



**VALUTAZIONE DELLA BIOSICUREZZA: SUINI - ALLEVAMENTI STABULATI AD ALTA CAPACITA
CONTROLLO UFFICIALE REV.1.02_2022**

CODICE AZIENDA

ID FISCALE

INDIRIZZO

CITTÀ

ASL DI COMPETENZA

CODICE AREA

Latitudine

Longitudine

INDIRIZZO PRODUTTIVO

(ciclo chiuso, ciclo aperto, svezzamento, ingrasso, svezzamento + ingrasso)

TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO

STABULATO

(biologico, intensivo, semiintensivo)

RAZZE - LINEE GENETICHE (Incrocio, Large White, Landrace, Duroc, Danbred, Goland, Hypor, Topigs, PIC, Hermitage, altro)

N° totale animali

DATA

NOME COMPILATORE

L'allevamento è posto in un territorio dove si applicano le misure di biosicurezza di cui all'allegato II del regolamento UE 2021/605?	Si	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 VIII dell'allegato II Regolamento (UE) 2021/605?	Si	No

QUESTIONARIO BIOSICUREZZA: SEZIONE GENERALE

1		L'azienda è dotata di un'area apposita, posta prima della barriera di entrata per la sosta dei veicoli del personale dell'allevamento e/o visitatori?	Si	No	N/A	Motivo:
2		Sono presenti e ben visibili all'ingresso cartelli di divieto di accesso per le persone non autorizzate?	Si	No		Motivo:
3		L'azienda dispone di cancelli o sbarre idonee ad evitare l'ingresso diretto e non controllato di automezzi e/o persone?	Si	No		Motivo:
4		L'azienda dispone di una zona filtro, con accesso obbligatorio, dotata di locali adibiti a spogliatoio?	Si	No	N/A	Motivo:

Punti A - H 605. Misure di biosicurezza di cui all'allegato II del regolamento UE 2021/605

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

Punto I 605. Punti chiave per la predisposizione di un piano di biosicurezza conforme alla norma

5		L'azienda dispone di una zona filtro, con accesso obbligatorio, per il personale addetto al governo degli animali e dei visitatori?	Sì	No		Motivo:
6		Nella zona filtro, esiste una netta separazione tra la zona sporca e la zona pulita?	Sì	No		Motivo:
7		Il personale/visitatori utilizza vestiario o tute e calzari monouso che viene utilizzato esclusivamente in azienda?	Sì	No		Motivo:
8		È vietato al personale/visitatori portare in azienda alimenti per uso personale?	Sì	No		Motivo:
9		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:
10		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:
11		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:
12		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:
13		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:
14		L'area tutta intorno ai ricoveri degli animali è mantenuta pulita, coperta da ghiaia o con erba sfalciata, libera da ingombri, oggetti, attrezzature, macchinari, veicoli, ecc. estranei alla funzionalità e gestione dell'allevamento?	Sì	No	N/A	Motivo:
15		L'allevamento dispone di punti di cambio o disinfezione delle calzature tra i diversi capannoni?	Sì	No		Motivo:
16		L'allevamento dispone di punti di disinfezione e lavaggio delle mani tra i diversi capannoni?	Sì	No		Motivo:
17		È previsto e documentato un piano di derattizzazione?	Sì	No	N/A	Motivo:

18		La derattizzazione viene effettuata ad opera di una ditta specializzata esterna?	Si	No	N/A	Motivo:
19		È previsto e documentato un piano di disinfestazione?	Si	No	N/A	Motivo:
20		La disinfestazione viene effettuata ad opera di una ditta specializzata esterna?	Si	No	N/A	Motivo:
21		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?	Si	No		Motivo:
22		Esiste un piano di profilassi vaccinale documentato?	Si	No	N/A	Motivo:
23		Esiste una prassi igienica e sanitaria di gestione delle attrezzature utilizzate per la profilassi vaccinale e i trattamenti terapeutici individuali o di gruppo?	Si	No	N/A	Motivo:
24		Sono presenti eventuali risultati delle analisi, ufficiali o effettuate in autocontrollo, su campioni prelevati da animali o da altre matrici che abbiano rilevanza per la salute umana e animale?	Si	No	N/A	Motivo:
25		Esiste un sistema di registrazione dei dati aziendali sanitari, di allevamento, di riproduzione e produzione?	Si	No	N/A	Motivo:
26		Il personale addetto al governo degli animali ha contatti con altre aziende suinicole?	No	Si		Motivo:
27		E' presente un registro dei visitatori con indicato almeno data, nome e cognome del visitatore, motivo della visita e targa dell'automezzo?	Si	No		Motivo:
28		È presente una documentazione attestante l'avvenuta disinfezione degli automezzi?	Si	No	N/A	Motivo:
29		L'allevamento dispone di una piazzola per la pulizia e la disinfezione degli automezzi localizzata in prossimità dell'accesso all'allevamento o, in ogni caso, separata dall'area aziendale destinata alla stabulazione e al governo animali?	Si	No	N/A	Motivo:
30		Sono presenti apparecchiature fisse a pressione per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione degli automezzi in entrata?	Si	No	N/A	Motivo:
31		Sono disponibili e utilizzati per la disinfezione dei veicoli prodotti di provata efficacia nei confronti delle malattie vescicolari del suino e PSA?	Si	No		Motivo:
32		Il carico/scarico dei suini vivi avviene all'esterno dell'area di stabulazione e di governo degli animali?	Si	No		Motivo:

