

CIRCOLARE N. 17

**OGGETTO: PIANO DI SORVEGLIANZA E CONTROLLO DELLE SALMONELLE ENTERITIDIS E TYPHIMURIUM NELLE GALLINE OVAIOLE DA CONSUMO**

Premessa

Il controllo veterinario sugli allevamenti avicoli si è negli ultimi anni notevolmente rafforzato per l'effetto di fattori diversi che, pur agendo da più parti, hanno contribuito a concretizzare quello spirito di collaborazione che aveva animato la redazione della Circ.42 del 4 novembre 1994 in materia di "controllo veterinario sugli allevamenti avicoli per la profilassi delle salmonellosi". Il presente piano di sorveglianza e controllo costituisce l'esito di un'assidua attività di confronto attuata con metodo dal gruppo di lavoro permanente, formato da veterinari pubblici, veterinari indicati dalle aziende e dalle associazioni di settore, e dagli allevatori.

I miglioramenti delle tecniche di allevamento, della genetica e delle strategie sanitarie consentono ora alle aziende avicole di assumersi pienamente la responsabilità della gestione sanitaria degli allevamenti tramite lo strumento dell'autocontrollo, tracciando così i contorni di un vero e proprio sistema di sorveglianza integrata. E' proprio questa situazione di sostanziale affidabilità che incrementa il valore e il significato degli accertamenti diagnostici eseguiti sulla base di un programma di autocontrollo del quale il veterinario abilitato è responsabile nei confronti del sistema produttivo e garante rispetto alle esigenze di supervisione sanitaria ufficiale.

Nelle aziende nelle quali, per i più diversi motivi, l'applicazione dell'autocontrollo fosse inadeguata o assente il Servizio Veterinario pubblico applicherà in via ufficiale tutti i controlli sistematici finalizzati ad acquisire il governo della situazione dal punto di vista igienico-sanitario, secondo le modalità espresse dal prot.n.Ass/DIR/01/51216 del 26 novembre 2001 in merito alle prestazioni di controllo di competenza dei Servizi Veterinari.

Definizioni

**Azienda:** complesso di strutture alle quali fa riferimento un solo indirizzo civico e alla quale è stato assegnato da parte del Servizio Veterinario un codice ai sensi del D.L.vo 336/99. In un'azienda possono essere detenuti uno o più gruppi o unità epidemiologiche.

**Gruppo** o branco o unità epidemiologica: insieme di animali, caratterizzati dal fatto di essere detenuti nella stessa azienda, per i quali è possibile dimostrare la completa separazione fisica o gestionale, in particolare per quanto riguarda il personale impiegato. Tale separazione deve risultare valida anche ai fini della tracciabilità delle uova e degli animali.

**Veterinario abilitato:** medico veterinario responsabile dell'autocontrollo. L'individuazione del veterinario abilitato viene operata autonomamente dal responsabile delle produzioni aziendali. Il nominativo viene riportato nel piano di controllo aziendale unitamente all'accettazione formale da parte del veterinario dell'incarico affidatogli. Può operare in qualità di veterinario abilitato ogni medico veterinario abilitato all'esercizio della libera professione che possieda i seguenti requisiti:

- non abbia vincoli di parentela né interessi finanziari in comune con il proprietario o il responsabile dell'azienda presso la quale intende operare in qualità di "veterinario abilitato";
- non sia dipendente di Azienda Unità Sanitaria Locale o di Istituto Zooprofilattico Sperimentale;
- abbia conoscenze specifiche di legislazione in materia di Sanità Pubblica Veterinaria;
- operi professionalmente, con carattere di continuità e sulla base di formali contratti o convenzioni, al servizio di una o più aziende ove siano allevate galline ovaiole;

- si impegni formalmente ad operare nell'ambito della sorveglianza sanitaria e sotto il controllo dei servizi veterinari delle Aziende Unità Sanitarie Locali;
- Il Veterinario abilitato, nelle aziende per le quali opera, svolge i seguenti compiti:
- fornire al proprietario o al responsabile informazioni ed assistenza affinché siano adottate le misure e iniziative volte a garantire la qualifica sanitaria dell'azienda, anche sulla base di programmi disposti dai servizi veterinari o concordati con essi;
  - vigilare sul rispetto delle disposizioni concernenti la certificazione sanitaria;
  - assicurare il rispetto delle disposizioni riguardanti la notifica obbligatoria delle malattie infettive degli animali e di qualsiasi altro fattore di rischio per la salute e il benessere degli animali e per la salute umana;
  - assicurare, per quanto possibile e in collaborazione con i servizi veterinari e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale, l'accertamento della causa di morte degli animali e, per quanto di competenza, il corretto smaltimento delle spoglie animali;
  - vigilare sulle condizioni igieniche dell'allevamento e sul benessere degli animali;
  - assicurare il rispetto delle disposizioni in materia di medicinali veterinari;
  - fornire al responsabile dell'allevamento informazioni e assistenza affinché siano prese le misure necessarie a garantire la salubrità dell'alimentazione degli animali e il rispetto delle norme in materia;
  - tenere il programma dei trattamenti farmacologici ordinari e delle visite periodiche ordinarie al termine delle quali annotare su apposito registro o scheda, le informazioni sullo stato sanitario dell'allevamento con particolare riferimento a morbilità e mortalità, sull'attività sanitaria svolta e sugli accertamenti eseguiti da lui o da altri professionisti, sui trattamenti farmacologici prescritti.

#### Piani di controllo aziendali

Le aziende che si dotano di un piano di autocontrollo conforme alle indicazioni di seguito riportate costituiscono un elemento qualificante per la sicurezza di tutto il sistema di sorveglianza e controllo delle Salmonelle E. e T..

