

Buone pratiche di veterinaria preventiva

Linee guida della Regione Piemonte
per il benessere degli animali in allevamento

Allevamento di galline ovaiole

2009



Regione Piemonte - Settore Prevenzione e veterinaria
e Servizi Veterinari delle ASL

INFORMAZIONI AL LETTORE

La legislazione europea in tema di sicurezza alimentare (ed in particolare l'insieme di norme denominate "pacchetto igiene") prevede la responsabilizzazione diretta dei produttori di alimenti, compresa la produzione primaria, intendendo con questo termine tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione.

L'allevatore è a pieno titolo considerato un operatore del settore alimentare e quindi responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare e l'allevamento di animali è considerato una attività di impresa alimentare.

In questo contesto i pericoli alimentari presenti a livello della produzione primaria dovrebbero essere identificati e adeguatamente controllati per garantire gli obiettivi di sicurezza alimentare.

La legislazione europea prevede quindi che manuali di buone pratiche operative debbano servire a incoraggiare il rispetto dei principi dell'igiene, della salute e del benessere degli animali che, se applicati, forniscono prodotti salubri.

L'Assessorato alla tutela della salute e sanità della Regione Piemonte ha voluto promuovere questa campagna informativa e formativa per gli allevatori.

La pubblicazione, redatta da esperti veterinari sulla base di un ampio progetto regionale, tiene conto dell'esperienza maturata dai servizi veterinari delle Asl. La finalità è fornire agli operatori del settore, interessati ad attivare un programma di miglioramento sanitario, una visione di insieme che sottolinei le maggiori criticità e gli errori più comuni rilevati nella gestione degli allevamenti.

Per le stesse motivazioni si è ritenuto utile citare, in un formato facilmente consultabile, le norme fondamentali che regolamentano l'attività di allevamento in materia di sanità animale ed igiene degli allevamenti, alimentazione e benessere animale anche al fine di consentire a utenti e tecnici di altra estrazione di confrontarsi con la normativa veterinaria.

Il linguaggio di immediata comprensione e i molti esempi sono rivolti a facilitare un approccio pratico e accessibile.

La breve pubblicazione ha preso spunto da un manuale di buone pratiche promosso dalla FAO, seguendone l'impostazione basata sullo sviluppo dei seguenti argomenti.

- 1) sanità animale e biosicurezza
- 2) farmaco veterinario
- 3) alimentazione
- 4) benessere
- 5) sostanze pericolose ed impatto ambientale
- 6) formazione del personale

In ogni capitolo l'argomento viene brevemente sviluppato riportando esempi di buone prassi ed evidenziando di seguito i comportamenti "non corretti" che più frequentemente si verificano in allevamento. In uno specifico allegato i punti precedentemente trattati sono analizzati in modo più esteso e con il ricorso a immagini fotografiche.

I principi fondamentali elencati nel Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari a livello di produzione primaria sono stati adattati ai vari capitoli richiamando per quanto possibile le misure adeguate minime, la tenuta delle registrazioni e raccomandazioni che si riferiscono alle misure di corretta prassi igienica richiamate dal Regolamento sopra citato, ma anche ai requisiti ed alle esigenze di rintracciabilità per alimenti e mangimi previste dal Regolamento CE 178/2002 (principi e i requisiti generali della legislazione alimentare) e del Regolamento CE 183/2005 (requisiti per l'igiene dei mangimi).

Il riferimento va esteso anche alla disciplina di erogazione dei premi comunitari in agricoltura e dal principio della condizionalità. L'applicazione di corrette prassi nella conduzione degli allevamenti, in particolare in tema di sanità, igiene e benessere animale, consente all'allevatore di possedere i requisiti minimi per accedere ai finanziamenti. La pubblicazione può pertanto fornire all'allevatore opportune linee guida in tal senso.

È prevista la redazione di opuscoli analoghi per ogni filiera produttiva di allevamento. Gli opuscoli saranno disponibili on line sul sito della regione Piemonte e sono da intendersi come documenti in evoluzione, in funzione delle modificazioni della legislazione alimentare e delle nuove conoscenze scientifiche.

Alla stesura hanno partecipato con vari contributi i Medici veterinari delle aree di sanità animale e igiene delle produzioni zootecniche dei servizi veterinari delle ASL piemontesi ed in particolare i referenti di settore per le varie filiere produttive, nell'ambito del laboratorio di formazione per veterinari "controllo di filiera finalizzato alla sicurezza alimentare".

INDICE

	<i>Pagine</i>
<i>AL LETTORE DEL PRESENTE OPUSCOLO</i>	<i>2</i>
<i>MANUALE IN SCHEMA</i>	<i>9</i>
CAPITOLO 1.	
<i>SANITA' ANIMALE e BIOSICUREZZA</i>	<i>9</i>
CAPITOLO 2.	
<i>FARMACO</i>	<i>15</i>
CAPITOLO 3.	
<i>ALIMENTAZIONE</i>	<i>18</i>
CAPITOLO 4.	
<i>BENESSERE</i>	<i>25</i>
CAPITOLO 5.	
<i>GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE e IMPATTO AMBIENTALE</i>	<i>33</i>

CAPITOLO 6.

FORMAZIONE DEL PERSONALE 38

ALLEGATO AL MANUALE 41

CAPITOLO 1.

SANITA' ANIMALE e BIOSICUREZZA

1.1 Impedire l'ingresso e la diffusione delle malattie 42

1.2 Possedere un programma di gestione sanitaria dell'allevamento 48

CAPITOLO 2.

FARMACO

2.1 Uso corretto del farmaco 52

CAPITOLO 3.

ALIMENTAZIONE

3.1 Assicurare agli animali cibo e acqua di qualità 57

3.2 Assicurare adeguate condizioni di stoccaggio di materie prime e mangimi **62**

3.3 Assicurare la tracciabilità delle materie prime e dei prodotti finiti acquistati o autoprodotti **66**

CAPITOLO 4.

BENESSERE

4.1 Corretta gestione di alimentazione ed abbeverata **72**

4.2 Garantire agli animali adeguate condizioni ambientali **74**

4.3 Corretta gestione degli animali malati e feriti **81**

4.4 Evitare agli animali condizioni di paura e stress **82**

4.5 Consentire agli animali di manifestare le caratteristiche comportamentali tipiche della specie **85**

CAPITOLO 5.

GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMETE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

5.1 Impedire la contaminazione dei prodotti di origine animale da potenziali sostanze pericolose **89**

5.2 Possedere un protocollo appropriato per la gestione
dei rifiuti, sottoprodotti e deiezioni **91**

5.3 Assicurare che le pratiche zootecniche non abbiano un
impatto sfavorevole sull'ambiente **95**

CAPITOLO 6.

FORMAZIONE DEL PERSONALE

6.1 Conoscenza degli obblighi e delle responsabilità
previste a carico dell'allevatore / detentore per la
conduzione di una azienda zootecnica **97**

6.2 Conoscenza dei requisiti generali in materia di igiene **98**

6.3 Possedere conoscenze di base in materia di zoologia e
tenuta degli animali **99**

1.SANITA' ANIMALE e BIOSICUREZZA

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>1.1 Impedire l'ingresso e la diffusione delle malattie in allevamento</p>	<p>1.1.1 Adottare adeguate misure di biosicurezza</p>	<p>In ogni fase di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenere gli animali in buono stato di salute 	<p><u>Reg. Polizia Veterinaria 320/54</u></p>
	<p>1.1.2 Assicurare un' adeguata eliminazione di animali morti</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Eliminare possibili vettori di malattie 	<p><u>Reg. 2160-/2003</u></p> <p><u>O.M. 10/10/05</u></p>
	<p>1.1.3 Garantire un' adeguata pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature</p>	<p>Fase di vuoto sanitario</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Abbattere la carica microbica • Eliminare insetti nocivi e parassiti 	<p><u>Reg.1168/2006</u></p> <p><u>Reg.1177/2006</u></p>
	<p>1.1.4 Disporre di un protocollo di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi</p>	<p>In ogni fase di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurare adeguamento alla normativa di settore 	<p><u>Decisione 2007/848</u></p> <p><u>D.M.02/02/08</u></p>

1.SANITA' ANIMALE e BIOSICUREZZA

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>1.1 Impedire l'ingresso e la diffusione delle malattie in allevamento</p>	<p>1.1.5 Introdurre animali con stato sanitario conosciuto</p>	<p>Fase di accasamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mantene-re gli ani-mali in buono stato di salute • Assicura-re ade-guament o alla normati-va di set-tore 	<p><u>Reg. Polizia Ve- terinaria 320- /54</u></p> <p><u>O.M. 10/10/'05</u></p>

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO 1.1

ERRORI COMUNI ☹ (CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !)

- Utilizzare strutture non sottoposte ad adeguata manutenzione
 - Mancanza di recinzione continua e completa dell'allevamento
 - Accessi privi di barriere
 - Assenza di piazzola per la disinfezione all'ingresso
 - Impiegare personale in promiscuità con altri allevamenti
- 1.1.1 ☹
- Assenza cella frigo o ubicazione all'interno dell'allevamento
 - Utilizzo di celle non funzionanti
 - Smaltimento delle carcasse inadeguato (carcasse chiuse nei sacchetti di plastica)
- 1.1.2 ☹
- Inappropriato utilizzo di disinfettanti e detergenti (in quantità insufficiente, scaduti, inquinati, con modalità errate)
- 1.1.3 ☹
- Interrompere il programma di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi
- 1.1.4 ☹
- Acquisto di animali di provenienza incerta e senza certificazioni
 - Introduzioni animali con stato sanitario sconosciuto o proveniente da incubatoi non riconosciuti o senza le certificazioni
- 1.1.5 ☹

1. SANITA' ANIMALE e BIOSICUREZZA

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>1.2 Possedere un programma di gestione sanitaria dell'allevamento</p>	<p>1.2.1 Rispettare i tempi di vuoto biologico e sanitario per la specie allevata</p>	<p>Fase di vuoto sanitario</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire l'insorgenza di malattie infettive • Assicurare adeguamento alla normativa di settore 	<p><u>O.M. 10/10/05</u></p>
	<p>1.2.2 Effettuare un controllo regolare degli animali per l'individuazione di segni di malattia. Registrare il numero di volatili trovati morti settimanalmente</p>	<p>In ogni fase di allevamento (almeno 2 volte al dì)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire l'insorgenza di malattie, limitare la mortalità e gli scarti 	<p><u>R.P.V 320/54</u> <u>D.M.02/02/08</u></p>
	<p>1.2.3 Garantire la tracciabilità delle partite in arrivo, acquisizione e conservazione della documentazione</p>	<p>In fase di accasamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Fornire raccolta dati sulla catena alimentare 	<p><u>R.P.V. 320/54</u></p>

1.SANITA' ANIMALE e BIOSICUREZZA

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>1.2 Possedere un programma di gestione sanitaria dell' allevamento</p>	<p>1.2.4 Gestire le malattie che possono essere causa di zoonosi e le malattie infettive denunciabili</p>	<p>In ogni fase di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire l'insorgenza di malattie infettive 	<p><u>T.U.L.L.SS. (R.D. 1265/1934)</u></p> <p><u>R. P. V 320/54</u></p> <p><u>Reg.CE n ° 2160/03</u></p>
	<p>1.2.5 Registrare i dati per la catena alimentare</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Fornire raccolta dati con informazioni sulla catena alimentare 	<p><u>Reg. CE 852/04</u></p> <p><u>Reg. CE 853/04</u></p> <p><u>Reg. CE 854/04</u></p> <p><u>Reg. CE 2074/ 05</u></p> <p><u>Reg. Ce 1177/2006</u></p> <p><u>D.M.02/02/08</u></p> <p><u>Piano nazionale controllo Salmonella 2-008 - 2010</u></p>

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO 1.2

ERRORI COMUNI : ☹️ CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

- Non rispettare i tempi di vuoto biologico e sanitario 1.2.1 ☹️
- Mancanza di un responsabile di allevamento
- Mancanza di assistenza tecnica adeguata e qualificata (veterinario aziendale) 1.2.2 ☹️
- I capannoni non sono identificati (mancanza di mappa o planimetria) 1.2.3 ☹️
- Non registrare le partite in arrivo
- Non possedere un protocollo per la gestione delle malattie causa di zoonosi e malattie denunciabili 1.2.4 ☹️
- Non aggiornare il registro aziendale
- Non acquisire e conservare i documenti 1.2.5 ☹️

2.FARMACO

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE '	NORMATIVA
 <p>2.1 Uso corretto del farmaco</p>	<p>2.1.1 Somministrare farmaci e mangimi medicati secondo le indicazioni del medico veterinario,rispettando scrupolosamente i dosaggi e i tempi di sospensione</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare la presenza di residui e sostanze indesiderate nelle uova e nelle carni • Evitare uso improprio del farmaco • Garantire l'efficacia del farmaco • Fornire attraverso le registrazioni informazioni sulla catena alimentare 	<p><u>Art. 65 RPV 3-20/54</u></p> <p><u>D.M 28/05/1992</u></p> <p><u>D.L. 90/1993</u></p> <p><u>D.M. 16-/11/1993</u></p> <p><u>Circ. 23/01/96 n°1</u></p> <p><u>D.M. 19-/10/1999</u></p> <p><u>D.L. 16/03/'06 n°158</u></p> <p><u>D.L. 6/04/'06 n°193</u></p> <p><u>D.lgs 24-/07/07 n°143</u></p>
	<p>2.1.2 Conservare adeguatamente il farmaco</p>			
	<p>2.1.3 Registrare i prodotti medicinali veterinari o qualsiasi altra cura o terapia. Riportare i trattamenti sul documento di scorta degli animali al macello</p>			

2.FARMACO

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>2.1 Uso corretto del farmaco</p>	<p>2.1.4 Provvedere alla pulizia delle attrezzature per la distribuzione del farmaco.</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare uso improprio del farmaco 	<p><u>Art. 65 RPV 3-20/54</u></p> <p><u>D.M 28/05/1992</u></p> <p><u>D.L. 90/1993</u></p> <p><u>D.M. 16-/11/1993</u></p>
	<p>2.1.5 Segnalare eventuali diminuzioni di efficacia o effetti indesiderati dei farmaci.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Garantire l'efficacia del farmaco 	<p><u>Circ. 23/01/96 n°1</u></p> <p><u>D.M. 19-/10/1999</u></p> <p><u>D.L. 16/03/'06 n°158</u></p> <p><u>D.L. 6/04/'06 n°193</u></p> <p><u>D.lgs 24-/07/07 n°143</u></p>

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO 2.1

ERRORI COMUNI CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

Uso scorretto del farmaco:

- Senza rispettare le posologie.
 - Senza rispettare i tempi di sospensione.
 - Uso del farmaco in assenza di patologie
 - Uso del farmaco non appropriato alla tecnologia di allevamento
- 2.1.1 
-
- Cattiva conservazione del farmaco e gestione delle scorte
- 2.1.2 
-
- Mancata archiviazione documentale e conservazione delle ricette
 - Registrazione non tempestiva / precisa / completa dei trattamenti
 - Mancata o errata compilazione del documento di scorta degli animali al macello (se sottoposti a cure o terapie)
- 2.1.3 
-
- Mancata pulizia delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei farmaci
- 2.1.4 
-
- Assenza di segnalazioni di effetti indesiderati o diminuzione di efficacia dei farmaci
- 2.1.5 

3.ALIMENTAZIONE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>3.1 Assicura- re agli ani- mali cibo e acqua di qua- lità</p>	3.1.1 Uso a- degua- to dei mangimi	In ogni fase del ciclo di alleva- mento	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenere gli animali in buono stato di salute con un'alimentazione di qualità • Evitare che l'acqua e gli alimenti per gli animali vengano contaminati da sostanze chimiche • Evitare contaminazioni chimiche dovute a pratiche zootecniche • Assicurare adegua- mento alla normativa di settore 	<p><u>LEGGE 281 / 1963</u></p> <p><u>D.L.360 / 99</u></p> <p><u>D.L.123/ 99</u></p> <p><u>D.P.R 433 / 2001</u></p> <p><u>Reg. 1831 / 2003</u></p> <p><u>D.L.223 / 2003</u></p> <p><u>Reg. CE 852/2004</u></p> <p><u>D.L. 149 / 2004</u></p> <p><u>Reg.CE 1292 2005</u></p> <p><u>Reg. 183 /2005</u></p>
	3.1.2 Utiliz- zare acqua potabile o acqua pulita in modo da prevenire la contamina- zione effet- tuando con- trolli regola- ri.			
	3.1.3. Utiliz- zare attrezza- ture differen- ti per lo stoc- caggio e la somministra- zione di mangimi medicati e/o additivati, per mangimi con caratte- ristiche non compatibili e per mangi- mi destinati a specie di- verse			

3.ALIMENTAZIONE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>3.1 Assicurare agli animali cibo e acqua di qualità</p>	<p>3.1.4 Appropriato uso di additivi secondo la normativa vigente</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Garantire la sicurezza dei mangimi 	<p><u>LEGGE 281 / 1963</u></p> <p><u>D.L.360 / 99</u></p> <p><u>D.L.123/ 99</u></p> <p><u>D.P.R 433 / 2001</u></p>
	<p>3.1.5 Prevedere se necessario, ad effettuare controlli analitici per garantire la qualità dei mangimi</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Assicurare adeguamento alla normativa di settore 	<p><u>Reg. 1831 2003</u></p> <p><u>D.L.223 / 2003</u></p> <p><u>Reg. CE 852/2004</u></p> <p><u>D.L. 149 / 2004</u></p> <p><u>Reg.CE 1292 2005</u></p> <p><u>Reg. 183 /2005</u></p>

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO 3.1

ERRORI COMUNI ☹️ CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

- Utilizzo di razioni non bilanciate
 - Utilizzo di materie prime di incerta origine senza garanzie di salubrit 
- } 3.1.1 ☹️
-
- Uso di acqua non sottoposta a controlli (se non proveniente da acquedotto)
 - Utilizzo abbeveratoi e mangiatoie insufficienti per numero e dimensioni.
- } 3.1.2 ☹️
-
- Mancato controllo sistemi di distribuzione.
 - Insufficiente manutenzione e pulizia vasche e linee d'acqua
- } 3.1.3 ☹️
-
- Uso di additivi non autorizzati per la specie
- 3.1.4 ☹️
-
- Al momento della consegna dell'alimento alla rinfusa, mancata effettuazione del prelievo in contraddittorio
- 3.1.5 ☹️

