



associazione nazionale allevatori suini

VIA NIZZA 53 – 00198 ROMA

TEL. +39 06 44170620 - FAX +39 06 44170638 - eMail anas@anas.it

Prot. 895

15/05/2023

Oggetto: Requisiti recinzioni allevamenti semibradi - Decreto 28 giugno 2022 e Manuale Classyfarm

Allevatori Soci
Loro sedi

Si fa seguito alla circolare n. 877 del 12/05/2023 con la quale si informava sulla prossima scadenza del 26 luglio 2023 per l'adeguamento alle misure di biosicurezza previste dall'Allegato del Decreto 28 giugno 2022 e si forniscono alcuni chiarimenti in merito ai requisiti delle recinzioni degli allevamenti semibradi.

L'allegato del Decreto ai punti 4 e 5 lett. a) *Requisiti strutturali i. Barriere* indica alcune caratteristiche delle recinzioni (per ese. Altezza 1,5 metri, doppia recinzione di cui quella interna può essere elettrificata) e precisa che ulteriori specifiche sono riportate nel manuale biosicurezza del sistema informativo ClassyFarm.it.

Il suddetto manuale, per quanto riguarda gli allevamenti semibradi, prevede al punto 6 quanto segue:

Le caratteristiche della recinzione devono impedire il contatto tra i suini e altri animali selvatici.

I muri di cinta, in mattoni o in cemento, sono considerati “a prova di bestiame” mentre le reti devono obbligatoriamente avere determinate caratteristiche.

Nel caso in cui vengano utilizzate le reti come recinzioni in allevamenti semibradi, queste devono essere doppie, di cui almeno una delle due essere interrata (30 cm circa) e devono avere un'altezza minima di 1,5 metri.

Al fine di ridurre il rischio di contatto, tra le due recinzioni dovrebbero esserci circa 1.5 m di distanza e le reti dovrebbero avere maglie di circa 10 cmq.

Si allega il manuale Classyfarm.

Cordiali saluti.

IL DIRETTORE
Dr. Maurizio Gallo



All.cit.



associazione nazionale allevatori suini

CLASSTYFARM



Ministero della Salute

**VALUTAZIONE DELLA
BIOSICUREZZA NELLA SPECIE
SUINA: MANUALE ESPLICATIVO
CONTROLLO UFFICIALE
SEMIBRADI A BASSA CAPACITÀ**



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
della Lombardia e dell'Emilia Romagna

MINISTERO DELLA SALUTE - IZSLER



Ministero della Salute

***VALUTAZIONE DELLA BIOSICUREZZA NELLA
SPECIE SUINA: MANUALE ESPLICATIVO
CONTROLLO UFFICIALE***



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
della Lombardia e dell'Emilia Romagna



BRESCIA

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna

“Bruno Ubertini”

ANNO 2022

MINISTERO DELLA SALUTE - IZSLER

A cura di:

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna "Bruno Ubertini"

Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale

Ministero della Salute

Con il contributo del gruppo di lavoro:

MINISTERO DELLA SALUTE - IZSLER

Tutti i diritti riservati. La riproduzione intera o parziale del testo e delle illustrazioni in esso contenute è consentita solo previa autorizzazione scritta degli Autori e citazione della fonte.

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia-Romagna "Bruno Ubertini"

This book is licensed under Creative Commons Attribution - Not commercial 4.0 International. For reading a copy of the license visit the website: <http://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>



SOMMARIO

INTRODUZIONE	1
--------------------	---

SEZIONE GENERALE	3
------------------------	---

1. Sono presenti e ben visibili all'ingresso cartelli di divieto di accesso per le persone non autorizzate?	3
2. L'azienda dispone di una zona filtro, con accesso obbligatorio, per il personale addetto al governo degli animali e dei visitatori?	4
3. Il personale/visitatori utilizza vestiario, o tute e calzari monouso, che viene utilizzato esclusivamente in azienda? ●	5
4. È vietato al personale/visitatori portare in azienda alimenti per uso personale?	6
5. I locali e gli edifici degli stabilimenti sono costruiti in modo che nessun altro animale possa entrare in contatto con i suini detenuti o con il loro mangime e materiale da lettiera?	7
6. I locali in cui sono detenuti i suini e gli edifici in cui sono tenuti mangime e lettiere sono delimitati da una recinzione a prova di bestiame? ●	8
7. Esiste una prassi di pulizia, lavaggio e disinfezione dei ricoveri, degli ambienti e delle attrezzature dell'azienda e ove necessario, dopo la fine di ogni ciclo produttivo (anche per settori)? 9	
8. Esiste documentazione relativa a corsi di formazione esterna o interna sulla biosicurezza e sui rischi di introduzione di malattie infettive e diffuse degli animali soggette a denuncia?	10
9. Esiste un sistema di registrazione dei dati aziendali sanitari, di allevamento, di riproduzione e produzione?	11
10. Il personale addetto al governo degli animali ha contatti con altre aziende suinicole?	12
11. È presente un registro dei visitatori con indicato almeno data, nome e cognome del visitatore, motivo della visita e targa dell'automezzo? ●	13
12. Sono disponibili e utilizzati per la disinfezione dei veicoli prodotti di provata efficacia nei confronti delle malattie vescicolari del suino e PSA? ●	14
13. Il carico/scarico dei suini vivi avviene all'esterno dell'area di stabulazione e di governo degli animali?	16