Il contenuto di tali piani di autocontrollo aziendali deve essere ispirato ai concetti legati alla valutazione del rischio e mirare alle finalità di assicurare:

- le modalità operative atte a garantire la rispondenza igienico-sanitaria, strutturale e gestionale degli allevamenti;
- la corretta esecuzione di controlli microbiologici sui gruppi degli animali allevati;
- la tempestiva segnalazione al servizio veterinario competente dei problemi eventualmente riscontrati e l'adozione diretta, nei casi previsti, delle misure sanitarie necessarie.

Per autocontrollo infatti si intende l'insieme delle azioni poste in essere dall'allevatore al fine di minimizzare il rischio per il consumatore. Le azioni intraprese devono essere documentate al fine di rendere trasparente e controllabile, dallo stesso o da altri, tale attività.

Il piano di autocontrollo deve far riferimento alla struttura aziendale all'interno della quale si trovano una o più unità epidemiologiche.

Esso deve essere composto da una sezione descrittiva e da una di raccolta documentale.

Nella prima sezione un capitolo deve identificare l'azienda, la sua collocazione nel territorio e deve dichiarare la distribuzione delle responsabilità aziendali (proprietario, soccidante, soccidario, detentore degli animali, veterinario abilitato).

Fa parte di questa sezione l'elenco aggiornato dei fornitori degli animali vivi, del mangime e delle altre materie prime eventualmente impiegate per la produzione di mangime aziendale. Vanno indicate chiaramente le fonti di approvvigionamento dell'acqua di bevanda degli animali e i trattamenti o i dispositivi applicati per mantenerla conforme ai parametri qualitativi di tipo fisico, chimico e microbiologico che l'azienda stessa ha deciso di rispettare.

A corredo del piano di autocontrollo deve essere sempre prodotta una planimetria con l'indicazione dei locali d'allevamento, numerati in maniera univoca, e di quelli accessori con le indicazioni degli usi a cui sono destinati. Gli spazi circostanti e le pertinenze dell'allevamento devono essere menzionati in ordine alla necessità di mantenerli in uno stato di manutenzione adeguata ad evitare ristagno d'acqua e riparo ad animali selvatici e sinantropi.

Un capitolo deve essere dedicato allo studio delle possibili fonti di contaminazione pericolose ai fini della profilassi delle Salmonelle E. e T., rappresentate almeno dai seguenti elementi:

- fornitura di animali,
- uccelli selvatici, insetti volanti e striscianti,
- topi e ratti,
- mangime,
- acqua,
- personale addetto,
- animali morti,
- introduzione di automezzi.

Di ogni pericolo individuato deve poi essere descritta la modalità con la quale l'azienda intende controllarne l'insorgenza attraverso l'elencazione delle misure preventive adottate nell'ambito della strategia di biosicurezza.

Un capitolo a parte deve trattare dei provvedimenti che l'azienda adotta in via autonoma immediatamente dopo aver ottenuto dal laboratorio comunicazione di riscontro di positività per Salmonella E. e T..

Nella seconda sezione del piano di autocontrollo devono trovare collocazione le raccolte ordinate delle seguenti documentazioni:

- eventuali autorizzazioni rilasciate all'azienda dalle varie autorità competenti
- certificazioni inerenti i gruppi di animali presenti in azienda (mod.4 rosa, referti laboratoristici con le rispettive schede di prelievo, schede controllo roditori, smaltimento carcasse animali morti)

Infine, a corredo del piano di autocontrollo aziendale o in una sezione appositamente predisposta dello stesso, il titolare dell'azienda e il veterinario abilitato responsabile del piano devono sottoscrivere un impegno che preveda:

- a) la comunicazione al Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. competente, con almeno 24 ore feriali d'anticipo, dell'introduzione di nuovi animali, specificando il numero dei capi, la categoria e l'allevamento o incubatoio d'origine;
- b) la tempestiva comunicazione al Servizio Veterinario degli esiti sfavorevoli conseguenti all'esecuzione di accertamenti di controllo;
- c) l'adozione diretta, in caso di esiti riferibili ad infezione o contaminazione da Salmonella E. e T., di misure cautelari atte ad evitare rischi di diffusione ad altre unità d'allevamento e di salute pubblica.

Le linee guida per la redazione del piano di autocontrollo aziendale sono riportate in allegato1.

Il Servizio Veterinario competente, entro 30 giorni dal ricevimento, deve procedere ad una valutazione di merito del piano di autocontrollo aziendale presentato e, salvo eventuale prescrizione di modifiche e/o integrazioni, qualora ne giudichi la congruità, provvede a dare all'azienda formale comunicazione di approvazione.

Il Veterinario Ufficiale potrà consultare il piano approvato nel corso dei sopralluoghi periodici e lo utilizzerà come sussidio informativo nel corso delle indagini epidemiologiche. Il Servizio Veterinario competente deve tenere un'adeguata registrazione delle aziende che attuano piani di autocontrollo e in particolare degli esiti delle ispezioni e dei controlli di verifica ufficiale. Di conseguenza, in funzione delle garanzie fornite e dell'affidabilità, in tali aziende l'attività del veterinario ufficiale poggerà sui risultati forniti evitando inutili duplicazioni di intervento, riducendo così l'impatto economico. Le misure sanitarie restrittive, in caso di esito sfavorevole dei controlli attuati, verranno applicate limitatamente alle unità epidemiologiche dell'allevamento interessato.

Nei casi di assenza dei piani di autocontrollo, o in caso di carenza degli stessi, i Servizi Veterinari delle AUSL sono comunque tenuti ad intraprendere ogni azione di loro competenza (predisposizione piani di lavoro, procedure di gestione degli atti di controllo, ecc.) utile a ripristinare il governo della situazione dal punto di vista igienico-sanitario.

