



ITALIAN VERSION

Versione 2.1

Italian Revision 1.02 - 02/03/2018

BONVA

A. INFORMAZIONI PERSONALI

Tutte le informazioni personali sono strettamente opzionali, il loro impiego è necessario solamente per utilizzi personali del o per il back-up di risultati precedenti. Tutte le informazioni verranno conservate in forma anonima e non saranno mai cedute a soggetti Terzi.

1. Nome (del proprietario)

.....

2. Indirizzo

.....

3. CAP

.....

4. Città

.....

5. Nazione

.....

6. Numero di telefono

.....

B. GENERALITÀ AZIENDALI

7. Nella vostra azienda sono presenti, oltre ai suini, altri animali allevati per scopi professionali?
- Sì, quali?
 - No
8. Numero di scrofe:
9. Numero di suinetti svezzati:
10. Numero di suini all'ingrasso:
11. Numero di verri:
12. Quanti anni d'esperienza ha il gestore dell'azienda nell'allevamento suino?
..... anni
13. Quanti operatori lavorano presso l'allevamento?
..... persone
14. Quanti anni ha l'edificio più vecchio in cui sono stabulati i suini?
..... anni
15. Quanti anni ha l'edificio più recente in cui sono stabulati i suini?
..... anni

C. ACQUISTO DEI RIPRODUTTORI

1. Vengono acquistati suini da riproduzione (scrofe, scrofette, verri)?
 - Sì
 - No (passare alla domanda 10)

2. I riproduttori vengono sempre acquistati dallo stesso fornitore o da fornitori differenti?
 - Sempre dallo stesso fornitore
 - Da differenti fornitori

3. Viene posta attenzione sullo stato sanitario dell'azienda d'origine degli animali, così che il fornitore da cui vengono acquistati i riproduttori abbia lo stesso o maggiore livello sanitario della sua azienda?

Allevamento con stato di salute noto = Allevamento privo di un certo numero d'importanti malattie (ad esempio scabbia, PRRS, ecc.) e che quindi garantisce che i prodotti trasportati (animali / sperma) siano anch'essi privi di queste malattie.

 - Sì
 - No

4. Vengono applicati criteri igienici specifici (es. pulizia e disinfezione del veicolo) ai veicoli che trasportano i suini acquistati oppure vengono usati mezzi propri?
 - Sì
 - No

5. Quante volte l'anno vengono acquistati dei suini riproduttori?
 - 2 volte l'anno o meno
 - Tra le 3 e le 6 volte l'anno
 - Tra le 6 e le 12 volte l'anno
 - Più di 12 volte l'anno

6. I riproduttori di nuova introduzione vengono mantenuti in un'area di quarantena separata?

L'area di quarantena può trovarsi anche nella stessa struttura ma deve essere prevista una separazione dell'ingresso per animali e personale, muri, fosse e impianto di ventilazione.

- Sì
- No (passare alla domanda 10)

7. Nell'area di quarantena viene effettuato rigorosamente il tutto pieno/tutto vuoto (TP/TV)?

Particolarmente importante è che gli animali di nuova introduzione non vengano a contatto con suini già in quarantena, consegnati precedentemente.

- Sì
- No

8. Quanti giorni minimi rimangono gli animali in quarantena?

- giorni

9. L'area quarantena prevede una barriera sanitaria separata dal resto dell'allevamento?

Per barriera sanitaria s'intende una stanza dove cambiarsi e indossare specifici vestiti e stivali.

- Sì
- No

D. ACQUISTO DEI SUINI

10. Vengono acquistati dei suini da accrescimento/ingrasso (suinetti, svezzati, magroni, ecc.)?

- Sì
- No (passare alla domanda 15)

11. I suini vengono sempre acquistati dallo stesso fornitore o da fornitori differenti?

- Sempre dallo stesso fornitore
- Da differenti fornitori

12. Viene posta attenzione sullo stato sanitario dell'azienda d'origine degli animali, così che il fornitore da cui vengono acquistati i suini abbia lo stesso o maggiore livello sanitario della sua azienda?

Allevamento con uno stato di salute noto = Allevamento privo di un certo numero d'importanti malattie (ad esempio scabbia, PRRS, ecc.) e che quindi garantisce che i prodotti trasportati (animali / sperma) siano anch'essi privi di queste malattie.

