

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI ATTO DI NOTORIETA'

(art. 47 DPR 28 dicembre 2000, n. 445)

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a il _____
a _____ Prov. _____ residente a _____ Prov. _____
in Via _____ N. _____ Proprietario Detentore
dell'Azienda _____ Cod. Az. _____
Comune _____ Via _____ N. _____
telefono _____ Pec/mail _____

consapevole delle responsabilità penali cui può andare incontro, nel caso di dichiarazioni non veritiere, richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, sotto la propria responsabilità ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000

DICHIARA

di possedere i seguenti requisiti di biosicurezza degli stabilimenti che detengono suini, ai sensi del D.M. 28.06.2022 – barrare solo i requisiti previsti per la tipologia di allevamento interessata

- Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti familiari/autoconsumo (massimo 4 capi):**
- a) Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari;
 - b) Corretto smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.);
 - c) Divieto di contatto dell'operatore con altri allevamenti di suini detenuti;
 - d) Evitare qualsiasi contatto con cinghiali selvatici vivi o con carcasse di cinghiali (inclusi sottoprodotti, residui di carcassa o di caccia);
 - e) Presenza di appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dallo stabilimento, adeguate procedure di pulizia e disinfezione in corrispondenza dell'ingresso nei locali di stabulazione);
 - f) Utilizzare disinfettanti di provata efficacia;
 - g) Divieto di contatto con i suini allevati in stabilimento nelle 48 ore successive alle attività venatorie;
 - h) Divieto di ingresso di persone non autorizzate nei locali di stabulazione dei suini. Ogni ingresso nei suddetti locali deve essere registrato e la documentazione conservata per almeno sei mesi;
 - i) Controllo veterinario ufficiale a campione secondo le modalità definite dalle singole regioni e province autonome nel rispetto della numerosità campionaria prevista per l'anno in corso.
 - j) I locali dello stabilimento devono:
 - ✓ essere costruiti in modo tale da impedire l'ingresso di cinghiali o altri animali (ad es. cani);
 - ✓ prevedere sistemi di disinfezione per le calzature in corrispondenza dell'ingresso ai locali di stabulazione degli animali e l'utilizzo di indumenti e calzari dedicati da parte degli operatori.
- Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti stabulati ad elevata capacità (superiore a 300 capi):**
- a) Requisiti strutturali:
 - ✓ Barriere: recinzioni e/o altre strutture quali cancelli, muri di cinta o barriere naturali che delimitano almeno l'area di allevamento, al fine di non consentire l'accesso incontrollato di persone e mezzi. I punti di stoccaggio di mangime e lettiera, ad eccezione dei silos, devono essere adeguatamente protetti e delimitati per non consentirne il contatto con animali. All'ingresso dell'azienda devono essere esposti cartelli che vietino l'accesso delle persone e veicoli non autorizzati. L'accesso all'area di allevamento deve avvenire unicamente attraverso la zona filtro (personale) e il punto di disinfezione (mezzi).
 - ✓ Parcheggio: l'azienda deve essere dotata di un'area fuori dal perimetro dell'azienda, o in prossimità dell'ingresso, per la sosta dei veicoli del personale dell'azienda e/o dei visitatori.
 - ✓ Piazzola per la disinfezione degli automezzi: presenza di un'area localizzata in prossimità dell'accesso all'allevamento ed in ogni caso separata dall'area di stabulazione e governo degli animali, dove poter disinfettare con strumentazione fissa e dedicata i mezzi che entrano nel perimetro aziendale.

