



REGIONE DEL VENETO

giunta regionale

Data **26 MAR. 2019**

Protocollo N° **120611**

Class: **5.020,01,2**

Prat. Fasc.

Allegati N° 2

Oggetto: **Verifica delle biosicurezze in allevamento avicolo: programmazione attività e trasmissione nuove check-list tacchini da carne e broiler.**

P E C

Ai Responsabili dei Servizi di Sanità Animale
delle Az.ULSS del Veneto

Ai veterinari formati in materia di biosicurezze
avicole delle Az.ULSS del Veneto

e, p.c., Ai rappresentanti della filiera avicola

Alla Direzione Sanitaria dell'IZS delle Veneziae

Al Centro di Referenza Nazionale per l'Influenza
Aviaria - IZS delle Veneziae

Si fa seguito a quanto rappresentato nella riunione in materia di biosicurezze avicole, svoltasi presso l'IZS delle Veneziae lo scorso 20 febbraio, per comunicare quanto segue:

- Nel corso dell'anno corrente le Az.ULSS dovranno ricontrollare, con apposita check-list, tutti gli allevamenti di TACCHINI DA CARNE del proprio territorio;
- Una volta terminata la verifica dei suddetti allevamenti, compatibilmente con la pianificazione delle proprie attività e le risorse disponibili, si dovranno cominciare a controllare (o continuare a controllare, laddove si fosse già iniziato l'anno scorso) gli allevamenti di BROILER e di GALLINE OVAIOLE: tali allevamenti dovranno, in ogni caso, essere controllati entro la fine del 2020;
- Come di consueto, tutte le check-list compilate (di tacchini, broiler, ovaiole) dovranno essere scannerizzate e inviate all'indirizzo biosicurezzeavicoli@izsvenezie.it, indicando nell'oggetto della e-mail i codici aziendali degli allevamenti controllati.

Si trasmettono infine, in allegato alla presente, le nuove check-list (aggiornate in base alle recenti modifiche alla normativa nazionale) da utilizzare nelle verifiche delle biosicurezze negli allevamenti di tacchini da carne e broiler.

Non appena disponibile, vi verrà trasmessa ufficialmente anche la nuova check-list per gli allevamenti di galline ovaiole.

Distinti saluti.

UNITÀ ORGANIZZATIVA
VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE
Il Direttore

- Dott. Michele Brichese -

MB/lf

Responsabile dell'istruttoria: dott.ssa Laura Favero
Tel. 041-2791569 e-mail: laura.favero@regione.veneto.it
Segreteria: Tel. 041-2791304

Area Sanità e Sociale
Direzione Prevenzione, Sicurezza Alimentare, Veterinaria
Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Dorsoduro, 3493 - Rio Novo - 30123 Venezia - Tel. 041/2791304 - Fax 041/2791330
area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it
saia@regione.veneto.it

VERBALE DI SOPRALLUOGO TACCHINI

Az-ULSS ____

Data sopralluogo/...../.....

Verbalizzante

DATI ANAGRAFICI

Ragione sociale Codice Aziendale

Comune Prov

1 - INDIVIDUAZIONE DELLE RESPONSABILITA'

1.1 - Detentore degli animali

1.2 - Genere..... M F 1.3 - Et 

1.4 - Ditta soccidante

1.5 - Veterinario aziendale..... Tecnico

2 - PERSONALE ADDETTO (OLTRE AL TITOLARE)

2.1	Personale dipendente/non dipendente familiare	N.	
2.2	Personale dipendente esterno (non familiare)	N.	
2.3	Personale qualificato non dipendente (es: vaccinatori, caricatori)		
	<i>(specificare tipologia e numero di persone):</i>		
2.4	Il personale qualificato � assunto tramite contratto con cooperativa	SI	NO
2.5	Il personale qualificato � assunto tramite contratto per ogni singolo addetto	SI	NO
2.6	Viene fornito un elenco del personale qualificato non dipendente chiaramente identificato e registrato (documentazione agli atti, es. fotocopie carte d'identit� dei caricatori)	SI	NO
2.7	Il personale ha firmato la DICHIARAZIONE di NON detenzione di specie avicole e di non aver tenuto comportamenti a rischio di trasmissione	SI	NO
2.8	Dichiarazione di avvenuta formazione sulle biosicurezze, se presente personale dipendente	SI	NO
2.9	Presenza di dichiarazioni comprovanti la formazione del personale esterno	SI	NO

