

LEGENDA DELLE PROCEDURE:

0 = L'allevamento dispone di cancelli o sbarre che consentano di regolamentare l'accesso di mezzi e persone?

1 = Sono presenti e ben visibili all'ingresso cartelli di divieto di accesso per le persone non autorizzate?

2 = E' prevista la registrazione dell'ingresso di visitatori ed automezzi?

3 = Sono disponibili indumenti utilizzati esclusivamente in azienda da parte del personale?

4 = Sono disponibili vestiario e calzari monouso per i visitatori (presenti in quantitativi sufficienti)?

5 = E' presente una piazzola di disinfezione con apparecchiature fisse a pressione per la disinfezione degli automezzi in ingresso?

6 = Sono disponibili in quantità sufficienti disinfettanti di provata efficacia nei confronti dei virus della MVS (gluteraldeide ed aldeidi affini)?

7 = Sono presenti modalità operative o strutture che garantiscono che gli scarti vengano caricati esclusivamente all'esterno del perimetro aziendale?

8 = E' presente una cella frigorifera per la conservazione dei morti?

9 = Sono presenti modalità operative o strutture che garantiscono che le carcasse siano caricate senza che gli automezzi per il trasporto dei sottoprodotti di origine animale entrino nel perimetro aziendale?

10 = I certificati di avvenuto lavaggio e disinfezioni automezzi (Allegato A.4) sono conservati conformemente al punto 8 del capitolo 2 < >

11 = Le movimentazioni per partita, per la registrazione in BDR, sono comunicate all'ente delegato entro 7 gg.?

12 = Il registro di carico e scarico è aggiornato nei tempi previsti dal DPR 317/96

Nei *grafici da 4 a 9* sono riportate, per ciascun requisito disatteso, di cui alla legenda sopra riportata, la distribuzione in base alla tipologia di allevamento (ciclo aperto; ciclo chiuso; ingrasso) in cui sono state riscontrate