



# Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' ANIMALE E DEI FARMACI VETERINARI  
 Ufficio III ex DGSA – Sanità animale e gestione operativa del Centro nazionale  
 di lotta ed emergenza contro le malattie animali e unità centrale di crisi

Registro – classif: **I.1.a.e/2016/13**

Trasmissione elettronica  
 N. prot. DGSAF in Docspa/PEC

Regioni e province autonome  
 Assessorati sanità  
 Servizi veterinari  
 II.ZZ.SS  
 Loro sedi  
 Centro di riferimento nazionale per le  
 malattie dei pesci molluschi e  
 crostacei  
 IZS delle Venezia  
 Padova

## **OGGETTO: adempimenti nel settore della piscicoltura - misure di intervento.**

Nel settembre del 2015 la Commissione europea Direzione F - Audit e analisi salute e alimenti (ex FVO) ha condotto in Italia una missione conoscitiva nel settore dell'acquacoltura.

Tale visita rientrava in un programma di missioni avente come obiettivo principale l'approfondimento delle conoscenze relative all'organizzazione e al funzionamento del settore dell'allevamento dei pesci, in particolare negli Stati Membri a maggiore vocazione produttiva.

La missione si è posta inoltre lo scopo di verificare la capacità dei controlli ufficiali, così come attuati, di consentire il raggiungimento degli obiettivi previsti dalle norme comunitarie in materia, nonché di individuare eventuali criticità per evidenziarle nell'ambito della strategia "crescita blu" (blue growth), nonché favorire l'individuazione degli obiettivi per gli orientamenti strategici della Commissione europea connessi allo sviluppo sostenibile in acquacoltura.

In tali missioni sono state inoltre individuate le migliori esperienze di buone pratiche gestionali per poterle poi condividere in un secondo momento con gli altri Stati Membri.

La missione in Italia ha quindi rappresentato un importante momento di verifica della capacità del sistema di dare seguito alle indicazioni contenute nelle norme vigenti ed in particolare il decreto legislativo 4 agosto 2008 n.148 (recepimento della Dir. 2006/88/CE), il decreto ministeriale 8 luglio 2010 e il decreto ministeriale 3 agosto 2011.

A tale riguardo al termine della missione sono stati rilevati alcuni aspetti critici che necessitano di un intervento a tutti i livelli: centrale, regionale e locale.

In particolare i seguenti aspetti meritano di attenzione:

### **a) Coordinamento tra Autorità centrale e regionale.**

Il team ispettivo ha rilevato un carente coordinamento tra Autorità centrale e regionale, in particolare per quanto attiene la condivisione con la DGSAFV delle norme assunte dalle Regioni in materia di acquacoltura (es. registrazione in BDN, procedure per l'autorizzazione dei laghetti di pesca sportiva). A tale riguardo si chiede alle Regioni e Province Autonome che ancora non lo avessero effettuato e a quelle che lo faranno in futuro, di trasmettere tramite posta certificata o direttamente per posta elettronica ([a.maroni@sanita.it](mailto:a.maroni@sanita.it)), i provvedimenti sanitari adottati inerenti il settore dell'acquacoltura.

**b) Autorizzazione sanitaria delle aziende di acquacoltura-pesci.**

Ad oggi numerose aziende di piscicoltura risultano ancora prive dell'autorizzazione sanitaria prevista ai sensi del DL.gs. N 148/2008. In particolare, da un'estrazione dei dati effettuata dalla BDN acquacoltura, escludendo i laghetti di pesca sportiva, risultano censite in anagrafe, al 31/12/2015, 768 aziende di piscicoltura, di cui 276 non ancora autorizzate. Si sottolinea che anche le aziende che hanno iniziato l'attività precedentemente all'entrata in vigore del D.lgs. 148/08 devono essere sottoposte ad iter autorizzativo ai sensi di detta norma e, una volta autorizzate, tale informazione va indicata in BDN.

Per i laghetti di pesca sportiva, verifiche effettuate nel corso della missione hanno evidenziato che molti di questi, nonostante operino sul territorio, non sono ancora registrati nella BDN acquacoltura.

**Si sottolinea che la mancata autorizzazione e categorizzazione delle aziende, nonché la mancata registrazione dei laghetti di pesca sportiva, avrà a breve forti impatti sulla movimentazione dei pesci considerata la prossima introduzione del modello 4 elettronico.**

**c) Censimento delle aziende e laghetti di pesca sportiva presenti sul territorio.**

La conoscenza completa da parte dei Servizi veterinari delle AA.SS.LL del numero, localizzazione e tipologia delle aziende presenti sul proprio territorio di competenza, deve esser implementata attraverso un intervento attivo finalizzato a censire le diverse imprese di acquacoltura insistenti sul territorio, con particolare riferimento ai laghetti di pesca sportiva non ancora registrati in anagrafe.

**d) Anagrafe delle imprese di acquacoltura.**

Diverse aziende di acquacoltura nonostante registrate in anagrafe, come già prima evidenziato, sono ancora prive di autorizzazione sanitaria. E' pertanto necessario e urgente procedere all'iter autorizzativo di quelle mancanti nonché verificare che tutte le aziende site all'interno di una Zona posta in Categoria 1 siano non solo in BDN, ma in possesso della prevista Categoria 1.

Per le aziende che allevano esclusivamente specie non sensibili a Setticiemia emorragica virale (SEV), Necrosi ematopoietica infettiva (NEI), Herpes virus della Carpa Koi (KHV), va attribuita ed inserita in BDN la nuova codifica: **“indenne per specie non sensibili (categoria I)”**, introdotta recentemente nella BDN, rettificando quindi lo stato sanitario delle aziende che allevando specie non sensibili a tali malattie erano state precedentemente classificate con la voce “indenne” (cat. 1) ”.

A tale proposito questa Direzione provvederà ad effettuare in maniera sistematica una valutazione periodica dei dati inseriti in anagrafe nazionale per verificarne lo stato di completamento.

**e) Raccolta dei dati sulla mortalità nelle aziende.**

Il decreto legislativo 148/2008 prevede, all'articolo 11, che ogni azienda adotti un programma di sorveglianza sanitaria basato sulla valutazione del rischio.

Tale programma deve rilevare:

- 1) un eventuale aumento del tasso di mortalità nelle aziende;
- 2) la presenza delle malattie elencate nell'Allegato IV parte II del medesimo decreto legislativo.

Nel corso dell'audit è stato verificato che diverse aziende non raccolgono dati sulla mortalità o lo fanno in maniera non sistematica. A tale riguardo si ritiene fondamentale che la mortalità venga rilevata periodicamente come indicato nelle allegate linee guida, in ciascuna azienda, così da facilitare l'individuazione di eventuali trend di mortalità anomali o episodi di mortalità acuta.

La raccolta dei dati sulla mortalità rientra tra gli obiettivi prioritari dell'intera Direttiva 2006/88/CE ed è da ritenersi ugualmente importante per le aziende che allevano pesci di acqua salata, in particolare per l'accertamento di malattie emergenti.

Si fa inoltre presente che i casi di mortalità anomala non comportano automaticamente l'attuazione di misure restrittive di carattere sanitario, qualora l'azienda sia in grado di dimostrare l'azione di cause non infettive (es. improvviso innalzamento delle temperature, mancata ossigenazione etc.), oppure sia dovuta a malattie non elencate all'Allegato IV della Direttiva.

f) **Misure di eradicazione.**

In alcuni focolai di SEV/NEI non sono state individuate le rispettive zone di protezione e sorveglianza e con esse le misure per evitare l'ulteriore diffusione della malattia (misure di biosicurezza), che comprendono anche quelle relative alla movimentazione dei pesci, sia per la commercializzazione/macellazione che per lo smaltimento dei sottoprodotti di origine animale.

g) **Controlli ufficiali.**

In alcuni aziende visitate è stato osservato un carente coordinamento e condivisione degli esiti dei controlli tra veterinari ufficiali appartenenti alle diverse aree funzionali (A, B, C).

In particolare sono stati evidenziati casi di mancata comunicazione tra veterinari di area C e A, in merito all'uso sistematico di farmaci a seguito di episodi significativi di mortalità negli animali.

Tali criticità di coordinamento possono essere ascritte a problemi di carattere organizzativo, ma causate anche da una non completa presa di coscienza del funzionamento e delle problematiche sanitarie specifiche per le aziende di acquacoltura.

In relazione a questo aspetto, si ritiene necessario non solo intensificare l'attività di **formazione dei veterinari AA.SS.LL**, ma allo stesso tempo, considerare le particolarità produttive del settore, individuare per ciascuna ASL **almeno un referente** responsabile dell'esecuzione dell'insieme di controlli previsti in allevamento, così da consentire una visione complessiva delle problematiche sanitarie di ciascuna azienda.