3. ALIMENTAZIONE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>3.2. Assicurare adeguate condizioni di pulizia ed igiene per strutture, attrezzature e per la produzione, il trasporto e lo stoccaggio di mangimi e materie prime</p>	<p>3.2.1 Pulire e disinfettare locali ,attrezzature, contenitori, casse e veicoli</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Garantire la sicurezza dei mangimi • Evitare contaminazioni pericolose per la sicurezza dei mangimi 	<p><u>Reg CE 852/2004</u></p> <p><u>Reg. 183 / 20-05</u></p> <p><u>O.M. 10/10/'05</u></p>
	<p>3.2.2. Assicurare adeguate condizioni igieniche di produzione, trasporto, stoccaggio e somministrazione dei mangimi</p>			
	<p>3.2.3. Prevenire che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose</p>			
	<p>3.2.4 Assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonti di contaminazione per i mangimi</p>			

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO 3.2

ERRORI COMUNI ☹️ CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

- Scarsa igiene di locali, attrezzature, contenitori e veicoli. 3.2.1 ☹️
- Mangiatoie, silos, contenitori con materiale residuo inquinato da muffe.
- Assenza di separazione di alimenti destinati a specie differenti
- Stoccare gli alimenti alla rinfusa direttamente su terra. 3.2.2 ☹️
- Stoccare i mangimi non protetti da contaminazione.
- Stoccare mangimi non separati da sostanze (pericolose (diserbanti, biocidi, antiparassitari, vernici), farmaci, additivi etc
- Commistione con altri materiali. (chiodi, viti, schegge),
- Stoccaggio mangimi nei pressi di officine, locali attrezzi.
- Stoccare i mangimi non protetti da parassiti e animali indesiderati (roditori, insetti, volatili). 3.2.3 ☹️
- Utilizzo di sacchi o materiali di imballaggio sporchi o di cui non sia garantita la sicurezza dei mangimi. 3.2.4 ☹️

3. ALIMENTAZIONE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>3.3. Assicurare la tracciabilità delle materie prime e dei prodotti finiti acquistati o autoprodotti</p>	<p>3.3.1 Documentare l'acquisto e/o la provenienza di tutte le materie prime e i mangimi.</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Garantire la sicurezza dei mangimi lungo l'intera filiera alimentare e favorire l'efficacia dei controlli ufficiali 	<p><u>Reg. CE 178/02</u></p> <p><u>Reg. CE 852/2004</u></p> <p><u>Reg. 183 /2005</u></p>
	<p>3.3.2 Registrare la natura e l'origine degli alimenti e additivi somministrati agli animali</p>			

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO 3.3

ERRORI COMUNI ☹️ CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

- Mancanza di documentazione attestante la provenienza di materie prime e mangimi.
 - Mancata identificazione (cartellini, etichette) di materie prime e mangimi in fase di stoccaggio
 - Mancanza di registrazione e riconoscimento ai sensi del Reg. 183 / 2005 (se necessario).
- 3.3.1 ☹️
- Mancanza di registrazione di autoprodotti
 - Mancata registrazione della dieta somministrata
- 3.3.2 ☹️

4. BENESSERE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>4.1. Corretta gestione di alimentazione ed abbeverata</p>	<p>4.1.1 Provvedere ad una sufficiente somministrazione di acqua e alimento ogni giorno sulla base delle necessità fisiologiche</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Animali in buono stato di salute e produttivi • Evitare comportamenti anomali (pica, cannibalismo) 	<p><u>D.L. 146-/2001</u></p> <p><u>D. lgs 267/2003</u></p> <p><u>Decreto 20/04/06</u></p>

4. BENESSERE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>4.2 Garantire agli animali adeguate condizioni ambientali</p>	<p>4.2.1 Provvedere affinché i locali di stabulazione e le gabbie siano privi di pericoli</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento ed in particolare durante l'interciclo (pulizia completa).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare lesioni o malattie agli animali 	<p><u>D.L. 146/2001</u></p> <p><u>D. lgs 267-/2003</u></p> <p><u>Decreto 20/04/06</u></p>
	<p>4.2.2 Garantire che i locali, le attrezzature e gli utensili siano puliti e disinfettati con regolarità e mantenuti in condizioni di pulizia soddisfacenti</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Evitare la contaminazione e la presenza di residui chimici nelle uova. 	

4. BENESSERE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>4.2 Garantire agli animali adeguate condizioni ambientali</p>	4.2.3 Provvedere affinché la pavimentazione e la lettiera (quando presente) siano adeguate	In ogni fase del ciclo di allevamento	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire problemi podali con lettiera asciutta, pulita, friabile e di buona qualità 	<u>D.L. 146-/2001</u>
	4.2.4 Provvedere affinché gli animali abbiano spazio a disposizione		<ul style="list-style-type: none"> • Evitare l'eccessiva densità, causa di immobilismo e di impossibilità di manifestare comportamenti naturali, con aumento di produzione di gas nocivi e della temperatura 	<u>D. lgs 267-/2003</u>
	4.2.5 Proteggere gli animali da condizioni climatiche avverse		<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire insorgenza di patologie legate ad ambienti di allevamento non idonei 	<u>Decreto 20-/04/06</u>
	4.2.6. Provvedere ad una adeguata gestione dei parametri ambientali			

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO

4.1 - 4.2

ERRORI COMUNI ☹️ CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !

- Mancata somministrazione in
quantità e qualità di acqua e cibo
adeguati alle esigenze degli animali } 4.1.1 ☹️
- Densità troppo elevata, condizioni
di sovraffollamento } 4.2.4 ☹️
- Parametri di temperatura, umidità,
ventilazione , luce non adeguati } 4.2.6 ☹️
- Parametri ambientali non controllati }

4. BENESSERE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>4.3 Corretta gestione degli animali malati e feriti</p>	<p>4.3.1 Ispezionare gli animali almeno 2 volte al giorno e separare eventuali capi feriti, malati e/o morti</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare che animali feriti e/o malati rimangano senza cure per troppe ore e che gli animali morti rimangano troppo a lungo in allevamento • Evitare stress o sofferenze inutili agli animali • Evitare ferite e fratture agli arti quando le galline vengono ritirate dalle gabbie. 	<p><u>D.L. 333 /1998</u></p> <p><u>D.L. 146 /2001</u></p> <p><u>D. lgs 267 /2003</u></p> <p><u>Decreto 20/04/06</u></p>
	<p>4.3.2 Quando gli animali devono essere abbattuti in allevamento, utilizzare metodi appropriati</p>			
	<p>4.3.3 Evitare interventi chirurgici diversi da quelli eseguiti per scopi terapeutici o diagnostici</p>			

4. BENESSERE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>4.4 Evitare agli animali condizioni di paura e stress</p>	<p>4.4.1 Gestione appropriata e competente degli animali da parte di personale adeguatamente formato</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<p>• Errate manipolazioni, stress e paura possono causare gravi danni agli animali (ferite, fratture degli arti, soffocamento ecc..)</p>	<p><u>D.L. 146/2001</u></p> <p><u>D. lgs 267/2003</u></p>
	<p>4.4.2 Evitare la messa in muta forzata</p>			

4. BENESSERE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>4.5 Consentire agli animali di manifestare le caratteristiche comportamentali della specie</p>	<p>4.5.1</p> <p>Gestire l'allevamento in modo da favorire l'espressione e dei comportamenti naturali</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare la comparsa di comportamenti anomali (stereotipie...), di nervosismo ed aggressività (pica, cannibalismo) 	<p><u>D.L. 146/2001</u></p> <p><u>D.lgs 267/2003</u></p>

COMPORTAMENTI NON CORRETTI PUNTO

4.3 – 4.4 – 4.5

ERRORI COMUNI ☹️ CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DE- VE FARE !

- Mancato o tardivo allontanamento di animali ammalati o feriti. 4.3.1 ☹️
- Manualità scorrette che possono causare inutili sofferenze all'animale al momento dell'abbattimento in allevamento } 4.3.2 ☹️
- Troncatura del becco in animali con più di 10 giorni di età } 4.3.3 ☹️
- Manualità scorrette nella fase di carico a fine ciclo.
- Accedere ai locali di stabulazione in modo brusco e rumoroso } 4.4.1 ☹️
- Possibilità di accesso ai capannoni di animali estranei }

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>5.1 Impedire la contaminazione dei prodotti di origine animale da potenziali sostanze pericolose</p>	5.1.1 Garanti re un corrette stoccaggio di sostanze pericolose	Sempre	<ul style="list-style-type: none"> • Prevenire contaminazioni da sostanze pericolose • Evitare dispersioni fortuite di sostanze pericolose • Evitare uso accidentale di sostanze pericolose • Impedire l'accesso ad animali e bambini • Evitare sovradosaggi e sottodosaggi 	<p><u>Art.2 DPR 290/01</u></p> <p><u>Reg. n. 1774/02</u></p> <p><u>Reg.852 / 2004</u></p>
	5.1.2 Usare e registrare correttamente le sostanze pericolose			
	5.1.3 Verificare che i materiali che sono a contatto con gli animali non contengano sostanze tossiche, comprese le lettiere			

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>5.2 Possedere un protocollo appropriato per la gestione dei rifiuti pericolosi, sottoprodotti e deiezioni</p>	<p>5.2.1 Assicurare il corretto stoccaggio di rifiuti, sottoprodotti e deiezioni secondo le migliori tecniche disponibili</p>	<p>Durante tutto il ciclo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre il rischio di contaminazioni accidentali (es : lettiere contaminate) • Limitare il rischio dell'impatto ambientale nell'ambito delle attività di allevamento • Limitare la dispersione nell'ambiente di potenziali patogeni 	<p><u>Dir.CE96/6/CE</u></p> <p><u>Dir.CE98/83/CE</u></p> <p><u>Legge Regionale n°40 14/12/1998</u></p> <p><u>D.M. 19/04/1999</u></p> <p><u>Legge Regionale 29/12/00 n° 61</u></p> <p><u>Art.2 DPR 290/01</u></p> <p><u>Reg. n. 1774/02</u></p> <p><u>DPGR 18/10/02 n° 9R</u></p> <p><u>D.Lgs18/02/05 n° 59</u></p> <p><u>D.M. 07/04/'06 MIPAF</u></p> <p><u>D. Lgs 03-/04/06 n°152</u></p> <p><u>DPGR 29/10/2007, n. 10/R</u></p>
	<p>5.2.2 Assicurare il corretto smaltimento di rifiuti, sottoprodotti e deiezioni secondo le migliori tecniche disponibili</p>			<p><u>DPGR 29/10/2007, n. 10/R</u></p>

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>5.3 Assicurare che le pratiche zootecniche non abbiano un impatto sfavorevole sull'ambiente</p>	5.3.1 Adottare buone pratiche gestionali per ridurre l'impatto ambientale	Durante tutto il ciclo	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre le emissioni di qualsiasi tipo • Ridurre i cattivi odori 	<p><u>Dir. CE 96/61/CE</u></p> <p><u>D. Lgs 03/04/06 n°152</u></p> <p>-</p>
	5.3.2 Progettare le strutture di allevamento secondo le migliori tecniche disponibili		<ul style="list-style-type: none"> • Limitare gli sprechi 	<p><u>D.M. 07/04/'06 MIPAF</u></p> <p><u>D.Lgs18/02/05 n° 59</u></p> <p><u>D.M. 19/04/1999</u></p> <p><u>Legge Regionale n°40 del 14/12/1998</u></p>

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO

5.1 – 5.2 – 5.3

**ERRORI COMUNI ☹ CIO ' CHE L'ALLEVATORE
NON DEVE FARE !**

- Lasciare i contenitori di sostanze pericolose incustoditi 5.1.1 ☹
- Utilizzare prodotti fitosanitari o biocidi non rintracciabili e di cui non si può dimostrare la provenienza
Non registrare l'uso di prodotti fitosanitari, biocidi 5.1.2
- Conservare le sostanze pericolose in contenitori non etichettati !
- Acquistare materiali per lettiera di incerta origine e non verificarne la idoneità all'utilizzo e la pulizia. 5.1.3 ☹
- Utilizzare vernici, sostanze che vengono a contatto con gli animali senza averne valutato l' assoluta sicurezza
- Stoccaggio della pollina su campo. 5.2.1 ☹

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO

5.2—5.3

ERRORI COMUNI ☹️ **CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE FARE !**

- Smaltimento di rifiuti speciali come rifiuti normali.
 - Interrare carcasse di animali morti
 - Somministrare carcasse di animali morti ad altri animali compresi gli animali d' affezione
 - Smaltimento della pollina su terreni non idonei ed in condizioni atmosferiche inappropriate
 - Tardiva incorporazione della pollina nel terreno massimo 12/24 ore : meglio subito !
 - Mancata verifica degli abbeveratoi e mancata manutenzione degli stessi
 - Mangimi mal formulati che provocano deiezioni troppo acquose
 - Modificare le strutture di allevamento e/o progettare nuovi capannoni o strutture senza consultare tecnici competenti
(è sbagliato e crea problemi nel tempo)
- 5.2.2 ☹️
- 5.3.1
- 5.3.2 ☹️

6. FORMAZIONE DEL PERSONALE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>6.1</p> <p>Conoscenza degli obblighi e delle responsabilità previste a carico dell'allevatore / detentore per la conduzione di una azienda zootecnica.</p>	<p>6.1.1</p> <p>Conoscere i principi sanitari che determinano gli obblighi di registrazione previsti dalla normativa vigente e dal pacchetto igiene</p>	<p>Sempre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurare che le registrazioni siano riportate in modo consapevole, siano appropriate e senza inutili ripetizioni • Garantire la rintracciabilità 	<p><u>Reg. CE 178/02</u></p> <p><u>Reg. CE 852/2004</u></p>

6. FORMAZIONE DEL PERSONALE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 6.2 Conoscenza dei requisiti generali in materia di igiene	6.2.1. Conoscere i comportamenti in materia di igiene che evitano rischi per la salute dell'operatore e del consumatore.	Sempre	• Adottare sistemi che annullino e-ventuali rischi per il consumatore	<u>Reg. CE</u> <u>852/2004</u>

6. FORMAZIONE DEL PERSONALE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>6.3 Possedere conoscenze di base in materia di zoologia e tenuta degli animali</p>	6.3.1 Conoscere gli animali e le loro esigenze in allevamento	Durante tutto il ciclo	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare condizioni di stress • Assicurare adeguamento alla normativa di settore 	<p><u>Reg. CE 852/2004</u></p>
	6.3.2 Conoscere le norme in materia di benessere animale			
	6.3.3 Saper manipolare correttamente gli animali			

ALLEVAMENTO GALLINA

OVAIOLA

ALLEGATO alle LINEE GUIDA per l'applicazione di BUONE PRATICHE DI ALLEVAMENTO della GALLINA OVAIOLA

Nelle pagine successive vengono descritti i punti definiti come **BUONE PRATICHE**, seguendo la numerazione dei capitoli e dei singoli paragrafi presenti nello schema precedente suddiviso nei punti da 1 a 6.

In questa sezione sono riportati i **COMPORAMENTI VIRTUOSI**, costituenti le “ vere e proprie buone pratiche di allevamento”, che possono consentire all'allevatore di limitare i rischi per la sanità dei propri animali e tutelare in questo modo la salubrità degli alimenti e la salute del consumatore.

1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

1.1 Impedire l'ingresso e la diffusione delle malattie in allevamento

Per BIOSICUREZZA si intende una serie di procedure applicate in allevamento per mantenere o migliorare la stabilità sanitaria, attraverso la prevenzione dell'ingresso di nuove patologie e il controllo della circolazione di quelle presenti a livello aziendale.

La finalità è quella di garantire la sicurezza alimentare e prevenire quelle malattie infettive che, pur non essendo pericolose per l'uomo, recano gravi perdite economiche al settore zootecnico.

BIOSICUREZZA ESTERNA

Si riferisce alle misure da intraprendere per prevenire l'introduzione in allevamento di una nuova malattia.

BIOSICUREZZA INTERNA

Comprende gli accorgimenti da attuare per ridurre o eliminare le patologie esistenti proteggendo la salute e il benessere degli animali.

1.1.1 Adottare adeguate misure di biosicurezza

Per impedire l'ingresso e la diffusione di malattie in allevamento è necessario dotarsi di sistemi di protezione e procedure di gestione corrette.

- *Impedire l'ingresso ad estranei, dotare i visitatori di vestiario pulito e/o monouso da detenere nella zona filtro.*
- *Delimitare con barriere e cancelli l'area destinata all'allevamento, proteggendo dall'ingresso di animali selvatici. (il decreto 02/02/08—piano nazionale di controllo Salmonella prevede una recinzione attorno i capannoni alta almeno 1,50m e posizionata a 10 m di distanza).*
- *Registrare i movimenti in ingresso e in uscita dall'azienda di : persone, animali, attrezzature ed automezzi (nuovo registro unificato regionale).*
- *Verificare tramite apposita scheda la disinfezione dell'automezzo presso il mangimificio (attestata dal tagliando allegato ai documenti di accompagnamento) che dovrà avvenire almeno con cadenza settimanale.*

1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA



Foto 1

Le barriere (Foto 1) sono integre e delimitano completamente l'area destinata all'allevamento, eventuali visitatori sono obbligati a transitare dal cancello principale dove sono forniti vestii puliti e monouso; è garantita la protezione dall'ingresso di animali selvatici anche attraverso l'adozione di reti antipassero (Foto 2),



Foto 2



Foto 3

L'Ordinanza ministeriale (O.M. 10/10/'05) richiede la presenza di una superficie larga un metro lungo tutta la lunghezza esterna del capannone che deve essere mantenuta sempre pulita: la presenza di rifiuti, materiale organico rappresentano un richiamo per topi e altri animali infestanti.

Foto 4

La zona "Filtro" permette al personale di potersi cambiare con abiti puliti e utilizzati esclusivamente per il lavoro con gli animali. Consente di disporre di un locale pulito per la conservazione di strumenti, documenti e farmaci.



1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

- *Assicurare che possano entrare in allevamento esclusivamente automezzi direttamente collegati con l'attività dell'azienda e solamente dopo operazioni di pulizia e disinfezione.*
- *Dotarsi di piazzola di carico e scarico lavabile e disinfettabile di dimensioni minime pari all'apertura del capannone.*
- *Le aree in cui vengono stoccate i materiali di lavoro (lettiera, strumenti meccanici,..) devono essere protette e la strumentazione (nastri trasportatori, apparecchiature per il carico,...) deve essere utilizzata esclusivamente in allevamento.*
- *Utilizzare materiale monouso o materiale lavabile e disinfettabile per l'imballaggio e trasporto delle uova*
- *Per i capannoni di nuova costruzione, prevedere un sistema di carico degli alimenti dall'esterno della recinzione*

1.1.2 Assicurare una adeguata eliminazione di animali morti .

Per lo stoccaggio degli animali morti devono essere installate adeguate celle refrigerate e le carcasse devono essere consegnate ad un impianto di smaltimento autorizzato al termine di ogni ciclo produttivo.