Punti A - H 605. Misure di biosicurezza di cui all'allegato II del regolamento UE 2021/605

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

Punto I 605. Punti chiave per la predisposizione di un piano di biosicurezza conforme alla norma

33		Esiste una rampa/corridoio di carico/scarico degli animali vivi, fissa o mobile?	Sì	No	N/A	Motivo:
34		Il carico/scarico dei suini vivi avviene con monocarico?	Sì	No		Motivo:
35		Il carico degli scarti avviene all'esterno l'area di stabulazione e di governo degli animali?	Sì	No		Motivo:
36		Il carico degli scarti avviene con monocarico?	Sì	No	N/A	Motivo:
37		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:
38		Il carico dei suini morti avviene all'esterno dell'area di stabulazione e governo degli animali?	Sì	No		Motivo:
39		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:
40		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:
41		Qualora le carcasse dei suinetti siano temporaneamente immagazzinate nei locali di allevamento, in attesa del loro allontanamento, i contenitori utilizzati sono adeguatamente sigillati ed idonei alla conservazione?	Sì	No	N/A	Motivo:
42		Lo scarico del mangime avviene in modo da non permetterne il contatto con altri animali?	Sì	No		Motivo:
43		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:
44		Le aree sottostanti i silos dei mangimi consentono una efficace pulizia e il deflusso delle acque di lavaggio?	Sì	No	N/A	Motivo:
45		Sono utilizzati per l'alimentazione degli animali dei prodotti derivati dal latte?	Sì	No	N/A	Motivo:
46		Se sono utilizzati per l'alimentazione degli animali dei prodotti derivati dal latte è presente il nulla-osta al loro utilizzo ed è garantita la loro tracciabilità?	Sì	No	N/A	Motivo:
47		Il punto di pesa è di esclusivo utilizzo dell'allevamento?	Sì	No		Motivo:

Punti A - H 605. Misure di biosicurezza di cui all'allegato II del regolamento UE 2021/605

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

Punto I 605. Punti chiave per la predisposizione di un piano di biosicurezza conforme alla norma

48		È vietata la somministrazione di rifiuti di ristorazione, mensa o avanzi casalinghi agli animali?	Si	No		Motivo:
49		Esistono ingressi per le operazioni di trasporto dei liquami differenziati da quelli dell'area di stabulazione e governo degli animali?	Si	No		Motivo:
50		I terreni attigui all'azienda sono utilizzati per lo spandimento di liquami provenienti da altre aziende?	Si	No	N/A	Motivo:
51		Gli animali domestici/da compagnia non possono avere accesso ai locali dove sono stabulati i suini?	Si	No		Motivo:
52		Sono presenti delle reti anti-passero o è comunque garantita l'impossibilità di ingresso degli uccelli negli stabili?	Si	No		Motivo:
53		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?	Si	No		Motivo:
54		È presente una autodichiarazione da parte dei lavoratori dipendenti degli allevamenti suini intensivi di non detenzione di suini o cinghiali allevati a carattere rurale?	Si	No		Motivo:
55		Divieto di introduzione in allevamento di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale	Si	No		Motivo:
56		Divieto di somministrazione ai suini di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale	Si	No		Motivo:

QUESTIONARIO BIOSICUREZZA 1: SEZIONE RIPRODUZIONE E QUARANTENA

57		La rimonta viene effettuata ad opera di riproduttori esterni?	No	Sì	N/A	Motivo:
58		L'allevamento dispone di locali separati fisicamente e funzionalmente per la quarantena dei riproduttori di nuova introduzione?	Sì	No		Motivo:
59		Viene praticato il tutto pieno/tutto vuoto e un idoneo periodo di vuoto sanitario?	Sì	No	N/A	Motivo:
60		Il personale non accudisce altri animali oltre a quelli della quarantena, diversamente è presente una zona filtro specifica per la quarantena?	Sì	No		Motivo:
61		I locali di quarantena dispongono di fossa/e separata/e?	Sì	No		Motivo:
62		I locali di quarantena dispongono di ingresso/i separato/i?	Sì	No		Motivo:
63		Sono disponibili attrezzature destinate esclusivamente alla quarantena?	Sì	No		Motivo:
64		Sono disponibili indumenti per il personale o monouso (tute e calzari) destinati esclusivamente alla quarantena?	Sì	No		Motivo:
65		È prevista l'esecuzione pianificata di accertamenti diagnostici negli animali in quarantena?	Sì	No	N/A	Motivo:
66		È richiesta e disponibile alle aziende di provenienza una documentazione che attesti lo stato sanitario degli animali di nuova introduzione?	Sì	No	N/A	Motivo:
67		La rimonta dei riproduttori viene effettuata con cadenza superiore a 3 mesi?	Sì	No	N/A	Motivo:
68		L'esame ecografico effettuato da operatori esterni?	Sì	No	N/A	Motivo:
69		Nel caso in cui si pratici la fecondazione artificiale il materiale seminale questo proviene da centri di raccolta seme autorizzati?	Sì	No	N/A	Motivo:
70		Nel caso in cui si pratici la monta naturale i verri sono stati sottoposti agli accertamenti diagnostici previsti per i riproduttori maschi della specie suina?	Sì	No	N/A	Motivo:
71		I suinetti in sala parto sono destinati a più di due allevamenti?	No	Sì	N/A	Motivo:

Punti A - H 605. Misure di biosicurezza di cui all'allegato II del regolamento UE 2021/605

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

Punto I 605. Punti chiave per la predisposizione di un piano di biosicurezza conforme alla norma

QUESTIONARIO BIOSICUREZZA 1: SEZIONE SVEZZAMENTO

72		I suini provengono da più di un allevamento?	No	Sì	N/A	Motivo:
73		In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per allevamento?	Sì	No		Motivo:
74		In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per capannone	Sì	No		Motivo:
75		In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per stanza?	Sì	No	N/A	Motivo:
76		I suini a fine ciclo sono destinati a più di 1 allevamento?	Sì	No	N/A	Motivo:

QUESTIONARIO BIOSICUREZZA 1: SEZIONE INGRASSO

77		I suini provengono da più di un allevamento?	No	Sì	N/A	Motivo:
78		In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per allevamento?	Sì	No		Motivo:
79		In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per capannone	Sì	No		Motivo:
80		In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per stanza?	Sì	No	N/A	Motivo:
81		I suini a fine ciclo sono destinati a solo macelli industriali?	Sì	No	N/A	Motivo:



VALUTAZIONE FINALE E PROVVEDIMENTI

ESITO DEL CONTROLLO:

- FAVOREVOLE
- SFAVOREVOLE

PRESCRIZIONI

Sono state assegnate delle prescrizioni?

- Sì
- No

Se Sì quali:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Entro quale data devono essere eseguite?.....

SANZIONI

Sono state applicate delle sanzioni?

- Nessuna
- Blocco movimentazioni Abbattimento capi Amministrativa/pecuniaria
- Sequestro capi Informativa in procura Altro(specificare): _____

Il Conduttore/Allevatore

Il Veterinario Ufficiale

Punti A - H 605. Misure di biosicurezza di cui all'allegato II del regolamento UE 2021/605

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

Punto I 605. Punti chiave per la predisposizione di un piano di biosicurezza conforme alla norma

Elementi di verifica soggetti a prescrizione per allevamenti fuori dalla zona con misure di biosicurezza rafforzate

