



**VALUTAZIONE DELLA BIOSICUREZZA: SUINI - ALLEVAMENTI STABULATI A BASSA CAPACITA  
CONTROLLO UFFICIALE REV.1\_2022**

**CODICE AZIENDA** \_\_\_\_\_

**ID FISCALE** \_\_\_\_\_

**INDIRIZZO** \_\_\_\_\_

**CITTÀ** \_\_\_\_\_

**ASL DI COMPETENZA** \_\_\_\_\_

**CODICE AREA (Codice ASL)** \_\_\_\_\_

Latitudine \_\_\_\_\_

Longitudine \_\_\_\_\_

**INDIRIZZO PRODUTTIVO** \_\_\_\_\_

(ciclo chiuso, ciclo aperto, svezzamento, ingrasso, svezzamento + ingrasso)

**TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO** STABULATO

**N° totale animali** \_\_\_\_\_

**RAZZE-LINEE GENETICHE** (Incrocio, Large white, Landrace, Duroc, Danbred, Goland, Hypor, Topigs, PIC, Hermitage, altra) \_\_\_\_\_

**DATA** \_\_\_\_\_

**NOME COMPILATORE** \_\_\_\_\_

**TIPOLOGIA DI SUINI PRESENTI:**

Scrofe, Verri, sottoscrofa

Suini in svezzamento

Suini in ingrasso

|   |    |    |
|---|----|----|
| L'allevamento è posto in un territorio dove si applicano le misure di biosicurezza di cui all'allegato II del regolamento UE 2021/605?  | Sì | No |
| È presente un piano di biosicurezza approvato dal Servizio veterinario che tenga conto del profilo dello stabilimento, che comprenda almeno i relativi punti del comma i) da I a VIII dell'allegato II Regolamento (UE) 2021/605? | Sì | No |

| QUESTIONARIO BIOSICUREZZA: SEZIONE GENERALE |   |   |    |    |         |
|---|---|---|----|----|---------|
| 1   | ■ | Sono presenti e ben visibili all'ingresso cartelli di divieto di accesso per le persone non autorizzate?                | Sì | No | Motivo: |
| 2   | ■ | L'azienda dispone di cancelli o sbarre idonee ad evitare l'ingresso diretto e non controllato di automezzi e/o persone? | Sì | No | Motivo: |

■ Punti A - H 605. Misure di biosicurezza di cui all'allegato II del regolamento UE 2021/605

■ Punto I 605. Punti chiave per la predisposizione di un piano di biosicurezza conforme alla norma

■ Misure di biosicurezza soggette a prescrizione per allevamenti fuori dalla zona con misure rafforzate

|    |  |  |    |    |     |         |
|----|--|--|----|----|-----|---------|
| 3  |  | L'azienda dispone di una zona filtro, con accesso obbligatorio, dotata di locali adibiti a spogliatoio?  | Sì | No | N/A | Motivo: |
| 4  |  | L'azienda dispone di una zona filtro, con accesso obbligatorio, per il personale addetto al governo degli animali e dei visitatori?  | Sì | No |     | Motivo: |
| 5  |  | Nella zona filtro, esiste una netta separazione tra la zona sporca e la zona pulita?   | Sì | No |     | Motivo: |
| 6  |  | Il personale/visitatori utilizza vestiario o tute e calzari monouso che viene utilizzato esclusivamente in azienda?  | Sì | No |     | Motivo: |
| 7  |  | È vietato al personale/visitatori portare in azienda alimenti per uso personale?   | Sì | No |     | Motivo: |
| 8  |  | E' presente una planimetria, con capannoni e box numerati univocamente, mediante la quale sia possibile verificare il flusso unidirezionale degli spostamenti degli animali nell'azienda e identificare i gruppi di animali? | Sì | No |     | Motivo: |
| 9  |  | 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?                                      | Sì | No |     | Motivo: |
| 10 |  | I locali in cui sono detenuti i suini e gli edifici in cui sono tenuti mangime e lettiera sono delimitati da una recinzione a prova di bestiame?   | Sì | No |     | Motivo: |
| 11 |  | I locali di stabulazione hanno pareti, pavimenti e serramenti a tenuta e in buono stato di manutenzione, senza soluzioni di continuità, pulibili e disinfettabili in modo efficace?  | Sì | No |     | Motivo: |
| 12 |  | 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)?                            | Sì | No |     | Motivo: |
| 13 |  | L'allevamento dispone di punti di cambio o disinfezione delle calzature tra i diversi capannoni?   | Sì | No |     | Motivo: |
| 14 |  | L'allevamento dispone di punti di disinfezione e lavaggio delle mani tra i diversi capannoni?  | Sì | No |     | Motivo: |
| 15 |  | 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?                                    | Sì | No |     | Motivo: |
| 16 |  | Il personale addetto al governo degli animali ha contatti con altre aziende suinicole?   | No | Sì |     | Motivo: |

