

Buone pratiche di veterinaria preventiva

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

Allevamento di polli da carne

2010



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) gestione delle 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>24</i>
CAPITOLO 5.	
<i>GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE e IMPATTO AMBIENTALE</i>	<i>32</i>

CAPITOLO 6.

FORMAZIONE DEL PERSONALE **37**

ALLEGATO AL MANUALE **39**

CAPITOLO 1.

SANITA' ANIMALE e BIOSICUREZZA

1.1 Impedire l'ingresso e la diffusione delle malattie **40**

1.2 Possedere un programma di gestione sanitaria
dell'allevamento **46**

CAPITOLO 2.

FARMACO

2.1 Uso corretto del farmaco **51**

CAPITOLO 3.

ALIMENTAZIONE

3.1 Assicurare agli animali cibo e acqua di qualità **56**

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. **61**

3.3 Assicurare la tracciabilità delle materie prime e dei
prodotti finiti acquistati o autoprodotti **65**

CAPITOLO 4.

BENESSERE

4.1 Corretta gestione di alimentazione ed abbeverata **71**

4.2 Garantire agli animali adeguate condizioni ambientali **72**

4.3 Corretta gestione degli animali malati e feriti **77**

4.4 Evitare agli animali condizioni di paura e stress **78**

4.5 Consentire agli animali di manifestare le caratteristiche
comportamentali tipiche della specie **80**

CAPITOLO 5.

GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

5.1 Impedire la contaminazione dei prodotti di origine
animale da potenziali sostanze pericolose **83**

5.2 Possedere un protocollo appropriato per la gestione
dei rifiuti, sottoprodotti e deiezioni **85**

5.3 Assicurare che le pratiche zootecniche non abbiano un
impatto sfavorevole sull'ambiente **89**

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 **90**

6.2 Conoscenza dei requisiti generali in materia di igiene **91**

6.3 Possedere conoscenze di base in materia di zoologia e
tenuta degli animali **92**

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>	1.1.1 Adottare adeguate misure di biosicurezza	In ogni fase di allevamento	<ul style="list-style-type: none"> • Mantenere gli animali in buono stato di salute 	<u>Reg. Polizia Veterinaria 320/54</u>
	1.1.2 Assicurare un' adeguata eliminazione di animali morti	Fase di vuoto sanitario	<ul style="list-style-type: none"> • Eliminare possibili vettori di malattia 	<u>Reg. 2160-/2003</u> <u>O.M. 10/10/'05</u>
	1.1.3 Garantire un' adeguata pulizia e disinfezione dei locali e delle attrezzature		<ul style="list-style-type: none"> • Abbattere la carica microbica 	<u>Reg. 1177/2006</u> <u>Reg. 646/2007</u>
	1.1.4 Disporre di un protocollo di derattizzazione e lotta agli insetti nocivi	In ogni fase di allevamento	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurare adeguamento alla normativa di settore 	<u>Dir. 2007/43</u> <u>Decisione 2008/815/CE</u>

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"> • Mantenere gli animali in buono stato di salute • Assicurare adeguamento alla normativa di settore 	<p><u>Reg. Polizia Veterinaria 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 DE-VE 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
 - Utilizzare la lettiera per più cicli produttivi;
 - 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 (allontanamento durante il ciclo, carcasse chiuse nei sacchetti di plastica)
- 1.1.2 ☹
- Inappropriato utilizzo di disinfettanti e detergenti (in quantità insufficiente, scaduti, inquinati, con modalità errate)
 - Disinfestare quando il capannone è "freddo"
- 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
 - Errata gestione in fase di sfoltimento delle femmine
 - 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 ad ogni controllo.</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></p> <p><u>Direttiva 2007/43</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> <p><u>D. P .R 495/97</u></p> <p><u>Dir. 2007/43</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.LL.SS. (R.D. 1265/1934)</u> <u>R.P.V 320/54</u> <u>Reg. 2160-/2003</u> <u>Reg. CE 852/2004</u> <u>Reg. CE 853/2004</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 854/2004</u> <u>Reg. CE 2074/ 2005</u> <u>O.M. 10/10/05</u> <u>Reg.1177/ 06</u> <u>Reg.646/ 07</u> <u>Dir.2007/43</u> <u>Decisione 20-08/815/CE</u> <u>Piano Nazionale controllo Salmonella 2009- 2011</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)
- Non registrare le partite in arrivo 1.2.3 ☹
- Non possedere un protocollo per la gestione delle malattie causa di zoonosi e malattie denunciabili 1.2.4 ☹
- Non aggiornare il registro aziendale
- Non archiviare i documenti (Mod.12) 1.2.5 ☹

2. FARMACO

UONA 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 carni • Evitare uso improprio del farmaco • Garantire l'efficacia del farmaco • Fornire attraverso le registrazioni informazioni precise al macello sulla partita in arrivo 	<p><u>Art. 65</u> <u>RPV 320/54</u></p> <p><u>D. M</u> <u>28/05/ 1992</u></p> <p><u>D.M.</u> <u>16/11/1993</u></p> <p><u>D.L. 90/1993</u></p> <p><u>Circ. 23/01/96</u> <u>n°1</u></p> <p><u>D.M.</u> <u>19/10/1999</u></p> <p><u>D.L. 16/03/'06</u> <u>n°158</u></p> <p><u>D.L. 6/04/'06 n°</u> <u>193</u></p> <p><u>D. Lgs 24/07/07</u> <u>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</p> <p>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 • Garantire l'efficacia del farmaco 	<p><u>Art. 65 RPV 320/54</u></p> <p><u>D.M. 28/05/1992</u></p> <p><u>D.M. 16/11/1993</u></p> <p><u>D.L. 90/1993</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>2.1.5</p> <p>Segnalare eventuali diminuzioni di efficacia o effetti indesiderati dei farmaci.</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 adatto alla tecnologia di allevamento praticata
 - Uso di farmaco acquistato da circuiti non ufficiali e non registrati
 - Cattiva conservazione del farmaco e gestione delle scorte
 - 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)
 - Mancata pulizia delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei farmaci
 - Assenza di segnalazioni di effetti indesiderati o diminuzione di efficacia dei farmaci
- 2.1.1 ☹️
- 2.1.2 ☹️
- 2.1.3 ☹️
- 2.1.4 ☹️
- 2.1.5 ☹️

