



## **ITALIAN VERSION**

*Versione 2.1*

Italian Revision 1.03 - 29/03/2021

## INFORMAZIONI PERSONALI

Tutte le informazioni personali sono strettamente opzionali, il loro impiego è necessario solamente per utilizzi personali del o per il back-up di risultati precedenti. Tutte le informazioni verranno conservate in forma anonima e non saranno mai cedute a soggetti Terzi.

1. Codice Aziendale ASL e Nome (del proprietario)

.....

2. Indirizzo

.....

3. CAP

.....

4. Città

.....

5. Nazione

.....

6. Numero di telefono

.....

## GENERALITÀ AZIENDALI

7. Nella vostra azienda sono presenti, oltre ai suini, altri animali allevati per scopi professionali?
  - Sì, quali? .....
  - No
  
8. Numero di scrofe: .....
  
9. Numero di suinetti svezzati: .....
  
10. Numero di suini all'ingrasso: .....
  
11. Numero di verri: .....
  
12. Quanti anni d'esperienza ha il gestore dell'azienda nell'allevamento suino?  
..... anni
  
13. Quanti operatori lavorano presso l'allevamento?  
..... operatori
  
14. Quanti anni ha l'edificio più vecchio in cui sono stabulati i suini?  
..... anni
  
15. Quanti anni ha l'edificio più recente in cui sono stabulati i suini?  
..... anni

## A. ACQUISTO DEI RIPRODUTTORI

1. Vengono acquistati suini da riproduzione (scrofe, scrofette, verri)?
  - Sì
  - No (passare alla domanda 10)
  
2. I riproduttori vengono sempre acquistati dallo stesso fornitore o da fornitori differenti (negli ultimi 2 anni)?
  - Sempre dalla stesso fornitore
  - Da differenti fornitori
  
3. Viene posta attenzione sullo stato sanitario dell'azienda d'origine degli animali, così che il fornitore da cui vengono acquistati i riproduttori abbia lo stesso o maggiore livello sanitario della sua azienda?

*Allevamento con stato di salute noto = Allevamento privo di un certo numero d'importanti malattie (ad esempio scabbia, PRRS, ecc.) e che quindi garantisce che i prodotti trasportati (animali / sperma) siano anch'essi privi di queste malattie.*

  - Sì
  - No
  
4. Vengono applicati criteri igienici specifici (es. pulizia e disinfezione del veicolo) ai veicoli che trasportano i suini acquistati oppure vengono usati mezzi propri?
  - Sì
  - No
  
5. Quante volte l'anno vengono acquistati dei suini riproduttori?
  - 2 volte l'anno o meno
  - Tra le 3 e le 6 volte l'anno
  - Tra le 6 e le 12 volte l'anno
  - Più di 12 volte l'anno

6. I riproduttori di nuova introduzione vengono mantenuti in un'area di quarantena separata?

*L'area di quarantena può trovarsi anche nella stessa struttura ma deve essere prevista una separazione dell'ingresso per animali e personale, muri, fosse e impianto di ventilazione.*

- Sì
- No (passare alla domanda 10)

7. Nell'area di quarantena viene effettuato rigorosamente il tutto pieno/tutto vuoto (TP/TV)?

*Particolarmente importante è che gli animali di nuova introduzione non vengano a contatto con suini già in quarantena, consegnati precedentemente.*

- Sì
- No

8. Quanti giorni minimi rimangono gli animali in quarantena?

- ..... giorni

9. L'area quarantena prevede una barriera sanitaria separata dal resto dell'allevamento?

*Per barriera sanitaria s'intende una stanza dove cambiarsi e indossare specifici vestisti e stivali.*

- Sì
- No

## B. ACQUISTO DEI SUINI

10. Vengono acquistati dei suini da accrescimento/ingrasso (suinetti, svezzati, magroni, ecc.)?
- Sì
  - No (passare alla domanda 15)
11. I suini vengono sempre acquistati dallo stesso fornitore o da fornitori differenti (negli ultimi 2 anni)?
- Sempre dallo stesso fornitore
  - Da differenti fornitori
12. Viene posta attenzione sullo stato sanitario dell'azienda d'origine degli animali, così che il fornitore da cui vengono acquistati i suini abbia lo stesso o maggiore livello sanitario della sua azienda?
- Allevamento con uno stato di salute noto = Allevamento privo di un certo numero d'importanti malattie (ad esempio scabbia, PRRS, ecc.) e che quindi garantisce che i prodotti trasportati (animali / sperma) siano anch'essi privi di queste malattie.*
- Sì
  - No
13. Vengono applicati criteri igienici specifici (es. pulizia e disinfezione del veicolo) ai veicoli che trasportano i suini acquistati?
- Sì
  - No
  - Non so
14. Quante volte l'anno vengono acquistati dei suini da accrescimento/ingrasso?
- Nr:..... / anno
- Due o meno all'anno
  - Tra 3 e 6 volte all'anno
  - Tra 6 e 12 volte all'anno
  - Più di 12 volte all'anno

## C. INSEMINAZIONE ARTIFICIALE

15. Viene acquistato del seme?

- Sì
- No (passare alla domanda 17)

16. L'allevamento/centro verri di provenienza del seme ha lo stesso o maggiore livello sanitario dell'azienda di destinazione?

