

DIREZIONE POLITICHE DELLA SALUTE  
SERVIZIO VETERINARIO

DETERMINAZIONE 06.08.2009, n. DG11/141:

**Approvazione programma regionale di controllo di Salmonella Enteritidis e Typhimurium nei polli da carne della specie GAL-LUS gallus – della Regione Abruzzo, triennio 2009-2011.**

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO

Visto il D.P.R. n. 320 dell'8 febbraio 1954 recante "Regolamento di polizia veterinaria" E successive modifiche ed integrazioni;

Vista la Legge 23 dicembre 1978 n. 833 recante "Istituzione del Servizio Sanitario Nazionale" e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la Decisione 90/638/CEE del Consiglio del 27.11.1990, che fissa i criteri comunitari applicabili alle azioni di eradicazione e di sorveglianza di talune malattie animali;

Vista la Decisione 2004/450/CE che stabilisce requisiti uniformi per il contenuto delle domande di finanziamenti comunitari destinati ai programmi di eradicazione, sorveglianza e controllo delle malattie animali;

Vista la Decisione 2005/636/CE relativa ad un contributo finanziario della Comunità per un indagine di riferimento sulla diffusione della Salmonella spp. fra gli esemplari da carne di Gallus gallus da realizzare negli Stati Membri;

Visto il D.M. 4 novembre 1999, Centri di Referenza nazionali nel settore veterinario;

Vista la Deliberazione di GRA n. 100 del 11 febbraio 2008, Piano pluriennale integrato;

Vista la Determinazione Dirigenziale DG/11/54 del 31 marzo 2008, "Libro delle Regole"

Visto il Regolamento 2007/646/CE del 12 giugno 2007 che applica il Regolamento (CE) n.2160/2003 del Parlamento europeo e del

Consiglio per quanto riguarda l'obiettivo comunitario di riduzione della diffusione di salmonella Enteritidis e Typhimurium nei polli da carne e che abroga il Regolamento (CE) 1091/2005;

Visto il Regolamento 2006/1177/CE che applica il Regolamento CE n 2160/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'impiego di metodi di controllo specifici nel quadro dei programmi nazionali per il controllo della Salmonella nel pollame;

Visto il D. L.gs. 4 aprile 2006 n. 191 "Attuazione della direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici".

Vista la Legge Regionale 10 Marzo 2008 n. 5 "Piano Sanitario Regionale per il triennio 2008-2010";

Vista la Decisione del Consiglio CE 19.12.2006 n. 965 relativa a talune spese nel settore veterinario;

Visto il Decreto Ministeriale 4 ottobre 1999 "Centri di referenza nazionali nel settore veterinario";

Vista la Decisione 2008/940/CE che stabilisce requisiti uniformi per la notifica dei programmi nazionali di eradicazione, di lotta e di sorveglianza relativi ad alcune malattie degli animali e zoonosi, co-finanziati dalla Comunità;

Vista la Direttiva 2003/99/CE "misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della Decisione 90/424/CEE del Consiglio" e che abroga la Direttiva 92/117/CEE del Consiglio;

Visto il Regolamento 2003/2160/CE sul controllo della Salmonella e di altri agenti zoonotici specifici presenti negli alimenti;

Visto il testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934 n. 1265;

Visto il “Piano nazionale di controllo di Salmonella Enteritidis, Typhimurium, nei polli da carne della specie Gallus Gallus, approvato con Decisione 2008/815/CE;

Vista la nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali prot. 0024905-P-18.12.2008 con cui viene trasmesso il Piano nazionale di controllo di Salmonella Enteritidis, Typhimurium nei polli da carne della specie Gallus gallus;

Ritenuto estremamente importante adottare misure di protezione contro le zoonosi e interventi di lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale, al fine di scongiurare rischi di infezioni e quindi di tossinfezioni alimentari;

Ritenuto pertanto necessario ed indispensabile, intervenire con adeguate misure per migliorare anche le condizioni igienico-sanitarie degli allevamenti avicoli presenti sull'intero territorio regionale;

Preso atto la regolarità tecnico-amministrativa nonché la legittimità del presente provvedimento;

Vista la L.R. 14 settembre 1999, n. 77 recante “Norme in materia di organizzazione rapporti di lavoro della Regione Abruzzo” e le sue successive modifiche ed integrazioni;

#### DETERMINA

- per le ragioni e  
le finalità espresse in narrativa –

1. di approvare, per il periodo 2009-2011, l'attuazione del PIANO DI CONTROLLO DI SALMONELLE ENTERITIDIS E TYPHIMURIUM NEI POLLI DA CARNE DELLA SPECIE GALLUS GALLUS DELLA REGIONE ABRUZZO 2009-2011 (ALLEGATO “A”);
2. di integrare per la parte inerente i controlli del “Piano di controllo salmonella *ENTERITIDIS E TYPHIMURIUM NEI POLLI DA CARNE DELLA SPECIE GALLUS GALLUS* della Regione Abruzzo 2009-2011” il PPRIC (piano pluriennale regionale integrato) della Regione già approvato con la determina DG11/54 del 31/03/2008;
3. di incaricare i servizi veterinari delle ASL e l'Istituto zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise “G. Caporale” allo svolgimento delle attività in esso compreso;
4. di pubblicare la presente determinazione e i relativi allegati, parte integrante della stessa, sul *Bollettino Ufficiale della Regione Abruzzo*;
5. di trasmettere copia della presente determinazione al Direttore Regionale della Direzione Sanità, ai sensi dell'art. 16 della L.R. 10 maggio 2002, n. 7.

IL DIRIGENTE DEL SERVIZIO  
**Dr. Giuseppe Bucciarelli**

*Segue allegato*

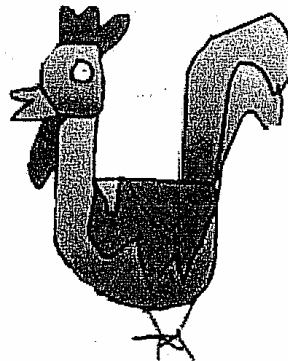
ALLEGATO F



DIREZIONE POLITICHE DELLA SALUTE

SERVIZIO VETERINARIO

PIANO DI CONTROLLO DI SALMONELLA *Enteritidis* E *Typhimurium*  
NEI POLLI DA CARNE DELLA SPECIE *GALLUS Gallus* DELLA  
REGIONE ABRUZZO



ANNO 2009 - 2011



## INDICE

PREMESSA	pag 3
RIFERIMENTI NORMATIVI	pag 4
MISURE DEL PROGRAMMA	pag 6
NORME DI BIOSICUREZZA	pag 7
PIANO DI AUTOCONTROLLO	pag 11
CONTROLLO DELLA MALATTIA	pag 11
ESAME DEI CAMPIONI	pag 14
NOTIFICA DELLA MALATTIA	pag 16
MISURE DA INTRAPRENDERE IN CASO DI POSITIVITA'	pag 16
QUALIFICHE SANITARIE UFFICIALI DELLE AZIENDE	pag 18
REPORTISTICA DA TRASMETTERE AL MINISTERO	pag 19



## PREMESSA

Questo Programma si propone di ridurre nel territorio nazionale la prevalenza dei sierotipi di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium nei gruppi di polli da carne (broiler).

In accordo a quanto stabilito dal Regolamento (CE) 646/2007 questo programma ha l'obiettivo di ridurre la prevalenza di infezione da *S. Enteritidis* e Typhimurium nei gruppi di polli da carne all'1% nei tre anni di applicazione dal 2009 al 2011.