3. ALIMENTAZIONE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>3.1 Assicurare agli animali cibo e acqua di qualità</p>	<p>3.1.1 Uso adeguato dei mangimi</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<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 	<p><u>LEGGES 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>
	<p>3.1.2 Utilizzare acqua potabile o pulita in modo da prevenire la contaminazione effettuando controlli regolari</p>			
	<p>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</p>			
	<p>3.1.4 Appropriato uso di additivi secondo la normativa vigente</p>			

3. ALIMENTAZIONE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>3.1 Assicurare agli animali cibo e acqua di qualità</p>	<p>3.1.5 Prevedere se necessario, ad effettuare controlli analitici per garantire la qualità dei mangimi</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<p>•Garantire la sicurezza dei mangimi</p> <p>•Assicurare adeguamento alla normativa di settore</p>	<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>

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 salubrità
- } 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 di vasche e linee d'acqua
 - Uso di attrezzature comuni per la somministrazione del mangime con o senza medicazione
- } 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 / 2005</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 e materie prime</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.
- Stoccare i mangimi non protetti da contaminazione.
- Stoccare mangimi non separati da sostanze (pericolose (diserbanti, biocidi, antiparassitari, vernici), farmaci, additivi etc 3.2.2 ☹️
- 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 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>			

COMPORTAMENTI NON CORRETTI PUNTO 3.3

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

- | | |
|--|---------|
| <ul style="list-style-type: none"> • 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 ☹ |
| <ul style="list-style-type: none"> • 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 adeguata 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"> • Garantire agli animali un buono stato di salute e un buon livello produttivo • Evitare l'inquinamento delle carni durante la macellazione • Evitare comportamenti anomali (pica, cannibalismo) da digiuno prolungato 	<p><u>D.L. 146/2001</u></p> <p><u>Dir. 2007/43</u></p>
	<p>4.1.2. Gestire correttamente il digiuno in fase di pre-macellazione</p>			

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO 4.1

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

- Mancata somministrazione in quantità e qualità di acqua e cibo adeguati alle esigenze degli animali
 - ◆ Privare gli animali di acqua anche solo temporaneamente.
 - Abbeveratoi non adeguati per numero e forma alla tipologia di animale allevati.
 - Acqua sporca o acqua di ristagno.
 - Cattiva gestione della fase di digiuno pre – macellazione
- 4.1.1 ☹️
- 4.1.2 ☹️

4. BENESSERE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>4.2 Garantire agli animali adeguate condizioni ambientali</p>	4.2.1 Provvedere affinché i locali di stabulazione siano privi di pericoli	In ogni fase del ciclo di allevamento	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare lesioni o malattie agli animali • Prevenire problemi podali con lettiera asciutta, pulita, friabile e di buona qualità • Evitare l'eccessiva densità che è causa di immobilismo e di impossibilità di manifestare comportamenti naturali, con aumento di produzione di gas nocivi e della temperatura • Ridurre la mortalità durante trasporto • Prevenire insorgenza di patologie legate ad ambienti di allevamento non idonei 	<p><u>D.L. 146- /2001</u></p> <p><u>Dir 2007/43/ CE</u></p>
	4.2.2 Garantire che la lettiera sia rinnovata e pulita			
	4.2.3 Provvedere affinché gli animali abbiano spazio a disposizione			
	4.2.4 Proteggere gli animali da condizioni climatiche avverse durante la fase di trasporto			
	4.2.5. Provvedere ad una adeguata gestione dei parametri ambientali			

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO 4.2

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

- Utilizzare materiale di recupero con spigoli vivi, taglienti, arrugginiti.. per la costruzione dei locali di stabulazione 4.2.1 ☹️
- Lettieria di cattiva qualità , eccessivamente umida, indurita 4.2.2 ☹️
- Densità troppo elevata, condizioni di sovraffollamento 4.2.3 ☹️
- Parametri di temperatura, umidità, ventilazione luce non adeguati 4.2.5 ☹️
- Parametri ambientali non verificati

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 soggetti feriti e/o malati</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 • Assicurare buone condizioni sanitarie • Evitare stress o sofferenze inutili agli animali 	<p><u>D.L. 333/98</u></p> <p><u>D.L. 146-/2001</u></p> <p><u>Dir 2007/43</u></p>
	<p>4.3.2 Quando gli animali devono essere abbattuti in allevamento, utilizzare metodi appropriati</p>			

4. BENESSERE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>4.3 Corretta gestione degli animali malati e feriti</p>	<p>4.3.3 Evitare interventi chirurgici diversi da quelli eseguiti per scopi terapeutici o diagnostici</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare stress o sofferenze inutili agli animali 	<p><u>D.L. 146/2001</u></p> <p><u>Dir 2007/43</u></p>
 <p>4.4 Evitare agli animali condizioni di paura e stress</p>	<p>4.4.1 Gestione appropriata e competente degli animali</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento (in particolare durante la fase di carico pre-macellazione)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Errate manipolazioni, stress e paura possono causare gravi danni agli animali (ferite, fratture degli arti, soffocamento..) 	<p><u>D.L.146/2001</u></p> <p><u>Dir 2007/43</u></p>

4. BENESSERE

BUONA PRATICA	COSA FARE (COME)	QUANDO	PERCHE ' (obiettivo)	NORMATIVA
 <p>4.5 Consentire agli animali di manifestare le caratteristiche comportamentali tipiche della specie</p>	<p>4.5.1 Gestire l'allevamento in modo da consentire e/o stimolare un certo grado di attività degli animali.</p>	<p>In ogni fase del ciclo di allevamento</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare l'immobilità e la comparsa di comportamenti anomali 	<p><u>D.L. 146- /2001</u></p> <p><u>Dir 2007/43</u></p>