Le celle di congelamento devono avere una capienza tale da permettere il ritiro con cadenza superiore al mese; in caso di mortalità eccezionalmente elevata, in deroga le carcasse possono essere ritirate durante il ciclo produttivo.

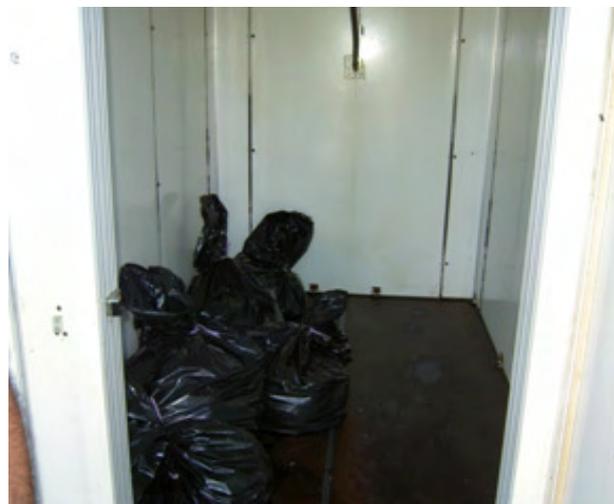


Foto 6

Lo stoccaggio delle carcasse deve garantire il rapido e totale congelamento (evitare di stoccare carcasse in sacchetti di plastica).

Foto 5

La cella di congelamento deve avere chiusura stagna per evitare la fuoriuscita di liquidi e deve essere possibile verificarne la temperatura.



1.1.3 Garantire una adeguata pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature.

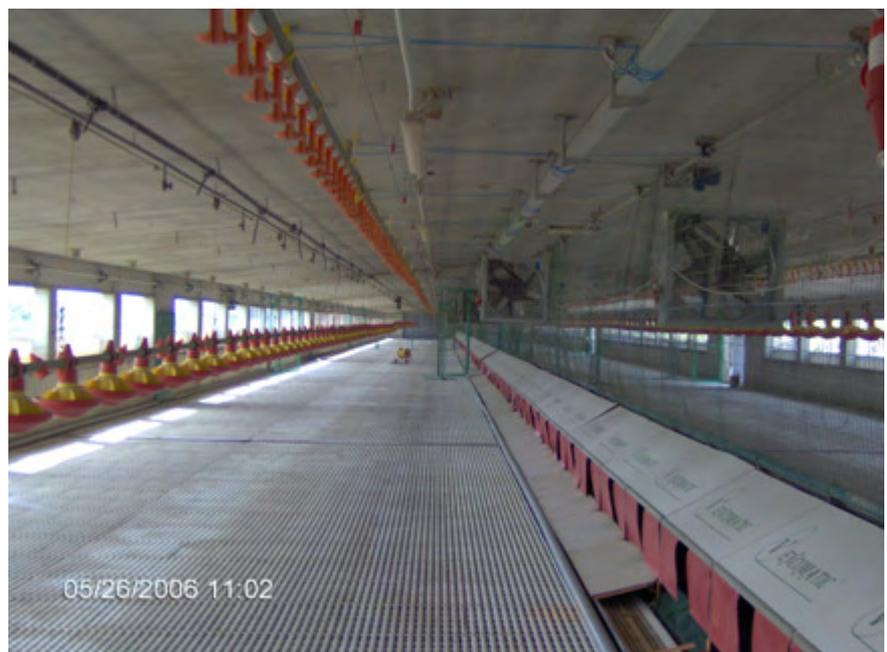
L'allevatore deve applicare una procedura che gli permetta di allontanare efficacemente gli animali indesiderati.

La successioni delle fasi di pulizia sono:

- **Disinfestazione** quando il capannone è ancora "caldo" (prima che gli insetti migrino nelle fessure) con nebulizzazione di prodotti autorizzati (per gli allevamenti a terra).
- **Pulizia a secco** dei capannoni e delle attrezzature mobili con l'aiuto di aspiratori (dal soffitto al pavimento spostandosi sempre dalla parte pulita a quella sporca).
- **Detersione** delle superfici e delle attrezzature (lasciare agire la soluzione detergente per almeno 2—3 ore)
- **Lavaggio ad alta pressione**
- **Disinfezione** con applicazione del prodotto a bassa pressione spostandosi dal fondo del capannone verso l'ingresso e dall'alto verso il basso utilizzando disinfettanti idonei con principi attivi quali sali quaternari d'ammonio, ipoclorito di sodio, fenoli e cresoli facendo ben attenzione al risciacquo accurato.
- Per le gabbie anche il vapore e la flambatura insieme ad un'energica raschiatura dei residui fecali sono un'ottima soluzione.

FOTO 7

Interno di allevamento di galline ovaiole in fase di interciclo; si possono notare le mangiatoie sollevate per consentire la fase di pulizia del capannone e delle attrezzature mobili.



1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

Nel protocollo di disinfezione devono essere indicati i prodotti da utilizzare e i locali e le attrezzature oggetto di pulizia, inoltre è opportuno dichiarare la frequenza della pulizia, considerando che un ciclo completo deve essere fatto al termine di ogni fase di allevamento

Attenzione agli effetti residuali del disinfettante sugli animali.

Lo smaltimento del disinfettante deve avvenire nel rispetto dell'ambiente.

PER le LINEE di ABBEVERAGGIO:

Svuotare e pulire il serbatoio dell' acqua, successivamente riempire con una quantità di acqua necessaria fino a colmare l'intero impianto di abbeveraggio e aggiungere una soluzione disinfettante autorizzata facendola circolare all'interno dell'impianto per 60 minuti. Prosciugare e riempire l'impianto con acqua potabile, cautelandosi che il serbatoio venga adeguatamente coperto al termine delle operazioni di pulizia e disinfezione.

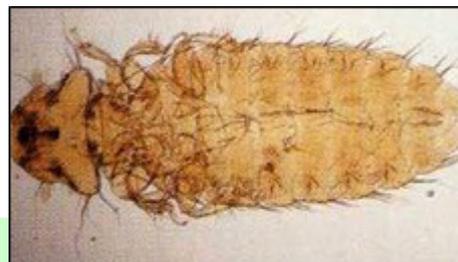
1.1.4 Disporre di un protocollo di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi .

I danni provocati da insetti e animali infestanti possono essere di tipo diretto sull'animale (lesioni, prurito infiammazioni) oppure indiretto, e rappresentano in questo caso un'importante veicolo per la trasmissione di malattie infettive.

Gli infestanti più comuni negli allevamenti delle galline ovaiole sono: mosche, blatte, alphetobi e pidocchi pollini ; inoltre rivestono notevole importanza per la trasmissione di malattie anche i volatili e i ratti.



Larve di mosche



PIDOCCHIO POLLINO



Blatte



Alphetobius diaperinus



1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

PROGRAMMA DI DERATIZZAZIONE

1. PREVENZIONE



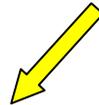
chiusura dei buchi



rendere difficoltoso
ogni possibile accesso
(muri, cavi elettrici)

2. MIGLIORAMENTO DELLE CONDIZIONI IGIENICHE

- DISINFEZIONE
- POSIZIONAMENTO ESCHE,
TRAPPOLE, POLVERI



Topo domestico

1. Rilevazione, anche occasionale e sporadica, di topi vivi. (l'avvistamento di un solo esemplare indica la presenza di una popolazione)
2. Impronte (su polveri...)
3. Rosicchiature (cavi elettrici!)
4. Tane
5. Residui fecali
6. Tracce di unto
7. Tracce di urina (rilevabile anche con lampada fluorescente)
8. Rinvenimento carcasse di topi morti
9. Rumori
10. Cattivi odori

DIECI SEGNI DI PRESENZA DEI RODITORI



E' necessario cambiare periodicamente il tipo di esca ed il principio attivo rodenticida

Gli interventi di derattizzazione devono essere:

- * **Assidui;**
- * **Costanti;**
- * **Ininterrotti.**

ESECUZIONE DEL TRATTAMENTO

- Mappa
- Registrazione date intervento, nome principio attivo utilizzato, modalità di somministrazione, luogo di posizionamento.
- Posizionare esche e trappole nei punti di passaggio dei roditori, in luoghi non accessibili a bambini ed animali domestici.
- Non interrompere mai l'azione di lotta ai roditori, anche se sembrano assenti.

Non toccare mai le esche a mani nude :

- sono tossiche anche per l'uomo;
- topi e ratti percepiscono l'odore umano e non le consumano.

1.1.5 Introdurre animali con stato sanitario conosciuto

- Obbligo di segnalazione preventiva dell'introduzione di volatili in aziende registrate mediante trasmissione di copia del Mod.4 all'ASL competente per territorio, per consentire la registrazione in Banca Dati Regionale.
- Per l'introduzione da fuori Regione: un preavviso di 24 ore accompagnato dalla dichiarazione attestante le garanzie sanitarie all'origine:
 - ♦ l'allevamento/incubatoio è posto fuori da zone di protezione /sorveglianza / attenzione per l'influenza aviare;
 - ♦ non è sottoposto a piani vaccinali per l'influenza aviare;
 - ♦ è stato sottoposto a controllo sierologico secondo scadenze previste dal piano nazionale o da piani regionali .
- Verificare le condizioni di arrivo dei pulcini o delle pollastre : vitalità, uniformità della partita, presenza di evidenti lesioni (onfalo-beante), segni di malattia.
- Verificare l'avvenuta vaccinazione per la pseudopeste e la malattia di Marek.

- Introdurre pollastre con protocollo vaccinale stabilito in collaborazione col veterinario aziendale

1.2 Possedere un programma di gestione sanitaria dell'allevamento

1.2.1 Rispettare i tempi di vuoto biologico e sanitario per la specie allevata.

- 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 21 giorni** per le galline ovaiole.

1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

- Dalle ultime operazioni di pulizia e disinfezione, prima dell'inizio del nuovo ciclo, e' obbligatorio effettuare un vuoto sanitario di almeno tre giorni delle singole unità produttive (capannoni).

1.2.2 Effettuare un controllo regolare degli animali per l'individuazione di segni di malattia. Registrare il numero di volatili trovati morti settimanalmente

Osservare regolarmente gli animali almeno due volte al giorno per valutare eventuali segni riconducibili a malattie infettive: variazione dell'appetito e del consumo di acqua, difficoltà motorie, problemi respiratori, gastrointestinali e neurologici, calo dell' ovodeposizione, mortalità anomala.

Indicare sul registro di allevamento la mortalità rilevata almeno ogni 7 giorni e la causa di morte.

1.2.3 Garantire la tracciabilità delle partite in arrivo

Acquistare solo pulcini o pollastre provenienti da incubatoi o centri di svezzamento riconosciuti ; conservare i documenti attestanti l'origine.

Annotare le partite in arrivo indicando sul registro il numero del capannone, il numero di capi introdotti, la provenienza e il numero di certificato sanitario. Allo scarico indicare data, n ° capi, n ° uova rotte e certificato sanitario.

1.2.4 Gestione delle malattie che possono essere causa di zoonosi e di malattie infettive denunciabili.

In caso di ZOONOSI (malattia che può essere trasmessa dagli animali all'uomo e viceversa) e di **MALATTIE DENUNCIABILI CHE COSA BISOGNA FARE..**

La legislazione vigente prevede per alcune malattie pericolose per la salute umana o di particolare gravità per la salute degli animali, anche se non trasmissibili all'uomo, l'**OBBLIGO** di **DENUNCIA**.

Tale provvedimento ha il fine di garantire che vengano messe in atto tutte le misure possibili per evitare la diffusione delle malattie .

E' fondamentale che l'allevatore fornisca la massima collaborazione con i Servizi Veterinari; si tratta di tutelare un **BENE GENERALE COLLETTIVO**.

1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

In caso di riscontro di malattia infettiva diffusiva possono essere messe in atto misure restrittive anche pesanti (ad esempio abbattimento e distruzione o in alternativa macellazione sotto vincolo sanitario in caso di riscontro di positività per Salmonella Enteritidis e/o S. Typhimurium); in alcuni casi è previsto un indennizzo per l'allevatore purché sia in regola con le vigenti norme specifiche del settore sanitario e partecipi ad un idoneo programma di prevenzione, controllo ed eradicazione dell'emergenze sanitarie.

Qualunque caso, anche sospetto, di malattia infettiva e diffusiva deve essere immediatamente denunciata al Servizio Veterinario.

La denuncia è obbligatoria anche per qualunque nuovo caso di malattia o di morte improvvisa che si verifica entro otto giorni da un caso precedente non riferibile a malattia comune già accertata.

Ai proprietari o detentori di animali è **fatto obbligo**, a scopo cautelativo e non appena rilevati i sintomi sospetti di una delle malattie indicate nell'art. 1, RPV 320/54 di :

- a) **isolare gli animali ammalati;**
- b) **accantonare, opportunamente custoditi, gli animali morti;**
- c) **non spostare dall'azienda animali in genere, ogni prodotto animale o materiale** che può costituire veicolo di contagio, in attesa delle disposizioni del veterinario ufficiale.

In caso di mortalità anomale o malattie ricorrenti :

1. *Richiedere l'intervento del veterinario aziendale e del veterinario ufficiale.*
2. *Compilare il registro aziendale sugli accertamenti effettuati e sullo stato sanitario degli animali.*
3. *In caso di positività di malattia infettiva denunciabile o zoonosi, comunicare gli esiti degli esami e la tracciabilità di animali, alimenti e veicoli che sono transitati in azienda, al Serv. Veterinario.*
4. *Osservare le indicazioni del Servizio Veterinario per una rapida estinzione del focolaio di malattia.*

Si ricorda che per le **galline ovaiole** è obbligatorio l'esecuzione del Piano Nazionale di controllo di Salmonella Enteritidis e Typhimurium **per il triennio 2008—2010**; tale programma ha lo scopo di ridurre la prevalenza di infezione di tali sierotipi del 10 % ogni anno, per i tre anni di applicazione prevedendo misure di controllo quali **il campionamento in autocontrollo e ufficiale, l'abbattimento e la macellazione dei capi positivi e la vaccinazione degli animali utilizzati per ripopolare un capanone che ospitava nel precedente ciclo un gruppo risultato positivo per S. Enteritidis e Typhimurium**

Il proprietario dello stabilimento dovrà redigere un piano di autocontrollo aziendale specificando le caratteristiche dell'allevamento, l'applicazione delle misure di biosicurezza adottate e il piano di campionamento per la ricerca di Salmonella spp. (indicando il laboratorio accreditato che eseguirà le analisi e come verranno gestite eventuali riscontri di positività).

I dettagli del piano sono consultabili alla voce " Piano Nazionale di controllo Salmonella 2008 -2010" presente nella sezione a schema per il paragrafo 1.2.4.

1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

1.2.5 Registrazione dei dati per la catena alimentare

Prima dell'invio degli animali al macello, gli allevatori devono provvedere a fornire tutte le informazioni sulla catena alimentare nella documentazione relativa ai capi inviati alla macellazione almeno 24 ore prima dell'arrivo.

Le informazioni che devono pervenire al macello riguardano :

1) *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;*

2) *la presenza di malattie che potrebbero incidere sulla sicurezza delle carni;*

3) *i risultati di tutte le analisi, se pertinenti ai fini della tutela della salute pubblica, 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;*

Se il conduttore del macello ne è già a conoscenza o l'allevatore dichiara che non ci sono informazioni a riguardo, non è necessario documentare:

- *lo status sanitario dell'azienda di provenienza o lo status sanitario del territorio regionale per quanto riguarda gli animali;*
- *le condizioni di salute degli animali;*
- *le pertinenti relazioni relative alle ispezioni ante e post mortem sugli animali della stessa azienda di provenienza, comprese, in particolare, le relazioni del veterinario ufficiale;*
- *i dati relativi alla produzione, quando ciò potrebbe indicare la presenza di una malattia;*
- *il nome e l'indirizzo del veterinario privato che assiste di norma l'azienda di provenienza.*

Le informazioni sulla catena alimentare possono accompagnare gli animali al macello anziché precederli di 24 ore, se sono stati sottoposti ad ispezione ante-mortem in azienda e quindi accompagnati da certificato sanitario rilasciato dal veterinario ufficiale attestante il loro stato sanitario.

2. FARMACO

2.1. Uso corretto del farmaco

Tutti i farmaci e i principi attivi con attività farmacologica (ad esempio qualsiasi sostanza estranea all'alimentazione) possono lasciare residui nelle uova e nelle carni.

Tali residui sono potenzialmente pericolosi per la salute pubblica anche se in piccolissime quantità (induzione di tumori, malattie cardiovascolari, tossicità per i feti, etc...)

Inoltre alcuni farmaci, quali gli antibiotici, se presenti anche in piccole dosi possono rendere resistenti batteri molto pericolosi per la salute pubblica. In questo caso non è più possibile curare determinate patologie che colpiscono l'uomo.

Per le ragioni sopra esposte, il farmaco deve essere utilizzato sempre **correttamente e con cautela.**

2.1.1 Somministrare farmaci e mangimi medicati secondo le indicazioni del medico veterinario, rispettando scrupolosamente i dosaggi e i tempi di sospensione

E' importante:

- usare i farmaci solo ed esclusivamente per le indicazioni prescritte;
- leggere il foglietto illustrativo e seguirne le indicazioni poiché contiene tutte le informazioni sul corretto utilizzo del farmaco;
- **seguire esattamente le prescrizioni del veterinario aziendale** (verificare attentamente il dosaggio: es. un basso dosaggio e/o un'interruzione ingiustificata della terapia con antibiotici può indurre gravi fenomeni di "antibiotico resistenza");
- osservare i tempi di sospensione (i tempi minimi per non destinare al consumo umano le uova e le carni dopo l'impiego di farmaci) ;
- **il mancato rispetto delle indicazioni d'uso dei medicinali può richiedere un prolungamento dei tempi di sospensione.**

Per l'allevamento a terra :

- ♦ *Preferire la vaccinazione per i coccidi piuttosto che i mangimi coccidiostatici.*

Evitare di somministrare antibiotici per una settimana dopo la vaccinazione

2. FARMACO

RICORDA :

- ♦ Il vaccino in acqua di abbeverata deve essere assunto entro due ore dalla somministrazione da tutti gli animali.
- ♦ Per favorire l'assunzione del vaccino, sospendere precedentemente e per un breve periodo l'erogazione dell'acqua di bevanda.

