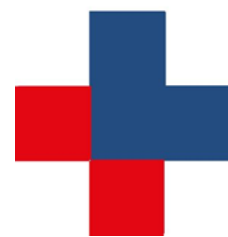


# ***APPLICAZIONE DELLA BIOSICUREZZA NEL COMPARTO AVICOLO***

***Responsabilità dell'allevatore e  
verifiche  
da parte del Servizio Veterinario***



La **BIOSICUREZZA** per definizione è *l'insieme delle misure, delle politiche e delle procedure utili a ridurre al minimo i rischi potenziali per l'ambiente e la salute umana e animale legati a patogeni.*

La definizione che ne dà l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS-WHO) è la seguente: *l'implementazione di misure atte a ridurre il rischio di introduzione (bioesclusione) e diffusione degli agenti patogeni (biocontenimento)*

Richiede l'adozione di approcci e comportamenti da parte di tutti per ridurre i rischi legati a tutte le attività che coinvolgono animali domestici, selvatici ed esotici e loro prodotti.



**La possiamo suddividere in tre classi:**

- .concettuale**
- .strutturale**
- .procedurale**

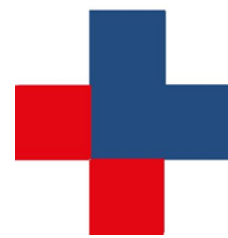


# CONCETTUALE

*È il primo livello di biosicurezza.*

Fa riferimento alla **localizzazione e alle strutture dell'allevamento** preso in considerazione.

Si affida al concetto dell'**isolamento fisico** fondato sul distanziamento dagli altri allevamenti e quindi una minore possibilità di contatto con animali, attrezzature o personale potenzialmente contaminati.

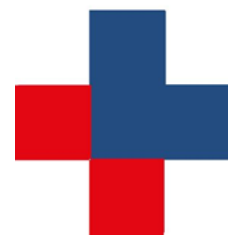


# STRUTTURALE

*È il secondo livello di biosicurezza.*

**Basa tutto sulla corretta progettazione di:**

- .Allevamento,**
- .Recinzione perimetrale**
- .Sistema di scarico**
- .Spogliatoi**
- .Aree di detenzione degli avicoli**



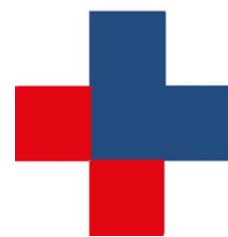
# **PROCEDURALE**

*È il terzo livello di biosicurezza.*

**Comprende tutte le procedure che vengono messe in atto al fine di prevenire:**

**.l'entrata di patogeni in allevamento  
(BIOSICUREZZA ESTERNA o bioesclusione)**

**.la diffusione  
(BIOSICUREZZA INTERNA o biocontenimento).**



# **BIOSICUREZZA STRUTTURALE**

## ***REQUISITI***

### **RECINZIONE**

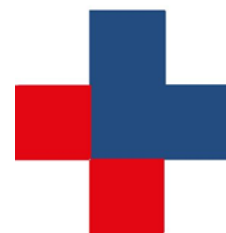
**Delimita l'area di allevamento.**

**Serve ad evitare l'accesso incontrollato di persone, automezzi ed animali.**

**All'ingresso devono essere presente idonea cartellonistica di divieto di accesso agli estranei.**

**Deve essere presente un'area di parcheggio, situata all'esterno dell'allevamento, chiaramente identificata, per la sosta dei veicoli sia del personale dell'azienda sia dei visitatori. Tale zona deve essere nettamente separata dall'area di allevamento, alla quale deve essere possibile accedere solo attraverso la zona filtro. Presenza di un contenitore per i rifiuti nelle vicinanze della barriera.**

**Il cancello/sbarra di accesso deve essere sempre chiuso!!!**

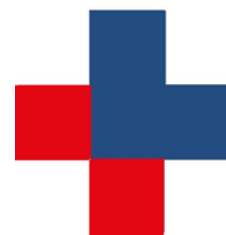


**ASL**  
**VITERBO**



Dott. Raimondi Giovanni Maria





## AREA DI PARCHEGGIO



Dott. Raimondi Giovanni Maria



## CANCELLO E CARTELLONISTICA



Dott. Raimondi Giovanni Maria



# BIOSICUREZZA STRUTTURALE

## *REQUISITI*

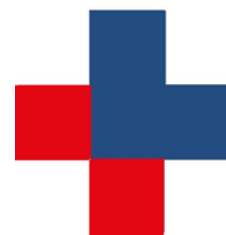
### Area di disinfezione per gli automezzi