Al fine di facilitare il superamento delle problematiche prima evidenziate, questa Direzione ha predisposto, di concerto con il Centro di referenza Nazionale per le malattie dei pesci, crostacei e molluschi, delle nuove linee guida e protocolli operativi per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria ai sensi del D. Lgs. 148/2008 alle imprese di acquacoltura che allevano pesci e agli stabilimenti di lavorazione di pesci (vedi allegato 1). Tali linee guida contengono, inoltre, una check list per la verifica della conduzione manageriale e sanitaria degli impianti di piscicoltura (allegato F), allo scopo di rendere uniformi sul territorio nazionale i controlli effettuati dal servizio veterinario ufficiale delle AA.UU.SS.LL.

Si ringrazia per la collaborazione.

**IL DIRETTORE GENERALE**

**(Dott. Silvio Borrello)**

\*F.to Dott. Silvio Borrello

\* Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art.3, comma 2, del D.lgs.39/1993

**Linee guida e protocolli applicativi per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alle imprese di acquacoltura che allevano pesci e agli stabilimenti di lavorazione, ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs 4 agosto 2008, n. 148**

Il Ministero della Salute, con Decreto 3 agosto 2011 ha dato disposizioni per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alle imprese di acquacoltura e agli stabilimenti di lavorazione, ai sensi dell'articolo 4 del D.Lgs 4 agosto 2008, n. 148.

A tale riguardo vengono fornite linee guida per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria alle imprese d'acquacoltura che allevano pesci e agli stabilimenti di lavorazione.

Il presente schema riassuntivo e protocolli applicativi, forniscono una sintesi degli adempimenti previsti e modelli di procedure utilizzabili per portare a compimento il processo di autorizzazione succitato. Sono fatte salve disposizioni regionali in materia già adottate se in linea con quanto previsto dalla normativa sopracitata. Considerato che l'applicazione delle buone prassi igienico-sanitarie presso le aziende è requisito indispensabile per l'ottenimento dell'autorizzazione, è stata predisposta anche una check list per il veterinario ufficiale (allegato F al presente documento), da utilizzare al momento della visita ispettiva operata secondo le frequenze prestabilite dal programma di sorveglianza sanitaria basato sul rischio adottato a livello aziendale.

Tale check list, una volta compilata ed eventualmente corredata da prescrizioni di miglioramento, dovrà essere conservata agli atti. Copia della stessa o ricevuta della avvenuta compilazione deve essere rilasciata all'allevatore e tenuta presso l'azienda.

La check list, include anche la verifica della registrazione della mortalità in azienda. A tale riguardo, nell'allegato F vengono date indicazioni sulla modalità con cui tali registrazioni devono essere effettuate da parte dell'allevatore.

Per quanto concerne infine il completamento della Banca Dati Nazionale si sottolinea la necessità di concludere la registrazione delle imprese nella stessa, ivi compresi i laghetti di pesca sportiva e, per quanto riguarda l'informatizzazione delle categorie sanitarie delle aziende, si fa presente che, a seguito dell'inserimento della nuova codifica "indenne per specie non sensibili" nella stessa, è necessario aggiornare con tale codifica lo stato sanitario delle aziende indenni che non allevano specie sensibili alle malattie dei cui all'allegato IV parte II del D.Lgs 148/08.

**SETTORE DELLA PISCICOLTURA - D.M. 03/08/2011- SINTESI DEGLI ADEMPIMENTI PER  
L'OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE SANITARIA**

**Quadro 1**

**L'AUTORIZZAZIONE SANITARIA VIENE RILASCIATA A:**

- 1) Imprese d'acquacoltura che allevano pesci;
- 2) Stabilimenti di lavorazione dei prodotti dell'acquacoltura, riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004, che trattano pesci

Sono derogate dall'autorizzazione sanitaria le tipologie di impianti di cui all'art. 4 comma 4 del D.Lgs 148/08 ovvero:

- gli impianti diversi dalle imprese di acquacoltura in cui gli animali acquatici sono tenuti non a scopi di immissione sul mercato;
- i laghetti di pesca sportiva (\*) non direttamente connessi al sistema idrico territoriale;
- le imprese di acquacoltura che commercializzano animali d'acquacoltura soltanto per il consumo umano conformemente all'art. 1, paragrafo 3, lettera c), del Regolamento CE n. 853/2004, ossia alla fornitura diretta di piccoli quantitativi di prodotti della pesca, così come da Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano in merito alle linee guida applicative dei Regolamenti CE 852/2004 e CE 853/2004 in materia di igiene degli alimenti (Accordo Rep. n. 253 del 17 dicembre 2009 e Accordo Rep. n. 59 del 29 aprile 2010), e dell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano Rep. n. 2674 del 16 novembre 2006, relativa alle linee guida sui prodotti della pesca e la nuova regolamentazione comunitaria.

(\*) I laghetti di pesca sportiva devono essere tutti registrati in Banca Dati Nazionale.

Quelli non connessi alla rete idrica territoriale, non necessitano di autorizzazione.

Per quanto attiene invece i requisiti per l'autorizzazione dei laghetti di pesca sportiva connessi alla rete idrica, si deve fare riferimento a specifiche disposizioni regionali o delle Province autonome di Trento e Bolzano che tengano conto delle peculiarità territoriali ed epidemiologiche delle singole strutture.

**Quadro 2**

**COMPITI DEL RESPONSABILE DELL'IMPRESA DI ACQUACOLTURA**

- 1) Adottare il registro integrato di carico e scarico conforme a quanto previsto dalla nota MinSal 0015496 –P-06/09/2011 ed al relativo allegato 2 (riportato ad ogni buon conto negli allegati A1 e A2 al presente documento) e compilarlo secondo le modalità descritte nell'allegato A del D.M. 3/8/2011 e nella nota MinSal 0001760 - P- 30/01/2012.
- 2) Predisporre un piano di buone prassi in materia di igiene ai sensi dell'art. 10 del D.Lgs 148/08, allo scopo di evitare l'introduzione e la propagazione di malattie, redatto sulla base delle indicazioni contenute nella nota MinSal n. 0015090-P-04/09/2012 "Indicazioni per le buone pratiche igieniche ai sensi dell'art. 10 del D.Lgs 148/08".
- 3) Individuare, di concerto con il veterinario Ufficiale della ASL competente per territorio la categoria sanitaria e il livello di rischio dell'azienda tra le categorie/livelli di rischio riportate nella tabella dell'allegato III parte B del D.Lgs 4 agosto 2008 n. 148 e riportato in calce all'allegato B del presente documento.  
Al fine di facilitare l'individuazione della categoria sanitaria/livello di rischio, istruzioni specifiche vengono fornite negli allegati B e C al presente documento.
- 4) Predisporre, di concerto con il veterinario ufficiale della ASL competente per territorio, il programma di sorveglianza sanitaria sulla base della categoria sanitaria/livello di rischio. Può essere utilizzato, per la formalizzazione del predetto programma, il modello di cui all'allegato D al presente documento. Gli esiti dell'avvenuta realizzazione della sorveglianza basata sul rischio, effettuata dal laureato qualificato in discipline che si occupano della salute degli animali acquatici (vedere allegato B al presente documento) deve essere rendicontata per iscritto, riportando le informazioni minime di cui all'allegato G alle presenti linee guida).
- 5) Presentare l'istanza di autorizzazione sanitaria al Servizio Veterinario della ASL competente per territorio allegando, come previsto dall'allegato D del Decreto 03/08/2011, quanto segue:
  - copia della planimetria dell'allevamento;
  - eventuali referti di laboratorio pregressi attestanti lo stato sanitario dell'azienda;
  - un programma di sorveglianza sanitaria di cui all'art. 11 D.Lgs 4 agosto 2008 n. 148 redatto in funzione della categoria sanitaria e del livello di rischio individuati;
  - il nominativo del laureato qualificato in discipline che si occupano della salute degli animali acquatici;
  - il piano di buone prassi in materia di igiene in allevamento (Quest'ultimo, unitamente al registro di carico/scarico è sufficiente venga reso disponibile in azienda per le verifiche del caso effettuabili dal

**COMPITI DEL RESPONSABILE DELLO STABILIMENTO DI LAVORAZIONE PER IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE AI SENSI DI QUANTO PREVISTO DAL DECRETO 3 AGOSTO 2011**

Gli adempimenti previsti a carico dei responsabili degli stabilimenti di lavorazione riconosciuti ai sensi del Regolamento CE n. 853/2004 per l'ottenimento dell'autorizzazione ai sensi del D.Lgs 148 del 2008, sono:

1. Presentazione dell'**istanza di autorizzazione** sanitaria al Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria, allegando i seguenti documenti:
  - a) **riconoscimento** conforme al Regolamento CE n. 853/2004;
  - b) informazioni riguardo alla **gestione delle acque reflue**;
  - c) **registro delle movimentazioni** in entrata di **pesce vivo** contenente, ai sensi di quanto previsto dall'allegato A del Decreto 3 agosto 2011, le seguenti informazioni:
    - carico pesce: specie/taglia o dimensione/quantità;
    - provenienza pesce vivo: nome azienda/codice/qualifica sanitaria (ove non disponibile nella BDN);
    - mortalità anomala avvenuta durante il trasporto
 (sono esclusi dalla tenuta di questi registri gli stabilimenti in diretta connessione con un allevamento ai sensi dell'allegato A del D.M. 3 agosto 2011)
  - d) **manuale di buone prassi** secondo quanto definito dall'allegato B del D.M. 3/10/2011: "la buona prassi igienica adottata dagli stabilimenti di lavorazione ai sensi delle norme igienico-sanitarie che ne regolano l'attività, verificata dal Servizio Veterinario dell'ASL competente per territorio, può essere ritenuta sufficiente ad evitare l'introduzione e la propagazione di malattie infettive; in tale contesto deve essere effettuata e documentata la formazione degli operatori sulle misure di biosicurezza".