- Sì
- No

13. Vengono applicati criteri igienici specifici (es. pulizia e disinfezione del veicolo) ai veicoli che trasportano i suini acquistati?

- Sì
- No
- Non so

14. Quante volte l'anno vengono acquistati dei suini da accrescimento/ingrasso?

- / anno

E. INSEMINAZIONE ARTIFICIALE

15. Viene acquistato del seme?

- Sì
- No (passare alla domanda 17)

16. L'allevamento/centro verri di provenienza del seme ha lo stesso o maggiore livello sanitario dell'azienda di destinazione?

Allevamento con stato di salute noto = Allevamento privo di un certo numero d'importanti malattie (ad esempio scabbia, PRRS, ecc.) e che quindi garantisce che i prodotti trasportati (animali / sperma) siano anch'essi privi di queste malattie.

- Sì
- No
- Non so

F. TRASPORTO DEGLI ANIMALI

17. I suini all'ingrasso vengono trasportati dall'allevamento al macello?
- Sì
 - No (passare alla domanda 20)
18. Il veicolo dedicato al trasporto al macello dei suini a fine ciclo arriva sempre vuoto in allevamento (monocarico)?
- Sì, sempre vuoto
 - Qualche volta (passare alla domanda 20)
 - No, mai (passare alla domanda 20)
 - Non so (passare alla domanda 20)
19. Il veicolo dedicato al trasporto dei suini grassi arriva sempre lavato e disinfettato in allevamento?
- Sì, sempre pulito e disinfettato
 - Qualche volta (passare alla domanda 20)
 - No, mai (passare alla domanda 20)
 - Non so (passare alla domanda 20)
20. Le scrofe sono trasportate ad altri allevamenti o al macello?
- Sì
 - No (passare alla domanda 23)
21. Il veicolo dedicato al trasporto delle scrofe arriva sempre vuoto in allevamento?
- Sì, sempre vuoto
 - Qualche volta (passare alla domanda 23)
 - No, mai (passare alla domanda 23)
 - Non so (passare alla domanda 23)

22. Il veicolo dedicato al trasporto delle scrofe arriva sempre lavato e disinfettato in allevamento?
- Sì, sempre pulito e disinfettato
 - Qualche volta (passare alla domanda 23)
 - No, mai (passare alla domanda 23)
 - Non so (passare alla domanda 23)
23. I suinetti sono trasportati dall'allevamento ad altre aziende?
- Sì
 - No (passare alla domanda 26)
24. Il veicolo dedicato al trasporto dei suinetti arriva sempre vuoto in allevamento?
- Sì, sempre vuoto
 - Qualche volta (passare alla domanda 26)
 - No, mai (passare alla domanda 26)
 - Non so (passare alla domanda 26)
25. Il veicolo dedicato al trasporto dei suinetti arriva sempre lavato e disinfettato in allevamento?
- Sì, sempre pulito e disinfettato
 - Qualche volta
 - No, mai
 - Non so
26. L'autista ha accesso ai capannoni al momento del carico degli animali (riproduttori, suini in accrescimento, suini a fine ciclo)?
- Sì
 - No (passare alla domanda 28)
27. All'autista vengono forniti degli stivali e vestiario specifici?
- Sempre
 - Qualche volta
 - Mai

28. Gli animali vengono caricati da un'area specifica per il carico e separata dalle strutture destinate al ricovero o direttamente dal capannone/corridoio?

- Zona di carico separata (passare alla domanda 30)
- Corridoio centrale o capannone

29. Vi è la possibilità che un soggetto sulla rampa o sul camion possa ritornare indietro nel capannone/box di provenienza?

- Sì
- No

BIOCHECK

G. MANGIME E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO

30. Il camion di trasporto dei mangimi può riempire i silos senza entrare nella zona pulita dell'allevamento?

Per zona pulita s'intende quello spazio attorno al sito con accesso limitato, ossia quell'area dove sono stabulati gli animali cui possono accedere solo: persone che hanno adottato misure igieniche e superato la barriera sanitaria; materiali specifici dell'azienda; veicoli dedicati. L'area sporca, invece, comprende tutti gli spazi dell'azienda accessibili a visitatori e veicoli esterni. Nell'area sporca è inclusa anche la cella per i morti.

- Sì
- No

31. L'autista del mangime ha accesso ai capannoni?

- Sì
- No

32. L'azienda mangimistica garantisce alimenti con specifici requisiti igienici (Salmonella free, trattamento termico)?

- Sì
- No
- Non so

33. La qualità dell'acqua viene controllata annualmente, con un'analisi batteriologica, alla fonte o nella vasca di deposito?

