gli animali selvatici non possano avere accesso al mangime presente nei capannoni e l'alimento sparso accidentalmente venga immediatamente rimosso.

4. CARICO/SCARICO DEGLI ANIMALI:

Se l'allevamento è dotato di automezzo proprio questo deve essere accuratamente lavato, disinfettato e asciugato dopo ogni carico.

Se il trasporto viene effettuato da terzi, l'allevatore dovrà verificare la pulizia dell'automezzo prima che questo abbia accesso all'allevamento.

Inoltre:

- è preferibile che il carico dei suini venga effettuato all'esterno dell'allevamento;
- il carico dei suinetti deve essere effettuato su un automezzo vuoto;
- per le scrofe da riforma, il carico deve essere obbligatoriamente effettuato all'esterno dell'allevamento;
- per quanto riguarda lo scarico, è ammessa la presenza di più partite sullo stesso automezzo a condizione che gli animali vengano introdotti nei locali di quarantena al momento dello scarico.

5. PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO:

Per «condizioni di stabulazione controllata nei sistemi di produzione integrata» s'intende un tipo di allevamento nell'ambito del quale i suini sono sottoposti a titolo permanente a controlli da parte dell'operatore del settore alimentare per quanto riguarda l'alimentazione e le condizioni di stabulazione.

I responsabili delle aziende dovranno predisporre e garantire l'attuazione di piani di autocontrollo.

Mediante l'attuazione di tali piani, le aziende dovranno assicurare modalità operative atte a garantire:

- la rispondenza igienico-sanitaria, strutturale e gestionale degli allevamenti;
- l'esecuzione di controlli sanitari sugli animali allevati;
- la segnalazione di non conformità gestionali e dei problemi eventualmente riscontrati;
- l'adozione diretta, nei casi previsti, delle misure correttive.

Negli allevamenti i responsabili dei piani di autocontrollo dovranno garantire l'effettuazione dei seguenti controlli e l'identificazione delle non conformità:

Controlli documentali

- movimentazioni di animali
- personale
- automezzi
- mortalità degli animali
- controllo e vistatura periodica dei registri di allevamento
- controllo della corretta gestione dei mangimi (acquisto)

Controlli gestionali

- controllo della corretta applicazione delle misure di pulizia e disinfezione mediante l'utilizzo di idonei disinfettanti, alle dosi previste, su:
 - Automezzi in entrata ed uscita;
 - Pavimenti e superfici disinfettabili interne ed esterne;
 - Attrezzature (carrelli, nastri trasportatori, et.).
- controllo della corretta utilizzazione delle zone filtro per gli accessi in allevamento del personale;
- controllo della corretta gestione dei mangimi (stoccaggio);
- controllo delle corrette operazioni di disinfestazione e derattizzazione;
- corretta gestione dei morti (le carcasse degli animali morti siano rimosse ed eliminate conformemente alle disposizioni sanitarie);

- garantire e verificare la tracciabilità degli animali;
- garantire e verificare la provenienza (sanitaria) degli animali;
- controllare l'effettivo isolamento rispetto alle strutture esterne dei suini destinati alla macellazione.

Controlli sanitari

- Per i controlli sanitari si fa riferimento a quanto già previsto dalle norme in vigore.

6. FORMALIZZAZIONE DEI CONTROLLI

Il risultato del controllo dovrà essere periodicamente formalizzato.

ALLEVAMENTI DA SVEZZAMENTO E DA INGRASSO

1. REQUISITI STRUTTURALI

L'allevamento relativamente alla parte produttiva, per quanto riguarda gli insediamenti di nuova costruzione dovrà essere interamente recintato, per gli esistenti dovrà essere presente comunque una barriera fisica e/o naturale che garantisca la corretta separazione dall'esterno, vietando l'accesso alle persone estranee.

Tutti gli allevamenti da riproduzione debbono essere dotati di:

- apposti cartelli di divieto di accesso agli estranei;
- idonee barriere per evitare l'ingresso non controllato di automezzi (cancelli o sbarre mobili);
- nel caso in cui non fosse garantita la presenza continua di personale (custode) i capannoni dovranno essere provvisti di idonea chiusura (lucchetti);
- agli ingressi dei capannoni devono essere presenti piazzole di carico e scarico dei materiali d'uso e degli animali dotate di un solido fondo ben mantenuto, lavabili e disinfettabili;
- una superficie larga un metro lungo tutta la lunghezza esterna del capannone dovrà essere mantenuta pulita;
- le aree di stoccaggio dei materiali d'uso devono essere protette;
- **zona filtro:** all'entrata di ogni azienda deve essere allestita una zona filtro dotata di spogliatoio, lavandini e detergenti. Deve essere prevista una dotazione di calzature e tute specifiche;
- per lo stoccaggio degli animali morti devono essere installate idonee celle di congelazione collocate all'esterno del perimetro dell'area di allevamento, assicurando che il ritiro sia effettuato da ditte regolarmente autorizzate. Le celle possono essere collocate anche all'interno, a condizione che l'operazione di carico degli animali morti avvenga all'esterno dell'area di allevamento. La capienza delle celle deve essere determinata in funzione della superficie di allevamento e delle specie animali allevate. In alternativa, ma alle stesse condizioni per posizionamento ed operazioni di carico, potrà essere predisposta un'apposita area con pavimento impermeabile, lavabile e disinfettabile, dove riporre i suini morti in cassoni chiusi, per il ritiro giornaliero. Questa area dovrà essere inaccessibile ad animali o persone non autorizzate;
- gli animali morti devono essere inviati a stabilimenti autorizzati ad alto rischio, ai sensi delle vigenti normative.