*Allevamento con stato di salute noto = Allevamento privo di un certo numero d'importanti malattie (ad esempio scabbia, PRRS, ecc.) e che quindi garantisce che i prodotti trasportati (animali / sperma) siano anch'essi privi di queste malattie.*

- Sì
- No
- Non so

## **D. TRASPORTO DEGLI ANIMALI**

17. I suini all'ingrasso vengono trasportati dall'allevamento al macello?
- Sì
  - No (passare alla domanda 20)
18. Il veicolo dedicato al trasporto al macello dei suini a fine ciclo arriva sempre vuoto in allevamento (monocarico)?
- Sì, sempre vuoto
  - Qualche volta (passare alla domanda 20)
  - No, mai (passare alla domanda 20)
  - Non so (passare alla domanda 20)
19. Il veicolo dedicato al trasporto dei suini grassi arriva sempre lavato e disinfettato in allevamento?
- Sì, sempre pulito e disinfettato
  - Qualche volta (passare alla domanda 20)
  - No, mai (passare alla domanda 20)
  - Non so (passare alla domanda 20)
20. Le scrofe sono trasportate ad altri allevamenti o al macello?
- Sì
  - No (passare alla domanda 23)
21. Il veicolo dedicato al trasporto delle scrofe arriva sempre vuoto in allevamento?
- Sì, sempre vuoto
  - Qualche volta (passare alla domanda 23)
  - No, mai (passare alla domanda 23)
  - Non so (passare alla domanda 23)



22. Il veicolo dedicato al trasporto delle scrofe arriva sempre lavato e disinfettato in allevamento?
- Sì, sempre pulito e disinfettato
  - Qualche volta (passare alla domanda 23)
  - No, mai (passare alla domanda 23)
  - Non so (passare alla domanda 23)
23. I suinetti sono trasportati dall'allevamento ad altre aziende?
- Sì
  - No (passare alla domanda 26)
24. Il veicolo dedicato al trasporto dei suinetti arriva sempre vuoto in allevamento?
- Sempre
  - Qualche volta (passare alla domanda 26)
  - Mai (passare alla domanda 26)
  - Non so (passare alla domanda 26)
25. Il veicolo dedicato al trasporto dei suinetti arriva lavato e disinfettato in allevamento?
- Sempre
  - Qualche volta
  - Mai
  - Non so
26. L'autista ha accesso ai capannoni al momento del carico degli animali (riproduttori, suini in accrescimento, suini a fine ciclo)?
- Sì
  - No (passare alla domanda 28)
27. All'autista vengono forniti degli stivali e vestiario specifici?
- Sempre
  - Qualche volta
  - Mai

28. Gli animali vengono caricati da un'area specifica per il carico e separata dalle strutture destinate al ricovero o direttamente dal capannone/corridoio?

*L'area di carico separata (o baia di carico) è un luogo fisicamente separato dove gli animali vengono portati durante il carico.*

- Zona di carico separata (passare alla domanda 30)
- Corridoio centrale o capannone

29. Vi è la possibilità che un soggetto sulla rampa o sul camion possa ritornare indietro nel capannone/box di provenienza?

- Sì
- No

## **E. MANGIME E APPROVVIGIONAMENTO IDRICO**

30. Il camion di trasporto dei mangimi può riempire i silos senza entrare nella zona pulita dell'allevamento?

*Per zona pulita s'intende quello spazio attorno al sito con accesso limitato, ossia quell'area dove sono stabulati gli animali cui possono accedere solo: persone che hanno adottato misure igieniche e superato la barriera sanitaria; materiali specifici dell'azienda; veicoli dedicati. L'area sporca, invece, comprende tutti gli spazi dell'azienda accessibili a visitatori e veicoli esterni. Nell'area sporca è inclusa anche la cella per i morti.*

- Sì
- No

31. L'autista del mangime ha accesso ai capannoni?

- Sì
- No

32. L'azienda mangimistica garantisce alimenti con specifici requisiti igienici (Salmonella free, trattamento termico)?

- Sì
- No
- Non so

33. La qualità dell'acqua viene controllata annualmente, con un'analisi batteriologica, alla fonte o nella vasca di deposito?

