



associazione nazionale allevatori suini

Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli

ai sensi dei Regolamenti (CE) 178/02 e 852/04

Premessa

L'allevamento suinicolo italiano è il primo anello di una filiera altamente specializzata: la produzione del suino pesante per la trasformazione salumiera in prodotti DOP ed IGP rappresenta il 70% dell'intera produzione suinicola. Le prescrizioni che devono obbligatoriamente osservare i suinicoltori per far parte di questo circuito sono una garanzia, oltre che per la qualità, anche per l'igiene e la rintracciabilità delle produzioni. Gli elevati standard igienici e sanitari raggiunti in questi allevamenti suinicoli rappresentano una solida base su cui costruire un sistema di allevamento che dia garanzie al consumatore e che ottimizzi i processi aziendali.

I suinicoltori devono organizzare la propria attività agendo su tre direttrici principali:

- la qualificazione zootecnica ed igienico-sanitaria del prodotto;
- l'ottimizzazione del processo produttivo aziendale;
- la capacità di fornire le garanzie che il consumatore richiede.

Per rispondere a tali esigenze, l'AIA e l'ANAS hanno realizzato il presente manuale le cui finalità sono quelle di integrare le indicazioni di corretta prassi operativa derivanti dalle Linee guida AIA validate dal Ministero della Salute con lettera del 18 maggio 2006 prot. DGVA-IX-19632-P con le prescrizioni in materia di igiene, sicurezza e rintracciabilità specifiche per la produzione primaria, come riportato nell'allegato I (produzione primaria) del Reg. (CE) 852/04. Le suddette linee guida sono scaricabili dal sito www.aia.it

AIA ed ANAS predispongono questo manuale per le aziende suinicole associate al Sistema degli Allevatori allo scopo di valorizzare le attività istituzionali svolte per conto dell'Ente Pubblico ed il patrimonio di conoscenze tecniche costruito negli anni dal Sistema degli allevatori.

Al fine di documentare e rendere visibile la corretta prassi produttiva, gli allevatori di suini adottano un sistema di gestione della propria azienda basato sui principi dell'autocontrollo. La gestione attraverso l'autocontrollo prevede di programmare le attività quotidiane e le azioni da intraprendere qualora si evidenzino degli scostamenti dalle regole di produzione fissate, per il ripristino dei processi e la destinazione di eventuali prodotti non conformi.

La gestione delle registrazioni prevista dal sistema, consente e garantisce l'identificazione e la rintracciabilità continua del prodotto e delle attività di produzione, evidenziando il rispetto e l'efficacia delle regole stabilite.

Il risvolto più importante di un sistema gestito secondo i principi dell'autocontrollo, è la possibilità di elaborare e analizzare i dati registrati relativi ai processi di produzione, agli animali, ai prodotti. I risultati derivanti consentono all'allevatore di evidenziare le aree di carenza nella propria gestione e gli permettono di intraprendere le azioni di prevenzione e/o miglioramento più opportune.

L'archiviazione di tutta la documentazione servirà all'allevatore per dimostrare all'esterno il grado di autocontrollo raggiunto, l'affidabilità della propria gestione e la capacità di fornire un prodotto qualitativamente apprezzabile e costante nel tempo.

Essendo AIA ed ANAS rappresentative delle varie realtà territoriali, il presente manuale dovrà necessariamente essere adattato da ogni Associazione territoriale, attraverso i

propri tecnici, alla propria realtà produttiva, tenendo conto delle specificità di ogni singola azienda.

Agli allevamenti che operano nell'ambito del territorio di competenza e che aderiscono al Sistema degli Allevatori le Associazioni assicurano:

- Consulenza aziendale specialistica, erogata in forma continuativa attraverso personale tecnico specializzato;
- Elaborazione periodica di dati per la valutazione dell'andamento produttivo, riproduttivo, igienico-sanitario e del benessere degli animali allevati.

Il presente manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti è redatto ai sensi dei Regolamenti (CE) 852/04, 853/04, 183/05, 178/02, pertanto la sua corretta applicazione garantisce la sicurezza, l'igienicità e la rintracciabilità delle produzioni e conforma gli allevatori stessi al rispetto delle prescrizioni dei regolamenti suddetti, oltre ad essere rispondente agli obblighi imposti dal 1° gennaio 2007 dalla condizionalità, in merito al benessere animale.

Inoltre il manuale è uno strumento per la valorizzazione del prodotto "made in Italy" in quanto sia la previsione dell'allevamento di suini derivati dalla selezione del Libro Genealogico Italiano ovvero dalla conservazione del Registro Anagrafico Italiano della specie suina, sia l'adesione al Sistema Italiano Allevatori assicurano una precisa distinzione qualitativa e garantiscono l'origine nazionale.

Il manuale, infine, riporta i documenti di registrazione necessari per garantire il rispetto delle prescrizioni previste dalla Normativa vigente.

Edizione n. 1

Revisione n.

INDICE DELLE REVISIONI

| REV. | DATA | Motivo della revisione |
|------|--------------|---|
| I | Gennaio 2011 | Integrazioni osservazioni Ministero della Salute. |
| II | Marzo 2011 | Integrazioni osservazioni Ministero della Salute. |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Indice

| | |
|--|----|
| 1. Scopo | 5 |
| 2. Campo di applicazione | 5 |
| 3. Riferimenti legislativi, normativi e interni..... | 6 |
| 3.1 Principali riferimenti legislativi nazionali e comunitari..... | 6 |
| 3.2 Norme e documenti interni..... | 9 |
| 4. Definizioni e abbreviazioni..... | 9 |
| 5. Descrizione dell'azienda..... | 11 |
| 6. Descrizione del prodotto e destinazione | 11 |
| 7. Descrizione dei processi produttivi..... | 12 |
| 7.1 Processo di approvvigionamento alimenti, biocidi, medicinali veterinari | 14 |
| 7.2 Processo di approvvigionamento animali..... | 17 |
| 7.2.1 Approvvigionamento materiale seminale e rimonta esterna (aziende da riproduzione a ciclo chiuso, aziende da riproduzione a ciclo aperto - Sito 1)..... | 17 |
| 7.2.2 Approvvigionamento suini da allevamento (suinetti e magroni) (Aziende di accrescimento - Sito 2 e Aziende da ingrasso – Sito 3)..... | 18 |
| 7.3 Processo di identificazione dei suini | 18 |
| 7.4 Processo di autoproduzione di materie prime per l'alimentazione | 19 |
| 7.5 Processo di alimentazione | 19 |
| 7.6 Gestione sanitaria dell'allevamento | 21 |
| 7.7 Benessere animale..... | 23 |
| 7.8 Gestione delle fasi d'allevamento | 24 |
| 7.8.1 Riproduzione | 24 |
| 7.8.2 Parto ed allevamento dei suinetti..... | 24 |
| 7.8.3 Magronaggio e finissaggio..... | 24 |
| 7.9 Strutture, impianti ed attrezzature | 24 |
| 8. Principali pericoli che possono insorgere nell'allevamento suinicolo e relative azioni di controllo | 26 |
| 8.1 Definizione dei pericoli relativi alla produzione di suini. | 26 |
| 9. Gestione del prodotto non conforme..... | 38 |
| 10. Verifica del sistema di rintracciabilità e di autocontrollo | 38 |
| 11. Addestramento..... | 39 |
| 12. Documenti di acquisto/vendita, Registri obbligatori e Documenti di Registrazione | 39 |



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



1. SCOPO

Nel presente manuale sono formalizzate le modalità operative atte a garantire la sicurezza alimentare e la rintracciabilità della carne suina ai sensi dei Reg. CE 178/02, 852/04 e 853/04 nonché degli alimenti acquistati o prodotti, somministrati agli animali ai sensi del Reg. CE 183/05 e nel rispetto del D.Lgs. 193/06 e D.Lgs. 158/06 per la farmacovigilanza.

Il manuale vuole essere, per i suinicoltori lo strumento per ottemperare alle prescrizioni della normativa vigente, in materia di sicurezza degli alimenti, e in particolare a quanto previsto dall'allegato II sez.III del Reg. CE 853/04 in merito a:

- lo status sanitario dell'azienda di provenienza per quanto riguarda gli animali;
- le condizioni di salute degli animali;
- i medicinali veterinari somministrati e gli altri trattamenti cui sono stati sottoposti gli animali nell'arco di un determinato periodo e con un tempo di sospensione superiore a zero giorni, come pure le date delle somministrazioni e dei trattamenti e i tempi di sospensione;
- la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni;
- i risultati, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati dagli animali o su altri campioni prelevati al fine di diagnosticare malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni, compresi i campioni prelevati nel quadro del monitoraggio e controllo delle zoonosi e dei residui;
- i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia.

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente manuale per l'azienda suinicola si applica alla gestione ed al controllo delle attività critiche, a partire dalla gestione degli animali, degli alimenti zootecnici, dei biocidi e dei farmaci, fino alla gestione del prodotto finito costituito da suini destinati alla macellazione ovvero da suini destinati all'allevamento e finissaggio ovvero da verri e scrofette destinati alla riproduzione.

Il manuale dunque prende in considerazione l'allevamento dei suini nelle seguenti tipologie di aziende:

1. azienda da riproduzione a ciclo chiuso: azienda in cui sono presenti riproduttori e suini in accrescimento fino alla fase di ingrasso destinati esclusivamente alla macellazione, ovvero suini in accrescimento destinati ad allevamenti da riproduzione;
2. azienda da riproduzione a ciclo aperto (Sito 1): azienda in cui vengono detenuti verri e scrofe destinati alla produzione di suinetti fino alla fase di svezzamento;



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



3. azienda di accrescimento (Sito 2): azienda in cui sono presenti suini in accrescimento fino alla fine dello svezzamento e/o magronaggio, destinati ad allevamenti da ingrasso (Sito 3) o ad allevamenti da riproduzione;
4. azienda da ingrasso (o Sito 3): azienda in cui sono presenti suini in accrescimento dalla fase dello svezzamento e/o magronaggio, fino alla fine del ciclo produttivo, destinati esclusivamente alla macellazione.

3. RIFERIMENTI LEGISLATIVI, NORMATIVI E INTERNI

3.1 Principali riferimenti legislativi nazionali e comunitari

Riproduzione Animale

- Legge n. 30 del 15/01/1991 “Disciplina della riproduzione animale”;
- Legge 3 agosto 1999 n. 280 “Modifiche ed integrazioni alla legge 15 gennaio 1991, n. 30, recante disciplina della riproduzione animale, anche in attuazione della direttiva 94/28/CE del Consiglio, del 23 giugno 1994, che fissa i principi relativi alle condizioni zootecniche e genealogiche applicabili all’importazione di animali provenienti da paesi terzi”;
- DM 403 del 19/07/2000 “Nuovo regolamento di esecuzione della L. n. 30 del 15/01/1991”;
- DM del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 18 aprile 2000 e successive modifiche e rettifiche” Programma dei Controlli Funzionali per ogni specie razza e, tipo genetico”.