14. Le carcasse suini morti sono rimosse dai locali di allevamento entro 24 ore dal decesso, conservate in un contenitore coibentato o in una cella frigorifera a tenuta, idonei e funzionanti, posti all'esterno dell'area di governo degli animali, per l'eliminazione delle stesse conformemente alle disposizioni sanitarie? ● 17
15. È vietata la somministrazione di rifiuti di ristorazione, mensa o avanzi casalinghi agli animali? ● 18
16. Il personale che accudisce e/o può venire a contatto con i suini non pratica attività venatoria o altre attività dove può avere contatto con suidi selvatici nelle 48 ore precedenti l'ingresso in azienda? ● 19
17. Divieto di introduzione in allevamento di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale ● 20
18. Divieto di somministrazione ai suini di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale? ● 21

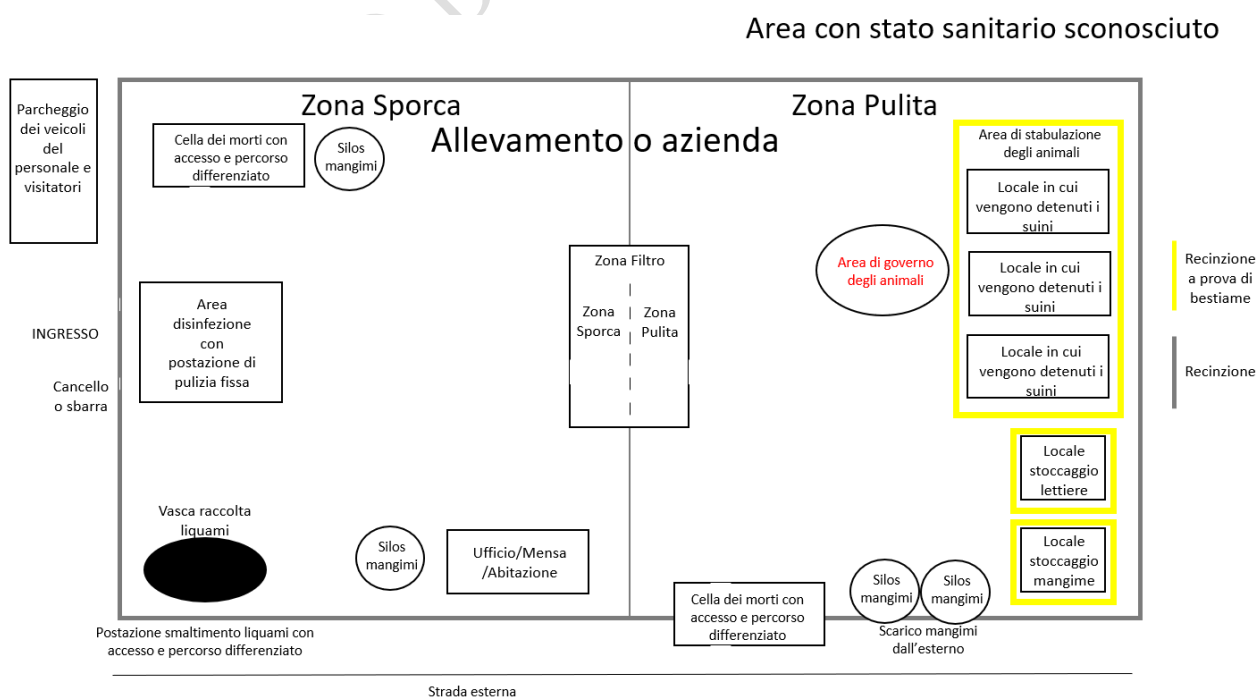
INTRODUZIONE

A seguito della mutata situazione epidemiologica nazionale per Peste Suina Africana è stato necessario un aggiornamento delle check-list ministeriali per la valutazione della biosicurezza degli allevamenti suinicoli. Il presente manuale ha lo scopo di spiegare in dettaglio tutti i requisiti relativi agli allevamenti semibradi oggetto di valutazione, riportando per ognuno il relativo riferimento normativo.

Le misure previste nel seguente manuale sono suddivise in criteri minimi applicati su tutto il territorio nazionale (marcati in verde ●).

Il principio adottato nella stesura della checklist è stato quello di mantenere una checklist unica e di adattarla in base alla tipologia produttiva e alla capacità degli allevamenti. Le tipologie produttive vengono distinte in allevamenti stabulati e semibradi. In base alla capacità vengono suddivisi in elevata capacità e bassa capacità. Perciò gli allevamenti possono essere suddivisi in allevamenti stabulati ad alta e bassa capacità e allevamenti semibradi ad alta e bassa capacità. La possibilità di detenere animali in numero pari o superiore a 300 capi classifica un allevamento come “ad alta capacità”. Negli allevamenti da riproduzione vengono considerati sia i riproduttori che i suinetti al fine del computo degli animali.

