



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Allegato n. 4: Requisiti di bio-sicurezza delle aziende suine

Nell'ambito dei controlli ufficiali cui devono essere sottoposte tutte le aziende suinicole entro 12 mesi dall'entrata in vigore del presente provvedimento, i Servizi Veterinari delle ASL verificano, le condizioni di benessere animale e di biosicurezza (strutturale e gestionale). A tale scopo e per garantire una valutazione uniforme in tutti gli allevamenti sulla loro conformità ai parametri di benessere e di biosicurezza disposti dalla normativa vigente, utilizzano l'apposita check-list riportata nell'allegato 7 che deve essere compilata correttamente ed in ogni sua parte. Il presente provvedimento prevede requisiti di biosicurezza proporzionati alle capacità produttive degli allevamenti 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 ad 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.

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

Le misure di bio-sicurezza delle aziende con consistenza da 1 a 30 suini sono le seguenti:

a) Devono essere presenti recinzioni (reti metalliche e/o muri di cinta e/o barriere di altra natura e cancelli) che assicurino il confinamento degli animali dell'allevamento ed 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.

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.

b) Nelle aree infette da PSA nel selvatico si dovrà ricorrere alla doppia recinzione in rete metallica, con distanza minima tra le due recinzioni sempre superiore ad 80 centimetri, tale da impedire il contatto con altri suidi, oppure muro. L'altezza delle recinzioni e, nel caso di reti metalliche le modalità di ancoraggio al suolo, devono rispondere ai requisiti di cui alla lettera a).

Sono esclusi dall'obbligo della doppia 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 recintati in muratura e dotati di cancelli pannellati.

Nelle zone infette o di restrizione per PSA, i sistemi di disinfezione saranno proporzionati all'analisi del rischio aziendale.

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

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

e) Devono essere presenti disinfettanti di provata efficacia nei confronti della PSA (allegato 6).



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Allegato n. 4: Requisiti di bio-sicurezza delle aziende suine

- f) E' vietato utilizzare per l'alimentazione degli animali 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'AC.
- 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 efficaci nei confronti del virus della PSA sulle ruote, sulle parti inferiori del mezzo di trasporto ed eventualmente su altre parti del veicolo (se necessaria previa pulizia).

2. Misure di bio-sicurezza in aziende da 31 a 100 suini

Le misure di bio-sicurezza delle aziende con consistenza da 31 a 100 suini sono, oltre a quelle riportate nel paragrafo 1. anche le seguenti:

- a) Parcheggio: l'azienda deve essere dotata di un'area fuori dal perimetro dell'allevamento per la sosta dei veicoli del personale dell'azienda e/o dei visitatori.
- b) Piazzuola per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione degli automezzi, autorizzata dai Servizi Veterinari: possibilmente localizzata in prossimità dell'accesso all'allevamento ed in ogni caso separata dall'area aziendale destinata alla stabulazione e al governo degli animali. Devono pertanto essere presenti: l'attrezzatura, i disinfettanti e una cartellonistica che definisca 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 deroghe in sua assenza) tutti gli attestati di disinfezione rilasciati (Allegato n. 8).
- c) Il carico e lo scarico dei suini vivi deve essere eseguito all'esterno dell'area di pertinenza dell'allevamento (rampa di carico/scarico perimetrale), oppure può essere effettuato all'interno dell'allevamento qualora siano soddisfatte le seguenti condizioni:
 - 1. Il veicolo trasporti esclusivamente animali per l'azienda o dall'azienda (mono-carico);
 - 2. Il veicolo, pur essendo sottoposto a disinfezione pre-carico attestata da una copia del relativo allegato 8, viene ulteriormente disinfettato in ingresso, con disinfettanti efficaci contro il virus della PSA, e sarà poi disinfettato in uscita con rilascio di apposito All. 8.
- d) Lo scarico del mangime deve essere effettuato all'esterno dell'area di pertinenza dell'allevamento, in alternativa 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 PSA.
- e) Deve essere comprovata l'attuazione di attività finalizzate alla derattizzazione / disinfestazione.

3. Misure di bio-sicurezza in aziende da 101 a 500 suini

Le misure di bio-sicurezza delle aziende con consistenza da 101 a 500 suini sono, oltre a quelle riportate nel paragrafo 1 e 2 anche le seguenti:

- a) Quarantena: l'allevamento deve disporre di locali separati (fisicamente, funzionalmente e gestionalmente) dove viene effettuata 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, vengono 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 verranno 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.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Allegato n. 4: Requisiti di bio-sicurezza delle aziende suine

- c) Carico scarti: deve essere eseguito all'esterno dell'area di pertinenza dell'allevamento (rampa carico/scarico perimetrale), oppure gli scarti devono essere portati all'esterno con mezzo aziendale. Il camion che ritira gli scarti non può entrare in allevamento.
- d) Carico suini morti: i suini morti devono essere spostati dai locali di stabulazione entro le 24 ore, in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in cella frigorifero. In alternativa i suini morti devono essere portati all'esterno con mezzo aziendale. Il camion che ritira gli animali morti non può entrare in allevamento.
- e) Registrazione della disinfezione degli automezzi: le operazioni di pulizia e disinfezione degli automezzi devono essere documentate presso l'azienda su apposito registro.
- f) Disponibilità di un Veterinario libero professionista di riferimento.
- g) Disponibilità 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.

4. Misure di bio-sicurezza in aziende con consistenza maggiore di 500 suini

Le misure di bio-sicurezza delle aziende con consistenza maggiore di 500 suini sono oltre a quelle riportate nel paragrafo 1, 2 e 3 anche le seguenti:

- a) Spogliatoio: 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) Registrazione dei visitatori e degli automezzi: l'ingresso dei visitatori e dei veicoli in allevamento deve essere documentato su apposito registro.
- d) Deve essere disponibile una copia della convenzione stipulata con uno stabilimento riconosciuto per lo smaltimento degli animali morti.
- e) 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. Deve essere disponibile una dichiarazione scritta di rinuncia alla detenzione e al contatto da parte del suddetto personale.
- f) Derattizzazione/disinfestazione: deve essere disponibile un apposito piano aziendale documentato.
- g) Pianificazione della pulizia/disinfezione secondo il modello tutto pieno tutto vuoto, qualora questo modello non venga applicato in tutti i reparti dall'allevamento, dovrà essere individuato un metodo alternativo, riportato nel manuale di autocontrollo.