- Sì
- No

34. La qualità dell'acqua viene controllata annualmente nei diversi punti di distribuzione (dove gli animali bevono) attraverso un'analisi batteriologica?

- Sì
- No

## **F. RIMOZIONE LIQUAMI E ANIMALI MORTI**

35. I liquami vengono smaltiti attraverso la zona sporca?
- Sì
  - No
36. Sono presenti in allevamento tubi specifici per la rimozione dei liquami dalla fossa (tubi per la rimozione del liquame che rimangono permanentemente in allevamento)?
- Sì
  - No
37. È presente una cella per la raccolta delle carcasse, fisicamente separata dalle aree di ricovero degli animali?
- Sì
  - No (passare alla domanda 43)
38. La cella di raccolta delle carcasse è posta nell'area sporca dell'allevamento?
- Sì
  - No
39. La ditta di smaltimento può raccogliere le carcasse da una strada esterna al perimetro aziendale?
- Sì
  - No
40. La cella di raccolta delle carcasse garantisce protezione da parassiti, cani e gatti?
- Sì
  - No
41. La cella di raccolta delle carcasse viene regolarmente pulita e disinfettata (= ogniqualvolta venga svuotata)?
- Sì
  - No

42. La cella di raccolta delle carcasse è refrigerata?

- Sì
- No

43. Vengono indossati guanti e vengono lavate e disinfettate le mani quando si entra in contatto con le carcasse?

- Sempre
- Qualche volta
- Mai

## **G. INGRESSO VISITATORI E PERSONALE**

44. I visitatori sono obbligati ad effettuare la registrazione quando accedono all'allevamento?
- Sì
  - No
45. I visitatori rispettano un periodo di >12 ore senza contatto con i suini prima di accedere all'azienda?
- Sì
  - No
46. È presente una barriera sanitaria ed è sempre utilizzata quando i visitatori hanno accesso agli stabili?
- La barriera sanitaria è rappresentata da una stanza che permette a visitatori e personale di cambiarsi, sostituendo i propri abiti con indumenti e stivali dedicati, inoltre, in tale stanza deve esserci la possibilità di lavarsi le mani.*
- Sì
  - No (passare alla domanda 49)
47. Ogni stabile è accessibile solo ai visitatori che hanno superato la barriera sanitaria?
- Sì
  - No
48. Vi è una netta separazione, all'interno della barriera sanitaria, tra area sporca e pulita?
- Nell'area sporca vi è: l'ingresso per il personale e i visitatori; il deposito di indumenti e calzature personali; uno spazio per la pulizia e la disinfezione delle mani. Nell'area pulita, invece, vengono indossati indumenti e stivali specifici per l'azienda.*
- Sì
  - No
49. I visitatori sono obbligati ad indossare indumenti dedicati (tute monouso/tute pulite)?
- Sì
  - No

50. I visitatori sono obbligati ad indossare calzature dedicati (stivali/calzari)?
- Sì
  - No
51. Vengono lavate e disinfettate le mani prima dell'accesso in allevamento?
- Sì
  - No
52. Il proprietario e il personale dell'allevamento effettuano sempre le suddette procedure igieniche?
- Sì
  - No

## **H. RIFORNIMENTO MATERIALI**

53. I materiali che entrano negli edifici dell'allevamento sono sottoposti a trattamenti sanificanti (es. stanza ad UV per materiali estranei che necessitano di essere portati negli stabili)?
- Sì
  - No
54. Vengono adottate specifiche misure per i materiali di rifornimento (es. pulizia e disinfezione, periodo di quarantena in un luogo specifico)?
- Sì
  - No

## I. CONTROLLO DI RODITORI E UCCELLI

55. Gli animali nocivi/infestanti (topi, ratti, ecc.) sono considerati un problema in allevamento?
- Sì
  - No
56. L'area esterna agli stabili (attorno ai muri) è pavimentata e ordinata (assenza di erbacce, rifiuti, attrezzature) cosicché gli animali infestanti/nocivi non possano nascondersi?
- Sì
  - No
57. È presente un programma di controllo dei roditori?
- Sì (allevatore, personale dipendente o ditta specializzata)
  - No
58. Gli animali da compagnia hanno accesso agli stabili, compresi il deposito di mangime e materiali per lettiera)?
- Sì
  - No
59. Gli uccelli hanno la possibilità di entrare negli stabili?
- Sì
  - No
60. Sono presenti delle griglie all'ingresso delle prese d'aria?
- Sì
  - No



