

MANUALE DEL CONTROLLO UFFICIALE (REQUISITI NORMATIVI, REQUISITI APPLICATIVI E CRITERI DI CONFORMITÀ)

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITÀ
1.1 ANAGRAFE AVICOLA		
<ul style="list-style-type: none"> - D. Lgs 267/2003, art. 4 - OM 26/08/2005 art. 1 - D. Lgs 158/2006 art. 14 - D. Lgs 9/2010, art. 4 - DM 13/11/2013 	<p>Tutte le aziende commerciali di volatili con capacità strutturale superiore a 250 capi e che non movimentino avicoli verso altre aziende e nei quali gli avicoli sono allevati esclusivamente per autoconsumo o utilizzo personale, senza attività commerciale, fatte salve le eccezioni previste dal reg (CE) 852/2004 , sono sottoposte ad obbligo di registrazione in BDN da parte del Servizio Veterinario. Dati obbligatori della registrazione sono: nome e codice fiscale del proprietario degli animali - del detentore degli animali - denominazione azienda - coordinate geografiche - tipologia struttura – capacità - orientamento produttivo - modalità di allevamento - numero capannoni - numero gruppi – numero cicli produttivi - stato sanitario, ecc.</p> <p>Tutti i movimenti dei volatili in entrata (accasamenti) ed in uscita (verso macello, verso altro allevamento o commerciante), ad eccezione delle partite destinate direttamente ad allevamenti familiari, sono registrati nella BDN entro 5 giorni (lavorativi).</p>	<p>Presenza nella BDN della registrazione, di tutte le informazioni anagrafiche relative all'allevamento, e di tutte le movimentazioni.</p>
1.2 Strutture dell'allevamento avicolo		
<p>O.M. 03.12.2010 All. A (applicazione misure biosicurezza)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - pavimento in cemento, o in materiale lavabile per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione fatta eccezione dei parchetti esterni - pareti e soffitti lavabili - attrezzature lavabili e disinfettabili - efficaci reti antipassero su tutte le aperture ad esclusione dei capannoni dotati di parchetti esterni. <p>I capannoni devono altresì essere dotati di chiusure adeguate</p> <p>Tutti gli allevamenti devono possedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - barriere posizionate all'ingresso idonee ad evitare l'accesso incontrollato di automezzi (cancelli o sbarre mobili); - piazzole di carico e scarico dei materiali d'uso e degli animali, posizionate agli ingressi dei capannoni, lavabili, disinfettabili e di dimensioni minime pari all'apertura del capannone nonché dotate di un fondo solido ben mantenuto; - sistema di caricamento del mangime dall'esterno della recinzione per i nuovi fabbricati destinati all'allevamenti dei riproduttori; - una superficie larga un metro lungo tutta la lunghezza esterna del capannone sempre pulita; - aree di stoccaggio dei materiali d'uso (lettiere vergini, mezzi meccanici, 	<ul style="list-style-type: none"> - presenza di pavimenti in cemento o materiali lavabili - pareti e soffitti lavabili - attrezzature lavabili e disinfettabili - presenza di reti antipassero integre - presenza di recinzioni e di sbarre, cancelli, etc - presenza all'ingresso di cartelli di divieto d'accesso agli estranei - piazzole conformi - chiusure dei capannoni integre - caricamento mangime conforme - superficie larga un metro attorno ai capannoni priva di vegetazione incolta, materiali d'ingombro, rifiuti - aree stoccaggio materiali coperte - zona filtro dotata di spogliatoi e lavandini, presenza degli indumenti di protezione - presenza di area per i rifiuti - presenza di accessi indipendenti per i locali degli svezziamenti - presenza di attrezzature dedicate all'azienda oppure