**Posizionata nel punto di accesso all'allevamento, con fondo impermeabile e pozzetto per la raccolta delle acque di scarico.**

**Tutti gli allevamenti avicoli devono essere dotati di un **impianto fisso automatizzato** per la disinfezione degli automezzi (**arco di disinfezione**).**

**Tutti gli automezzi che entrano in allevamento devono passare, procedendo lentamente, attraverso tale struttura per essere accuratamente disinfettati.**





SISTEMA SANITARIO REGIONALE

**ASL  
VITERBO**

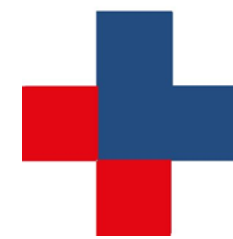
## **PIAZZOLA DI DISINFEZIONE**



## **ARCO DI DISINFEZIONE**

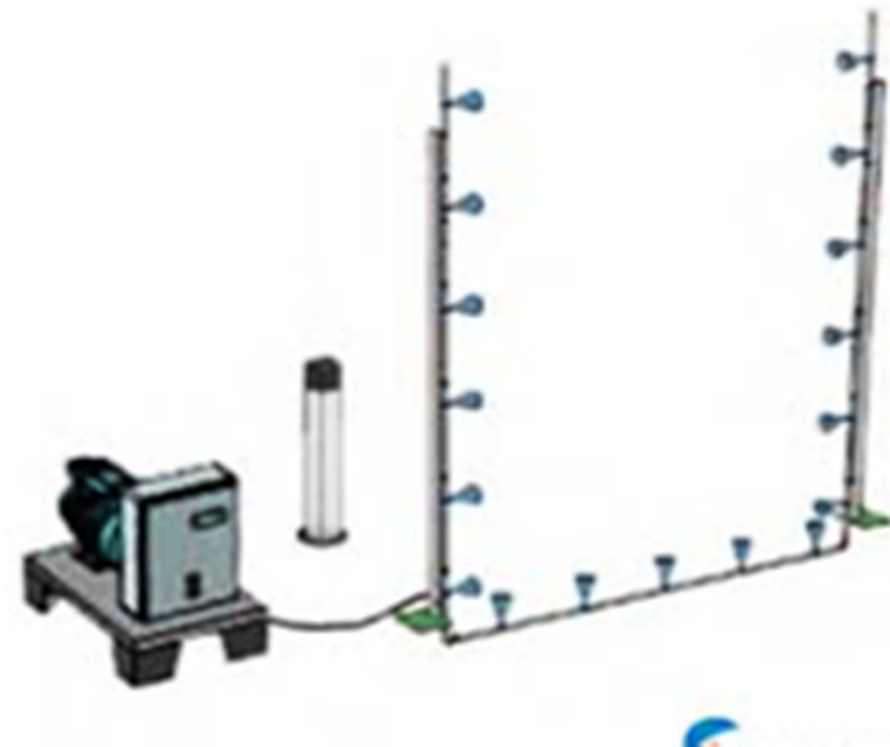
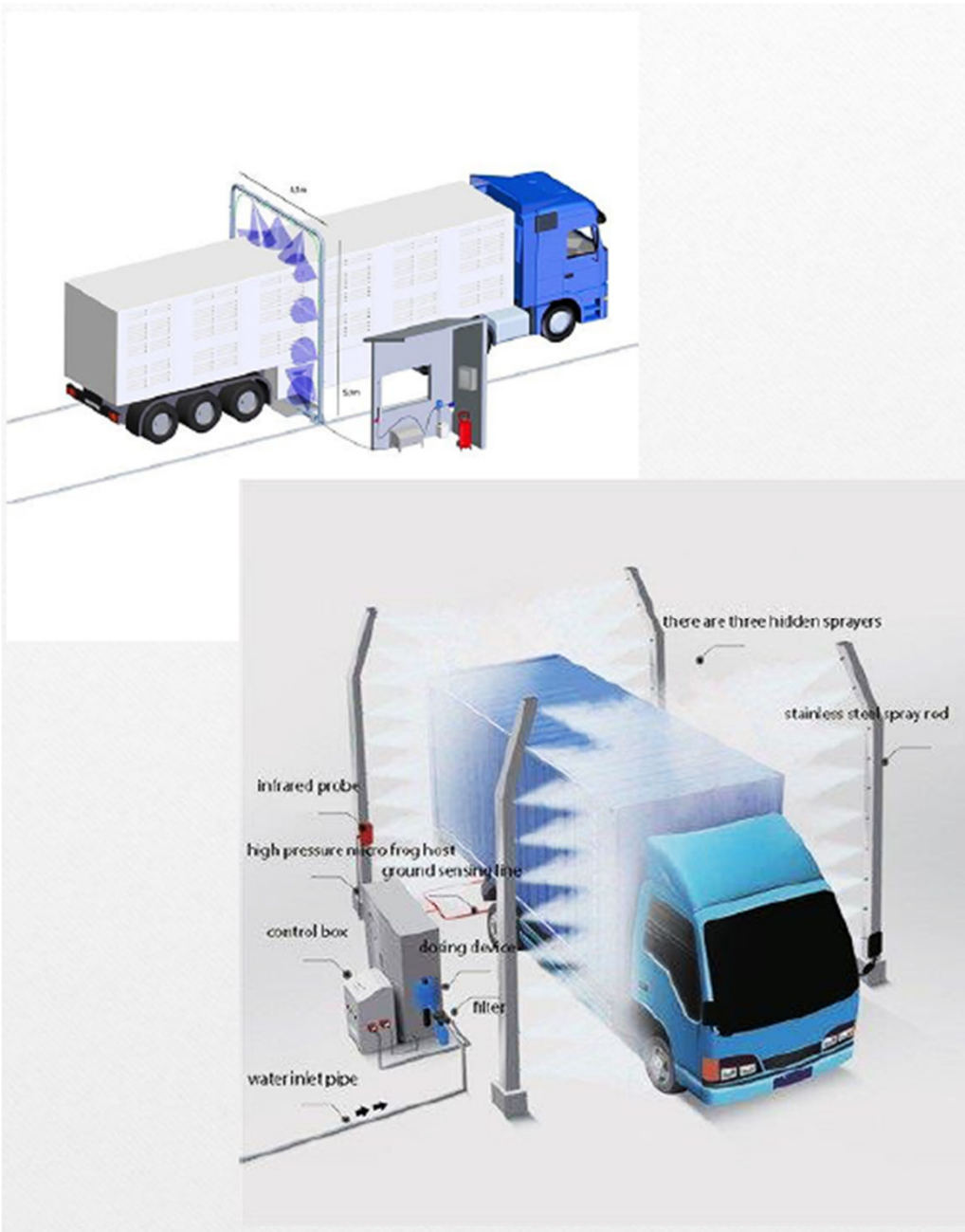