3 - CARATTERISTICHE DELL'ALLEVAMENTO

3.1	Anno costruzione/.....		
3.2	Anno ultima ristrutturazione di rilievo (es. adeguamento norme di biosicurezza)/.....		
3.3	Superficie utile di allevamento (m ²):			
3.4	Numero capannoni in muratura :			
3.5	Numero tunnel :			
3.6	Sesso tacchini allevati	M	F	MISTI

4 - SILOS

4.1	N. totale silos:		
4.2	Per il carico dei silos, l'automezzo accede all'area di allevamento (carico interno)	SI	NO
4.3	Per il carico dei silos, l'automezzo NON accede all'area di allevamento (carico esterno)	SI	NO
4.4	I silos vengono vuotati, puliti e disinfettati alla fine di ogni ciclo produttivo	SI	NO
4.5	Se non vengono vuotati alla fine di ogni ciclo produttivo, vengono puliti e disinfettati almeno una volta all'anno	SI	NO

5 - PARCHEGGIO

5.1	Presenza di area parcheggio	SI	NO
5.2	Area parcheggio correttamente/chiaramente identificata	SI	NO
5.3	Parcheggio ESTERNO all'allevamento	SI	NO
5.4	Parcheggio INTERNO all'allevamento	SI	NO
5.5	Divieto espresso di parcheggiare all'interno/impossibilità di superare le barriere	SI	NO

6 - BARRIERE ALL'INGRESSO

6.1	È presente un CANCELLO	SI	NO
6.2	È presente una SBARRA o SIMILI	SI	NO
6.3	Esiste la possibilità che persone esterne accedano all'allevamento in modo non controllato (es: tramite campi limitrofi)	SI	NO
6.4	Se la barriera è diversa da cancello o sbarra specificare:		
6.5	È presente segnaletica di DIVIETO ACCESSO	SI	NO
6.6	In caso di presenza di cancello/sbarra, al momento dell'arrivo è CHIUSO	SI	NO
6.7	Presenza di contenitori per il deposito dei rifiuti in prossimità dell'ingresso	SI	NO
6.8	Presenza di idonei cartelli informativi sulle procedure da adottare dopo l'accesso in allevamento	SI	NO

7 - ATTREZZATURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE DEGLI AUTOMEZZI

7.1	Presenza di platea di disinfezione con fondo impermeabile	SI	NO
7.2	Disinfezione a POMPA (non ammissibile dopo il 1 gennaio 2020)	SI	NO
7.3	Presenza di un impianto fisso automatizzato per la disinfezione degli automezzi	SI	NO
7.4	Indicare quale:		
7.5	L'impianto di disinfezione risulta essere adeguato	SI	NO
7.6	Presenza della documentazione attestante l'avvenuta pulizia e disinfezione dei mezzi provenienti dal macello	SI	NO
7.7	Presenza della documentazione attestante l'avvenuta pulizia e disinfezione dei mezzi provenienti dal mangimificio	SI	NO
7.8	Presenza di pozzetto raccolta acque di scarico	SI	NO
7.9	L'attrezzatura di pulizia dei mezzi è funzionante	SI	NO
7.10	L'attrezzatura di pulizia automezzi risulta sporca e/o con evidenti segni di usura	SI	NO
7.11	L'attrezzatura di pulizia automezzi è tenuta in un luogo protetto (tettoia o magazzino)	SI	NO