Gli stabilimenti di lavorazione **NON NECESSITANO** di presentare il **PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA SANITARIA BASATO SULLA VALUTAZIONE DEL RISCHIO**, ai sensi di quanto previsto dall'allegato C del D.M. 3/8/2011.

Devono tuttavia provvedere alla registrazione delle categorie sanitarie delle imprese fornitrici degli animali d'acquacoltura introdotti vivi nello stabilimento e dell'eventuale mortalità anomala riscontrata.

**COMPITI DEL SERVIZIO VETERINARIO DELL'AZIENDA SANITARIA**

1. Registrazione dell'allevamento, in banca dati nazionale (BDN) (se ancora non presente) e inserimento delle relative categorie sanitarie (vedere allegato B al presente documento relativo a "indicazioni per l'attribuzione delle categorie sanitarie alle aziende e loro inserimento in BDN").
2. Approvazione della categoria sanitaria e del livello di rischio proposto dall'azienda.
3. Rilascio dell'autorizzazione sanitaria (se il servizio veterinario è delegato dai servizi veterinari regionali) all'impresa/stabilimento di trasformazione previa verifica degli adempimenti previsti per il responsabile dell'impresa di acquacoltura (quadro 2 del presente documento) o per il responsabile dello stabilimento di lavorazione (quadro 3 del presente documento).
4. In presenza di difetti non sostanziali, il rilascio dell'autorizzazione deve essere accompagnato da indicazioni scritte circa eventuali misure di adeguamento ritenute necessarie e la relativa tempistica di adeguamento, al fine di garantire il pieno rispetto dei requisiti previsti.
5. **Esecuzione, entro sei mesi dal rilascio della autorizzazione sanitaria, di un controllo in azienda diretto alla verifica del livello di applicazione delle misure di buona prassi igienica, del piano di sorveglianza sanitario aziendale nonché della corretta tenuta dei registri.**
6. Predisposizione di un programma di controlli ufficiali di cui all'art. 8 del D.Lgs 4 agosto 2008 n.148. Detto programma deve essere almeno conforme ai requisiti previsti dalla tabella di cui all'allegato III parte B del D.Lgs 148/08 e riportata in calce all'allegato B al presente documento.
7. Per il rilascio dell'attestato di autorizzazione può essere utilizzato il modello di cui all'allegato E al presente documento.

## **ALLEGATI**

**MODELLO REGISTRO INTEGRATO DI CARICO E SCARICO AZIENDALE**  
**allegato 2 della nota MinSal 0015496 –P-06/09/2011**

N° Ord.	Anno		Consumo Mangime ton.	Cessioni imponibili kg	Provenienza/ Destinazione			Certificato	Carico			Scarico			Mortalità^ (ove possibile indicare causa e/o settore)	Note relative al trasporto	Sorveglianza Sanitaria (Risultati)
	G	M			Azienda	Cod. All.	Categoria		Specie	Dimensioni/ Taglia	Quantità (n° o peso)	Specie	Dimensioni/ Taglia	Quantità (n° o peso)			
																	Data:
																	Il veterinario ufficiale

**La registrazione delle movimentazioni in entrata ed uscita**, conformemente a quanto previsto dalle altre anagrafi, **deve essere effettuata entro tre giorni** (anche nell'eventualità che lo stesso sia tenuto direttamente in BDN o informatizzato). L'eventuale mortalità anomala deve essere riportata nel registro nel più breve tempo possibile.

**Il registro di carico/scarico** tenuto dalle imprese ai sensi del D.M. 3 agosto 2011 **non è obbligatoriamente vidimato** dalla ASL competente per territorio, fatti salvi gli adempimenti di legge per quanto riguarda il CITES nel caso di registro integrato.

Il servizio veterinario della ASL firma il registro di carico e scarico ogni volta che effettua un controllo, anche se non rileva infrazioni. Inoltre annota in tale registro l'avvenuta compilazione della check list di cui all'allegato F al presente documento. Tali annotazioni vanno effettuate nello spazio riservato alla sorveglianza sanitaria, specificando di volta in volta l'attività di verifica svolta. Qualora il registro di carico e scarico sia tenuto direttamente in BDN, oltre alla data del controllo dovrà essere riportato nel sistema anche il riferimento del veterinario che ha effettuato la verifica.

Inoltre, nel caso un'azienda possieda un mezzo di trasporto e lo utilizzi per le movimentazioni, in ingresso e/o in uscita, di pesci destinati alla propria azienda, i dati relativi alle movimentazioni e al trasporto di tali pesci vanno registrate nel registro di carico-scarico aziendale. Il registro in adozione agli automezzi per il trasporto di pesci vivi (allegato A2 al presente documento) va compilato solo nel caso in cui l'automezzo di proprietà dell'azienda venga utilizzato per effettuare movimentazioni per conto terzi, senza transito dei pesci nella propria azienda.

**I laghetti di pesca sportiva direttamente connessi a bacini idrici naturali** utilizzano il registro **unicamente per il carico**, ma conservano copia della documentazione di scorta. Sono esclusi dalla tenuta dei registri i laghetti di pesca sportiva annessi ad un impianto di allevamento.

**I laghetti di pesca sportiva non direttamente connessi** al sistema idrico territoriale **non necessitano di registro**, e conservano la documentazione di scorta relativa.

**GUIDA ALLA COMPILAZIONE DEL REGISTRO CARICO/SCARICO INTEGRATO**

CAMPO DEL REGISTRO		ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE
<b>N° ord</b> (numero progressivo di annotazione)		<i>Numerazione progressiva movimentazioni:</i> corrisponde al numero progressivo di operazioni di carico e scarico di materiale ittico che vengono svolte in ordine cronologico. (ad esempio, se il giorno x/xx/xxxx vengono effettuate tre operazioni, due di carico ed una di scarico, andrà indicato 1,2 e 3 rispettivamente in tale colonna. Il numero è progressivo generale (non si ricomincia da uno quando cambia la data). Il presente registro va compilato entro 3 giorni dall'evento da registrare.
<b>Anno</b> _____	G	<i>Data movimentazione/evento registrato</i> Questo campo, che deve essere sempre compilato, è utilizzato per indicare la data dell'evento che si sta registrando (vedi colonne successive). Ad esempio consumo mangime/movimentazione, rilievo di mortalità anomale/ attività di sorveglianza/controllo ufficiale/ invio animali morti all'impianto di termodistruzione. Le date di movimentazione devono corrispondere ai giorni effettivi di carico/scarico, non alle chiusure di fine mese.
	M	
<b>Consumo mangime ton.</b>		Indicare la quantità, in tonnellate, di mangime utilizzato. Questo campo può essere compilato cumulativamente a fine mese.
<b>Cessioni imponibili kg.</b>		Da compilare nel caso in cui il registro venga utilizzato a fini fiscali.
<b>Provenienza/Destinazione</b>	Azienda	Indicare la denominazione (non la ragione sociale) dell'impianto di allevamento o lavorazione/macellazione da cui provengono i prodotti ittici o a cui sono destinati. Potranno dunque essere riportati i dati di allevamenti, avannotterie, incubatoi, centri di riproduzione, zone di semina, macelli/laboratori.
	Cod. All.	Indicare il codice aziendale (codice d'allevamento attribuito dal Servizio Veterinario o altro codice identificativo per impianti di macellazione o lavorazione).
	Categoria	Indicare la categoria sanitaria.
<b>Certificato</b>		Indicare il numero del Modello 4 o dei certificati sanitari/CITES o dei documenti fiscali.
<b>Carico</b>	Specie	Indicare il nome commerciale della specie animale che si sta introducendo.
	Dimensioni/ taglia	Indicare le dimensioni in cm o mm degli animali che si stanno introducendo o la taglia media in grammi. Nel caso si introducano uova registrare in questo campo la dicitura "uova". Le uova prodotte in allevamento devono essere registrate nel campo "carico" al termine della schiusa della partita.
	quantità (n° o peso)	Indicare la quantità in numero o in peso (kg) del prodotto che si sta introducendo.
<b>Scarico</b>	Specie	Indicare il nome commerciale della specie animale che si sta cedendo.
	Dimensioni/ taglia	Indicare le dimensioni in cm o mm degli animali che si stanno cedendo o la taglia media in grammi. Nel caso si cedano uova registrare in questo campo la dicitura "uova".
	quantità (n° o peso)	Indicare la quantità in numero o in peso (kg) del prodotto che si sta cedendo.