- Sì
- No

34. La qualità dell'acqua viene controllata annualmente nei diversi punti di distribuzione (dove gli animali bevono) attraverso un'analisi batteriologica?

- Sì
- No

H. RIMOZIONE LIQUAMI E ANIMALI MORTI

35. I liquami vengono smaltiti attraverso la zona sporca?
- Sì
 - No
36. Sono presenti in allevamento tubi specifici per la rimozione dei liquami dalla fossa (tubi per la rimozione del liquame che rimangono permanentemente in allevamento)?
- Sì
 - No
37. È presente una cella per la raccolta delle carcasse, fisicamente separata dalle aree di ricovero degli animali?
- Sì
 - No (passare alla domanda 43)
38. La cella di raccolta delle carcasse è posta nell'area sporca dell'allevamento?
- Sì
 - No
39. La ditta di smaltimento può raccogliere le carcasse da una strada esterna al perimetro aziendale?
- Sì
 - No
40. La cella di raccolta delle carcasse garantisce protezione da parassiti, cani e gatti?
- Sì
 - No
41. La cella di raccolta delle carcasse viene regolarmente pulita e disinfettata (= ogniqualvolta venga svuotata)?
- Sì
 - No

42. La cella di raccolta delle carcasse è refrigerata?

- Sì
- No

43. Vengono indossati guanti e vengono lavate e disinfettate le mani quando si entra in contatto con le carcasse?

- Sempre
- Qualche volta
- Mai

BIOCHECK

I. INGRESSO VISITATORI E PERSONALE

44. I visitatori sono obbligati ad effettuare la registrazione quando accedono all'allevamento?

- Sì
- No

45. I visitatori rispettano un periodo di >12 ore senza contatto con i suini prima di accedere all'azienda?

- Sì
- No

46. È presente una barriera sanitaria ed è sempre utilizzata quando i visitatori hanno accesso agli stabili?

La barriera sanitaria è rappresentata da una stanza che permette a visitatori e personale di cambiarsi, sostituendo i propri abiti con indumenti e stivali dedicati, inoltre, in tale stanza deve esserci la possibilità di lavarsi le mani.

- Sì
- No (passare alla domanda 49)

47. Ogni stabile è accessibile solo ai visitatori che hanno superato la barriera sanitaria?

- Sì
- No

48. Vi è una netta separazione, all'interno della barriera sanitaria, tra area sporca e pulita?

Nell'area sporca vi è: l'ingresso per il personale e i visitatori; il deposito di indumenti e calzature personali; uno spazio per la pulizia e la disinfezione delle mani. Nell'area pulita, invece, vengono indossati indumenti e stivali specifici per l'azienda.

- Sì
- No

49. I visitatori sono obbligati ad indossare indumenti dedicati (tute monouso/tute pulite)?

- Sì
- No

50. I visitatori sono obbligati ad indossare calzature dedicati (stivali/calzari)?
- Sì
 - No
51. Vengono lavate e disinfettate le mani prima dell'accesso in allevamento?
- Sì
 - No
52. Il proprietario e il personale dell'allevamento effettuano sempre le suddette procedure igieniche?
- Sì
 - No

J. RIFORNIMENTO MATERIALI

53. I materiali che entrano negli edifici dell'allevamento sono sottoposti a trattamenti sanificanti (es. stanza ad UV per materiali estranei che necessitano di essere portati negli stabili)?
- Sì
 - No
54. Vengono adottate specifiche misure per i materiali di rifornimento (es. pulizia e disinfezione, periodo di quarantena in un luogo specifico)?
- Sì
 - No

K. CONTROLLO DI RODITORI E UCCELLI

55. Gli animali nocivi/infestanti (topi, ratti, ecc.) sono considerati un problema in allevamento?
- Sì
 - No
56. L'area esterna agli stabili (attorno ai muri) è pavimentata e ordinata (assenza di erbacce, rifiuti, attrezzature) cosicché gli animali infestanti/nocivi non possano nascondersi?
- Sì
 - No
57. È presente un programma di controllo dei roditori?
- Sì (allevatore, personale dipendente o ditta specializzata)
 - No
58. Gli animali da compagnia hanno accesso agli stabili, compresi il deposito di mangime e materiali per lettiera)?
- Sì
 - No
59. Gli uccelli hanno la possibilità di entrare negli stabili?
- Sì
 - No
60. Sono presenti delle griglie all'ingresso delle prese d'aria?
- Sì
 - No

L. POSIZIONE AZIENDA

61. L'allevamento è ubicato in una zona ad alta o bassa densità di suini?

Elevata densità di suini = densità media di suini a livello comunale > 300 suini/km².