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITÀ
	ecc.) dotati di impianti di protezione;	condivise ma lavate e disinfettate - presenza di attrezzatura adeguata per il lavaggio e la disinfezione
1.3 GESTIONE DELL'ALLEVAMENTO AVICOLO		
1.3.1 O.M. 03.12.2010 All. A (applicazione misure biosicurezza) Reg. (CE) N. 852/2004 All. I, parte A, II, punto 4 lettere g) Delibera Giunta Regionale n. 1575/2011	E' fatto obbligo al detentore dell'allevamento di: a) vietare l'ingresso a persone estranee. In deroga alla presente lettera, negli allevamenti di svezzamento, il responsabile deve limitare il più possibile l'accesso ad estranei evitando il contatto diretto con i volatili, e comunque, obbligando l'uso di calzari, camici, tute e cappelli; b) dotare il personale di vestiario pulito per ogni intervento da effettuare in allevamento; c) consentire l'accesso all'area circostante i capannoni, solo agli automezzi destinati all'attività di allevamento e previa accurata disinfezione del mezzo all'ingresso in azienda; d) registrare tutti i movimenti in uscita e in ingresso dall'azienda del personale (indicandone le mansioni), degli animali, delle attrezzature e degli automezzi; e) predisporre un programma di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi; f) vietare al personale che opera nell'allevamento di detenere volatili propri. 2. Per l'imballaggio ed il trasporto delle uova da cova e da consumo deve essere utilizzato esclusivamente materiale monouso o materiale lavabile e disinfettabile. 3. Il detentore deve verificare, tramite apposita scheda, l'avvenuta disinfezione dell'automezzo presso il mangimificio, che dovrà avvenire almeno con cadenza settimanale. La disinfezione deve essere attestata dal tagliando allegato ai documenti di accompagnamento.	- presenza dei registri relativi alla movimentazione delle persone, animali, attrezzature e automezzi. - presenza vestiario pulito per il personale - l'accesso all'area circostante i capannoni è consentito solo agli automezzi destinati all'attività di allevamento - presenza di un programma di derattizzazione e disinfestazione - presenza di un documento che vieta al al personale che opera nell'allevamento di detenere volatili propri - presenza materiale monouso o lavabile e disinfettabile per l'imballaggio e il trasporto delle uova da cova - presenza schede di verifica di disinfezione degli automezzi presso il mangimificio
1.3.2 O.M. 03.12.2010 All. A	Pulizie e disinfezioni 1. Alla fine di ogni ciclo produttivo e prima dell'inizio del successivo, i locali e le attrezzature devono essere accuratamente sottoposti a pulizia e disinfezione. I sili devono essere puliti e disinfettati ad ogni nuovo ingresso di animali. 2. In deroga al precedente punto, negli allevamenti di svezzamento la pulizia e disinfezione dei sili e dei capannoni deve essere effettuata almeno una volta l'anno.	- a fine ciclo, i capannoni e relative attrezzature devono presentarsi puliti - procedure di pulizia e disinfezione e relative schede di registrazione di pulizie e disinfezioni - documentazione tecnica dei disinfettanti e dei detergenti utilizzati
1.3.3 O.M. 03.12.2010 All. A	Animali morti 1. Per lo stoccaggio degli animali morti devono essere installate idonee celle di congelamento collocate all'esterno del perimetro dell'area di allevamento, assicurando che il ritiro sia effettuato da ditte regolarmente autorizzate. Le celle possono essere collocate anche all'interno degli	- presenza celle congelamento di capacità adeguata in relazione alla frequenza di ritiro consentita Verifica documentale: - presenza dei documenti di ritiro delle carcasse - frequenza di ritiro conforme

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITÀ
	<p>impianti, a condizione che l'operazione di carico degli animali morti avvenga all'esterno dell'area di allevamento. La capienza delle celle deve essere proporzionale alle capacità produttive dell'allevamento e delle specie avicole allevate.</p> <p>2. Al termine di ogni ciclo di allevamento gli animali morti devono essere inviati a stabilimenti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia di smaltimento degli animali morti;</p> <p>3. In deroga a quanto previsto nei precedenti punti, e' consentito il carico delle carcasse anche durante il ciclo di allevamento nel caso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mortalità eccezionale, anche non imputabile a malattie infettive, previa certificazione del Servizio Veterinario competente; - allevamenti con superficie dei locali superiore ai 10.000 mq., allevamenti a ciclo lungo (riproduzione) e allevamenti a ciclo continuo (galline ovaiole); detti impianti devono dotarsi di celle di congelamento che permettano il ritiro con cadenza superiore al mese; gli allevamenti da svezzamento potranno usufruire del ritiro delle carcasse ad intervalli non inferiori al mese. 	<ul style="list-style-type: none"> - verifica schede di mortalità
<p>1.3.4</p> <p>O.M. 03.12.2010 All. A</p>	<p>Gestione delle lettiere</p> <p>1. La lettiera e la pollina, se sottoposte a processo di maturazione, devono essere opportunamente stoccate presso l'allevamento così come previsto dalla vigente normativa. Quando ciò non fosse possibile queste devono essere rimosse tramite ditte regolarmente autorizzate.</p> <p>2. La lettiera deve essere asportata con automezzi a tenuta e coperti in modo da prevenire la dispersione della stessa.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Presenza platee di stoccaggio - Verifica bolle di trasporto pollina
<p>1.3.5</p> <p>Reg. (CE) N. 852/2004 All. I, parte A, III, punto 8 lettere c) e d)</p> <p>All. I, parte A, II, punto 4 lettera i)</p> <p>Delibera Giunta Regionale n. 1575/2011</p>	<p>Gli OSA che allevano animali devono registrare i dati relativi all'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di O.A. ed i risultati di tutte le analisi eseguite di rilevanza per la salute umana.</p> <p>I titolari di tutti gli allevamenti avicoli devono segnalare ai Servizi Veterinari competenti qualsiasi caso di malattia del pollame che possa ricondursi ad influenza aviaria, nonché qualsiasi caso di mortalità superiore alla norma non riferibile a cause accertate.</p> <p>Gli OSA che allevano animali devono tenere conto dei risultati delle analisi effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.</p>	<p>Verifica documentale:</p> <ul style="list-style-type: none"> - registrazione mortalità - esiti di eventuali esami effettuati - presenza di eventuale segnalazione di malattie denunciabili
<p>1.3.6</p> <p>Reg. (CE) N. 178/2002 Art.18 comma 2</p> <p>O.M. 03.12.2010 All. A</p>	<p>a) Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, un mangime, un animale destinato alla produzione alimentare. Al tal fine devono disporre di sistemi e procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti che lo richiedano le informazioni al riguardo.</p> <p>I commercianti e svezzatori devono compilare il modello 4 in uscita in</p>	<ul style="list-style-type: none"> - presenza di criteri d'identificazione dei gruppi di animali all'interno dell'allevamento (es: numerazione dei capannoni) - presenza presso lo svezzamento e commerciante dei registri di carico/scarico e/o delle copie del modello 4 in entrata e uscita