Al fine di uniformare la terminologia adottata nel presente manuale e nelle checklist e di facilitare l'interpretazione dei criteri, viene riportata di seguito una mappa riferita ad un allevamento “ideale”, ossia in possesso di tutti requisiti strutturali previsti.



Qualora un allevamento non disponesse delle caratteristiche strutturali proposte, risultano necessari interventi di tipo gestionali finalizzati a ridurre il rischio di introduzione e diffusione di agenti patogeni. Ulteriori chiarimenti sono descritti nel manuale all'interno del singolo criterio.

Infine, si ritiene fondamentale, comunque, che la valutazione del livello di biosicurezza effettuata sulla base della checklist debba essere fatta sulla base delle caratteristiche di ogni singolo allevamento dal veterinario ufficiale.

MINISTERO DELLA SALUTE - IZSLER

SEZIONE GENERALE

1. Sono presenti e ben visibili all'ingresso cartelli di divieto di accesso per le persone non autorizzate?

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma e).

Peste suina africana - Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia per il 2021, All III, punto g.

Elemento di verifica: SONO PRESENTI E BEN VISIBILI ALL'INGRESSO CARTELLI DI DIVIETO DI ACCESSO PER LE PERSONE NON AUTORIZZATE?		
La presenza all'ingresso dell'allevamento di specifici cartelli di divieto di accesso alle persone non autorizzate o della presenza di un limite sanitario, costituisce un importante deterrente per evitare l'accesso di persone o autoveicoli non autorizzati (accidentali o fortuiti). Tali cartelli sono di notevole importanza nel caso in cui la via d'ingresso all'allevamento sia bloccata da sbarre anziché da cancelli o nell'eventualità che questi vengano lasciati erroneamente aperti. Verificare la presenza dei cartelli di divieto di accesso visibili e posizionati correttamente presso tutti i possibili accessi dell'azienda.		
<i>Sono presenti e ben visibili all'ingresso cartelli di divieto di accesso per le persone non autorizzate?</i>		
SÌ	NO	N/A

2. L'azienda dispone di una zona filtro, con accesso obbligatorio, per il personale addetto al governo degli animali e dei visitatori?

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma b).

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma g) IV

Peste suina africana - Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia per il 2021, All III, punto d)

Elemento di verifica: L'AZIENDA DISPONE DI UNA ZONA FILTRO, CON ACCESSO OBBLIGATORIO, PER IL PERSONALE ADDETTO AL GOVERNO DEGLI ANIMALI E DEI VISITATORI?		
Il transito dei dipendenti e dei visitatori dalla zona sporca alla zona pulita dell'allevamento, deve avvenire attraverso il passaggio in una zona filtro. All'interno della zona filtro devono essere indossate calzature dedicate e devono essere indossati guanti dedicati qualora non sia possibile lavarsi le mani. Nella zona filtro dovrebbe esserci un lavandino insieme a idonei detergenti, anche se considerando le realtà più comuni degli allevamenti semibradi, la presenza del lavandino non è molto frequente. In ogni caso, anche negli allevamenti semibradi, prima dell'ingresso nel recinto dove sono presenti gli animali, deve esserci un passaggio obbligato in un locale o area dove sono fornite calzature e guanti dedicati, suddivisa in una zona sporca (dove si lasciano le calzature) e una zona pulita (dove si indossano quelle dedicate). Qualora siano presenti più recinti indipendenti, l'area filtro deve essere presente prima dell'accesso ad ogni recinto al fine di prevenire il più possibile il contatto indiretto con animali distanti. Verificare che in prossimità dell'accesso di ogni recinto dove sono detenuti suini sia presente un locale o un'area filtro con calzature dedicate.		
<i>L'azienda dispone di una zona filtro, con accesso obbligatorio, per il personale addetto al governo degli animali e dei visitatori?</i>		
SÌ	NO	N/A

3. Il personale/visitatori utilizza vestiario, o tute e calzari monouso, che viene utilizzato esclusivamente in azienda? ●

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma b)

Elemento di verifica: IL PERSONALE/VISITATORI UTILIZZA VESTIARIO, O TUTE E CALZARI MONOUSO, CHE VIENE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE IN AZIENDA?		
Verificare che vengano fornite ai visitatori delle calzature dedicate all'allevamento o monouso (calzari), e che venga fatto all'ingresso dell'allevamento poiché anche l'accesso in zona sporca deve essere consentito solo con calzature adatte o monouso (calzari). Successivamente, valutare che vengano forniti indumenti dedicati o monouso nella zona pulita della zona filtro. Possono verificarsi situazioni intermedie a seconda della struttura e logistica dell'allevamento, la priorità è sempre quella di evitare che i visitatori possano veicolare patogeni all'interno dell'allevamento. Anche i dipendenti (compresi i tecnici), al loro ingresso in allevamento devono obbligatoriamente cambiarsi ed utilizzare vestiario pulito e/o dedicato specialmente se visitano più aziende.		
<i>Il personale/visitatori utilizza vestiario, o tute e calzari monouso, che viene utilizzato esclusivamente in azienda?</i>		
SÌ	NO	N/A

4. È vietato al personale/visitatori portare in azienda alimenti per uso personale?