- ✓ Zona filtro: area/locale con accesso e transito obbligatorio per il personale addetto al governo degli animali e per i visitatori dove il personale dell'azienda deve indossare calzari dedicati ed i visitatori devono indossare copri abiti e calzari. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copri abiti, tute, calzari, guanti, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.
- ✓ Locali di stabulazione: locali dove sono detenuti gli animali che permettano una efficace pulizia e disinfezione degli stessi. Tali locali devono avere muri e porte integre e costruiti in modo tale che nessun altro animale possa entrare nei locali o entrare in contatto con i suini detenuti.
- ✓ Locali di stoccaggio di mangime e lettiere: devono essere progettati e sottoposti a manutenzione per impedire l'ingresso di animali.
- ✓ Le vasche di raccolta liquami e di effluenti zootecnici devono essere posizionate preferibilmente al di fuori della zona pulita e devono avere una capacità di raccolta proporzionale alle dimensioni ed alle esigenze dell'allevamento.
- ✓ Strutture per il carico degli animali: presenza di rampe e/o strutture/attrezzature equivalenti che permettano il carico di animali almeno dall'esterno dell'area di governo degli animali.
- ✓ Attrezzature per il lavaggio e disinfezione delle strutture di allevamento, ivi comprese le apparecchiature per la pulizia a pressione, e l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
- ✓ Cella frigorifera per lo stoccaggio di carcasse, feti ed involti fetali: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'azienda, o almeno localizzata in prossimità dell'esterno e al di fuori della zona pulita, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile.

b) Requisiti gestionali:

- ✓ Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari
- ✓ Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti nei locali di stabulazione degli animali.
- ✓ Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti a base di carne di suino o cinghiale in allevamento.
- ✓ Procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).
- ✓ Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda e nei locali di stabulazione).
- ✓ Divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive all'attività venatoria nei confronti del cinghiale.
- ✓ Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati compresi quelli non funzionali all'attività dell'allevamento. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere registrato.
- ✓ Presenza di un sistema di tracciamento del flusso di lavoro e della movimentazione degli animali all'interno di un allevamento costituito da più di una unità epidemiologica (es. più capannoni) e di una numerazione univoca delle aree di stabulazione per l'identificazione dei gruppi di animali detenuti.
- ✓ Attuazione di adeguate procedure di pulizia e disinfezione delle strutture con la presenza in azienda di una procedura che ne descriva le modalità operative.
- ✓ Utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
- ✓ Adeguata manutenzione delle aree circostanti i locali di stabulazione degli animali al fine di evitare lo stanziamento di animali infestanti.
- ✓ Derattizzazione e disinfestazione: deve essere attuato e documentato un piano aziendale di derattizzazione e disinfestazione.
- ✓ Corretta formazione del personale che accudisce gli animali in materia di biosicurezza e rischi di introduzione di agenti di malattie infettive e diffuse.
- ✓ Presenza di un piano di profilassi delle malattie infettive che contempli piani vaccinali e approfondimenti diagnostici atti a monitorare lo stato sanitario dell'allevamento.
- ✓ Evitare durante le operazioni di carico e scarico degli animali dagli automezzi, il contatto tra partite di suini provenienti da allevamenti differenti.
- ✓ Scarico del mangime: deve essere effettuato preferibilmente dall'esterno dell'allevamento e deve evitare il contatto dello stesso con altri animali.
- ✓ Divieto di utilizzo di attrezzature e mezzi provenienti da altri allevamenti se non previa applicazione di una specifica procedura di lavaggio e disinfezione; il trasferimento deve essere annotato su apposito registro.

- ✓ Gestione suini morti: i suini morti devono essere immediatamente spostati dai locali di stabulazione, utilizzando un mezzo aziendale, e in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in apposita cella frigorifero.
- ✓ I requisiti gestionali sopra menzionati devono essere riportati all'interno di un piano di biosicurezza aziendale.

c) Requisiti aggiuntivi specifici per allevamenti da riproduzione:

- ✓ Presenza di locali di quarantena dei riproduttori di nuova introduzione separati (fisicamente, funzionalmente e gestionalmente). L'ingresso degli animali nei locali di quarantena deve avvenire solo dopo lo svuotamento dal gruppo di animali precedenti e una accurata pulizia e disinfezione. L'accesso del personale ai locali della quarantena, deve avvenire previo passaggio dalla zona filtro.

d) Requisiti aggiuntivi specifici per allevamenti da ingrasso:

- ✓ Tutto pieno/tutto vuoto: deve essere applicato almeno a livello di settore del singolo capannone.