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITÀ
<p>Delibera Giunta Regionale n. 1575/2011</p> <p>Decreto Ministeriale 25.6.2010</p> <p>Decreto Ministeriale 13.11.2013 RER P.G. 267269 del 24/04/2015</p>	<p>duplice copia e conservarlo per almeno un anno dalla data del rilascio.</p> <p>c) I commercianti di volatili e svezzatori devono registrare su supporto informatico le seguenti informazioni relative alla movimentazione in entrata e uscita dei volatili:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dati anagrafici dello speditore o del destinatario - specie e numero di capi - provenienza o destinazione - data di movimentazione <p>Tali informazioni devono essere trasmesse al Servizio Veterinario con cadenza mensile.</p>	
<p>1.3.7</p> <p>O.M. 03/12/2010 All. A</p>	<p>L'immissione di nuovi volatili deve essere effettuata nel rispetto del vuoto biologico. Dal giorno di svuotamento dell'allevamento a quello di immissione di nuovi volatili devono trascorrere almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 7 giorni: per i polli da carne; - 21 giorni: per i tacchini, le anatre destinate alla produzione di carne e per i riproduttori in fase pollastra. <p>4. In deroga al precedente punto e' consentito ridurre il periodo del vuoto biologico per i tacchini a 14 giorni anziché 21 giorni esclusivamente nelle aree del territorio non incluse nell'elenco delle "aree ad elevato rischio" individuate secondo i criteri di cui all'Allegato C) dell' O.M. 03.12.2011</p> <p>Il vuoto biologico minimo da rispettare nelle unità produttive delle altre aziende di allevamento e' il seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 14 giorni per i galli golden e livornesi e le faraone destinate alla produzione di carne; - 21 giorni per le galline per uova da consumo (ovaiole); - 14 giorni per la selvaggina da penna; - 8 giorni per gli allevamenti di svezzamento. <p>Dopo le operazioni di pulizia e disinfezione, prima dell'inizio del nuovo ciclo, e' obbligatorio effettuare un vuoto sanitario di almeno 3 gg. dell'intero allevamento, o dell'unità epidemiologica nel caso di animali da carne, e delle singole unità produttive per le altre tipologie allevate.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - la documentazione comprovante l'uscita dell'ultimo carico di animali e della nuova immissione di animali in allevamento deve comprovare il rispetto del prescritto vuoto biologico; - le schede di registrazione dei lavaggi e disinfezioni devono comprovare il rispetto del prescritto vuoto sanitario;
1.4 IGIENE PRODUZIONI UOVA DA CONSUMO		
<p>1.4.1</p> <p>Reg. (CE) 589/2008 art. 7</p>	<p>nel sito di produzione, il produttore identifica ciascun imballaggio di trasporto delle uova mediante le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Nome e indirizzo del produttore b) codice del produttore; c) n. uova e/o relativo peso; d) il giorno o il periodo di deposizione; e) data di spedizione <p>Le informazioni figurano anche sui documenti di accompagnamento.</p>	<p>Verifica della presenza delle indicazioni previste sugli imballaggi di trasporto pronti per la spedizione e sulle copie dei documenti di accompagnamento.</p>

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITÀ
<p>1.4.2</p> <p>Reg.(CE) 589/2008 art. 20</p>	<p>I produttori registrano le informazioni relative ai metodi di allevamento indicando il metodo di allevamento praticato:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) la data di introduzione, l'età al momento dell'introduzione e il numero delle galline ovaiole; b) il numero delle galline eliminate e relativa data; c) la produzione giornaliera di uova; d) il numero e/o il peso delle uova vendute ogni giorno o consegnate secondo altre modalità; e) il nome o l'indirizzo degli acquirenti. <p>Anziché tenere i registri di vendita o di consegna, i produttori possono conservare le fatture o le bollette di consegna delle uova provviste delle suddette diciture</p>	<p>Verifica della presenza e corretta compilazione dei registri oppure dei documenti di consegna previsti.</p>
<p>1.4.3</p> <p>Reg.(CE) 589/2008 art.15 e art. 20 par. 2</p>	<p>I produttori, qualora venga utilizzata una indicazione relativa al tipo di alimentazione delle galline ovaiole (art.15), registrano le informazioni seguenti, specificando per ciascun tipo di alimentazione:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) la quantità e il tipo di mangimi forniti o mescolati sul posto; b) la data di consegna dei mangimi. 	<p>Verifica della presenza e corretta compilazione dei registri o dei documenti di consegna previsti.</p>
<p>1.4.4</p> <p>Reg.(CE) 589/2008 art. 23</p>	<p>I registri e i fascicoli devono essere conservati per almeno 12 mesi a partire dalla data della loro creazione</p>	<p>Verifica corretta conservazione dei registri o dei documenti di consegna</p>
<p>1.4.5</p> <p>Reg. CE 843/2004 Sez. X, CAP. I, punto 1</p>	<p>Nei locali del produttore e fino al momento in cui vengono vendute al consumatore le uova vanno conservate pulite, all'asciutto e la riparo da odori estranei, protette dagli urti e sottratte all'esposizione dei raggi solari</p>	<p>Verifica che i locali destinati allo stoccaggio delle uova siano asciutti, esenti da odori sgradevoli, al riparo dall'azione diretta dei raggi solari</p>
<p>1.4.6</p> <p>DMIPAAF 11/12/2009 artt 3 e 11</p> <p>Reg. CE 178/2002 art. 18</p> <p>Reg. CE 557/2007 art. 17</p> <p>Reg. CE 852/2004 All. II Capitolo X</p> <p>Reg. CE 589/2008 art. 5</p>	<p>La timbratura delle uova con il codice del produttore deve essere effettuata presso l'azienda di produzione ovvero presso il primo centro d'imballaggio che riceve le uova.</p> <p>Qualora le uova siano consegnate direttamente dal sito di produzione all'industria alimentare, gli operatori sono esentati dagli obblighi di marchiatura delle uova.</p> <p>Le uova devono essere identificate in azienda in base alla loro categoria e destinazione d'uso.</p> <p>La classificazione, l'imballaggio e l'etichettatura delle uova sono effettuati solo dai centri di imballaggio.</p>	<p>Le uova sono stampigliate con il codice aziendale, oppure le indicazioni previste sono presenti sugli imballaggi di trasporto pronti per la spedizione e sulle copie dei documenti di accompagnamento, inclusa la categoria A oppure B e/o la destinazione d'uso.</p>
<p>1.5 RIPRODUTTORI</p>		
<p>1.5.1</p> <p>D.P.R. 320/54 art. 151</p> <p>DGSAF 20837-31/10/2013</p> <p>D.lgs 3 dic 2014 n. 199</p>	<p>Gli allevamenti di riproduttori devono essere sottoposti agli accertamenti per la Pullorosi</p>	<p>Presenza degli esiti laboratoristici.</p>
<p>1.5.2</p> <p>Legge 13/05/66 n. 356 art. 2</p>	<p>Le imprese che producono uova da cova devono immatricolarsi presso</p>	<p>Presenza dell'iscrizione nel Registro Nazionale degli stabilimenti produttori di uova da cova e pulcini</p>