### Controllo ufficiale

Riconfermando finalità, contenuti e metodi dell'intervento dei servizi veterinari pubblici già forniti con Circ.Reg.n.38/1993 e con Circ.Reg.n.42/1994, si ritiene che il controllo ufficiale debba essere fondato su periodiche ispezioni veterinarie al fine di verificare lo stato sanitario degli animali e l'idoneità igienico-sanitaria delle strutture, dei sistemi di allevamento e di produzione. Inoltre i necessari accertamenti sanitari e microbiologici, tenuto conto dei sistemi di autocontrollo, devono essere previsti nella realizzazione dei piani di lavoro aziendale elaborati nell'ambito delle A.U.S.L. con frequenza annuale. Deve essere riservata particolare cura alla verifica che le procedure che l'allevatore ha dichiarato di adottare nel piano di autocontrollo siano effettivamente applicate con la dovuta affidabilità e precisione.

Al fine di conseguire la maggiore uniformità di intervento sul territorio questo Assessorato regionale ha già diffuso gli standard prestazionali minimi a cui devono uniformarsi i Servizi Veterinari delle A.U.S.L. con nota prot.n.19321/VET del 13 maggio 1997 e nota prot. n. ASS/dir/01/51216 del 26 novembre 2001.

Controlli e accertamenti sanitari

I controlli microbiologici nei confronti di Salmonelle E. e T. devono essere eseguiti sulle strutture, sui pulcini di un giorno, sulle pollastre e sulle galline in fase di deposizione. Ai fini dell'applicazione del presente piano si chiarisce che, in assenza di un piano di autocontrollo aziendale validato dal Servizio Veterinario, tutti gli interventi di controllo previsti vanno eseguiti in forma ufficiale. Lo schema dei controlli da eseguire sugli allevamenti e sui pulcini di un giorno all'arrivo, sulle pollastre e sulle galline in deposizione è dettagliato nei punti seguenti:

- 1) **Verifica preventiva.** Al termine delle operazioni di pulizia e disinfezione ed entro i 10 giorni prima della data prevista per l'accasamento dei pulcini o delle pollastre, viene eseguita una verifica per mezzo dell'esecuzione di tamponi ambientali per la ricerca di Salmonelle E. e T. .

Tale controllo svolto al termine delle operazioni di disinfezione è di norma eseguito in autocontrollo. In assenza di un piano di autocontrollo approvato deve essere eseguito dal Veterinario Ufficiale, a campione. Tale controllo deve essere sempre eseguito in forma ufficiale nel caso in cui i locali siano stati occupati in precedenza da un branco risultato positivo per Salmonella E. e T.

In ogni capannone individuato per il prelievo verranno eseguiti tamponi su vari punti (nastri trasportatori delle uova, griglie dei ventilatori, gabbie, posatoi ecc.), utilizzando preferibilmente spugnette o garze strisciate sulla superficie da campionare. Per ogni capannone il campionamento deve essere costituito da almeno 5 prelievi distinti che verranno analizzati separatamente.

|   |           |              | <b>Matrici</b>       | <b>Ricerca</b>                     |
|---|-----------|--------------|----------------------|------------------------------------|
| Al termine delle operazioni di igienizzazione | <b>P1</b> | <b>AC/SV</b> | 5 Tamponi ambientali | Batterologica (Salmonella E. e T.) |

Misure sanitarie Se viene accertata la presenza di Salmonelle E. e T. sul prelievo di tamponi ambientali devono essere revisionate le procedure di pulizia e disinfezione e tali operazioni devono essere ripetute prima dell'accasamento.

- 2) **Pulcini di un giorno.** Il prelievo dei pulcini deve essere sempre eseguito in forma ufficiale, a cura del Servizio Veterinario (profilo P2). L'azienda si impegna a richiedere ai propri fornitori di scortare i pulcini con una dichiarazione dalla quale risulti se i riproduttori sono stati vaccinati per Salmonella E. e T.. In tale dichiarazione deve essere anche precisato l'eventuale trattamento farmacologico praticato ai pulcini prima del carico.

Nel caso in cui l'incubatoio da cui provengono i pulcini non accompagni la fornitura con tale dichiarazione, si rende necessario valutare il livello anticorpale dei pulcini al loro arrivo in azienda (profilo P3).

| Momento e modalità di esecuzione            | Profilo | Matrici  | Dichiarazione di scorta  | Ricerca   |
|---|---------|--|--|---|
| Al momento dello scarico in forma ufficiale | P2      | 1) n.10 porzioni di rivestimenti interni/lettiera  | Riportante l'avvenuta esecuzione di vaccinazione per Salmonella E. e T. e/o di trattamento farmacologico | - batteriologica (Salmonella E. e T.)   |
|   |         | 2) n.30 pulcini vivi ed eventuali morti  | Riportante l'assenza di vaccinazioni e/o di trattamenti terapeutici                                      | - batteriologica (Salmonella E. e T.)<br>- Inibenti                                   |
|   | P3      | 1) n.10 porzioni di rivestimenti interni/lettiera<br>2) n.30 pulcini vivi ed eventuali morti<br>3) n.30 campioni di sangue/pulcini | Assente  | - batteriologica (Salmonella E. e T.)<br>- Inibenti<br>- anticorpi Salmonelle E. e T. |

**Misure sanitarie.** Se la presenza di Salmonella E. e T. è accertata in matrici prelevate da gruppi di pulcini all'arrivo, gli animali devono essere posti sotto sequestro cautelativo e l'allevatore provvede ad eliminarli al più presto e comunque entro 5 giorni dall'accertamento di positività, o in alternativa, provvede a portarli alla macellazione dopo un opportuno trattamento farmacologico seguito da un controllo favorevole eseguito in forma ufficiale secondo il profilo P5. Il sequestro cautelativo viene sciolto contestualmente all'invio degli animali al macello, scortati dall'allegato IV al DPR 495/97.

Se il branco interessato è di provenienza estera, il Servizio Veterinario che ha eseguito il controllo è tenuto a dare immediata comunicazione dell'esito dell'accertamento al Ministero della Salute, Direzione Generale Servizi Veterinari, all'Ufficio Veterinario per gli Adempimenti Comunitari, e al Servizio Veterinario regionale, fornendo tutti i dati relativi alla spedizione, segnalando contestualmente l'intendimento di eliminare o inviare alla macellazione gli animali.