|    |  |  |    |    |                |
|----|--|--|----|----|----------------|
| 17 |  | E' presente un registro dei visitatori con indicato almeno data, nome e cognome del visitatore, motivo della visita e targa dell'automezzo?  | Sì | No | Motivo:        |
| 18 |  | Sono disponibili e utilizzati per la disinfezione dei veicoli prodotti di provata efficacia nei confronti delle malattie vescicolari del suino e PSA?  | Sì | No | Motivo:        |
| 19 |  | Il carico/scarico dei suini vivi avviene all'esterno dell'area di stabulazione e di governo degli animali?   | Sì | No | Motivo:        |
| 20 |  | Il carico/scarico dei suini vivi avviene con moncarico?  | Sì | No | Motivo:        |
| 21 |  | Il carico degli scarti avviene all'esterno l'area di stabulazione e di governo degli animali?  | Sì | No | Motivo:        |
| 22 |  | Le carcasse degli animali 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<br>Motivo: |
| 23 |  | Il carico dei suini morti avviene all'esterno dell'area di stabulazione e governo degli animali?   | Sì | No | Motivo:        |
| 24 |  | Il contenitore/cella frigorifera dove vengono conservati i morti ha un accesso e un percorso differenziato da quello dell'area di stabulazione e governo degli animali?  | Sì | No | Motivo:        |
| 25 |  | L'area sottostante il contenitore/cella frigorifera dei morti, è idonea sia alla raccolta di eventuali materiali o liquidi percolanti sia alla pulizia e disinfezione?   | Sì | No | Motivo:        |
| 26 |  | Lo scarico del mangime avviene in modo da non permetterne il contatto con altri animali?   | Sì | No | Motivo:        |
| 27 |  | I locali, edifici o le aree di stoccaggio dei mangimi e/o delle lettiere, sono coperti da griglie o sigillati per impedire l'ingresso di altri animali, ratti e insetti nocivi?  | Sì | No | Motivo:        |
| 28 |  | Il punto di pesa è di esclusivo utilizzo dell'allevamento?   | Sì | No | Motivo:        |
| 29 |  | È vietata la somministrazione di rifiuti di ristorazione, mensa o avanzi casalinghi agli animali?  | Sì | No | Motivo:        |
| 30 |  | Esistono ingressi per le operazioni di trasporto dei liquami differenziati da quelli dell'area di stabulazione e governo degli animali?  | Sì | No | Motivo:        |
| 31 |  | Gli animali domestici/da compagnia non possono avere accesso ai locali dove sono stabulati i suini?  | Sì | No | Motivo:        |

|    |  |   |    |    |         |
|----|--|---|----|----|---------|
| 32 |  | Sono presenti delle reti antipassero o è comunque garantita l'impossibilità di ingresso degli uccelli negli stabili?  | Sì | No | Motivo: |
| 33 |  | 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 precedenti l'ingresso in azienda? | Sì | No | Motivo: |
| 34 |  | È presente una autodichiarazione da parte dei lavoratori dipendenti degli allevamenti suini intensivi di non detenzione di suini o cinghiali allevati a carattere rurale?                               | Sì | No | Motivo: |
| 35 |  | Divieto di introduzione in allevamento di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale  | Sì | No | Motivo: |
| 36 |  | Divieto di somministrazione ai suini di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale  | Sì | No | Motivo: |

#### QUESTIONARIO BIOSICUREZZA: SEZIONE RIPRODUZIONE E QUARANTENA

|    |  |  |    |    |         |
|----|--|--|----|----|---------|
| 37 |  | L'allevamento dispone di locali separati fisicamente e funzionalmente per la quarantena dei riproduttori di nuova introduzione?                | Sì | No | Motivo: |
| 38 |  | Il personale non accudisce altri animali oltre a quelli della quarantena, diversamente è presente una zona filtro specifica per la quarantena? | Sì | No | Motivo: |
| 39 |  | I locali di quarantena dispongono di ingresso/i separato/i?  | Sì | No | Motivo: |
| 40 |  | Sono disponibili attrezzature destinate esclusivamente alla quarantena?  | Sì | No | Motivo: |
| 41 |  | Sono disponibili indumenti per il personale o monouso (tute e calzari) destinati esclusivamente alla quarantena?                               | Sì | No | Motivo: |

#### QUESTIONARIO BIOSICUREZZA: SEZIONE SVEZZAMENTO

|    |  |  |    |    |         |
|----|--|--|----|----|---------|
| 42 |  | In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per allevamento? | Sì | No | Motivo: |
| 43 |  | In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per capannone    | Sì | No | Motivo: |

#### QUESTIONARIO BIOSICUREZZA: SEZIONE INGRASSO

|    |  |  |    |    |         |
|----|--|--|----|----|---------|
| 44 |  | In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per allevamento? | Sì | No | Motivo: |
| 45 |  | In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per capannone    | Sì | No | Motivo: |



## VALUTAZIONE FINALE E PROVVEDIMENTI

### ESITO DEL CONTROLLO:

- FAVOREVOLE
- SFAVOREVOLE

### PRESCRIZIONI

Sono state assegnate delle prescrizioni?

- Sì
- No

Se Sì quali:

.....

.....

.....

.....

Entro quale data devono essere eseguite?.....

### SANZIONI

Sono state applicate delle sanzioni?

- Nessuna
- Blocco movimentazioni
- Abbattimento capi
- Amministrativa/pecuniaria
- Sequestro capi
- Informativa in procura
- Altro(specificare): \_\_\_\_\_

Il Conduttore/Allevatore

\_\_\_\_\_

Il Veterinario Ufficiale

\_\_\_\_\_