- Bassa densità
- Alta densità

62. Sono presenti altri allevamenti suini in un raggio di 500 metri?

- Sì
- No

63. Vengono sparsi dei liquami di altre aziende suinicole a meno di 500 metri dall'allevamento?

- Sì
- No

64. L'allevamento è posizionato a meno di 100 metri da una strada sulla quale transitano, almeno una volta al giorno, camion dedicati al trasporto di animali (es. a causa di presenza di macelli nelle vicinanze)?

- Sì
- No

65. Sono stati avvistati cinghiali nelle vicinanze dell'allevamento (entro un raggio di 10 km)?

- Sì
- No (passare alla domanda 67)

66. L'allevamento è isolato dall'esterno (tramite recinti, fili...)?

- Sì
- No

M. GESTIONE PATOLOGIE

67. Sono presenti e sempre seguiti dei protocolli vaccinali e dei trattamenti strategici (additivi, antibiotici)?
- Sì
 - No
68. Lo stato sanitario dell'allevamento è controllato regolarmente (= almeno una volta all'anno tramite sierologia, score al macello, ecc.)?
- Sì
 - No
69. I suini con ritardo di accrescimento (scarti) e/o gli animali malati vengono tenuti isolati da quelli sani (in box infermeria fisicamente separati oppure vengono abbattuti)?
- Sempre
 - Qualche volta
 - Mai
70. I suini malati vengono costantemente manipolati/visitati dopo gli animali sani?
- Sì
 - No

N. GESTAZIONE E LATTAZIONE

71. Sono presenti scrofe in allevamento?

- Sì
- No (passare alla domanda 79)

72. Le scrofe vengono lavate prima di essere spostate in sala parto?

- Sempre
- Qualche volta
- Mai

73. In sala parto viene effettuato il baliaggio?

- Sì
- No (passare alla domanda 76)

74. Il baliaggio fra differenti scrofe viene sempre effettuato una sola volta oppure anche più di una (per suinetto)?

- Una volta
- Più di una volta

75. Il baliaggio viene praticato anche dopo i 4 giorni dal parto?

- Sì
- No

76. Quante volte vengono manipolati, tra nascita e svezzamento, i suinetti (vaccinazioni, castrazione, taglio denti, ecc.)?

- volte

77. Materiali e strumenti (es. lame per castrazione, taglia-coda, aghi utilizzati per le iniezioni di ferro) vengono regolarmente puliti e disinfettati prima di ogni nidiata?

- Sì
- No

78. La castrazione viene effettuata con l'ausilio di due lame e una bacinella con disinfettante (utilizzando le lame in maniera alternata)?

- Sì/No castrazione/Una lama per nidiata
- No

O. SETTORE SVEZZAMENTO

79. È presente il settore di svezzamento in azienda?

Settore svezzamento = settore dove vengono spostati i suinetti dopo essere stati svezzati.

- Sì
- No (passare alla domanda 85)

80. In tutti i capannoni del settore svezzamento viene effettuato rigorosamente il tutto pieno/tutto vuoto (TP/TV)?

Particolarmente importante è che gli animali di nuova introduzione non vengano a contatto con suini già presenti, consegnati precedentemente.

- Sì
- No

81. Suini presenti da più tempo in svezzamento possono essere mescolati con suini appena arrivati?

- Sì
- No

82. Qual è la massima densità di suini per box nel settore svezzamento?

- 3 o meno suini per m²
- 4 suini per m²
- 5 suini per m²
- 6 o più suini per m²

83. Il settore svezzamento è fisicamente separato (= nessun contatto diretto o porte d'accesso che permettano il passaggio dalla scrofaia al settore svezzamento, preferibilmente strutture separate) dalla scrofaia?

- Sì
- No

84. È disponibile una barriera sanitaria dedicata unicamente al settore svezzamento?

- Sì
- No

P. SETTORE INGRASSO

85. È presente il settore d'ingrasso in azienda?