Il programma si basa sullo schema di monitoraggio stabilito dal Regolamento (CE) 646/2007, che prevede campionamenti da effettuarsi su iniziativa dell'allevatore (autocontrollo) e controlli ufficiali, da eseguirsi presso l'allevamento.

Le infezioni da salmonella rappresentano in Italia, come negli altri Paesi industrializzati, una delle principali cause di malattia a trasmissione alimentare nell'uomo, e gli alimenti di origine avicola vengono ascritti fra le principali cause di infezione. I più recenti atti normativi a livello europeo sulla sicurezza alimentare (Libro Bianco, Regolamento 178/2002) individuano nel controllo di filiera l'approccio più efficace per garantire la salubrità degli alimenti per l'uomo, indicando nella produzione primaria un punto cardine per la sorveglianza e il controllo.

L'obiettivo comunitario di riduzione della prevalenza di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium nei gruppi di polli da carne della specie *Gallus gallus* in accordo a quanto stabilito dal Regolamento (CE) 646/2007 deve essere una riduzione percentuale massima di gruppi positivi all'1% entro il 31 dicembre del 2011.



## NORMATIVA DI RIFERIMENTO

### Norme comunitarie

**Regolamento (CE) n° 2160/2003** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sul controllo della salmonella e di altri zoonotici specifici presenti negli alimenti

• **Direttiva 2003/99/CE** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 novembre 2003, sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della Decisione 90/424/CEE del Consiglio e che abroga la Direttiva 92/117/CEE del Consiglio

• **Decisione 2006/965/CE** del Consiglio del 19 novembre 2006, che modifica la decisione 90/424/CEE relativa a talune spese nel settore veterinario

• **Decisione 90/638/CEE** del Consiglio, del 27 novembre 1990, che fissa i criteri comunitari applicabili alle azioni di eradicazione e di sorveglianza di talune malattie animali

• **Decisione 2004/450/CE** della Commissione, del 24 aprile 2004, che stabilisce requisiti uniformi per il contenuto delle domande di finanziamenti comunitari destinati a programmi di eradicazione, sorveglianza e controllo delle malattie animali

• **Decisione 2005/636/CE** del 1 settembre 2005 relativa ad un contributo finanziario della Comunità per un'indagine di riferimento sulla diffusione della *Salmonella* spp. fra gli esemplari da carne di *Gallus gallus* da realizzare negli Stati membri.

• **Regolamento (CE) 646/2007** del 12 giugno 2007 che applica il Regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'obiettivo comunitario di riduzione della diffusione di salmonella Enteritidis e Typhimurium nei polli da carne e che abroga il Regolamento (CE) 1091/2005.

• **Regolamento (CE) n° 1177/2006**, del 1 agosto 2006, che applica il regolamento (CE) n. 2160/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le prescrizioni per l'impiego di metodi di controllo specifici nel quadro dei programmi nazionali per il controllo della salmonella nel pollame.

• **Decisione 2008/815/CE** recante approvazione di alcuni programmi nazionali di lotta contro la salmonella nei polli da carne della specie *Gallus gallus*.

• **Regolamento CE n° 183/2005**, del 12 gennaio 2005, che definisce i requisiti per l'igiene dei mangimi



### Norme nazionali, regionali

- **Decreto Legislativo n° 191** del 4 aprile 2006 che attua la direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici
- **DM 4 novembre 1999**, Centri di referenza nazionali nel settore veterinario
- **Ordinanza del Ministero della Salute del 26 agosto 2005** e successive modifiche ed integrazioni sulle misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffuse nei volatili da cortile
- **Decreto del Ministero della Salute del 26 febbraio 2007** : Piano nazionale di controllo di *Salmonella* Enteritidis, Typhimurium, Hadar, Virchow e Infantis nei gruppi di riproduttori della specie *Gallus gallus*
- **Piano Nazionale 2008** di vigilanza e controllo sanitario sull'alimentazione degli animali (PNAA 2008) e successivi aggiornamenti

### NORME REGIONALI

**L.R. del 10.03.2008 n. 5** – (Piano sanitario regionale)

**Deliberazione G. R. n. 100** del 11.02.2008 ( Piano pluriennale regionale integrato)

**Determinazione DG/11/54** del 31.03.2008 ( Libro delle Regole)



## MISURE DEL PROGRAMMA

Il piano avrà durata triennale: 2009-2011 ed interessa tutto il territorio regionale

Le misure di controllo previste sono:

- ✦ il campionamento
- ✦ l'ottimizzazione delle misure di biosicurezza

Il Ministero della Salute è l'Autorità centrale responsabile del controllo e del coordinamento del piano di controllo sanitario. A livello periferico il Servizio Veterinario Regionale, attraverso il Servizio Veterinario di Igiene degli allevamenti e P.Z., sono responsabili dell'applicazione del programma.

Il Laboratorio Nazionale di Riferimento per le Salmonellosi è istituito presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie (D.M. 4 ottobre 1999).

Le indagini di laboratorio condotte nell'ambito dei controlli ufficiali sono eseguite dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e Molise "G. Caporale" di Teramo. Secondo quanto definito dal Regolamento (CE) 2160/2003 i laboratori privati che eseguono le analisi nell'ambito dei piani di autocontrollo devono essere accreditati.

In accordo all'art. 1 dell'Ordinanza del Ministero della Salute del 26 agosto 2005 in Italia è obbligatoria l'anagrafe nazionale degli allevamenti avicoli.

Alle Regioni è affidato il compito di mantenere aggiornata l'anagrafe degli allevamenti avicoli.

Le AA.SS.LL. devono informare le Regioni di qualsiasi variazione (apertura e chiusura, variazione della ragione sociale) relativa agli allevamenti di riproduttori e agli incubatoi nell'area di competenza, mediante l'aggiornamento delle anagrafiche in BDR.





## NORME DI BIOSICUREZZA

Negli allevamenti delle specie animali oggetto del Piano con capacità > 250 capi, il Servizio Veterinario di Igiene degli allevamenti e P.Z., con frequenza annuale, deve verificare la corretta applicazione delle misure di biosicurezza definite dall'Ordinanza del Ministero della Salute del 26 agosto 2005 e le successive modifiche ed integrazioni di seguito riportate.

### ✓ Requisiti strutturali degli allevamenti

1. I locali di allevamento (capannoni) devono essere dotati di:

- **pavimento in cemento o in materiale lavabile** per facilitare le operazioni di pulizia e disinfezione, fatta eccezione dei parchetti esterni;
- **pareti e soffitti lavabili;**
- **attrezzature lavabili e disinfettabili;**
- **efficaci reti antipassero** su tutte le aperture ad esclusione dei capannoni dotati di parchetti esterni

Ogni capannone deve essere identificato univocamente e mantenere tale identificazione per l'intera durata del Piano.

I capannoni devono altresì essere dotati di chiusure adeguate.