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITÀ
D.lgs 3 dic 2014 n. 199 Decreto MIPAAF 29/12/2010	l'apposito registro nazionale. Tale numero di immatricolazione viene riconfermato nella autorizzazione per gli scambi intracomunitari di pollame e uova da cova, e viene stampigliato, a mezzo di colorante nero indelebile, sulle uova da cova.	https://www.politicheagricole.it/flex/FixedPages/Common/ArchivioUova.php/L/IT
1.5.3 Reg CE 617/2008 Art. 3 Decreto MIPAAF 29/12/2010	Le uova da cova utilizzate per la produzione di pulcini devono essere stampigliate individualmente. In deroga le uova da cova possono essere marchiate con un segno circolare di inchiostro nero indelebile. Il numero distintivo della azienda produttrice verrà apposto sugli imballaggi.	Verifica della timbratura delle uova o della presenza del numero distintivo dell'azienda produttrice sugli imballaggi.
1.5.5 Reg. CE 178/2002 art. 8 Decreto MIPAAF 29/12/2010 Decreto MIPAAF 11/12/2009 Art. 11 comma 2	Qualora le uova dei riproduttori vengano destinate all'industria alimentare gli operatori devono disporre di sistemi e/o procedure che consentano una rintracciabilità completa delle uova prodotte.	Corretta identificazione delle uova qualora sussista una duplice destinazione.
1.5.6 D.lgs 3 dic 2014 n. 199 All. II, Cap.2, punto A/1, lett. g per gli stabilimenti autorizzati agli scambi intracomunitari	Devono essere presenti registrazioni contenenti le seguenti informazioni: - entrata/uscita dei volatili - prestazioni produttive - morbilità/mortalità e relative cause - esami di laboratorio e relativi esiti - provenienze del pollame - destinazione delle uova Le registrazioni vanno conservate per almeno 24 mesi	Presenza di registro compilato correttamente o di documentazioni equivalenti.
1.5.7 D.lgs 3 dic 2014 n. 199 All. II Cap.3 per gli stabilimenti autorizzati agli scambi intracomunitari	Deve essere effettuato il controllo batteriologico/sierologico/molecolare per: <i>Salmonella pullorum, gallinarum ed arizonae</i> <i>Mycoplasma gallisepticum e meleagridis</i>	Presenza dei referti analitici di laboratorio
1.5.8 O.M. 10/10/05 Allegato A. punto 2, lettera c)	sistema di caricamento del mangime dall'esterno della recinzione per i nuovi fabbricati destinati all'allevamento dei riproduttori	Verifica della data di costruzione dell'allevamento (dopo il 10 ottobre 2005)
1.6 VERIFICA PIANO DI AUTOCONTROLLO		
1.6.1 DGSAF 559 del 12/01/16 "Piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli allevamenti avicoli anni 2016 – 2018".	Il responsabile dell'allevamento deve redigere e sottoscrivere il proprio piano di autocontrollo aziendale. Il PdAA deve essere specifico per ciascun allevamento e deve contenere le seguenti informazioni: 1) Dati anagrafici dell'azienda (codice aziendale, indirizzo della sede operativa e legale, indirizzo produttivo); del detentore, del proprietario, del rappresentante legale, come registrati in BDN. 2) Struttura e descrizione dell'allevamento e della sua modalità di gestione, riportando, come registrati in BDN, la capacità strutturale; il numero ed i codici di identificazione univoca dei capannoni, il numero di cicli/anno. 3) Numero di gruppi totali.	Presenza e congruità del piano di autocontrollo validato dal Servizio veterinario