8 - ZONA FILTRO

8.1	Presenza di una zona filtro	SI	NO
8.2	L'accesso all'area di allevamento avviene esclusivamente attraverso tale zona filtro	SI	NO
8.3	Presenza di lavandino	SI	NO
STATO DI MANUTENZIONE della zona filtro:			
8.4	Il locale è lavabile e disinfettabile	SI	NO
8.5	Il locale è pulito	SI	NO
8.6	Il lavandino è pulito	SI	NO
8.7	Sono presenti erogatori di sapone liquido o saponette	SI	NO
8.8	Sono presenti asciugamani monouso o asciugamani puliti o erogatori ad aria	SI	NO
8.9	Presenza di armadietto per gli indumenti	SI	NO
8.10	L'armadietto per gli indumenti è CHIUSO	SI	NO
8.11	L'armadietto è pulito	SI	NO
8.12	L'armadietto è in ordine	SI	NO
8.13	Presenza di indumenti puliti o monouso per il personale dipendente	SI	NO
8.14	Presenza di indumenti puliti o monouso per il personale esterno	SI	NO
8.15	Gli indumenti sono riposti all'interno dell'armadietto chiuso	SI	NO

9 - PIAZZOLE

9.1	Presenza di piazzole	SI	NO
9.2	Le piazzole hanno dimensione almeno pari alla larghezza del capannone e che consentono la manovra dell'automezzo	SI	NO
9.3	Le piazzole sono costituite da una superficie lavabile e disinfettabile	SI	NO
STATO DI MANUTENZIONE DELLE PIAZZOLE:			
9.4	Superficie omogenea	SI	NO
9.5	Presenza acqua stagnante	SI	NO
9.6	Presenza crepe nel cemento	SI	NO
9.7	Presenza erba	SI	NO
9.8	Presenza oggetti	SI	NO
9.9	Presenza piume/penne	SI	NO
9.10	Presenza feci di volatili	SI	NO

10 - CARATTERISTICHE STRUTTURALI DELL'ALLEVAMENTO

ANTICAMERA CAPANNONI			
10.1	Presenza DOGANA DANESE	SI	NO
10.2	Presenza di calzature dedicate per ogni capannone	SI	NO
10.3	Calzature pulite	SI	NO
STRUTTURE CAPANNONI			
10.4	Presenza di adeguate chiusure dei capannoni (serrature, lucchetti ecc.)	SI	NO
10.5	Pavimento, pareti e soffitto sono lavabili e disinfettabili	SI	NO
10.6	Pavimento integro (assenza fessure/crepe)	SI	NO
10.7	Tetto integro (assenza fessure/crepe)	SI	NO
10.8	Pareti integre (assenza fessure/crepe)	SI	NO
10.9	Sono presenti RETI ANTIPASSERO	SI	NO
10.10	Le reti antipassero sono EFFICIENTI (e.g. integre, fissate in modo adeguato)	SI	NO

TIPO DI VENTILAZIONE			
10.11	Naturale	SI	NO
10.12	Forzata (estrattiva)	SI	NO
10.13	Presenza del cupolino	SI	NO
10.14	Se presente, viene impedito l'accesso ai volatili	SI	NO
AREE DI STOCCAGGIO DEI MATERIALI D'USO			
10.15	Presenza di una o più aree di stoccaggio dei materiali d'uso (attrezzature di allevamento, materiali, lettieri vergini ecc.)	SI	NO
10.16	Le aree sono chiuse in modo da evitare qualsiasi contatto con l'avifauna selvatica (es. magazzino)	SI	NO
10.17	NOTE:		

11 - DELIMITAZIONE AREA ALLEVAMENTO

11.1	Sono presenti edifici non di pertinenza dell'allevamento	SI	NO
11.2	Se sì, è presente una netta delimitazione dell'area di allevamento, tramite recinzione o altre barriere	SI	NO
11.3	Presenza di automezzi non dedicati alle attività di allevamento all'interno delle aree di pertinenza dell'allevamento	SI	NO
11.4	Nell'allevamento è presente un impianto di biogas	SI	NO
11.5	Nelle aree in prossimità dell'allevamento sono presenti fonti d'acqua (corsi, laghetti, aree umide, riserve, ex cave)	SI	NO
MANUTENZIONE AREE CIRCOSTANTI I CAPANNONI			
11.6	Erba tagliata	SI	NO
11.7	Presenza alberi	SI	NO
11.8	Presenza oggetti	SI	NO
11.9	Presenza piume/penne	SI	NO
11.10	Presenza feci	SI	NO