E' VIETATA LA SOMMINISTRAZIONE DI FARMACI IN OVODEPOSIZIONE.

ATTENZIONE ALLA ANTIBIOTICO RESISTENZA! UTILIZZARE MALE O SENZA MOTIVO GLI ANTIBIOTICI O QUALUNQUE FARMACO E' PERICOLOSO !

Per limitare l'uso di chemioterapici nell'allevamento, è fortemente consigliabile iniziare in fase molto precoce il trattamento di pre-acidificazione e disinfezione intestinale finalizzato all'attecchimento di batteri acidofili competitivi (lattobacilli), per evitare la crescita degli enterobatteri patogeni (Salmonella).

L'uso di antibiotici **per il controllo delle salmonelle nelle galline ovaiole** è vietato ma può essere consentito in deroga e a seguito dell'autorizzazione da parte dell'Autorità competente e sotto la supervisione del Centro di Riferimento Nazionale per le Salmonellosi in circostanze eccezionali (riportate nel Reg (CE) 1177/2006 art. 2.

La vaccinazione dei gruppi di galline ovaiole per il controllo delle Salmonelle non è obbligatorio in ottemperanza al Reg (CE) 1177/2006, ma consentito, con l'eccezione dell'uso dei vaccini vivi non distinguibili dai ceppi di campo. La vaccinazione è obbligatoria quale misura di controllo prevista nel piano per le Salmonelle per gli animali utilizzati per ripopolare un capannone che ospitava durante il ciclo precedente un gruppo positivo per S. Enteritidis o S. Typhimurium; in ogni caso l'uso di vaccini vivi è vietato nelle galline ovaiole in fase di deposizione.

2.1.2 Conservare adeguatamente il farmaco

Detenere i farmaci in condizioni di sicurezza e con responsabilità, in modo da evitare che questi vengano utilizzati impropriamente o che contaminino alimenti.

Custodirli in modo da non causare contaminazione per gli animali o per l'ambiente dell'allevamento.

I mangimi medicati detenuti non devono superare i quantitativi prescritti per il trattamento e in quantità non superiore al fabbisogno di un mese (D.Lgs 3 marzo 1993, n. 90) e devono essere conservati nei sacchi sigillati o in appositi silos.

- ◆ Conservare i farmaci in luogo asciutto e lontano da fonte di calore.
- ◆ I farmaci ricostituiti devono essere immediatamente utilizzati e comunque non conservati in contenitori anonimi .
- ◆ I vaccini devono essere conservati a temperatura idonea, secondo le indicazioni della casa farmaceutica.
- ◆ Controllare periodicamente le scadenze dei farmaci, in funzione della frequenza di utilizzo e del tipo di farmaco utilizzato.
- ◆ I materiali per la somministrazione dei farmaci (aghi, siringhe ..) devono essere puliti e riposti in un armadietto per evitare contaminazioni ambientali.
- ◆ I medicinali conservati a basse temperature vanno portati a temperatura ambiente prima della somministrazione.

DEVE SEMPRE ESSERE PRESENTE L'ETICHETTATURA SULLE CONFEZIONI DEI FARMACI !

2.1.3. Registrare i prodotti medicinali veterinari o qualsiasi altra cura o terapia. Riportare i trattamenti sul documento di scorta degli animali al macello.

RICORDA ! LA LEGGE PREVEDE CHE :

- ◆ L'allevatore (proprietario o detentore degli animali) deve tenere un registro in cui riportare relativamente all'acquisto, alla detenzione e alla somministrazione di medicinali veterinari le seguenti indicazioni :
- DATA (riferita all'acquisto — a volte tale voce manca sul registro).
- IDENTIFICAZIONE DEL MEDICINALE VETERINARIO.
- LA QUANTITA'.*
- NOME E INDIRIZZO DEL FORNITORE DEL MEDICINALE.
- **IDENTIFICAZIONE DEGLI ANIMALI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO.**
- **DATA DI INIZIO E FINE TRATTAMENTO.**

FONDAMENTALE!

2. FARMACO

(*) Nel caso vi siano quantità di farmaci non consumati e come tali rimaste in carico all'azienda(art 79 del D.Lgs 6 aprile 2006, n.193), l'utilizzo delle suddette rimanenze può avvenire solo dietro specifica indicazione del veterinario e nel rispetto degli obblighi di registrazione esposti (citando al posto dei fornitori l'indicazione che trattasi di confezioni residue).

- ◆ IL **VETERINARIO** CHE CURA GLI ANIMALI ANNOTA (ALL'ATTO DELLA VISITA IN ALLEVAMENTO) SUL REGISTRO DEI TRATTAMENTI LA DATA, LA NATURA DEI TRATTAMENTI TERAPEUTICI PRESCRITTI ED ESEGUITI, L'IDENTIFICAZIONE DEGLI ANIMALI TRATTATI ED I TEMPI DI SOSPENSIONE.

L'identificazione degli animali deve avvenire indicando il numero del capannone o la categoria di animali trattati. **La chiara identificazione è imprescindibile al fine di consentire una completa rintracciabilità degli animali oggetto di terapia** come previsto dalla vigente normativa sul farmaco oltre alla legislazione in tema di sicurezza alimentare.

E' OBBLIGATORIO IDENTIFICARE CON ASSOLUTA CERTEZZA GLI ANIMALI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO ; TRATTANDO GRUPPI DI ANIMALI E' NECESSARIO POSSEDERE UNA PLANIMETRIA RIPORTANTE LA COLLOCAZIONE DELLE AREE DI ALLEVAMENTO PER CONSENTIRE LA RINTRACCIABILITA' DEGLI ANIMALI DETENUTI .

In caso di allevamenti autorizzati alla tenuta di **scorte di medicinali veterinari** (è consigliabile che allevamenti di una certa entità si dotino di tale autorizzazione), limitatamente ai casi di urgenza e **previa autorizzazione del veterinario responsabile delle scorte, che dovrà essere informato anche solo telefonicamente, il titolare dell'allevamento potrà utilizzare di persona i farmaci prelevati dalle scorte dell'impianto.**

Resta inteso **l'obbligo per il veterinario responsabile delle scorte di provvedere entro sette giorni dall'inizio del trattamento alla regolarizzazione dell'intervento tramite annotazione sul registro (firmando lo stesso !) .**

Pare evidente che **l'allevatore** nel caso in cui ricorra all'uso di farmaci ancor prima dell'intervento veterinario, sia tenuto a riportare immediatamente sul registro ufficiale, di proprio pugno, **l'indicazione delle specialità medicinali utilizzate e l'identificazione degli animali sottoposti a trattamento.**

La registrazione è solo ammessa se i dati sono riportati direttamente sul registro; **non sono previste altre modalità di registrazione quali fogli volanti, agende o altro**

VIETATO SOMMINISTRARE AGLI ANIMALI SOSTANZE FARMACOLOGICAMENTE ATTIVE (IN PRATICA QUALUNQUE TIPO DI SOSTANZA) SE NON IN FORMA DI MEDICINALI VETERINARI AUTORIZZATI NEL RISPETTO DELLE PRESCRIZIONI DI LEGGE.

I TRATTAMENTI EFFETTUATI NEI 90 GIORNI PRECEDENTI LA MACELLAZIONE DEVONO ESSERE RIPORTATI SUL DOCUMENTO DI TRASPORTO CHE SCORTA GLI ANIMALI E LA DICHIARAZIONE DEVE ESSERE FIRMATA DAL MEDICO VETERINARIO CHE HA PRESCRITTO IL TRATTAMENTO

SI RICORDA che non possono formare oggetto di scorta i medicinali veterinari contenenti chemioterapici e antibatterici da somministrarsi attraverso gli alimenti liquidi o solidi, fatta eccezione per la detenzione di quantitativi ridotti di tali medicinali, commisurati alle necessità dell'allevamento, sufficiente per un periodo non superiore a 7 giorni, da utilizzare in situazioni che richiedono un pronto intervento terapeutico.

RICORDA :

Il registro deve essere conservato con le copie delle ricette per un periodo non inferiore a cinque anni.

In merito alla ricetta, pare evidente che le prescrizioni in essa contenute devono riferirsi esclusivamente al motivo della visita ed i veterinari nel prescrivere farmaci devono limitarne la quantità al minimo necessario per il trattamento o la terapia.

2.1.4. Provvedere alla pulizia delle attrezzature per la distribuzione del farmaco

Per la somministrazione corretta del farmaco sarebbe necessario utilizzare una linea d'acqua con un sistema che permetta di dosarne le concentrazioni, parallelamente alla linea d'acqua per l'abbeverata.

Pulire dopo l'utilizzo, le attrezzature per la somministrazione del farmaco: linee d'acqua, vasche di pescaggio, nebulizzatori etc.

L'allevatore che utilizza mangimi medicati dovrà provvedere con cura, al termine della terapia, alla pulizia delle attrezzature utilizzate per la somministrazione del mangime medicato (silos, tramogge, mangiatoie, ecc) ed all'asportazione di eventuali residui del prodotto.

2.1.5. Segnalare eventuali diminuzioni di efficacia o effetti indesiderati dei farmaci

Comunicare al veterinario aziendale riscontri di effetti indesiderati o diminuzioni di efficacia dei farmaci (es. in caso di animali vaccinati per la coccidiosi segnalare eventuali rotture dell'immunità).

QUALSIASI EFFETTO INDESIDERATO O DIMINUZIONE DI EFFICACIA DI UN FARMACO DEVE ESSERE IMMEDIATAMENTE SEGNALATO AL SERVIZIO VETERINARIO COMPETENTE ;

LA LEGISLAZIONE VIGENTE PREVEDE CHE FARMACI DANNOSI, PERICOLOSI O NON EFFICACI VENGANO IMMEDIATAMENTE SEGNALATI AL FINE DI IMPEDIRNE LA COMMERCIALIZZAZIONE .

3. ALIMENTAZIONE

Tutti gli operatori e agricoltori che coltivano prodotti destinati all' alimentazione zootecnica sono inquadrati dall'attuale normativa comunitaria come **operatori del settore mangimistico** a livello di produzione primaria e devono essere **obbligatoriamente registrati ai sensi del reg. 183/05/CE.**

La **domanda di registrazione** contempla le seguenti attività:

- Coltivazione dei prodotti destinabili all'alimentazione zootecnica (compresa la fienagione)
- Essiccazione di granaglie per conto proprio (nel luogo di produzione)
- Macinazione e brillatura (mulini) conto proprio (nel luogo di produzione)
- **Miscelazione di mangimi per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, senza usare additivi o premiscele di additivi ad eccezione degli additivi per insilati**
- Stoccaggio granaglie conto proprio
- Trasporto materie prime dal luogo di produzione ad uno stabilimento

DA PRESENTARE presso i centri di assistenza agricola CAA (Coldiretti, CIA ed altri), con l'inserimento in una apposita banca dati regionale posta sotto il controllo dei servizi Veterinari delle ASL.



**SEI REGISTRATO?
VERIFICA !**



La registrazione comporta obbligatoriamente da parte dell'allevatore e/o agricoltore l'obbligo di rispettare gli adempimenti che sono riportati alle pagine 67-68 del presente capitolo.

Nel presente capitolo sono sviluppati i punti più importanti che possono essere tradotti in buone pratiche al fine di garantire il rispetto della normativa, assicurando un elevato livello di protezione dei consumatori per quanto concerne la sicurezza degli alimenti e dei mangimi.

3.1 Assicurare agli animali cibo e acqua di qualità

La salute animale e la produttività dipendono direttamente dalla qualità e dalla gestione dell'alimentazione e dell'acqua di abbeverata.

La qualità dei prodotti di origine animale può essere anche negativamente condizionata dalla qualità dell'acqua usata per la pulizia delle attrezzature e dei locali. Se l'acqua è contaminata, i contaminanti possono condizionare la sicurezza e la qualità dei prodotti.

3.1.1. Uso adeguato di mangimi

Gli animali devono essere nutriti giornalmente sulla base delle loro esigenze fisiologiche.

La quantità e qualità dell'alimento , incluso l'approvvigionamento di vitamine e sali minerali, deve essere correlato all'età dell' animale, al peso corporeo, al livello produttivo, alla crescita e al clima.

Oltre a verificare la qualità delle materie prime, accertarsi sempre che le preparazioni commerciali (mangimi composti - completi e complementari -) acquistate siano destinabili alla specie a cui si devono somministrare.



FOTO 8

Distribuzione automatica del mangime

Eventuali mangimi destinati ad altre specie DEVONO ESSERE STOCCATI A PARTE, onde EVITARE ERRORI di SOMMINISTRAZIONE .

L' ETICHETTA dei MANGIMI e i CARTELLINI apposti sui silos DEVONO ESSERE SEMPRE PRESENTI E VERIFICABILI

3.1.2 Utilizzare acqua potabile o pulita , in modo da prevenire la contaminazione effettuando controlli regolari

Saltuariamente, secondo le necessità (in relazione al tipo di captazione e alla zona) sarebbe auspicabile da parte dell'allevatore, effettuare un controllo analitico sulle caratteristiche di usabilità dell'acqua informandosi presso i servizi competenti territorialmente (Dipartimenti di Prevenzione) che la zona di captazione non sia soggetta a particolari pericoli o vincoli (es. inquinamento chimico).

Provvedere ad un controllo giornaliero e, se nel caso, ad una manutenzione dei sistemi di distribuzione dell'acqua; per l'allevamento a terra, gli abbeveratoi mal regolati che gocciolano, possono alterare il fragile equilibrio delle fermentazioni all'interno della lettiera e creare delle aree umide incrostate dove si sviluppa un ambiente acido.

E' necessario porre attenzione alla formazione di alghe all'interno delle tubazioni, soprattutto quelle di diametro minore a livello degli abbeveratoi. Sono da preferirsi tubi di gomma trasparenti onde poter vedere immediatamente l'eventuale deposito di formazioni algali.

Non è prevista per legge la certificazione di potabilità per l'acqua da somministrare agli animali, ma è **buona pratica accertarsi che l'acqua per l'abbeverata sia di buona qualità e pulita .**



Si ricorda che il Reg.852/2004 prevede che gli operatori del settore alimentare adottino misure adeguate per utilizzare acqua potabile o acqua pulita in modo da prevenire la contaminazione.

- I campioni andrebbero preferibilmente prelevati il più possibile vicino alla fine del circuito di abbeverata, al fine di identificare anche eventuali inquinamenti o contaminazioni della parte terminale del circuito.
- Gli impianti che prevedono una cisterna di raccolta prima del collegamento con gli abbeveratoi, richiedono una manutenzione ed una pulizia più frequenti per evitare la crescita di batteri e muffe (biofilm) e/o la formazione di depositi calcarei.

3. ALIMENTAZIONE

3.1.3 Utilizzare attrezzature differenti per lo stoccaggio e la somministrazione di mangimi medicati e/o additivati, per mangimi con caratteristiche non compatibili e per mangimi destinati a specie diverse.

I mangimi destinati a specie diverse così come quelli medicati e/o additivati devono essere stoccati separatamente per assicurare la qualità dell'alimento.



Foto 9 Silos separati per lo stoccaggio di mangimi completi e medicati.

Adibire silos specificatamente dedicati allo stoccaggio dei mangimi medicati. Lavare accuratamente attrezzature ed impianti che sono venuti a contatto con principi attivi del farmaco prima di adibirli ad altro uso.

Evitare la contaminazione crociata (cross contamination):

I RESIDUI DI FARMACO PERMANGONO NEL TEMPO E POSSONO CONTAMINARE I PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Garantire sempre la pulizia delle strutture di stoccaggio e delle attrezzature di distribuzione terminato l'utilizzo di mangimi medicati, affinché non permangano residui che potrebbero essere assunti da altri animali.

Residui di farmaco possono essere assunti fuori controllo senza rispetto dei tempi di sospensione.

3.1.4 Appropriato uso di additivi secondo la normativa vigente

E' vietato utilizzare additivi tal quali (non si dovrebbero trovare in commercio come sostanze pure perché troppo pericolose da maneggiare).

La normativa consente l'utilizzo di premiscele di additivi per la preparazione di mangimi in azienda di allevamento, solo previo **"riconoscimento"** in base al regolamento CE 183/2005 (si tratta di una particolare autorizzazione rilasciata dalla Regione).

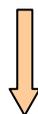
Se si effettua la miscelazione di mangimi anche solo per il fabbisogno esclusivo dell'azienda, senza usare additivi o premiscele di additivi, è necessario essere **"registrati"** in base al regolamento CE 183/2005..

Ricorda che a partire dal 2006 alcuni additivi **sono stati vietati**: ad esempio flavofosfolipolo, monensin sodico, salinomicina sodica non possono essere prodotti ed impiegati in ambito europeo.

L'EVENTUALE UTILIZZO DI ADDITIVI CONSENTITI PER LA PREPARAZIONE DEI MANGIMI DEVE SEMPRE ESSERE EFFETTUATO SECONDO QUANTO PREVISTO DALLA NORMATIVA E LA MISCELAZIONE DEVE AVVENIRE SOLO IN IMPIANTI AUTORIZZATI (MANGIMIFICI APPOSITAMENTE RICONOSCIUTI).

3.1.5 Prevedere, se necessario, ad effettuare controlli analitici per garantire la qualità dei mangimi (es. da micotossine, metalli pesanti e materiale radioattivo).

L'allevatore può e deve tutelarsi in caso di consegna di mangime alla rinfusa.



CAMPIONAMENTI IN CONTRADDITTORIO

La verifica di quello che entra nell'allevamento è un momento importante dell'autocontrollo.

Per la sicurezza alimentare è fondamentale che i mangimi destinati agli animali non siano contaminati.

Può non essere sufficiente fidarsi ciecamente delle dichiarazioni e/o certificazioni riportati sui documenti di accompagnamento ed è buona pratica eseguire saltuariamente, se ritenuto necessario, delle verifiche. Se il mangime non viene consegnato in confezioni sigillate, è l'allevatore il responsabile del suo contenuto.

Al momento della consegna dei mangimi commercializzati alla rinfusa, l'allevatore può richiedere al trasportatore che si effettui il prelevamento di un campione del mangime consegnato. Il campione deve essere suddiviso in 4 parti dette aliquote, ognuna riportante i sigilli di entrambe le parti (trasportatore e destinatario). Le buste dovranno essere sigillate (es. con pinzatrice) apponendo la firma del trasportatore e del destinatario sulla chiusura. Sulla busta dovrà inoltre essere riportata la data e il n° di documento di trasporto.