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITÀ
	4) Dati del veterinario aziendale referente per il PdAA. 5) Informazioni sul mangime ed acqua di abbeverata e programmazione dei controlli su tali matrici. 6) Informazioni sullo smaltimento della pollina. 7) Informazioni sullo smaltimento delle carcasse. 8) Informazioni sulle procedure di pulizia, disinfezione e disinfestazione. 9) Misure di biosicurezza adottate. 10) Piano di campionamento per la ricerca di Salmonella spp. nei gruppi di animali. 11) Indicazione dei laboratori che ricevono i campioni e che eseguono le analisi (inclusa la sierotipizzazione). 12) Modalità di comunicazione degli esiti analitici all'AC. 13) Gestione delle positività. 14) Impegno formale del responsabile dell'azienda ad inserire in modo completo, e nei tempi richiesti, i dati relativi ai campionamenti nel SIS.	
1.6.2 DGSAF 559 del 12/01/16 "Piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli allevamenti avicoli anni 2016 – 2018".	Per ogni categoria di pollame di cui ai Piani è previsto un diverso profilo di campionamento da eseguirsi in autocontrollo, diverso per età dei soggetti allevati, matrice campionata, frequenza del campionamento. Il laboratorio deve essere accreditato, attivo nell'elenco dei laboratori abilitati (http://zoonosi.izs.it/zoonosi/Raccolta_normativa_ZOONOSI/Piani_continui_Salmonella/2016/elenco_laboratori_PNCS.pdf) e dichiarato nel Piano di autocontrollo. I dati concernenti i singoli campionamenti in autocontrollo devono essere registrati in SIS dall'OSA: a) Entro 7 giorni dalla comunicazione della positività in caso di riscontro di Salmonelle rilevanti e/o di positività agli inibenti b) Entro 30 giorni dalla comunicazione della positività in caso di riscontro di Salmonelle non rilevanti. c) Entro 3 mesi dalla data del prelievo per esiti negativi.	Presenza dei referti di laboratorio relativi al corretto profilo di campionamento. Presenza del laboratorio nell'elenco dei laboratori abilitati su SisInfo. Corrispondenza del laboratorio che ha effettuato le analisi con quello dichiarato nel Piano di autocontrollo. Presenza in SIS delle registrazioni dei campionamenti in autocontrollo nei tempi previsti.
1.7 REQUISITI PER LE AZIENDE DI SVEZZAMENTO CHE COMMERCIALIZZANO ALL'INGROSSO IN AMBITO EXTRA-REGIONALE		
1.7.1 D.M. 25 giugno 2010 Nota DGSA 05305-P-23/03/2011	Requisiti strutturali. a) unità produttive tra loro completamente separate con pareti lavabili e disinfettabili; b) aree di alimentazione al chiuso; c) area di parcheggio dedicata e separata dall'area di allevamento; d) punto di pulizia e disinfezione per gli automezzi posto all'ingresso dell'allevamento e) zona filtro dotata di spogliatoio, lavandino, detersivi, calzature e tute dedicate in grado di dividere la zona sporca (esterno all'azienda) da quella pulita (interno all'azienda, con presenza di animali). La zona filtro rappresenta l'unica via di ingresso alla zona pulita sia per gli operatori sia per gli eventuali visitatori	a), b), c), d), e) Verifica ispettiva e visiva del rispetto dei requisiti relativi alle unità produttive, aree di alimentazione, area di parcheggio, punto di pulizia e zona filtro

REQUISITI NORMATIVI	REQUISITI APPLICATIVI	CRITERI DI CONFORMITÀ
<p>1.7.2</p> <p>D.M. 25 giugno 2010</p> <p>Nota DGSA 05305-P-23/03/2011</p>	<p>Requisiti gestionali:</p> <p>a) <u>(superato dall'obbligo di registrare le movimentazioni in BDN, con l'eccezione delle vendite dirette agli allevamenti familiari)</u> registro di carico e scarico informatizzato sul quale, per ciascuna partita di animali commercializzata, devono essere riportati:</p> <ul style="list-style-type: none"> - -la specie e il numero di animali; - -la provenienza e la destinazione; - -la data della movimentazione. <p>b) i dati di cui sopra devono essere trasmesse, con frequenza mensile, su supporto informatico ai Servizi Veterinari della ASL competente per territorio.</p> <p>c) gli anatidi e le quaglie devono essere allevate in unità produttive distinte dalle altre specie:</p> <p>d) il carico degli animali per la vendita a commercianti deve avvenire senza che gli automezzi entrino nell'area di competenza (zona pulita) dell'allevamento. In deroga a tale divieto è possibile autorizzare l'ingresso agli automezzi di cui sopra a condizione che risultino vuoti, lavati e disinfettati;</p> <p>e) la vendita diretta in azienda a privati cittadini (allevatori rurali) deve avvenire fuori dall'area di competenza (zona pulita) dell'allevamento;</p> <p>f) possono essere introdotti volatili provenienti esclusivamente da aziende accreditate del circuito rurale o da allevamenti del circuito industriale;</p> <p>g) divieto di reintroduzione di volatili che hanno partecipato a fiere e mercati;</p> <p>h) obbligo di informazione e addestramento del personale rispetto alle norme minime di biosicurezza.</p>	<ul style="list-style-type: none"> a) verifica presenza registro correttamente compilato e dell'invio delle informazioni al Servizio Veterinario con la frequenza prevista; b) verifica che gli anatidi e le quaglie siano allevate in unità produttive distinte dalle altre specie; c) verifica delle corrette modalità di vendita degli animali ai commercianti; d) verifica delle corrette modalità di vendita degli animali ai privati cittadini; e) verifica della provenienza degli animali esclusivamente da allevamenti accreditati; f) verifica del rispetto di reintroduzione di volatili che hanno partecipato a fiere e mercati; g) verifica delle modalità adottata dall'allevatore in merito all'addestramento del personale rispetto alle norme di biosicurezza.