2. Tutti gli allevamenti devono possedere:

- a) **barriere posizionate all'ingresso** idonee ad evitare l'accesso incontrollato di automezzi (cancelli o sbarre mobili);
- b) **piazzole di carico e scarico** dei materiali d'uso e degli animali, posizionate agli ingressi dei capannoni, lavabili, disinfettabili e di dimensioni minime pari all'apertura del capannone nonché dotate di un fondo solido ben mantenuto;
- c) **una superficie larga almeno un metro** lungo tutto il perimetro esterno del capannone che dovrà essere mantenuta sempre pulita;
- d) **aree di stoccaggio dei materiali d'uso** (lettiere vergini, mezzi meccanici ecc.) dotate di impianti di protezione;



- e) **una zona filtro dotata di spogliatoio, lavandini e detergenti** all'entrata di ogni azienda; deve essere prevista una dotazione di calzature e tute specifiche. Ogni area deve essere identificata mediante cartelli di divieto di accesso agli estranei;
- f) **attrezzature d'allevamento e di carico** (muletti, pale, nastri e macchine di carico etc.); nel caso in cui dette attrezzature siano utilizzate da più aziende, esse devono essere sottoposte ad accurato lavaggio e disinfezione ad ogni ingresso ed uscita dalle diverse aziende;
- g) **uno spazio per il deposito temporaneo dei rifiuti**; non è ammesso accumulo di qualsiasi materiale nelle zone attigue ai capannoni.

✓ **Norme di conduzione**

1. È fatto obbligo al detentore dell'allevamento di:

- a) **dotare il personale di vestiario pulito** per ogni intervento da effettuare in allevamento;
- b) **consentire l'accesso all'area circostante i capannoni, solo agli automezzi destinati all'attività di allevamento** e previa accurata disinfezione del mezzo all'ingresso in azienda;
- c) **registrare tutti i movimenti in uscita e in ingresso dall'azienda del personale** (indicandone le mansioni), degli animali, delle attrezzature e degli automezzi;
- d) **predisporre un programma di derattizzazione** e lotta agli insetti nocivi;
- e) **vietare al personale che opera nell'allevamento, di detenere volatili propri.**

2. Il detentore deve verificare tramite apposita scheda, l'avvenuta disinfezione dell'automezzo presso il mangimificio, che dovrà avvenire almeno con cadenza settimanale. La disinfezione deve essere attestata dal tagliando allegato ai documenti di accompagnamento.
3. Gli automezzi destinati al trasporto degli animali al macello devono essere accuratamente lavati e disinfettati presso l'impianto di macellazione dopo ogni scarico. Deve essere posta particolare attenzione al lavaggio delle gabbie. A tal fine deve essere predisposto un protocollo di sanificazione approvato dal Servizio Veterinario e inserito nel manuale di autocontrollo del macello.
4. Negli allevamenti avicoli, situati al di fuori di zone soggette a provvedimenti restrittivi per malattie infettive e diffuse dei volatili, dopo la verifica della scrupolosa applicazione dei requisiti strumentali e gestionali di biosicurezza prescritti e l'attuazione di efficaci controlli sanitari, i Servizi Veterinari



possono autorizzare il carico degli animali, per il successivo inoltro al macello, in più soluzioni.

✓ **Pulizie e disinfezioni**

1. Alla fine di ogni ciclo produttivo e prima dell'inizio del successivo, i locali e le attrezzature devono essere accuratamente sottoposti a pulizia e disinfezione. I silos devono essere puliti e disinfettati ad ogni nuovo ingresso di animali.

2. L'immissione di nuovi volatili deve essere effettuata nel rispetto del vuoto biologico.

Dal giorno di svuotamento dell'allevamento a quello di immissione di nuovi volatili devono trascorrere almeno:

14 giorni: per i polli da carne;

3. Dopo le operazioni di pulizia e disinfezione, prima dell'inizio del nuovo ciclo, è obbligatorio effettuare un vuoto sanitario di almeno 3 gg. dell'intero allevamento o dell'unità epidemiologica.

✓ **Animali morti**

1. Per lo stoccaggio degli animali morti devono essere installate idonee celle di congelamento collocate all'esterno dell'area di allevamento, assicurando che il ritiro sia effettuato da ditte regolarmente autorizzate. Le celle possono essere collocate anche all'interno degli impianti, a condizione che l'operazione di carico degli animali morti avvenga all'esterno dell'area di allevamento, oppure in periodo di vuoto sanitario (assenza di animali nel capannone). La capienza delle celle deve essere proporzionale alle capacità produttive dell'allevamento e delle specie avicole allevate.

Per i piccoli allevamenti (fino a 500 capi) possono utilizzare le deroghe previste per l'infossamento con le modalità previste ai sensi della Delibera di G.R. 21/02/2005.

2. Al termine di ogni ciclo di allevamento gli animali morti devono essere inviati a stabilimenti autorizzati, ai sensi della vigente normativa in materia di smaltimento degli animali morti;



3. In deroga a quanto previsto nei precedenti punti è consentito il carico delle carcasse anche durante il ciclo di allevamento nel caso di:

- ✦ mortalità eccezionale, anche non imputabile a malattie infettive, previa certificazione del Servizio Veterinario competente;
- ✦ allevamenti con superficie dei locali superiore ai 10.000 mq.; detti impianti devono dotarsi di celle di congelamento che permettano il ritiro con cadenza superiore al mese nonché gli allevamenti da svezzamento potranno usufruire del ritiro delle carcasse ad intervalli non inferiori al mese.

Detti animali morti devono essere trasportati ad impianti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia, tramite mezzi autorizzati.

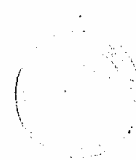
#### ✓ Gestione delle lettiere

1. La lettiera e la pollina, se sottoposte a processo di maturazione, devono essere opportunamente stoccate presso l'allevamento così come previsto dalla vigente normativa. Quando ciò non fosse possibile queste devono essere rimosse tramite ditte regolarmente autorizzate.

2. La lettiera deve essere asportata con automezzi a tenuta e coperti in modo da prevenire la dispersione della stessa.

#### ✓ Verifiche

Il Servizio veterinario di igiene degli allevamenti e p.z., nell'ambito dell'attività di controllo e vigilanza, è incaricato della verifica della sussistenza dei requisiti strutturali e dell'applicazione delle norme gestionali sopradescritte.



## PIANO DI AUTOCONTROLLO

Il proprietario dell' allevamento dovrà adottare il proprio piano di autocontrollo aziendale, che dovrà contenere indicazioni almeno in merito a:

- ✚ dati anagrafici dell'azienda,
- ✚ veterinario responsabile del piano di autocontrollo;
- ✚ struttura e descrizione dell'allevamento;
- ✚ applicazione delle misure di biosicurezza;
- ✚ piano di campionamento per la ricerca di *Salmonella* spp.;
- ✚ indicazione del laboratorio accreditato che esegue le analisi e indicazione dei metodi utilizzati;
- ✚ gestione delle positività.

Il piano di autocontrollo deve essere presentato al Servizio veterinario di Igiene degli allevamenti e P.Z. che provvederà alla sua approvazione previa eventuale richiesta di modifiche o integrazioni; copia del piano di autocontrollo dovrà essere conservata dall'Autorità competente.

La mancanza di un piano di autocontrollo approvato comporterà l'impossibilità di richiedere l'accreditamento.

Inoltre nel piano di autocontrollo dovrà essere chiaramente riportato che sarà cura del proprietario dello stabilimento trasmettere all'Autorità territorialmente competente tutti gli esiti dei campionamenti effettuati, a tal fine gli esiti dovranno essere trasmessi insieme alla scheda accompagnatoria predisposta ai fini del presente Piano (vedi anche capitolo risultati e reportistica).