L'avvenuto campionamento dovrà essere riportato sul documento di trasporto.

Una delle aliquote verrà ritirata dal trasportatore, le restanti tre saranno conservate dall'allevatore.

Questa procedura, definita campionamento in contraddittorio consentirà nel corso del tempo, in caso di contaminazione, di sottoporre ad analisi i campioni e di stabilire se la responsabilità sia del produttore o dell'allevatore che ha stoccato e conservato il mangime.

3.2 Assicurare adeguate condizioni di pulizia ed igiene per strutture, attrezzature e per la produzione, il trasporto e lo stoccaggio di mangimi e materie prime.

3.2.1. Pulire e disinfettare locali , attrezzature, contenitori, casse e veicoli.

Tutte le strutture e attrezzature che vengono a contatto con i mangimi vanno periodicamente lavate, e se necessario disinfettate.

E' buona pratica possedere una procedura di pulizia e disinfezione:

- *Rimuovere gli attrezzi mobili e il materiale estraneo.*
- *Asportare meccanicamente lo sporco grossolano (con l'ausilio di scopa, aspiratori ,soffiatori)*
- *Risciacquare inizialmente con acqua calda a temperatura superiore a 45° C per sciogliere i grassi e favorirne il distacco, ma inferiore a 60°C per evitare di "cuocere" proteine, zuccheri o grassi, rendendoli più tenacemente attaccati alle superfici da pulire.*
- *Applicare il detergente: per eliminare completamente i residui alimentari è necessario utilizzare un detergente che stacchi lo sporco dalle superfici e ne permetta l'allontanamento con il risciacquo successivo.*
- *Alla fine risciacquare con acqua a temperatura di rubinetto.*
- *Se necessario procedere alla disinfezione dopo aver fatto asciugare le superfici..*

- Per quel che riguarda le attrezzature per la distribuzione, i contenitori per la miscelazione, i veicoli di trasporto e tutto ciò che viene a contatto con l'alimento, **deve avvenire al termine del loro utilizzo.** Qualora sia necessario, procedere alla disinfezione.

😊 **E' BUONA PRATICA possedere un protocollo di pulizia con l'indicazione dei prodotti utilizzati, della modalità e della frequenza di impiego.**

3.2.2. Assicurare adeguate condizioni igieniche di produzione, trasporto, stoccaggio e somministrazione dei mangimi

L'operatore del settore alimentare è spesso un "Produttore Primario di Mangimi", e ha l'obbligo di attenersi alle indicazioni in materia di igiene nelle fasi di produzione, stabilite dalla normativa comunitaria (Reg. CE 183/'05).

L'applicazione di Buone Pratiche deve essere estesa alle attività indicate nel reg.Ce 183/05 citate all'introduzione del presente capitolo al fine di garantire il rispetto degli adempimenti obbligatori (riportati alle pagine 68—69) controllando i pericoli e assicurando l'idoneità al consumo animale del mangime.

L'operatore del settore alimentare è spesso un "Produttore Primario di Mangimi", e ha l'obbligo di attenersi alle indicazioni in materia di igiene nelle fasi di produzione, stabilite dalla normativa comunitaria (Reg. CE 183/'05).

Produzione:

- Per evitare che l'alimento possa essere contaminato da tossine fungine, è fondamentale che le fasi di produzione del mangime abbassino l'umidità a valori inferiori al 13-14%.
- Eliminare le parti piccole e leggere (chicchi spezzati, polveri, pule etc.) per ridurre la presenza di micotossine (impiegando ad esempio griglie in fase di caricamento del silos).
- Quando si effettua la manipolazione degli alimenti con attrezzature meccaniche, prestare attenzione ad eventuali contaminazioni dovute a perdita di oli lubrificanti o parti metalliche; tutte le attrezzature per la preparazione dei mangimi devono essere sottoposte a manutenzione e mantenute in buone condizioni igieniche.

3. ALIMENTAZIONE

Trasporto:

- Verificare che il mezzo di trasporto sia stato pulito dopo l'utilizzo precedente in particolare quando è utilizzato per mangime medicato, onde evitare contaminazioni.
- Ogni mezzo impiegato per il trasporto di materie prime e mangimi deve essere pulito e in caso di mezzo meccanico, non deve avere perdite di oli o liquidi vari.

Stoccaggio:

- I mangimi e le materie prime devono essere stoccate in aree mantenute il più possibile pulite e ordinate, le cui superfici non cedano sostanze potenzialmente pericolose (es. vernici tossiche). E' da evitare lo stoccaggio di alimenti direttamente sulla terra.
- Sostanze pericolose (biocidi, erbicidi ...) devono essere immagazzinate lontano dai mangimi.
- Evitare l'accumulo di residui di mangimi, materiali di imballaggio sporco e rifiuti nei pressi di silos e locali di stoccaggio; il materiale organico rappresenta un richiamo per topi e altri animali infestanti.
- Predisporre sul tetto dei silos prese d'aria che impediscano la formazione di condensa. Prestare attenzione allo svuotamento della "coppa" posta al di sotto del silos in cui può residuare mangime vecchio che dà origine a fermentazioni anomale, procedere alla regolare manutenzione dell'apertura nella parte superiore per evitare l'infiltrazione di acqua piovana.
- Nel caso i mangimi e le materie prime non siano conservati in silos dedicati, controllare le modalità di conservazione: i locali devono essere idonei allo stoccaggio, ventilati e non umidi.

Somministrazione:

- Il mangime non deve residuare all'interno degli impianti formando delle zone di sedimentazione.
- Verificare il completo consumo dell'alimento per evitare l'assunzione di residui di mangime alterato.

3.2.3. Prevenire che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose

Come già precedentemente esposto nel capitolo di Sanità e Biosicurezza, (cap.1.1.4), in allevamento è importante mettere in atto tutte le misure necessarie per ridurre i danni provocati da ratti, topi e insetti nocivi.

Nelle aree di produzione e stoccaggio mangimi è necessario utilizzare sistemi gestionali e strutturali adeguati (es. protocolli di derattizzazione, reti antipassero) per allontanare tali animali indesiderati.

I roditori oltre a rappresentare un **potenziale vettore di malattie** quali salmonellosi ... consumano grandi quantità di alimento destinato agli animali di allevamento e lo contaminano con escrementi.



HAI UNA PROCEDURA PER LA LOTTA AGLI ANIMALI INDESIDERATI?

3.2.4 Assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonti di contaminazione per i mangimi

- I contenitori impiegati per l'imballaggio dei mangimi e delle materie prime non devono alterare chimicamente e fisicamente l'alimento e cedere componenti che possano contaminarlo.

3.3 Assicurare la tracciabilità delle materie prime e dei prodotti finiti acquistati o autoprodotti

3.3.1. Documentare l'acquisto e/o la provenienza di tutte le materie prime e i mangimi.

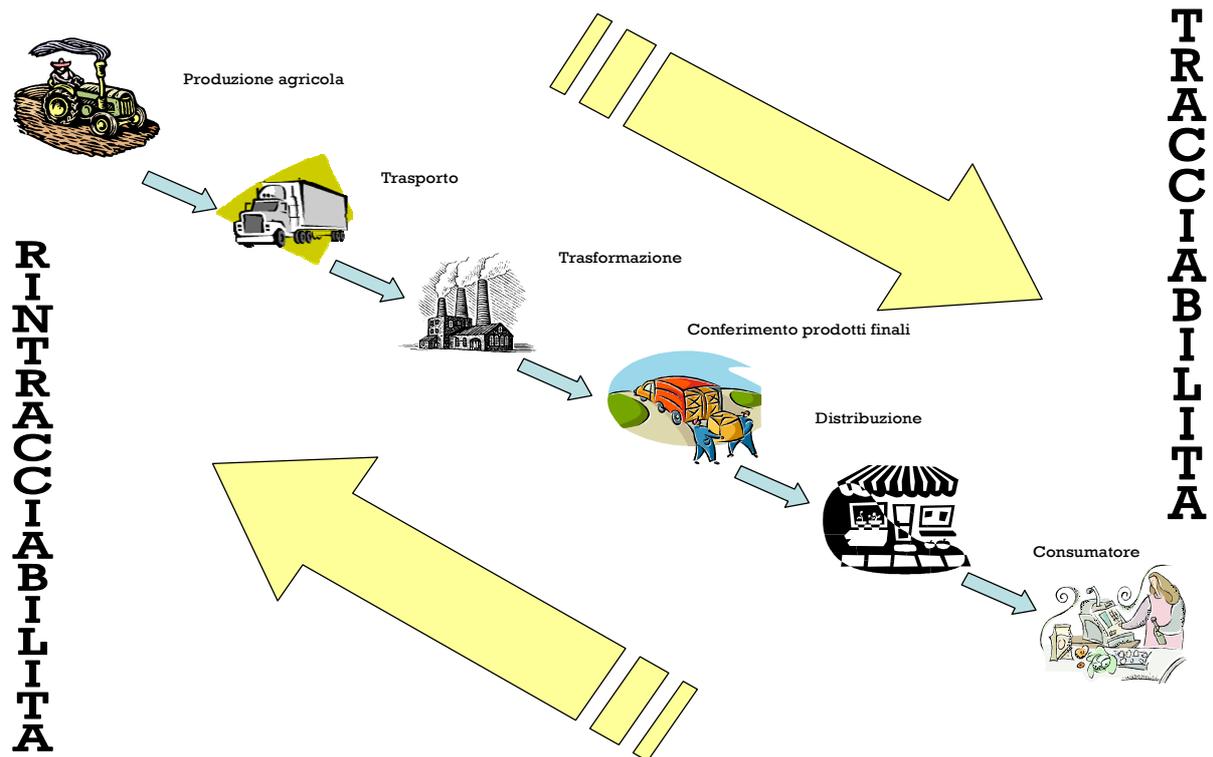


Figura 1

Dalle lezioni della Prof.ssa Civera - Prof. Ordinario - Università degli Studi di Torino - Facoltà di Medicina Veterinaria — Ispezione degli alimenti di origine animale

- La **tracciabilità** di un prodotto indica il percorso da monte a valle, cioè la possibilità di seguire il processo produttivo dalle materie prime fino al prodotto finito. Per esempio, per la carne, dai mangimi alla bistecca.
- La **rintracciabilità**, al contrario, consente di ripercorrere il processo a ritroso da valle a monte, cioè dalla bistecca all'allevamento.

Tutti i mangimi e le materie prime destinate agli animali , sia di provenienza esterna che prodotti dall'azienda stessa, devono essere identificati, cioè per ognuno si deve conoscere la provenienza.

E' buona pratica conservare documenti attestanti l'origine degli alimenti destinati agli animali (fatture, bolle di accompagnamento...)

Tutti i fornitori di materie prime e mangimi (in qualsiasi forma) devono essere referenziati, nel senso che devono essere registrati o riconosciuti per legge e rispettare i requisiti previsti. (Reg. 183/05) . Ad esempio l'acquisto di materie prime da un altro allevatore può avvenire esclusivamente se il venditore risulta registrato in base al Reg. 183/05.

L'allevatore, nel caso sia coltivatore di materie prime per mangimi (mais, orzo, soia, etc ...) deve comunque rispettare le raccomandazioni, le disposizioni in materia di igiene e gli obblighi di registrazione previsti nell'All. 1 del Reg. 183/05, quali ad esempio: pulizia locali attrezzature, misure correlate al controllo delle contaminazioni pericolose, la registrazione dei trattamenti effettuati sulle colture con prodotti fitosanitari e biocidi, l'uso di sementi geneticamente modificati etc

E' buona pratica che l'allevatore conosca gli obblighi previsti per la produzione primaria anche in relazione alla produzione di materie prime per mangimi All.1 del REG. CE 183/05

3.3.2 Registrare la natura e l'origine degli alimenti somministrati agli animali

Avere un sistema di registrazione e rintraccio di tutti i mangimi e materie prime presenti in allevamento (i documenti che consentono di garantire la rintracciabilità devono essere disponibili presso l'allevamento).

Per consentire la rintracciabilità degli alimenti somministrati occorre registrare:

- **per i PRODOTTI ACQUISTATI**, la data di arrivo della fornitura, il nome del prodotto, la quantità e il lotto di produzione, il fornitore (documentabile con la fattura / documento di trasporto), la data di inizio e fine utilizzo, il gruppo di animali a cui è stato somministrato;
- **per gli AUTOPRODOTTI**, fornitore della semente e tipologia di semente, superficie coltivata (es. dichiarazione PAC), trattamenti (concimazioni, antiparassitari, diserbanti annotati sul quaderno di campagna), quantità di prodotto raccolto, data di inizio e fine utilizzo, gruppo di animali a cui è stato destinato.

AD OGNI PARTITA DI MANGIME STOCCATA, ASSICURARSI CHE SIA PRESENTE ETICHETTA o APPOSITO CARTELLINO SUI SILOS !

REGOLAMENTO CE 1831/2003 “IGIENE DEI MANGIMI” Articolo 5

PRODUZIONE PRIMARIA

Requisiti per le imprese nel settore dei mangimi al livello della produzione primaria di mangimi di cui all'articolo 5, paragrafo 1

I. Disposizioni in materia di igiene

1. Gli operatori del settore dei mangimi responsabili della produzione primaria di mangimi assicurano che le operazioni siano gestite e condotte in modo tale da prevenire, eliminare o ridurre al minimo i pericoli in grado di compromettere la sicurezza dei mangimi.

2. Gli operatori del settore dei mangimi assicurano, nei limiti del possibile, che i prodotti primari fabbricati, preparati, puliti, confezionati, immagazzinati e trasportati sotto la loro responsabilità siano protetti da contaminazioni e deterioramenti.

3. Gli operatori del settore dei mangimi soddisfano gli obblighi di cui ai punti 1 e 2 attenendosi ad appropriate disposizioni legislative comunitarie e nazionali relative al controllo degli elementi di **pericolo**, tra cui:

i) misure di controllo delle contaminazioni pericolose quali quelle derivanti dall'aria, dal terreno, dall'acqua, dai fertilizzanti, dai prodotti fitosanitari, dai biocidi, dai prodotti veterinari e dalla manipolazione ed eliminazione dei rifiuti

ii) misure correlate alla salute delle piante, alla salute degli animali e all'ambiente che hanno implicazioni per la sicurezza dei mangimi, compresi programmi per il monitoraggio e il controllo delle zoonosi e degli agenti zoonotici.

4. Se del caso, gli operatori del settore dei mangimi adottano misure appropriate, in particolare:

a) per mantenere puliti e, ove necessario dopo la pulitura, disinfettare in modo appropriato i locali, le attrezzature, i contenitori, le casse e i veicoli usati per la produzione, la preparazione, il vaglio, il confezionamento, lo stoccaggio e il trasporto di mangimi;

b) per assicurare, ove necessario, condizioni igieniche di produzione, trasporto e stoccaggio dei mangimi e la loro igienicità;

c) per l'uso di acqua pulita ove necessario al fine di prevenire contaminazioni pericolose;

d) per prevenire, nei limiti del possibile, che animali e parassiti causino contaminazioni pericolose;

e) per immagazzinare e manipolare i rifiuti e le sostanze pericolose separatamente e in modo sicuro in modo da prevenire contaminazioni pericolose;

f) per assicurare che i materiali di imballaggio non siano fonte di contaminazione pericolosa dei mangimi;

g) per tener conto dei risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da prodotti primari o altri campioni pertinenti per la sicurezza dei mangimi.

II. Tenuta di registri

1. Gli operatori del settore dei mangimi conservano registrazioni delle misure poste in atto per controllare gli elementi di pericolo in modo appropriato e per un periodo appropriato commisurata-mente alla natura e alla grandezza dell'impresa nel settore dei mangimi.

Gli operatori del settore dei mangimi mettono a disposizione dell'autorità competente le informazioni pertinenti contenute in tali registri.

2. Gli operatori del settore dei mangimi devono in particolare tenere registrazioni di:

a) ogni uso di prodotti fitosanitari e di biocidi;

b) l'uso di sementi geneticamente modificate;

c) ogni insorgenza di parassiti o malattie in grado di pregiudicare la sicurezza dei prodotti primari;

d) i 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;

e) la fonte e la quantità di ogni mangime in entrata nonché la destinazione e la quantità di ogni mangime in uscita.

3. Altre persone come veterinari, agronomi e tecnici delle aziende agricole possono assistere gli operatori del settore dei mangimi nella tenuta delle registrazioni pertinenti alle attività che essi espletano nell'azienda agricola.

ATTENZIONE: l'urea zootecnica e derivati, è stata classificata dal Reg. CE 1831/2003 come "additivo nutrizionale" e pertanto il suo utilizzo per la produzione di mangimi necessita di particolare autorizzazione e l'adempimento alle prescrizioni di cui all'allegato II del Reg. CE 1831/2005 (HACCP, etc.).

4. BENESSERE ANIMALE

Il rispetto di norme minime comuni, riguardo la protezione degli animali negli allevamenti, è un preciso obbligo dell'allevatore stabilito dalla Comunità Europea con la "Convenzione sulla protezione degli animali negli allevamenti" (Decisione CEE 78/923/CE).

- Animali continuamente stressati ed allevati con tecniche "dure" non garantiscono la salubrità dell'alimento di origine animale.
- Il consumatore ed il cittadino europeo non tollerano che gli animali siano sottoposti a sofferenze ed a condizioni fortemente stressanti, né possono accettare che carne, uova etc ... derivino da animali maltrattati.

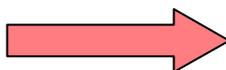
Per tali ragioni sono state previste dal legislatore europeo norme riguardanti la protezione degli animali negli allevamenti, vincolando l'erogazione dei contributi della PAC (Politica Agricola Comunitaria) al rispetto di requisiti minimi di benessere animale. Tali requisiti minimi derivano dai principi contenuti nella "Convenzione sulla protezione degli animali negli allevamenti", riguardanti aspetti relativi a ricoveri, alimentazione e cure commisurati alle esigenze fisiologiche ed etologiche degli animali. I requisiti minimi previsti sono stati elaborati secondo l'esperienza acquisita e le attuali conoscenze scientifiche.

Il presente capitolo rappresenta il tentativo di elencare comportamenti e modalità di allevamento della gallina ovaiole adeguate alle esigenze e principi sopra riportati.

DEFINIZIONE DI BENESSERE DEGLI ANIMALI IN ALLEVAMENTO

La definizione di benessere animale si basa sul principio delle cinque libertà alle quali dovrebbero essere ricondotte le buone pratiche di allevamento. Queste cinque libertà forniscono una visione d'insieme del benessere animale.