<p><b>Mortalità</b> (ove possibile indicare causa e/o settore)</p>	<p><i>Registrazione degli episodi di mortalità anomala</i> In questo campo vanno indicati i casi di mortalità anomala rilevati in azienda, specificando in particolare il settore o l'unità epidemiologica sede dell'evento (es. il settore avannotteria, ingrasso o l'identificativo delle vasche coinvolte...). E' possibile inoltre indicare la causa dell'episodio, se conosciuta, e il peso in Kg.complessivo del pesce smaltito, calcolato al momento del ritiro.</p> <p>I dati di dettaglio relativi alla rilevazione periodica della mortalità fisiologica in allevamento vanno riportati a parte, in forma cartacea o informatica: Il computo della mortalità in azienda deve essere fatto almeno su base settimanale e riguardare ogni settore produttivo (avannotteria, riproduzione, ingrasso etc). I dati di mortalità fisiologica devono essere messi a disposizione in caso di richiesta da parte dell'Autorità competente.</p>
<p><b>Note relative al trasporto</b></p>	<p><i>Indicare le informazioni relative al trasporto effettuato con mezzi di proprietà dell'azienda.</i> In particolare vanno registrate le seguenti informazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- decessi avvenuti durante il trasporto: l'evento dovrà essere indicato nella riga corrispondente alla movimentazione effettuata (ad esempio se il giorno x/xx/xxxx è stato effettuato un carico di Trote di cui la metà sono decedute durante il trasporto, nel registro verrà indicato sotto la voce "carico" le informazioni relative agli animali introdotti e nel campo "note relative al trasporto" verrà indicato il quantitativo degli animali morti durante il trasporto in kg.</li> <li>- le aziende, le zone e gli stabilimenti di lavorazione visitati dal mezzo di trasporto se sono diversi da quelli indicati come impianto di provenienza o destinazione.</li> <li>- ogni eventuale ricambio d'acqua effettuato durante il trasporto, precisando in particolare l'origine dell'approvvigionamento e il luogo dello scolo delle acque reflue.</li> </ul> <p>Per quanto riguarda le movimentazioni effettuate con mezzi non aziendali compilare l'apposito registro in adozione agli automezzi per il trasporto di pesce vivo (vedere allegato A2).</p>
<p><b>Sorveglianza Sanitaria (Risultati)</b></p>	<p>In questa sezione va riportato quanto rilevato dal veterinario ufficiale nel corso delle ispezioni in azienda per la realizzazione della sorveglianza sanitaria. In tale sezione vanno registrati altri eventuali interventi in azienda (es..compilazione check list, eventuali esiti analitici disposti ecc.)</p>

E' obbligatorio conservare in allevamento per tre anni i registri, le certificazioni sanitarie, i referti analitici ed ogni altra documentazione, compresa l'avvenuta verifica dei requisiti attraverso la compilazione delle check list, che può essere richiesta dagli organi di vigilanza. I documenti che originano dall'attività di un'azienda ittica sono molteplici ed è quindi necessaria una razionale archiviazione che ne consenta una rapida ricerca, eventualmente ricorrendo ad un supporto informatico.



## GUIDA ALLA COMPILAZIONE DEL REGISTRO IN ADOZIONE AGLI AUTOMEZZI PER IL TRASPORTO DI PESCI

CAMPO DEL REGISTRO		ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE
<b>N° ord</b> (numero progressivo di annotazione)		<i>Numerazione progressiva movimentazioni:</i> corrisponde al numero progressivo delle operazioni di trasporto di materiale ittico che vengono svolte in ordine cronologico. (ad esempio, se il giorno x/xx/xxxx vengono effettuate tre diversi trasporti, andrà indicato 1, 2 e 3 rispettivamente in tale colonna. Il numero è progressivo generale (non si ricomincia da uno quando cambia la data). <b>La compilazione del registro va completata entro la fine del trasporto.</b>
<b>Anno</b> _____	G	<i>Data della movimentazione registrata.</i> Questo campo, che deve essere sempre compilato, è utilizzato per indicare la data della movimentazione che si sta registrando.
	M	
<b>Provenienza</b>	Azienda	Indicare la denominazione (non la ragione sociale) dell'impianto di allevamento o lavorazione/macellazione da cui provengono i prodotti ittici. Potranno dunque essere riportati i dati di allevamenti, avannotterie, incubatoi, centri di riproduzione, zone di semina, macelli/laboratori.
	Cod. All.	Indicare il codice aziendale (codice dell'allevamento o altro codice identificativo per impianti di macellazione o lavorazione).
	Categoria	Indicare la categoria sanitaria.
<b>Pesce trasportato</b>	Specie	Indicare il nome commerciale della specie animale che si sta trasportando.
	Dimensioni/ taglia	Indicare le dimensioni in cm o mm o la taglia media in grammi degli animali che si stanno trasportando. Nel caso si trasportino uova, registrare in questo campo la dicitura "uova".
	quantità (n° o peso)	Indicare la quantità in numero o in peso (kg) del prodotto che si sta trasportando.
<b>Destinazione</b>	Azienda	Indicare la denominazione (non la ragione sociale) dell'impianto di allevamento o lavorazione/macellazione a cui i prodotti ittici sono destinati. Potranno dunque essere riportati i dati di allevamenti, avannotterie, incubatoi, centri di riproduzione, zone di semina, macelli/laboratori.
	Cod. All.	Indicare il codice aziendale (codice di allevamento o altro codice identificativo per impianti di macellazione o lavorazione).
	Categoria	Indicare la categoria sanitaria.
<b>Mortalità</b>		<i>Registrazione degli episodi di mortalità avvenuti durante il trasporto.</i> In questo campo vanno indicati i decessi avvenuti durante il trasporto. E' possibile indicare la causa dell'episodio, se conosciuta, e il quantitativo di animali morti in Kg.
<b>Note relative al trasporto</b>		<i>Indicare le informazioni relative al trasporto effettuato.</i> In particolare vanno registrate le seguenti informazioni: - le aziende, le zone e gli stabilimenti di lavorazione visitati dal mezzo di trasporto se sono diversi da quelli indicati come impianto di provenienza o destinazione. - ogni eventuale ricambio d'acqua effettuato durante il trasporto, precisando in particolare l'origine dell'approvvigionamento e il luogo dello scolo delle acque reflue.

**SORVEGLIANZA SANITARIA BASATA SULLA VALUTAZIONE DEL RISCHIO (art. 11 D.Lvo n. 148)**

Il programma di sorveglianza sanitaria basato sulla valutazione del rischio, viene proposto dall'azienda, nella persona del laureato qualificato in discipline che si occupano della salute degli animali acquatici, ed approvato dall'Autorità Competente. Lo svolgimento delle ispezioni/controlli programmate/i sono a carico sia dall'Autorità Competente che del laureato qualificato in discipline che si occupano della salute degli animali acquatici.