Allegato n. 1 alla I.O.U.O. "Controllo di Anagrafe, Biosicurezza e Igiene delle produzioni in allevamenti avicoli" – Unità Operativa Attività Veterinarie - Vers. 03 del 22/11/2016



DIPARTIMENTO SANITÀ PUBBLICA
UNITÀ OPERATIVA ATTIVITÀ VETERINARIE
Direttore: dott.a Chiara Berardelli

CONTROLLO UFFICIALE PRESSO OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE ALLEVAMENTO AVICOLO CHECK LIST CONTROLLO ANAGRAFE - BIOSICUREZZA E IGIENE DELLE PRODUZIONI

N. verbale:

data _____ dalle ore _____ alle ore _____ Veterinario Ufficiale/i _____

presso l'allevamento avicolo denominato _____ con sede nel Comune di _____ Via _____

cod. az. |__|_|_|_| FE |__|_|_|_| assiste alle verifiche il Sig _____ nato a _____ () il ___/___/___

in qualità di Proprietario Detentore Altro (specificare) _____

ORIENTAMENTO PRODUTTIVO pollame da carne uova da consumo – fase pollastra uova da consumo – fase deposizione riproduttori - moltiplicazione – pollame da carne allievi (pollastra) riproduttori - moltiplicazione - pollame da carne in deposizione riproduttori - moltiplicazione - uova allievi (pollastra) riproduttori - moltiplicazione – uova in deposizione svezzatori commerciante Riproduttori - selezione Ciclo completo	MODALITA' DI ALLEVAMENTO a terra in batteria con gabbie modificate sistemi alternativi all'aperto biologico	Data di costruzione o ultima ristrutturazione dell'azienda superficie destinata agli animali (mq).....
Specie allevata/e Capacità massima dei ricoveri autorizzazione agli scambi intracomunitari Sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	N gruppi allevati..... N cicli/anno..... accreditato salmonellosi Sì <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>	Censimento effettivi per specie <i>Gallus</i> <i>Meleagris</i> altro.....

Criterio utilizzato per la selezione dell'allevamento – (selezionare una sola delle opzioni disponibili)

<input type="checkbox"/> Sopralluogo annuale in allevamento autorizzato agli scambi intracomunitari	<input type="checkbox"/> Segnalazione di irregolarità da impianto di macellazione
<input type="checkbox"/> Implicazioni per la salute umana e animale	<input type="checkbox"/> Dimensioni numeriche dei gruppi di avicoli
<input type="checkbox"/> Altre indagini degli organi di polizia giudiziaria	<input type="checkbox"/> Pregresse non conformità
<input type="checkbox"/> Cambiamenti della situazione aziendale	<input type="checkbox"/> Altri criteri ritenuti rilevanti dalla AC

Prima del sopralluogo esaminare, per gli ultimi 6 mesi:

1. in BDN: l'anagrafica dell'allevamento e le movimentazioni dei gruppi in entrata ed in uscita dall'allevamento.

2. in SIS: le registrazioni dei campionamenti PNCS

6.1.1 ANAGRAFE AVICOLA	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
evidenza della registrazione dell'allevamento	SI si NO no	
Corrispondenza con i dati in BDN : nome e codice fiscale del proprietario degli animali - del detentore degli animali - denominazione azienda - coordinate geografiche - tipologia struttura – capacita - orientamento produttivo - modalita di allevamento - numero capannoni - numero gruppi - numero cicli produttivi - stato sanitario, ecc.	SI si NO no	
Sono registrati (nei tempi previsti) in BDN gli accasamenti	SI si NO no NA	
Sono registrati (nei tempi previsti) in BDN i movimenti in uscita (verso macello – verso allevamento/commerciante) ad eccezione delle partite destinate direttamente ad allevamenti familiari	SI si NO no NA	
6.1.2 STRUTTURE DELL'ALLEVAMENTO AVICOLO	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
I locali di allevamento sono dotati di pavimento lavabile e disinfettabile, pareti e soffitto pulibili Le attrezzature sono lavabili e disinfettabili	SI si NO no NA	
Sono presenti barriere (cancelli o sbarre) all'ingresso dell'allevamento con presenza di cartelli di divieto di accesso agli estranei	SI si NO no NA	
Sono presenti solide piazzole di carico e scarico lavabili e disinfettabili all'ingresso dei capannoni, di dimensioni minime pari all'ingresso del capannone	SI si NO no NA	
i capannoni sono situati all'interno di una zona recintata da una rete alta almeno 1,50 m e posizionata a 10 metri di distanza dai capannoni. Questa distanza può essere ridotta se non vi sono altre aziende avicole nella stessa zona (allevamenti di riproduttori gen. Gallus, allevamenti autorizzati ad esportare riproduttori)	SI si NO no NA	
Sono presenti reti antipassero su tutte le aperture (ad eccezione capannoni con parchetti esterni)	SI si NO no NA	
Le chiusure dei capannoni sono integre e senza soluzioni di continuità	SI si NO no NA	