Medicinali e Polizia Veterinaria

- Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con DPR n. 320 del 08/02/1954;
- Decreto Legislativo n. 193/06 “Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari” e successive modifiche e rettifiche.
- Decreto Legislativo n. 158/2006 e recante “Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali” e successive modifiche e rettifiche;
- Allegato III del Decreto Legislativo 193/2006 recante il modello di ricetta medico veterinaria;
- Modello IV e dichiarazione di scorta degli animali al macello ex art. 15 del D. Lgs. 158/2006;
- Regolamento CE 1069/2009 “recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento Ce 1774/2002”;
- Regolamento CE 1831/2003 del 22 settembre 2003 sugli additivi destinati all’alimentazione animale;
- Decreto Legislativo 3 marzo 1993 n. 90 “attuazione della Direttiva 90/167/CEE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità”;



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



- Regolamento (CE) 37/2010 della Commissione del 22 dicembre 2009 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale;
- Direttiva (CE) 2003/74/CE del 22/09/2003 che modifica la Dir. 96/22/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica, e delle sostanze β agoniste nelle produzioni animali;
- Regolamento (CE) n. 470/2009 che stabilisce procedure comunitarie per la determinazione dei limiti di residui di sostanze farmacologicamente attive negli alimenti di origine animale e che abroga il Reg. CE 2377/90 e modifica la Direttiva CE 2001/82 e il Reg. (CE) 726/2004;
- Linea guida per la disciplina della registrazione e della trasmissione dei dati informativi indispensabili per istituire un sistema di rintracciabilità del farmaco veterinario – Ministero della Salute – DGSA nota 1602 – P dello 01/02/2010.

Anagrafe

- D. Lgs. 26 ottobre 2010 n. 200 recante norme di attuazione della Direttiva 2008/71/CE e D.P.R. 30 aprile 1996 n. 317 recante norme di attuazione della Direttiva 92/102/CEE del Consiglio del 27 novembre 1992, relativi all'identificazione e alla registrazione degli animali;
- Circolare n. 11 del Ministero della Sanità del 14 agosto 1996 recante norme tecniche di indirizzo per l'applicazione del D.P.R. 317/96;
- Disciplinare del Libro genealogico e del Registro anagrafico, Disciplinare dell' Albo nazionale dei registri suini riproduttori ibridi – approvati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Benessere animale

- Decreto Legislativo 534 del 30/12/1992 "Attuazione della direttiva 91/630/CE che stabilisce le norme minime sulla protezione dei suini", come modificato dal D. Lgs. 20 febbraio 2004 n. 53, di attuazione delle Direttive 2001/93/CE e 2001/88/CE recanti modifica della Direttiva 91/630/CEE;
- Direttiva 2008/120/CE del 18 dicembre 2008 che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini;
- Decreto Legislativo 146 del 26 marzo 2001 "Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti";
- Reg. (CE) n.1/2005 del Consiglio "sulla protezione degli animali durante il trasporto e le operazioni correlate che modifica le Direttive 64/432/CEE e 93/119/CE e il Regolamento CE n.1255/97".



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



Rintracciabilità e Sicurezza Alimentare

- Reg. CE n. 178/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”;
- Reg. CE n. 852 del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Reg. CE n. 853 del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e successive modifiche e rettifiche.
- Reg. CE n. 1662/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del Reg. CE n.853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- D.Lgs 6 novembre 2007, n.193, attuazione della direttiva 2004/41/CE;
- Reg. CE 1162/2009 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n.853/2004, (CE) n.854/2004 e (CE) n.882/2004.
- Linee guida applicative dei Regolamenti CE n. 852/2004/ e 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Reg. (CE) N. 183/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi;
- Decreto Legislativo 14 settembre 2009, n.142 – *“Disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del regolamento (CE) n.183/2005 che stabilisce i requisiti per l'igiene dei mangimi”*
- Decreto Legislativo 10 maggio 2004 n. 149 e successive modificazioni, di *“attuazione delle direttive 2001/102/CE, 2002/32/CE, 2003/57/CE e 2003/100/CE, relative alle sostanze ed ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali”*;
- Linee guida sul controllo ufficiale dei mangimi per l'applicazione del Regolamento CE 152/2009 (nota 0012381-P del 02/07/2009 del Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali);
- Linee guida sul campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti per gli animali per l'attuazione del PNAA nota prot. N.DGSA 15001 del 10/08/2010;
- Legge 15 febbraio 1963 n. 281 sulla disciplina della preparazione ed il commercio dei mangimi;
- Regolamento (CE) 242/2010 del 19 marzo 2010 che istituisce un catalogo delle materie prime per mangimi;
- Regolamento CE 2073/2005 del 15/11/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari;
- Regolamento CE 2075/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di Trichine nelle carni;
- Regolamento CE 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche e rettifiche;
- Decreto Legislativo 2 febbraio 2001 n. 31 *“Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano”*.



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



Responsabilità del Produttore

- Decreto Legislativo 25 del 28 febbraio 2001 “Attuazione della Direttiva n. 199/34/CE che modifica la Direttiva 85/374/CE in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi”.

3.2 Norme e documenti interni

- Linee guida per la definizione di un manuale per la rintracciabilità e per l'autocontrollo nelle aziende iscritte al Sistema Italiano Allevatori;
- Linee guida per la corretta introduzione del verro in allevamento (GEN.I. – Genetica Italiana ANAS);
- Linee guida per la gestione della scrofetta (GEN.I. – Genetica Italiana ANAS);
- Linee guida per l'alimentazione delle scrofe e dei suini (GEN.I. – Genetica Italiana ANAS).

Tutti i documenti interni sono consultabili sui siti internet www.aia.it e www.anas.it

4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Igiene degli alimenti (Reg CE 852/2004)

Le misure e le condizioni necessarie per controllare i pericoli e garantire l'idoneità al consumo umano di un prodotto alimentare tenendo conto dell'uso previsto.

Rintracciabilità (Reg. 178/2002)

La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Pericolo o elemento di pericolo (Reg. 178/2002)

Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.

Rischio (Reg. 178/2002)

Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

Analisi del rischio (Reg. 178/2002)

Processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio.



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



Valutazione del rischio (Reg. 178/2002)

Processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.

Gestione del rischio (Reg. 178/2002)

Processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.

Comunicazione del rischio (Reg. 178/2002)

Lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio.

Punto critico di controllo (CCP)

Punto critico in corrispondenza del quale è possibile eliminare un pericolo o ridurlo entro limiti accettabili.

Non Conformità (Reg. 882/2004)

1. Qualsiasi scostamento dai parametri di processo o specifiche di prodotto stabiliti;
2. la mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti, e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali.

Medicinale Veterinario (D.lgs 193/2006)

- 1) Ogni sostanza o associazione di sostanze presentata come avente proprietà curative e profilattiche delle malattie animali;
- 2) Ogni sostanza o associazione di sostanze che può essere usata sull'animale o somministrata all'animale allo scopo di ripristinare, correggere o modificare funzioni fisiologiche mediante un'azione farmacologica, immunologica, oppure di stabilire una diagnosi medica.

Tempo di attesa (D.lgs 193/2006 con modifica apportata dal Regolamento CE 470/2009)

Intervallo di tempo che deve intercorrere tra l'ultima somministrazione del medicinale veterinario agli animali nelle normali condizioni d'uso e secondo le disposizioni del presente decreto e l'ottenimento di prodotti alimentari da tali animali per tutelare la salute pubblica garantendo che detti prodotti non contengono residui in quantità superiore ai limiti massimi residui di sostanze attive, come stabilito ai sensi del Reg. (CE) n. 470/2009.

Mangime o alimento per animali (Reg. 178/2002):



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



Qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali.

Alimento medicamentoso (D.lgs 193/2006)

Qualsiasi miscela di medicinale o medicinali veterinari e alimento, preparata prima della sua immissione in commercio e destinata ad essere somministrata senza trasformazione per le sue proprietà curative o preventive o per le altre proprietà del medicinale.

AIA: Associazione Italiana Allevatori

ANAS: Associazione Nazionale Allevatori Suini.

APA, AIPA, ARA: Associazione Allevatori di primo grado, provinciali, interprovinciali, regionali.

Allevamento iscritto al Sistema degli Allevatori (di seguito denominato “Allevamento” o “Azienda”). I suini allevati sono figli di riproduttori (verri e scrofe) iscritti o derivati da suini iscritti al Libro Genealogico o al Registro Anagrafico della specie suina.

FIFO: First In First Out

VII: Verifica Ispettiva Interna

5. DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda è in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente e viene identificata con le seguenti informazioni riportate sul frontespizio allegato al presente manuale:

- ragione sociale e indirizzo dell'azienda;
- titolare;
- codice ASL, codice CUA (Codice Unico delle Aziende Agricole);
- iscrizione in Banca Dati Nazionale;
- numero del macello autorizzato.

Il frontespizio riporta anche l'elenco del personale operante in azienda e le relative funzioni (organigramma).

L'azienda predispone una mappa dove sono chiaramente identificate le strutture di stoccaggio di alimenti e biocidi, i ricoveri degli animali.

6. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DESTINAZIONE

I prodotti derivanti dalle aziende che adottano il presente manuale sono:



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



- Suini grassi destinati alla macellazione. Si tratta di suini che a seconda del mercato di riferimento dell'azienda vengono destinati alla macellazione ad un peso vivo medio di partita di 160 Kg +/- 10% (suino pesante), ovvero di 110 – 130 Kg (suino leggero), ovvero di circa 140 kg suino intermedio.
- Suinetti e magroni destinati all'allevamento presso altri siti produttivi. I suinetti vengono commercializzati prevalentemente al peso vivo medio di partita di 7 Kg – al termine dell'allattamento - ovvero di 25 Kg – al termine dello svezzamento. I magroni hanno un peso vivo medio di partita di circa 80 Kg.;
- Suini femmine di razza pura iscritte al Libro Genealogico o al Registro Anagrafico, ibridi o meticci per la rimonta del parco scrofe ovvero per il mercato dei riproduttori. Le femmine ibride e meticcie sono figlie di verri iscritti al Libro Genealogico.
- Suini maschi di razza pura iscritti al Libro genealogico o al Registro anagrafico ovvero ibridi iscritti ad un Registro dell'Albo nazionale destinati alla riproduzione. I maschi ibridi sono figli di verri iscritti al Libro Genealogico.
- Scrofe e verri a fine carriera.

7. DESCRIZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Come previsto anche dai disciplinari di produzione dei prodotti a denominazione di origine, ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando gli input e gli output. In questo modo è garantita la rintracciabilità del prodotto.

