



Allegato 1

Requisiti di bio-sicurezza previsti per l'attribuzione e il mantenimento della qualifica di azienda accreditata per Malattia Vescicolare del Suino (MVS)

Nell'ambito dei controlli ufficiali previsti dal piano di controllo e di sorveglianza per la MVS, ai fini dell'attribuzione o del mantenimento della qualifica di azienda accreditata, i servizi veterinari delle Aziende Sanitarie Locali, oltre alla esecuzione delle prove sierologiche previste, verificano in tutte le aziende suinicole le condizioni di benessere animale e di bio-sicurezza di carattere strutturale e gestionale.

1. Requisiti generali

- a) L'idoneità della struttura a detenere animali della specie suina, anche in relazione alla capacità produttiva;
- b) La corrispondenza dei dati registrati in BDN, comprese le informazioni relative alla capacità e alla tipologia produttiva;

2. Requisiti specifici

Al fine di garantire una valutazione uniforme in tutti gli allevamenti sulla loro conformità ai parametri di benessere e di biosicurezza, strutturali e gestionali disposti dalla normativa vigente, i servizi veterinari utilizzano l'apposita check-list riportata nell' **allegato 7**, che deve essere compilata correttamente in ogni sua parte. I requisiti di biosicurezza previsti sono valutati sulla base alle capacità produttive delle aziende e pertanto tiene conto della suddivisione delle aziende suinicole secondo le seguenti classi di consistenza: - da 1 a 30 suini; - da 31 a 100 suini; - da 101 a 500 suini; - oltre 500 suini.

Ai fini di una corretta classificazione, occorre tener conto che per "un suino" si deve intendere un riproduttore o un grasso o un certo numero di suini appartenenti ad altre categorie, il cui peso vivo complessivo sia equivalente a un quintale.

Laddove in un'azienda siano presenti più allevamenti i requisiti di biosicurezza richiesti riguardano l'intera unità epidemiologica e il numero dei capi considerato è pertanto quello complessivo e non dei singoli allevamenti.

Fatto salvo il rispetto delle norme ambientali, è sconsigliato lo spargimento di liquami nei terreni confinanti con le strutture di ricovero degli animali, ed è comunque estremamente rischioso utilizzare liquami di altre aziende per le pratiche di fertilizzazione.

A. Requisiti di bio-sicurezza in aziende da 1 a 30 suini

le aziende suine con consistenza da 1 a 30 capi devono possedere i seguenti requisiti:

- a) recinzioni aziendali (reti metalliche e/o muri di cinta e/o barriere di altra natura e cancelli) che assicurino il confinamento degli animali in azienda e impediscano l'accesso di altri suidi. L'altezza minima delle recinzioni deve essere pari a mt. 1,50 su tutto il perimetro dell'allevamento; nel caso di recinzione costituita da muratura esistente di altezza inferiore a mt 1,50, si potrà completare la stessa o affiancargli una rete metallica, in modo da raggiungere l'altezza minima di mt 1,50. La recinzione con rete metallica deve essere inamovibile, cioè la rete non deve poter essere sollevata da parte di suidi domestici o selvatici che tentino di oltrepassarla. Pertanto tale rete deve essere fissata al suolo mediante ancoraggio ad un cordolo di cemento o mediante altro sistema di equivalente efficacia.

Sono esclusi dall'obbligo della recinzione le tipologie di allevamento che prevedono la stabulazione fissa in capannoni o in box chiusi in muratura, anche con accesso a cortili, paddock o parchetti se provvisti di idonea recinzione perimetrale e cancelli.



Allegato 1

Nel caso di allevamenti semibradi, il lotto adibito alla detenzione/pascolo dei suini, non può superare i 3 ha, al fine di poter verificare compiutamente, sia da parte dell'allevatore sia durante i controlli ufficiali, l'integrità delle recinzioni ed avere pertanto garanzie sull'effettivo confinamento degli animali e sull'impedimento all'accesso di altri suidi. Inoltre, negli allevamenti semibradi, devono essere presenti strutture per riparare gli animali dalle intemperie e deve essere garantita la somministrazione di acqua e di alimenti. In detti allevamenti il carico sostenibile per ettaro non deve superare i 15 q.li.

c) L'introduzione di nuovi capi è vincolata alla loro provenienza da aziende "accreditate" per MVS.

d) Deve essere presente un adeguato approvvigionamento idrico/scorta idrica.

e) Devono essere presenti disinfettanti di provata efficacia nei confronti della MVS (**Allegato 5**).

f) E' vietato alimentare gli animali con rifiuti provenienti da mensa/ristorazione o casalinghi.

g) Prima e dopo il carico e lo scarico, gli automezzi di proprietà dell'azienda, che effettuano il trasporto per conto proprio, dovranno essere puliti e disinfettati a cura del responsabile autorizzato dall'Autorità Competente.

h) Tutti i veicoli che trasportano animali devono comunque essere decontaminati prima dell'ingresso e prima dell'uscita dall'azienda, mediante aspersione (con vaporizzatore) di disinfettanti di provata efficacia nei confronti del virus della MVS sulle ruote, sulle parti inferiori del mezzo di trasporto ed eventualmente su altre parti del veicolo (se necessaria previa pulizia).