□ **Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti stabulati a bassa capacità (inferiore a 300 capi):**

a) Requisiti strutturali:

- ✓ Barriere: recinzioni e/o altre strutture quali cancelli, muri di cinta o barriere naturali che delimitano almeno l'area di allevamento, al fine di non consentire l'accesso incontrollato di persone e mezzi. I punti di stoccaggio di mangime e lettiera, ad eccezione dei silos, devono essere adeguatamente protetti e delimitati per non consentirne il contatto con animali. All'ingresso dell'azienda devono essere esposti cartelli che vietino l'accesso delle persone e veicoli non autorizzati. L'accesso all'area di allevamento deve avvenire unicamente attraverso la zona filtro (personale) e il punto di disinfezione (mezzi).
- ✓ Zona filtro: area/locale con transito obbligatorio per il personale addetto al governo degli animali e per i visitatori dove il personale dell'azienda deve indossare calzari dedicati ed i visitatori devono indossare copri abiti e calzari. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copri abiti, tute, calzari, guanti, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.
- ✓ Locali di stabulazione: i locali dove sono detenuti gli animali devono permettere una efficace pulizia e disinfezione degli stessi. Tali locali devono avere muri e porte integre e costruiti in modo tale che nessun altro animale possa entrare nei locali o entrare in contatto con i suini detenuti.
- ✓ Locali di stoccaggio di mangime e lettiere: devono essere progettati e sottoposti a manutenzione per impedire l'ingresso di animali.
- ✓ Le vasche di raccolta liquami e di effluenti zootecnici devono essere posizionate preferibilmente al di fuori della zona pulita e devono avere una capacità di raccolta proporzionale alle dimensioni ed alle esigenze dell'allevamento.
- ✓ Attrezzature per il lavaggio e disinfezione dei mezzi in ingresso e delle strutture dell'allevamento, ivi comprese le apparecchiature per la pulizia a pressione, e l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
- ✓ Cella frigorifera per lo stoccaggio di carcasse, feti ed invogli fetali: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'azienda, o almeno localizzata in prossimità dell'esterno dell'allevamento e al di fuori della zona pulita, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile. In alternativa presenza di un contratto con una ditta specializzata che garantisca lo smaltimento delle carcasse entro le 24 ore dalla chiamata.

b) Requisiti gestionali:

- ✓ Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari.
- ✓ Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti nei locali di stabulazione degli animali.
- ✓ Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti a base di carne di suino o cinghiale in allevamento.
- ✓ Procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).
- ✓ Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda e nei locali di stabulazione).
- ✓ Divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive all'attività venatoria nei confronti del cinghiale.

- ✓ Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati compresi quelli non funzionali all'attività dell'allevamento. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere registrato.
- ✓ Attuazione di adeguate procedure di pulizia e disinfezione delle strutture, e mezzi in entrata, con la presenza in azienda di una procedura che ne descriva le modalità operative.
- ✓ Utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
- ✓ Derattizzazione e disinfestazione: deve essere attuato e documentato un piano aziendale di derattizzazione e disinfestazione.
- ✓ Corretta formazione del personale che accudisce gli animali in materia di biosicurezza e rischi di introduzione di agenti di malattie infettive e diffuse.
- ✓ Evitare durante le operazioni di carico e scarico degli animali dall'automezzo, il contatto tra partite di suini provenienti da allevamenti differenti.
- ✓ Scarico del mangime: deve essere effettuato preferibilmente dall'esterno dell'allevamento e deve evitare il contatto dello stesso con altri animali.
- ✓ Divieto di utilizzo di attrezzature e mezzi provenienti da altri allevamenti se non previa applicazione di una specifica procedura di lavaggio e disinfezione; il trasferimento deve essere annotato su apposito registro.
- ✓ Gestione suini morti: i suini morti devono essere immediatamente spostati dai locali di stabulazione, utilizzando un mezzo aziendale, e in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in apposita cella frigorifero.