12 - ATTREZZATURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI

12.1	Idropulitrice	SI	NO
12.2	Pompa a trattore (o sommersa)	SI	NO
12.3	Impianto fisso a pressione/Impianto utilizzato per irrigazione	SI	NO
12.4	Altro metodo (specificare):	SI	NO
12.5	Presenza di pozzetti per la raccolta dell'acqua di scolo	SI	NO
12.6	L'attrezzatura di pulizia dei locali è la stessa utilizzata per la pulizia automezzi (possibile solo fino al 31/12/2019)	SI	NO
12.7	L'attrezzatura di pulizia locali è tenuta in un luogo protetto (tettoia o magazzino)	SI	NO
12.8	L'attrezzatura di pulizia locali risulta sporca e/o con evidenti segni di usura	SI	NO
12.9	L'attrezzatura di pulizia locali è funzionante	SI	NO
DISINFETTANTI			
12.10	Presenza di protocollo (procedura scritta) per la pulizia e disinfezione	SI	NO

12.11	La procedura garantisce che le attrezzature pulite e disinfettate vengano correttamente gestite e stoccate per evitare successive contaminazioni	SI	NO
12.12	Disinfettanti presenti idonei	SI	NO
12.13	Disinfettanti scaduti	SI	NO
12.14	Possibile valutazione corretto utilizzo dei disinfettanti (es: documenti di consegna)	SI	NO
12.15	Quali disinfettanti sono in uso		

13 - GESTIONE ANIMALI

Gestione pulcinaia			
13.1	Pulcinaia in ogni capannone	SI	NO
13.2	Nel caso di pulcinaia in capannone unico, utilizzo di mezzi adeguati per lo spostamento dei pulcini	SI	NO
Sessi Misti (se monosesso passare direttamente alla domanda 13.6)			
13.3	Maschi e femmine accasati in capannoni separati	SI	NO
13.4	In caso di sessi misti in capannoni separati, il diradamento viene effettuato con mezzi adeguati	SI	NO
13.5	Presenza di rete divisoria nei capannoni (se M e F accasati negli stessi capannoni)	SI	NO
Fauna selvatica/sinantropica			
13.6	Evidenza diretta/indiretta (es: feci) di ratti/topi o altri animali nocivi	SI	NO
13.7	Presenza diretta/indiretta (es: feci e/o piume, penne...) avifauna selvatica	SI	NO
13.8	Apertura portoni per circolazione aria in stagioni calde	SI	NO

14 - ANIMALI MORTI

14.1	Presenza cella frigorifera	SI	NO
14.2	La cella frigorifera è ubicata all'INTERNO dell'allevamento	SI	NO
14.3	La cella frigorifera è MOBILE, cioè può essere portata all'esterno dell'allevamento al momento del ritiro dei morti	SI	NO
14.4	Dimensione stimata (m ³ o x×y×z)	Per la valutazione si consideri se tutta la cubatura della cella è utilizzabile (es: zona in corrispondenza dell'apertura delle porte)	Dimensioni cella adeguata (1 m ³ x 700 tacchini maschi 1 m ³ x 1500 tacchini femmine) <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO
14.5	Il ritiro dei morti avviene SEMPRE a fine ciclo	SI	NO
14.6	Il ritiro dei morti avviene SEMPRE durante il ciclo	SI	NO
14.7	Sono presenti le BOLLE ritiro presso l'allevamento	SI	NO
14.8	C'è congruità tra giorni del ciclo produttivo e numero di animali morti effettivamente presenti nella cella frigorifera	SI	NO
14.9	NOTE:		
14.10	Dalla documentazione presente in allevamento risulta che vengono rispettati i tempi di VUOTO BIOLOGICO (OM 26 agosto 2005 e ssmmii)	SI	NO

14.11	Dalla documentazione presente in allevamento risulta che vengono rispettati i tempi di VUOTO SANITARIO (3 giorni tra fine della disinfezione e nuovo accasamento)	SI	NO
-------	---	----	----

15 - GESTIONE LETTIERA VERGINE

15.1	La lettiera vergine viene stoccata	SI	NO
15.2	Se sì, è stoccata in luogo chiuso	SI	NO
15.3	Viene immessa direttamente nel capannone senza stoccaggio	SI	NO
15.4	Viene effettuata fresatura durante il ciclo	SI	NO
15.5	Viene aggiunta lettiera durante il ciclo	SI	NO
15.6	Se sì, quando viene aggiunta la lettiera	

NOTE:.....