1	L'azienda è dotata di un'area apposita, posta prima della barriera di entrata per la sosta dei veicoli del personale dell'allevamento e/o visitatori?
2	Sono presenti e ben visibili all'ingresso cartelli di divieto di accesso per le persone non autorizzate?
3	L'azienda dispone di cancelli o sbarre idonee ad evitare l'ingresso diretto e non controllato di automezzi e/o persone?
4	L'azienda dispone di una zona filtro, con accesso obbligatorio, dotata di locali adibiti a spogliatoio?
5	L'azienda dispone di una zona filtro, con accesso obbligatorio, per il personale addetto al governo degli animali e dei visitatori?
7	Il personale/visitatori utilizza vestiario o tute e calzari monouso che viene utilizzato esclusivamente in azienda?
8	È vietato al personale/visitatori portare in azienda alimenti per uso personale?
10	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?
12	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?
13	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)?
14	L'area tutta intorno ai ricoveri degli animali è mantenuta pulita, coperta da ghiaia o con erba sfalcata, libera da ingombri, oggetti, attrezzature, macchinari, veicoli, ecc. estranei alla funzionalità e gestione dell'allevamento?
17	È previsto e documentato un piano di derattizzazione?
19	È previsto e documentato un piano di disinfestazione?
21	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?
22	Esiste un piano di profilassi vaccinale documentato?
24	Sono presenti eventuali risultati delle analisi, ufficiali o effettuate in autocontrollo, su campioni prelevati da animali o da altre matrici che abbiano rilevanza per la salute umana e animale?
27	E' presente un registro dei visitatori con indicato almeno data, nome e cognome del visitatore, motivo della visita e targa dell'automezzo?
28	È presente una documentazione attestante l'avvenuta disinfezione degli automezzi?
29	L'allevamento dispone di una piazzola per la pulizia e la disinfezione degli automezzi localizzata in prossimità dell'accesso all'allevamento o, in ogni caso, separata dall'area aziendale destinata alla stabulazione e al governo animali?
30	Sono presenti apparecchiature fisse a pressione per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione degli automezzi in entrata?
31	Sono disponibili e utilizzati per la disinfezione dei veicoli prodotti di provata efficacia nei confronti delle malattie vescicolari del suino e PSA?
32	Il carico/scarico dei suini vivi avviene all'esterno dell'area di stabulazione e di governo degli animali?
33	Esiste una rampa/corridoio di carico/scarico degli animali vivi, fissa o mobile?
34	Il carico/scarico dei suini vivi avviene con monocarico?
35	Il carico degli scarti avviene all'esterno l'area di stabulazione e di governo degli animali?
36	Il carico degli scarti avviene con monocarico?

37	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?
38	Il carico dei suini morti avviene all'esterno dell'area di stabulazione e governo degli animali?
40	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?
41	Qualora le carcasse dei suinetti siano temporaneamente immagazzinate nei locali di allevamento, in attesa del loro allontanamento, i contenitori utilizzati sono adeguatamente sigillati ed idonei alla conservazione?
42	Lo scarico del mangime avviene in modo da non permetterne il contatto con altri animali?
43	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?
46	Se sono utilizzati per l'alimentazione degli animali dei prodotti derivati dal latte è presente il nulla-osta al loro utilizzo ed è garantita la loro tracciabilità?
48	È vietata la somministrazione di rifiuti di ristorazione, mensa o avanzi casalinghi agli animali?
51	Gli animali domestici/da compagnia non possono avere accesso ai locali dove sono stabulati i suini?
53	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?
55	Divieto di introduzione in allevamento di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale
56	Divieto di somministrazione ai suini di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale
58	L'allevamento dispone di locali separati fisicamente e funzionalmente per la quarantena dei riproduttori di nuova introduzione?
59	Viene praticato il tutto pieno/tutto vuoto e un idoneo periodo di vuoto sanitario?
60	Il personale non accudisce altri animali oltre a quelli della quarantena, diversamente è presente una zona filtro specifica per la quarantena?
62	I locali di quarantena dispongono di ingresso/i separato/i?
63	Sono disponibili attrezzature destinate esclusivamente alla quarantena?
64	Sono disponibili indumenti per il personale o monouso (tute e calzari) destinati esclusivamente alla quarantena?

Elementi di verifica restrittivi solo in caso di misure di biosicurezza rafforzate di cui all'allegato II del regolamento 2021/605

6	Nella zona filtro, esiste una netta separazione tra la zona sporca e la zona pulita?
9	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?
11	I locali in cui sono detenuti i suini e gli edifici in cui sono tenuti mangime e lettiere sono delimitati da una recinzione a prova di bestiame?
15	L'allevamento dispone di punti di cambio o disinfezione delle calzature tra i diversi capannoni?
16	L'allevamento dispone di punti di disinfezione e lavaggio delle mani tra i diversi capannoni?
26	Il personale addetto al governo degli animali ha contatti con altre aziende suinicole?
39	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?
47	Il punto di pesa è di esclusivo utilizzo dell'allevamento?
49	Esistono ingressi per le operazioni di trasporto dei liquami differenziati da quelli dell'area di stabulazione e governo degli animali?
54	È presente una autodichiarazione da parte dei lavoratori dipendenti degli allevamenti suini intensivi di non detenzione di suini o cinghiali allevati a carattere rurale?
75	In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per stanza?
80	In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per stanza?