c) Requisiti aggiuntivi specifici per allevamenti da riproduzione:

- ✓ Presenza di locali di quarantena dei riproduttori di nuova introduzione possibilmente separati (fisicamente, funzionalmente e gestionalmente). L'ingresso degli animali nei locali di quarantena deve avvenire solo dopo lo svuotamento dal gruppo di animali precedenti e una accurata pulizia e disinfezione.
- ✓ L'accesso del personale ai locali della quarantena deve avvenire utilizzando indumenti e calzature dedicate.

d) Requisiti aggiuntivi specifici per allevamenti da ingrasso:

- ✓ Tutto pieno/tutto vuoto: deve essere applicato almeno a livello di settore del singolo capannone.

□ **Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti semibradi ad elevata capacità (superiore a 300 capi):**

a) Requisiti strutturali:

- ✓ Barriere: presenza di recinzioni perimetrali, di altezza minima di 1,5 metri, specifiche per la modalità di allevamento estensivo. Sono fatti salvi eventuali interventi, che prevedono barriere non inferiori a 1,20 metri di altezza già posti in essere o finanziati dalle regioni e Province autonome di Trento e Bolzano con propri atti adottati nei 6 mesi antecedenti all'entrata in vigore del presente decreto. Le recinzioni devono essere costruite in modo da evitare qualsiasi contatto tra i suini allevati e altri animali, con particolare attenzione ai suini selvatici. Laddove la separazione con i suini selvatici venga garantita tramite utilizzo di reti, deve essere prevista una doppia recinzione, di cui quella interna, anche di tipo elettrificato, distanziata di almeno 1 metro da quella esterna. Le ulteriori specifiche inerenti le diverse tipologie di recinzione vengono dettagliate e mantenute aggiornate all'interno del manuale biosicurezza del sistema informativo ClassyFarm.it.
- ✓ Presenza di altre strutture quali cancelli, muri di cinta, ecc. almeno intorno agli edifici/zone attrezzate dove sono stabulati temporaneamente gli animali, e quelli di stoccaggio di mangime e lettiera, che consentano di impedire e/o regolamentare l'accesso a personale e mezzi. All'ingresso dell'azienda devono essere esposti cartelli che vietino l'accesso delle persone e veicoli non autorizzati.
- ✓ Parcheggio: l'azienda deve essere dotata di un'area fuori dal perimetro dell'azienda, o in prossimità dell'ingresso, per la sosta dei veicoli del personale dell'azienda e/o dei visitatori.
- ✓ Piazzola per la disinfezione degli automezzi: presenza di un'area localizzata in prossimità dell'accesso all'allevamento ed in ogni caso separata dall'area di allevamento, dove poter disinfettare con strumentazione fissa e dedicata i mezzi che entrano nel perimetro aziendale.
- ✓ Zona filtro: area/locale con accesso e transito obbligatorio per il personale addetto al governo degli animali e per i visitatori dove il personale dell'azienda deve indossare calzari dedicati ed i visitatori devono indossare copri abiti e calzari. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copri abiti, tute, calzari, guanti, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.
- ✓ Locali di stabulazione: laddove presenti devono essere integri e costruiti in modo da permettere una

efficace pulizia e disinfezione degli stessi.

- ✓ Locali di stoccaggio di mangime e lettiere: devono essere progettati e sottoposti a manutenzione per impedire l'ingresso di animali.
- ✓ Le strutture di stoccaggio degli effluenti zootecnici, se previste, devono essere posizionate preferibilmente al di fuori della zona pulita e devono avere una capacità di raccolta proporzionale alle dimensioni ed alle esigenze dell'allevamento.
- ✓ Strutture per il carico degli animali: presenza di rampe e/o strutture/attrezzature equivalenti che permettano il carico di animali almeno dall'esterno dell'area di governo degli animali.
- ✓ Attrezzature per il lavaggio e disinfezione delle strutture di allevamento, ivi comprese le apparecchiature per la pulizia a pressione, e l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
- ✓ Cella frigorifera per lo stoccaggio di carcasse, feti ed invogli fetali: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'azienda, o almeno localizzata in prossimità dell'esterno dell'allevamento e al di fuori della zona pulita, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile. In alternativa presenza di un contratto con una ditta specializzata che garantisca lo smaltimento delle carcasse entro le 24 ore dalla chiamata.