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma i) i, IV

Elemento di verifica: È VIETATO AL PERSONALE/VISITATORI PORTARE IN AZIENDA ALIMENTI PER USO PERSONALE?		
Il consumo di prodotti di derivazione animale provenienti da zone in cui sono presenti in maniera endemica malattie ad alta contagiosità (es. afta epizootica, pesti suine), in passato, ha permesso l'introduzione di tali malattie in territori indenni e quindi rappresenta un grave fattore di rischio per l'allevamento e il territorio. Il consumo di alimenti in allevamento è consentito unicamente previa autorizzazione del proprietario o detentore degli animali e deve avvenire in locali che non abbiano un contatto diretto (es. apertura) con i locali di stabulazione degli animali. È inoltre necessario, che sia presente una autocertificazione in cui il dipendente si impegna a non consumare alimenti in aree non consentite e a non somministrare scarti di cucina / ristorazione / rifiuti alimentari agli animali		
<i>È vietato al personale/visitatori portare in azienda alimenti per uso personale?</i>		
SÌ	NO	N/A

5. I locali e gli edifici degli stabilimenti sono costruiti in modo che nessun altro animale possa entrare in contatto con i suini detenuti o con il loro mangime e materiale da lettiera?

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma a) II; punto 2 comma g) I; punto 2 comma

Peste suina africana - Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia per il 2021, All III, punto b)

Elemento di verifica: I LOCALI E GLI EDIFICI DEGLI STABILIMENTI SONO COSTRUITI IN MODO CHE NESSUN ALTRO ANIMALE POSSA ENTRARE IN CONTATTO CON I SUINI DETENUTI O CON IL LORO MANGIME E MATERIALE DA LETTIERA?		
Gli edifici di stoccaggio degli alimenti devono essere progettati in modo corretto e mantenuti costantemente. Inoltre, tali edifici andrebbero ispezionati almeno una volta l'anno per identificare eventuali aperture che potrebbero permettere l'ingresso di altri animali (es. la presenza di porte mancanti o divelte. Per quanto riguarda le aree esterne di stabulazione degli animali, deve essere garantita nei limiti del possibile l'assenza di fattori di rischio specifici che possano fungere da attrattivi per la fauna selvatica (es. fonti d'acqua non completamente recintate, danneggiamenti delle recinzioni di cui al punto 6).		
<i>I locali e gli edifici degli stabilimenti sono costruiti in modo che nessun altro animale possa entrare in contatto con i suini detenuti o con il loro mangime e materiale da lettiera?</i>		
SÌ	NO	N/A

6. I locali in cui sono detenuti i suini e gli edifici in cui sono tenuti mangime e lettieri sono delimitati da una recinzione a prova di bestiame? ●

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma a) II; punto 2 comma h)

Peste suina africana - Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia per il 2021, All III, specifiche per allevamenti commerciali

Elemento di verifica:		
I LOCALI IN CUI SONO DETENUTI I SUINI E GLI EDIFICI IN CUI SONO TENUTI MANGIME E LETTIERE SONO DELIMITATI DA UNA RECINZIONE A PROVA DI BESTIAME?		
È fondamentale prevenire contatti diretti con fonti di infezione esterne, specialmente in relazione agli animali selvatici. Ciò è reso possibile isolando l'area tramite recinzioni classificabili come "a prova di bestiame". La recinzione a prova di bestiame deve garantire la delimitazione dei perimetri o confini e non deve presentare soluzioni di continuo tali da creare delle vie di accesso (in particolare dal basso). Le caratteristiche della recinzione devono impedire il contatto tra i suini e altri animali selvatici. I muri di cinta, in mattoni o in cemento, sono considerati "a prova di bestiame" mentre le reti devono obbligatoriamente avere determinate caratteristiche. Nel caso in cui vengano utilizzate le reti come recinzioni in allevamenti semibradi, queste devono essere doppie, di cui almeno una delle due essere interrata (30 cm circa) e devono avere un'altezza minima di 1,5 metri. Al fine di ridurre il rischio di contatto, tra le due recinzioni dovrebbero esserci circa 1.5 m di distanza e le reti dovrebbero avere maglie di circa 10 cm². In caso di aree particolarmente declivi o con differenze di pendenze, l'altezza delle reti dovrebbe essere aumentata, valutando caso per caso. Lo spazio tra le reti deve essere tenuto pulito (es. erba incolta o rovi) per facilitare controlli e scoraggiare cinghiali. Infine le barriere naturali (fossi, fiumi, torrenti, alberi, siepi) e le pareti dei capannoni non possono essere considerate come recinzione.		
<i>I locali in cui sono detenuti i suini e gli edifici in cui sono tenuti mangime e lettieri sono delimitati da una recinzione a prova di bestiame?</i>		
SÌ	NO	N/A

7. Esiste una prassi di pulizia, lavaggio e disinfezione dei ricoveri, degli ambienti e delle attrezzature dell'azienda e ove necessario, dopo la fine di ogni ciclo produttivo (anche per settori)?