- Sì
- No (passare alla domanda 91)

86. In tutti i capannoni del settore ingrasso viene effettuato rigorosamente il tutto pieno/tutto vuoto (TP/TV)?

Particolarmente importante è che gli animali di nuova introduzione non vengano a contatto con suini già in presenti, consegnati precedentemente.

- Sì
- No

87. In tutti box di ogni capannone del settore ingrasso viene effettuato rigorosamente il tutto pieno/tutto vuoto (TP/TV)?

- Sì
- No

88. I diversi gruppi d'età sono tenuti strettamente separati (= fisicamente separati) in capannoni differenti?

- Sì
- No

89. Suini presenti da più tempo nell'ingrasso possono essere mescolati con suini appena arrivati?

- Sì
- No

90. Qual è la massima densità di suini per box nel settore ingrasso?

- 1 o più m² per animale
- Tra 0,7 e 0,9 m² per animale
- Tra 0,6 e 0,7 m² per animale
- Meno di 0,6 m² per animale

Q. PASSAGGIO TRA STRUTTURE

91. Vengono cambiati gli indumenti quando ci si sposta tra diversi settori?
- Sempre
 - Qualche volta
 - Mai
92. Vengono lavate e disinfettate le mani quando ci si sposta tra diversi settori/unità?
- Sempre
 - Qualche volta
 - Mai
93. Sono presenti delle vaschette di disinfezione all'ingresso di ciascun settore/unità oppure vengono cambiati gli stivali?
- Sì
 - No

R. FLUSSO DI LAVORO

94. Tutto il lavoro viene svolto iniziando dagli animali più giovani e passando poi a quelli di età superiore?
- Sì
 - No
95. L'attrezzatura utilizzata per i diversi gruppi d'età è posizionata secondo il flusso di lavoro affinché la stessa non venga utilizzata su gruppi d'età differenti?
- Sì
 - No

S. GESTIONE DELL'ATTREZZATURA

96. Esiste un protocollo di lavaggio e disinfezione per l'attrezzatura (es. scope, palette) dopo l'utilizzo e viene sempre seguito?

- Sì
- No

97. L'attrezzatura utilizzata è marcata in modo evidente o comunque differenziabile secondo l'unità o gruppo di età cui è destinata (es. contrassegni colorati)?

- Sì
- No

98. I pannelli utilizzate per condurre i suini sono facili da lavare e lavati regolarmente (pulizia e disinfezione almeno alla fine di ogni ciclo)?

- Sì
- No

99. Gli utensili (che vengono in contatto con gli animali) presenti in azienda, vengono utilizzati anche in altri allevamenti?

- Sì
- No

100. Sono disponibili siringhe da iniezione specificatamente dedicate ad ogni gruppo di età?

- Sì
- No

101. Sono disponibili aghi da iniezione specificatamente dedicati ad ogni gruppo di età?

- Sì
- No

102. Ogni quanti animali viene cambiato l'ago (qualora si differenzia a seconda del settore/categoria d'età/situazione, si prega di considerare il caso peggiore)?

- animali

T. LAVAGGIO E DISINFEZIONE

103. Vengono rispettate le diverse fasi di pulizia e disinfezione e i prodotti utilizzati in ciascuna fase vengono lasciati agire il tempo necessario (secondo le indicazioni del produttore)?

- Sempre
- Qualche volta
- Mai

104. Viene testata l'efficacia della pulizia e disinfezione ad esempio tramite igienogramma?

Quantificazione della carica batterica ambientale.

- Sempre
- Qualche volta
- Mai

105. Ogni unità/capannone viene lavato e disinfettato dopo l'uscita dei suini?

La domanda riguarda tutti i settori: sala parto, svezzamento e ingrasso

- Sì
- No

106. Il tempo che intercorre tra la pulizia e disinfezione e l'ingresso degli animali, è sufficiente affinché l'ambiente si asciughi e la temperatura si stabilizzi?

- Sì
- No

107. I corridoi e l'area di carico vengono lavati e disinfettati dopo la movimentazione dei suini?

- Sempre
- Qualche volta
- No

108. Sono presenti delle vaschette per la disinfezione delle calzature/lava stivali all'entrata dell'allevamento?

- Sì
- No (fine del questionario)

109. Il disinfettante presente nelle vaschette viene sostituito quando è visibilmente contaminato?

- Sì
- No

BIOVIVA