2. REQUISITI MANAGERIALI

I proprietari degli allevamenti devono:

- a) consentire l'accesso, all'area circostante i capannoni, solo ad automezzi strettamente legati all'attività di allevamento e previa accurata disinfezione all'ingresso in azienda;

- b) tenere apposita registrazione di tutti i movimenti da e per l'azienda del personale estraneo e degli eventuali visitatori (indicandone le mansioni/funzioni), degli animali, delle attrezzature e degli automezzi;
- c) predisporre un programma di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi;
- d) la consegna del mangime deve essere effettuata con automezzi accuratamente lavati e disinfettati e se possibile lo scarico deve avvenire all'esterno del perimetro recintato.

L'autista non deve avere accesso ai locali di allevamento e deve indossare abiti e calzari puliti a ogni consegna. Il detentore deve verificare tramite l'apposita scheda l'avvenuto lavaggio dell'automezzo presso il mangimificio, che dovrà avvenire almeno con cadenza settimanale. La disinfezione deve essere attestata dal tagliando allegato ai documenti di accompagnamento;

- e) è indispensabile che gli animali selvatici non possano avere accesso al mangime presente nei capannoni e l'alimento sparso accidentalmente venga immediatamente rimosso.

3. REQUISITI FUNZIONALI/GESTIONALI

Negli allevamenti da svezzamento e da ingrasso deve essere prevista una suddivisione dei locali tale da garantire l'applicazione del tutto pieno/tutto vuoto che dovrebbe essere attuato preferibilmente per capannone o comunque almeno per settore (unità produttiva).

Dovrà inoltre essere garantito un vuoto biologico dell'unità produttiva di almeno 3 giorni e comunque animali non potranno essere riacasati prima del completamento delle operazioni di pulizia e disinfezione.

4. CARICO/SCARICO DEGLI ANIMALI:

Se l'allevamento è dotato di automezzo proprio questo deve essere accuratamente lavato, disinfettato e asciugato dopo ogni carico.

Se il trasporto viene effettuato da terzi, l'allevatore dovrà verificare la pulizia dell'automezzo prima che questo abbia accesso all'allevamento.

Inoltre:

- Per il ritiro dei suinetti nelle scrofaie dovrà essere autorizzato il carico di animali destinati a un unico allevamento/svezzamento (sito 2);
- Per gli allevamenti di svezzamento il carico dei suinetti destinati agli ingrassi (sito 3) deve essere effettuato su un automezzo vuoto. In deroga l'automezzo con animali presenti potrà accedere all'allevamento solo per effettuare l'ultimo carico al fine di vuotare l'allevamento.

5. PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

Per «condizioni di stabulazione controllata nei sistemi di produzione integrata» s'intende un tipo di allevamento nell'ambito del quale i suini sono sottoposti a titolo permanente a controlli da parte dell'operatore del settore alimentare per quanto riguarda l'alimentazione e le condizioni di stabulazione.

I responsabili delle aziende dovranno predisporre e garantire l'attuazione di piani di autocontrollo.

Mediante l'attuazione di tali piani, le aziende dovranno assicurare modalità operative atte a garantire:

- la rispondenza igienico-sanitaria, strutturale e gestionale degli allevamenti;
- l'esecuzione di controlli sanitari sugli animali allevati;
- la segnalazione di non conformità gestionali e dei problemi eventualmente riscontrati;
- l'adozione diretta, nei casi previsti, delle misure correttive.

Negli allevamenti i responsabili dei piani di autocontrollo dovranno garantire l'effettuazione dei seguenti controlli e l'identificazione delle non conformità:

Controlli documentali

- movimentazioni di animali
- personale
- automezzi
- mortalità degli animali
- controllo e vistatura periodica dei registri di allevamento
- controllo della corretta gestione dei mangimi (acquisto)

Controlli gestionali

- controllo della corretta applicazione delle misure di pulizia e disinfezione mediante l'utilizzo di idonei disinfettanti, alle dosi previste, su:
 - automezzi in entrata ed uscita;
 - pavimenti e superfici disinfettabili interne ed esterne;
 - attrezzature (carrelli, nastri trasportatori, et.).
- controllo della corretta utilizzazione delle zone filtro per gli accessi in allevamento del personale;
- controllo della corretta gestione dei mangimi (stoccaggio);
- controllo delle corrette operazioni di disinfestazione e derattizzazione;
- corretta gestione dei morti (le carcasse degli animali morti siano rimosse ed eliminate conformemente alle disposizioni sanitarie);
- garantire e verificare la tracciabilità degli animali;
- garantire e verificare la provenienza (sanitaria) degli animali;
- controllare l'effettivo isolamento rispetto alle strutture esterne dei suini destinati alla macellazione.

Controlli sanitari

Per i controlli sanitari si fa riferimento a quanto già previsto dalle norme in vigore

6. Formalizzazione dei controlli

Il risultato del controllo dovrà essere periodicamente formalizzato.