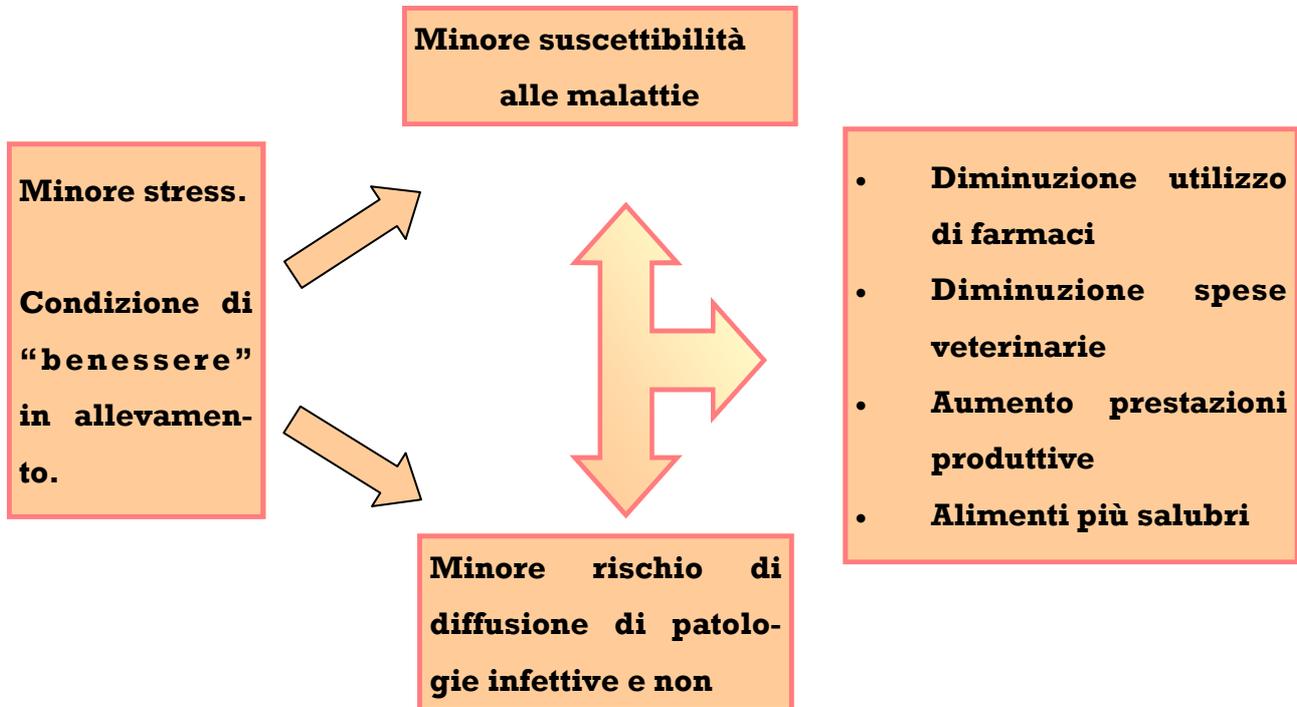
Il BENESSERE è uno stato di salute completo, in cui l'animale è in armonia con il suo ambiente.



Più l'allevamento si discosta dall'ambiente in cui l'animale vivrebbe in natura, più le condizioni di benessere non sono rispettate

4. BENESSERE ANIMALE

Garantire un livello adeguato di benessere degli animali in allevamento significa:



I seguenti capitoli, da 4.1 a 4.5 indicano le migliori modalità di allevamento da applicare tali da soddisfare le 5 libertà:

- Libertà dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione.

4.1 Corretta gestione di alimentazione e abbeverata

- Libertà dai disagi ambientali (possibilità di disporre di un ambiente fisico adeguato)

4.2 Garantire agli animali adeguate condizioni ambientali

- Libertà da ferite e malattie.

4.3 Corretta gestione degli animali malati e feriti.

- Libertà da paura e stress

4.4. Evitare agli animali condizioni di paura e stress.

- Libertà di poter manifestare le caratteristiche comportamentali specie-specifiche

4.5 Consentire agli animali di manifestare le caratteristiche comportamentali tipiche della specie.

4.1 Corretta gestione di alimentazione ed abbeverata.

4.1.1 Provvedere ad una sufficiente somministrazione di acqua e alimento ogni giorno sulla base delle necessità fisiologiche

Tutti gli animali devono ricevere un'alimentazione sana ed equilibrata, in relazione alla razza, all'età, allo sviluppo corporeo e allo stato fisiologico; di fatto, la corretta alimentazione è condizione essenziale per la redditività dell'azienda prima ancora che per il benessere animale.

La somministrazione degli alimenti e dell'acqua deve avvenire in modo da non provocare lesioni o sofferenze ai soggetti allevati, anche a causa di un'eccessiva rivalità.

In caso di guasti al sistema di alimentazione, deve essere comunque garantita la somministrazione di cibo. Parimenti, visti i recenti episodi estivi di siccità, deve essere predisposta una riserva d'acqua tale da garantire per almeno 3 giorni il soddisfacimento del fabbisogno idrico di tutti gli animali.

- **Acqua di abbeverata:** è fondamentale che l'acqua sia disponibile durante tutta la giornata..L'acqua è elemento essenziale per il benessere e la salute degli animali; per questo essa deve essere fornita in modo continuativo mediante un impianto automatico di abbeverata correttamente progettato.
- Il **fabbisogno idrico** è strettamente correlato alla temperatura ambientale ed aumenta del 6.5 % per ogni ° C quando la temperatura ambientale supera i 21°C.
Per le galline ovaiole sono ammessi gli abbeveratoi lineari o circolari, ma sono da preferirsi gli abbeveratoi a goccia completi di vaschetta di plastica sottostante che raccoglie le gocce cadute, e gli abbeveratoi a tazzetta.

Gli impianti utilizzati negli allevamenti che possono condizionare la salute e il benessere degli animali (impianti di alimentazione e di abbeverata) devono essere controllati, al fine di evidenziarne rapidamente eventuali malfunzionamenti o difetti e sottoposti a manutenzioni periodiche.

I controlli degli impianti devono essere effettuati almeno una volta all'anno e devono essere documentati.

4. BENESSERE ANIMALE

Al fine di evitare fenomeni di competitività tra gli animali, le mangiatoie e gli abbeveratoi devono essere ripartiti in modo da permettere a tutte le galline ovaiole un accesso uniforme. E' necessario che gli animali possano avere accesso a mangiatoie e abbeveratoi rispettando i parametri stabiliti dalla normativa, condizionati dalla tipologia di allevamento come schematizzato nelle successive tabelle.

Parametri tecnici minimi per il dimensionamento delle mangiatoie

PARAMETRO	VALORE (cm)
Fronte/capo di mangiatoia circolare	4
Fronte/capo di mangiatoia lineare	
- con sistemi alternativi	10
- con gabbie non modificate	10
- con gabbie modificate	12

Parametri tecnici massimi per il dimensionamento degli abbeveratoi

PARAMETRO	VALORE MASSIMO
Numero capi per 1 m di abbeveratoio lineare :	
- in sistemi alternativi	40
- in gabbie non modificate	10
Numero capi per un abbeveratoio circolare :	
- diametro 250 mm	78
- diametro 300 mm	94
- diametro 350 mm	110
Numero capi per abbeveratoio a goccia :	10 ⁽¹⁾
Numero capi per abbeveratoio a tazzetta :	10 ⁽¹⁾

(1) ogni gallina deve poter raggiungere 2 abbeveratoi

4.2 Garantire agli animali adeguate condizioni ambientali

4.2.1 Provvedere affinché i locali di stabulazione e le gabbie siano privi di pericoli

- I materiali che devono essere utilizzati per la costruzione dei locali di stabulazione e, in particolare, delle attrezzature con i quali gli animali possono venire a contatto, non devono essere nocivi e devono poter essere accuratamente puliti e disinfettati.
- I locali di stabulazione devono essere costruiti e mantenuti in modo che non vi siano spigoli taglienti o sporgenze tali da provocare lesioni agli animali.
- Tutte le gabbie devono essere dotate di dispositivi per permettere alle galline di accorciarsi le unghie. Le dimensioni dell'apertura delle gabbie devono essere concepite in modo tale che una gallina adulta possa essere ritirata senza inutili sofferenze o senza essere ferita.

4.2.2 Garantire che i locali, le attrezzature e gli utensili siano puliti e disinfettati con regolarità e mantenuti in condizioni di pulizia soddisfacenti.

Tutti i locali, le attrezzature e gli utensili con i quali le galline vengono in contatto devono essere puliti e disinfettati completamente e con regolarità e comunque ogni volta che viene praticato un vuoto sanitario e prima di introdurre una nuova partita di galline.

Quando i locali sono occupati, tutte le superfici e le attrezzature devono essere mantenute in condizioni di pulizia soddisfacenti.

Occorre eliminare con la necessaria frequenza le deiezioni e quotidianamente le galline morte.

(VEDI CAP . 1)

4.2.3 Provvedere affinché la pavimentazione e la lettiera (quando presente) siano adeguate

La **pavimentazione** deve essere tale da sostenere adeguatamente ciascuna delle unghie anteriori di ciascuna zampa.

Per allevamento in gabbie non modificate, la pendenza del pavimento non deve superare il 14 % ovvero 8 gradi; pendenze superiori sono consentite solo per i pavimenti diversi da quelli provvisti di rete metallica rettangolare.

Nelle tipologie di allevamento in cui è prevista la presenza di **lettiera**, la sua corretta gestione è una buona pratica igienica importante durante tutte le fasi dell'allevamento.

La lettiera deve essere :

- asciutta e friabile in superficie → è possibile utilizzare diverse tipologie di materiali ma sono da preferire la lolla di riso e i trucioli di conifere a una lettiera di paglia;
- eliminata all'allontanamento dei capi dall'allevamento nella fase di interciclo, per consentire un'adeguata pulizia e disinfezione dei locali.

Una eccessiva densità, patologie enteriche, un aumento di umidità dovuto ad abbeveratoi mal regolati che gocciolano, possono alterare il fragile equilibrio delle fermentazioni all'interno della lettiera e creare delle aree umide incrostate dove si sviluppa un ambiente acido.

Gli animali a contatto con la lettiera umida e acida vanno incontro alla formazione di lesioni che nei primi stadi esitano in croste e possono evolvere in vere e proprie ulcere, ciò può causare fenomeni di cannibalismo con aggravamento delle lesioni cutanee, ferite e graffi. La mortalità e le infezioni possono svilupparsi a causa di contaminazioni delle ferite.

Esistono varie gradazioni di queste patologie dalle croste alle ulcere plantari, tarsali, fino ad arrivare al vescicone sternale.

Per una **BUONA GESTIONE** è quindi necessario :

- ⇒ tenere sotto controllo la lettiera asportando le zone umide e i punti di formazione delle croste, primo stadio della alterata fermentazione del substrato;
- ⇒ rinnovare con tempestività la lettiera aggiungendo materiale asciutto.



Foto 10 : Dermatiti plantari di diversa gravità come indicatori di benessere

4.2.4 Provvedere affinché gli animali abbiano spazio a disposizione

La normativa sul benessere della gallina ovaioia, D.L 29/07/03 n° 267, indica il tipo di gabbie e la densità di allevamento.

SISTEMI DI STABILAZIONE	SUPERFICIE cmq/capo
<i>Sistemi alternativi:</i> Zona a lettiera	250 *
Gabbie non modificate	550
Gabbie modificate	
Superficie gabbia	750
Zona utilizzabile	600

Ricordiamo che le gabbie non modificate sono da eliminare entro il 2012.

NIDI (sistemi alternativi)	
Almeno 1 nido	7 capi
Nidi di gruppo	Almeno 1mq di superficie per 120 ovaiole.
Gabbie modificate	
1 nido per gabbia	120 cm ² /capo

- Devono essere presenti **posatoi** appropriati, privi di bordi aguzzi e che offrano almeno 15 cm di spazio per gallina ovaioia sia nei sistemi alternativi che nei sistemi di allevamento con gabbie modificate. I posatoi non devono sovrastare le zone coperte di lettiera, la distanza orizzontale fra posatoi non deve essere inferiore a 30 cm e quella fra i posatoi e le pareti non inferiore a 20 cm.
 - La gabbia e le dimensioni della relativa apertura devono essere concepite in modo tale che una gallina adulta possa essere ritirata senza inutili sofferenze o senza essere ferita.
- * Nei sistemi alternativi la lettiera deve occupare almeno un terzo della superficie al suolo.

4. BENESSERE ANIMALE

4.2.5 Proteggere gli animali da condizioni climatiche avverse

Nei sistemi alternativi che prevedono delle aree esterne di stabulazione, gli spazi all'aperto devono essere provvisti di riparo dalle intemperie.

Nel caso di allevamento completamente all'aperto, si devono prevedere specifiche attrezzature per la deposizione delle uova e per il riparo delle galline da sole, vento e condizioni climatiche avverse.

Le strutture adibite all'allevamento devono essere progettate e realizzate in modo tale da consentire la protezione degli animali dagli agenti atmosferici esterni, in particolare dal calore, durante il periodo estivo.



FOTO 11 ALLEVAMENTO ALL'APERTO

- ♦ 9 galline per metro quadrato.
- ♦ Terreno coperto in parte, rivestito di paglia, truciolato o sabbia, ecc..
- ♦ Gli spazi dedicati all'acqua, ai mangimi ed ai nidi per le uova si trovano su una griglia rialzata.

FOTO 12

Condizioni di trasporto al macello non idoneo per mancanza di protezione da freddo e caldo estremi rappresentano fonti di stress e causa di mortalità



4.2.6 Provvedere ad una adeguata gestione dei parametri ambientali

La temperatura, l'umidità relativa dell'aria, le concentrazioni di gas, la circolazione dell'aria e la quantità di polvere devono essere mantenute entro limiti non dannosi per gli animali. In particolare vi deve essere sufficiente **ventilazione** per evitare il surriscaldamento e, se necessario, nella stagione invernale, sistemi di riscaldamento per rimuovere l'umidità in eccesso.

- Durante il periodo estivo, lo **stress da calore** è un problema che può comportare aumento della mortalità e calo dell'ovodeposizione.

E' possibile attuare una serie di interventi volti a contrastare lo stress da calore, quali ridurre la densità degli animali, evitare la somministrazione di cibo nelle ore più calde della giornata ed agire sui parametri ambientali, aumentando il flusso di aria nei capannoni, o adottando idonei sistemi di raffreddamento. Fra i più comuni, ricordiamo il ricorso a nebulizzatori ad alta o bassa pressione (fogging cooler) o a pannelli raffreddanti (pad cooling).

Per limitare l'ingresso di calore in allevamento, è consigliabile:

- * Possedere un tetto coibentato o un isolamento termico della copertura dei capannoni.
- * Predisporre ombreggiature naturali (piante) o artificiali (reti ombreggianti) a protezione del perimetro del capannone lato ovest - sudovest (se presente).

TEMPERATURA



Foto 13—14: edifici attrezzati con pannelli rinfrescanti (pad cooling)

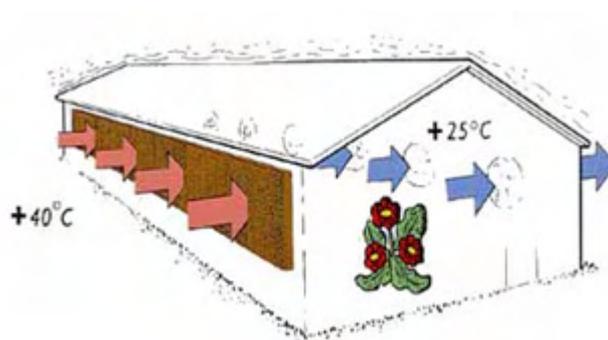


Foto 15 : raffrescamento mediante fogging cooler



4. BENESSERE ANIMALE

- La **ventilazione** deve essere sufficiente per ridurre l'eccessivo riscaldamento e per rimuovere le polveri e i gas nocivi.

Negli allevamenti è possibile adottare sia la ventilazione naturale, sia quella artificiale.

In presenza di ventilazione artificiale, dotarsi di sistemi di emergenza in grado di ventilare temporaneamente il ricovero in caso di guasto all'impianto o di interruzione della fornitura di energia elettrica. Tali eventi debbono comunque essere segnalati con un opportuno sistema d'allarme controllato regolarmente.

Un accorgimento costruttivo utile è la presenza di una fessura di colmo o di camini nei tetti a due falde, più adeguate aperture di aerazione regolabili manualmente o automaticamente sui lati lunghi dei ricoveri, tali da creare un ricircolo di aria.

La qualità scadente dell'aria – alta concentrazione di gas nocivi (anidride carbonica, ammoniacca, mono-ossido di carbonio, idrogeno solforato ed altri) è motivo di sofferenza per gli animali e causa di problemi respiratori

V
E
N
T
I
L
A
Z
I
O
N
E



Foto 16

Condizionamento ambientale con soluzioni di ventilazione naturale

- Un **tasso di umidità relativa** troppo elevato può determinare problemi di lettiera bagnata. L'umidità relativa media, misurata in un pollaio nelle 24 ore non dovrebbe superare il 70% quando la temperatura esterna è inferiore ai 10°C.

UMIDITA'

- Gli animali custoditi nei fabbricati non devono essere tenuti costantemente al buio o esposti ad **illuminazione** artificiale senza un adeguato periodo di riposo.

Se la luce naturale disponibile è insufficiente a soddisfare esigenze comportamentali e fisiologiche degli animali, occorre prevedere un'adeguata illuminazione artificiale, sufficiente per consentire alle galline di vedersi e di essere viste chiaramente, di guardarsi intorno e di muoversi normalmente.

In caso di illuminazione naturale, le aperture per la luce devono essere disposte in modo da ripartirla uniformemente nei locali.

Dopo i primi giorni di adattamento, al fine di evitare problemi di salute e di comportamento, deve seguire un ciclo di 24 ore comprensivo di un periodo di oscurità sufficiente e ininterrotto, a titolo indicativo pari a circa un terzo della giornata (8 ore), per consentire alle galline di riposarsi ed evitare problemi quali immunodepressione e anomalie oculari.

In concomitanza con la diminuzione della luce deve essere rispettato un periodo di penombra di durata sufficiente per consentire alle galline di predisporre per la notte senza confusione o ferite.

LUCE

- Il **livello sonoro** deve essere ridotto al minimo possibile e si devono evitare rumori di fondo o improvvisi. La costruzione, l'installazione, il funzionamento e la manutenzione dei ventilatori, dei dispositivi di alimentazione e di altre attrezzature devono essere tali da provocare il minimo rumore possibile.