## J. POSIZIONE AZIENDA

61. L'allevamento è ubicato in una zona ad alta o bassa densità di suini?

*Elevata densità di suini = densità media di suini a livello comunale > 300 suini/km<sup>2</sup>.*

- Bassa densità
- Alta densità

62. Sono presenti altri allevamenti suini in un raggio di 500 metri?

- Sì
- No

63. Vengono sparsi dei liquami di altre aziende suinicole a meno di 500 metri dall'allevamento?

- Sì
- No

64. L'allevamento è posizionato a meno di 100 metri da una strada sulla quale transitano, almeno una volta al giorno, camion dedicati al trasporto di animali (es. a causa di presenza di macelli nelle vicinanze)?

- Sì
- No

65. Sono stati avvistati cinghiali nelle vicinanze dell'allevamento (entro un raggio di 10 km)?

- Sì
- No (passare alla domanda 67)

66. L'allevamento è isolato dall'esterno (tramite recinti, fili...)?

- Sì
- No

## **K. GESTIONE PATOLOGIE**

67. Sono presenti e sempre seguiti dei protocolli vaccinali e dei trattamenti strategici (additivi, pre o probiotici)?
- Sì
  - No
68. Lo stato sanitario dell'allevamento è controllato regolarmente (= almeno una volta all'anno tramite sierologia, score al macello, ecc.)?
- Sì
  - No
69. I suini con ritardo di accrescimento (scarti) e/o gli animali malati vengono tenuti isolati da quelli sani (in box infermeria fisicamente separati oppure vengono abbattuti)?
- Sempre
  - Qualche volta
  - Mai
70. I suini malati vengono costantemente manipolati/visitati dopo gli animali sani?
- Sì
  - No

## L. GESTAZIONE E LATTAZIONE

71. Sono presenti scrofe in allevamento?
- Sì
  - No (passare alla domanda 79)
72. Le scrofe vengono lavate prima di essere spostate in sala parto?
- Sempre
  - Qualche volta
  - Mai
73. In sala parto viene effettuato il baliaggio?
- Sì
  - No (passare alla domanda 76)
74. Il baliaggio fra differenti scrofe viene sempre effettuato una sola volta oppure anche più di una (per suinetto)?
- Una volta
  - Più di una volta
75. Il baliaggio viene praticato anche dopo i 4 giorni dal parto?
- Sì
  - No
76. Quante volte vengono manipolati, tra nascita e svezzamento, i suinetti (vaccinazioni, castrazione, taglio denti, ecc.)?
- ..... volte
77. Materiali e strumenti (es. lame per castrazione, taglia-coda, aghi utilizzati per le iniezioni di ferro) vengono regolarmente puliti e disinfettati prima di ogni nidiata?
- Sì
  - No
78. La castrazione viene effettuata con l'ausilio di due lame e una bacinella con disinfettante (utilizzando le lame in maniera alternata)?
- Sì/No castrazione/Una lama per nidiata
  - No

## M. SETTORE SVEZZAMENTO

79. È presente il settore di svezzamento in azienda?

*Settore svezzamento = settore dove vengono spostati i suinetti dopo essere stati svezzati.*

- Sì
- No (passare alla domanda 85)

80. In tutte le stanze (=unità costituita da più box con animali della stessa età) dei capannoni del settore svezzamento viene effettuato rigorosamente il tutto pieno/tutto vuoto (TP/TV)?

*Particolarmente importante è che gli animali di nuova introduzione non vengano a contatto con suini già presenti, consegnati precedentemente.*

- Sì
- No

81. Suini presenti da più tempo in svezzamento possono essere mescolati con suini appena arrivati?

- Sì
- No

82. Qual è la massima densità di suini per box nel settore svezzamento?

- 3 o meno suini per m<sup>2</sup>
- 4 suini per m<sup>2</sup>
- 5 suini per m<sup>2</sup>
- 6 o più suini per m<sup>2</sup>

83. Il settore svezzamento è fisicamente separato (= nessun contatto diretto o porte d'accesso che permettano il passaggio dalla scrofaia al settore svezzamento, preferibilmente strutture separate) dalla scrofaia?

- Sì
- No

84. È disponibile una barriera sanitaria dedicata unicamente al settore svezzamento?

- Sì
- No

## N. SETTORE INGRASSO

85. È presente il settore d'ingrasso in azienda?