B. Requisiti di bio-sicurezza in aziende da 31 a 100 suini

Le aziende suine con consistenza da 31 a 100 capi, oltre a quelle riportate nel paragrafo A devono possedere i seguenti requisiti:

- a) un'area di **parkeggio** fuori dal perimetro dell'allevamento per la sosta dei veicoli sia del personale dell'azienda che dei visitatori;
- b) una **piazzuola** per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione degli automezzi, autorizzata dai Servizi Veterinari, possibilmente localizzata in prossimità dell'accesso all'allevamento e in ogni caso separata dall'area aziendale destinata alla stabulazione e al governo degli animali. Devono pertanto essere presenti: le attrezzature, i disinfettanti e la cartellonistica che definisca i disinfettanti utilizzati e tempo di esposizione agli stessi. Nell'autorizzazione rilasciata alla struttura di disinfezione, i Servizi Veterinari riportano le generalità di un responsabile, indicato dall'azienda, che ha il compito di tenere in efficienza la struttura e di firmare (salvo deleghe in sua assenza) tutti gli attestati di disinfezione rilasciati (**Allegato 6**);
- c) un **punto di carico/scarico dei suini vivi** localizzato all'esterno dell'area di pertinenza dell'allevamento (rampa di carico/scarico perimetrale), oppure il carico/scarico può essere effettuato all'interno dell'allevamento qualora siano soddisfatte le seguenti condizioni:
 - i. Il veicolo trasporti esclusivamente animali per l'azienda o dall'azienda (mono-carico);
 - ii. Il veicolo, pur essendo sottoposto a disinfezione pre-carico attestata da una copia del relativo **Allegato 6**), viene ulteriormente disinfettato in ingresso, con disinfettanti efficaci contro il virus del MVS, e sarà poi disinfettato in uscita con rilascio di apposito **Allegato 6**);
- d) un **punto di scarico del mangime**, localizzato all'esterno dell'area di pertinenza dell'allevamento, in alternativa lo scarico può essere effettuato all'interno dell'allevamento a condizione che il veicolo effettui il trasporto esclusivamente per questa azienda (mono-carico) e venga sottoposto a disinfezione in ingresso e in uscita con prodotti disinfettanti efficaci sul virus della MVS-
- e) evidenza documentate dell'effettuazione delle attività di derattizzazione/disinfestazione.

C. Requisiti di bio-sicurezza in aziende da 101 a 500 suini



Allegato 1

le aziende suine con consistenza da 101 a 500 capi, oltre a quelle riportate nel paragrafo A e B devono possedere i seguenti requisiti:

- a) **locali per la quarantena**, separati dal resto dell'allevamento (fisicamente, funzionalmente e gestionalmente) dove effettuare la quarantena dei riproduttori di nuova introduzione. Nel periodo della quarantena (minimo 28 giorni), gli animali devono essere controllati clinicamente e trascorsi i 28 giorni, prima dell'introduzione degli animali in allevamento, devono essere effettuati tutti controlli ritenuti necessari. La quarantena deve operare secondo le modalità del tutto pieno/tutto vuoto, nel caso in cui ciò non si verifichi, gli animali sono controllati 28 giorni dopo l'ultima introduzione;
- b) **cella frigorifero**, possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'allevamento, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento;
- c) un'area di **carico scarti**, localizzata all'esterno dell'area di pertinenza dell'allevamento (rampa carico/scarico perimetrale), o in alternativa gli scarti possono essere portati all'esterno con mezzo aziendale. In ogni caso, il camion che ritira gli scarti non può entrare in azienda;
- d) **cella frigorifero** per lo stoccaggio, in attesa di essere smaltiti, dei **suini morti** che devono essere spostati dai locali di stabulazione entro le 24 ore. In alternativa i suini morti possono essere portati all'esterno con mezzo aziendale. In ogni caso il camion che ritira gli animali morti non può entrare in azienda.
- e) **Un registro per la disinfezione degli automezzi**, tutte le operazioni di pulizia e disinfezione degli automezzi devono essere documentate in apposito registro;
- f) disporre di un Veterinario libero professionista di riferimento;
- g) disporre di un locale di servizio utilizzabile anche per spogliatoio in cui deve essere presente materiale monouso (copriabiti, tute, calzari, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.
- h) Il personale che accudisce gli animali non deve detenere animali sensibili e non deve avere contatti con altre aziende che detengono animali delle specie sensibili.

D. Requisiti di bio-sicurezza in aziende con consistenza maggiore di 500 suini

le aziende suine con consistenza maggiore di 500 capi, oltre a quelle riportate nel paragrafo A, B e C devono possedere i seguenti requisiti:

- a) **spogliatoi**: devono essere presenti dei locali dedicati specificatamente a spogliatoio dove il personale dell'azienda ed i visitatori possono indossare copriabiti o calzari monouso o effettuare il cambio degli abiti e la doccia, prima di accedere in allevamento;
- b) **procedure documentate**: devono essere disponibili in azienda copie delle procedure documentate inerenti la conduzione dei suini, approvate dalla ASL ed applicate in allevamento sotto la supervisione di un Veterinario aziendale riconosciuto, con il quale l'azienda deve stipulare una convenzione che tiene disponibile in copia;
- c) **Un registro** che documenti l'ingresso in allevamento dei visitatori e dei veicoli;
- d) **una convenzione stipulata** con uno stabilimento riconosciuto per lo smaltimento degli animali morti;
- e) **Una dichiarazione scritta da parte del personale che accudisce i suini** che rinuncia a detenere animali sensibili e non ha contatti con altre aziende che detengono animali delle specie sensibili.
- f) **un piano di aziendale derattizzazione e di disinfestazione** che documenta il programma e le prestazioni effettuate;
- g) **un piano aziendale di pulizia/disinfezione** che documenta il programma e le prestazioni effettuate secondo il modello tutto pieno tutto vuoto, qualora questo modello non sia applicato in tutti i reparti dall'allevamento, dovrà essere adottato un metodo alternativo di pari efficacia che dovrà essere riportato nel manuale delle procedure.