16 - GESTIONE DELLA LETTIERA A FINE CICLO (POLLINA)

16.1	La lettiera a fine ciclo (pollina) viene stoccata	SI	NO
16.2	È presente una platea di stoccaggio	SI	NO
16.3	La platea è provvista di un fondo a tenuta stagna	SI	NO
16.4	Nella platea la lettiera a fine ciclo (pollina) è adeguatamente COPERTA	SI	NO
Indicare il DESTINO della lettiera a fine ciclo:			
16.5	Ditta autorizzata	SI	NO
16.6	Smaltimento agronomico autorizzato in campi di proprietà	SI	NO
16.7	Cessione a terzi	SI	NO

17 - REGISTRI

17.1	E' presente un registro movimenti di persone	SI	NO
17.2	E' presente un registro movimenti di mezzi	SI	NO
17.3	E' presente un registro mortalità degli animali	SI	NO
17.4	E' presente un registro dei farmaci o altro idoneo sistema di registrazione	SI	NO
17.5	I registri sono correttamente compilati e aggiornati	SI	NO

18 - PROCEDURA DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

18.1	E' gestita dall'ALLEVATORE	SI	NO
18.2	Contratto con ditta esterna	SI	NO
18.3	Esiste una procedura scritta	SI	NO
18.4	La procedura è datata e firmata	SI	NO
18.5	La procedura prevede un sistema di verifica delle operazioni	SI	NO

VERBALE DI SOPRALLUOGO BROILER Az-ULSS ____

Data sopralluogo/...../.....

Verbalizzante

DATI ANAGRAFICI

Ragione sociale Codice Aziendale

Comune Prov

1 - INDIVIDUAZIONE DELLE RESPONSABILITA'

1.1 - Detentore degli animali

1.2 - Genere..... M F 1.3 - Età1.4 - Ditta soccida
.....

1.5 - Veterinario aziendale..... Tecnico

2 - PERSONALE ADDETTO (OLTRE AL TITOLARE)

2.1	Personale <u> dipendente/non dipendente </u> familiare	N.	
2.2	Personale <u> dipendente </u> esterno (non familiare)	N.	
2.3	Personale qualificato <u> non dipendente </u> (es: vaccinatori, caricatori)		
	(specificare tipologia e numero di persone):		
2.4	Il personale qualificato è assunto tramite contratto con cooperativa	SI	NO
2.5	Il personale qualificato è assunto tramite contratto per ogni singolo addetto	SI	NO
2.6	Viene fornito un elenco del personale qualificato non dipendente chiaramente identificato e registrato (documentazione agli atti, es. fotocopie carte d'identità dei caricatori)	SI	NO
2.7	Il personale ha firmato la DICHIARAZIONE di NON detenzione di specie avicole e di non aver tenuto comportamenti a rischio di trasmissione	SI	NO
2.8	Dichiarazione di avvenuta formazione sulle biosicurezze, se presente personale dipendente	SI	NO
2.9	Presenza di dichiarazioni comprovanti la formazione del personale esterno	SI	NO

3 - CARATTERISTICHE DELL'ALLEVAMENTO

3.1	Anno costruzione/.....		
3.2	Anno ultima ristrutturazione di rilievo (es. adeguamento norme di biosicurezza)/.....		
3.3	Superficie utile di allevamento (m ²):			
3.4	Numero capannoni in <u> muratura </u> :			
3.5	Numero <u> tunnel </u> :			
3.6	Sesso broiler allevati	M	F	MISTI

4 - SILOS

4.1	N. totale silos:		
4.2	Per il carico dei silos, l'automezzo accede all'area di allevamento (carico interno)	SI	NO
4.3	Per il carico dei silos, l'automezzo NON accede all'area di allevamento (carico esterno)	SI	NO
4.4	I silos vengono vuotati, puliti e disinfettati alla fine di ogni ciclo produttivo	SI	NO
4.5	Se non vengono vuotati alla fine di ogni ciclo produttivo, vengono puliti e disinfettati almeno una volta all'anno	SI	NO