Il flusso di processo che descrive l'allevamento è il seguente:

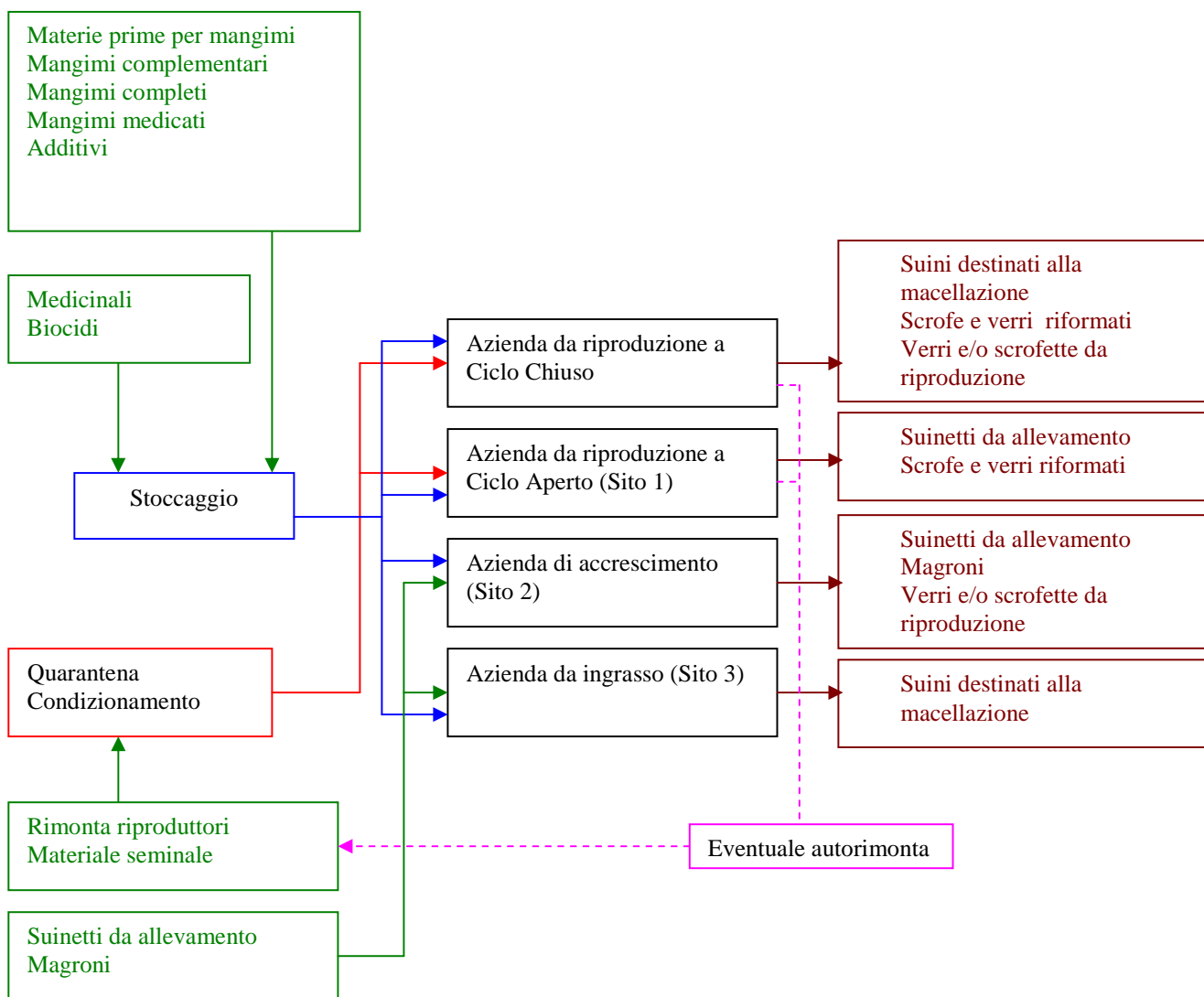


Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



INPUT

OUTPUT



Nelle pagine seguenti sono analizzate le modalità di gestione delle singole fasi del processo, con indicazione delle modalità di registrazione così come previsto dal Reg. 852/04 e dalla normativa vigente inerente il settore.



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



7.1 Processo di approvvigionamento alimenti, biocidi, medicinali veterinari

Riguarda la gestione delle seguenti categorie di prodotti acquistati: alimenti, biocidi (detergenti, disinfettanti e disinfestanti) e medicinali veterinari.

Le aziende nel sistema rintracciabilità gestiscono l'approvvigionamento di "prodotti critici" al fine della sicurezza alimentare della carne suina.

La gestione dei **mangimi** destinati all'alimentazione animale, avviene conformemente alla normativa vigente (Reg. CE 183/05 sui mangimi).

Nel processo di approvvigionamento, l'azienda si fornisce di prodotti per l'alimentazione dei suini di provenienza extra aziendale e si accerta dell'avvenuta Registrazione e/o Riconoscimento dell'azienda fornitrice ai sensi del Reg. (CE) 183/05 allegato I e II.

Per i prodotti sfusi a basso contenuto di acqua libera (semi e granaglie, farine, mangimi) di provenienza extra-aziendale, ad esclusione delle aziende agricole, deve essere rilasciato dal vettore un campione della merce, opportunamente identificato, per eventuali azioni di verifica o richiamo a seguito di non conformità di prodotto rilevate dall'azienda o dal cliente. Il campione deve essere idoneamente conservato dall'azienda fino al termine della fornitura successiva.

In occasione di eventuali contestazioni per cattiva qualità di una fornitura, l'azienda può richiedere un campione in contraddittorio per forniture successive per opportune verifiche e analisi (Legge 281/63 art. 18 comma 7):

“Al momento dello scarico dei suddetti mangimi, trasportati a mezzo di carri silos, il vettore e il destinatario, ove quest'ultimo ne faccia richiesta, provvederanno al prelevamento in contraddittorio di cinque aliquote per ogni mangime nel caso sia necessario prevedere un campione anche per l'allevatore, tre da consegnare al laboratorio di prima istanza e uno da destinare al produttore/importatore (linee guida del Ministero della Salute sul controllo ufficiale dei mangimi per l'applicazione del Reg. CE 152/2009), apponendo a ciascuno di essi sigilli di entrambe le parti, e facendo specifica menzione dell'avvenuto campionamento nel succitato documento di trasporto. Uno dei cinque campioni deve essere ritirato dal vettore e gli altri conservati dal ricevitore della merce”

Per gli alimenti acquistati deve essere effettuato un controllo in accettazione (D. Lgs 149/04) sui seguenti aspetti:

- presenza ed idoneità del cartellino;
- registrazione e/o riconoscimento del fornitore;
- dichiarazione da parte del fornitore di rispondenza sanitaria per assenza di agenti patogeni e micotossine;
- qualità (aspetto, colore, odore, etc.);
- verifica alimento per aspetto sanitario e per inquinamento da materiale inerte;
- corrispondenza fra ordine, quanto riportato nei documenti di accompagnamento delle merci e quanto effettivamente consegnato.



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



I fornitori sono rintracciabili dai documenti di trasporto e di acquisto archiviati in ordine cronologico per individuare velocemente gli stessi in caso di comunicazioni inerenti la non conformità dei prodotti acquistati. Inoltre, la documentazione di acquisto riporta la data di ricevimento merce, il tipo di merce e la tipologia di confezionamento (sfuso, in sacchi, etc).

Normalmente i mangimi alla rinfusa vengono stoccati in silos e quelli in sacchi in ambienti dedicati allo stoccaggio di prodotti per l'alimentazione dei suini e sono tenuti in modo da garantire protezione dagli eventi atmosferici e sono identificati in planimetria.

Relativamente all'**acqua** utilizzata in azienda per l'abbeverata degli animali si applicano le disposizioni del Decreto Legislativo 31/2001 che impongono l'uso di acqua potabile, con particolare riferimento ai controlli previsti dagli artt. 6, 7 e 8. Per gli altri usi, l'allegato I del Reg. CE 852/04 stabilisce che gli operatori del settore alimentare che allevano animali, devono adottare misure adeguate per utilizzare acqua potabile o acqua pulita, ove necessario in modo da prevenire la contaminazione. Ai sensi dell'art. 2 del Regolamento CE 852/04, per acqua pulita si intende "acqua di mare pulita" (acqua di mare o salmastra naturale, artificiale o depurata che non contiene microorganismi, sostanze nocive o plancton marino tossico in quantità tali da incidere direttamente o indirettamente sulla qualità sanitaria degli alimenti) e "acqua dolce di qualità analoga". In ogni caso, si impongono verifiche sull'acqua. Nel caso di allacciamento all'acquedotto pubblico non si effettua nessun controllo specifico. Nel caso di acqua pozzo privato si effettuano controlli microbiologici e chimici almeno annuali.

Per i **biocidi** e i **prodotti fitosanitari** l'azienda provvede a detenere copia della scheda tecnica e di sicurezza o etichetta che verrà conservata in azienda almeno per il periodo di impiego del prodotto. I biocidi devono essere conservati in locali chiusi, separati dagli alimenti.

Per gli **alimenti medicamentosi** l'azienda rispetta la normativa vigente (D.Lgs 90/93) e la successiva normativa di attuazione.

I suinicoltori che producono per il fabbisogno esclusivo della propria azienda **mangimi composti utilizzando additivi o premiscele contenenti additivi**, oltre ad essere soggetti all'obbligo di riconoscimento con preventivo sopralluogo da parte del Servizio Veterinario competente, o di registrazione (dipende dal tipo di additivi utilizzati), devono porre in atto, gestire e mantenere una procedura scritta permanente o procedure basate sui principi HACCP, secondo le disposizioni di cui all'art. 6 del Regolamento CE n. 183/2005 e della Circolare del Ministero della Salute 45950-P-I 8 D a 9/1 del 28 dicembre 2005, nonché rispettare i requisiti previsti dall'allegato II del Regolamento CE n. 183/2005.

Per i **medicinali veterinari** l'azienda rispetta la normativa vigente (D.Lgs. 193/06 e D.Lgs. 158/06 e successive modifiche).



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



Se l'azienda è autorizzata dall'ASL a tenere scorte di medicinali veterinari queste devono essere custodite in idonei locali chiusi sotto la responsabilità di un medico veterinario che tiene apposito registro di carico e di scarico (a pagine prenumerate e vidimato dalla ASL) da conservarsi per cinque anni dalla data dell'ultima registrazione. Lo stoccaggio dei medicinali veterinari deve avvenire in conformità alle condizioni di conservazione riportate nel foglietto illustrativo e sull'etichettatura degli stessi medicinali.

E' importante garantire il rispetto delle temperature e delle condizioni di conservazione del farmaco, mediante l'installazione di un frigorifero preferibilmente dotato di display per l'indicazione della temperatura e attuare adeguate misure per prevenire il surriscaldamento o il congelamento degli ambienti di stoccaggio. Occorre adottare gli accorgimenti necessari a identificare le confezioni dei medicinali per evitare di confonderle tra loro.

Tutti i medicinali non utilizzati o i rifiuti derivanti da tali medicinali devono essere smaltiti in conformità alle disposizioni di legge. E' necessario installare dei bidoni chiaramente identificati destinati allo stoccaggio temporaneo dei farmaci scaduti e da smaltire.