COMPORAMENTI NON CORRETTI PUNTO

4.3 – 4.4 – 4.5

ERRORI COMUNI CIO ' CHE L'ALLEVATORE NON DEVE 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. } 4.4.1 ☹️
- Accedere ai locali di stabulazione in modo brusco e rumoroso
- 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 Garantire un corretto stoccaggio di sostanze pericolose	Durante tutto il ciclo	<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 • Ridurre il rischio di contaminazioni accidentali (es lettiera contaminate) 	<p><u>D.lgs 11/05/99, n.152</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>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, <i>comprese le lettiera.</i>			

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 pericolosi, 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. CE 96/61/CE</u></p> <p><u>Dir. CE 98/83/CE</u></p> <p><u>Legge Regionale n°40 del 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.Lgs 18/02/05 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, pericolosi, sottoprodotti e deiezioni secondo le migliori tecniche disponibili</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>	<p>5.3.1 Adottare buone pratiche gestionali per ridurre l'impatto ambientale</p>	<p>Durante tutto il ciclo</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre le emissioni di qualsiasi tipo 	<p><u>Dir. CE 96/61/CE</u></p> <p><u>D. Lgs 03/04/06 n°152</u></p> <p>-</p> <p><u>D.M. 07/04/'06 MIPAF</u></p>
	<p>5.3.2 Progettare le strutture di allevamento secondo le migliori tecniche disponibili</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Ridurre i cattivi odori • Limitare sprechi 	<p><u>D.Lgs 18/02/05 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 5.1.2 ☹️
- Non registrare l'uso di prodotti fitosanitari, biocidi
- Conservare le sostanze pericolose in contenitori non etichettati !
- Acquistare materiali per lettiera di incerta origine e non verificarne l'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

5.1 – 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 da 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!
- 5.2.2 ☹
- Mancata verifica degli abbeveratoi e manutenzione degli stessi
 - Poca lettiera e eccessivo carico di polli (vedi benessere)
 - Mangimi mal formulati che provocano deiezioni troppo acquose
- 5.3.1 ☹
- Modificare le strutture di allevamento e/o progettare nuovi capannoni o strutture senza consultare tecnici competenti (è sbagliato e crea problemi nel tempo !!!!)
- 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 gli obblighi sulla corretta tenuta delle registrazioni</p>	<p>Sempre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assicurare che le registrazioni siano riportate in modo consapevole, siano appropriate 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
 <p>6.2 Conoscenza dei requisiti generali in materia di igiene</p>	<p>6.2.1. Conoscere i comportamenti in materia di igiene che evitano rischi per la salute dell'operatore e del consumatore.</p>	<p>Sempre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adottare sistemi che annullino eventuali rischi per il consumatore 	<p><u>Reg. CE 852/2004</u></p> <p><u>Dir.2007/ 43</u></p>
 <p>6.3 Possedere conoscenze di base in materia di zoologia e tenuta degli animali</p>	<p>6.3.1 Conoscere gli animali e le loro esigenze in allevamento</p> <p>6.3.2 Conoscere le norme in materia di benessere animale</p> <p>6.3.3 Saper manipolare correttamente gli animali</p>	<p>Sempre</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare condizioni di stress • Assicurare adeguamento alla normativa di settore 	<p><u>Reg. CE 852/2004</u></p> <p><u>Dir. 2007 / 43</u></p>

ALLEVAMENTO POLLI DA CARNE

ALLEGATO alle LINEE GUIDA per l'applicazione di BUONE PRATICHE di ALLEVAMENTO POLLI DA CARNE

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 alcuni COMPORTAMENTI 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

La Biosicurezza è una strategia di procedure gestionali che hanno lo scopo di prevenire l'introduzione e la diffusione di rischi biologici in allevamento.

La finalità è quella di perseguire la sicurezza alimentare e prevenire l'introduzione e la diffusione di malattie infettive che, non solo possono essere pericolose per l'uomo, ma che possono anche recare 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 effettuare per ridurre o eliminare le patologie esistenti proteggendo la salute e il benessere degli animali e verificando le condizioni igienico ambientali necessarie.

1.1.1 Adottare adeguate misure di biosicurezza

Per impedire l'ingresso (BIOSICUREZZA ESTERNA) e la diffusione di malattie in allevamento (BIOSICUREZZA INTERNA) 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.*
- *Registrare i movimenti in ingresso e in uscita dall'azienda di : persone, animali, attrezzature ed automezzi (nuovo registro unificato regionale).*
- *Verificare l'avvenuta disinfezione degli automezzi in entrata (almeno con cadenza settimanale per il mezzo del mangimificio).*
- *Delimitare con barriere e cancelli l'area destinata all'allevamento, proteggere dall'ingresso di animali selvatici.*
- *Disporre di piazzola di carico e scarico lavabile e disinfettabile di dimensioni minime pari all'apertura del capannone.*

1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA



Foto 1



Foto 2

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 vestiari puliti e monouso; è garantita la protezione dall'ingresso di animali selvatici anche attraverso l'adozione di reti antipassero (*Foto 2*),



Foto 3

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..

1.1.2 Assicurare una adeguata eliminazione di animali morti .

Per lo stoccaggio degli animali morti devono essere installate idonee celle di congelamento collocate all'esterno del perimetro dell'area di allevamento, assicurando che il ritiro sia effettuato da ditte regolarmente autorizzate.

Le celle possono essere collocate anche all'interno , a condizione che l'operazione di carico degli animali morti avvenga all'esterno dell'area di allevamento.

La capienza delle celle deve essere proporzionale alle capacità produttive dell'allevamento e delle specie avicole allevate.

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



Foto 4

Le carcasse devono essere stoccate in celle di congelamento in cui sia possibile verificarne la temperatura; la chiusura deve essere stagna per evitare la fuoriuscita di liquidi.

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

In deroga è consentito il carico delle carcasse anche durante il ciclo di allevamento nel caso di:

- mortalità eccezionale, anche non imputabile a malattie infettive, previa certificazione del Servizio Veterinario competente;
- allevamenti con superficie dei locali superiore ai 10.000 mq.; detti impianti devono dotarsi di celle di congelamento che permettano il ritiro con cadenza superiore al mese.

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

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

L'allevatore deve applicare un protocollo 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.
- **Pulizia a secco** dei capannoni con l'aiuto di aspiratori (dal soffitto al pavimento spostandosi sempre dalla parte pulita a quella sporca) e delle attrezzature mobili .
- **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.