**Frequenza delle ispezioni/controlli**

Le frequenze minime delle ispezioni/controlli da effettuarsi nell'azienda, rispettivamente da parte dell'Autorità Competente e del laureato qualificato in discipline che si occupano della salute degli animali acquatici, sono stabilite dalla tabella dell'allegato III parte B del D.Lgs 8 agosto 2008 n.148 e riportata in calce al presente allegato. Tali frequenze sono in funzione di categoria sanitaria e livello di rischio dell'azienda, in particolare:

1) **Categoria sanitaria dell'azienda:**

- La categoria sanitaria viene assegnata dal veterinario ufficiale della ASL su proposta dell'azienda.
- Le diverse categorie sono riferite allo stato sanitario dell'azienda nei confronti delle seguenti malattie non esotiche (allegato IV parte II del D.Lgs 148/08)
  - Setticiemia emorragica virale dei salmonidi (VHS)
  - Necrosi ematopoietica infettiva (IHN)
  - Malattia da virus erpetico (KHV)
  - Anemia infettiva del salmone (ISA)
- Le specie di pesci sensibili alle malattie di cui al punto b) sono di seguito riportate:

Malattia	Specie sensibili
Setticiemia emorragica virale (VHS)	<b>Aringa</b> (Clupea spp.), <b>coregoni</b> (Coregonus sp.), <b>lucio</b> (Esox lucius), <b>eglefino</b> (Gadus aeglefinus), <b>merluzzo del Pacifico</b> (Gadus macrocephalus), <b>merluzzo bianco</b> (Gadus morhua), <b>salmone del Pacifico</b> (Oncorhynchus spp.), <b>trota iridea</b> (Oncorhynchus mykiss), <b>motella</b> (Onos mustelus), <b>trota fario</b> e sue sottospecie (trota f. macrostigma e trota marmorata), <b>rombo</b> (Scophthalmus maximus), <b>spratto</b> (Sprattus sprattus) e <b>temolo</b> (Thymallus thymallus)
Necrosi ematopoietica infettiva (IHN)	<b>Salmone keta</b> (Oncorhynchus keta), <b>salmone argentato</b> (O. kisutch), <b>salmone giapponese</b> (O. masou), <b>trota iridea</b> (O. mykiss), <b>salmone rosso</b> (O. nerka), <b>salmone rosa</b> (O. rhodurus), <b>salmone reale</b> (O. ishauyischa) e <b>salmone atlantico</b> (Salmo salar)
Virus erpetico (KHV)	<b>Carpa comune e carpa koi</b> (Cyprinus carpio)
Anemia infettiva del salmone (ISA)	<b>Trota iridea</b> (Oncorhynchus mykiss), <b>salmone atlantico</b> (Salmo salar) e <b>trota fario</b> e sue sottospecie (trota f. macrostigma e trota marmorata) Nota: <i>Cat 1 "Territorio nazionale indenne"</i>

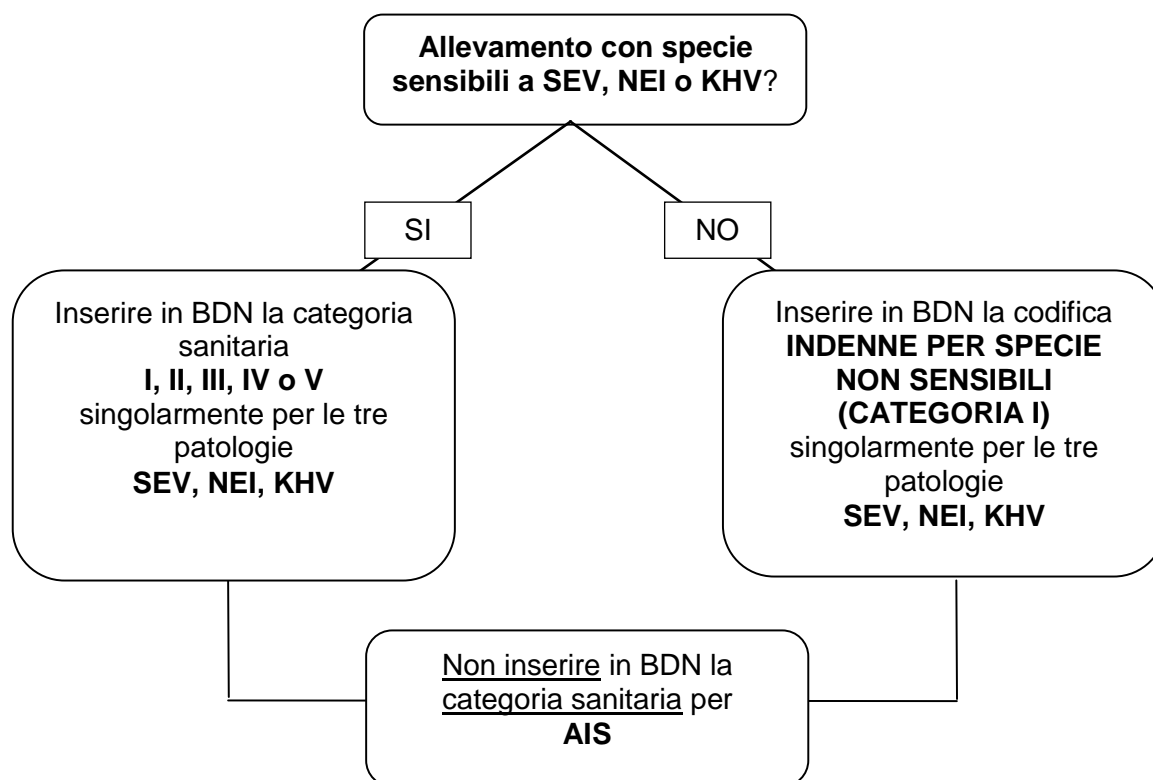
- Le categorie sanitarie sono le seguenti (allegato III parte A del D.Lvo 148/08) :
  - Indenne per specie non sensibili (categoria I):** (nuova codifica inserita in BDN)
  - Categoria I:** Indenne da malattia
  - Categoria II:** programma di sorveglianza
  - Categoria III:** Indeterminato: non notoriamente infetto ma non soggetto ad un programma per l'ottenimento dello stato sanitario di indenne da malattia
  - Categoria IV:** programma di eradicazione
  - Categoria V:** infetto

### Indicazioni per l'attribuzione delle categorie sanitarie e loro inserimento in BDN

- nel caso di aziende in cui siano allevate esclusivamente specie non sensibili a Setticiemia emorragica virale (**SEV**), Necrosi ematopietica infettiva (**NEI**), Herpes virus della Carpa Koi (**KHV**), va attribuita, ed inserita in BDN, la nuova codifica: **“indenne per specie non sensibili (categoria I)”** di recente introdotta nella banca dati nazionale. A tale proposito è necessario rettificare in BDN lo stato sanitario di quelle aziende che allevano specie non sensibili a tali malattie e che attualmente sono classificate con la voce “indenne (cat. 1)”.

- nel caso di aziende in cui vengano allevate specie sensibili a Setticiemia emorragica virale (**SEV**), Necrosi ematopietica infettiva (**NEI**), Herpes virus della Carpa Koi (**KHV**), deve essere attribuita per ciascuna malattia la corrispondente categoria sanitaria I, II, III, IV o V ed inserita in BDN.

Per quanto concerne l'anemia infettiva del salmone (**AIS**), la relativa categoria sanitaria non va inserita in BDN (non vi è evidenza della presenza del patogeno sul territorio nazionale ed infatti lo stesso è considerato indenne, ne esistono programmi di monitoraggio per la rilevazione dello stesso)



### 2) Livello di rischio dell'azienda

Per ogni azienda il responsabile dovrà individuare il livello di rischio in base a quanto previsto dall'allegato III parte B del D.Lgs 148/2008 e dalla decisione 2006/896/CE recante orientamenti per i programmi di sorveglianza sanitaria basati sulla valutazione del rischio di cui alla direttiva 2006/88/CE.

Il livello di rischio potrà essere determinato avvalendosi dell'allegato C al presente documento e poi approvato dal veterinario ufficiale della ASL.

I livelli di rischio per ciascuna azienda sono:

- Elevato
- Medio
- Basso

La combinazione categoria sanitaria/livello di rischio determina la frequenza delle ispezioni/controlli in azienda (vedi tabella A di seguito riportata)

**Tabella A: tipo di Sorveglianza ed ispezioni raccomandate in funzione dello stato sanitario dell'azienda  
(allegato III parte B del D.Lgs 148/2008)**

Specie presenti	Stato sanitario	Livello di rischio	Sorveglianza	Frequenza delle ispezioni da parte dell'autorità competente (Art. 8)	Frequenza delle ispezioni da parte dei servizi sanitari qualificati (laureato qualificato in discipline che si occupano della salute degli animali acquatici (Art. 11)
Nessuna specie sensibile alle malattie elencate all'allegato IV del D.lgs 148/2008	<b>Categoria I</b> Indenne da malattia	Basso	Passiva	1 ogni 4 anni	1 ogni 4 anni
Specie sensibili a una o più malattie elencate all'allegato IV del D.lgs 148/2008	<b>Categoria I</b> Indenne da malattia	Elevato	Attiva, mirata o passiva	1 all'anno	1 all'anno
		Medio		1 ogni 2 anni	1 ogni 2 anni
		Basso		1 ogni 4 anni	1 ogni 2 anni
	<b>Categoria II</b> Non indenne ma soggetta a programma di sorveglianza	Elevato	Mirata	1 all'anno	1 all'anno
		Medio		1 ogni 2 anni	1 ogni 2 anni
		Basso		1 ogni 4 anni	1 ogni 2 anni
	<b>Categoria III</b> Indeterminato	Elevato	Attiva	1 all'anno	3 all'anno
		Medio		1 all'anno	2 all'anno
		Basso		1 ogni 2 anni	1 all'anno
	<b>Categoria IV</b> Infetta ma soggetta a programma di eradicazione	Elevato	Mirata	1 all'anno	1 all'anno
		Medio		1 ogni 2 anni	1 ogni 2 anni
		Basso		1 ogni 4 anni	1 ogni 2 anni
	<b>Categoria V</b> Infetto	Elevato	Passiva	1 ogni 4 anni	1 all'anno
		Medio		1 ogni 4 anni	1 ogni 2 anni
		Basso		1 ogni 4 anni	1 ogni 4 anni

Esempio: nel caso di un allevamento di trota iridea di Categoria III e Livello di rischio Basso sarà prevista:

una sorveglianza attiva con le seguenti cadenze:

frequenza ispezioni da parte dell'Autorità competente: una ogni due anni;

frequenza ispezioni da parte del laureato qualificato in discipline che si occupano della salute degli animali acquatici: una all'anno

## **TIPI DI SORVEGLIANZA E LORO SIGNIFICATO (allegato III parte B del D.Lgs 148/2008)**

La tabella presente all'allegato III parte B del D.Lgs 148/2008 specifica anche il tipo di sorveglianza che deve essere effettuata

### **1) Sorveglianza passiva:**

Obbligo di immediata notifica dell'insorgenza o della sospetta presenza di una determinata malattia o di un aumento della mortalità.