5 - PARCHEGGIO

5.1	Presenza di area parcheggio	SI	NO
5.2	Area parcheggio correttamente/chiaramente identificata	SI	NO
5.3	Parcheggio ESTERNO all'allevamento	SI	NO
5.4	Parcheggio INTERNO all'allevamento	SI	NO
5.5	Divieto espresso di parcheggiare all'interno/impossibilità di superare le barriere	SI	NO

6 - BARRIERE ALL'INGRESSO

6.1	È presente un CANCELLO	SI	NO
6.2	È presente una SBARRA o SIMILI	SI	NO
6.3	Esiste la possibilità che persone esterne accedano all'allevamento in modo non controllato (es: tramite campi limitrofi)	SI	NO
6.4	Se la barriera è diversa da cancello o sbarra specificare:		
6.5	È presente segnaletica di DIVIETO ACCESSO	SI	NO
6.6	In caso di presenza di cancello/sbarra, al momento dell'arrivo è CHIUSO	SI	NO
6.7	Presenza di contenitori per il deposito dei rifiuti in prossimità dell'ingresso	SI	NO
6.8	Presenza di idonei cartelli informativi sulle procedure da adottare dopo l'accesso in allevamento	SI	NO

7 - ATTREZZATURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE DEGLI AUTOMEZZI

7.1	Presenza di platea di disinfezione con fondo impermeabile	SI	NO
7.2	Disinfezione a POMPA (non ammissibile dopo il 1 gennaio 2020)	SI	NO
7.3	Presenza di un impianto fisso automatizzato per la disinfezione degli automezzi	SI	NO
7.4	Indicare quale:		
7.5	L'impianto di disinfezione risulta essere adeguato	SI	NO
7.6	Presenza della documentazione attestante l'avvenuta pulizia e disinfezione dei mezzi provenienti dal macello	SI	NO
7.7	Presenza della documentazione attestante l'avvenuta pulizia e disinfezione dei mezzi provenienti dal mangimificio	SI	NO
7.8	Presenza di pozzetto raccolta acque di scarico	SI	NO
7.9	L'attrezzatura di pulizia dei mezzi è funzionante	SI	NO
7.10	L'attrezzatura di pulizia automezzi risulta sporca e/o con evidenti segni di usura	SI	NO
7.11	L'attrezzatura di pulizia automezzi è tenuta in un luogo protetto (tettoia o magazzino)	SI	NO

8 - ZONA FILTRO

8.1	Presenza di una zona filtro	SI	NO
8.2	L'accesso all'area di allevamento avviene esclusivamente attraverso tale zona filtro	SI	NO
8.3	Presenza di lavandino	SI	NO
STATO DI MANUTENZIONE della zona filtro:			
8.4	Il locale è lavabile e disinfettabile	SI	NO
8.5	Il locale è pulito	SI	NO
8.6	Il lavandino è pulito	SI	NO
8.7	Sono presenti erogatori di sapone liquido o saponette	SI	NO
8.8	Sono presenti asciugamani monouso o asciugamani puliti o erogatori ad aria	SI	NO
8.9	Presenza di armadietto per gli indumenti	SI	NO
8.10	L'armadietto per gli indumenti è CHIUSO	SI	NO
8.11	L'armadietto è pulito	SI	NO
8.12	L'armadietto è in ordine	SI	NO
8.13	Presenza di indumenti puliti o monouso per il personale dipendente	SI	NO
8.14	Presenza di indumenti puliti o monouso per il personale esterno	SI	NO
8.15	Gli indumenti sono riposti all'interno dell'armadietto chiuso	SI	NO

9 - PIAZZOLE

9.1	Presenza di piazzole	SI	NO
9.2	Le piazzole hanno dimensione almeno pari alla larghezza del capannone e che consentono la manovra dell'automezzo	SI	NO
9.3	Le piazzole sono costituite da una superficie lavabile e disinfettabile	SI	NO
STATO DI MANUTENZIONE DELLE PIAZZOLE:			
9.4	Superficie omogenea	SI	NO
9.5	Presenza acqua stagnante	SI	NO
9.6	Presenza crepe nel cemento	SI	NO
9.7	Presenza erba	SI	NO
9.8	Presenza oggetti	SI	NO
9.9	Presenza piume/penne	SI	NO
9.10	Presenza feci di volatili	SI	NO