- Sì
- No (passare alla domanda 91)

86. In tutti i capannoni del settore ingrasso viene effettuato rigorosamente il tutto pieno/tutto vuoto (TP/TV)?

*Particolarmente importante è che gli animali di nuova introduzione non vengano a contatto con suini già in presenti, consegnati precedentemente.*

- Sì
- No

87. In tutti box di ogni capannone del settore ingrasso viene effettuato rigorosamente il tutto pieno/tutto vuoto (TP/TV)?

- Sì
- No

88. I diversi gruppi d'età sono tenuti strettamente separati (= fisicamente separati) in capannoni differenti?

- Sì
- No

89. Suini presenti da più tempo nell'ingrasso possono essere mescolati con suini appena arrivati?

- Sì
- No

90. Qual è la massima densità di suini per box nel settore ingrasso?

*Suino leggero = 90-115 chilogrammi*

- 1,5 o più m<sup>2</sup> per animale (suino leggero = 1 o più m<sup>2</sup> per animale)
- Tra 1,1 e 1,4 m<sup>2</sup> (suino leggero = Tra 0,7 e 0,9 m<sup>2</sup> per animale)
- Tra 0,8 e 1,1 m<sup>2</sup> (suino leggero = Tra 0,6 e 0,7 m<sup>2</sup> per animale)
- Meno di 0,8 m<sup>2</sup> (suino leggero = Meno di 0,6 m<sup>2</sup> per animale)

## **O. PASSAGGIO TRA STRUTTURE**

91. Vengono cambiati gli indumenti quando ci si sposta tra diversi settori?
- Sempre
  - Qualche volta
  - Mai
92. Vengono lavate e disinfettate le mani quando ci si sposta tra diversi settori/unità?
- Sempre
  - Qualche volta
  - Mai
93. Sono presenti delle vaschette di disinfezione all'ingresso di ciascun settore/unità oppure vengono cambiati gli stivali?
- Sì
  - No

## **P. FLUSSO DI LAVORO**

94. Tutto il lavoro viene svolto iniziando dagli animali più giovani e passando poi a quelli di età superiore?
- Sì
  - No
95. L'attrezzatura utilizzata per i diversi gruppi d'età è posizionata secondo il flusso di lavoro affinché la stessa non venga utilizzata su gruppi d'età differenti?
- Sì
  - No

## Q. GESTIONE DELL'ATTREZZATURA

96. Esiste un protocollo di lavaggio e disinfezione per l'attrezzatura (es. scope, palette) dopo l'utilizzo e viene sempre seguito?
- Sì
  - No
97. L'attrezzatura utilizzata è marcata in modo evidente o comunque differenziabile secondo l'unità o gruppo di età cui è destinata (es. contrassegni colorati)?
- Sì
  - No
98. I pannelli utilizzate per condurre i suini sono facili da lavare e lavati regolarmente (pulizia e disinfezione almeno alla fine di ogni ciclo)?
- Sì
  - No
99. Gli utensili (che vengono in contatto con gli animali) presenti in azienda, vengono utilizzati anche in altri allevamenti?
- Sì
  - No
100. Sono disponibili siringhe da iniezione specificatamente dedicate ad ogni gruppo di età?
- Sì
  - No
101. Sono disponibili aghi da iniezione specificatamente dedicati ad ogni gruppo di età?
- Sì
  - No
102. Ogni quanti animali viene cambiato l'ago (qualora si differenzia a seconda del settore/categoria d'età/situazione, si prega di considerare il caso peggiore)?
- ..... animali

## R. LAVAGGIO E DISINFEZIONE

103. Vengono rispettate le diverse fasi di pulizia e disinfezione e i prodotti utilizzati in ciascuna fase vengono lasciati agire il tempo necessario (secondo le indicazioni del produttore)?

- Sempre
- Qualche volta
- Mai

104. Viene testata l'efficacia della pulizia e disinfezione ad esempio tramite igienogramma?

*Igienogramma = Quantificazione della carica batterica ambientale.*

- Sempre
- Qualche volta
- Mai

105. Ogni unità/capannone viene lavato e disinfettato dopo l'uscita dei suini?

*La domanda riguarda tutti i settori: sala parto, svezzamento e ingrasso*

- Sì
- No

106. Il tempo che intercorre tra la pulizia e disinfezione e l'ingresso degli animali, è sufficiente affinché l'ambiente si asciughi e la temperatura si stabilizzi?

- Sì
- No

107. I corridoi e l'area di carico vengono lavati e disinfettati dopo la movimentazione dei suini?

- Sempre
- Qualche volta
- No



108. Sono presenti delle vaschette per la disinfezione delle calzature/lava stivali all'entrata dell'allevamento?

- Sì
- No (fine del questionario)

109. Il disinfettante presente nelle vaschette viene sostituito quando è visibilmente contaminato?

- Sì
- No