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.

Nel protocollo di disinfezione devono essere indicati i prodotti da utilizzare, 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.

1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

☺ E' **OBBLIGATORIO** adottare misure adeguate per la **PULIZIA E DISINFEZIONE** dei locali e delle attrezzature ai sensi del Reg. Ce 852/2004.

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 di broiler sono: mosche, blatte, alphetobi e pidocchi pollini ; inoltre rivestono notevole importanza per la trasmissione di malattie anche i volatili e i ratti.



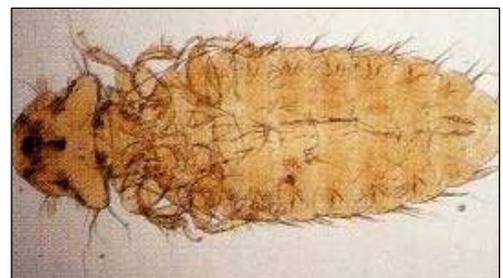
Larve di mosche



Blatte



Alphetobius diaperinus



Pidocchio Pollino



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

DIECI SEGNI DI PRESENZA DEI RODITORI

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

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.

ESECUZIONE DEL TRATTAMENTO

- MAPPA
- NOME PRINCIPIO ATTIVO UTILIZZATO
- SCHEDA REGISTRAZIONE DATE INTERVENTO, QUANTITA' USATA, CONSUMI
conservarla per verifica idoneità della procedura da parte dell'autorità competente)
- ◆ 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

Gli interventi di derattizzazione devono essere:

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

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

1.1.5 Introdurre animali con stato sanitario conosciuto



Foto 5 : pulcini arrivati morti dall'incubatoio

- Verificare le condizioni di arrivo dei pulcini: vitalità, uniformità della partita, presenza di evidenti lesioni (onfalo-beante).

- 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 (BDR).
- Per l'introduzione da fuori Regione: un **pre-avviso 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 aviaria; non è sottoposto a piani vaccinali per l'influenza aviaria; è stato sottoposto a controllo sierologico secondo scadenze previste dal piano nazionale o da piani regionali). Verifica dell'attuazione dei programmi di vaccinazione contro la malattia di Newcastle.

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 14 giorni per i polli da carne.
- Dopo le operazioni di pulizia e disinfezione, prima dell'inizio del nuovo ciclo, e' obbligatorio effettuare un vuoto sanitario di almeno tre giorni dell'intero allevamento o dell'unita' epidemiologica nel caso di animali da carne, e delle singole unità produttive per le altre tipologie allevate.

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

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, ritardo nella crescita, mortalità anomale.

Indicare sul registro di allevamento la mortalità rilevata ad ogni controllo (tasso di mortalità giornaliera, tasso di mortalità giornaliero cumulativo secondo quanto definito dalla Direttiva 2007/43).

1.2.3 Garantire la tracciabilità delle partite in arrivo, acquisizione e conservazione della documentazione

- Acquistare solo pulcini provenienti da incubatoi riconosciuti e conservare i documenti attestanti l'origine.
- Tracciare le partite dei pulcini in arrivo indicando sulla mappa dell'allevamento (vedi direttiva 2007/43) le zone di accasamento. La direttiva prevede che sia presente in allevamento una mappa del pollaio con identificati i capannoni , le dimensioni e le superficie occupate dai polli.

Tale buona pratica consente di garantire la tracciabilità, l'identificazione delle partite di animali (es. trattamenti farmacologici) e di riportare il carico di animali per superficie nel rispetto della direttiva citata in tema di benessere.

1.2.4 Gestire le malattie che possono essere causa di zoonosi e le 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 macellazione in 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 anomala, malattie ricorrenti, diminuzioni di incremento ponderale :

1. *Richiedere l'intervento del veterinario aziendale e del veterinario ufficiale (mortalità anomala?) .*
2. *Osservare le indicazioni del Servizio Veterinario per una rapida estinzione del focolaio di malattia.*
3. *Compilare il registro aziendale sugli accertamenti effettuati e sullo stato sanitario degli animali .*
4. *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 .*

Si ricorda che per i **polli da carne** è stato presentato un Piano Nazionale di controllo di Salmonella Enteritidis e Typhimurium **per il triennio 2009 - 2011** approvato con Decisione 2008/815/CE; tale programma ha lo scopo di ridurre la prevalenza di infezione di tali sierotipi all'1% nei tre anni di applicazione prevedendo misure di controllo quali **l'ottimizzazione delle misure di biosicurezza** e un programma di campionamento (solo per gli allevamenti con più di 250 capi).

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 2009—2011" presente nella sezione a schema per il paragrafo 1.2.4.

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.

1. SANITA' ANIMALE E BIOSICUREZZA

Punti critici dell'allevamento nelle diverse fasi produttive in ambito di Sanità animale

FASE di INTERCICLO – VUOTO SANITARIO

PUNTI CRITICI	AZIONI CORRETTIVE	OBIETTIVI
<ul style="list-style-type: none">Pulizia e disinfezione di locali e attrezzature eseguita con modalità e sostanze non idonee	<ul style="list-style-type: none">Procedura pulizia e disinfezione e controllo animali infestanti secondo protocolli.Eliminazione pollina.Svuotamento celle animali morti.	<ul style="list-style-type: none">Abbattimento carica microbica.Eliminare vettori di malattie.Prevenire sviluppo muffe.Eliminare residui di farmaci.
<ul style="list-style-type: none">Inadeguata preparazione della pulcinaia	<ul style="list-style-type: none">Osservare le indicazioni dei tecnici aziendali	<ul style="list-style-type: none">Ridurre la mortalità precoce.Prevenire lo sviluppo di tecnopatie

FASE di ACCASAMENTO

<ul style="list-style-type: none">Aumento di mortalitàPresenza di soggetti di scarso	<ul style="list-style-type: none">Verificare visivamente la salute del gruppo.Verificare la densità e la corretta alimentazione dei pulcini.	<ul style="list-style-type: none">Prevenire la diffusione di malattie infettive.Limitare la mortalità.
---	---	---