### **2) Sorveglianza attiva:**

- a) ispezioni regolari effettuate dall'autorità competente o degli altri servizi sanitari (laureato qualificato in discipline che si occupano della salute degli animali acquatici) per conto delle autorità competenti con la frequenza indicata nella tabella A;
- b) esame della popolazione animale d'acquacoltura in azienda per accertare sintomi clinici della presenza della malattia;
- c) prelievo di campioni ad uso diagnostico in caso di sospetta presenza di una delle malattie elencate o in caso di aumento accertato dei casi di mortalità durante l'ispezione;
- d) notifica immediata obbligatoria dell'insorgenza o della sospetta presenza di determinate malattie o di un aumento dei casi di mortalità.

### **3) Sorveglianza mirata (solo per aziende di categorie I , II, e IV con presenza di specie sensibili) con :**

- a) ispezioni regolari effettuate dall'autorità competente o da altri servizi sanitari qualificati per conto delle autorità competenti;
- b) prelievo obbligatorio di campioni di animali d'acquacoltura da sottoporre a prove per accertare la presenza di agenti patogeni specifici tramite metodi prestabiliti;
- c) notifica immediata obbligatoria dell'insorgenza o della sospetta presenza di determinate malattie o di un aumento dei casi di mortalità.

**DETERMINAZIONE DEL LIVELLO DI RISCHIO IN IMPIANTI DI PISCICOLTURA  
(secondo le linee guida della decisione 2008/896/EC )**

**Dati impianto**

Denominazione .....

Via ..... N. .... Comune .....

Prov. .... ASL N° ..... Codice allevamento

**Malattia/e d'interesse:**

- Setticemia emorragica Virale (SEV)                       Necrosi ematopoietica infettiva (NEI)  
 Herpes virosi della carpa Koi (KHV)                       Anemia infettiva del salmone (ISA)

**Specie animali allevate suscettibili alle malattie sopra riportate:**

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

**PARTE 1: Stima del livello di rischio per ciascuna delle malattie sopra elencate**

**A) STIMA DELLA PROBABILITÀ' DI CONTRARRE LE MALATTIE SOPRA ELENcate**

- 1) **Probabilità di contrarre la malattia attraverso la fonte di approvvigionamento idrico**  
 (se viene indicata almeno una delle casella poste nella colonna a destra, la probabilità di contrarre la malattia attraverso la fonte di approvvigionamento idrico è ALTA, altrimenti è BASSA)

<p><b>A monte dell'azienda viene fatto ripopolamento in acque libere?</b></p>	<p><input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sì, ripopolamento con specie sensibili alle patologie sopra indicate, ma provenienti solo dalla azienda di cui si sta determinando il livello di rischio ?  <input type="checkbox"/> Sì, ripopolamento con specie sensibili alle patologie sopra indicate, proveniente da aziende di categoria 1</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì, ripopolamento con specie sensibili alle patologie sopra indicate provenienti da aziende di categoria 2,3,4 o 5</p>
<p><b>Sono presenti altre aziende nel tratto di fiume a monte (entro i 5 km fluviali ^)</b></p>	<p><input type="checkbox"/> No  <input type="checkbox"/> Sì, presenti solo aziende di categoria 1</p>	<p><input type="checkbox"/> Sì presenti , anche aziende di categoria 2, 3, 4, 5</p>

Risultato:                                       Basso                                       Alto

2) **Probabilità di contrarre la malattia attraverso movimentazione di animali d'acquacoltura compresi i gameti**

(se viene indicata almeno una delle caselle poste nella colonna a destra, la probabilità di contrarre la malattia attraverso movimentazione di animali d'acquacoltura, compresi i gameti, è ALTA, altrimenti è BASSA)

<b>Stato sanitario degli animali d'acquacoltura (compresi i gameti) introdotti in azienda</b>	<input type="checkbox"/> Nessuna introduzione <input type="checkbox"/> Introduzione solo da aziende di categoria 1 <input type="checkbox"/> Introduzione in azienda di pesce selvatico dopo un idoneo periodo di quarantena (ai sensi della decisione 946/2008/CE)	<input type="checkbox"/> Introduzione anche da aziende di categoria 2, 3, 4,5
<b>Disinfezione dei mezzi di trasporto e delle relative attrezzature</b>	<input type="checkbox"/> Eseguita in impianti extra - aziendali (autolavaggi, macelli ecc.) <input type="checkbox"/> Eseguita ai di fuori del perimetro aziendale/in prossimità dell'ingresso dell'azienda	<input type="checkbox"/> Eseguita all'interno dell'azienda <input type="checkbox"/> Non eseguita

Risultato:  Basso  Alto

**B) STIMA DELLA PROBABILITÀ' DI DIFFONDERE LE MALATTIE SOPRA ELENCAE**

3) **Probabilità di diffondere la malattia attraverso gli effluenti dell'azienda**

(se viene indicata almeno una delle caselle poste nella colonna a destra, la probabilità di diffondere la malattia attraverso l'acqua è ALTA, altrimenti è BASSA)

<b>Aziende poste a valle del tratto fluviale in cui è ubicata l'azienda (entro i 5 km fluviali ^)</b>	<input type="checkbox"/> Nessuna <input type="checkbox"/> Presenti ma con specie animali acquatiche <b>non</b> sensibili alla malattia	<input type="checkbox"/> Presenti aziende <b>con</b> specie sensibili alla malattia
---	---	---

Risultato:  Basso  Alto

4) **Probabilità di diffondere la malattia attraverso movimentazione in uscita di animali d'acquacoltura (compresi i gameti)**

(se viene indicata almeno una delle caselle poste nella colonna a destra, la probabilità di diffondere la malattia attraverso movimentazione di animali d'acquacoltura (compresi i gameti) è ALTA, altrimenti è BASSA)

<b>Destino degli animali allevati</b>	<input type="checkbox"/> Solo consumo umano <input type="checkbox"/> Ripopolamento nello stesso compartimento/zona in cui l'azienda è ubicata <input type="checkbox"/> Introduzione in laghetti ( <b>non connessi ad alcun bacino idrico territoriale</b> )	<input type="checkbox"/> Ripopolamento in acque pubbliche all'esterno del compartimento in cui è ubicata l'azienda <input type="checkbox"/> Introduzione in aziende/laghetti ( <b>collegati ad un bacino idrico territoriale</b> ) posti fuori dal compartimento in cui è ubicata l'azienda
---------------------------------------	---	--

Risultato:  Basso  Alto

**PARTE 2: Calcolo del livello di rischio dell'azienda (apporre le crocette nelle caselle relative ai risultati ottenuti)**

**STEP A) Probabilità di contrarre la malattia**

Probabilità di contrarre la malattia attraverso la fonte di approvvigionamento idrico		Probabilità di contrarre la malattia attraverso movimentazione di animali d'acquacoltura (compresi i gameti)	Risultato finale
<input type="checkbox"/> Alta	↙ ↘	<input type="checkbox"/> Bassa <input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Media <input type="checkbox"/> Alta
<input type="checkbox"/> Bassa	↙ ↘	<input type="checkbox"/> Bassa <input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Bassa <input type="checkbox"/> Media

**PROBABILITÀ' FINALE DI CONTRARRE LA MALATTIA:**

**STEP B) Probabilità di diffondere la malattia**

Probabilità di diffondere la malattia attraverso effluenti dell'azienda		Probabilità di diffondere la malattia attraverso movimentazione di animali d'acquacoltura (compresi i gameti)	Risultato finale
<input type="checkbox"/> Alta	↙ ↘	<input type="checkbox"/> Bassa <input type="checkbox"/> Alta	<input type="checkbox"/> Media <input type="checkbox"/> Alta
<input type="checkbox"/> Bassa	↙ ↘	<input type="checkbox"/> Bassa <input type="checkbox"/> Elevata	<input type="checkbox"/> Bassa <input type="checkbox"/> Media

**PROBABILITÀ' FINALE DI DIFFONDERE LA MALATTIA:**

**STEP C) Combinazione delle probabilità degli step A e B**

Probabilità di contrarre la malattia	Probabilità di diffondere la malattia		
	BASSA (B)	MEDIA (M)	ALTA (A)
ALTA (A)	M	A	A
MEDIA (M)	B	M	A
BASSA (B)	B	B	M

**LIVELLO DI RISCHIO FINALE DELL'AZIENDA**

**PROGRAMMA DI SORVEGLIANZA SANITARIA (art. 11 D.Lgs 148/08)**

In considerazione delle caratteristiche strutturali e gestionali dell'azienda .....  
..... Cod. All. ....  
descritte nell'istanza di richiesta autorizzazione

il/la sottoscritto/a, (nome e cognome).....  
o rappresentante legale .....