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma g) III; punto 2 comma i) III

Elemento di verifica: Esiste una prassi di pulizia, lavaggio e disinfezione dei ricoveri, degli ambienti e delle attrezzature dell'azienda e ove necessario, dopo la fine di ogni ciclo produttivo (anche per settori)?		
Nel caso degli allevamenti semibradi il quesito si traduce in prassi di buona gestione e manutenzione dei terreni dove sono detenuti i suini come ad esempio la rotazione di utilizzo tra cicli e rimozione degli eccessi di sporcizia/deiezioni, e pulizia periodica degli alloggiamenti. Risulta alquanto difficoltoso verificare in maniera diretta la corretta applicazione di tale prassi; al fine di valutare questo criterio, si consiglia di chiedere all'allevatore (o al responsabile) di descrivere come vengono svolte le operazioni di pulizia e disinfezione o di verificare la presenza di una procedura scritta completa che includa i disinfettanti utilizzati (laddove possibile). Infine, per la disinfezione devono essere utilizzati dei prodotti di provata efficacia nei confronti della MVS/PSA secondo quanto specificato nell'elemento di verifica 12.		
<i>Esiste una prassi di pulizia, lavaggio e disinfezione dei ricoveri, degli ambienti e delle attrezzature dell'azienda e ove necessario, dopo la fine di ogni ciclo produttivo (anche per settori)?</i>		
SÌ	NO	N/A

8. Esiste documentazione relativa a corsi di formazione esterna o interna sulla biosicurezza e sui rischi di introduzione di malattie infettive e diffusive degli animali soggette a denuncia?

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma i) V

Peste suina africana - Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia per il 2021, All III, specifiche per allevamenti commerciali

Elemento di verifica: ESISTE DOCUMENTAZIONE RELATIVA A CORSI DI FORMAZIONE ESTERNA O INTERNA SULLA BIOSICUREZZA E SUI RISCHI DI INTRODUZIONE DI MALATTIE INFETTIVE E DIFFUSIVE DEGLI ANIMALI SOGGETTE A DENUNCIA?		
La partecipazione a corsi con tematica specifica su biosicurezza sia esterna che interna, sui rischi biologici e/o sulle vie di trasmissione, è di fondamentale importanza per mantenere un adeguato livello formativo sia per il responsabile degli animali che per il personale che lavora in allevamento. Infatti, la frequenza a corsi specifici su come si trasmettono determinate malattie infettive (es. PSA o MVS), e sulle buone procedure di allevamento (es. corretto contenimento dell'animale e impiego dei corretti strumenti) possono aiutare il personale addetto agli animali a comprendere l'importanza di determinate procedure di biosicurezza ed a stimolarne la messa in pratica. I corsi possono essere organizzati da enti pubblici o privati, società, cooperative, consorzi e associazioni di allevatori o veterinari aziendali - liberi professionisti, al fine di sensibilizzare al meglio la categoria operante nel settore. Verificare che sia presente in allevamento un attestato di un corso di formazione riguardante biosicurezza e la salute del suino rilasciato dall'ente organizzatore o dal veterinario.		
<i>Esiste documentazione relativa a corsi di formazione esterna o interna sulla biosicurezza e sui rischi di introduzione di malattie infettive e diffusive degli animali soggette a denuncia?</i>		
SÌ	NO	N/A

9. Esiste un sistema di registrazione dei dati aziendali sanitari, di allevamento, di riproduzione e produzione?

Elemento di verifica:		
ESISTE UN SISTEMA DI REGISTRAZIONE DEI DATI AZIENDALI SANITARI, DI ALLEVAMENTO, DI RIPRODUZIONE E PRODUZIONE?		
La presenza di un sistema di registrazione dei dati produttivi di un allevamento rappresenta la base di una visione completa della situazione sanitaria dell'azienda. Il sistema di registrazione può consistere in un registro cartaceo oppure un software gestionale, nel quale possono essere inseriti dati produttivi, riproduttivi e/o sanitari derivanti da analisi effettuate in autocontrollo o ufficiali. Variazioni repentine dei dati presenti in registro, produttivi o sanitari, può far scattare un campanello di allarme sui livelli di biosicurezza dell'azienda. Verificare la presenza di un sistema gestionale di registrazione di dati aziendali cartaceo o informatizzato.		
<i>Esiste un sistema di registrazione dei dati aziendali sanitari, di allevamento, di riproduzione e produzione?</i>		
SÌ	NO	N/A