FASE di ALLEVAMENTO

<ul style="list-style-type: none">Presenza di lesioni in grado di inquinare il prodotto in fase di macellazione (ulcere podali, vescicosi sternali)	<ul style="list-style-type: none">Verificare la densità e il corretto rapporto animali/ mangiatoie/ abbeveratoi.Mantenere la lettiera asciutta con idonee fermentazioni controllando i parametri ambientali.	<ul style="list-style-type: none">Prevenire l'insorgenza di tecnopatie.Impedire la contaminazione della carni e dell'ambiente.
--	---	---

FASE di INVIO AL MACELLO (~ 35 gg per femmine- 55 gg per maschi)

<ul style="list-style-type: none">Informazioni al macello sulla partita in arrivo imprecise o incomplete – dati sulla catena alimentareLesioni provocate in fase di carico	<ul style="list-style-type: none">Adeguate registrazione dei dati sulla catena alimentareAdeguate formazione del personale	<ul style="list-style-type: none">Assicurare la tracciabilità e la sicurezza alimentare.Impedire la contaminazione delle carni
---	---	---

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 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 farmaci quali antibiotici e chemioterapici, se male utilizzati (utilizzo improprio, abuso, terapia non completata, sovra e sottodosaggio), possono rendere resistenti i batteri (“**antibiotico- resistenza**”).

Per tale ragione gli antibiotici nel tempo perdono la loro efficacia (gli animali non guariscono più!) e, fatto ancor più grave, risulta poi impossibile curare malattie 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

I medicinali veterinari per poter essere commercializzati devono subire prove scientificamente validate per garantire l'efficacia e la minore tossicità possibile.

E' necessario attenersi scrupolosamente alle indicazioni e alle prescrizioni per quanto riguarda le modalità di somministrazione, la dose e i tempi di impiego.

I trattamenti terapeutici (la cura dell'animale) **devono essere prescritti esclusivamente da un veterinario.**

E' indispensabile utilizzare il farmaco solo per l'uso strettamente necessario perché il rischio di tossicità è sempre presente e possono essere indotti fenomeni di farmaco-resistenza, inquinamento ecc..

Il farmaco veterinario può essere utilizzato soltanto ed esclusivamente per curare gli animali e, **solo nel caso dei vaccini**, per prevenire l'insorgenza di malattie.

E' inutile utilizzare il farmaco per rimediare ad errori di allevamento; meglio rispettare le norme minime di biosicurezza, di igiene e di benessere. Una buona gestione dell'allevamento consente di risparmiare il costo del farmaco.

2. FARMACO

E' fondamentale :

- usare i farmaci solo ed esclusivamente se prescritti da un veterinario e secondo le posologie da lui indicate (**OBBLIGATORIO !**) ;
- osservare i tempi di sospensione (i tempi minimi per essere sicuri di non avviare al macello animali con residui di farmaci) **OBBLIGATORIO !** ;
- leggere il foglietto illustrativo poiché contiene tutte le informazioni sul corretto utilizzo del farmaco e seguirne le indicazioni (verifica del dosaggio e del rischio d'impiego :es. un basso dosaggio e/o un'interruzione ingiustificata della terapia con antibiotici può indurre gravi fenomeni di "antibiotico resistenza").

Anche i **mangimi medicati** devono essere utilizzati esclusivamente previa diagnosi del veterinario curante, che provvederà a rilasciare apposita ricetta (prescrizione di mangime medicato) per l'acquisto.

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

* *Alternare l'uso del vaccino con il trattamento.*

Evitare di somministrare antibiotici per la durata di una settimana dopo la vaccinazione

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

L'uso di antibiotici **per il controllo delle salmonelle nel pollame** 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.

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 .

Custodirli in modo da non causare contaminazioni (vedi cap.5).

- ◆ Conservare i farmaci in luoghi puliti, asciutti, privi di polvere, lontani da fonti di calore ed evitare di esporli a luce solare diretta, specialmente nel caso di confezioni non più integre.
- ◆ 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.

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.

- ◆ 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!

(*) 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.

2. FARMACO

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 DELL'ALLEVAMENTO RIPIANTANTE LA COLLOCAZIONE DELLE AREE DI STABILIZZAZIONE PER CONSENTIRE LA RINTRACCIABILITA' DEGLI ANIMALI DETENUTI (es: trattamento di broiler del capannone n °.....)

In caso di allevamenti autorizzati alla tenuta di **scorte di medicinali veterinari** (è consigliabile che allevamenti di una certa entità si dotino di una 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 direttamente, 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 (PER I BROILER SEMPRE!) 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.**
- ◆ **Gli animali d'allevamento a cui vengono somministrati medicinali veterinari o alimenti medicamentosi potranno essere commercializzati solo quando sarà trascorso il previsto tempo di sospensione. Il Servizio Veterinario potrà autorizzare lo spostamento nei casi di forza maggiore.**

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

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 utilizzato.

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 (in questi casi sono previste procedure di segnalazione e blocco di immissione al commercio per le case farmaceutiche).

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.



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, così come la qualità e la sicurezza delle carni, dipendono direttamente dalla qualità e dalla gestione dell'alimentazione e dell'acqua di abbeverata.

La qualità della carne 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 della carne.

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 6

Pulcini alimentati con mangiatoia circolare

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



Foto 7 Pulcini all'abbeveratoio

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**

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 dell'acqua** (microbiologico in particolare e chimico quando necessario) 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; 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 il più trasparente possibile onde poter vedere immediatamente l'eventuale deposito di formazioni algali.



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 8 Silos per stoccaggio mangimi

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

Evitare la contaminazione crociata (cross contamination):

I RESIDUI DI FARMACO PERMANGONO NEL TEMPO E POSSONO CONTAMINARE LE CARNI DI ANIMALI CHE NON SONO STATI OGGETTO DI TRATTAMENTO

Garantire sempre la pulizia delle strutture di stoccaggio e delle attrezzature di distribuzione terminate 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 il flavofosfolipol, la 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 riportate sui documenti di accompagnamento ed è buona pratica eseguire saltuariamente, quando ritenuto necessario, delle verifiche. **E' importante ricordare che se il mangime non viene consegnato in confezioni sigillate, è l'allevatore il responsabile del suo contenuto dal momento in cui ne viene in possesso.**

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 il campione 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 e materie prime

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 67-68) 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 dei 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.