I rifiuti derivanti da medicinali veterinari ad azione immunologica contenenti microrganismi vivi devono essere preventivamente inattivati mediante ebollizione, incenerimento o immersione in un disinfettante idoneo approvato per l'uso dall'autorità competente.

Le rimanenze dei medicinali veterinari al termine delle prescritte terapie effettuate o di rimanenze dovute all'interruzione o modifica della terapia prescritta devono essere conservate conformemente alle modalità indicate nell'etichettatura del medicinale veterinario e utilizzate solo dietro specifica indicazione di un medico veterinario che provvede alla registrazione del trattamento sul registro dei trattamenti.

Per quanto riguarda le registrazioni l'azienda:

- conserva copia della documentazione di accompagnamento, delle fatture di acquisto, dei cartellini e dei certificati di analisi del fornitore relativi agli alimenti per i suini;
- conserva copia della documentazione di accompagnamento e delle fatture di acquisto e dei cartellini relativi ai biocidi;
- conserva la documentazione di acquisto e le relative ricette dei farmaci veterinari prescritti e acquistati;
- detiene il registro dei trattamenti farmacologici effettuati ai sensi del D.Lgs 193/2006 da conservarsi per almeno 5 anni insieme alle relative prescrizioni medico-veterinarie;
- detiene il registro dei trattamenti zootecnici effettuati ai sensi del D.Lgs 158/2006 da conservarsi per almeno 5 anni insieme alle relative prescrizioni medico-veterinarie;
- se autorizzata alla detenzione di scorte di medicinali veterinari, conserva il relativo registro di carico e scarico;
- detiene l'elenco del personale non medico autorizzato dal veterinario responsabile ad accedere alle scorte;
- detiene il Registro di Non Conformità;



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



7.2 Processo di approvvigionamento animali

7.2.1 Approvvigionamento materiale seminale e rimonta esterna (aziende da riproduzione a ciclo chiuso, aziende da riproduzione a ciclo aperto - Sito 1)

L'acquisto del materiale seminale e delle scrofe e dei verri da rimonta è un aspetto critico nella gestione dell'approvvigionamento.

Materiale seminale

Il materiale seminale normalmente è fresco-refrigerato e talvolta congelato.

Al riguardo si applica la normativa vigente relativa ai requisiti sanitari e anagrafici dei suini ai sensi del D.M. 19 luglio 2000 n. 403, recante il regolamento di esecuzione della Legge 30/91.

L'allevatore conserva la seguente documentazione:

- documenti di trasporto;
- fatture di acquisto;
- eventuali altri documenti accompagnatori contenenti i dati relativi a specie, razza e matricola del riproduttore maschio cui il seme appartiene;
- registro di non conformità.

Scrofette e verri da rimonta

La gestione e la registrazione delle scrofe e dei verri da rimonta è regolata dalla normativa vigente relativa ai requisiti sanitari, anagrafici e genealogici dei suini (certificato genealogico obbligatorio per i verri, modello IV, registro di carico e scarico, ecc).

I riproduttori introdotti in allevamento devono essere sottoposti ad una verifica dello status sanitario e ad un periodo di quarantena durante il quale, se necessario, sono eseguite indagini sierologiche e attuato un programma di profilassi.

I riproduttori derivati dalla selezione del Libro Genealogico (GEN.I. – Genetica Italiana ANAS) sono prodotti presso allevamenti controllati sotto il profilo sanitario e sono verificati all'ingresso in allevamento da veterinari incaricati. L'inserimento di questi riproduttori è accompagnato dalla documentazione sanitaria prevista dalla legge e da informazioni sullo stato sanitario dell'allevamento di origine fornite da GEN.I.

L'allevatore conserva la seguente documentazione:

- documenti di trasporto;
- fatture di acquisto;
- certificati genealogici;
- certificati sanitari;
- registro di non conformità.



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



Si precisa che i certificati genealogici regolarmente emessi per ogni suino riproduttore sono consultabili sul sito internet www.anas.it.

7.2.2 Approvvigionamento suini da allevamento (suinetti e magroni) (Aziende di accrescimento - Sito 2 e Aziende da ingrasso – Sito 3)

L'introduzione dei suinetti da allevamento e dei magroni è un aspetto critico nella gestione dell'approvvigionamento ed è regolata dalla vigente normativa relativa ai requisiti sanitari e anagrafici dei suini (modello IV, registro di carico e scarico, ecc).

I soggetti vengono introdotti in locali opportunamente puliti e disinfettati. E' consigliabile la gestione del tutto pieno e tutto vuoto. I suini devono essere sottoposti ad una verifica dello stato sanitario e se necessario, vengono eseguite indagini sierologiche ed attuato un programma di profilassi.

L'allevatore conserva la seguente documentazione:

- documenti di trasporto;
- fatture di acquisto;
- certificati sanitari;
- registro di non conformità.

7.3 Processo di identificazione dei suini

Tutti i soggetti presenti in allevamento sono identificati ai sensi del D. Lgs. 26 ottobre 2010 n. 200 e del D.P.R. 30 aprile 1996 n. 317 e della Circolare 14 agosto 1996 n. 11.

Gli animali iscritti al Libro genealogico o ad un Registro dell'Albo nazionale dei registri suini riproduttori ibridi sono identificati mediante tatuaggio del padiglione auricolare destro. Gli animali iscritti al Registro anagrafico sono identificati con due marche auricolari riportanti un codice univoco.

I verri sono accompagnati dal certificato, di cui ai Disciplinari del Libro Genealogico, Registro Anagrafico e Albo ibridi, come prescritto dalla norme vigenti.

Le scrofe possono essere accompagnate dal certificato di cui sopra e/o da schede aziendali riportanti i dati degli eventi vitali. I dati degli eventi vitali delle scrofe possono essere gestiti da una procedura informatica che rende disponibili i dati per la verifica.

Gli animali in svezzamento, magronaggio e finissaggio sono raggruppati per lotti omogenei di peso ed età.

Il numero di suini per lotto è funzione del peso vivo e dello spazio disponibile nel rispetto delle norme sul benessere animale.

Gli allevamenti aderenti ad un circuito a denominazione di origine osservano anche le disposizioni sull'identificazione mediante tatuaggio dei suini disposte dai Piani di controllo.



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



7.4 Processo di autoproduzione di materie prime per l'alimentazione

Relativamente ai prodotti per l'alimentazione del bestiame provenienti dal processo di autoproduzione, l'azienda:

- conserva documentazione di acquisto delle sementi e dei prodotti fitosanitari;
- registra eventi critici di campagna per le colture soggette a trattamenti fitosanitari sul quaderno di campagna, in conformità all'art. 42 del DPR 290/2001.

Dalle registrazioni effettuate è possibile risalire a:

- Coltura
- Superficie totale,
- Epoche o date di semina,
- Date di inizio raccolta con relativa tipologia di prodotto raccolto
- Trattamenti fitosanitari identificati per prodotti impiegati, dosi, superfici trattate, motivo del trattamento e date dei trattamenti
- Eventuale uso di sementi geneticamente modificate
- Ogni insorgenza di malattie o di parassiti in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari
- ai risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni prelevati a fini diagnostici aventi importanza per la sicurezza dei mangimi.

l'azienda detiene i prodotti fitosanitari in ambienti idonei e ne conserva le relative schede di sicurezza.

7.5 Processo di alimentazione

Il mangime può venire somministrato manualmente o meccanicamente, asciutto o bagnato. La razione dipende dalla fase fisiologica del gruppo di animali (lattazione, gestazione scrofe, accrescimento riproduttori, svezzamento, magronaggio, finissaggio).

Il piano alimentare è predisposto da tecnici specializzati che elaborano razioni bilanciate in funzione dei fabbisogni e degli alimenti disponibili. Le razioni sono formulate in modo da fornire un'alimentazione sana e adatta alle diverse categorie produttive, all'età e specie e in quantità sufficiente a mantenere gli animali in buona salute e a soddisfare le loro esigenze nutrizionali (Linee guida per l'alimentazione delle scrofe e dei suini (GEN.I. – Genetica Italiana ANAS).

Gli allevamenti suinicoli aderenti ad un circuito a denominazione di origine osservano le disposizioni sull'alimentazione dettate dai disciplinari di produzione e dai relativi Piani di controllo che impongono, tra l'altro, che la composizione della razione somministrata sia



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



tale da soddisfare i fabbisogni degli animali nelle diverse fasi del ciclo di allevamento, mediante moderati accrescimenti giornalieri.

La scheda di razionamento riporta:

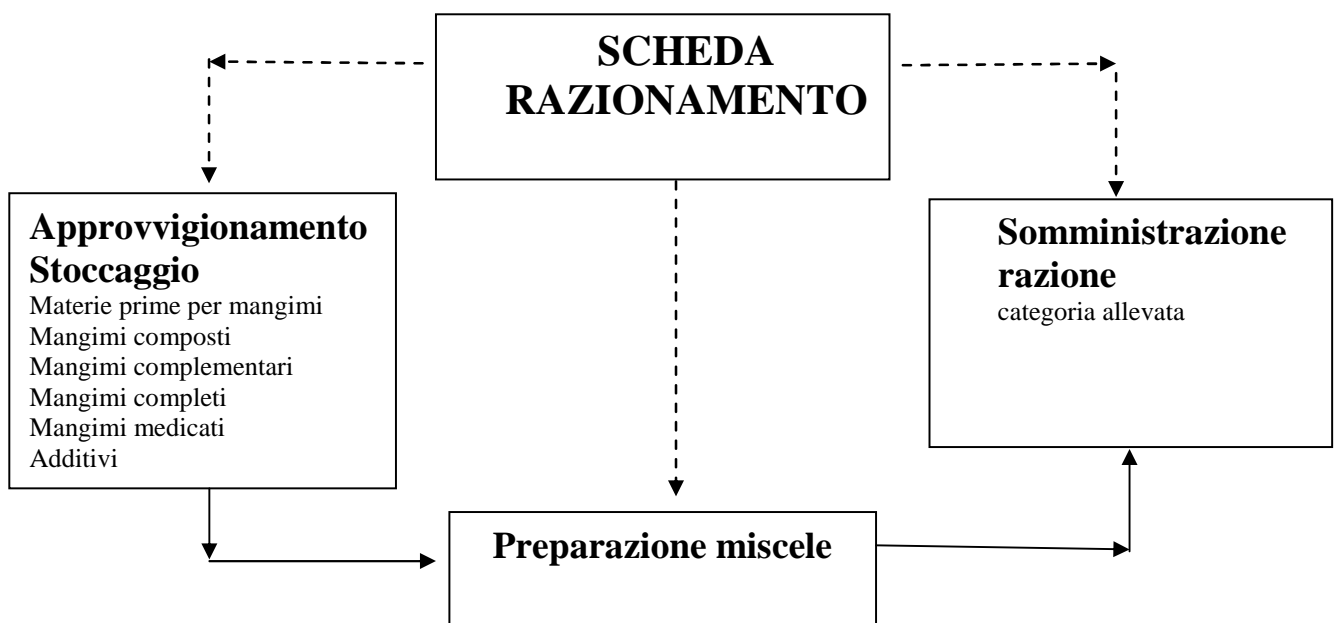
- Il gruppo di animali a cui viene somministrata;
- La validità del piano alimentare (data inizio–data fine);
- La firma del responsabile;
- Il tipo di mangime;
- Le quantità da somministrare per gruppo di animali;
- Campo note in cui segnalare le variazioni temporanee della razione.