La superficie attorno ai capannoni, per almeno un metro, è pulita, priva di vegetazione incolta, di materiali d'ingombro e di rifiuti	SI NO NA	si no	
Le aree di stoccaggio dei materiali d'uso sono coperte coperte (i materiali e le attrezzature che vengono a contatto con gli animali sono coperte e riparate da animali indesiderati e altri volatili)	SI NO NA	si no	
Esiste una zona filtro all'entrata dell'azienda con spogliatoio, lavandini, doccia, dotazione di calzature e tute dedicate o a perdere	SI NO NA	si no	
Esiste uno spazio adeguato per il deposito temporaneo dei rifiuti , in modo che questi non restino sparsi o accatastati per molto tempo senza essere smaltiti	SI NO NA	si no	
Negli allevamenti di svezzamento le varie partite di volatili sono ospitate in locali separati, ognuno con accesso indipendente	SI NO NA	si no	
Nei nuovi allevamenti di riproduttori il caricamento del mangime avviene dall'esterno della recinzione	SI NO NA	si no	
6.1.3 GESTIONE DELL'ALLEVAMENTO AVICOLO	Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
I punti di accesso all'allevamento sono gestiti in modo da impedire l'accesso non controllato di estranei	SI NO NA	si no	
il personale utilizza vestiario pulito e dedicato / è disponibile vestiario pulito	SI NO NA	si no	
E' presente ed è correttamente compilato il registro movimenti di persone, mezzi, attrezzature	SI NO NA	si no	
E' presente un piano di disinfezione e derattizzazione/sono presenti documenti di acquisto dei prodotti e relative schede di utilizzo	SI NO NA	si no	
E' presente la dichiarazione firmata dal personale aziendale relativa al divieto di detenzione di pollame proprio	SI NO NA	si no	
Sono presenti le schede di disinfezione automezzi allegata alle bolle del mangime	SI NO NA	si no	

Le attrezzature d'allevamento (muletti, rampe di carico, etc), se usate da più aziende, sono lavate e disinfettate	SI NO NA	si no	
Gli imballaggi per le uova sono di materiale monouso o lavabile e disinfettabile	SI NO NA	si no	
La cella di congelamento per gli animali morti è posta all'esterno dell'allevamento / oppure il carico degli animali morti avviene all'esterno	SI NO NA	si no	
La capienza della cella è proporzionale alla capacità dell'allevamento, consentendo il carico dei morti solo a fine ciclo (per cicli brevi) o non meno di una volta al mese	SI NO NA	si no	
E' presente la platea di stoccaggio per la pollina se sottoposta a processo di maturazione / la pollina viene ritirata da ditte autorizzate a fine ciclo, con idonei automezzi	SI NO NA	si no	
E' presente il registro di carico e scarico correttamente compilato e aggiornato / È' presente copia dei Mod. 4 di entrata e uscita degli animali	SI NO NA	si no	
È' presente registrazione della mortalità e documentazione di ritiro delle carcasse	SI NO NA	si no	
Sono presenti gli esiti di eventuali esami effettuati, eventuali segnalazioni di malattie denunciabili	SI NO NA	si no	
Sono presenti dei criteri di identificazione dei gruppi di animali all'interno dell'allevamento (es: numerazione dei capannoni)	SI NO NA	si no	
Alla fine di ogni ciclo produttivo e prima dell'inizio del successivo, i locali e le attrezzature sono sottoposti a pulizia e disinfezione	SI NO NA	si no	
E' presente documentazione comprovante il rispetto dei tempi previsti per il vuoto biologico e il vuoto sanitario	SI NO NA	si no	

6.1.4 IGIENE PRODUZIONI UOVA DA CONSUMO	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
Presenza delle indicazioni previste sugli imballaggi di trasporto pronti per la spedizione e sulle copie dei documenti di accompagnamento	SI NO NA	si no
Verifica della presenza e corretta compilazione dei registri o dei documenti di consegna previsti (allevamento e produzione uova)	SI NO NA	si no
Alimentazione : verifica della presenza e corretta compilazione dei registri o dei documenti di consegna previsti. Verifica del rispetto dei tempi di conservazione	SI NO NA	si no
Verifica corretta conservazione dei registri o dei documenti di consegna (12 mesi)	SI NO NA	si no
Verifica che i locali destinati allo stoccaggio delle uova siano asciutti, esenti da odori sgradevoli, al riparo dall'azione diretta dei raggi solari	SI NO NA	si no
Le uova sono identificate e commercializzate secondo le norme vigenti. Evidenze tratte dall'esame documentale e dall'osservazione	SI NO NA	si no
6.1.5 REQUISITI SPECIFICI PER GLI ALLEVAMENTI DI RIPRODUTTORI	Giudizio di conformità	Evidenze raccolte
qualifica sanitaria di impianto indenne da pullorosi Presenza degli esiti di laboratorio relativi agli esami effettuati	SI NO NA	si no
iscrizione nel Registro Nazionale degli stabilimenti produttori di uova da cova e pulcini https://www.politicheagricole.it/flex/FixedPages/Common/ArchivioUova.php/L/IT	SI NO	si no
Verifica della corretta timbratura delle uova o della presenza del numero distintivo dell'azienda produttrice sugli imballaggi	SI NO NA	si no
Qualora sussista una duplice destinazione (cova e alimentare), verificare la corretta identificazione delle uova.	SI NO NA	si no
Le registrazioni sono correttamente effettuate su un registro oppure è presente la documentazione equivalente (per stabilimento autorizzato agli scambi intracomunitari)	SI NO NA	si no