Considerato che all'azienda stessa è stato attribuito il seguente **stato sanitario**:

Setticemia emorragica virale (SEV) Cat. \_\_\_\_

Necrosi ematopoietica infettiva (NEI) Cat. \_\_\_\_

Herpes virus della Carpa Koi (KHV) Cat. \_\_\_\_

Anemia infettiva del salmone (ISA) Indennità del territorio nazionale

Considerato che l'analisi del rischio proposta e validata dal servizio veterinario dell'Azienda Sanitaria Locale competente per territorio (allegata) ha definito un **rischio** .....

Considerato che per le finalità previste dal D.Lgs 148/08 la mortalità media annuale osservata in azienda<sup>^</sup> è pari a: % ..... nel settore avannotteria (fino a 5 grammi di taglia)

pari a: % ..... nel settore preingrasso (fino a 50 grammi di taglia)

pari a: % ..... nel settore ingrasso

altro .....

<sup>^</sup> Indicare la mortalità fisiologica dei soli settori produttivi in attività presenti in azienda

Note: .....

Propone per la propria azienda di attivare un programma di:

**Sorveglianza passiva** con obbligo di immediata notifica dell'insorgenza o della sospetta presenza di una determinata malattia o di un aumento della mortalità

**Sorveglianza attiva** con:

a) ispezioni regolari effettuate dall'autorità competente o degli altri servizi sanitari (laureato qualificato in discipline che si occupano della salute degli animali acquatici) per conto delle autorità competenti con la frequenza sotto indicata

b) ispezioni regolari effettuate dal laureato qualificato in discipline che si occupano della salute degli animali acquatici;

c) esame della popolazione animale d'acquacoltura in azienda per accertare sintomi clinici della presenza della malattia;

- d) prelievo di campioni ad uso diagnostico in caso di sospetta presenza di una delle malattie elencate o in caso di aumento accertato dei casi di mortalità durante l'ispezione;
- e) notifica immediata obbligatoria dell'insorgenza o della sospetta presenza di determinate malattie o di un aumento dei casi di mortalità.

**Sorveglianza mirata** (solo per aziende di categorie I , II, e IV con presenza di specie sensibili) con :

- a) ispezioni regolari effettuate dall'autorità competente o da altri servizi sanitari qualificati per conto delle autorità competenti;
- b) prelievo obbligatorio di campioni di animali d'acquacoltura da sottoporre a prove per accertare la presenza di agenti patogeni specifici tramite metodi prestabiliti;
- c) notifica immediata obbligatoria dell'insorgenza o della sospetta presenza di determinate malattie o di un aumento dei casi di mortalità.

**La frequenza delle ispezioni e della vigilanza è così stabilita:**

- frequenza delle ispezioni raccomandata dall'autorità competente (art. 8 D.Lgs 148/2008 e dell'allegato III parte B del D.Lgs 148/2008) .....
- frequenza delle visite per l'applicazione del programma di sorveglianza sanitaria , raccomandata dal laureato qualificato in discipline che si occupano della salute degli animali acquatici (art. 3 commi 2 e 3 D.M. 3 agosto 2011 e allegato III parte B D.Lgs 148/2008) .....

Vengono inoltre previste le seguenti specifiche disposizioni :

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

Data, li

Firma e timbro

Firma del Veterinario Ufficiale per presa visione

**MODELLO DI CERTIFICATO DI AUTORIZZAZIONE SANITARIA IMPRESE D'ACQUACOLTURA**

**(ai sensi della Direttiva 2006/88 recepita con D.Lgs 148/2008)**

AZ. SANITARIA .....

Lo scrivente Servizio Veterinario, preso atto della domanda di autorizzazione ai sensi del D.Lgs 148/08 e D.M. 3/08/11 presentata in data ....., a seguito della verifica della sussistenza dei requisiti previsti dalla vigente normativa, ed in particolare:

- la corretta tenuta dei registri aziendali di cui all'art. 9 del D.Lgs 148/08;
- l'adozione del Manuale di Buona Prassi in materia di igiene di cui all'art. 10 del D.Lgs 148/08;
- l'applicazione del Programma di sorveglianza sanitaria basato sulla valutazione del rischio di cui all'art. 11 del D.Lgs 148/08 (idem come sopra).

**attribuisce il numero di autorizzazione** \_\_\_\_\_

alla impresa:

Denominazione (C.C.I.A.A.) .....

**Codice Fiscale** [ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ] **Partita I.V.A.** [ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ]

Con sede legale nel Comune di .....

Provincia ..... C.A.P. ....

Via/Piazza ..... N° .....

**Per l'impianto denominato** .....

sito in via /località .....

Comune ..... Provincia .....

con **codice aziendale** .....

Il/la laureato/a qualificato/a responsabile del programma di sorveglianza sanitaria è il Dr / Dott.ssa

.....  
(Cognome e nome)

**Codice Fiscale** [ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | ]

DATA E LUOGO

TIMBRO E FIRMA VETERINARIO UFFICIALE

\_\_\_\_\_

## CHECK LIST ALLEVAMENTI DI ACQUACOLTURA (PESCI)

Verbale n° ..... del ...../...../20.....

## DATI DELL'AZIENDA

RAGIONE SOCIALE:

PROPRIETARIO/DETENTORE:

INDIRIZZO:

CODICE AZIENDALE:   

CATEGORIA SANITARIA:

Setticemia emorragica virale	I	II	III	IV	V
Necrosi ematopoietica infettiva	I	II	III	IV	V
Herpes virus della carpa Koi	I	II	III	IV	V
Anemia infettiva del salmone	I	II	III	IV	V

AUTORIZZAZIONE SANITARIA N°  
.....LIVELLO DI RISCHIO: basso  medio  alto TIPOLOGIA SORVEGLIANZA : passiva  attiva  mirata RESPONSABILE SANITARIO: DR/DR.SSA  
.....

## Attività dell'azienda

Numero di dipendenti:

Tipologia allevamento: Riproduttori  Incubatoio  Avannotteria   
Ingrasso  Impianto di lavorazione/trasformazione Destinazione finale pesci: Altri incubatoi  Ripopolamento acque libere  Laghetti PS   
Ingrasso  Consumo umano  Altro Origine delle uova: (denominazione fornitore e provincia/nazione di provenienza)  
.....Origine dell'acqua: Pozzo  Sorgiva  Derivazione  Mare  Altro 

Specie allevate: .....

Note: .....