10. Il personale addetto al governo degli animali ha contatti con altre aziende suinicole?

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma a) I

Elemento di verifica: IL PERSONALE ADDETTO AL GOVERNO DEGLI ANIMALI HA CONTATTI CON ALTRE AZIENDE SUINICOLE?		
Il personale che accudisce gli animali può rappresentare un vettore meccanico, in particolar modo se è venuto in contatto con animali infetti e successivamente ha contatti con animali suscettibili senza prendere delle misure preventive. Perciò, il personale che lavora in allevamento non deve avere contatti con altre aziende che allevano suini. Tra le vie di infezione più efficaci, dopo il contatto diretto tra animale infetto e suscettibile, bisogna sicuramente considerare il contatto indiretto tramite materiali contaminati. La trasmissione di patologie avviene solitamente attraverso il contatto con gli escreti degli animali infetti con calzature e vestiario. Inoltre, in letteratura sono presenti studi che evidenziano la possibilità di isolamento di agenti patogeni anche dalle mucose nasali e orali di personale venuto a contatto con animali infetti nelle precedenti 48 ore. Perciò non è sufficiente considerare unicamente i vestiti o le calzature, ma rappresentano un potenziale rischio anche le particelle di polvere e pulviscolo che si depositano tra i capelli o nelle narici. Pertanto, è fondamentale che il personale che accudisce gli animali (allevatore, operatori e tecnici) non abbia nessun contatto con altre aziende suinicole. La condizione ottimale è rappresentata dalla presenza di una dichiarazione firmata dal dipendente. Qualora si debba far entrare in allevamento una persona che ha avuto contatti con aziende suinicole di recente, è necessario prendere delle specifiche misure preventive che prevedano l'utilizzo di indumenti specifici. Inoltre è opportuno che venga effettuata la doccia, oppure, qualora non sia possibile, il lavaggio delle mani e l'utilizzo della mascherina.		
<i>Il personale addetto al governo degli animali ha contatti con altre aziende suinicole?</i>		
SÌ	NO	N/A

11. È presente un registro dei visitatori con indicato almeno data, nome e cognome del visitatore, motivo della visita e targa dell'automezzo? ●

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma f)

Elemento di verifica: È PRESENTE UN REGISTRO DEI VISITATORI CON INDICATO ALMENO DATA, NOME E COGNOME DEL VISITATORE, MOTIVO DELLA VISITA E TARGA DELL'AUTOMEZZO?		
La presenza di un registro, costantemente e correttamente compilato, che annoti l'ingresso dei visitatori e degli automezzi è di fondamentale importanza per mantenere alto il livello di biosicurezza di un allevamento. L'automatismo della registrazione all'ingresso del visitatore focalizza l'attenzione e favorisce l'attuazione di molte altre misure di biosicurezza (cambio calzature, lavaggio automezzi ecc.). Inoltre permette, in caso di introduzione di un agente patogeno, di individuare il momento del potenziale contagio, ovvero rintracciare tutti i veicoli sospetti e i relativi ingressi negli altri allevamenti. Infine, l'impiego del registro dei visitatori permette di rintracciare il focolaio principale dell'agente patogeno e/o collegare epidemiologicamente altri allevamenti. Questa informazione è di fondamentale importanza in particolar modo per le malattie denunciabili, emergenti, riemergenti e/o di grave impatto sulla salute degli animali. Verificare la presenza di un registro dei visitatori compilato con tutte le informazioni necessarie. La sola presenza del registro non è sufficiente, occorre verificare che esso sia costantemente utilizzato (ultima registrazione verosimile con le attività dell'allevamento). Infine, è fondamentale accertarsi che la registrazione sia richiesta sistematicamente a tutti i visitatori (voi compresi).		
<i>È presente un registro dei visitatori con indicato almeno data, nome e cognome del visitatore, motivo della visita e targa dell'automezzo?</i>		
SÌ	NO	N/A

12. Sono disponibili e utilizzati per la disinfezione dei veicoli prodotti di provata efficacia nei confronti delle malattie vescicolari del suino e PSA? ●

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma g) II

Peste suina africana - Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia per il 2021, All III, comma e)

Elemento di verifica: Sono disponibili e utilizzati per la disinfezione dei veicoli prodotti di provata efficacia nei confronti delle malattie vescicolari del suino e PSA?		
Al momento dell'ingresso dei veicoli, sia nel caso in cui vengano utilizzati per la disinfezione archi con getto a pressione o apparecchiature a pressione fisse è obbligatorio utilizzare dei disinfettanti di provata efficacia nei confronti del virus della MVS/PSA, alle relative concentrazioni d'uso e lasciato in azione per il tempo stabilito dalle indicazioni di utilizzo del relativo prodotto impiegato. È importante verificare la composizione del prodotto utilizzato per disinfettare i veicoli e il corretto utilizzo.		
<i>Sono disponibili e utilizzati per la disinfezione dei veicoli prodotti di provata efficacia nei confronti delle malattie vescicolari del suino e PSA?</i>		
SÌ	NO	N/A

I principali disinfettanti attivi nei confronti del virus della malattia vescicolare/PSA sono distinti in:

- agenti ossidanti: (perossidi inorganici, sali inorganici, acidi organici e detergenti anionici)
- alcali
- aldeidi

In generale, l'esperienza d'utilizzo dei disinfettanti contro virus dotati di envelope ha portato a consigliare alcuni composti chimici per l'inattivazione del virus della Peste Suina Africana:

- Soluzione di formaldeide all'1%
- Soluzione di ipoclorito di sodio da 0,03% a 0,00075%
- Soluzione di soda caustica al 2%
- Glutaraldeide al 2%

- Idrossido di sodio o calcio all'1% (efficace per l'inattivazione del virus anche a basse temperature)
- Fenoli: lisoformio e creolina
- Composti chimici ad azione solvente per i lipidi
- Composti multipli: Cloruro di sodio, Perossimonosolfato di potassio, Deoform, Lysoformin, Lysol, OD-20, Glicosol

L'utilizzo di alcune sostanze efficaci contro il virus della PSA è limitato a causa delle proprietà tossiche o corrosive. Solo alcune delle sostanze sopracitate sono contenute nei prodotti commerciali.