Nel caso in cui si riscontrino positività alla ricerca degli inibenti il Servizio Veterinario provvederà ad eseguire un controllo supplementare secondo il profilo P5 sullo stesso gruppo di pulcini trascorsi otto giorni dal primo prelievo:

| Profilo | Momento dell'esecuzione         | Modalità esecutive | Matrici                     | Ricerca                             |
|---------|---------------------------------|--------------------|-----------------------------|-------------------------------------|
| P5      | 8 giorni dopo il primo prelievo | In forma ufficiale | n.30 capi morti o di scarto | Batteriologica (Salmonelle E. e T.) |

Eventuali ulteriori esiti sfavorevoli per la ricerca di Salmonella E. e T. vanno trattati secondo quanto sopra descritto.

**3) Pollastre.** In tale fase vengono eseguite in autocontrollo verifiche su ogni unità d'allevamento a 4 e 12 settimane d'età secondo il profilo P4.

| Profilo | Momento dell'esecuzione       | Modalità esecutive           | Matrici  | Ricerca                             |
|---------|-------------------------------|------------------------------|--|-------------------------------------|
| P4      | alla IV e XII settimana d'età | In ogni unità epidemiologica | 1) n.3 animali morti o di scarto<br>2) pool di n.60 feci | batteriologica (Salmonelle E. e T.) |

Misure sanitarie. Se viene riscontrata positività in gruppi di pollastre a seguito di accertamenti eseguiti in autocontrollo, il titolare dell'azienda o il Veterinario incaricato, ne danno immediata comunicazione al Servizio Veterinario segnalando, contestualmente, ogni iniziativa già assunta o da intraprendere con lo scopo di evitare eventuali contaminazioni.

Ricevuta la segnalazione, il Servizio Veterinario conduce un'accurata indagine epidemiologica, corredata se necessario dagli opportuni esami di laboratorio, allo scopo di individuare l'origine della contaminazione riscontrata.

Il Servizio Veterinario, salvo che il proprietario non opti per l'eliminazione dei gruppi interessati, dispone l'esecuzione di adeguati trattamenti e provvede ad effettuare, al termine degli stessi e trascorso il tempo di sospensione, gli opportuni controlli microbiologici secondo il profilo P4 ad almeno 15 giorni l'uno dall'altro.

I gruppi di pollastre in questione non devono essere spostati dall'allevamento, e possibilmente dai reparti di appartenenza fino all'esito favorevole degli accertamenti ufficiali.

Qualora le pollastre interessate dovessero entrare in fase di deposizione prima dell'esito favorevole degli accertamenti, dovranno essere adottate le misure previste per i soggetti in deposizione.

**4) Galline in deposizione.** I gruppi di galline in deposizione devono essere sottoposti a controllo per la ricerca delle Salmonelle E. e T. ogni 12 settimane. Nelle aziende che si sono dotate di piani aziendali di controllo il prelievo deve essere previsto nel piano ed è eseguito in autocontrollo.

Il campione deve essere eseguito secondo lo schema riportato nel profilo P4.

Misure sanitarie. In caso di **riscontro sfavorevole:**

**A** L'allevatore tempestivamente:

- A.1** interrompe la consegna delle uova alla filiera commerciale
- A.2** identifica i lotti avviati alla commercializzazione a partire dal momento del prelievo risultato sfavorevole;
- A.3** adotta e fa adottare comportamenti e dispositivi adeguati allo scopo, fra quelli previsti e descritti nel piano di autocontrollo nella sezione "Provvedimenti da adottare in caso di riscontro di positività per Salmonella E. e T.", affinché sia impedita ogni possibile contaminazione.
- A.4** comunica l'evento al Servizio Veterinario dell'AUSL competente dichiarando anche l'intenzione di proseguire l'attività produttiva del branco interessato o , in alternativa, di avviare precocemente le galline alla macellazione.

**B** Il Veterinario Ufficiale entro 24 ore dalla comunicazione :

- B.1** conduce un'accurata inchiesta epidemiologica in collaborazione col veterinario abilitato aziendale e pone sotto sequestro cautelativo l'unità epidemiologica comprendente il gruppo di animali all'interno del quale si è riscontrata la positività, fino al completamento degli accertamenti ispettivi, clinici e di laboratorio con esito favorevole;
- B.2** esegue un prelievo di almeno 30 capi morti o di scarto fra quelli presenti nell'unità d'allevamento per la ricerca di Salmonella E. e T. (P5) ed in seguito :

- B.2.1 in caso di *esito favorevole* le uova vanno al libero consumo, le galline possono essere avviate alla macellazione secondo le intenzioni del responsabile dell'allevamento e viene predisposto un ulteriore prelievo secondo lo schema P5 di conferma trascorsi almeno 15 giorni dall'esito precedente e i restanti controlli sulle galline in produzione vengono eseguiti in forma ufficiale secondo lo schema P4;
- B.2.2 in caso di *esito sfavorevole* delle analisi di laboratorio o in caso di carenze riscontrate nel sistema di conduzione dell'allevamento rispetto ai principi espressi nel piano di autocontrollo, emette prescrizioni scritte rivolte al responsabile dell'allevamento affinché:
- B.2.2.1 **le uova** prodotte a partire dalla prima positività vengano inviate, adottando modalità prestabilite e sentito il parere del responsabile aziendale, ad un impianto di smaltimento autorizzato ai sensi del D.Lvo 14 dicembre 1992, n.508 oppure, in alternativa, ad uno stabilimento autorizzato ai sensi del D.Lvo 4 febbraio 1993, n.65 dove le uova devono essere sottoposte obbligatoriamente ad un trattamento termico.
- B.2.2.2 **il personale** adotti i dispositivi e i comportamenti di precauzione igienica previsti nel piano di autocontrollo allo scopo di preservare il resto dell'allevamento da ogni possibile contaminazione;
- B.2.2.3 **le galline** per le quali il proprietario non ritenga conveniente la prosecuzione dell'attività produttiva, possono essere destinate alla distruzione previa soppressione eutanasica, oppure avviate alla macellazione senza particolari condizioni dopo avere eseguito un controllo in forma ufficiale con esito favorevole costituito da un prelievo di n.60 campioni di feci, oppure avviate alla macellazione in vincolo sanitario.