RUMORE

4.3 Corretta gestione degli animali malati e feriti.

4.3.1 Ispezionare gli animali almeno 2 volte al giorno e separare eventuali capi feriti, malati e/o morti .

Gli animali devono essere ispezionati almeno due volte al giorno, **non tralasciando quelli presenti nei piani più alti**, prestando particolare attenzione ai segni che rivelano un abbassamento del livello di benessere e/o salute degli stessi.

Gli impianti che comportano più piani di gabbie devono essere provvisti di dispositivi o di misure adeguate che consentano di ispezionare direttamente e agevolmente tutti i piani, e che facilitino il ritiro delle galline.

Gli animali malati o feriti devono ricevere immediatamente un trattamento appropriato.

E' indispensabile prevedere un locale infermeria con recinti a terra o gabbie modificate (a seconda dei sistemi utilizzati) per isolare animali malati, per evitare loro ulteriori sofferenze dovute a beccamento o a sottrazione di alimento da parte dei consimili e per accertare se presentano sintomi sospetti di malattie infettive.

E' importante (ed obbligatorio per legge) che gli animali morti vengano rimossi quotidianamente.

4.3.2 Quando gli animali devono essere abbattuti in allevamento, utilizzare metodi appropriati.

In caso di animali defedati, procedere all'abbattimento con sistema approvato (dislocazione vertebre cervicali) praticato da personale adeguatamente formato.

4.3.3 Evitare interventi chirurgici diversi da quelli eseguiti per scopi terapeutici o diagnostici.

Sono proibiti gli interventi chirurgici, effettuati per scopi diversi da quelli terapeutici e diagnostici ; la troncatura del becco può essere autorizzata per impedire la plumofagia e il cannibalismo ,solo previa consultazione di un medico veterinario, praticata da personale qualificato su pulcini di età inferiore di 10 giorni.



Foto 17—18
 Debeccaggio praticato su pulcini di età inferiore a 10 giorni
 Galline debeccate (18)



4.4. Evitare agli animali condizioni di paura e stress

Nell'allevamento della gallina ovaioia va sottolineato lo stress fisiologico ed ambientale che subisce la pollastra nella fase di passaggio verso la piena ovodeposizione ossia il passaggio da allevamento a terra ad allevamento in gabbia (90% degli allevamenti Italiani):

- ♦ Aumento graduale delle ore di luce.
- ♦ Cambiamento dell'alimentazione per stimolare l'inizio della ovodeposizione.
- ♦ Mescolamento dei gruppi già formati.
- ♦ Difficoltà a trovare l'abbeveratoi ed in generale d'abbeverarsi.
- ♦ Lotta gerarchica (dura 7 giorni circa).
- ♦ Mobilitazione del calcio dallo scheletro verso l'utero per la formazione del guscio ed aumento del metabolismo del fegato che produce i precursori del tuorlo.

Questi dati spiegano la possibile compromissione del sistema immunitario con aumento del rischio d'infezioni da *Salmonella enteritidis*.

UNA CURIOSITA'..... una gallina che depone in un anno 320 uova di 60 gr (media) per un totale di 19,2 Kg, produce 1,92 kg di guscio con una continua mobilitazione del calcio.(Peter Hunton 2005)

4.4.1 Gestione appropriata e competente degli animali da parte di personale adeguatamente formato.

Il **personale** addetto alla cura e alla sorveglianza degli animali deve essere in numero sufficiente, avere **adeguate capacità, conoscenze e competenze professionali**. Deve trattare gli animali con calma e tranquillità, mantenendo una routine di lavoro la più costante possibile ed evitando aggressività e movimenti improvvisi, o di produrre eccessivo rumore nell'accedere ai locali di allevamento.

4. BENESSERE ANIMALE

I proprietari e gli addetti dovrebbero poter dimostrare la loro preparazione mediante attestati di frequenza a corsi di formazione specifici.

Le istruzioni riguardo alle corrette manualità di carico devono essere perfettamente conosciute dal personale.

E' indispensabile caricare le galline in periodo di riposo, cioè durante la notte.

Nel caso di utilizzo di nastri trasportatori è importantissimo limitare al minimo il percorso e i passaggi da un nastro all'altro, causa frequente di ferite e lesioni. Importante è anche verificare lungo il percorso che gli animali non volino fuori dal nastro, procurandosi ulteriori traumi.

Il detentore degli animali è responsabile del rispetto del benessere durante tutte le fasi:

- *Alla cattura è necessario non spaventare gli animali e non recare loro traumi soprattutto a livello degli arti.*
- *Nel caso di allevamento a terra, è consigliabile sollevare le mangiatoie sopra le teste degli operatori e, se possibile, suddividere il capannone in reparti più piccoli per evitare l'ammassamento degli animali. E' utile inoltre ridurre al minimo l'intensità luminosa, eventualmente ricorrendo all'uso di teloni per coprire il portone;*
- *al trasporto dal capannone alle gabbie;*
- *all'ingabbiamento stesso che richiede esperienza e delicatezza particolare, l'operatore deve:*
 - ⇒ *porre la massima attenzione all'introduzione degli animali nelle gabbie proteggendo con le mani le ali per evitarne fratture,*
 - ⇒ *contare il numero degli animali introdotti per assicurare una adeguata densità di animali per gabbia tale da garantire condizioni di minimo disagio nel caldo della stagione estiva e nel freddo della stagione invernale, nel rispetto della normativa vigente,*
 - ⇒ *preoccuparsi della corretta chiusura delle gabbie in modo da evitare cadute di animali dall'automezzo durante il trasporto e prestando attenzione a non traumatizzare gli animali chiudendo lo sportello causando fratture o decapitazioni.*
- *Utilizzo di gabbie di altezza adeguata: secondo quanto previsto dal Reg Ce 1/2005 che stabilisce che durante il trasporto gli animali devono poter mantenere la stazione eretta.*
- *L'allevatore è corresponsabile, insieme al trasportatore, degli animali morti durante il trasporto o sofferenti (e scartati al macello) per densità di carico eccessiva, traumi durante il carico, colpi di calore o congelamento. Anche qualora questo non rappresenti un danno economico per l'allevatore si configura come una grave violazione del Reg.CE 1/2005 sul trasporto degli animali vertebrati o anche, nei casi più gravi, come maltrattamento animale.*

4.4.2 Evitare la messa in muta forzata

L'allevatore può indurre le ovaiole a compiere la muta anzitempo per prolungare la produttività, anche se gli effetti di tale procedura non sono sempre prevedibili e sono suscettibili di variazioni dovute a un complesso di vari fattori. L'obiettivo di tale tecnica è quello di indurre uno stress tale nell'animale da determinare una rapida perdita del piumaggio ed un altrettanto rapido ritorno in produzione.

Generalmente le galline vengono indotte alla muta dopo 12-14 mesi di deposizione, quando la produttività tende a diminuire più o meno sensibilmente e tale pratica viene realizzata con il ricorso ad alcuni giorni di digiuno, ridotta somministrazione di acqua e riduzione delle ore di luce.

La pratica della muta forzata è da evitare, in quanto prevede il mancato rispetto di alcuni principi previsti dalla vigente normativa in materia di benessere animale (agli animali devono essere forniti acqua e cibo adeguati ai fabbisogni degli stessi ed in quantità sufficiente; un numero adeguato di ore di luce e buio, devono essere evitate condizioni di stress...).

Associato a tale pratica, si riscontra inoltre un incremento del rischio di infezione da **Salmonella**, dovuto alla maggiore sensibilità degli animali, soprattutto se sottoposti ad un digiuno prolungato, con ricadute di ordine sanitario.



FOTO 19
Galline in seguito a muta forzata

- **Non viene garantito il periodo Buio-Luce minimo**
- **Non viene garantita l'alimentazione regolare**
- **Gli animali vengono stressati proprio per ottenere la ripresa produttiva**

4.5. Consentire agli animali di manifestare le caratteristiche comportamentali della specie.

4.5.1 Gestire l'allevamento in modo da favorire l'espressione dei comportamenti naturali.

Le galline, allo stato libero, manifestano una serie di comportamenti caratteristici della specie:

- I cosiddetti “comportamenti di comfort”, rappresentati dallo sbattere le ali, stirarsi, scuotere il corpo e la coda, arruffarsi e lisciarsi le penne, (attività quest'ultima che riveste un ruolo fondamentale nel mantenimento del piumaggio in condizioni ottimali).
- Il razzolamento, comportamento legato alla ricerca del cibo, in condizioni naturali occupa la maggior parte della giornata dell'animale.
- La ricerca di un luogo tranquillo ed isolato dove deporre le uova.
- La tendenza a cercare, per il riposo, rami posizionati ad una certa distanza dal suolo per allontanarsi dai predatori.
- La necessità di strofinare il corpo e le ali con materiale sabbioso per rimuovere l'eccesso di lipidi cutanei e gli eventuali parassiti (bagno di sabbia).

* **Nell'allevamento in batteria classico (gabbie non modificate) , non esistono né lo spazio sufficiente, né le condizioni strutturali per poter manifestare questi comportamenti tipici di specie.**

Come è facilmente comprensibile l'impossibilità di manifestare, anche minimamente, i propri comportamenti naturali, è fonte di notevole stress per l'animale e comporta, conseguentemente, l'insorgenza di fenomeni di nervosismo, aggressività, pica (persistente ingestione di sostanze non alimentari), cannibalismo oltre ad uno scadimento della qualità del piumaggio.

* Nei sistemi alternativi la presenza e la corretta gestione della lettiera permettono di soddisfare il bisogno di **razzolare e fare bagni di sabbia.** .

Nei sistemi di allevamento all'aperto o su lettiera profonda, le galline trascorrono il 25% del tempo razzolando; tale comportamento si manifesta nelle galline allevate in gabbia con il raspiamento del pavimento, pertanto è indispensabile munire le gabbie di dispositivi per evitare l'eccessiva crescita delle unghie e le ferite da ciò derivate.

Il bisogno di effettuare la toelettatura delle penne, permane anche in gabbia ed è talmente forte da spingere le galline a sfregare il petto contro il pavimento della gabbia, fino a procurarsi lesioni cutanee. A questo proposito la vaschetta di sabbia proposta nelle gabbie arricchite in commercio si dimostra assolutamente insufficiente a soddisfare questa esigenza, dato che si svuota rapidamente con il passaggio della prima gallina.

Fermo restando che le gabbie modificate non portano vantaggi sufficienti rispetto alle tradizionali e che è comunque da preferire e incentivare l'allevamento a terra, si propone un sistema con vasca profonda e sabbia pesante per rendere più difficile la fuoriuscita all'esterno e limitare l'imbrattamento e la polverosità in allevamento.



FOTO 20 Gabbie tradizionali.

In evidenza le lesioni al piumaggio



FOTO 21

Sistemi alternativi:

Allevamento a terra

- * La presenza di nidi individuali o di gruppo, adeguatamente protetti e in penombra, permette alle galline di soddisfare il bisogno primario di deporre le uova in un luogo appartato e protetto dalle compagne.
- * Sistemi di illuminazione più vicini a quelli naturali, con un adeguato periodo di oscurità preceduto da penombra, consentono agli animali di mantenere un ritmo di attività più simile a quello naturale.
- * Una densità non eccessiva e un numero sufficiente di posatoi, permettono alle galline di compiere esercizio fisico riducendo nel contempo aggressività, plumofagia e cannibalismo. (le galline subordinate possono sottrarsi all'aggressività delle dominanti).

4. BENESSERE ANIMALE



FOTO 22:
Sistemi di allevamento alternativi:
allevamento a terra



FOTO 23:
Gabbie modificate

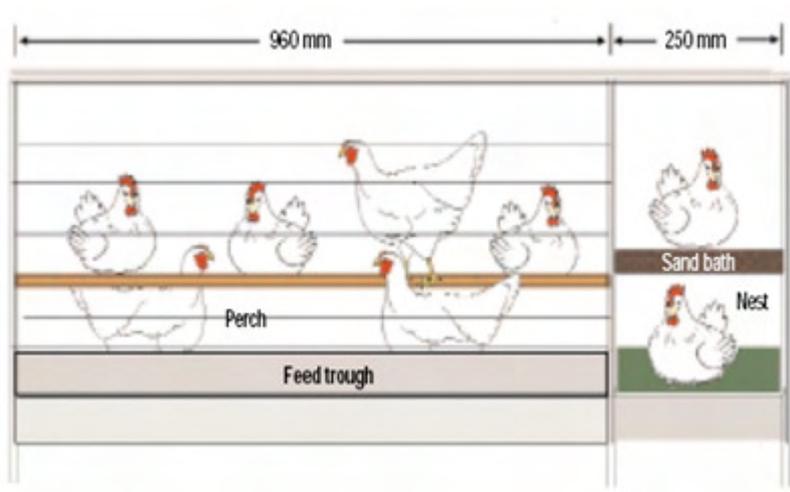


IMMAGINE 24 :

Esempio di struttura di gabbie modificate

Nest = nido

Sand bath = vaschetta per il bagno di sabbia.

Perch = posatoio

Feed trough = truogolo.

FOTO 25 :
Nido con tappeto a fondo snodato per prevenire la rottura delle uova e favorire il posizionamento della gallina



SCHEMA PER LA VALUTAZIONE DEL BENESSERE IN ALLEVAMENTO

ASPETTO	ELEMENTO DI BENESSERE	Esempi di INDICATORI
Struttura e gestione aziendale	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica delle condizioni ambientali (calore, umidità, ventilazione). 	<ul style="list-style-type: none"> • Comfort termico (polipnea, malattia cronica respiratoria) • Suscettibilità aumentata alle malattie, mortalità
	<ul style="list-style-type: none"> • Dimensionamento delle gabbie sulla base della normativa vigente • Corretta gestione della lettiera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Segni di plumofagia, cannibalismo, competitività alimentare • Zoppia , presenza di lesioni digitali
	<ul style="list-style-type: none"> • Assenza di dolore indotto dalle pratiche manageriali 	<ul style="list-style-type: none"> • Insorgenza di malattie, stress • Calo dell'ovodeposizione
Sanità	<ul style="list-style-type: none"> • Assenza di lesioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione dei danni a carico del tegumento plumofagia, cannibalismo
	<ul style="list-style-type: none"> • Assenza di malattie 	<ul style="list-style-type: none"> • Mortalità anomala, calo della deposizione, problemi gastroenterici, respiratori, Parassiti
Personale	<ul style="list-style-type: none"> • Controllo del personale addetto alla manipolazione degli animali 	<ul style="list-style-type: none"> • Gestione dell'allevamento da parte di personale con conoscenze e competenze professionali (ADDESTRAMENTO) • Mancanza di segni di stress all'ingresso di personale in allevamento

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

L'attività zootecnica e agricola comportano l'uso di varie sostanze pericolose (da veleni a sostanze tossiche); il Regolamento CE 853/04 prevede che vengano messe in atto misure obbligatorie e Buone Pratiche per evitare contaminazioni delle produzioni animali da tali sostanze.

Pur non trattandosi di competenze specifiche dei Servizi Veterinari, si è ritenuto necessario affrontare sommariamente alcuni argomenti relativi all'impatto ambientale considerata l'attualità del tema e l'importanza di una corretta gestione degli allevamenti intensivi (indicazioni FAO).

La Direttiva 96/61/CE sulla prevenzione e riduzione integrate dell'inquinamento prende in esame le attività di allevamento con l'obiettivo di migliorarne la gestione assicurando un elevato livello di protezione dell'ambiente.

Sono oggetto di Autorizzazione Integrata Ambientale (ex. D. Lgs 59/05 - ente competente la Provincia) gli allevamenti con più di 40.000 "posti pollame" caratterizzate quindi da un'alta densità di capi e una produzione di azoto e fosforo (nutrienti) nelle deiezioni che eccede la capacità di asportazione dell'azienda agricola.

La sostenibilità ambientale degli allevamenti avicoli si ottiene anche con l'applicazione delle buone pratiche agricole e d'allevamento, rispetto del benessere animale e dei parametri previsti dalla normativa.

5.1 Impedire la contaminazione dei prodotti di origine animale da potenziali sostanze pericolose

5.1.1 Garantire un corretto stoccaggio di sostanze pericolose

Come **SOSTANZE PERICOLOSE** intendiamo: presidi medico – chirurgici (disinfettanti, topici, insetticidi), prodotti fitosanitari, biocidi, diserbanti, residui di farmaci, additivi, etc ..

- Le sostanze pericolose devono essere accuratamente maneggiate e immagazzinate lontano dai locali di stabulazione, in luogo sicuro e asciutto.

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

5.1.2. Usare e registrare correttamente le sostanze pericolose

Utilizzare solo prodotti registrati secondo le indicazioni fornite dai tecnici e dai veterinari che hanno prescritto i prodotti.

Leggere attentamente i foglietti illustrativi e attenersi alle indicazioni con particolare attenzione al rispetto dei tempi di sospensione.

(vedi punto 2.1.1 sezione FARMACO)

Provvedere a registrare l'uso di prodotti fitosanitari e biocidi (secondo quanto stabilito dal Reg.852/04)

Conservare in azienda il **registro** ("quaderno di campagna o simili") riportando cronologicamente l'elenco dei trattamenti eseguiti sulle diverse colture nel corso della stagione di coltivazione.

Il registro dovrà essere conservato almeno per l'anno successivo a quello cui si riferiscono i trattamenti e dovrà essere disponibile per ogni verifica.

Annotare :

- i trattamenti effettuati con tutti i prodotti fitosanitari (molto tossici, tossici, nocivi, irritanti o non classificati) entro trenta giorni dall'esecuzione del trattamento stesso;
- il prodotto utilizzato e la relativa quantità impiegata ;
- l'avversità che ha reso necessario il trattamento ;
- fasi agronomiche principali della coltura: semina o trapianto, inizio fioritura e raccolta in cui sono stati praticati i trattamenti .

Attenersi scrupolosamente alle indicazioni contenute nell'**etichetta** ed adottare idonei **dispositivi di protezione individuale** (D .P. I.) per evitare danni a persone, animali e ambiente, nonché per evitare il pericolo di contagio dell'operatore per contatto o inalazione.



Sei in possesso di un registro per l'uso di prodotti fitosanitari e biocidi ? Lo aggiorni? (es. quaderno di campagna). Segui le indicazioni dei foglietti illustrativi prima dell'utilizzo di tali prodotti? Hai informato il personale sul corretto impiego di tali sostanze?

