

Allegato 1/ITALIA

Criteri minimi di biosicurezza per le diverse tipologie aziendali.

Criteri minimi di biosicurezza per le aziende suinicole non commerciali:

- a. divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari e adozione di idonee procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (Reg. CE n. 1069/2009).
- b. evitare qualsiasi contatto con suini di altri allevamenti e con i cinghiali.
- c. evitare qualsiasi contatto con carcasse di cinghiali (inclusi sottoprodotti, residui di carcassa o di caccia).
- d. adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda e nei locali di stabulazione).
- e. utilizzare disinfettanti efficaci ed idonei come previsto dalle norme vigenti.
- f. divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive alle attività di caccia.
- g. divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere documentato.
- h. controllo veterinario ufficiale in ogni macellazione a domicilio.
- i. divieto di utilizzo di scrofe/verri per la riproduzione.
- j. i locali dell'azienda dovrebbero: – essere costruiti in modo tale da impedire l'ingresso di cinghiali o altri animali (ad es. cani). – prevedere sistemi di disinfezione per indumenti e calzature degli operatori (o locali adibiti a spogliatoio per permetterne il cambio) in corrispondenza dell'ingresso in azienda.

Criteri di biosicurezza per le aziende commerciali:

Le aziende commerciali oltre a quanto previsto precedentemente devono dotarsi di un piano di biosicurezza approvato/concordato con i servizi veterinari, e adattato alla categoria aziendale nel rispetto della normativa nazionale. Tale piano dovrebbe includere almeno le seguenti fondamentali procedure (ma non deve essere limitato solo a queste):

- individuare e separare adeguatamente le aree pulite e sporche per il personale (ad es. spogliatoi, bagni con docce, locali mensa).
- stabilire e applicare adeguate operazioni di disinfezione di veicoli, locali.
- stabilire regole igienico sanitarie per il personale.
- vietare/verificare la detenzione di suini da parte del personale.
- effettuare regolarmente corsi di formazione per il personale.
- riesaminare a livello logistico la disposizione degli edifici aziendali, in modo da garantire un'adeguata separazione fra le unità di produzione (punti di entrata dei nuovi animali, quarantena, etc.).
- effettuare audit interni o eseguire autovalutazioni al fine di migliorare il programma di biosicurezza aziendale. Inoltre dette aziende hanno l'obbligo di dotarsi di idonee recinzioni di protezione almeno intorno agli edifici dove sono stabulati gli animali, e quelli di stoccaggio di mangime e liquame.

Criteri minimi di biosicurezza per le aziende allo stato brado o semi-brado:

- a. divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari e adozione di idonee procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (Reg. CE n. 1069/2009).
- b. divieto di qualsiasi contatto con suini di altri allevamenti e con i cinghiali.
- c. divieto di qualsiasi contatto con carcasse di cinghiali (inclusi sottoprodotti, residui di carcassa o di caccia).
- d. divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive alle attività di caccia.

- e. divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere documentato.
- f. obbligo di recinzione, che includa i punti di abbeverata, di alimentazione, di stoccaggio alimenti o liquami. In caso di doppia recinzione, le due recinzioni devono essere distanti almeno 1 metro.
- g. obbligo di quarantena degli animali di nuova introduzione.
- h. controllo veterinario ufficiale per le macellazioni in azienda.