L'efficacia delle prescrizioni relative al destino delle uova si prolunga fino al termine del ciclo produttivo del branco interessato. Tuttavia, dopo aver ottemperato a tutte le altre eventuali prescrizioni, in qualsiasi momento fino al termine del ciclo produttivo, è facoltà del responsabile aziendale di fare esplicita richiesta scritta al Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. competente, di poter riprendere la commercializzazione delle uova per il consumo diretto.

In tal caso il Servizio Veterinario acconsentirà a tale richiesta dopo aver eseguito due controlli secondo lo schema P4 con esito favorevole distanziati da almeno 15 giorni l'uno dall'altro e i restanti controlli sulle galline in produzione vanno eseguiti in forma ufficiale secondo lo schema P4.

Franco Rossi

# PIANO DELL'AUTOCONTROLLO AZIENDALE

### Localizzazione dell'azienda

L'azienda denominata \_\_\_\_\_ (di seguito denominata "Azienda") è situata nel territorio del comune di \_\_\_\_\_ in via/loc. \_\_\_\_\_ provincia di \_\_\_\_\_. E' registrata col num. \_\_\_\_\_ di registrazione presso il Servizio Veterinario dell'A.U.S.L. di \_\_\_\_\_, con sede in via \_\_\_\_\_ comune di \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_.

### Distribuzione delle responsabilità

Nella Azienda operano le seguenti figure professionali :

- Proprietario della struttura d'allevamento il sig./la Soc. \_\_\_\_\_ PIVA/C.Fisc. \_\_\_\_\_
- Proprietario degli animali allevati (se diverso dal precedente) il Sig/la Soc. \_\_\_\_\_, PIVA/C.Fisc. \_\_\_\_\_
- Detentore degli animali (chi li accudisce o chi si assume la responsabilità del loro accudimento) il Sig. \_\_\_\_\_
- La responsabilità della conduzione dell'allevamento è stata affidata al Sig. \_\_\_\_\_
- L'assistenza veterinaria è affidata al dott. \_\_\_\_\_ medico veterinario abilitato che ha formalmente accettato di assumere i compiti in materia di sorveglianza epidemiologica finalizzati a mantenere le qualifiche sanitarie alle aziende e ai territori, a raccogliere dati epidemiologici ed assicurare la sorveglianza nei confronti delle malattie, a garantire il rispetto delle prescrizioni previste dalle norme in materia di polizia veterinaria.

### Fornitori

Gli animali d'allevamento sono acquistati prevalentemente dai seguenti fornitori:

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_

Il mangime non prodotto direttamente in azienda viene rifornito dai seguenti mangimifici:

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_

Le materie prime impiegate per la produzione di mangime aziendale, non prodotte autonomamente vengono acquistate dai seguenti fornitori:

- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_

L'energia elettrica è approvvigionata da \_\_\_\_\_, ed è installato un gruppo elettrogeno di potenza adeguata a sovvenire ai bisogni di energia in caso di emergenza.



L'acqua di bevanda è approvvigionata a mezzo di (lago, fonte, fiume, acquedotto) ed è conforme ai seguenti parametri qualitativi:

Fisici :

Chimici:

Microbiologici:

## La struttura

I locali d'allevamento sono costruiti in maniera idonea allo scopo, di dimensioni adeguate al tipo d'allevamento e al numero di capi che si intende ricoverarvi.

Nella programmazione degli accasamenti si tiene conto sia dell'aumento di peso sia della mortalità connessa con l'attività d'allevamento.

I locali sono facilmente pulibili e lavabili, dotati di adeguata coibentazione a difesa di eccessivi sbalzi termici. Le finestre e le altre aperture comunicanti con l'esterno sono dotate di un dispositivo adatto ad evitare l'ingresso di volatili e roditori

I locali destinati al ricovero degli animali sono organizzati in unità epidemiologiche identificate in maniera univoca nell'ambito dell'allevamento e sono \_\_\_\_\_.

I locali accessori. Annessi all'allevamento esistono spogliatoi riservati al personale addetto dotati di latrine con acqua calda e fredda. All'interno degli spogliatoi un armadietto o un settore è riservato al contenimento degli indumenti puliti o a perdere destinati alla protezione dei visitatori.

I farmaci sono conservati nel locale \_\_\_\_\_ in un contenitore appositamente identificato o in una zona chiaramente delimitata.

I prodotti per il lavaggio e la disinfezione sono depositati nel locale \_\_\_\_\_ in un contenitore appositamente identificato o in una zona chiaramente delimitata

Le sostanze utilizzate per le operazioni di disinfestazione e derattizzazione sono conservate nel locale \_\_\_\_\_ in un contenitore appositamente identificato o in una zona chiaramente delimitata.

Gli spazi circostanti i locali d'allevamento, di pertinenza aziendale, sono mantenuti costantemente sgombri da erbe infestanti e altro materiale che possa costituire riparo e richiamo per animali selvatici e sinantropi.

Viene evitato il ristagno idrico per mezzo della manutenzione sistematica dei sistemi di canalizzazione delle acque di scolo e piovane.