L'APHIS-USDA¹ riporta i prodotti commerciali che associano efficacia e scarsa tossicità per materiali ed ambiente certificati dall'EPA statunitense.

¹ https://www.aphis.usda.gov/animal_health/emergency_management/downloads/asf-virus-disinfectants.pdf

13. Il carico/scarico dei suini vivi avviene all'esterno dell'area di stabulazione e di governo degli animali?

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma a) I

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma i) II

Elemento di verifica:

- **IL CARICO/SCARICO DEI SUINI VIVI AVVIENE ALL'ESTERNO DELL'AREA DI STABULAZIONE E DI GOVERNO DEGLI ANIMALI?**

Il carico e lo scarico dei suini è il momento cruciale per la trasmissione, legata ai mezzi di trasporto, di malattie tra allevamenti. Infatti, è un potenziale punto di contatto tra allevamenti distanti, con diverse situazioni sanitarie e diversi livelli di biosicurezza. Può, talvolta, rappresentare anche il punto di contatto tra l'allevamento e il macello, il punto nevralgico di contaminazione degli automezzi. L'ingresso di veicoli in allevamento è un fattore di rischio non trascurabile. Qualora l'allevamento sia strutturato nel modo corretto, i veicoli transitano unicamente nella zona sporca dell'allevamento, lontana dalle aree di stabulazione degli animali. Nell'ambito della grande varietà di organizzazione degli spazi degli allevamenti semibradi, è possibile rinvenire un unico appezzamento esterno recintato, o diversi lotti contenenti gruppi differenti di animali (solitamente suddivisi per età). I recinti possono essere totalmente indipendenti, pertanto in questo caso il carico deve essere sempre effettuato esternamente, attraverso l'ausilio di sistemi trappola, oppure possono essere collegati ad un'area condivisa dell'allevamento (con un sistema trappola che può essere in comune tra diversi recinti). In questo secondo caso, che presenta un maggior rischio, risulta necessario che ogni volta che il veicolo accede in prossimità di tale area promiscua per caricare da uno o più recinti venga adeguatamente disinfettato all'ingresso. È in ogni caso necessario che sia presente un sistema trappola per evitare che il mezzo di trasporto debba entrare direttamente nelle aree di stabulazione degli animali. Verificare che l'automezzo possa scaricare gli animali senza transitare all'interno dell'area di stabulazione degli animali, attraverso un sistema trappola o sistemi simili.

- ***Il carico/scarico dei suini vivi avviene all'esterno dell'area di stabulazione e di governo degli animali?***

SÌ

NO

N/A

14. Le carcasse suini morti sono rimosse dai locali di allevamento entro 24 ore dal decesso, conservate in un contenitore coibentato o in una cella frigorifera a tenuta, idonei e funzionanti, posti all'esterno dell'area di governo degli animali, per l'eliminazione delle stesse conformemente alle disposizioni sanitarie? ●

Elemento di verifica:

LE CARCASSE SUINI MORTI SONO RIMOSSE DAI LOCALI DI ALLEVAMENTO ENTRO 24 ORE DAL DECESSO, CONSERVATE IN UN CONTENITORE COIBENTATO O IN UNA CELLA FRIGORIFERA A TENUTA, IDONEI E FUNZIONANTI, POSTI ALL'ESTERNO DELL'AREA DI GOVERNO DEGLI ANIMALI, PER L'ELIMINAZIONE DELLE STESSE CONFORMEMENTE ALLE DISPOSIZIONI SANITARIE?

La morte di un soggetto, in allevamento, può avere numerosissime cause. Le più rilevanti, dal punto di vista della biosicurezza, sono quelle infettive. Un soggetto che giunge a morte per tali motivi cause rappresenta una fonte di infezione molto rilevante per gli altri animali. La tempestiva rimozione delle carcasse, entro le 24 ore, è il primo passo per una corretta gestione dei morti. Una volta rimossi, essi devono obbligatoriamente essere conservati in una cella frigorifera. La conservazione, in luoghi che non consistano in una cella frigorifera adatta e funzionante o in un luogo protetto, viene considerata insufficiente. In alternativa può essere presente un contratto con una ditta specializzata che garantisca lo smaltimento delle carcasse entro le 24 ore dalla chiamata. Permettere l'accesso ai suini morti da parte di animali selvatici, domestici o infestanti, comporta un rischio elevato di trasmissione, soprattutto nel caso dei roditori, i quali possono successivamente entrare nei capannoni e comportarsi da veicolo per i patogeni.

Verificare che la cella frigorifera sia presente, funzionante e inaccessibile ad animali o persone non autorizzate. In alternativa, verificare la presenza di un luogo protetto di stoccaggio e/o di un contratto con una ditta specializzata. Valutare anche la presenza di animali morti in aree non idonee dell'allevamento.

Le carcasse suini morti sono rimosse dai locali di allevamento entro 24 ore dal decesso, conservate in un contenitore coibentato o in una cella frigorifera a tenuta, idonei e funzionanti, posti all'esterno dell'area di governo degli animali, per l'eliminazione delle stesse conformemente alle disposizioni sanitarie?