## CONTROLLO DELLA MALATTIA

### 1) Oggetto del campionamento

Il campionamento riguarda tutti i gruppi di polli da carne della specie *Gallus gallus* così come previsto dall'articolo 1 del Regolamento (CE) 2160/2003. Devono essere inclusi tutti gli allevamenti con più di 250 capi:



anno 2009

ASL CH	ASL LA-VA	ASL AV-SU	ASL PE	ASL AQ	ASL TE
n. 7	n. 15	n. 10	n. 2	n. 137	n. 52

## 2) Monitoraggio nei gruppi di polli da carne

### 2.1 Frequenza e modalità di campionamento

I gruppi di polli da carne devono essere sottoposti a campionamento sia nell'ambito:

Piano di autocontrollo aziendale

controlli ufficiali

#### 2.1.1 Campionamento in autocontrollo

Il campionamento in autocontrollo dovrà essere effettuato in tutti i gruppi (insieme degli animali allevati all'interno di un capannone, che condividono la stessa alimentazione ecc.) entro tre settimane dalla data di macellazione prevista.

Tuttavia in deroga il campionamento in autocontrollo può essere effettuato almeno in un gruppo per ciclo negli allevamenti con più gruppi contemporaneamente presenti e comunque dopo approvazione da parte dell'Autorità competente nel caso in cui:

- (a) venga applicato il tutto pieno/tutto vuoto di allevamento
- (b) le modalità di gestione siano comuni a tutti i gruppi
- (c) vengano distribuiti medesimo mangime e acqua agli animali
- (d) nel corso di un anno e per almeno 6 cicli, il campionamento per la ricerca di *Salmonella* spp. è stato effettuato su tutti i gruppi e almeno per un ciclo tutti i gruppi sono stati campionati dall'Autorità competente e tutti i campioni sono risultati negativi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium*.



Al fine di ottemperare a quanto descritto nel punto "d" il proprietario dell'azienda dovrà richiedere all'Autorità competente che vengano effettuati i campionamenti previsti; tali campionamenti dovranno comunque avvenire entro tre settimane dalla data di macellazione prevista.

Per ottenere tale deroga il proprietario dell'azienda deve fornire all'Autorità competente documentazione comprovante quanto richiesto nei punti da "a" a "d". L'Autorità competente entro 1 mese da quando ha ricevuto tale documentazione deve provvedere ad approvare o meno la richiesta. In caso di mancata approvazione l'Autorità competente dovrà fornire un documento dove le ragioni di tale decisione vengano chiaramente riportate.

### **2.1.2 Campionamento ufficiale**

Il campionamento ufficiale dovrà avvenire almeno:

- (a) in un gruppo per anno per azienda in tutte le aziende con più di 5000 capi;
- (b) in tutti i casi in cui l'Autorità competente lo consideri opportuno
- (c) in caso di conferma a seguito di positività per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* in autocontrollo
- (d) nel caso in cui il proprietario dell'azienda ne abbia fatto richiesta in accordo a quanto previsto dal punto "d" del paragrafo 2.1.1;
- (e) per acquisizione accreditamento in aziende con meno di 5000 capi, su richiesta del proprietario dell'azienda;
- (f) per riacquisizione accreditamento precedentemente revocato

**Un campionamento ufficiale può sostituire un campionamento in autocontrollo.**

### **2.2. Protocollo di campionamento**

Dovranno essere prelevati almeno due paia di sovrascarpe per ciascun capannone. Nel caso di allevamenti *free range* i campioni devono essere prelevati solo nell'area all'interno del capannone.

Tutti i campioni di sovrascarpe devono essere riuniti in un unico pool.

Utilizzare sovrascarpe di materiale sufficientemente assorbente e inumidirle prima di indossarle (con soluzione fisiologica o acqua peptonata o eventualmente acqua sterile); è proibito utilizzare per inumidire le sovrascarpe acqua contenente antimicrobici o disinfettanti.

Il campionamento deve essere effettuato in modo tale che sia rappresentativo di tutta la superficie calpestabile del capannone.



Fare attenzione a rimuovere le sovrascarpe in modo tale da non disperdere il materiale adeso; le sovrascarpe possono essere messe in un sacchetto che deve essere identificato esternamente in modo tale che vi sia corrispondenza tra capannone campionato e materiale prelevato e quanto riportato nella scheda accompagnatoria campioni.

L'Autorità competente (Servizio veterinario di Igiene degli allevamenti e produzioni zootecniche della ASL) dovrà provvedere a istruire il personale deputato all'effettuazione dei campioni in autocontrollo a garanzia della corretta applicazione del protocollo di campionamento.

L'Autorità competente dovrà fornire un documento dell'avvenuta formazione che dovrà essere conservato sia presso l'Autorità competente sia presso l'azienda.

Nel caso in cui l'Autorità competente effettui un campionamento su sospetto o comunque nel caso in cui lo ritenga appropriato provvederà ad effettuare ulteriori campioni al fine di escludere l'uso di sostanze antimicrobiche nei gruppi/capannoni di interesse. In questo caso la ricerca inibenti dovrà essere effettuata in un minimo di 5 animali per capannone.

Nel caso in cui non venga identificata la presenza di *Salmonella* Enteritidis e/o *Salmonella* Typhimurium ma venga identificata la presenza di sostanze inibenti il gruppo di polli da carne dovrà essere considerato sospetto infetto ai fini dell'obiettivo del presente piano.

### 3. ESAME DEI CAMPIONI

#### 3.1. Trasporto e preparazione dei campioni

I campioni devono essere inviati per posta celere o tramite corriere ai laboratori di analisi (di cui all'articolo 11 e 12 del Regolamento (CE) 2160/2003) entro 24 ore dal campionamento. Presso il laboratorio i campioni devono essere conservati a temperatura di refrigerazione fino all'analisi, che deve essere in ogni caso effettuata entro 48 ore dal ricevimento.

##### 3.1.1. Campioni di sovrascarpe

(a) le due paia di sovrascarpe devono essere rimosse con cura dai rispettivi contenitori per non perdere del materiale fecale e poste entrambe in un unico contenitore in cui verranno addizionati 225 ml di acqua peptonata tamponata (APT) a temperatura ambiente;





(b) il campione deve essere agitato in modo tale che l'APT venga a contatto con tutta la massa fecale e successivamente analizzato seguendo il metodo descritto al punto 3.2.

### **3.2 Metodo d'indagine**

Utilizzare il metodo raccomandato dal Laboratorio Comunitario di Referenza per le salmonelle di Bilthoven, Olanda; il metodo è l'Annex D della ISO 6579 (2007), e prevede l'utilizzo di un terreno semisolido (MSRV) come unico terreno di arricchimento selettivo.

### **3.3 Sierotipizzazione, fagotipizzazione e analisi del profilo di antibioticoresistenza**

Per ogni campione positivo almeno una colonia sospetta dovrà essere sottoposta a identificazione biochimica e tipizzazione sierologica completa. La tipizzazione sierologica verrà seguita seguendo lo schema di Kauffmann-White presso i laboratori che partecipano regolarmente al circuito interlaboratorio organizzato dal Laboratorio Nazionale di Riferimento.

Tutti i ceppi di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium dovranno essere inviati al Laboratorio Nazionale di Riferimento, che provvederà ad allestire la collezione ed a sottoporre a tipizzazione fagica i ceppi trasmessi secondo la metodica elaborata dall'HPA di Londra (UK).

I risultati della tipizzazione fagica verranno inviati ai laboratori che hanno eseguito l'isolamento e la tipizzazione sierologica.

### **3.4 Metodi alternativi**

Relativamente ai campioni eseguiti in autocontrollo, possono essere utilizzati metodi di analisi diversi da quello descritto al punto 3 come da articolo 11 del Regolamento (CE) 882/2004, se validati in accordo con EN/ISO 16140/2003.

