



**VALUTAZIONE DELLA BIOSICUREZZA: SUINI - ALLEVAMENTI SEMIBRADI 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 SEMIBRADO

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?	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> No
--	-----------------------------	-----------------------------

QUESTIONARIO BIOSICUREZZA: SEZIONE GENERALE					
1		Sono presenti e ben visibili all'ingresso cartelli di divieto di accesso per le persone non autorizzate?	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> No	Motivo:
2		L'azienda dispone di una zona filtro, con accesso obbligatorio, per il personale addetto al governo degli animali e dei visitatori?	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> No	Motivo:
3		Il personale/visitatori utilizza vestiario o tute e calzari monouso che viene utilizzato esclusivamente in azienda?	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> No	Motivo:
4		È vietato al personale/visitatori portare in azienda alimenti per uso personale?	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> No	Motivo:
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?	<input type="checkbox"/> Sì	<input type="checkbox"/> No	Motivo:

Misure di biosicurezza soggette a prescrizione

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?	Si	No		Motivo:
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)?	Si	No		Motivo:
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?	Si	No		Motivo:
9		Esiste un sistema di registrazione dei dati aziendali sanitari, di allevamento, di riproduzione e produzione?	Si	No	N/A	Motivo:
10		Il personale addetto al governo degli animali ha contatti con altre aziende suinicole?	No	Si		Motivo:
11		E' presente un registro dei visitatori con indicato almeno data, nome e cognome del visitatore, motivo della visita e targa dell'automezzo?	Si	No		Motivo:
12		Sono disponibili e utilizzati per la disinfezione dei veicoli prodotti di provata efficacia nei confronti delle malattie vescicolari del suino e PSA?	Si	No		Motivo:
13		Il carico/scarico dei suini vivi avviene all'esterno dell'area di stabulazione e di governo degli animali?	Si	No		Motivo:
14		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?	Si	No	N/A	Motivo:
15		È vietata la somministrazione di rifiuti di ristorazione, mensa o avanzi casalinghi agli animali?	Si	No		Motivo:
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 precedenti l'ingresso in azienda?	Si	No		Motivo:
17		Divieto di introduzione in allevamento di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale	Si	No		Motivo:
18		Divieto di somministrazione ai suini di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale	Si	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



Misure di biosicurezza soggette a prescrizione