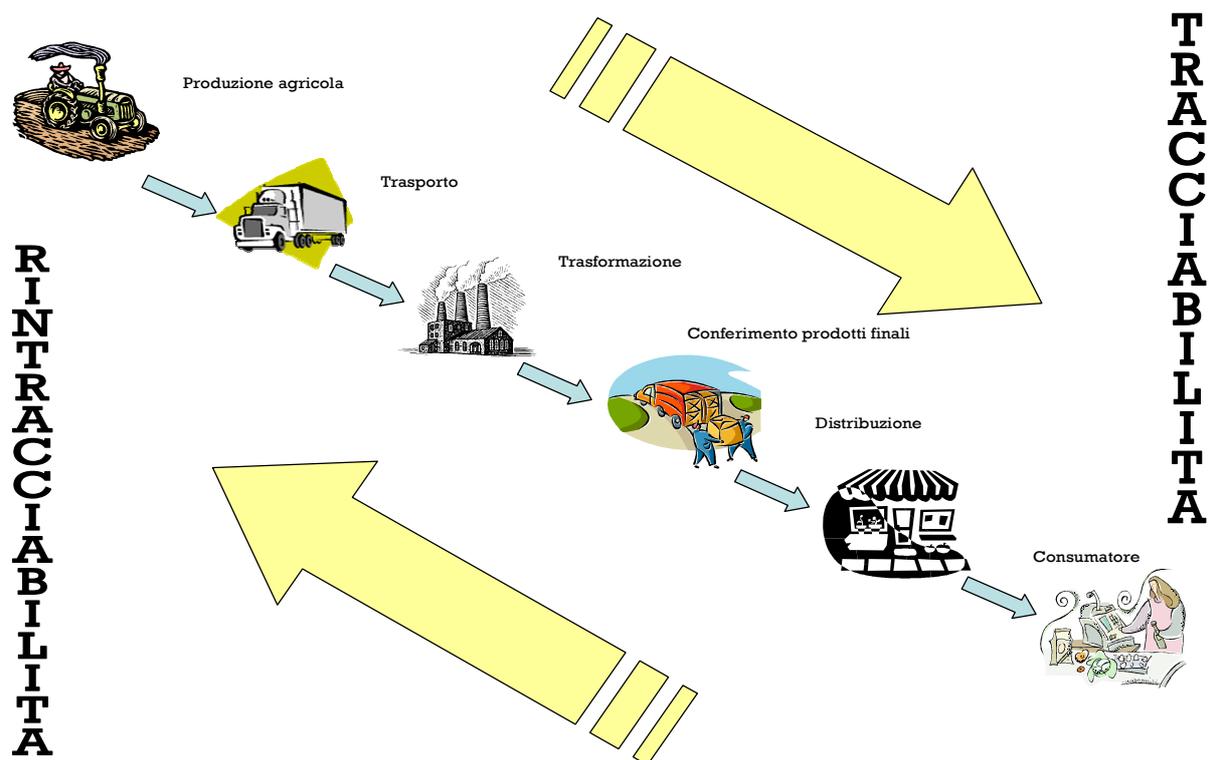


Figura 1

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) es: 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 e 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 del pollo da carne 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.

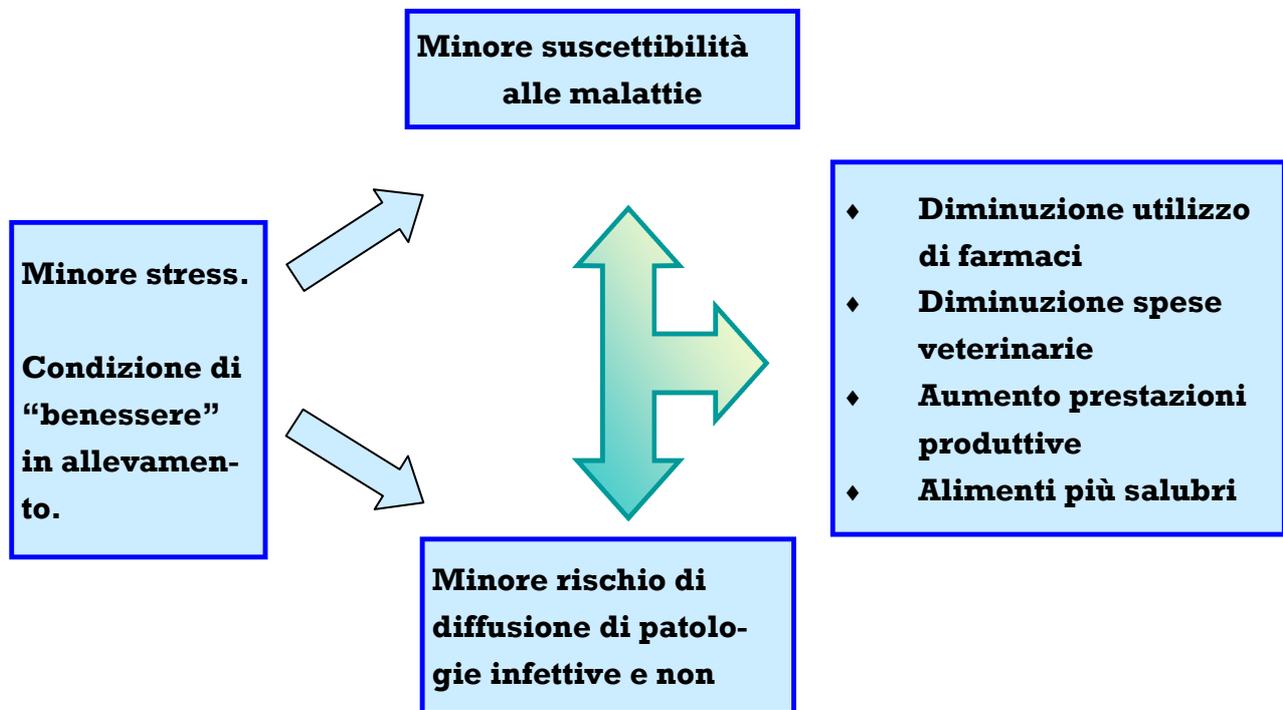
Il BENESSERE è uno stato di salute completo, in cui l'animale è in armonia con il suo ambiente.