Le autorizzazioni in possesso sono le seguenti:

| <i>Descrizione</i> | <i>Ente che ha provveduto al rilascio</i> | <i>Data del rilascio</i> |
|--------------------|---|--------------------------|
|                    |   |                          |
|                    |   |                          |
|                    |   |                          |
|                    |   |                          |

## **Individuazione dei pericoli**

Ai fini della profilassi delle infezioni salmonellari da Salmonella E. e T. si riportano le possibili fonti di contaminazione, i pericoli, individuate nell'allevamento

- 1 Fornitura di animali
- 2 Uccelli selvatici
- 3 Insetti volanti e striscianti
- 4 Topi e ratti
- 5 Mangime
- 6 Acqua
- 7 Personale addetto
- 8 Animali morti
- 9 Introduzione automezzi
- 10 Contaminazione accidentale degli animali
- 11 Contenitori per uova
- 12 Trasporto animali vivi

## **Misure preventive adottate**

Vengono di seguito indicate le misure preventive adottate per tenere sotto controllo il pericolo individuato.

Pericolo 1 : Selezione di fornitori di pulcini o pollastre qualificati, o comunque di provata affidabilità. Ai fornitori viene richiesto di accompagnare ogni partita con una dichiarazione informativa con la quale si attesti se i riproduttori d'origine hanno subito la vaccinazione per Salmonella E. o T. e/o un qualsiasi trattamento antibatterico preventivo.

Inoltre ogni partita di **pulcini di un giorno** destinati alla produzione di uova da consumo viene sottoposta a prelievo costituito da 10 porzioni di rivestimenti interni delle scatole o lettiera per la ricerca di Salmonella E. e T. e da 30 pulcini per la ricerca di Salmonella E. e T. e di sostanze inibenti. Le partite non accompagnate dalla dichiarazione informativa vengono testate anche per determinare il livello di protezione anticorpale nei confronti di Salmonella E. e T..

Il prelievo avviene secondo le modalità descritte nell'allegato 5 "*Modalità di prelievo dei campioni*".

Ai fornitori delle **pollastre** viene richiesta adeguata garanzia per mezzo della compilazione dell'allegato 3 "*Scheda clinica pollastre fornite*". Inoltre a 4 e 14 settimane d'età le pollastre vengono sottoposte a prelievo di un campione costituito da 3 capi morti o di scarto da esaminare singolarmente e di 60 aliquote di feci da esaminare in pool per la ricerca di Salmonella E. e T..

L'azienda si impegna ad applicare il piano dei controlli e ad informare tempestivamente il veterinario ufficiale dell'A.USL competente di ogni eventuale esito sfavorevole.

Pericolo 2 : Il personale ha ricevuto istruzioni affinché durante lo scarico venga evitata ogni dispersione accidentale di mangime e prontamente recuperate anche le piccole quantità che dovessero fuoriuscire nel corso del riempimento dei silos. Verrà immediatamente ripristinata ogni soluzione di continuità a carico delle reti antipassero alle finestre alle altre eventuali aperture comunicanti con l'esterno.

Pericolo 3 : Sono previsti adeguati trattamenti con prodotti idonei a contrastare la proliferazione di mosche e blatte. Verranno impiegati alternativamente prodotti attivi contro le larve e contro i soggetti adulti. Dei prodotti utilizzati viene conservata la

scheda tecnica e una breve descrizione delle modalità di impiego adottate in azienda.

Pericolo 4 : La lotta ai roditori viene condotta mediante l'apposizione di esche secondo lo schema allegato 4 costituito da una sommaria planimetria con le postazioni identificate mediante un numero. Il controllo delle esche viene eseguito con cadenza mensile e ad ogni intervento viene compilata la scheda di registrazione "*Controllo roditori*".

Pericolo 5 : L'impianto di distribuzione del mangime viene lavato e disinfettato a vuoto, alla fine di ciascun ciclo di produzione. Il personale viene costantemente richiamato alla massima cura nelle operazioni di carico onde evitare dispersioni. Periodicamente vengono eseguiti esami di laboratorio per la verifica del "cartellino" e per l'esclusione della presenza di salmonelle.

Pericolo 6 : L'acqua di abbeverata viene (demineralizzata e) trattata con \_\_\_\_\_ prima di essere immessa nel circuito. L'acqua destinata ai lavaggi viene prelevata tal quale dal deposito \_\_\_\_\_, dalla presa posta \_\_\_\_\_.

Pericolo 7 : Prima di entrare nell'allevamento il personale deve indossare il vestiario di protezione in buono stato di pulizia. Al personale vengono fornite tutte le informazioni necessarie affinché mantenga il possesso di sufficienti conoscenze tecniche e igienico-sanitarie in ordine al tipo di allevamento praticato ed al mantenimento degli impianti e delle attrezzature per il perseguimento delle migliori condizioni igieniche.

Il personale addetto ai controlli ufficiali deve far uso del vestiario di protezione e dei calzari tenuti a disposizione e adottare tutte le misure di protezione igienico-sanitarie attivate nell'allevamento.

Pericolo 8 : Giornalmente avviene la raccolta degli animali morti che vengono depositati nella cella refrigerata in attesa della consegna alla ditta \_\_\_\_\_ appositamente incaricata.

Pericolo 9 : Gli automezzi devono preferibilmente sostare al di fuori del perimetro di pertinenza dell'allevamento. Nei casi in cui ciò non fosse possibile ogni automezzo viene sottoposto ad accurate operazioni di pulizia e disinfezione nell'area \_\_\_\_\_ appositamente individuata per tale funzione.

Pericolo 10 : Allo scopo di svelare precocemente eventuali contaminazioni degli animali in produzione, ciascuna unità epidemiologica, viene sottoposta a prelievo di 3 galline morte o di scarto con frequenza di almeno 12 settimane, per la ricerca di Salmonella E. e T..Inoltre le uova vengono inviate al centro di imballaggio mantenendo il chiaro riferimento all'unità epidemiologica di produzione, in modo tale che sia possibile il rintraccio a seguito di irregolarità riscontrate durante la fase di commercializzazione.