Dott. Raimondi Giovanni Maria



**ASL  
VITERBO**

## **FUNZIONAMENTO ARCO DI DISINFEZIONE**



Dott. Raimondi Giovanni Maria



# **BIOSICUREZZA STRUTTURALE**

## ***REQUISITI***

### **ZONA FILTRO**

**Posizionata all'ingresso dell'allevamento, dotata di spogliatoio, armadietto/i a due scomparti per gli indumenti, lavandino con dosatore del sapone e carta asciugamani.**

**Tale zona deve essere mantenuta pulita e in ordine e dotata di calzature e tute specifiche per gli operatori e monouso per i visitatori.**

**L'accesso all'area di allevamento deve avvenire esclusivamente attraverso tale zona filtro.**



ASL  
VITERBO

## ZONA FILTRO



Dott. Raimondi Giovanni Maria







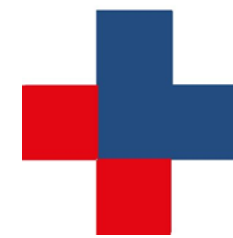
# **BIOSICUREZZA STRUTTURALE**

## ***REQUISITI***

### **SILOS MANGIME**

**Per i nuovi allevamenti commerciali il caricamento del mangime nei silos **DEVE** avvenire dall'esterno della recinzione dell'area di allevamento.**