In caso di formulazione delle razioni attraverso supporto informatico, la scheda può essere sostituita dalle stampe prodotte dal programma utilizzato.

Il responsabile dell'allevamento verifica periodicamente eventuali modifiche della consistenza degli animali nei diversi gruppi e aggiorna i relativi piani di razionamento. I controlli dell'efficacia della razione somministrata ai suini avvengono sulla base della verifica delle performance e delle condizioni dei singoli gruppi di animali.

Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli

Diagramma di flusso “alimentazione”



7.6 Gestione sanitaria dell'allevamento

Comprende tutte quelle misure che devono essere adottate per garantire la sanità dell'allevamento e del singolo capo.

I riproduttori acquistati sono introdotti previa verifica dello stato sanitario e sono sottoposti ad un periodo di quarantena durante il quale, se necessario, vengono eseguite indagini sierologiche e attuato un programma di profilassi.

L'allevatore conserva la documentazione sanitaria dei soggetti acquistati.

Trattamenti sanitari degli animali

I trattamenti veterinari dei capi in allevamento sono gestiti e registrati in conformità alla legislazione vigente.



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



Gli animali da trattare vanno suddivisi in gruppi omogenei per evitare sovra o sottodosaggio. La miscelazione dei medicinali veterinari da somministrare in acqua da bere/alimento liquido deve rispettare procedure operative standard.

Esistendo un pericolo di presenza di residui nelle carni, gli animali trattati devono essere adeguatamente identificati e chiaramente distinti dagli altri per garantire il rispetto dei tempi di sospensione indicati nel foglietto illustrativo, così come le modalità di gestione delle loro deiezioni finalizzate ad evitare contaminazione ambientale.

E' necessario riportare le eventuali reazioni avverse e gli insuccessi terapeutici al veterinario responsabile. Il veterinario predispone specifiche indicazioni operative relative alle modalità di effettuazione dei trattamenti farmacologici e verifica l'adeguata formazione del personale addetto allo svolgimento degli stessi.

Azioni di controllo:

- I lavoratori dovrebbero indossare ogni giorno scarpe e tuta pulite, iniziando l'attività dalle unità con gli animali più giovani e procedendo per gruppi di età;
- I veicoli dovrebbero rimanere al di fuori dell'area dei locali d'allevamento (veicoli dei visitatori, veicoli per la consegna dei mangimi, veicoli per la consegna/raccolta degli animali e in particolare i veicoli per la raccolta delle carcasse). I passaggi, le passerelle, le rampe di carico e i rimorchi devono essere puliti e disinfettati. E' necessario pulire e disinfettare le aree di raccolta delle carcasse e di carico degli animali immediatamente dopo l'uso;
- Gli accessori dovrebbero essere mantenuti separati per ciascun gruppo oppure, se non è possibile, pulire e disinfettare carriole, attrezzi, trattori, strumenti etc. se utilizzati in condivisione;
- I silos di mangime dovrebbero essere adiacenti alla recinzione perimetrale. I punti di ingresso e le aree di stoccaggio dei mangimi dovrebbero essere coperti da griglie o sigillati per impedire l'ingresso dei parassiti;
- E' necessario evitare le cause che predispongano all'insorgenza di malattie infettive e parassitarie, quali l'ingresso di estranei, la carenza di igiene, la presenza eccessiva di insetti ematofagi, topi, ecc.;
- Per quanto possibile, provvedere alla pulizia degli animali inviati al macello e, ove necessario, degli animali da produzione;
- Procedere a disinfezioni, derattizzazioni e disinfestazioni, anche per quanto riguarda i mezzi di trasporto, secondo quanto previsto dal Piano delle pulizie;
- Controllare lo stato sanitario dell'allevamento e lo stato di salute di ogni singolo soggetto, rilevando l'eventuale presenza di sintomi riferibili a malattie incipienti o in atto;
- La comparsa di sintomi patologici va tenuta sotto controllo e sottoposta alla valutazione tecnica del veterinario. Nei casi in cui la diagnosi indichi la possibilità di diffusione della malattia gli animali dovrebbero essere isolati per ridurre al minimo la diffusione;
- Il verificarsi di casi di mortalità va annotato nel registro di carico e scarico;
- In caso di patologie infettive occorre attenersi a quanto prescritto dal veterinario, sia per la profilassi igienico sanitaria che per le profilassi vaccinali;



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



- Il veterinario predispone e redige piani di biosicurezza e di profilassi e predispone delle indicazioni terapeutiche per le principali patologie presenti in azienda. Tali piani e indicazioni sono allegati alla documentazione aziendale.

7.7 Benessere animale

Il benessere dei suini è regolato dal D.Lgs 26 marzo 2001, n.146 e dal D.Lgs 30 dicembre 1992, n. 534 e successive modificazioni, pertanto i detentori degli animali, devono osservare le vigenti disposizioni in materia di benessere dei suini negli allevamenti, in aggiunta alle seguenti prescrizioni di carattere generale:

- provvedere che gli animali siano accuditi da un numero sufficiente di addetti aventi capacità, conoscenze e competenze professionali;
- ispezionare gli animali almeno una volta al giorno e garantire che l'ispezione avvenga in condizione di illuminazione sufficiente;
- fornire agli animali malati o feriti cure appropriate ed, eventualmente, isolarli in idonei locali;
- utilizzare materiali non nocivi, lavabili e disinfettabili per la costruzione dei locali di stabulazione, dei recinti e delle attrezzature che vengono a contatto con gli animali;
- i locali di stabulazione non devono avere spigoli taglienti e sporgenze che possano provocare lesioni;
- mantenere negli ambienti di stabulazione condizioni microclimatiche (circolazione dell'aria, polverosità, temperatura, umidità relativa, concentrazioni di gas, ecc) entro limiti non dannosi per gli animali;
- ispezionare almeno una volta al giorno gli impianti automatici o meccanici indispensabili alla salute ed al benessere degli animali ed eliminare immediatamente i difetti riscontrati;
- la libertà di movimento dell'animale non deve essere limitata in modo tale da causargli inutili sofferenze o lesioni;
- garantire agli animali in stabulazione fissa un spazio disponibile comunque adeguato al rispetto delle esigenze fisiologiche ed etologiche;
- custodire gli animali in strutture che assicurino loro appropriati periodi di illuminazione. Fornire agli animali custoditi al di fuori dei fabbricati un riparo adeguato che li protegga dalle intemperie, dai predatori e dai rischi per la salute;
- somministrare agli animali un'alimentazione sana, adatta all'età e allo stato fisiologico, nonché in quantità sufficiente a mantenerli in buona salute; anche l'accesso alla razione deve avvenire in considerazione delle necessità fisiologiche degli animali allevati;
- garantire che nell'alimento non siano presenti sostanze che causino all'animale inutili sofferenze o lesioni;
- assicurare l'accesso ad acqua idonea per quantità e qualità o a liquidi che garantiscano un adeguato livello di idratazione;



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



- utilizzare attrezzature per la somministrazione di mangimi ed acqua concepite, costruite ed installate in modo da ridurre al minimo le possibilità di contaminazione e le rivalità tra gli animali.
- non eseguire nei procedimenti di allevamento interventi o pratiche che provochino agli animali sofferenze o lesioni.

7.8 Gestione delle fasi d'allevamento

7.8.1 Riproduzione

L'azienda gestisce il processo riproduttivo attraverso il controllo delle scrofe e dei verri, effettuato da personale tecnico nel rispetto del protocollo aziendale e delle procedure inerenti il piano di assistenza.

I dati degli eventi sono registrati sul registro di carico e scarico mediante supporto informatico o cartaceo.

7.8.2 Parto ed allevamento dei suinetti

Le scrofe gravide sono trasferite nella settimana che precede il parto in una sala parto opportunamente pulita, attrezzata con gabbie idonee.

Il periodo di allattamento dei suinetti è di 28 giorni con peso finale tra i 7-8 kg (il termine può essere ridotto a 21 se la permanenza presso la madre influenzi negativamente il benessere o la salute del lattonzolo o della scrofa ed il suinetto sia trasferito in impianti specializzati).

Segue la fase di svezzamento in locali climatizzati ed attrezzati con gabbioni/box di norma sopraelevati. I suinetti sono tenuti in gruppi. Questa fase si conclude ad un peso vivo di circa 25-30 kg.

7.8.3 Magronaggio e finissaggio

Seguono le fasi di magronaggio, fino al raggiungimento di circa 80 Kg e di finissaggio.

La fase di finissaggio si conclude con l'avvio alla macellazione che nel caso dei suini pesanti, viene effettuata al raggiungimento del peso vivo medio di circa 160 Kg, mentre per il suino leggero al peso compreso tra 110 e 130 Kg, e per specifiche richieste di mercato a pesi intermedi tra i precedenti.

7.9 Strutture, impianti ed attrezzature

L'allevamento deve disporre di:

- locali per isolare i riproduttori di nuova introduzione;
- misure per limitare e regolamentare l'accesso a personale e mezzi;



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



- copriabiti e calzari per accedere in allevamento;
- dispositivi per la disinfezione e pulizia degli automezzi in ingresso.

Durante il processo di progettazione, è necessario evitare potenziali pericoli per gli animali (ad esempio angoli acuti). Le strutture dell'allevamento, le recinzioni ed il suolo devono essere ispezionati spesso ed è necessario procedere, se del caso, alle opportune riparazioni.

Le strutture usate nell'allevamento devono rispondere alle esigenze comportamentali dei suini fornendo loro una superficie adeguata per dormire, nutrirsi e spostarsi, oltre ad un'adeguata illuminazione, come indicato dalle norme sul benessere animale.

I ricoveri sono progettati in modo tale da favorire la circolazione dell'aria, mantenere bassi i livelli di polvere e garantire livelli non nocivi di umidità relativa e concentrazione di gas. I fabbricati, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati per evitare la contaminazione e la proliferazione di organismi patogeni secondo il Piano delle Pulizie. Le deiezioni sono rimosse con regolarità così come specificato nel Piano delle pulizie, al fine di limitare gli odori, ammoniaci ed evitare di attirare insetti o roditori. Gli animali morti in azienda sono smaltiti ai sensi del Regolamento 1069/2009. Negli ambienti in cui sono presenti animali e alimenti sono previsti sistemi di protezione dagli uccelli e dagli insetti. E' necessario ridurre al minimo i rischi sanitari dovuti a fattori igienici oppure derivanti da un non corretto utilizzo delle macchine e degli impianti.