Verifica evidenza esecuzione controllo batteriologico/sierologico per <i>S. pullorum – gallinarum-arizonae</i> , <i>M. gallisepticum</i> e <i>M. meleagridis</i> (per stabilimento autorizzato agli scambi intracomunitari.	SI NO NA	si no	
6.1.6 VERIFICA PIANO DI AUTOCONTROLLO SALMONELLOSI	Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
E' individuato il veterinario responsabile del piano di autocontrollo	SI NO NA	si no	
I dati anagrafici (codice aziendale, indirizzo della sede operativa e legale, indirizzo produttivo, detentore, proprietario, ecc.) e le strutture dell'allevamento (capacità strutturale, numero e codici di identificazione dei capannoni, numero dei gruppi e di cicli/anno, ecc.) sono correttamente descritti	SI NO NA	si no	
Le misure di biosicurezza sono correttamente applicate	SI NO NA	si no	
Sono presenti informazioni sul mangime, comprese garanzie microbiologiche richieste al produttore e referti di analisi microbiologiche effettuati in autocontrollo dal mangimificio e/o dall'OSA	SI NO NA	si no	
Il piano di campionamento per la ricerca di salmonella è correttamente programmato ed attuato	SI NO NA	si no	
E' indicato il laboratorio accreditato e attivo nell'elenco dei laboratori abilitati (http://zoonosi.izs.it/zoonosi/Raccolta_normativa_ZOONOSI/Piani_continui_Salmonella/2016/elenco_laboratori_PNCS.pdf) che esegue le analisi.	SI NO NA	si no	
Eventuali positività per salmonella sono state correttamente gestite	SI NO NA	si no	
I dati concernenti i singoli campionamenti in autocontrollo sono stati registrati in SIS dall'OSA entro: a) 7 giorni dalla comunicazione della positività in caso di riscontro di Salmonelle rilevanti e/o di positività agli inibenti b) 30 giorni dalla comunicazione della positività in caso di riscontro di Salmonelle non rilevanti. c) 3 mesi dalla data del prelievo per esiti negativi.	SI NO NA	si no	
6.1.7 REQUISITI PER LE AZIENDE DI SVEZZAMENTO CHE COMMERCIALIZZANO ALL'INGROSSO IN AMBITO EXTRA-REGIONALE	Giudizio di conformità		Evidenze raccolte
Requisiti strutturali. a) unità produttive tra loro completamente separate con pareti lavabili e disinfettabili; b) aree di alimentazione al chiuso; c) area di parcheggio dedicata e separata dall'area di allevamento;	SI NO NA	si no	

<p>d) punto di pulizia e disinfezione per gli automezzi posto all'ingresso dell'allevamento</p> <p>e) zona filtro dotata di spogliatoio, lavandino, detersivi, calzature e tute dedicate in grado di dividere la zona sporca (esterno all'azienda) da quella pulita (interno all'azienda, con presenza di animali). La zona filtro rappresenta l'unica via di ingresso alla zona pulita sia per gli operatori sia per gli eventuali visitatori</p>		
<p>Requisiti gestionali:</p> <ul style="list-style-type: none"> - (superato dall'obbligo di registrare le movimentazioni in BDN, con l'eccezione delle vendite dirette agli allevamenti familiari) registro di carico e scarico informatizzato; -gli anatidi e le quaglie devono essere allevate in unità produttive distinte dalle altre specie; -il carico degli animali per la vendita a commercianti deve avvenire senza che gli automezzi entrino nell'area di competenza (zona pulita) dell'allevamento. In deroga a tale divieto è possibile autorizzare l'ingresso agli automezzi di cui sopra a condizione che risultino vuoti, lavati e disinfettati; -la vendita diretta in azienda a privati cittadini (allevatori rurali) deve avvenire fuori dall'area di competenza (zona pulita) dell'allevamento; -possono essere introdotti volatili provenienti esclusivamente da aziende accreditate del circuito rurale o da allevamenti del circuito industriale. -divieto di reintroduzione di volatili che hanno partecipato a fiere e mercati; -obbligo di informazione e addestramento del personale rispetto alle norme minime di biosicurezza. 	<p>SI si NO no NA</p>	

ESITO DEL SOPRALLUOGO

FAVOREVOLE		
<p>FAVOREVOLE CONDIZIONATO all'effettuazione di adeguamenti strutturali e/o funzionali, necessari e sufficienti, da effettuarsi entro il tempo massimo indicato nella formale comunicazione dell'autorità competente</p>		<p>Vedi scheda di N.C. /prescrizioni n. _____</p>

EVENTUALE CAMPIONAMENTO (vedi verbale di campionamento) n. _____

eventuale documentazione acquisita

eventuali annotazioni

eventuali dichiarazioni della Persona presente all'ispezione.....

Il Veterinario Ufficiale