ASL  
VITERBO

## SILOS MANGIME



Dott. Raimondi Giovanni Maria



# **BIOSICUREZZA STRUTTURALE**

## ***REQUISITI***

### **Locale stoccaggio materiali preimballo**

**E' obbligatoria la presenza in allevamento di un locale deposito per lo stoccaggio dei materiali di preimballo.**

**Tale locale deve proteggere da contaminazioni ambientali detti materiali. Pancali, cartoni per uova e ogni altro preimballo non possono essere stoccati all'interno della sala uova se non nella quantità sufficiente alla lavorazione della giornata.**

**È assolutamente vietato l'uso dei pancali in legno!!!**



# **BIOSICUREZZA STRUTTURALE**

## ***REQUISITI***

### **GESTIONE DEI CAPI MORTI**

**Per lo stoccaggio degli animali morti devono essere installate idonei congelatori collocati all'esterno del perimetro dell'area di allevamento. Le celle possono essere collocate anche all'interno degli impianti a condizione che l'operazione di carico avvenga all'esterno dell'allevamento. La capienza delle celle deve essere proporzionale alle capacità produttive dell'allevamento e delle specie avicole allevate.**

**Il ritiro delle carcasse deve essere effettuato da ditte regolarmente autorizzate.**

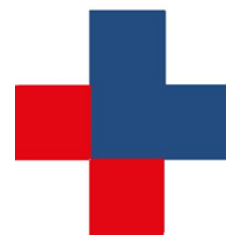


# **BIOSICUREZZA STRUTTURALE**

## ***REQUISITI***

### **PIAZZOLE DI CARICO**

**Piazzole di carico e scarico dei materiali d'uso e degli animali, posizionate agli ingressi dei capannoni, lavabili, disinfettabili, ben mantenute e di dimensioni minime pari all'apertura del capannone e che consentano che tutte le fasi di carico/scarico avvengano su tale area e che siano di un fondo solido ben mantenuto.**



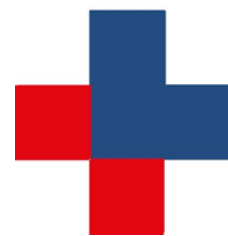
## PIAZZOLE DI CARICO



← SI

NO →





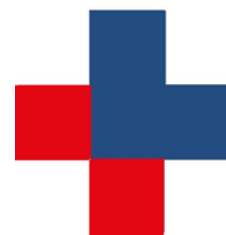
# **BIOSICUREZZA STRUTTURALE**

## ***REQUISITI***

### **AREE CIRCOSTANTI I CAPANNONI DI ALLEVAMENTO**

**Mantenere le aree circostanti i capannoni pulite e ordinate con erba tagliata, assenza di oggetti e materiali.**

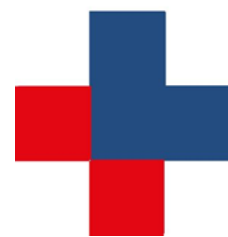




## AREE CIRCOSTANTI I CAPANNONI DI ALLEVAMENTO



Dott. Raimondi Giovanni Maria



# **BIOSICUREZZA STRUTTURALE**

## ***REQUISITI***

**I locali di allevamento devono essere dotati di:**

- .Pavimentazione in buono stato di manutenzione, in cemento o in materiale lavabile (ad eccezione dei parchetti esterni) per consentire che le operazioni di pulizia e disinfezione abbiano effetto ;**
- .Pareti e soffitti lavabili in buono stato di manutenzione;**
- .Attrezzature lavabili e disinfettabili.**



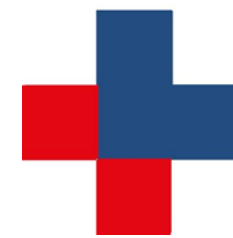


# **BIOSICUREZZA STRUTTURALE**

## ***REQUISITI***

**.Reti antipassero su tutte le aperture ad esclusione dei capannoni dotati di parchetti esterni che in ogni caso devono garantire la separazione tra uccelli selvatici e pollame così come l'efficace copertura di mangiatoie e punti di abbeverata.**