### **3.5. Conservazione degli isolati**

Almeno un ceppo isolato per gruppo per anno dovrà essere conservato dai Laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali che hanno effettuato l'isolamento. Il metodo di conservazione utilizzato dovrà garantire l'integrità degli isolati per almeno due anni.

I ceppi saranno a disposizione del Laboratorio Nazionale di Riferimento per l'Antibioticoresistenza per l'analisi del profilo di antibioticoresistenza.



## **NOTIFICA DELLA MALATTIA**

L'isolamento di *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* in campioni ufficiali dovrà essere notificato tempestivamente via fax direttamente al Servizio Veterinario Regionale.

Inoltre, in caso di isolamento di *S. Enteritidis*, *S. Typhimurium*, dovranno essere inviati al Servizio Veterinario Regionale e al Centro di Riferimento Nazionale per le Salmonellosi gli esiti delle indagini epidemiologiche svolte e una relazione sintetica relativa alle misure sanitarie messe in atto.

## **MISURE DA INTRAPRENDERE IN CASO DI POSITIVITA'**

Qualora, a seguito di un campionamento ufficiale, venga isolata in un gruppo di polli da carne una salmonella non appartenente ai sierotipi *S. Enteritidis* e *S. Typhimurium*, il Servizio Veterinario di competenza deve condurre un'indagine epidemiologica.

Nel caso in cui venga accertata la presenza di *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium* devono essere applicate le seguenti misure:

1) se riscontrata la presenza di *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium*, a seguito di accertamenti eseguiti in autocontrollo, il proprietario dello stabilimento o il veterinario aziendale, deve dare immediata comunicazione al Servizio Veterinario. Dopo la notifica il Servizio Veterinario deve applicare senza indugi i controlli necessari per confermare l'isolamento.

Al fine di dare la possibilità all'azienda di rispettare la data prevista di macellazione sarà cura del proprietario dello stabilimento eseguire i campioni in autocontrollo in tempo utile affinché in caso di positività l'Autorità competente possa svolgere il campionamento di conferma.

Sarà altresì cura del proprietario dello stabilimento notificare le positività senza indugi al fine di consentire all'Autorità competente di programmare il campionamento di conferma in tempi brevi ;



2) se è confermata la presenza di *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium*, gli animali devono essere posti sotto vincolo sanitario e macellati mettendo in atto misure finalizzate ad evitare il rischio di diffusione di salmonelle. Tutta la carne ottenuta dal gruppo positivo deve essere trattata termicamente prima di ulteriori trasformazioni. Se il gruppo di animali è di provenienza estera, il Servizio Veterinario che ha eseguito i controlli deve dare immediata comunicazione dell'esito dell'accertamento microbiologico al Ministero della Salute e al Servizio Veterinario Regionale, trasmettendo tutti i dati relativi al gruppo di animali e segnalando l'intenzione di inviarli alla macellazione.

In seguito alla conferma di positività il Servizio Veterinario, in collaborazione con il proprietario dello stabilimento e del veterinario aziendale, deve eseguire immediatamente un'accurata indagine epidemiologica.

Opportune misure sanitarie devono essere applicate senza indugi in allevamento al fine di evitare o limitare la diffusione dell'infezione o contaminazione ed, eventualmente, ulteriori misure dovranno essere applicate sulla base dei risultati dell'indagine epidemiologica.

A seguito dei risultati dell'indagine epidemiologica i Servizi Veterinari potranno decidere di intensificare la frequenza dei controlli ufficiali in allevamento al fine di verificare l'efficacia delle misure sanitarie adottate.

### **MACELLAZIONE DEI GRUPPI INFETTI**

Gli animali dei gruppi risultati positivi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* devono essere inviati al macello in vincolo sanitario. Il veterinario ufficiale dispone che la macellazione degli animali infetti avvenga a fine giornata di macellazione in modo da consentire la corretta separazione tra partite, inoltre devono essere adottate misure atte a garantire procedure di sanificazione degli ambienti e delle attrezzature.

Le manipolazioni/trasformazioni cui viene sottoposta la carne cruda dovrà avvenire in modo tale da evitare il rischio di diffusione di salmonella. Inoltre tutta la carne ottenuta da gruppi positivi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* deve essere trattata termicamente prima di ulteriori trasformazioni.

### **DISINFEZIONI DEGLI AMBIENTI**

I capannoni presso i quali erano stabulati gli animali positivi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* devono essere sottoposti ad un'accurata disinfezione e disinfestazione, effettuate sotto controllo ufficiale. L'avvenuta decontaminazione dovrà essere confermata da un controllo microbiologico ambientale da effettuarsi prima dell'immissione dei nuovi gruppi.

## INDAGINE EPIDEMIOLOGICA

L'indagine epidemiologica dovrà essere effettuata seguendo le linee guida elaborate dal Ministero con la collaborazione del Centro Nazionale di Referenza per le Salmonellosi.

Durante l'indagine potranno essere prelevati campioni di mangime con l'obiettivo di chiarirne il ruolo nell'ingresso/diffusione delle salmonelle.

Inoltre il Ministero provvederà ad organizzare dei corsi di formazione, su richiesta dei Servizi Veterinari, e qualora lo ritenga appropriato, al fine di garantire che l'indagine epidemiologica e le misure sanitarie adottate a seguito dell'indagine stessa siano considerate efficaci e uniformi sul territorio nazionale.

## QUALIFICHE SANITARIE DELLE AZIENDE

Un allevamento è accreditato se è stato sottoposto ad un controllo ufficiale con le modalità previste dal presente programma e se tale controllo ha dato esito negativo. Devono inoltre essere garantiti i campionamenti in autocontrollo con le modalità descritte.

L'accreditamento è mantenuto fino a che ulteriori controlli non facciano sospettare la presenza di salmonella in allevamento e a condizione che il veterinario ufficiale constati che nell'allevamento sono presenti i requisiti strutturali minimi.

L'accreditamento sarà revocato, e il gruppo positivo verrà inviato alla macellazione in vincolo sanitario, nel caso in cui a seguito di campionamento ufficiale si identifichi una positività per *Salmonella* Enteritidis e/o Typhimurium.

L'allevamento riacquisterà l'accreditamento a seguito di un controllo ufficiale negativo effettuato su tutti i gruppi della stessa azienda.

Lo Status di accreditato deve essere riportato in BDR



## **RISULTATI E REPORTISTICA DA TRASMETTERE AL MINISTERO**

I risultati del piano ed ogni altra informazione rilevante andranno ad implementare le informazioni nell'ambito dell'attività prevista dalla Direttiva 2003/99/CE.

A tal fine è necessario che la documentazione allegata al Piano venga scrupolosamente compilata.

Il Servizio veterinario regionale per la valutazione delle attività, valuterà i dati disponibili in BDR, inseriti dai Servizi veterinari di Igiene degli allevamenti e P.Z. Sarà cura dei competenti servizi veterinari delle ASL di controllare e completare i dati inseriti nel sistema WWV. Zoonosi .it dai proprietari (Autocontrollo) nella stessa maniera sono incaricati di inserire i dati sui sistemi nazionale e regionale delle banche dati riferiti alle salmonella.