Pericolo 11 : I contenitori utilizzati per lo stoccaggio temporaneo e il trasporto delle uova destinate ai centri di sgusciatura o di imballaggio di cartone impiegati nella azienda sono monouso. I contenitori in materiale idoneo al riutilizzo sono reintrodotti nell'azienda solo dopo essere stati lavati e disinfettati con cura e trasportati in condizioni igieniche adeguate.

Pericolo 12 : Le gabbie da utilizzare per il trasporto delle galline al macello vengono introdotte in azienda solo se si trovano in perfetto stato di pulizia e igiene. L'azienda si impegna a garantire tali condizioni igieniche.

## **PROVVEDIMENTI DA ADOTTARE IN CASO DI RISCONTRO DI POSITIVITÀ PER SALMONELLA E. E T.**

Il personale riceve adeguate istruzioni affinché :

- sia rinforzata l'attenzione al rispetto delle norme igieniche relative all'abbigliamento, con particolare riguardo alle calzature;
- sia impedito qualsiasi spostamento di animali, attrezzature e lettiere dall'unità d'allevamento in questione fino a nuove disposizioni del Veterinario Ufficiale;
- le uova prodotte dalla unità d'allevamento dove si è riscontrata la positività dal giorno del prelievo ancora presenti in azienda non siano allontanate, ma vengano depositate in un locale di deposito o in una zona di questo e identificate con la dicitura :

**"Uova deposte dall'unità d'allevamento num. \_\_\_\_\_ dal giorno \_\_\_\_\_ . In osservazione."**

Le uova così identificate restano a disposizione del Veterinario Ufficiale.

- siano attivati i dispositivi di igienizzazione continua del nastro trasportatore delle uova qualora si intenda proseguire la commercializzazione delle uova deposte dalle unità d'allevamento non interessate dalla positività per Salmonella E. e T., servite in continuo dal medesimo nastro trasportatore.

**Modalità di invio delle uova , ad uno stabilimento autorizzato ai sensi del decreto legislativo 4 febbraio 1993, n.65 per essere sottoposte al trattamento termico**

- Il Servizio Veterinario dell'AUSL competente sull'azienda di produzione delle uova richiede al Veterinario Ufficiale dello stabilimento di trattamento termico autorizzato ai sensi del D.vo 4 febbraio 1993, n.65 la disponibilità al ricevimento e alla gestione igienico-sanitaria delle uova provenienti da gruppi nei quali è stata riscontrata positività microbiologica a Salmonelle E. e T. .
- L'invio delle uova per il trattamento termico è condizionato al ricevimento del nulla-osta da parte del Servizio Veterinario competente sullo stabilimento di produzione di ovoprodotti.
- Gli invii delle uova devono essere predisposti per lotti. I documenti commerciali di accompagnamento delle uova devono riportare la dicitura

**"Unità di produzione n. \_\_\_\_\_ .**

**Lotto n. \_\_\_\_\_ -.**

**Uova destinate al trattamento termico"**

Una copia deve essere conservata agli atti insieme alla documentazione dell'autocontrollo.

- Il Servizio Veterinario competente sull'allevamento effettuerà le verifiche documentali dovute nel corso dei sopralluoghi periodici eventualmente rapportandosi con il Servizio Veterinario competente sullo stabilimento di trattamento termico.

Certificato:.....

Rag. Soc.:

Cod. Allevamento: |\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|\_|

Identificazione capannone/box:

A.USL di:

I volatili di razza/ibrido comm:

pulcini introdotti in data:

dall'incubatoio (denom. sito in):

N. morti alla data attuale:

in numero di:

**SONO STATI SOTTOPOSTI A:**

**INTERVENTI VACCINALI** (dalla nascita, in ordine cronologico, tutti)

|   | Data | Nome commerciale prodotto | Vivo/Spento | Profilassi per: |
|---|------|---------------------------|-------------|-----------------|
| 1 |      |                           |             |                 |
| 2 |      |                           |             |                 |
| 3 |      |                           |             |                 |
| 4 |      |                           |             |                 |
| 5 |      |                           |             |                 |
| 6 |      |                           |             |                 |
| 7 |      |                           |             |                 |

**TRATTAMENTI TERAPEUTICO/PROFILATTICI** (dalla nascita, in ordine cronologico, tutti)

|   | Nome commerciale prodotto | Data inizio tratt. | Data fine tratt. | Termine t. sosp. |
|---|---------------------------|--------------------|------------------|------------------|
| 1 |                           |                    |                  |                  |
| 2 |                           |                    |                  |                  |
| 3 |                           |                    |                  |                  |
| 4 |                           |                    |                  |                  |
| 5 |                           |                    |                  |                  |
| 6 |                           |                    |                  |                  |
| 7 |                           |                    |                  |                  |

**ESAMI di LABORATORIO eseguiti** (in ordine cronologico, tutti)

|   | Data | Es. richiesto | Matrice | Esito | c/o Laboratorio | Specifiche esito sfavorev. |
|---|------|---------------|---------|-------|-----------------|----------------------------|
| 1 |      |               |         |       |                 |                            |
| 2 |      |               |         |       |                 |                            |
| 3 |      |               |         |       |                 |                            |
| 4 |      |               |         |       |                 |                            |

**PATOLOGIE (non conformità) RILEVATE:** (in ordine cronologico, tutte)

|   | Data | Diagnosi | Commento (eventuale) |
|---|------|----------|----------------------|
| 1 |      |          |                      |
| 2 |      |          |                      |
| 3 |      |          |                      |
| 4 |      |          |                      |

Fatto a

il

Timbro e firma del  
Proprietario/Detentore degli animali

**N.B.** Il presente documento compilato al carico degli animali in duplice copia riferisce dati regolarmente annotati nei registri aziendali. Una copia va conservata agli atti in allevamento dallo speditore, l'altra presso l'allevamento di destinazione. Il presente è inoltre parte integrante del piano di autocontrollo aziendale e documenta le garanzie sanitarie offerte dal fornitore di materie prime (animali) al cliente.