Trattamento rifiuti organici

In azienda dunque si effettua:

- Regolare pulizia, disinfezione e disinfestazione di locali e ambienti, compresi i silos per mangimi sfusi, secondo quanto indicato dal Piano delle Pulizie;
- Pulizia e disinfezione alla fine di ogni ciclo di utilizzo delle attrezzature, delle gabbie e dei locali;
- Regolari manutenzioni come riportato nei manuali d'uso e manutenzione degli impianti;
- Utilizzo degli impianti conforme a quanto previsto dai manuali d'uso.

Tutte le operazioni non ordinarie sono registrate sul Registro della manutenzione straordinaria. Analogamente sono registrate le attività di disinfestazione e derattizzazione sull'apposito Registro.

Qualora sia presente un sistema di alimentazione automatica l'allevatore effettua una o due volte l'anno un controllo dei silos di stoccaggio e periodicamente delle calate nelle mangiatoie, tenendo conto delle dimensioni e della capacità produttiva dell'azienda. Inoltre, si effettua giornalmente una verifica della funzionalità degli abbeveratoi.



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli

8. PRINCIPALI PERICOLI CHE POSSONO INSORGERE NELL'ALLEVAMENTO SUINICOLO E RELATIVE AZIONI DI CONTROLLO

8.1 Definizione dei pericoli relativi alla produzione di suini.

Dall'analisi del processo produttivo tipico dell'allevamento e tenuto conto delle raccomandazioni del Reg. (CE) 852/04 sono state individuate le seguenti tipologie di pericoli:

Pericoli microbiologici:

Agenti di zoonosi e batteri patogeni, determinati da resistenza agli antibiotici

Le zoonosi sono malattie che si trasmettono dagli animali all'uomo e possono rappresentare un rischio per la salute umana soprattutto nei soggetti con deficit immunitario o che si trovino in particolari condizioni fisiche (ad esempio stato gravidanza). Le principali malattie che possono essere trasmesse dal suino all'uomo attraverso il contatto diretto con l'animale o con i suoi escreti corporei sono le micosi, le infezioni da coli, le infezioni stafilococciche e la pasteurellosi. Il trattamento degli animali con antibiotici può aumentare nel lungo periodo la resistenza delle popolazioni batteriche ai farmaci, con evidenti conseguenze negative anche per la salute umana. Per questo, la somministrazione degli antibiotici agli animali dovrebbe essere limitata ai casi di effettiva necessità riscontrati da un medico veterinario.

Per la corretta gestione delle malattie trasmesse dagli animali all'uomo si rimanda al regolamento di Polizia Veterinaria approvato con D.P.R. n. 320 del 8 febbraio 1954.

Salmonella: Presenta aspetti epidemiologici diversi a seconda del sierotipo in causa, mentre la sua comparsa in allevamento pone dei problemi legati all'identificazione dei diversi settori interessati e dei loro collegamenti. Le condizioni che favoriscono la diffusione del contagio sono molteplici e coinvolgono dimensioni e struttura dell'allevamento, tipo della lettiera, alimentazione, cicli di produzione, condizioni igieniche, impiego di farmaci a scopo terapeutico, profilattico o più semplicemente auxinico. Le infezioni da salmonella all'inizio sono normalmente circoscritte al tubo digerente. La mortalità in genere è bassa, dopo la guarigione alcuni soggetti possono divenire "carriers" con eliminazione intermittente, tramite le feci, anche per cinque mesi.

Leptospirosi: è causata da microrganismi bastoncellari spiraliformi. Hanno diffusione universale, sono parassiti obbligati e la loro diffusione avviene per la presenza di animali serbatoi, come i roditori o suini. In quest'ultimi, l'infezione è sostenuta soprattutto da due



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



sierovarianti *pomona* e *tarassovi* le quali si localizzano a livello renale e la loro diffusione avviene tramite le urine.

L'infezione dell'allevamento quindi avviene per l'introduzione di animali escretori, in apparente ottima salute o per la presenza di roditori infetti. La propagazione avviene sia in maniera diretta, venendo a contatto con le urine infette sia indiretta per assunzione di bevande o alimenti contaminati. La manifestazione clinica più importante è l'aborto se l'infezione avviene tra il 90° o 100° giorno di gravidanza, ma può comportare anche ritorni in calore ripetuti o aumento dei nati morti.

A scopo di profilassi si sono dimostrati efficaci i trattamenti con l'utilizzo di antibiotici come le tetracicline, o l'utilizzo di vaccini mono-polivalenti. Il fine ultimo della profilassi rimane l'eradicazione. Ai fini dell'eradicazione è importante eseguire interventi di derattizzazione. Nell'uomo l'infezione avviene manipolando visceri di animali infetti e il contagio avviene tramite piccole soluzioni di continuo o ferite a livello cutaneo. Può causare una forma di meningite.

Staphylococcus aureus: rappresenta un pericolo per il consumatore finale in quanto produce una serie di enterotossine in grado di provocare un'intossicazione caratterizzata da nausea, vomito e diarrea, che viene superata in genere in 2-3 giorni negli adulti sani senza intervento medico. Nei bambini e negli anziani o nei soggetti immunodepressi la patologia può evolversi in modo molto più grave.

Escherichia coli: Esistono diversi ceppi distinti a seconda delle caratteristiche degli antigeni. La loro tossicità è dovuta all'adesione alla parete intestinale e alla produzione di tossine. Sono presenti nella porzione distale dell'intestino degli omeotermi e vengono eliminati con le feci. Ne deriva che la sua presenza nell'ambiente e negli alimenti è da considerare come indice di contaminazione fecale. La manifestazione clinica predominante è rappresentata dalla diarrea con emissione di feci liquide, maleodoranti, gialle o grigio-chiare (dove il nome di diarrea bianca), raramente emorragiche, non associata a sintomi di ordine generale.

Oltre a questa forma enterica che colpisce soprattutto i suinetti nel periodo neonatale e post-svezzamento, vi è la forma enterotossica che comporta lesioni vescicolari con formazioni di edemi (a livello di grugno) e morti improvvise. Le misure di profilassi sono soprattutto rivolte alla costituzione ed al mantenimento di standard igienici ambientali elevati oppure all'utilizzo di un vaccino.

Yersenia enterocolitica: comprende oltre 50 sierotipi e 5 biotipi, molti dei quali non sono patogeni. I ceppi patogeni per l'uomo sono generalmente pirazinamidasi-negativi. I sierotipi che causano la malattia possono variare in differenti aree geografiche. *Yersinia enterocolitica* è causa frequente di diarrea ed è presente in ogni continente. La trasmissione dell'infezione si verifica attraverso l'ingestione di acqua o di cibo contaminato e meno frequentemente tramite contatti con animali o pazienti infetti. Gli animali che fungono da serbatoio dell'infezione sono roditori, conigli, maiali, pecore, bovini, cavalli, cani e gatti. La maggior parte delle infezioni contratte dagli animali riconoscono come modalità di contagio, oltre al contatto diretto, anche il consumo di carne poco cotta, specie di maiale, anche se refrigerata, poiché *Yersinia* si sviluppa anche a basse temperature



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



(4°C). Il microrganismo è stato isolato anche da acque di superficie, ma raramente ha provocato epidemie attraverso questa via. Sono state segnalate invece epidemie associate al consumo di latte pastorizzato contaminato, in seguito al consumo di intestino di maiale crudo, salsicce crude o di germogli di fagioli. Le epidemie sono più frequenti nei mesi freddi.

Dopo un periodo d'incubazione di 4-7 gg compaiono i sintomi iniziali rappresentati da febbre, diarrea e dolore addominale; l'infezione può causare ulcerazioni della mucosa dell'ileo terminale con interessamento delle placche del Peyer, e aumento di volume dei linfonodi mesenterici. Il paziente accusa dolori alla fossa iliaca destra e febbre; talora può subentrare stipsi. Spesso questa sintomatologia porta ad un intervento di appendicectomia con appendice normale.

In rari casi le ulcerazioni ileali possono interessare il viscere a tutto spessore e provocare una perforazione intestinale o enterorragie. L'infezione dai linfonodi mesenterici può raggiungere la grande circolazione diffondendosi in altri organi quali fegato, polmoni, meningi; in questi casi può essere evidente un quadro settico. In alcuni pazienti possono manifestarsi fenomeni immunoreattivi, quali una fastidiosa poliartrite che interessa in rapida successione ginocchia, anche, piedi, dita e gomiti e può persistere per alcuni mesi, oppure un eritema nodoso. Sono state descritte anche faringiti.

Tra gli animali domestici il suino è considerato la riserva più importante e spesso si isola senza che l'animale presenti forme morbose. L'infezione avviene sempre per via orale con localizzazione a livello intestinale ed eliminazione con le feci. La forma clinica si presenta soprattutto negli animali giovani caratterizzata da anoressia e diarrea emorragica.

Trichinella: La trichinellosi (detta anche trichinosi) è una [zoonosi](#) causata da vermi cilindrici (nematodi) appartenenti al genere *Trichinella*, un parassita che inizialmente si localizza a livello intestinale per poi dare origine a una nuova generazione di larve che migrano nei muscoli, dove poi si incistano. Il parassita è in grado di infettare i mammiferi, gli uccelli e i rettili, soprattutto quelli carnivori e onnivori (maiale, volpe, cinghiale, cane, gatto, uomo). La trasmissione all'uomo avviene esclusivamente per via alimentare, attraverso il consumo di carne cruda o poco cotta contenente le larve del parassita. In Italia, il veicolo di trasmissione è la carne suina (maiale o cinghiale), equina e più raramente di carnivori selvatici (volpe). La trichinosi non si trasmette da persona a persona. Il periodo di incubazione è generalmente di circa 8-15 giorni, ma può variare da 5 a 45 giorni a seconda del numero di parassiti ingeriti. Nell'uomo il quadro clinico varia dalle infezioni asintomatiche a casi particolarmente gravi, con alcuni decessi. La sintomatologia classica è caratterizzata da diarrea (che è presente in circa il 40% degli individui infetti), dolori muscolari, debolezza, sudorazione, edemi alle palpebre superiori, fotofobia e febbre. La diagnosi viene suggerita dalla presenza di marcata eosinofilia (fino al 70%), leucocitosi, aumento degli enzimi muscolari (Cpk) e confermata attraverso esami sierologici, o biopsia muscolare positiva per *Trichinella*.

Cisticercosi: parassitosi causata da forme larvali di cestodi. Nel bovino (*Cysticercus bovis*), nel suino (*C.cellulosae* forma larvale di *T.solium* e *C.viscerotropa* forma larvale di *T.asiatica*). L'uomo può essere colpito anche da cisticercosi (*C.cellulosae*). Parassitosi



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



non contagiosa a ciclo indiretto, cosmopolita. *T.saginata* è maggiormente presente nei paesi industrializzati rispetto a *T.solium*. L'uomo alberga le tenie adulte ed elimina proglottidi contenenti uova immediatamente infettanti per gli ospiti intermedi, il bovino e il suino, dove si formano cisticerchi (rispettivamente *C.bovis* e *C.cellulosae*) a livello muscolare.