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.

Per quanto riguarda questa tipologia di animali, allevati in condizioni intensive, difficilmente vanno incontro a problemi legati ad uno stato di carenza. Esiste spesso il problema opposto, di nutrizione eccessiva, con crescita troppo rapida e conseguenti problemi agli arti..

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

Quando gli animali vengono alimentati, dovrebbe essere fornita loro una adeguata quantità di cibo e acqua giornalmente sulla base delle loro esigenze fisiologiche (in relazione ad età, peso corporeo, livello produttivo, crescita, attività motoria e clima).

Acqua di abbeverata: è fondamentale che l'acqua sia disponibile durante tutta la giornata.

Il fabbisogno idrico aumenta del 6.5% per ogni °C quando la temperatura ambientale supera i 21°C.

E' possibile adottare diverse tipologie di abbeveratoi. Se si adottano abbeveratoi a campana, è importante controllarne giornalmente l'altezza, in modo che la base degli stessi sia allineata alla schiena dell'animale, anche per ridurre una possibile contaminazione fecale.

Gli abbeveratoi a goccia consentono di sprecare meno acqua e mantenere la lettiera più pulita rispetto agli abbeveratoi a campana. E' necessario controllarne regolarmente l'altezza per offrire a tutti gli animali la stessa opportunità di accesso e per prevenire gli sprechi.



Relativamente all'acqua di abbeverata è importante sottoporla annualmente ad analisi chimica e microbiologica.

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

4.1.2 Gestire correttamente il digiuno in fase di pre-macellazione

E' di fondamentale importanza privare gli animali dell'alimento almeno 8 ore prima della macellazione. Tale periodo di digiuno è importante per consentire al tubo digerente di svuotarsi. A causa della tipologia di macellazione degli avicoli, la presenza di mangime residuo a livello di gozzo, stomaco e intestino è causa frequente di inquinamento batteriologico delle carni, in particolare da Salmonella, con possibili gravi conseguenze per il consumatore.

4. BENESSERE ANIMALE

Tale periodo **non deve però protrarsi oltre le 12 ore**, in quanto un digiuno troppo prolungato potrebbe comportare l'insorgenza di fenomeni di cannibalismo, pica, plumofagia, (sintomo di uno stato di sofferenza degli animali), con conseguente deprezzamento della carcassa.

La pratica migliore e più sicura per mettere in pratica il digiuno consiste nel sollevamento delle mangiatoie. L'alternativa di spegnere anticipatamente la coclea delle mangiatoie lasciando che gli animali consumino il mangime residuo, richiede esperienza e una buona conoscenza degli effettivi tempi di svuotamento delle mangiatoie.

Adeguare i tempi di digiuno pre-macellazione alle condizioni climatiche ed alla distanza dal macello

4.2 Garantire agli animali adeguate condizioni ambientali

4.2.1 Provvedere affinché i locali di stabulazioni 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.

4.2.2 Garantire che la lettiera sia rinnovata e pulita

La gestione della lettiera è una buona pratica igienica importante durante tutte le fasi dell'allevamento.

Deve essere :

1. asciutta (grazie a processi di fermentazione) e friabile in superficie → preferire la lolla di riso e i trucioli di conifere a una lettiera di paglia.
2. eliminata all'allontanamento dei polli dall'allevamento nella fase di interciclo, per consentire un'adeguata pulizia e disinfezione dei locali.

4.2.3 Provvedere affinché gli animali abbiano spazio a disposizione

Secondo la recente direttiva europea che stabilisce norme minime per la protezione dei broiler (Dir. 2007 / 43) la densità massima di allevamento in un'azienda o in un pollaio di un'azienda non deve superare in alcun momento 33 kg/m².

In base a un parere della agenzia Europea della Sicurezza Alimentare , si raccomanda tuttavia di mantenere la densità di allevamento

al di sotto dei 30 Kg per mq. per garantire salute e benessere degli animali e del consumatore.

Il sovraffollamento causa l'impedimento dei comportamenti naturali di questa specie, immobilismo, qualità scadente della lettiera, eliminazione eccessiva di gas nocivi per gli animali e l'ambiente.

E' buona pratica dotarsi di una mappa del pollaio indicante le dimensioni delle superfici occupate dai polli.

4.2.4 Proteggere gli animali da condizioni climatiche avverse durante la fase di trasporto

Per quanto possibile proteggere gli animali da condizioni climatiche avverse e dalle loro conseguenze.

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



Gli animali morti durante il trasporto per colpi di calore o scarsa protezione dal freddo rappresentano un danno economico per l'allevatore

Foto 9

Trasporto di broiler

4. BENESSERE ANIMALE

4.2.5 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. (Dir 2007/43/CE)

Durante il periodo estivo, lo stress da calore è un problema che può comportare aumento della mortalità e riduzione del tasso di crescita degli animali. La **temperatura** interna non deve superare quella esterna di più di 3°C quando la temperatura esterna all'ombra è superiore a 30°C. (alleg. II, Dir. 2007/43/CE).

E' possibile attuare una serie di interventi volti a contrastare lo stress da calore, quali ridurre la densità degli animali, aumentare l'acqua fresca

a disposizione, 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).

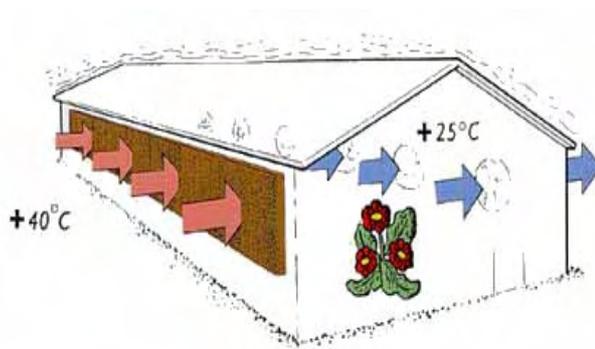


Foto 10—11 edifici attrezzati con pannelli raffrescanti (pad cooling)



Foto 12: raffrescamento mediante fogging cooler

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

Sofferenza legata alla **qualità scadente dell'aria** quali eccesso di vapore acqueo e alta concentrazione di polveri e gas nocivi (anidride carbonica, ammoniaca, mono ossido di carbonio, idrogeno solforato ed altri) danneggiano il tratto respiratorio, riducono l'effi-

cienza della respirazione e le performance degli animali.

