



- a) sono adottate tutte le precauzioni pratiche relative alla costruzione e alla manutenzione degli edifici per impedire ai roditori, ad altri tipi di mammiferi e a grandi uccelli carnivori l'accesso agli edifici nei quali sono tenuti gli animali.
- b) esiste una procedura di applicazione di un programma di lotta contro i parassiti, in particolare roditori, in modo da prevenire l'infestazione dei suini. Viene conservata la documentazione relativa all'attuazione del programma per le verifiche di idoneità della procedura da parte della autorità competente.
- c) tutti i mangimi utilizzati provengano da stabilimenti di produzione che rispettano i principi descritti nel regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 settembre 2003, che stabilisce prescrizioni relative all'igiene dei mangimi.
- d) I mangimi sono conservati in silos chiusi o in altri contenitori inaccessibili ai roditori. Tutti gli altri prodotti utilizzati come alimento per gli animali, sono sottoposti a trattamento termico o sono comunque prodotti e immagazzinati nel rispetto delle disposizioni dell'autorità competente.
- e) Le carcasse degli animali morti sono rimosse dai locali di allevamento entro 24 ore dal decesso ed eliminate conformemente alle disposizioni sanitarie. Qualora Le carcasse siano immagazzinate nell'azienda contenitori utilizzati sono adeguatamente sigillati ed idonei alla conservazione, in attesa dello smaltimento.
- f) In prossimità dell'azienda è presente/non è presente una discarica (cancellare la voce che non corrisponde). L'autorità competente valuta quindi il rischio connesso alla presenza della discarica e decide se l'azienda può essere classificata come esente da Trichinella ed eventuali condizioni strutturali necessarie.
- g) tutti i suini presenti in allevamento sono identificati in modo che sia possibile la tracciabilità
- h) sono introdotti animali nell'azienda soltanto nel caso in cui:
  - i) provengano da aziende ufficialmente riconosciute come esenti da Trichinelle, ovvero
  - ii) siano accompagnati da un certificato autentificato dall'autorità competente nel paese di esportazione dal quale risulti che l'animale proviene da un'azienda riconosciuta come esente da Trichinella; ovvero
  - iii) siano tenuti isolati fino a quando i risultati di un test sierologico approvato dal laboratorio comunitario di riferimento si rivelino negativi. Il campionamento sierologico deve iniziare soltanto dopo che gli animali abbiano trascorso quattro settimane nell'azienda.

nessun suino destinato alla macellazione può avere accesso a strutture esterne al perimetro dell'allevamento durante il periodo di produzione. Entro tale perimetro sono adottate misure per impedire l'accesso ai grandi uccelli carnivori e onnivori (ad esempio corvi e rapaci).

nel caso in cui le condizioni di cui ai punti sopraelencati non siano più rispettate o qualora siano intervenuti cambiamenti che possono compromettere la qualifica di azienda esente da Trichinella, sarà data immediata informazione a codesto Servizio Veterinario.

Si allega la seguente documentazione:

Firma del detentore

Firma del proprietario

.....

.....