Fonte di contaminazione per l'uomo: carni crude o poco cotte contenente cisticerchi. Nell'uomo è segnalata anche la cisticercosi (muscoli, sistema nervoso centrale, occhio) per ingestione di uova di *T.solium* eliminate da un uomo infetto e contaminanti acqua o alimenti. Raramente forme larvali di altre tenie (*multiceps*, *serialis*, *brauni*, *taeniaeformis*, *crassiceps*, *ovis*) possono infettare l'uomo in vari organi (cervello, sottocute, occhio, fegato).

Pericoli chimici:

Residui di farmaci veterinari

Appartengono alla categoria dei farmaci veterinari gli antibiotici, i chemioterapici, i sulfamidici e altre sostanze farmacologicamente attive utilizzate a scopi terapeutici. I residui dei farmaci veterinari nella carne rappresentano un pericolo per il consumatore in quanto possono determinare fenomeni di antibiotico resistenza e, in soggetti sensibili, provocare manifestazioni allergiche. La presenza nella carne di residui di sostanze farmacologiche in quantitativi superiori ai limiti massimi consentiti (MRL), può avvenire per errori commessi nella somministrazione del farmaco dovuti a:

- errato dosaggio;
- prolungamento della durata della terapia rispetto a quella indicata nel foglietto illustrativo del medicinale;
- mancato rispetto dei tempi di sospensione.

L'utilizzo del farmaco veterinario deve avvenire nel rispetto della normativa vigente.

Residui di prodotti fitosanitari

Appartengono a questa categoria presidi sanitari utilizzati in agricoltura per la cura delle piante, come gli insetticidi, gli acaricidi, gli antifungicidi, gli erbicidi, gli antiparassitari e i rodenticidi. I pericoli legati al loro utilizzo risiedono nel mancato rispetto dei tempi di sospensione e nella conseguente presenza di sostanze indesiderabili nei mangimi e nella carne.

Micotossine

Le micotossine sono sostanze tossiche prodotte, in particolari condizioni ambientali, dal metabolismo di alcune specie di funghi microscopici possono trovarsi nelle materie prime e nei prodotti. Le micotossine che interessano le produzioni zootecniche sono le Aflatossine B1, B2, G1, G2 (che si sviluppano su cereali, semi oleaginosi, spezie, frutta fresca e secca, mais, arachidi, pistacchi, nocciole e noci brasiliane), le Aflatossine M1 e



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



M2 (si sviluppano sul latte e sui suoi derivati), l'Ocratossina A (può trovarsi nei cereali, nelle spezie, nel cacao, nel caffè, nelle carni suine ed avicole, nel vino e nella birra), lo Zearalenone (si sviluppa sul mais e sugli altri cereali), i Tricoteceni (si trovano sui cereali vernini come il frumento e l'orzo) e le Fumonisine (mais).

Le micotossine costituiscono un fattore di pericolosità in quanto incidono sullo stato di salute degli animali e molte di esse sono cancerogene per l'uomo.

Materiale radioattivo

La contaminazione radioattiva può derivare da un incidente durante la produzione o l'uso di radionuclidi (radioisotopi). La contaminazione può avvenire tramite gas, liquidi o particelle radioattive.

Altre sostanze potenzialmente tossiche

Tra le sostanze potenzialmente tossiche che possono inquinare gli alimenti destinati agli animali e l'ambiente in cui vivono vi sono i metalli pesanti come il **piombo**, il **mercurio** e il **cadmio**.

Questi elementi inquinano le coltivazioni vicine alle arterie stradali a grande densità di traffico o collocate vicino a scarichi industriali. Essi possono essere contenuti anche nelle formulazioni di numerosi agro-farmaci.

La loro pericolosità è legata al fatto che, una volta ingeriti insieme agli alimenti si accumulano nei reni, nel fegato, nelle ossa e nel tessuto nervoso dell'uomo e soprattutto del bambino, provocando gravi forme patologiche.

Oltre ai metalli pesanti, presentano un elevato livello di pericolosità anche le **diossine PCB** (policlorobifenili) **PPB** (polibromobifenili) prodotte nei processi di lavorazione e/o di combustione dei composti clorurati, come il PVC, comunemente utilizzato per la produzione di film plastici e contenitori.

Le diossine sono sostanze persistenti nell'ambiente ed estremamente tossiche. Si legano ai tessuti adiposi degli animali e dell'uomo ed hanno effetti cancerogeni o incidono sul funzionamento del sistema nervoso, anche a bassissimo dosaggio.

Sulla base di questi pericoli si riporta lo schema esemplificativo del piano aziendale di autocontrollo dove per ogni fase del processo di produzione vengono individuati i pericoli, identificati i punti critici di controllo, le misure preventive, le azioni di monitoraggio, i limiti, le azioni correttive, i documenti di registrazione e le attività di verifica effettuate.



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



| Fase | Pericolo | Possibile CCP | Operazioni e pre-requisiti di corretta prassi igienica | Monitoraggio | Limiti critici | Azioni Correttive | Verifica del Sistema | Documenti di registrazione |
|-------------------|-----------------------------|---------------|--|---|-----------------|---|---------------------------------|--|
| Acquisto alimenti | Presenza micotossine | SI | <p>Qualifica fornitori</p> <p>Richiesta certificato di analisi al fornitore/accordo di fornitura</p> <p>Controllo prodotto in accettazione</p> <p>Controllo visivo del prodotto ad ogni consegna.</p> <p>Prelievo e conservazione di un campione per eventuali analisi in contraddittorio.</p> | Controllo analitico dei prodotti in ingresso con disponibilità dei risultati in tempo utile | Limite di legge | <p>Rifiuto prodotti non conformi</p> <p>Isolare l'alimento e contattare il fornitore.</p> | Analisi sull'alimento a rischio | <ul style="list-style-type: none"> - Certificato di analisi alimenti - Raccolta cronologica delle fatture di acquisto - Cartellini mangime - Registro non conformità |
| Acquisto additivi | Contaminazione, alterazione | SI | Qualifica fornitori | Controllo dei prodotti in ingresso | Limiti di legge | Rifiuto dei prodotti non conformi | Analisi sull'additivo a rischio | <ul style="list-style-type: none"> - Raccolta cronologica delle fatture di acquisto - Registro di non conformità |



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



| Fase | Pericolo | Possibile CCP | Operazioni e pre-requisiti di corretta prassi igienica | Monitoraggio | Limiti critici | Azioni Correttive | Verifica del Sistema | Documenti di registrazione |
|----------------------------|--|---------------|--|----------------------------------|---|---|--|---|
| Approvvigionamento idrico | Presenza di inquinanti biologici e chimici | NO | Verifica della presenza di fonti di inquinamento. Analisi microbiologica e chimica all'atto dell'utilizzo del pozzo Ripetere l'analisi almeno una volta l'anno. | | D.lgs 2 febbraio 2001 n.31 e successive modifiche | Non utilizzo acqua inquinata | Analisi | <ul style="list-style-type: none"> - Certificato di analisi acqua - Bolletta canone - Registro non conformità |
| Approvvigionamento Animali | Presenza malattie infettive e parassitarie | SI | Quarantena . Effettuazione di vaccinazioni e trattamenti antiparassitari preventivi, se necessario. Qualificazione fornitori. Controllo documenti di accompagnamento dei soggetti acquistati. | Verifica stato sanitario animale | Reg. (CE) 852/04 e 853/04 | Identificazione degli animali malati Contattare il veterinario | Visita clinica ed eventuale analisi microbiologica | <ul style="list-style-type: none"> - Registro di carico e scarico - Raccolta cronologica delle fatture di acquisto - Registro dei trattamenti - Registro non conformità |



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



| Fase | Pericolo | Possibile CCP | Operazioni e pre-requisiti di corretta prassi igienica | Monitoraggio | Limiti critici | Azioni Correttive | Verifica del Sistema | Documenti di registrazione |
|--|---|---------------|---|--|--|---|----------------------|---|
| Stoccaggio/conservazione prodotti (alimenti e biocidi) | Contaminazione chimica e microbiologica | SI | <p>Stoccare i prodotti in modo da garantire una movimentazione in base alle regole FIFO.</p> <p>Evitare utilizzo di prodotti scaduti.</p> <p>Evitare utilizzo prodotti con confezioni danneggiate. Controllare le date di scadenza.</p> <p>Controllare le date di presa in carico dei prodotti.</p> | Controllo visivo dell'integrità delle confezioni e degli imballi. | Date di scadenza | <p>Scarto</p> <p>Identificare i prodotti scaduti e smaltirli secondo le normative vigenti</p> | Visiva | <ul style="list-style-type: none"> - Fatture di acquisto - Certificati di analisi - Registro disinfestazione derattizzazione - Piano delle pulizie - Registro non conformità |
| Stoccaggio/conservazione dei medicinali veterinari | Contaminazione, alterazione. Utilizzo di medicinali scaduti. | SI | Rispettare le condizioni di conservazione (comprese le temperature) riportate sulle etichette, verificare l'integrità delle confezioni, mantenere ordine nello stoccaggio, garantire un idoneo stato dei locali di stoccaggio. | Controllo delle date di scadenza e verifica delle temperature di conservazione, controllo visivo per la verifica dell'integrità delle confezioni, verifica periodica dello stato dei locali. | Data di scadenza, aspetto fisico (forma farmaceutica, colore, consistenza, etc) e modalità di conservazione riportate sull'etichetta del prodotto. Temperatura di conservazione | Identificazione dei medicinali scaduti, alterati o danneggiati e loro eliminazione secondo le normative vigenti | Visiva | <ul style="list-style-type: none"> - Documentazione di acquisto - Prescrizioni medico-veterinarie - Registro dei trattamenti farmacologici previsto dall'art. 79 del D.lgs 193/2006 - Registro delle non conformità |



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



associazione nazionale allevatori suini

| Fase | Pericolo | Possibile CCP | Operazioni e pre-requisiti di corretta prassi igienica | Monitoraggio | Limiti critici | Azioni Correttive | Verifica del Sistema | Documenti di registrazione |
|--|---|---------------|--|--|--|---|----------------------|--|
| Gestione scorte di medicinali veterinari | Contaminazione, alterazione. Utilizzo di medicinali scaduti. | NO | Rispettare le condizioni di conservazione (comprese le temperature) riportate sulle etichette, verificare l'integrità delle confezioni, mantenere ordine nello stoccaggio, garantire un idoneo stato dei locali di stoccaggio Prelievo di farmaci della scorta da parte del personale autorizzato solo previa autorizzazione da parte del veterinario responsabile delle scorte; verifica della corrispondenza tra medicinale prescritto, medicinale fatturato e quello consegnato. | Controllo delle date di scadenza e verifica delle temperature di conservazione, effettuazione di inventario periodico (almeno annuale), controllo visivo per la verifica dell'integrità delle confezioni, verifica periodica dello stato dei locali. | Data di scadenza, aspetto fisico (forma farmaceutica, colore, consistenza, etc) e modalità di conservazione riportate sull'etichetta del prodotto. Tipo di medicinali, e numero di confezioni riportati su ricette e fatture. Tempistiche previste dalla norma (art.83 D.lgs 193/2006) per l'effettuazione delle registrazioni del carico/scarico da parte del veterinario | Identificazione dei medicinali scaduti, alterati o danneggiati e loro eliminazione (previa registrazione del relativo scarico) secondo la normativa vigente. Procedere all'immediata registrazione in caso di accertamento di tardiva registrazione del carico/scarico e apertura di relativa non conformità per prevenire il ripetersi dell'evento. | Visiva | <ul style="list-style-type: none"> - Documentazioni di acquisto - Prescrizioni medico-veterinarie di scorta - Registro di carico – scarico - Elenco dei nominativi del personale autorizzato dal veterinario ad accedere alle scorte. - Registro delle non conformità |