**Piano nazionale di controllo di *Salmonella* Enteritidis e *S. Typhimurium* nei polli da carne della specie *Gallus gallus* 2009-2011**

A- MOTIVO DEL CAMPIONAMENTO	
AUTOCONTROLLO	CONTROLLO UFFICIALE
<input type="checkbox"/> In tutti i gruppi entro 3 settimane dalla data di macellazione prevista <input type="checkbox"/> Almeno in un gruppo per ciclo a seguito di autorizzazione dell'Autorità competente	<input type="checkbox"/> In un gruppo per anno per azienda in tutte le aziende con più di 5.000 capi <input type="checkbox"/> In tutti i casi in cui l'Autorità competente lo consideri opportuno <input type="checkbox"/> In caso di conferma a seguito di positività per <i>S. Enteritidis</i> e/o <i>S. Typhimurium</i> in autocontrollo <input type="checkbox"/> In tutti i gruppi a seguito di richiesta del proprietario dell'azienda per modifica della frequenza dei campionamenti in autocontrollo <input type="checkbox"/> Per acquisizione dell'accreditamento in azienda con meno di 5.000 capi <input type="checkbox"/> Per riacquisizione dell'accreditamento precedentemente revocato
<b>B- DATI DELL'ALLEVAMENTO (precompilata utilizzando il modello stampato da BDN)</b>	
B1- CODICE AZIENDALE <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	
B2- DENOMINAZIONE DELL'ALLEVAMENTO <input type="text"/>	
B3- INDIRIZZO	
VIA	<input type="text"/> n° <input type="text"/>
LOCALITA'	<input type="text"/>
CAP	<input type="text"/> COMUNE <input type="text"/> PROVINCIA <input type="text"/>
ASL COMPETENTE	<input type="text"/> SIGLA ASL <input type="text"/>
B4- COORDINATE GEOGRAFICHE	
LATITUDINE NORD	<input type="text"/> , <input type="text"/> (latitudine e longitudine espressi in gradi decimali utilizzando il sistema WGS84)
LONGITUDINE EST	<input type="text"/> , <input type="text"/>
B5- CODICE FISCALE ALLEVAMENTO (corrisponde al CF del proprietario) <input type="text"/>	
B6- Soccidante/proprietario degli animali se diverso dal detentore <input type="text"/>	
<b>C- DESCRIZIONE DELL'ALLEVAMENTO (precompilata utilizzando il modello stampato da BDN)</b>	
C1- NUMERO DI CAPANNONI DELL'ALLEVAMENTO <input type="text"/>	C2- NUMERO DI CAPANNONI DELL'ALLEVAMENTO DESTINATI A POLLI DA CARNE (dato da inserire a mano perché non presente in BDN) <input type="text"/>
C3- CAPACITÀ MASSIMA ANNUALE	
<input type="checkbox"/> ≤ 250	<input type="checkbox"/> 251-1.000
<input type="checkbox"/> 1.001-3.000	<input type="checkbox"/> 3.001-5.000
<input type="checkbox"/> 5.001-10.000	<input type="checkbox"/> 10.001-50.000
<input type="checkbox"/> 50.001-100.000	<input type="checkbox"/> >100.000
C4- TIPO DI PRODUZIONE DELL'ALLEVAMENTO	
<input type="checkbox"/> ESTENSIVO AL COPERTO	<input type="checkbox"/> ALL'APERTO (free range)
<input type="checkbox"/> BIOLOGICO	<input type="checkbox"/> CONVENZIONALE
	<input type="checkbox"/> NON DISPONIBILE



<b>D- DESCRIZIONE DEL CAPANNONE (compilare una scheda per ogni capannone campionato)</b>	
<b>D1- IDENTIFICATIVO DEL CAPANNONE</b>	<input type="text"/>
L'identificazione del capannone non dovrà essere variata per tutta la durata del piano.	
<b>D2- NUMERO DI ANIMALI PRESENTI NEL CAPANNONE</b>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
<b>D3- ETÀ PREVISTA PER LA MACELLAZIONE</b>	<input type="text"/> <input type="text"/> (in giorni)
<b>D4- NUMERO DI CICLI DI PRODUZIONE/ANNO</b>	<input type="text"/> <input type="text"/>
<b>D5- ETÀ AL MOMENTO DEL CAMPIONAMENTO</b>	<input type="text"/> <input type="text"/> (in giorni)
<b>D6- ANIMALI VACCINATI PER SALMONELLA</b>	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
<b>D7- Se sì, indicare il nome del vaccino</b>	<input type="text"/>
<b>D8- USO DI ANTIMICROBICI NEGLI ANIMALI NELLE DUE SETTIMANE PRECEDENTI IL CAMPIONAMENTO</b>	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
<b>D9- Se sì indicare i principi attivi utilizzati:</b>	
<input type="checkbox"/> Ac. Nalidixico	<input type="checkbox"/> Cefotiofur
<input type="checkbox"/> Amoxicillina	<input type="checkbox"/> Ceftriaxone
<input type="checkbox"/> Ampicillina	<input type="checkbox"/> Cefuraxime
<input type="checkbox"/> Cefalotina	<input type="checkbox"/> Ciprofloxacina
<input type="checkbox"/> Cefoperazone	<input type="checkbox"/> Colistina
<input type="checkbox"/> Cefquinome	<input type="checkbox"/> Enrofloxacin
<input type="checkbox"/> Ceftazidime	<input type="checkbox"/> Eritromicina
<input type="checkbox"/> Florfenicolo	<input type="checkbox"/> Gentamicina
<input type="checkbox"/> Kanamicina	<input type="checkbox"/> Lincomicina
<input type="checkbox"/> Neomicina	<input type="checkbox"/> Spectinomina
<input type="checkbox"/> Spiramicina	<input type="checkbox"/> Streptomicina
<input type="checkbox"/> Sulfonamide	<input type="checkbox"/> Sulfonamide/Trimethoprim
<input type="checkbox"/> Tetracicline	<input type="checkbox"/> Tilosina
<input type="checkbox"/> Trimethoprim	
Altro	<input type="text"/>
<b>E- CAMPIONI PRELEVATI</b>	
<input type="checkbox"/> SOVRASCARPE (almeno 2 paia di sovrascarpe per capannone)	
<input type="checkbox"/> MANGIME	
<input type="checkbox"/> 5 ANIMALI PER RICERCA INIBENTI	
<input type="checkbox"/> ALTRO (specificare) _____	
<b>DATA DEL PRELIEVO</b>	
<input type="text"/> / <input type="text"/> / <input type="text"/>	
Nome e Cognome (stampatello) del Veterinario responsabile dello stabilimento	Timbro e Firma
Nome e Cognome (stampatello) del Veterinario Ufficiale che ha effettuato il campionamento	Timbro e Firma
Recapito telefonico: _____	N° Verbale ASL: _____
<b>F- SPAZIO A CURA DEL LABORATORIO</b>	
<b>F1- DENOMINAZIONE DEL LABORATORIO</b>	<b>F2- CODICE DI IDENTIFICAZIONE UNIVOCA</b>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>F3- COMUNE</b>	<b>F4- PROVINCIA</b>
<input type="text"/>	<input type="text"/>
<b>F5- I CAMPIONI SONO STATI CONSEGNA TI ENTRO 24 ORE DAL PRELIEVO?</b>	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No
<b>F6- I CAMPIONI SONO STATI PROCESSATI ENTRO 48 ORE DALL'ACCETTAZIONE?</b>	<input type="checkbox"/> Sì <input type="checkbox"/> No



**Istruzioni per il riempimento della scheda di accompagnamento dei campioni per il piano nazionale di controllo di *S. Enteritidis* e *S. Typhimurium* nei polli da carne della specie *Gallus gallus* 2009-2011**

**Punto A- motivo del campionamento**

È possibile indicare solo una delle opzioni.

**Punto B- dati dell'allevamento**

L'intero pannello B viene fornito già stampato qualora si richieda l'opzione "stampa" dal sito della BDN. Pertanto le seguenti istruzioni devono essere seguite solo nel caso in cui il prelevatore decida di provvedere personalmente alla compilazione.