5.1.3 Verificare che i materiali che sono a contatto con gli animali non contengano sostanze tossiche, comprese le lettiere

E' buona pratica che l'allevatore richieda garanzie ai fornitori di materiali che vengono a contatto con gli animali (lolla, trucioli di legno, etc..)

- Non utilizzare lettiere sporche o derivanti da lavorazioni industriali

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

- Non utilizzare trucioli di legno con sostanze tossiche (solventi..)
- Assicurarsi che le vernici e qualsiasi altra sostanza che venga a contatto con gli animali non contengano sostanze tossiche

In caso di incertezze rivolgersi al Dipartimento di Prevenzione – ASL -

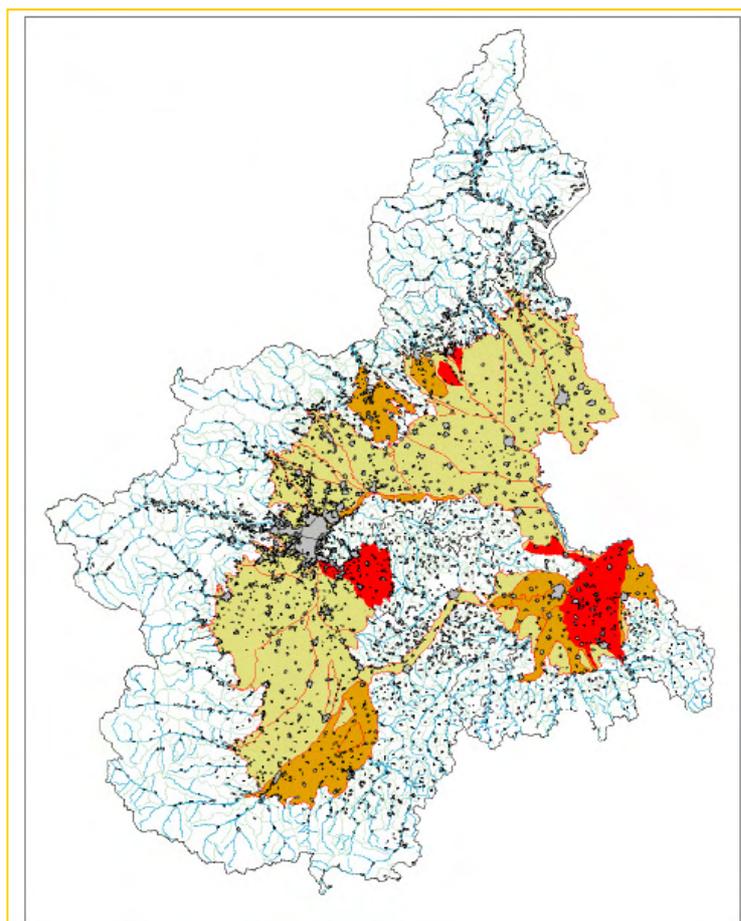
Segnalare IMMEDIATAMENTE ai Servizi competenti ogni eventuale CONTAMINAZIONE

5.2 Possedere un protocollo appropriato per la gestione dei rifiuti, sottoprodotti e deiezioni.

Il recente regolamento regionale (DPGR 29 ottobre 2007 n ° 10/R) disciplina l'utilizzazione agronomica degli **effluenti zootecnici** e delle acque reflue e programma l' azione per le zone vulnerabili da nitrati di origine agricola.

Per **ZONA VULNERABILE** si intende una zona di territorio che scarica direttamente o indirettamente composti azotati in acque già inquinate o che potrebbero esserlo in conseguenza di tali di scarichi. (D. Lgs 152/'99)

Le zone vulnerabili sono individuate dal regolamento regionale approvato con D.P.G.R. 18/10/02 n ° 9/R (consultabile sul sito della Regione Piemonte : http://www.regione.piemonte.it/agri/dirett_nitrati/usoeffluenti.htm).



Territorio della Regione Piemonte : aree con livello di vulnerazione alto (LV1) , medio alto (LV2) e altre aree indagate

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E

IMPATTO AMBIENTALE

- Allevamenti in **ZONA NON VULNERABILE** : **SEMPLICE COMUNICAZIONE** alla Provincia (n° capi allevati, quantità di effluenti prodotti , siti di spandimento);
- Allevamento in **ZONA VULNERABILE** :
 - Aziende che producono un quantitativo di Azoto (N) al campo tra 3000 e 6000 Kg (allevamenti in gabbia o a terra con consistenza tra 13000 e 6500 ovaiole di peso medio di 2 Kg) → oltre alla **COMUNICAZIONE** alla Provincia , **PUA SEMPLIFICATO**
 - Aziende che producono un quantitativo di Azoto (N) al campo superiore a 6000 Kg (allevamenti in gabbia o a terra con consistenza superiore a 13000 ovaiole di peso medio di 2 Kg) → oltre alla **COMUNICAZIONE** alla Provincia **PUA COMPLETO**
- Allevamento soggetto a **IPPC** (Integrated Pollution Prevention and Control— Controllo e Prevenzione Integrato dell’Inquinamento: sono allevamenti con più di 40.000 posti pollame, per cui è necessaria l’ Autorizzazione Integrata Ambientale (AIA).

PUA : piano di utilizzazione Agronomica è uno strumento che raccoglie le informazioni utili alla gestione della fertilizzazione con particolare riguardo all’azoto (N) e si basa sul bilancio degli elementi nutritivi.

5.2.1 Assicurare il corretto stoccaggio di rifiuti, sottoprodotti e deiezioni secondo le migliori tecniche disponibili.

RIFIUTI PERICOLOSI

Come **rifiuti** intendiamo: contenitori vuoti di diserbanti, di prodotti fitosanitari, detersivi, olii esausti, filtri olio e gasolio usati, rifiuti a rischio infettivo, rifiuti agrochimici, batterie, etc...

Raccoglierli separatamente in siti protetti sino allo smaltimento che deve avvenire nel rispetto delle norme vigenti, avvalendosi di ditte specializzate che forniscano contenitori idonei alla raccolta.

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

CARCASSE di ANIMALI MORTI

Il Reg. CE 1774/02 definisce come **sottoprodotti** corpi interi o parti di animali o prodotti di origine animale e indica le condizioni di stoccaggio a seconda del grado di pericolosità del sottoprodotto; a tal proposito seguire le indicazioni fornite dal veterinario ufficiale.

Le carcasse di animali morti devono essere stoccate secondo le indicazioni già fornite in materia di biosicurezza, (punto 1.1.2).

DEIEZIONI

La pollina ha buone caratteristiche agronomiche.

Ha un contenuto di Azoto e Fosforo due o tre volte maggiore delle altre deiezioni animali.

L'Azoto è subito utilizzabile dalle colture

- Possiede molta umidità, circa il 70%, e questo è causa di difficoltà di stoccaggio.
- Produce cattivi odori a causa dello sviluppo di germi anaerobi.

TECNICA	Migliore Tecnica Disponibile Sì/NO
Gabbie con sottostante fossa di stoccaggio prolungato non ventilata (sistema di riferimento)	NO
Gabbie con sottostante fossa di stoccaggio e rimozione frequente della pollina a mezzo di raschiatore.	NO
Gabbie con nastro trasportatore per la rimozione frequente della lettiera umida	Sì se abbinata a stoccaggio coperto
Batterie di gabbie con nastri ventilati mediante insufflazione di aria	SI
Batterie di gabbie con nastri ventilati a mezzo di ventagli	SI
Stoccaggio aperto aerato in locale posto sotto al piano di gabbie (fossa profonda)	SI
Batterie di gabbie verticali con nastri di asportazione ed essiccamento della pollina in tunnel posto sopra le gabbie.	SI



FOTO 26

Platea di stoccaggio della pollina a nastro ventilato per i ricoveri di galline ovaiole

fonte C. R. P.A.

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

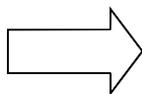
Le deiezioni delle galline ovaiole sottoposte a processi di disidratazione sono considerate “effluenti palabili”. La migliore tecnica disponibile per lo stoccaggio è in ricoveri coperti con pavimento impermeabilizzato e adeguata ventilazione.

È necessario trattare le deiezioni già in allevamento per abbattere le emissioni e per poterle stoccare in modo ottimale come materiale palabile.

5.2.2 Assicurare il corretto smaltimento di rifiuti, sottoprodotti e deiezioni secondo le migliori tecniche disponibili.

SMALTIMENTO DI RIFIUTI PERICOLOSI e SOTTOPRODOTTI

Per i rifiuti ed i sottoprodotti lo smaltimento deve avvenire facendo riferimento a ditte specializzate, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 1774/2002



È necessario conservare sempre la documentazione relativa all'avvenuto smaltimento dei rifiuti pericolosi e di sottoprodotti di origine animale per un periodo di 5 anni, al fine di poter documentare la regolarità delle procedure.

È vietato interrare o smaltire in privato rifiuti pericolosi e sottoprodotti di origine animale per il pericolo di contaminazione da essi rappresentato.

SMALTIMENTO DELLE DEIEZIONI

Per lo spargimento di materiali palabili non è la tecnica scelta il fattore che aiuta a ridurre le emissioni, ma l'intervallo di tempo che intercorre tra spargimento e incorporazione

È BUONA PRATICA INCORPORARE LA POLLINA ATTRAVERSO L'ARATURA TRA LE 12 E LE 24 ORE

La carenza di *Superficie Agricola Utilizzabile* per lo spandimento delle deiezioni avicole deve indirizzare gli operatori a consorziarsi cercando diverse soluzioni allo smaltimento sui terreni agricoli come il biogas, compostaggio ed altro.

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

Le buone pratiche agronomiche indicano quelle che sono le migliori tecniche disponibili per l'abbattimento delle emissioni conseguenti allo smaltimento delle deiezioni

- Bilanciare la quantità di azoto e fosforo (nutrienti) apportata al suolo attraverso lo spandimento della pollina, con la quantità di nutrienti presenti sul campo attraverso la fertilizzazione, e i residui della coltura precedente.
- Esaminare le caratteristiche del terreno per pianificare lo spandimento: condizione del suolo, tipo di suolo, pendenza, piovosità e irrigazione, uso del terreno.
- Astenersi dallo spandimento su terreni saturi di acqua, inondati, gelati o ricoperti da neve, in zone adiacenti a corsi d'acqua.
- Spargere la pollina il più possibile vicino alla fase di massima crescita culturale e asportazione di nutrienti.
- Attenzione alla dispersione degli odori, evitare di spargere quando il vento spira in direzione delle zone residenziali.

5.3 Assicurare che le pratiche di allevamento non abbiano un impatto sfavorevole sull'ambiente

5.3.1 Adottare buone pratiche gestionali per ridurre l'impatto ambientale

Per l'allevamento della gallina ovaiole le buone pratiche gestionali devono garantire condizioni ambientali (ventilazione, temperatura, umidità e quindi gas e polveri) in grado di salvaguardare al tempo stesso il benessere e le performance produttive.

- Formulare il mangime in modo da evitare la formazione di deiezioni acquose.
- Ridurre il numero di animali per gabbia in accordo con la normativa sul benessere degli animali: la distribuzione delle deiezioni su di una superficie più ampia, favorisce la riduzione del tenore di umidità delle medesime.
- Ventilare efficacemente i capannoni nel periodo estivo, (eventualmente abbinando il raffrescamento), per contenere l'innalzamento termico e la conseguente eccessiva assunzione di acqua di abbeverata che si traduce, a sua volta, in deiezione più liquide.

5.3.2. Progettare le strutture di allevamento secondo le migliori tecniche disponibili

- Installare sistemi che utilizzano l'aria esausta per la pre-disidratazione della pollina , in modo da portare l'umidità relativa ad un livello al di sotto del quale si riducono le fermentazioni e le emissioni di ammoniaca e gas nocivi.
 - Installare abbeveratoi e mangiatoie antispreco: si riducono il volume e la diluizione della pollina e, assieme, le emissioni di odori.
 - Coibentare adeguatamente il ricovero —> oltre al beneficio del risparmio energetico, si consentono elevati volumi di ventilazione con effetti positivi sulla pre- disidratazione della pollina nonché sul benessere degli animali.
- Qualsiasi variazione strutturale deve tener conto dell'impatto che può avere sull'ambiente.
 - In caso di nuovi insediamenti chiedere sempre la valutazione preventiva da parte dei servizi competenti. (Valutazione dell'impatto ambientale). Rivolgersi a tecnici specializzati in quanto il FAI DA TE è deleterio !!!!

6. FORMAZIONE DEL PERSONALE

Gli operatori del settore alimentare devono essere competenti e capire il significato di ogni azione svolta in allevamento; ciò aiuta a monitorare tutte le procedure e a provvedere ad un continuo miglioramento.

Il presente “manuale di linee guida” è uno strumento di formazione in quanto consente a tutti gli operatori di conoscere i principi generali per garantire la sicurezza alimentare a livello di produzione primaria.

La **FORMAZIONE** è un'attività continua.



Identificare un **responsabile** per ogni particolare **PROCESSO**
(es: gestione del farmaco, somministrazione dei mangimi...).

6.1 Conoscenza degli obblighi e delle responsabilità previste a carico dell'allevatore/detentore per la conduzione di una azienda zootecnica.

La recente normativa europea in materia di Igiene sancisce la responsabilità dell'operatore del settore alimentare nel garantire la sicurezza degli alimenti lungo tutta la catena alimentare, a cominciare dalla produzione primaria.

6.1.1 Conoscere i principi sanitari che determinano gli obblighi di registrazione previsti dalla normativa vigente e dal pacchetto igiene.

Il regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari prevede che gli operatori del settore alimentare che allevano animali o producono prodotti primari d'origine animale devono tenere registrazioni in particolare riguardo a :

1. La natura e l'origine degli alimenti somministrati;
2. I prodotti medicinali veterinari o le altre cure somministrate agli animali, con le relative date e i periodi di sospensione;
3. Registro di allevamento

4. L'insorgenza delle malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine animale.
5. I risultati di tutte le analisi effettuate su campioni prelevati da animali o su altri campioni prelevati a scopi diagnostici, che abbiano rilevanza per la salute umana.
6. Tutte le segnalazioni pertinenti sui controlli effettuati su animali o prodotti di origine animale.

Le registrazioni obbligatorie sopra descritte, sono sviluppate nei capitoli del manuale con precise indicazioni che consentono al titolare/responsabile dell'allevamento, considerato Operatore del Settore Alimentare (OSA), di meglio ottemperare agli obblighi di legge.

Le corrette registrazioni consentono di garantire la **“rintracciabilità”** così definita : **“ la possibilità di ricostruire, 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**

6.2 Conoscenza dei requisiti generali in materia di Igiene

6.2.1 Conoscere i comportamenti in materia di igiene che evitano i rischi per la salute dell'operatore e del consumatore.

Agli operatori è fatto obbligo di rispettare i requisiti generali in materia di igiene ; ciò consente di prevenire i rischi derivanti da un comportamento che potrebbe essere causa di pericoli per il consumatore. La legislazione comunitaria (Reg. CE 852/2004) individua nei “manuali di corretta prassi igienica” uno strumento di ausilio per l'osservanza dei requisiti generali in materia di igiene come di seguito riportate testualmente :

“Gli operatori del settore alimentare che producono prodotti primari di origine animale devono adottare misure adeguate per:

- a. *Le misure concernenti l'igiene delle persone, degli animali, dei locali e del materiale, in particolare: saper eliminare gli animali indesiderati, pulire e disinfettare i locali e gli utensili, saper procedere all'eliminazione in modo idoneo delle carcasse.*
- b. *Utilizzare acqua potabile o pulita, in modo da evitare le contaminazioni.*
- c. *Assicurare che il personale addetto alla manipolazione dei prodotti alimentari sia in buona salute e segua una formazione sui rischi sanitari*

6. FORMAZIONE DEL PERSONALE

- d. *Evitare le contaminazioni da parte di animali e altri insetti nocivi.*
- e. *Immagazzinare e gestire i rifiuti e le sostanze pericolose in modo da evitare le contaminazioni.*
- f. *Prevenire l'introduzione e la propagazione di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso gli alimenti, anche adottando misure precauzionali al momento dell'introduzione di nuovi animali e comunicando i focolai sospetti di tali malattie alle autorità competenti.*
- g. *Tenere conto dei risultati delle analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da animali o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana.*
- h. *Usare correttamente gli additivi per i mangimi e i medicinali veterinari."*

A titolo di esempio si riporta un importante rischio che deve essere comunicato agli operatori a cura del responsabile di allevamento: **L'impiego di vaccino con la presenza di adiuvanti ad azione altamente irritante può esporre il personale che si punge accidentalmente e si inietta il liquido a formazioni granulomatose complicate che possono determinare necrosi della parte con conseguenti amputazioni delle dita o che necessitino di plastiche in ampie porzioni della mano.**

NOTA BENE : Le misure igieniche richiamate dal testo legislativo sono di volta in volta sviluppate nei cinque capitoli precedenti del presente volume, consentendo all'allevatore di mettere in pratica nello specifico le indicazioni del regolamento comunitario.

6.3 Possedere conoscenze di base in materia di zoologia e tenuta degli animali

Per una corretta gestione dell'allevamento, il proprietario/detentore deve conoscere i principi generali in materia di benessere animale per soddisfare le esigenze del consumatore in materia di sicurezza alimentare .

Nel caso specifico dell'allevamento delle galline ovaiole, è importante che l'allevatore / detentore conosca i requisiti richiesti dalla specifica normativa (D.lgs 267 / 2003) di settore con le peculiarità dei diversi sistemi di allevamento.

6.3.1 Conoscere gli animali e le loro esigenze in allevamento

E' importante che il responsabile dell'allevamento conosca:

- a. Il comportamento degli animali, osservandoli ed ispezionandoli almeno due volte al giorno e sorvegliandoli in situazioni critiche.
- b. Le necessità alimentari (distribuendo correttamente i mangimi e garantendo una continua disponibilità di acqua).
- c. Le esigenze degli animali riguardo all'ambiente (preparazione dei ricoveri con attenzione ai parametri ambientali).
- d. Il corretto uso degli impianti e delle attrezzature presenti in allevamento

6.3.2. Conoscere la normativa in materia di benessere animale

E' buona pratica conoscere il decreto legislativo 267 / 2003 per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento.

6.3.3 Saper manipolare correttamente gli animali

Il personale addetto alla gestione dell'allevamento deve trattare gli animali con calma, evitando movimenti improvvisi e rumori eccessivi che sono fonte di stress per gli animali in ogni occasione di contatto con l'uomo.

In caso di emergenza, occorre saper prestare cure adeguate o prevedere anche abbattimenti d'urgenza in allevamento (Vedi punto 4.3.2).