b) Requisiti gestionali:

- ✓ Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari.
- ✓ Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti nell' area di allevamento.
- ✓ Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti a base di carne di suino o cinghiale in allevamento.
- ✓ Procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).
- ✓ Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda e nell'area di allevamento).
- ✓ Divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive alle attività venatoria.
- ✓ Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati compresi quelli non funzionali all'attività dell'allevamento. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere registrato.
- ✓ Presenza di un sistema di tracciamento del flusso di lavoro e della movimentazione degli animali all'interno dell'allevamento costituito da più di una unità epidemiologica (es. più capannoni) e di una numerazione univoca delle aree di stabulazione per l'identificazione dei gruppi di animali detenuti.
- ✓ Attuazione di adeguate procedure di pulizia e disinfezione ossia in una prassi di buona gestione e manutenzione dei terreni dove sono detenuti i suini e pulizia periodica degli alloggiamenti.
- ✓ Utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
- ✓ Adeguata manutenzione delle aree circostanti l'area di allevamento al fine di evitare lo stanziamento di animali infestanti
- ✓ Derattizzazione e disinfestazione: deve essere attuato e documentato un piano aziendale di derattizzazione.
- ✓ Corretta formazione del personale che accudisce gli animali in materia di biosicurezza e rischi di introduzione di agenti di malattie infettive e diffuse.
- ✓ Presenza di un piano di profilassi delle malattie infettive che contempli piani vaccinali e approfondimenti diagnostici atti a monitorare lo stato sanitario dell'allevamento.
- ✓ Evitare durante le operazioni di carico e scarico degli animali dall'automezzo, il contatto tra partite di suini provenienti da allevamenti differenti.
- ✓ Scarico del mangime: deve essere effettuato preferibilmente dall'esterno dell'allevamento e deve evitare il contatto dello stesso con altri animali.
- ✓ Divieto di utilizzo di attrezzature e mezzi provenienti da altri allevamenti se non previa applicazione di una specifica procedura di lavaggio e disinfezione; il trasferimento deve essere annotato su apposito registro
- ✓ Gestione suini morti: i suini morti devono essere immediatamente spostati dai locali o dall'area di stabulazione, utilizzando un mezzo aziendale, e in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in apposita cella frigorifero.
- ✓ I requisiti gestionali sopra menzionati devono essere riportati all'interno di un piano di biosicurezza aziendale.

c) Requisiti aggiuntivi specifici per allevamenti da riproduzione:

- ✓ Presenza di locali di quarantena dei riproduttori di nuova introduzione separati (fisicamente, funzionalmente e gestionalmente). L'ingresso degli animali nei locali di quarantena deve avvenire solo dopo lo svuotamento dal gruppo di animali precedenti e una accurata pulizia e disinfezione.
- ✓ L'accesso del personale ai locali della quarantena, deve avvenire previo passaggio dalla zona filtro.

□ **Requisiti di biosicurezza per gli allevamenti semibradi a bassa capacità (inferiore a 300 capi):**

a) Requisiti strutturali:

- ✓ Barriere: presenza di recinzioni perimetrali, di altezza minima di 1,5 metri, specifiche per la modalità di allevamento estensivo. Sono fatti salvi eventuali interventi, che prevedono barriere non inferiori a 1,20 metri di altezza già posti in essere o finanziati dalle regioni e Province autonome di Trento e Bolzano con propri atti adottati nei 6 mesi antecedenti all'entrata in vigore del presente decreto. Le recinzioni devono essere costruite in modo da evitare qualsiasi contatto tra i suini allevati e altri animali, con particolare attenzione ai suini selvatici. Laddove la separazione con i suini selvatici venga garantita tramite utilizzo di reti, deve essere prevista una doppia recinzione, di cui quella interna, anche di tipo elettrificato, distanziata di almeno 1 metro da quella esterna. Le ulteriori specifiche inerenti le diverse tipologie di recinzione vengono dettagliate e mantenute aggiornate all'interno del manuale biosicurezza del sistema informativo ClassyFarm.it.
- ✓ Zona filtro: area con transito obbligatorio per il personale addetto al Governo degli animali e per i visitatori dove il personale dell'azienda deve indossare calzari dedicati ed i visitatori devono indossare copri abiti e calzari. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copri abiti, tute, calzari, guanti, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.
- ✓ Locali di stabulazione: laddove presenti devono essere integri costruiti in modo da permettere una efficace pulizia e disinfezione degli stessi.
- ✓ Locali di stoccaggio di mangime e lettiere: devono essere progettati e sottoposti a manutenzione per impedire l'ingresso di animali.
- ✓ Le strutture di stoccaggio degli effluenti zootecnici, se previste, devono essere posizionate preferibilmente al di fuori della zona pulita e devono avere una capacità di raccolta proporzionale alle dimensioni ed alle esigenze dell'allevamento.
- ✓ Attrezzature per il lavaggio e disinfezione dei mezzi in ingresso e delle strutture dell'allevamento, ivi comprese le apparecchiature per la pulizia a pressione, e l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
- ✓ Cella frigorifera per lo stoccaggio di carcasse, feti ed invogli fetali: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'azienda, o almeno localizzata in prossimità dell'esterno dell'allevamento e al di fuori della zona pulita, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile. In alternativa presenza di un contratto con una ditta specializzata che garantisca lo smaltimento delle carcasse entro le 24 ore dalla chiamata.
- ✓ Gestione suini morti: i suini morti devono essere immediatamente spostati dai locali o dall' area di stabulazione, in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in cella frigorifero. I suini morti devono essere portati all'esterno con mezzo aziendale.

b) Requisiti gestionali:

- ✓ Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari.
- ✓ Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti nell'area di allevamento.
- ✓ Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti a base di carne di suino o cinghiale in allevamento.
- ✓ Procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).
- ✓ Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda).
- ✓ Divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive alle attività venatoria.
- ✓ Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati comprese quelli non funzionali all'attività dell'allevamento. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere registrato.

- ✓ Attuazione di adeguate procedure di pulizia e disinfezione dei mezzi in entrata e di una prassi di buona gestione e manutenzione dei terreni dove sono detenuti i suini e pulizia periodica degli alloggiamenti.
- ✓ Utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
- ✓ Corretta formazione del personale che accudisce gli animali in materia di biosicurezza e rischi di introduzione di agenti di malattie infettive e diffuse.
- ✓ Scarico del mangime: deve essere effettuato preferibilmente dall'esterno dell'allevamento e deve evitare il contatto dello stesso con altri animali.
- ✓ Divieto di trasferimento di attrezzature e mezzi provenienti da altri allevamenti se non previa applicazione di una specifica procedura di lavaggio e disinfezione; il trasferimento deve essere annotato su apposito registro.

□ **Requisiti di biosicurezza per le stalle di transito:**

a) Requisiti strutturali:

- ✓ Barriera: recinzioni e/o altre strutture quali cancelli, muri di cinta o barriere naturali che delimitano almeno l'area di allevamento, al fine di non consentire l'accesso incontrollato di persone e mezzi. I punti di stoccaggio di mangime e lettiera, ad eccezione dei silos, devono essere adeguatamente protetti e delimitati per non consentirne il contatto con animali. All'ingresso dell'azienda devono essere esposti cartelli che vietino l'accesso delle persone e veicoli non autorizzati. L'accesso all'area di allevamento deve avvenire unicamente attraverso la zona filtro (personale) e il punto di disinfezione (mezzi).
- ✓ Parcheggio: area fuori dal perimetro dello stabilimento, o in prossimità dell'ingresso, per la sosta dei veicoli del personale dell'azienda e/o dei visitatori.
- ✓ Piazzola per la disinfezione degli automezzi: presenza di un'area localizzata in prossimità dell'accesso allo stabilimento ed in ogni caso separata dall'area di stabulazione e governo degli animali, dove poter disinfettare con strumentazione fissa e dedicata i mezzi che entrano nel perimetro aziendale.
- ✓ Zona filtro: area/locale con accesso e transito obbligatorio per il personale addetto al governo degli animali e per i visitatori dove il personale dell'azienda deve indossare calzari dedicati ed i visitatori devono indossare copri abiti e calzari. In tali locali deve essere presente almeno un lavandino con acqua corrente, detergente e disinfettante per le mani; devono inoltre essere sempre disponibili materiale monouso (copri abiti, tute, calzari, guanti, etc.) e contenitori dove depositare il materiale e gli indumenti utilizzati.
- ✓ Locali di stabulazione: locali dove sono detenuti gli animali che permettano una efficace pulizia e disinfezione degli stessi. Tali locali devono avere muri e porte integre e costruiti in modo tale che nessun altro animale possa entrare nei locali o entrare in contatto con i suini detenuti.
- ✓ Locali di stoccaggio di mangime e lettiere: devono essere progettati e sottoposti a manutenzione per impedire l'ingresso di animali.
- ✓ Strutture per il carico degli animali: presenza di rampe che permettano il carico di animali almeno dall'esterno dell'area di governo degli animali.
- ✓ Attrezzature per il lavaggio e disinfezione delle strutture dello stabilimento, ivi comprese le apparecchiature per la pulizia a pressione, e l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
- ✓ Cella frigorifera per lo stoccaggio di carcasse, feti ed involgii fetali: possibilmente localizzata all'esterno del perimetro dell'azienda, o almeno localizzata in prossimità dell'esterno dello stabilimento e al di fuori della zona pulita, preferibilmente con doppio accesso, uno dei quali con uscita sull'esterno dell'allevamento. L'area antistante deve essere in materiale facilmente lavabile e disinfettabile. In alternativa presenza di un contratto con una ditta specializzata che garantisca lo smaltimento delle carcasse entro le 24 ore dalla chiamata.
- ✓ Gestione suini morti: i suini morti devono essere immediatamente spostati dai locali di stabulazione, in attesa di essere smaltiti devono essere stoccati in cella frigorifero. I suini morti devono essere portati all'esterno con mezzo aziendale.

b) Requisiti gestionali:

- ✓ Divieto di somministrazione di scarti di cucina/ristorazione/rifiuti alimentari.
- ✓ Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti nei locali di stabulazione.
- ✓ Divieto per il personale e i visitatori di introdurre alimenti a base di carne di suino o cinghiale in allevamento.
- ✓ Procedure di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale (reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i.).