<b>B1</b>	Codice di identificazione aziendale come previsto del DPR n. 317 del 30.04.1996
<b>B2</b>	Denominazione dell'Allevamento.
<b>B3</b>	Riportare correttamente la ASL competente e la relativa sigla.
<b>B4</b>	Esprimere latitudine e longitudine in gradi decimali utilizzando il sistema WGS84.
<b>B5</b>	Il codice fiscale dell'allevamento corrisponde a quello del proprietario (nel caso in cui il proprietario sia una società, il codice fiscale è quello della società stessa).
<b>B6</b>	Indicare nome e cognome del soccidante/proprietario solo se diverso dal detentore.

**Punto C- descrizione dell'allevamento**

Il pannello C viene fornito già stampato qualora si richieda l'opzione "stampa" dal sito della BDN. Pertanto le seguenti istruzioni devono essere seguite solo nel caso in cui il prelevatore decida di provvedere personalmente alla compilazione.

Solo il campo C2 va inserito manualmente

<b>C1</b>	Indicare il numero totale dei capannoni presenti in azienda (compreso quello da cui si stanno raccogliendo i campioni).
<b>C2</b>	Numero di capannoni dell'allevamento che sono attualmente destinati all'allevamento dei polli da carne. <b>Dato da inserire manualmente.</b>
<b>C3</b>	Per capacità massima si intende il numero massimo di animali che è possibile allevare in allevamento nel corso di un anno.
<b>C4</b>	È possibile una sola scelta.

**Punto D- descrizione del capannone**

In questo punto D si passa alla descrizione del lotto che è stato sottoposto a campionamento. È necessario quindi compilare una scheda per ogni singolo capannone campionato.

<b>D1</b>	È opportuno che ogni azienda stabilisca un codice univoco per identificare i singoli capannoni. In particolare il singolo capannone deve essere indicato sempre allo stesso modo per tutta la durata del piano.
<b>D2</b>	Numero di animali presenti al momento del campionamento.
<b>D3</b>	Età prevista per la macellazione
<b>D4</b>	Il numero di cicli che in teoria è possibile completare in un anno, considerando i periodi di vuoto sanitario.
<b>D5</b>	Età al momento del prelievo dei campioni.
<b>D6</b>	Indicare solo se gli animali sono vaccinati nei confronti di Salmonella.
<b>D7</b>	Indicare il nome commerciale completo del prodotto utilizzato per la vaccinazione.
<b>D8</b>	L'utilizzo di antimicrobici deve essere segnalato solo nel caso che il trattamento sia avvenuto a meno di due settimane di distanza dal prelievo dei campioni.
<b>D9</b>	Utilizzare la voce "altro" solo qualora siano stati utilizzati prodotti differenti da quelli in elenco. È possibile indicare più prodotti.

**Punto E- campioni prelevati**

È possibile una scelta multipla. Barrare la casella se il numero di campioni prelevati è uguale ad uno; se superiore ad uno scrivere il numero dei campioni prelevati nella corrispondente casella.

**Punto F**

<b>F1</b>	Identificare il laboratorio
<b>F2</b>	Indicare il codice che identifica in modo univoco il campione nel laboratorio.
<b>F3</b>	Indicare il comune dove ha sede il laboratorio.
<b>F4</b>	Indicare la provincia dove ha sede il laboratorio.
<b>F5</b>	Indicare se la consegna sia avvenuta entro 24 dal prelievo.
<b>F6</b>	Indicare se le analisi siano iniziate entro 48 ore dall'accettazione del campione in esame.





**Piano nazionale di controllo di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium nei polli  
da carne della specie *Gallus gallus***

**LINEE GUIDA PIANO DI AUTOCONTROLLO**

Con il presente documento si intende fornire una traccia per la stesura del piano di autocontrollo aziendale

**Codice aziendale** .....

**Denominazione azienda**.....

**Indirizzo dell'azienda**.....

**ASL di competenza** .....



**PIANO DI AUTOCONTROLLO**

## INDICE:

1. Organigramma aziendale e relazione descrittiva delle strutture
2. Descrizione del ciclo produttivo: provenienza degli animali, garanzie sanitarie richieste
3. Alimentazione: fornitore degli alimenti zootecnici, rifornimento idrico
4. Operazioni di pulizia, disinfezione e derattizzazione dei ricoveri, delle attrezzature e degli spazi circostanti l'allevamento; indicazione dei soggetti responsabili dell'organizzazione, esecuzione e verifica.
5. Laboratorio che esegue i controlli microbiologici
6. Gestione documentale
7. Gestione esiti e positività in autocontrollo

**1) ORGANIGRAMMA AZIENDALE****Proprietario degli animali/Soccidante**.....

Indirizzo..... Tel.....

**Codice fiscale:** .....**Detentore degli animali/Soccidario**.....

Indirizzo..... Tel.....

**Codice fiscale:** .....

Responsabile delle operazioni di sanificazione dell'allevamento: .....

Responsabile esecuzione dei prelievi per controlli microbiologici: .....

Veterinario aziendale responsabile dell'attuazione del Piano di autocontrollo

.....

L'allevamento ha  / non ha  un contratto di soccida

**DESCRIZIONE**

L'allevamento si trova nel Comune di ....., in via ....., ed è costituito da ..... capannoni, identificati con i numeri.....; nei capannoni identificati con i numeri..... sono allevati polli da carne.

*Se sono allevati avicoli con diversa destinazione d'uso o altre specie animali specificare specie/categoria produttiva e identificativo capannone/i dove gli animali sono allevati.*

**Specie/categoria ..... Capannone n. .... Capi presenti n. ....**

I capannoni destinati ai polli da carne hanno la superficie pari a mq. .... ognuno, per un totale di mq. ...., ed una capienza di n. .... capi ognuno per un totale di ..... volatili (..... femmine e .....maschi). *Se il caso specificare per ogni capannone.*

Il numero identificativo dei capannoni non subirà modifiche.

I capannoni costituiscono / non costituiscono  unità epidemiologiche distinte

Sono inoltre presenti:

- n.....silos, attigui ai ricoveri;
- una cella di congelamento, avente un volume di deposito di circa..... q.li, per il deposito e mantenimento delle carcasse ad una temperatura di (specificare)\_\_\_\_\_;
- autonomia di stoccaggio per l'intero ciclo in condizioni normali
- Locali accessori (breve descrizione): \_\_\_\_\_

Nell'allevamento sono rispettate le misure di biosicurezza definite dall'Ordinanza del Ministero della salute del 26 Agosto 2005, in particolare:

I capannoni sono in muratura, dotati di (*barrare le voci di interesse*).

- di portoni d'ingresso, dotati di serratura, che impediscono l'accesso all'interno
- di piazzola di carico e scarico dei materiali d'uso e degli animali, dotata di un fondo solido, in buone condizioni, lavabile e disinfettabile
- di reti di protezione antipassero in tutti i capannoni
- di pavimentazione costituita da cemento, lavabile e disinfettabile
- di zona filtro con presenza di abbigliamento specifico per gli addetti a monouso per visitatori
- impianto automatico di alimentazione ed abbeveraggio
- impianto di ventilazione.
- impianto di riscaldamento



Inoltre:

- Le aree perimetrali esterne ai ricoveri sono regolarmente mantenute pulite.
- Le attrezzature d'allevamento sono utilizzate esclusivamente per i lavori necessari all'azienda.
- Per le operazioni di pulizia dei ricoveri, delle attrezzature e degli automezzi sono utilizzate attrezzature idonee (specificare)
  - un apparecchio mobile ad alta pressione (idropulitrice) ad acqua calda e fredda, con erogazione del disinfettante.
  - pompa con cisterna
  - Altro (specificare) \_\_\_\_\_
- Le visite in allevamento non sono ammesse e le persone autorizzate ad accedere ai locali di allevamento devono obbligatoriamente indossare abiti puliti o indumenti a perdere forniti dall'azienda.