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



| Fase | Pericolo | Possibile CCP | Operazioni e pre-requisiti di corretta prassi igienica | Monitoraggio | Limiti critici | Azioni Correttive | Verifica del Sistema | Documenti di registrazione |
|----------------------|---|---------------|--|--|---|--|---|--|
| Utilizzo dei farmaci | Residui di sostanze attive per errata somministrazione (sovra-dosaggio, mancato rispetto della durata prevista per la terapia prescritta) o errata misurazione nelle operazioni di miscelazione dei medicinali veterinari da somministrare in acqua da bere/alimento liquido. | SI | Utilizzare i prodotti solo secondo quanto riportato nel foglietto illustrativo e/o le indicazioni del veterinario prescrittore | Registrazione dei trattamenti farmacologici effettuati e verifica dei relativi tempi di attesa | Posologia e modalità di somministrazione riportate nelle prescrizioni medico veterinarie e nei foglietti illustrativi dei prodotti utilizzati. | Verifica delle indicazioni operative relative alle modalità di effettuazione dei trattamenti farmacologici e delle relative modalità di attuazione al fine di individuare la causa della non conformità riscontrata. | Visiva (osservazione delle manualità messe in atto dagli operatori) | - Indicazioni operative relative alle modalità di effettuazione dei trattamenti farmacologici (redatti dal veterinario aziendale) - Indicazioni operative relative alle operazioni di miscelazione dei medicinali veterinari da somministrare in acqua da bere/alimento liquido |
| | Residui di sostanze attive per la mancata registrazione del trattamento effettuato o mancato rispetto dei tempi di attesa. | SI | | | Tempi di attesa riportati nei foglietti illustrativi e sull'etichettatura dei prodotti utilizzati o indicati dal veterinario nel caso di trattamenti terapeutici effettuati ai sensi dell'art.11 del D.lgs 193/2006 | Provvedere all'effettuazione di adeguati corsi di aggiornamento al personale dell'azienda, ove necessario. | | - Registro dei trattamenti farmacologici previsto dall'art. 79 del D.lgs 193/2006 |
| | Inefficacia della terapia effettuata e possibile sviluppo di antibioticoresistenza per errata somministrazione (sotto-dosaggio, mancato rispetto della durata prevista per la terapia prescritta) o errata misurazione nelle operazioni di miscelazione dei medicinali veterinari da somministrare in acqua da bere/alimento liquido. Dispersione nell'ambiente di principi farmacologicamente attivi: - durante le fasi di miscelazione dei medicinali veterinari da somministrare in acqua da bere/alimento liquido. - da deiezioni e secrezioni degli animali trattati; - da residui di medicinali veterinari ad azione immunologica contenenti agenti vaccinali vivi. | NO | NO | | | | | |



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



| Fase | Pericolo | Possibile CCP | Operazioni e prerequisiti di corretta prassi igienica | Monitoraggio | Limiti critici | Azione Correttive | Verifica del sistema | Documenti di registrazione |
|--|--|----------------------------------|---|---|--|---|--|--|
| Alimentazione | Alterazioni quali-quantitative della produzione. Insorgenza di patologie. | NO | Bilanciare la razione alimentare tenendo conto delle esigenze dei diversi gruppi di animali. Pulizia calate. | Verifica dello stato nutritivo e sanitario. Verifica regolarità somministrazione. Presenza alterazioni nel mangime. | Reg. (CE) 853/2004 | Rivedere il piano alimentare. Corretta gestione dei silos e manutenzione dell'impianto di distribuzione. | Valutazione dello stato nutritivo e sanitario. Corretta distribuzione. | - Scheda razionamento; - Registro non conformità. |
| Controllo condizioni ambientali: parametri fisico-chimici-microbiologici | Abbassamento o innalzamento della temperatura Abbassamento o innalzamento dell'umidità relativa Concentrazione di gas (ammoniaca) Carica batterica ambientale | SI SI NO NO | Manutenzione eventuale impianto climatizzazione Manutenzione eventuale impianto climatizzazione Manutenzione eventuale impianto climatizzazione Pulizia e disinfezione periodica | Verifica centralina Verifica centralina Verifica concentrazione Stato sanitario degli animali e degli ambienti | Compreso tra L.I 7°C e L.S. 30°C 7°C<N<30°C Compreso tra L.I 50% L.S 75% | Modificare la temperatura Modificare l'umidità Aumentare il ricambio dell'aria Programmi di disinfezione | Controllo centralina Controllo centralina Controllo concentrazione Tamponi ambientali | - Registro manutenzione straordinaria - Registro disinfestazione e derattizzazione |
| Utilizzo detergenti, disinfettanti | Contaminazione chimica e residui farmacologici | NO | Utilizzare i prodotti secondo quanto riportato nelle etichette e tenendo conto delle indicazioni delle schede tecniche e di sicurezza. Rispetto tempi di sospensione. | | Reg. (CE) 852/2004 e Reg. (CE) 853/2004 | Rivedere il piano di pulizia (es. tempi-tipo di detergente/disinfettante, concentrazione, etc) | | - Piano delle pulizie - Schede tecniche e di sicurezza - Registro non conformità |



Manuale di corretta prassi operativa per gli allevamenti suinicoli



| Fase | Pericolo | Possibile CCP | Operazioni e requisiti di corretta prassi igienica | Monitoraggio | Limiti critici | Azione Correttive | Verifica del sistema | Documenti di registrazione |
|---------------------------------------|--|---------------|--|------------------------------|----------------|---|----------------------|----------------------------|
| Inseminazione artificiale | Insorgenza di contaminazioni microbiologiche | NO | Impiego di strumenti sterili, o di materiale monouso per I.A. | Verifica patologie eventuali | | Rivedere il piano di pulizia e disinfezione della strumentazione. | | - Piano delle pulizie |
| Ingresso estranei e automezzi esterni | Ingresso di agenti patogeni | NO | Limitare l'ingresso di estranei Materiale monouso interventi di disinfezione | Verifica patologie eventuali | | Rispettare piano di pulizia (tempi-tipo di detergente/disinfettante, concentrazione, etc.). Trattamenti farmacologici. | | |



Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti suinicoli



9. GESTIONE DEL PRODOTTO NON CONFORME

Le Non Conformità rappresentano situazioni di scostamento da parametri di processo o specifiche di prodotto stabilite. Esse possono riguardare parametri e regole sia interne all'allevamento, sia dettate dalla normativa vigente.

Per quanto riguarda il presente documento, le non conformità sono rilevabili nel corso della normale conduzione dell'allevamento da qualsiasi operatore, dal personale APA, AIPA, ARA nel corso delle operazioni relative all'attività di Assistenza Tecnica, oppure nel corso delle Verifiche Ispettive Interne effettuate da personale AIA e APA AIPA, ARA (v. paragrafo successivo).

Le non conformità relative alla mancata osservanza di prescrizioni legate all'appartenenza ad un circuito a denominazione di origine sono rilevate dal personale degli Istituti di controllo autorizzati dal MIPAAF.

Le non conformità sono registrate sull'apposito registro ove viene riportata anche la relativa azione correttiva intrapresa e la verifica dell'efficacia dell'azione stessa, oltre che la firma del responsabile del trattamento della Non Conformità.

Se la non conformità rilevata è in grado di generare potenziale o reale rischio sanitario per il consumatore, il responsabile dell'allevamento dà comunicazione tempestiva all'autorità sanitaria, ai clienti ed ai fornitori coinvolti, fornendo tutte le informazioni sui motivi del richiamo/ritiro del prodotto e mette a disposizione la documentazione utile per identificare e rintracciare completamente, fino alle materie prime acquistate, il prodotto consegnato.

In caso di ritiro/richiamo di un prodotto per ragioni diverse dalla sicurezza alimentare, la gestione può essere effettuata come azione correttiva all'interno dell'azienda, senza obbligo di comunicazione all'autorità sanitaria competente. (Reg.853/04)

Nel corso delle verifiche ispettive interne sono effettuati anche dei test per verificare l'effettiva capacità da parte dell'allevamento di adottare tempestivamente le misure a seguito di pericolo sanitario.

10. VERIFICA DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ E DI AUTOCONTROLLO

La verifica dell'efficacia dell'applicazione del sistema di rintracciabilità e di autocontrollo in azienda viene effettuata da personale delle Associazioni Allevatori, che abbia capacità e competenze per effettuare attività di audit.

La verifica viene effettuata sia attraverso la consultazione della documentazione presente in allevamento, sia attraverso interviste al personale aziendale.

Nel corso delle verifiche ispettive interne viene effettuato anche il riesame del piano di autocontrollo il quale dovrà essere modificato qualora intervengano variazioni di :

- materie prime e prodotti;
- condizioni di produzione (locali attrezzature etc);
- modifica della destinazione d'uso del prodotto.



Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti suinicoli



11. ADDESTRAMENTO

Per il personale individuato nell'organigramma aziendale avente funzioni di responsabilità sulle fasi critiche individuate nel piano dei controlli viene attuato un opportuno addestramento sulle modalità di gestione dei CCP di loro competenza.

Tutte le attività di addestramento, sia svolte internamente che esternamente all'azienda sono documentate tramite dichiarazioni o attestati di partecipazione. Questa documentazione è conservata in azienda.

12. DOCUMENTI DI ACQUISTO/VENDITA, REGISTRI OBBLIGATORI E DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE

I documenti che attestano l'acquisto o la vendita di prodotti e tutti i registri obbligatori sono conservati per il periodo prescritto dalla legge. I documenti citati dal presente manuale sono conservati per il periodo necessario a consentire la rintracciabilità degli alimenti che hanno contribuito a costituire il prodotto stesso.

I documenti citati dal presente manuale sono:

- Frontespizio del manuale
- Raccolta cronologica delle fatture di acquisto
- Scheda razione mangimi
- Piano delle Pulizie
- Registro disinfestazioni e derattizzazioni
- Registro manutenzioni straordinarie
- Raccolta degli attestati di partecipazione
- Raccolta cronologica delle fatture di vendita
- Registro di carico e scarico, modelli IV e, nel caso di allevamenti aderenti ad un circuito a denominazione di origine, documenti di Certificazione Intermedia o delle Certificazioni Unificate di Conformità
- Raccolta degli esiti delle analisi
- Registro Non Conformità