



**VALUTAZIONE DELLA BIOSICUREZZA: SUINI - ALLEVAMENTI SEMIBRADI AD ALTA 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?	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		L'azienda è dotata di un'area apposita, posta prima della barriera di entrata per la sosta dei veicoli del personale dell'allevamento e/o visitatori?	Sì	No	N/A	Motivo:
2		Sono presenti e ben visibili all'ingresso cartelli di divieto di accesso per le persone non autorizzate?	Sì	No		Motivo:
3		L'azienda dispone di cancelli o sbarre idonee ad evitare l'ingresso diretto e non controllato di automezzi e/o persone?	Sì	No		Motivo:

Misure di biosicurezza soggette a prescrizione

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

4		L'azienda dispone di una zona filtro, con accesso obbligatorio, dotata di locali adibiti a spogliatoio?	Sì	No	N/A	Motivo:
5		L'azienda dispone di una zona filtro, con accesso obbligatorio, per il personale addetto al governo degli animali e dei visitatori?	Sì	No		Motivo:
6		Nella zona filtro, esiste una netta separazione tra la zona sporca e la zona pulita?	Sì	No		Motivo:
7		Il personale/visitatori utilizza vestiario o tute e calzari monouso che viene utilizzato esclusivamente in azienda?	Sì	No		Motivo:
8		È vietato al personale/visitatori portare in azienda alimenti per uso personale?	Sì	No		Motivo:
9		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:
10		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:
11		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:
12		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:
13		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:
14		L'area tutta intorno ai ricoveri degli animali è mantenuta pulita, coperta da ghiaia o con erba sfalciata, libera da ingombri, oggetti, attrezzature, macchinari, veicoli, ecc. estranei alla funzionalità e gestione dell'allevamento?	Sì	No	N/A	Motivo:
15		L'allevamento dispone di punti di cambio o disinfezione delle calzature tra i diversi capannoni?	Sì	No		Motivo:
16		L'allevamento dispone di punti di disinfezione e lavaggio delle mani tra i diversi capannoni?	Sì	No		Motivo:
17		È previsto e documentato un piano di derattizzazione?	Sì	No	N/A	Motivo:

Misure di biosicurezza soggette a prescrizione

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

18		La derattizzazione viene effettuata ad opera di una ditta specializzata esterna?	Sì	No	N/A	Motivo:
19		È previsto e documentato un piano di disinfestazione?	Sì	No	N/A	Motivo:
20		La disinfestazione viene effettuata ad opera di una ditta specializzata esterna?	Sì	No	N/A	Motivo:
21		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:
22		Esiste un piano di profilassi vaccinale documentato?	Sì	No	N/A	Motivo:
23		Esiste una prassi igienica e sanitaria di gestione delle attrezzature utilizzate per la profilassi vaccinale e i trattamenti terapeutici individuali o di gruppo?	Sì	No	N/A	Motivo:
24		Sono presenti eventuali risultati delle analisi, ufficiali o effettuate in autocontrollo, su campioni prelevati da animali o da altre matrici che abbiano rilevanza per la salute umana e animale?	Sì	No	N/A	Motivo:
25		Esiste un sistema di registrazione dei dati aziendali sanitari, di allevamento, di riproduzione e produzione?	Sì	No	N/A	Motivo:
26		Il personale addetto al governo degli animali ha contatti con altre aziende suinicole?	No	Sì		Motivo:
27		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:
28		È presente una documentazione attestante l'avvenuta disinfezione degli automezzi?	Sì	No	N/A	Motivo:
29		L'allevamento dispone di una piazzola per la pulizia e la disinfezione degli automezzi localizzata in prossimità dell'accesso all'allevamento o, in ogni caso, separata dall'area aziendale destinata alla stabulazione e al governo animali?	Sì	No	N/A	Motivo:
30		Sono presenti apparecchiature fisse a pressione per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione degli automezzi in entrata?	Sì	No	N/A	Motivo:
31		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:
32		Il carico/scarico dei suini vivi avviene all'esterno dell'area di stabulazione e di governo degli animali?	Sì	No		Motivo:
33		Esiste una rampa/corridoio di carico/scarico degli animali vivi, fissa o mobile?	Sì	No	N/A	Motivo:
34		Il carico/scarico dei suini vivi avviene con moncarico?	Sì	No		Motivo:

Misure di biosicurezza soggette a prescrizione

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

35		Il carico degli scarti avviene all'esterno l'area di stabulazione e di governo degli animali?	Sì	No		Motivo:
36		Il carico degli scarti avviene con moncarico?	Sì	No	N/A	Motivo:
37		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	Motivo:
38		Il carico dei suini morti avviene all'esterno dell'area di stabulazione e governo degli animali?	Sì	No		Motivo:
39		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:
40		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:
41		Qualora le carcasse dei suinetti siano temporaneamente immagazzinate nei locali di allevamento, in attesa del loro allontanamento, i contenitori utilizzati sono adeguatamente sigillati ed idonei alla conservazione?	Sì	No	N/A	Motivo:
42		Lo scarico del mangime avviene in modo da non permetterne il contatto con altri animali?	Sì	No		Motivo:
43		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:
44		Le aree sottostanti i silos dei mangimi consentono una efficace pulizia e il deflusso delle acque di lavaggio?	Sì	No	N/A	Motivo:
45		Sono utilizzati per l'alimentazione degli animali dei prodotti derivati dal latte?	Sì	No	N/A	Motivo:
46		Se sono utilizzati per l'alimentazione degli animali dei prodotti derivati dal latte è presente il nulla-osta al loro utilizzo ed è garantita la loro tracciabilità?	Sì	No	N/A	Motivo:
47		Il punto di pesa è di esclusivo utilizzo dell'allevamento?	Sì	No		Motivo:
48		È vietata la somministrazione di rifiuti di ristorazione, mensa o avanzi casalinghi agli animali?	Sì	No		Motivo:
49		Esistono ingressi per le operazioni di trasporto dei liquami differenziati da quelli dell'area di stabulazione e governo degli animali?	Sì	No		Motivo:

Misure di biosicurezza soggette a prescrizione

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

50		I terreni attigui all'azienda sono utilizzati per lo spandimento di liquami provenienti da altre aziende?	Sì	No	N/A	Motivo:
51		Gli animali domestici/da compagnia non possono avere accesso ai locali dove sono stabulati i suini?	Sì	No		Motivo:
52		Sono presenti delle reti antipassero o è comunque garantita l'impossibilità di ingresso degli uccelli negli stabili?	Sì	No		Motivo:
53		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:
54		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:
55		Divieto di introduzione in allevamento di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale	Sì	No		Motivo:
56		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

57		La rimonta viene effettuata ad opera di riproduttori esterni?	No	Sì	N/A	Motivo:
58		L'allevamento dispone di locali separati fisicamente e funzionalmente per la quarantena dei riproduttori di nuova introduzione?	Sì	No		Motivo:
59		Viene praticato il tutto pieno/tutto vuoto e un idoneo periodo di vuoto sanitario?	Sì	No	N/A	Motivo:
60		Il personale non accudisce altri animali oltre a quelli della quarantena, diversamente è presente una zona filtro specifica per la quarantena?	Sì	No		Motivo:
61		I locali di quarantena dispongono di fossa/e separata/e?	Sì	No		Motivo:
62		I locali di quarantena dispongono di ingresso/i separato/i?	Sì	No		Motivo:
63		Sono disponibili attrezzature destinate esclusivamente alla quarantena?	Sì	No		Motivo:
64		Sono disponibili indumenti per il personale o monouso (tute e calzari) destinati esclusivamente alla quarantena?	Sì	No		Motivo:
65		È prevista l'esecuzione pianificata di accertamenti diagnostici negli animali in quarantena?	Sì	No	N/A	Motivo:

Misure di biosicurezza soggette a prescrizione

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

66		È richiesta e disponibile alle aziende di provenienza una documentazione che attesti lo stato sanitario degli animali di nuova introduzione?	Sì	No	N/A	Motivo:
67		La rimonta dei riproduttori viene effettuata con cadenza superiore a 3 mesi?	Sì	No	N/A	Motivo:
68		L'esame ecografico effettuato da operatori esterni?	Sì	No	N/A	Motivo:
69		Nel caso in cui si pratici la fecondazione artificiale il materiale seminale questo proviene da centri di raccolta seme autorizzati?	Sì	No	N/A	Motivo:
70		Nel caso in cui si pratici la monta naturale i verri sono stati sottoposti agli accertamenti diagnostici previsti per i riproduttori maschi della specie suina?	Sì	No	N/A	Motivo:
71		I suinetti in sala parto sono destinati a più di due allevamenti?	No	Sì	N/A	Motivo:

QUESTIONARIO BIOSICUREZZA: SEZIONE SVEZZAMENTO

72		I suini provengono da più di un allevamento?	No	Sì	N/A	Motivo:
73		In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per allevamento?	Sì	No		Motivo:
74		In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per capannone	Sì	No		Motivo:
75		In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per stanza?	Sì	No	N/A	Motivo:
76		I suini a fine ciclo sono destinati a più di 1 allevamento?	Sì	No	N/A	Motivo:

QUESTIONARIO BIOSICUREZZA: SEZIONE INGRASSO

77		I suini provengono da più di un allevamento?	No	Sì	N/A	Motivo:
78		In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per allevamento?	Sì	No		Motivo:
79		In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per capannone	Sì	No		Motivo:
80		In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per stanza?	Sì	No	N/A	Motivo:
81		I suini a fine ciclo sono destinati a solo macelli industriali?	Sì	No	N/A	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

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