SÌ

NO

N/A

15. È vietata la somministrazione di rifiuti di ristorazione, mensa o avanzi casalinghi agli animali? ●

Reg. CE n. 1069/2009

Peste suina africana - Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia per il 2021, All III, comma a)

Elemento di verifica: È VIETATA LA SOMMINISTRAZIONE DI RIFIUTI DI RISTORAZIONE, MENSA O AVANZI CASALINGHI AGLI ANIMALI?		
Ai sensi del Regolamento (CE) n. 1069/2009 relativa ai sottoprodotti di origine animale, i rifiuti di cucina o ristorazione devono essere considerati materiale di categoria 1, se provenienti da mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali (art. 8 lettera f), oppure materiale di categoria 3 (art. 10 lettera p). Per quanto riguarda i materiali di categoria 3 lettera p), non è prevista la deroga per la somministrazione agli animali neanche in caso di trasformazione (art. 14 lettera d) punto i)). Le malattie del suino con agenti eziologici virali particolarmente resistenti nell'ambiente (es. Enterovirus, Asfarvirus, Aftovirus, ecc.) che non si manifestano nell'essere umano od in altre specie, possono essere trasmesse mediante la somministrazione di scarti di cucina contaminati e somministrati impropriamente ai maiali. La realtà suinicola intensiva italiana, è strutturata in modo restrittivo dal punto di vista alimentare, essendo somministrati ai suini mangimi (a broda o a secco) di origine industriale, sottoposti a controlli, finemente bilanciati e calcolati da alimentaristi. Differentemente, alcune realtà non commerciali dove vengono allevati i suini per il consumo diretto (es. agriturismo) potrebbero essere più propense ad alimentare gli animali utilizzando materie meno selezionate. È necessario perciò valutare l'origine e la natura degli alimenti somministrati quotidianamente o saltuariamente ai suini e accertarsi che gli alimenti forniti siano idonei per gli animali.		
<i>È vietata la somministrazione di rifiuti di ristorazione, mensa o avanzi casalinghi agli animali?</i>		
SI	NO	N/A

16. Il personale che accudisce e/o può venire a contatto con i suini non pratica attività venatoria o altre attività dove può avere contatto con suidi selvatici nelle 48 ore precedenti l'ingresso in azienda? ●

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma d)

Peste suina africana - Piano di sorveglianza e prevenzione in Italia per il 2021, All III, comma d)

Elemento di verifica:

IL PERSONALE CHE ACCUDISCE E/O PUÒ VENIRE A CONTATTO CON I SUINI NON PRATICA ATTIVITÀ VENATORIA O ALTRE ATTIVITÀ DOVE PUÒ AVERE CONTATTO CON SUIDI SELVATICI NELLE 48 ORE PRECEDENTI L'INGRESSO IN AZIENDA?

I suidi selvatici costituiscono un serbatoio per numerose malattie infettive che colpiscono il suino domestico, di notevole rilevanza nel caso delle Peste Suina Africana. Tutte le attività che possono favorire un contatto diretto o indiretto con i suidi selvatici costituiscono un concreto fattore di rischio di diffusione di tali malattie infettive. Sebbene l'attività venatoria nei confronti del cinghiale rappresenti il principale rischio in questo senso, non è opportuno sottovalutare il ruolo di altre attività, venatorie o meno, che si svolgono in aree dove sono presenti i cinghiali. Pertanto il personale che accudisce o può venire a contatto con i suini, non deve praticare attività venatoria nelle 48 ore precedenti l'ingresso in azienda. Valutare la presenza di un'autodichiarazione che attesti quanto sopra.

Il personale che accudisce e/o può venire a contatto con i suini non pratica attività venatoria o altre attività dove può avere contatto con suidi selvatici nelle 48 ore precedenti l'ingresso in azienda?

SÌ

NO

N/A

17. Divieto di introduzione in allevamento di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale ●

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma d)

Elemento di verifica: DIVIETO DI INTRODUZIONE IN ALLEVAMENTO DI ALIMENTI A BASE DI CARNE DI SUINI O CINGHIALI PROVENIENTI DALLA FILIERA RURALE		
Verificare la presenza di un divieto scritto, con cartellonistica, o documentazione presentata, ben esposta e disponibile a tutto il personale e visitatori che accedono in azienda, che proibisca l'introduzione in allevamento di alimenti a base di carne di suini o cinghiali.		
<i>Divieto di introduzione in allevamento di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale</i>		
SÌ	NO	N/A

18. Divieto di somministrazione ai suini di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale? ●

Reg. di esecuzione (UE) 2021/605 della Commissione All. II, punto 2 comma d)

Elemento di verifica: DIVIETO DI SOMMINISTRAZIONE AI SUINI DI ALIMENTI A BASE DI CARNE DI SUINI O CINGHIALI PROVENIENTI DALLA FILIERA RURALE		
Verificare la presenza di un divieto scritto, con cartellonistica, o documentazione presentata, ben esposta e disponibile a tutto il personale e visitatori che accedono in azienda, che proibisca la somministrazione di alimenti a base carne di suini o cinghiali.		
<i>Divieto di somministrazione ai suini di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale</i>		
SÌ	NO	N/A