## **A01 – Caratteristiche strutturali dell’azienda**

1.	L'allevamento è recintato in modo da impedire l'ingresso ad animali e persone estranee?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni : ..... .....
2.	L'accesso all'azienda è controllato?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
3.	Sono presenti aree esterne dedicate: <ul style="list-style-type: none"> <li>• allo scarico del mangime</li> <li>• alla disinfezione degli automezzi</li> <li>• al carico dei pesci morti?</li> </ul>	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
4.	Le diverse strutture dell'impianto sono separate fisicamente?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
5.	Le vasche sono numerate?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
6.	Esiste una zona separata per lo stoccaggio di <ul style="list-style-type: none"> <li>• attrezzature</li> <li>• mangimi,</li> <li>• medicinali e disinfettanti?</li> </ul>	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
7.	Esistono spogliatoi e servizi igienici separati?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
8.	In caso di vendita al consumatore finale è presente un'area/settore dedicato?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
9.	Annesso all' allevamento è presente un impianto per la lavorazione /trasformazione del pesce?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
10.	Esistono sbarramenti a valle per impedire la fuga dei pesci o la risalita dei selvatici?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
11.	L'impianto risulta protetto dagli uccelli ittiofagi mediante reti anti uccello?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
12.	Esistono sistemi di trattamento delle acque: <ul style="list-style-type: none"> <li>• in entrata</li> <li>• in uscita?</li> </ul>	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :

## **A02 – Biosicurezza**

1.	E' utilizzato un manuale di buone prassi igienico-sanitarie?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
2.	I mezzi di trasporto sono controllati e disinfettati prima dell'ingresso in azienda e dell'uscita dall'azienda?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
3.	Prima dell'ingresso in incubatoio o avannotteria si effettua la disinfezione delle calzature?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
4.	Vengono utilizzati calzari e/o camici a perdere per i visitatori?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
5.	Esiste un protocollo per la pulizia e disinfezione delle attrezzature (guadani, vasche, etc.)?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
6.	Sono presenti dei cartelli con delle indicazioni operative?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
7.	Si utilizzano attrezzature dedicate per i differenti settori dell'impianto?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
8.	L'acqua in entrata dell'avannotteria è sottoposta a trattamento di sanitizzazione?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
9.	Esiste un piano di derattizzazione?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :

## **A03 – Prevenzione delle malattie**

1.	Di che categoria sono le uova/pesci introdotti?	I <input type="checkbox"/> IV <input type="checkbox"/> II <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> III <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
2.	Le uova vengono disinfettate?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
3.	Esiste un protocollo per la loro disinfezione?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
4.	La mortalità è regolarmente registrata? ^	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
5.	Esiste documentazione comprovante l'esecuzione del programma di sorveglianza sanitaria previsto all'art 11 D. Lgs. n.148/2008?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :

^L'eventuale mortalità anomala deve essere riportata nel registro integrato di carico e scarico aziendale nel più breve tempo possibile. I dati di dettaglio relativi alla rilevazione periodica della mortalità fisiologica in allevamento vanno riportati a parte, in forma cartacea o informatica: Il computo della mortalità in azienda deve essere fatto almeno su base settimanale e riguardare ogni settore produttivo (avannotteria, riproduzione, ingrasso etc). I dati di mortalità fisiologica devono essere messi a disposizione in caso di richiesta da parte dell'Autorità competente.

6.	In caso di malattia, esiste tracciabilità della diagnosi clinica/di laboratorio effettuata dall'allevatore/sanitario ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
7.	I morti sono raccolti, stoccati e smaltiti regolarmente?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
8.	Il contenitore (frigorifero o congelatore) per lo stoccaggio temporaneo dei pesci morti (SOA cat. 2) è correttamente identificato?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
9.	Gli operatori lavorano anche in altri impianti ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
10.	Al momento dell'ispezione è presente mortalità anomala?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
11.	Sono presenti sintomi riferibili a malattie della lista (vedi all. IV parte II D. Lgs. 148/2008)?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
12.	In caso affermativo è stato effettuato un campionamento?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
13.	Quantità e tipologia di pesce prelevato per essere sottoposto ad analisi.		Osservazioni :
14.	Numero di verbale per l'invio al laboratorio IZS.		Osservazioni :

## **A04 - welfare**

1.	Gli animali sono alimentati secondo un piano alimentare consono alla specie allevata e allo stadio di sviluppo?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
2.	Temperatura dell'acqua e concentrazione dell'ossigeno sono monitorati regolarmente ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
3.	L'allevatore gestisce in maniera adeguata la biomassa presente nei singoli settori al fine di evitare sofferenze inutili per gli animali?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
4.	Viene rispettato un periodo opportuno, in relazione alle condizioni climatiche e alla specie allevata, di digiuno premacellazione?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
5.	Durante la selezione e la pesca sono evitati il più possibile danni e stress agli animali ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
6.	In caso di vaccinazione i.p. e/o spremitura dei riproduttori, i pesci vengono sedati o anestetizzati ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
7.	Gli animali moribondi sono prontamente rimossi ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :

## **A05 - mangime**

1.	I sacchi di mangime sono stoccati in luogo asciutto e separati da disinfettanti o altre sostanze chimiche ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
2.	Il mangime medicato è correttamente identificato e separato ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
3.	Eventuali silos sono numerati ed identificabili ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
4.	Esiste la tracciabilità dei mangimi nelle diverse vasche ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
5.	Esiste un protocollo per i campionamenti dei mangimi in ingresso ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
6.	E' identificabile un deposito specifico per la custodia dei campioni di mangime in contraddittorio ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :

## **A06 – farmaci e disinfettanti**

1.	Esiste un registro dei trattamenti ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
2.	Le ricette sono regolarmente archiviate e numerate cronologicamente ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
3.	I farmaci sono utilizzati secondo le istruzioni del veterinario?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
4.	Viene rispettato il tempo di sospensione?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
5.	Vengono tenute le schede di sicurezza e schede d'uso dei disinfettanti presenti in azienda?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
6.	Esistono referti analitici sul monitoraggio dei residui nelle carni?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :

## **A07: pesca e carico dei pesci**

1.	Prima della pesca sono stati eliminati i pesci morti?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
2.	La pesca è fatta manualmente o con attrezzature automatiche (es. aspirazione dalla vasca)?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
3.	Viene contemporaneamente fatta una selezione?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
4.	Le attrezzature sono facilmente lavabili e tenute pulite?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :

5.	Se venduti vivi i pesci sono caricati utilizzando la stessa acqua in cui sono stabulati?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
6.	Il camion per il trasporto è regolarmente autorizzato?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
7.	Il camion è di proprietà dell'allevatore?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
8.	Viene utilizzato anche per il carico in altre aziende?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
9.	Prima del carico è stato: <ul style="list-style-type: none"> <li>• pulito</li> <li>• disinfettato</li> </ul>	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :

### **A08 - registrazioni**

1.	E' presente un registro per i visitatori?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
2.	E' disponibile la documentazione descrittiva dell'impianto?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
3.	La temperatura dell'acqua viene registrata ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
4.	Le voci del registro di carico e scarico sono tenute aggiornate?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
5.	Esiste una registrazione informatizzata delle movimentazioni?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
6.	Sono documentate le osservazioni del sanitario responsabile del piano di sorveglianza?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
7.	Il registro dei trattamenti è tenuto aggiornato?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
8.	E' applicato un piano di derattizzazione?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
9.	L'allevatore si avvale di ditte autorizzate per lo smaltimento dei SOA cat. 2 ?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
10.	L'allevatore ha copia delle bolle di carico e smaltimento dei sottoprodotti?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
11.	In caso di trasporto conto terzi, il registro di carico e scarico del mezzo di trasporto è compilato correttamente?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
12.	Targa dell'automezzo		Osservazioni :

## **A09: training del personale**

1.	Il personale addetto all'impianto ha frequentato negli ultimi 3 anni qualche corso di aggiornamento?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
2.	Argomenti del corso		
3.	Sono messe a disposizione del personale istruzioni operative aggiornate?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
4.	Il personale è stato adeguatamente formato in merito ai seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>• corretta manipolazione dei pesci</li> <li>• identificazione delle situazioni di scarso benessere</li> <li>• identificazione dei principali sintomi di malattie della lista</li> <li>• corretta gestione dei disinfettanti</li> <li>• principali norme di biosicurezza?</li> </ul>	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :
5.	Il personale addetto al trasporto è stato adeguatamente formato?	Si <input type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/>	Osservazioni :

Principali criticità: .....

.....

.....

.....

Adeguamento entro il: .....

Il proprietario/detentore

.....

Il veterinario ufficiale

.....

**ALLEGATO G**

**Fac simile report intervento in azienda da parte del laureato qualificato nelle discipline che si occupano degli animali acquatici per la realizzazione del Programma di sorveglianza sanitaria**

Il sottoscritto dott. \_\_\_\_\_ dichiara di aver svolto in data \_\_\_\_\_ l'attività di sorveglianza raccomandata in qualità di laureato qualificato in discipline che si occupano della salute degli animali acquatici ai sensi dell'art. 3 comma 3 del Decreto Ministeriale 3 agosto 2011 presso l'azienda:

Ragione sociale \_\_\_\_\_ Codice aziendale \_\_\_\_\_

ASL \_\_\_\_\_

Nell'ambito dell'attività di sorveglianza sono state valutate i seguenti aspetti:

- applicazione delle misure di biosicurezza;
- andamento della morbilità e mortalità in allevamento ;
- registrazioni e conservazione dei documenti;
- attuazione di procedure specifiche per la pulizia e derattizzazione;
- formazione aziendale;
- .....
- .....

**Giudizio:**

Da quanto osservato e dai riscontri documentali si rileva che la gestione sanitaria è:

idonea e non si riscontrano non conformità

idonea con le seguenti raccomandazioni \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

non idonea e si segnalano le seguenti non conformità: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Luogo.....,li.....

In fede  
(Firma)

\_\_\_\_\_

Copia del presente report va rilasciata all'allevatore. L'uso di questo modello di report non è vincolante