



**VALUTAZIONE DELLA BIOSICUREZZA: SUINI ALL'APERTO BASSA CAPACITÀ
AUTOCONTROLLO REV.1_2025**

CODICE AZIENDA

ID FISCALE

INDIRIZZO

CITTÀ

INDIRIZZO PRODUTTIVO

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO

RAZZE - LINEE GENETICHE

N° totale animali (capienza)

N° totale animali presenti

DATA

NOME COMPILATORE

NOME E COGNOME

PROPRIETARIO/DETENTORE/CONDUTTORE:

TIPOLOGIA 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 2023/594?	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 IX dell'allegato III Regolamento (UE) 2023/594?	Sì	No

QUESTIONARIO BIOSICUREZZA: SEZIONE GENERALE

1	Sono presenti e ben visibili all'ingresso cartelli di divieto di accesso per le persone non autorizzate?	Sì	No	Motivo:
2	L'azienda dispone di cancelli o sbarre idonee ad evitare l'ingresso diretto e non controllato di automezzi e/o persone?	Sì	No	Motivo:
3	L'azienda dispone di una zona filtro, con accesso obbligatorio, per il personale addetto al governo degli animali e dei visitatori?	Sì	No	Motivo:
4	Nella zona filtro, esiste una netta separazione tra la zona sporca e la zona pulita?	Sì	No	Motivo:
5	Il personale/visitatori utilizza vestiario o tute e calzari monouso che viene utilizzato esclusivamente in azienda?	Sì	No	Motivo:
6	È 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:

Punti A - H 594. Misure di biosicurezza di cui all'allegato II del regolamento UE 2023/594

Misure di biosicurezza soggette a prescrizione per allevamenti fuori dalla zona con misure rafforzate

7	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:
8	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:
9	I locali di stabulazione hanno pareti, pavimenti e serramenti a tenuta e in buono stato di manutenzione, senza soluzione di continuità, pulibili e disinfettabili in modo efficace?	Sì	No		Motivo:
10	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:
11	L'allevamento dispone di punti di cambio o disinfezione delle calzature tra i diversi capannoni?	Sì	No		Motivo:
12	L'allevamento dispone di punti di disinfezione e lavaggio delle mani tra i diversi capannoni?	Sì	No		Motivo:
13	È previsto e documentato un piano di disinfestazione?	Sì	No		Motivo:
14	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:
15	Il personale addetto al governo degli animali ha contatti con altre aziende suinicole?	No	Sì		Motivo:
16	È presente un registro dei visitatori con indicato almeno data, nome e cognome del visitatore, motivo della visita e targa dell'automezzo?	Sì	No		Motivo:
17	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:
18	Il carico/scarico dei suini vivi avviene all'esterno dell'area di stabulazione e di governo degli animali?	Sì	No		Motivo:
19	Il carico/scarico dei suini vivi avviene con moncarico?	Sì	No		Motivo:
20	Il carico degli scarti avviene all'esterno l'area di stabulazione e di governo degli animali?	Sì	No		Motivo:
21	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:
22	Il carico dei suini morti avviene all'esterno dell'area di stabulazione e governo degli animali?	Sì	No		Motivo:

23	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:
24	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:
25	Lo scarico del mangime avviene in modo da non permetterne il contatto con altri animali?	Sì	No		Motivo:
26	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:
27	Il punto di pesa è di esclusivo utilizzo dell'allevamento?	Sì	No		Motivo:
28	È vietata la somministrazione di rifiuti di ristorazione, mensa o avanzi casalinghi agli animali?	Sì	No		Motivo:
29	Esistono ingressi per le operazioni di trasporto dei liquami differenziati da quelli dell'area di stabulazione e governo degli animali?	Sì	No		Motivo:
30	Gli animali domestici/da compagnia non possono avere accesso ai locali dove sono stabulati i suini?	Sì	No		Motivo:
31	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:
32	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:
33	Divieto di introduzione in allevamento di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale	Sì	No		Motivo:
34	Divieto di somministrazione ai suini di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale	Sì	No		Motivo:

QUESTIONARIO BIOSICUREZZA 1: SEZIONE SVEZZAMENTO

35	In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per stanza?	Sì	No		Motivo:
----	---	----	----	--	---------

QUESTIONARIO BIOSICUREZZA 1: SEZIONE INGRASSO

36	In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per stanza?	Sì	No		Motivo:
----	---	----	----	--	---------

Il Conduttore/Allevatore

Il Veterinario Ufficiale

Punti A - H 594. Misure di biosicurezza di cui all'allegato II del regolamento UE 2023/594

Misure di biosicurezza soggette a prescrizione per allevamenti fuori dalla zona con misure rafforzate