### SCHEDA CONTROLLO RODITORI

Ditta che ha eseguito il controllo .....

Operatore .....

Data controllo .....

| ESCA N. | STATO RISCONTRATO (*) |
|---------|-----------------------|
|         |                       |
|         |                       |
|         |                       |
|         |                       |
|         |                       |
|         |                       |
|         |                       |
|         |                       |
|         |                       |
|         |                       |
|         |                       |

firma dell'operatore

\_\_\_\_\_

(\*) Stato riscontrato può essere :

- a) integra
- b) mangiata
- c) sostituita
- d) n° topi morti riscontrati
- e) tracce o escrementi



## **MODALITÀ DI PRELIEVO DEI CAMPIONI**

Allo scopo di uniformare le tecniche di prelievo e al tempo stesso ridurre la possibilità di contaminazione accidentale del campione è importante rispettare le seguenti modalità operative.

Gli automezzi usati per il prelievo devono essere regolarmente puliti e disinfettati, con particolare riguardo al piano di appoggio dei campioni e non devono essere parcheggiati in prossimità dei ricoveri degli animali.

Gli operatori addetti all'esecuzione dei prelievi devono tassativamente indossare camici, calzari e guanti a perdere prima di fare il loro ingresso nei ricoveri o di avvicinarsi all'automezzo in arrivo per lo scarico dei soggetti vivi.

Prelievo dei pulcini: avviene al momento dello scarico, prima che i pulcini vengano introdotti nei ricoveri a loro destinati, direttamente dall'automezzo. Dopo la soppressione eutanasica i pulcini vanno posti in un sacchetto sterile e immediatamente sigillati. I soggetti morti devono essere posti in un sacchetto sterile diverso.

Prelievo di soggetti adulti: La raccolta deve avvenire sempre con guanti a perdere e preferendo, nell'ordine, animali morti, moribondi, di scarto. Gli animali morti devono essere in buono stato di conservazione e non presentare lesioni da morsicature di animali. I soggetti vanno posti in sacchetti puliti e immediatamente sigillati.

Prelievo delle carte di rivestimento o di porzioni di lettiera : Il prelievo va effettuato al momento dello scarico con guanti a perdere e il campione va posto in sacchetti puliti e immediatamente sigillati.

Tamponi ambientali : si eseguono indossando guanti a perdere strofinando gli appositi stick o le garze sulle superfici da sottoporre a controllo. Al termine vanno inseriti immediatamente negli appositi contenitori.

Recapito al laboratorio : Il campione va recapitato al laboratorio nel più breve tempo possibile, utilizzando per il trasporto gli appositi contenitori isotermici muniti di piastre refrigeranti.

I campioni destinati al laboratorio devono essere sempre accompagnati da un verbale di prelievo riporti chiaramente tutte le informazioni conformemente al modello allegato 6 "Scheda prelievo campioni in allevamento"

# REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Allegato 6

AUSL di \_\_\_\_\_ Scheda di prelievo n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_

## PIANO DI CONTROLLO DELLE SALMONELLE NELL'ALLEVAMENTO AVICOLO

Codice aziendale \_\_\_\_\_ Denominazione azienda \_\_\_\_\_

Indirizzo e Comune \_\_\_\_\_

Proprietario degli animali \_\_\_\_\_

(se diverso dal titolare dell'azienda)

Indirizzo produttivo:  Galline uova da consumo  Galline uova da industria  
 Pollastre  Altro \_\_\_\_\_

Numero capannoni | \_\_\_\_\_ | Numero capi presenti in azienda | \_\_\_\_\_ |

Ditta fornitrice del mangime : \_\_\_\_\_

Fonte approvvigionamento idrico:  Acquedotto;  Pozzo artesiano;  Pozzo superficiale;

Ditta fornitrice degli animali: \_\_\_\_\_

Destinazione delle uova prodotte:

Centro di imballaggio (indicare) \_\_\_\_\_

Stabilimento per ovoprodotti (indicare) \_\_\_\_\_

Altro (indicare) \_\_\_\_\_

L'azienda attua un piano di autocontrollo?  No  Si

Nel caso venga attuato l'autocontrollo sono stati segnalati alla A.USL negli ultimi 12 mesi  
isolamenti di *S. enteritidis* o *S. Typhimurium* ?  No  Si

### NOTIZIE SUL GRUPPO DI ANIMALI SOTTOPOSTI A CAMPIONAMENTO

Capannone N. \_\_\_\_\_ Linea ibrida utilizzata \_\_\_\_\_

Categoria animali campionati:  Pulcini di 1 g.;  Pollastre;  
 Galline alla |\_|\_| settimana di deposizione

Gruppo vaccinato:  No;  Si, contro *S. enteritidis*;  Si, contro *S. gallinarum*

Data dell'eventuale ultimo trattamento terapeutico: \_\_/\_\_/\_\_ e Molecola impiegata : \_\_\_\_\_

### CAMPIONI PRELEVATI E RICERCHE RICHIESTE

Animali (di scarto) soppressi N. \_\_\_\_\_ per :  Colturale Salmonelle  Altro \_\_\_\_\_

Animali morti N. \_\_\_\_\_ per :  Colturale Salmonelle  Altro \_\_\_\_\_

Altro \_\_\_\_\_ N. \_\_\_\_\_ per :  \_\_\_\_\_  Altro \_\_\_\_\_

Firma del Veterinario

Le schede di prelievo dovranno essere compilate in duplice copia, di cui una destinata, unitamente ai campioni prelevati, alla sezione competente dell'IZS (che dovrà inviarla in copia al CEREV per l'archiviazione e elaborazione dei dati) e una al Servizio Veterinario dell'AUSL, da conservarsi per almeno due anni. In caso di positività per qualsiasi salmonella il Servizio Veterinario dell'AUSL dovrà inviare direttamente a CEREV e Regione una copia della scheda di prelievo e del referto completo di tipizzazione.