- ✓ Le partite introdotte devono essere mantenute separate, in modo che sia agevole l'esecuzione di controlli documentali e di identità da parte dei veterinari ufficiali.
- ✓ Nelle stalle di transito da vita, qualora non sia possibile mantenere almeno una separazione funzionale e gestionale tra le partite provenienti da differenti allevamenti, devono essere movimentati suini facenti parte di un'unica partita.
- ✓ Divieto di commercializzazione degli scarti (animali sottopeso o con patologie o relativi esiti che ne determinano l'invio alla macellazione) e degli animali da riforma (animali da riproduzione a fine carriera) attraverso stalle di sosta che movimentano verso altri allevamenti commerciali.
- ✓ Adottare appropriate misure igienico-sanitarie in allevamento (cambio indumenti e calzature in entrata e in uscita dall'azienda, applicazione di adeguate procedure di disinfezione in corrispondenza dell'ingresso in azienda e nei locali di stabulazione).
- ✓ Divieto di contatto con i suini allevati in azienda nelle 48 ore successive all'attività venatoria nei confronti del cinghiale.
- ✓ Divieto di ingresso in azienda di persone/veicoli non autorizzati compresi quelli non funzionali all'attività dell'allevamento. Ogni ingresso di persone e veicoli all'interno dell'allevamento deve essere registrato.
- ✓ Attuazione di adeguate procedure di pulizia e disinfezione delle strutture con la presenza in azienda di una procedura che ne descriva le modalità operative.
- ✓ Utilizzo di disinfettanti di provata efficacia.
- ✓ Nelle stalle di transito ogni trenta giorni deve essere effettuato il vuoto sanitario dello stabilimento e si deve procedere con le operazioni di pulizia e disinfezione mediante l'utilizzo di disinfettanti di provata efficacia, seguite da un vuoto biologico di almeno due giorni. I periodi di vuoto sanitario, così come le operazioni di pulizia e disinfezione e i disinfettanti utilizzati devono essere registrati e documentati in stabilimento.
- ✓ Adeguata manutenzione delle aree circostanti i locali di stabulazione degli animali al fine di evitar lo stanziamento di animali infestanti.
- ✓ Derattizzazione e disinfestazione: deve essere attuato e documentato un piano aziendale di derattizzazione e disinfestazione.
- ✓ Corretta formazione del personale che accudisce gli animali in materia di biosicurezza e rischi di introduzione di agenti di malattie infettive e diffuse.
- ✓ Scarico del mangime: deve essere effettuato preferibilmente dall'esterno dello stabilimento, deve evitare il contatto dello stesso con altri animali.
- ✓ Divieto di utilizzo di attrezzature e mezzi provenienti da altri allevamenti se non previa applicazione di una specifica procedura di lavaggio e disinfezione; il trasferimento deve essere annotato su apposito registro.

Procedura per la pulizia e disinfezione delle strutture:

I disinfettanti hanno una notevole riduzione nella loro efficacia quando agiscono in presenza di sporcizia, materiale organico e grasso, quindi, la disinfezione per essere efficace deve essere preceduta da un'accurata pulizia e detersione degli ambienti. Deve essere presente in stabilimento una procedura che descriva le modalità operative con cui vengono eseguiti il lavaggio e disinfezione delle strutture.

Le operazioni di pulizia e disinfezione devono essere condotte dopo che gli animali sono stati rimossi dagli ambienti e devono essere articolate in tre fasi distinte:

1. Rimozione fisica del materiale presente (feci, residui di mangimi, sporcizia). Si deve procedere con la rimozione fisica del materiale grossolano presente negli ambienti di stabulazione, alimentazione o transito degli animali, con rimozione fisica del materiale presente: feci, lettiera, residui di mangime e sporcizia varia. Le incrostazioni di materiale organico dovranno essere eliminate mediante l'utilizzo di idropultrici a pressione.
2. Lavaggio con acqua e detergente. Una volta che il materiale grossolano è stato rimosso le superfici dovranno essere irrorate con un prodotto sgrassante (detergente), che poi dovrà essere eliminato mediante risciacquo con acqua.
3. Disinfezione. Per la fase di disinfezione deve essere utilizzato uno dei disinfettanti di provata efficacia, e deve essere lasciato per una durata corrispondente a quanto previsto nelle indicazioni di corretto utilizzo del prodotto da parte della ditta produttrice. Il disinfettante deve essere applicato sulle superfici asciutte. L'introduzione degli animali può avvenire solo dopo due giorni dal termine delle operazioni di pulizia e disinfezione.

Il/La sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del Nuovo Regolamento Europeo in materia di privacy (n. 2016/679) e del D. Lgs. N. 196/2003 e s.m.i., che i dati personali contenuti nella presente dichiarazione saranno trattati unicamente per le finalità per le quali sono state acquisite.

Il Dichiarante

_____ / _____
(luogo)

(data)

Allegare copia del documento di identità