**2) CICLO PRODUTTIVO:** allevamento del pollo da carne a terra

*Riportare informazioni relative alla provenienza degli animali e le garanzie sanitarie richieste, il numero di cicli effettuati per anno.*

**3) ALIMENTAZIONE: fornitore degli alimenti zootecnici, rifornimento idrico**

La Ditta ..... fornisce i mangimi. Tale Ditta è certificata secondo la norma .....e/o si avvale di protocolli operativi tali da garantire la qualità del prodotto fornito .  
Il mangime è stivato in ..... silos posti a fianco d'ogni capannone.

Inoltre (barrare i campi di interesse):

- Gli automezzi che trasportano mangime sono sottoposti preventivamente a disinfezione in mangimificio
- Disinfezioni suppletive vengono effettuate all'ingresso dell'allevamento
- Ogni entrata è registrata sul registro delle movimentazioni e viene conservata la documentazione relativa all'avvenuta disinfezione in mangimificio, alle bolle di consegna ed i cartellini che riportano la composizione del mangime.
- Sono raccolti campioni di mangime da ciascun carico relativi al ciclo in atto (a disposizione per eventuali indagini epidemiologiche)
- Vengono eseguite con periodicità \_\_\_\_\_ analisi per la salmonella sul mangime utilizzato
- Vengono raccolti i certificati analitici forniti dal mangimificio relativi ai controlli per salmonella effettuati sui lotti utilizzati dall'allevamento



5

Acqua di bevanda proviene da:

acquedotto

pozzo

Il controllo microbiologico e chimico/fisico dell'acqua viene eseguito con frequenza pari a \_\_\_\_\_

#### **4) PULIZIE, DISINFEZIONI, DERATTIZZAZIONI: MODALITA' D'ESECUZIONE ED INDIVIDUAZIONE DEL RESPONSABILE ORGANIZZATIVO**

*Descrivere sinteticamente da chi vengono effettuate le operazioni di pulizia, disinfezione delle strutture e delle attrezzature, derattizzazione, modalità e frequenza di esecuzione.*

*La documentazione comprovante quanto riportato sarà a disposizione dell'Autorità Competente.*

##### Gestione pollina:

Una volta allontanati gli animali dai locali, la pollina è destinata ad:

essere ritirata da \_\_\_\_\_, regolarmente autorizzato allo smaltimento della pollina.

essere stoccata in idoneo concimaia per l'uso agronomico

altro (specificare)

Dal giorno di svuotamento dei locali al giorno di immissione di nuovi volatili viene rispettato un periodo di vuoto biologico di almeno 14 gg ed un vuoto sanitario di almeno 3 gg.

#### **5) LABORATORIO INCARICATO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI**

Per le analisi microbiologiche l'allevamento si avvale del laboratorio

\_\_\_\_\_ tale laboratorio è accreditato ai sensi del Regolamento 2160/2003 e della normativa ISO 17025 e per la ricerca di *Salmonella* spp. utilizza il metodo previsto all' Allegato D della norma ISO 6579:2002.

Il Responsabile del laboratorio è il Dott. \_\_\_\_\_  
recapito telefonico \_\_\_\_\_



**6) GESTIONE DOCUMENTALE**

Nell'allevamento sono conservati i seguenti documenti:

- Mod. 4 e bolle di consegna dei pulcini introdotti
- Bolle e cartellini di ogni consegna del mangime
- Schede (registro d'allevamento) sulle quali è registrata la mortalità settimanale e progressiva, il consumo di mangime
- Registro delle movimentazioni in entrata - uscita dall'allevamento
- Registro della mortalità giornaliera
- Esito dei campioni eseguiti in autocontrollo
- Altro (specificare): \_\_\_\_\_

Responsabile della corretta gestione della documentazione è il Sig. ....

**7) GESTIONE ESITI E POSITIVITÀ IN AUTOCONTROLLO****Isolamento di *Salmonella Enteritidis* o *Typhimurium* in autocontrollo**

Il veterinario aziendale e/o il proprietario dell'allevamento comunicheranno immediatamente per vie brevi e poi per iscritto (FAX), al Servizio Veterinario competente, il sierotipo di *Salmonella* isolato in modo tale che l'Autorità Competente possa procedere con i controlli ufficiali.

Sarà sospesa la movimentazione di animali dall'allevamento dal momento del ricevimento dell'esito positivo.

Verranno inoltre applicate le seguenti misure per evitare o limitare la diffusione dell'infezione: \_\_\_\_\_

In seguito a conferma di positività per *Salmonella Enteritidis* e *Typhimurium*, il veterinario aziendale e/o il proprietario dell'allevamento si impegneranno a collaborare con il veterinario ufficiale all'esecuzione di una accurata indagine epidemiologica.

Gli animali dei gruppi risultati positivi per *Salmonella Enteritidis* e *Typhimurium* verranno inviati al macello in vincolo sanitario, previa definizione e comunicazione preventiva dell'impianto di macellazione presso il quale gli animali verranno macellati.

Il veterinario aziendale e/o il proprietario dell'allevamento si impegna ad archiviare e a comunicare tutti gli esiti dei campioni eseguiti in autocontrollo con la seguente modalità e frequenza concordata con l'Autorità Competente stessa e comunque almeno con una periodicità semestrale

- Alimentazione diretta del sistema [www.zoonosi.izs.it](http://www.zoonosi.izs.it)



- Comunicazione dei dati all'Autorità competente (locale o regionale) che provvederà a mettere a disposizione i dati al sistema [www.zoonosi.izs.it](http://www.zoonosi.izs.it)

Nel caso in cui, nel corso dei campionamenti in autocontrollo, venga identificata una salmonella non appartenente ai sierotipi S. Enteritidis e S. Typhimurium il veterinario aziendale e/o il proprietario dell'allevamento si impegneranno a collaborare con il veterinario ufficiale all'esecuzione di una indagine epidemiologica e a migliorare, per il ciclo successivo d'allevamento, le misure sanitarie e di biosicurezza.

**Dichiarazione di impegno**

Tutti i punti e le procedure descritte sono atti a prevenire le infezioni da salmonella. Essi sono periodicamente verificati nella loro efficienza.

In considerazione di quanto sopra il Dott. .... quale veterinario responsabile del piano d'autocontrollo di quest'azienda e l'allevatore il Sig. .... s'impegnano ad applicare il piano di autocontrollo.

Data \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

Firma del veterinario responsabile

Firma dell'allevatore

**A CURA DEL SERVIZIO VETERINARIO COMPETENTE**

Il Dott. \_\_\_\_\_ dirigente veterinario dell'ASL \_\_\_\_\_ ha verificato ed approvato il Piano di autocontrollo in data \_\_\_\_\_

Timbro e firma

Il Dott. \_\_\_\_\_ dirigente veterinario dell'ASL \_\_\_\_\_ ha verificato il Piano di autocontrollo in data \_\_\_\_\_ e propone le seguenti modifiche da apportare al Piano prima della sua approvazione:

.....  
 .....

Timbro e firma