10 - CARATTERISTICHE STRUTTURALI DELL'ALLEVAMENTO

ANTICAMERA CAPANNONI			
10.1	Presenza DOGANA DANESE	SI	NO
10.2	Presenza di calzature dedicate per ogni capannone	SI	NO
10.3	Calzature pulite	SI	NO
STRUTTURE CAPANNONI			
10.4	Presenza di adeguate chiusure dei capannoni (serrature, lucchetti ecc.)	SI	NO
10.5	Pavimento, pareti e soffitto sono lavabili e disinfettabili	SI	NO
10.6	Pavimento integro (assenza fessure/crepe)	SI	NO
10.7	Tetto integro (assenza fessure/crepe)	SI	NO
10.8	Pareti integre (assenza fessure/crepe)	SI	NO
10.9	Sono presenti RETI ANTIPASSERO	SI	NO
10.10	Le reti antipassero sono EFFICIENTI (e.g. integre, fissate in modo adeguato)	SI	NO

TIPO DI VENTILAZIONE			
10.11	Naturale	SI	NO
10.12	Forzata (estrattiva)	SI	NO
10.13	Presenza del cupolino	SI	NO
10.14	Se presente, viene impedito l'accesso ai volatili	SI	NO
AREE DI STOCCAGGIO DEI MATERIALI D'USO			
10.15	Presenza di una o più aree di stoccaggio dei materiali d'uso (attrezzature di allevamento, materiali, lettieri vergini ecc.)	SI	NO
10.16	Le aree sono chiuse in modo da evitare qualsiasi contatto con l'avifauna selvatica (es. magazzino)	SI	NO
10.17	NOTE:		

11 - DELIMITAZIONE AREA ALLEVAMENTO

11.1	Sono presenti edifici non di pertinenza dell'allevamento	SI	NO
11.2	Se sì, è presente una netta delimitazione dell'area di allevamento, tramite recinzione o altre barriere	SI	NO
11.3	Presenza di automezzi non dedicati alle attività di allevamento all'interno delle aree di pertinenza dell'allevamento	SI	NO
11.4	Nell'allevamento è presente un impianto di biogas	SI	NO
11.5	Nelle aree in prossimità dell'allevamento sono presenti fonti d'acqua (corsi, laghetti, aree umide, riserve, ex cave)	SI	NO
MANUTENZIONE AREE CIRCOSTANTI I CAPANNONI			
11.6	Erba tagliata	SI	NO
11.7	Presenza alberi	SI	NO
11.8	Presenza oggetti	SI	NO
11.9	Presenza piume/penne	SI	NO
11.10	Presenza feci	SI	NO

12 - ATTREZZATURE DI PULIZIA E DISINFEZIONE DEI LOCALI

12.1	Idropulitrice	SI	NO
12.2	Pompa a trattore (o sommersa)	SI	NO
12.3	Impianto fisso a pressione/Impianto utilizzato per irrigazione	SI	NO
12.4	Altro metodo (specificare):	SI	NO
12.5	Presenza di pozzetti per la raccolta dell'acqua di scolo	SI	NO
12.6	L'attrezzatura di pulizia dei locali è la stessa utilizzata per la pulizia automezzi (possibile solo fino al 31/12/2019)	SI	NO
12.7	L'attrezzatura di pulizia locali è tenuta in un luogo protetto (tettoia o magazzino)	SI	NO
12.8	L'attrezzatura di pulizia locali risulta sporca e/o con evidenti segni di usura	SI	NO
12.9	L'attrezzatura di pulizia locali è funzionante	SI	NO
DISINFETTANTI			
12.10	Presenza di protocollo (procedura scritta) per la pulizia e disinfezione	SI	NO