**.Ciascun capannone deve essere dotato della cosiddetta «**dogana danese**», rappresentata da una struttura che non consenta l'accesso diretto del personale all'area dove si trovano gli animali, senza aver prima indossato calzature dedicate al singolo capannone**



## *DOGANA DANESE*

*SI*



*NO*





# BIOSICUREZZA

## OBBLIGHI GESTIONALI

- .Divieto di ingresso** a persone estranee.
- .Dotare il personale di vestiario e calzature monouso o in alternativa lavabili e puliti per ogni intervento da effettuare in allevamento.**
- .Consentire l'accesso all'area di allevamento solo agli automezzi destinati all'attività di allevamento e previa accurata pulizia e disinfezione del mezzo all'ingresso in azienda**
- .Registrare tutti i movimenti in uscita e in ingresso dall'azienda del personale autorizzato (indicandone le mansioni), degli animali, delle attrezzature e degli automezzi (**registro dei visitatori**);**
- .Tenere **registrazione della mortalità in allevamento**; ogni scostamento dalla mortalità fisiologica va tempestivamente comunicato al servizio veterinario della ASL territorialmente competente.**



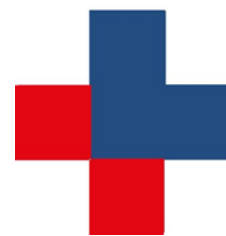
# **BIOSICUREZZA OBBLIGHI GESTIONALI**

- .Mantenere le aree circostanti i capannoni pulite e ordinate con erba tagliata (striscia della larghezza di almeno 1 m), assenza di oggetti e materiali;**
- .Predisporre un programma di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi;**
- .Predisporre un protocollo di pulizia e disinfezione dei locali e degli automezzi;**
- .Vietare al personale che opera anche saltuariamente nell'allevamento di detenere volatili propri;**
- .Lavarsi accuratamente le mani almeno all'inizio e alla fine dell'attività lavorativa in allevamento.**



# **DOCUMENTAZIONE PREVISTA IN AZIENDA DA ESIBIRE AL MOMENTO DEL CONTROLLO**

- .Presentazione azienda e registrazione BDN – Reg. CE 852/04**
- .Planimetria aziendale con capannoni ed eventuali parchetti dedicati**
- .Descrizione operazioni di pulizia e disinfezione (ORDINARIA STRAORDINARIA)**
- .Schede tecniche prodotti utilizzati per pulizia e disinfezione**
- .Descrizione operazioni di controllo animali infestanti ed indesiderati**
- .Contratto Ditta incaricata (eventuale) o Attestato corso di formazione uso presidi ed antiparassitari**
- .DDT di trasporto e/o altro documento tracciabilità Mangimi utilizzati (minimo 3 mesi)**
- .Analisi annuale acqua utilizzata per abbeveraggio**
- .Attestato formazione Benessere Animale**
- .Attestati corsi di formazione Biosicurezza**
- .Istruzioni operative per uso mangimi medicati**
- .Manuale di autocontrollo salmonella**
- .Relazione per deroga oltre i 33kg/mq (broilers)**
- .Campioni e referti analitici su campioni e spoglie animali**
- .Avvenuta formazione del personale dipendente e/o saltuario**



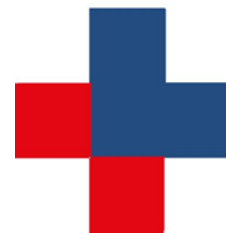
# Come controlliamo la biosicurezza?

## CHECK LIST

[E:\BIOSICUREZZA\CHECKLIST\\_ovaiole\\_classyfarm\\_.pdf](E:\BIOSICUREZZA\CHECKLIST_ovaiole_classyfarm_.pdf)

[E:\BIOSICUREZZA\CHECKLIST\\_broiler\\_classyfarm\\_.pdf](E:\BIOSICUREZZA\CHECKLIST_broiler_classyfarm_.pdf)

[E:\BIOSICUREZZA\CHECKLIST\\_tacchini\\_classyfarm\\_.pdf](E:\BIOSICUREZZA\CHECKLIST_tacchini_classyfarm_.pdf)



SISTEMA SANITARIO REGIONALE

ASL  
VITERBO

*Grazie*

Dott. Raimondi Giovanni Maria