12.11	La procedura garantisce che le attrezzature pulite e disinfettate vengano correttamente gestite e stoccate per evitare successive contaminazioni	SI	NO
12.12	Disinfettanti presenti idonei	SI	NO
12.13	Disinfettanti scaduti	SI	NO
12.14	Possibile valutazione corretto utilizzo dei disinfettanti (es: documenti di consegna)	SI	NO
12.15	Quali disinfettanti sono in uso		

13 - GESTIONE ANIMALI

Fauna selvatica/sinantropica			
13.1	Evidenza diretta/indiretta (es: feci) di ratti/topi o altri animali nocivi	SI	NO
13.2	Presenza diretta/indiretta (es: feci e/o piume, penne...) avifauna selvatica	SI	NO
13.3	Apertura portoni per circolazione aria in stagioni calde	SI	NO

14 - ANIMALI MORTI

14.1	Presenza cella frigorifera	SI	NO
14.2	La cella frigorifera è ubicata all'INTERNO dell'allevamento	SI	NO
14.3	La cella frigorifera è MOBILE, cioè può essere portata all'esterno dell'allevamento al momento del ritiro dei morti	SI	NO
14.4	<p>Dimensione stimata (m³ o x×y×z)</p> <p>.....</p>	<p>Per la valutazione si consideri se tutta la cubatura della cella è utilizzabile (es: zona in corrispondenza dell'apertura delle porte)</p>	<p>Dimensioni cella adeguata</p> <p><input type="checkbox"/>SI <input type="checkbox"/>NO</p>
14.5	Il ritiro dei morti avviene SEMPRE a fine ciclo	SI	NO
14.6	Il ritiro dei morti avviene SEMPRE durante il ciclo	SI	NO
14.7	Sono presenti le BOLLE ritiro presso l'allevamento	SI	NO
14.8	C'è congruità tra giorni del ciclo produttivo e numero di animali morti effettivamente presenti nella cella frigorifera	SI	NO
14.9	NOTE:		
14.10	Dalla documentazione presente in allevamento risulta che vengono rispettati i tempi di VUOTO BIOLOGICO (OM 26 agosto 2005 e ssmmii)	SI	NO
14.11	Dalla documentazione presente in allevamento risulta che vengono rispettati i tempi di VUOTO SANITARIO (3 giorni tra fine della disinfezione e nuovo accasamento)	SI	NO

15 – GESTIONE LETTIERA VERGINE

15.1	La lettiera vergine viene stoccata	SI	NO
15.2	Se sì, è stoccata in luogo chiuso	SI	NO
15.3	Viene immessa direttamente nel capannone senza stoccaggio	SI	NO
15.4	Viene effettuata fresatura durante il ciclo	SI	NO
15.5	Viene aggiunta lettiera durante il ciclo	SI	NO
15.6	Se sì, quando viene aggiunta la lettiera	

NOTE:.....

16 - GESTIONE DELLA LETTIERA A FINE CICLO (POLLINA)

16.1	La lettiera a fine ciclo (pollina) viene stoccata	SI	NO
16.2	È presente una platea di stoccaggio	SI	NO
16.3	La platea è provvista di un fondo a tenuta stagna	SI	NO
16.4	Nella platea la lettiera a fine ciclo (pollina) è adeguatamente COPERTA	SI	NO
Indicare il DESTINO della lettiera a fine ciclo:			
16.5	Ditta autorizzata	SI	NO
16.6	Smaltimento agronomico autorizzato in campi di proprietà	SI	NO
16.7	Cessione a terzi	SI	NO

17 - REGISTRI

17.1	E' presente un registro movimenti di persone	SI	NO
17.2	E' presente un registro movimenti di mezzi	SI	NO
17.3	E' presente un registro mortalità degli animali	SI	NO
17.4	E' presente un registro dei farmaci o altro idoneo sistema di registrazione	SI	NO
17.5	I registri sono correttamente compilati e aggiornati	SI	NO

18 - PROCEDURA DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

18.1	E' gestita dall'ALLEVATORE	SI	NO
18.2	Contratto con ditta esterna	SI	NO
18.3	Esiste una procedura scritta	SI	NO
18.4	La procedura è datata e firmata	SI	NO
18.5	La procedura prevede un sistema di verifica delle operazioni	SI	NO