Un' esposizione continuata ad ambienti insalubri può inoltre causare ascite e Malattia Cronica Respiratoria.

La **concentrazione di ammoniaca** nell'aria non dovrebbe superare i 20 ppm (parte per milione) e quella di anidride carbonica i 3000 ppm. (alleg. II, Dir 2007/43/CE).

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 deve superare il 70% quando la temperatura esterna è inferiore ai 10°C. (alleg. II, Dir 2007/43/CE).

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. Spesso nell'allevamento del broiler vengono utilizzati **programmi di illuminazione** che prevedono un numero eccessivo di ore di luce, (fino a 23 ore di luce), sebbene tali pratiche abbiano evidenziato numerosi limiti, generando condizioni di malessere degli animali, con comparsa di danni alla vista, disordini metabolici ed altre patologie.

Tali sistemi di allevamento non sono più consentiti dalla nuova normativa europea, che prevede che gli allevamenti siano illuminati con una intensità di almeno 20 lux (entro i 7 giorni successivi all'introduzione dei pulcini in allevamento e fino a 3 giorni prima del

momento della macellazione), comprendente periodi di oscurità di almeno 6 ore totali, con almeno un periodo ininterrotto di oscurità di 4 ore, esclusi i periodi di attenuazione della luce.

La riduzione delle ore di luce comporta numerosi **benefici**, fra i quali miglioramento dell'indice di conversione alimentare, minori sprechi di mangime, aumento dell'attività degli animali, miglioramento delle condizioni degli arti, riduzione della mortalità totale.

Sono stati creati sistemi di controllo dell'illuminazione (dimmers) che consentono di ricreare l'alba e il tramonto con un graduale passaggio dalla luce al buio in 40/50 minuti. Ciò consente di ridurre le condizioni di stress degli animali, ricreando condizioni vicine a quelle naturali e permette di evitare l'assalto alle mangiatoie all'alba stimolando gli animali a raggrupparsi in modo corretto al tramonto.

E' utile inoltre nella gestione del controllo del peso nel periodo fra i 7 e i 21 giorni.

4. BENESSERE

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.

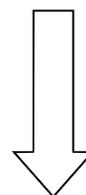
Esistono varie gradazioni di queste patologie dalle croste alle ulcere plantari, tarsali, fino ad arrivare al vescicone sternale.



Foto 13 : Dermatiti plantari di diversa gravità come indicatori di benessere del pollo da carne

Le lesioni sopra descritte sono causa di declassamento della carcassa e a volte anche di distruzione delle carni .E' 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.

**INQUINAMENTO BATTERICO
delle CARNI**



Distruzione delle carni

Il **livello sonoro** deve essere il più basso possibile. La costruzione, l'installazione, il funzionamento e la manutenzione dei ventilatori, dei dispositivi di alimentazione e di altre attrezzature sono tali da provocare la minore quantità possibile di rumore.

Se la salute ed il benessere degli animali dipendono da un impianto di ventilazione artificiale, deve essere previsto un adeguato impianto di riserva per garantire un ricambio di aria sufficiente a salvaguardare la salute e il benessere degli animali. In caso di guasto all'impianto, deve essere previsto un sistema di allarme che segnali il guasto. Detto sistema d'allarme deve essere sottoposto a controlli regolari.



Foto 14

Finestrelle per ventilazione forzata longitudinale

4.3 Corretta gestione degli animali malati e feriti.

4.3.1 Ispezionare gli animali almeno 2 volte al giorno e separare eventuali soggetti feriti e/o malati

Gli animali devono essere ispezionati almeno due volte al giorno, prestando particolare attenzione ai segni che rivelano un abbassamento del livello di benessere e/o salute degli stessi.

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

E' importante che gli animali morti vengano rimossi quotidianamente.

4. BENESSERE ANIMALE

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

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

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, da personale qualificato su pulcini di età < 10 giorni.

4.4. Evitare agli animali condizioni di paura e stress

4.4.1 Gestione appropriata e competente degli animali

Il personale addetto alla cura e alla sorveglianza degli animali deve 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.

Le istruzioni riguardo alle corrette manualità

di carico devono essere perfettamente conosciute dal personale

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 fratture alle ali e di ematomi ai muscoli pettorali. Importante è anche verificare lungo il percorso che gli animali non volino fuori dal nastro, procurandosi ulteriori traumi.

4. BENESSERE ANIMALE

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.

E' 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

In 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'auto-mezzo durante il trasporto e prestando attenzione a non traumatizzare gli animali chiudendo lo sportello, causando fratture o decapitazioni.



Foto 16
Ingabbiamento con nastro trasportatore

Foto 15

Ingabbiamento manuale:

Attenzione all'introduzione degli animali nelle gabbie; proteggere con le mani le ali per evitarne fratture !





Foto 17

Carico dei broiler

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

4.5.1 Gestire l'allevamento in modo da consentire e/o stimolare un certo grado di attività degli animali.

Come già visto in precedenza, sistemi di illuminazione più vicini a quelli naturali, consentono agli animali una ripresa di attività più simile a quanto avviene in natura.

Densità inferiori, con un maggiore spazio a disposizione per animale, una buona gestione della lettiera che consenta di razzolare e becchettare, una selezione genetica più attenta ai problemi degli arti, associati a diete specifiche e a programmi di gestione del peso nel corso dell'accrescimento, consentono di avere animali più sani, e di evitare il ricorso ad un eccessivo utilizzo del farmaco ed uno dei grandi problemi dell'allevamento dei broiler, l'immobilismo.

Piani di arricchimento ambientale, operati facendo ricorso a programmi di luce, lettiera che stimolino razzolamento e becchettare, programmi sequenziali di alimentazione, posatoi e piani rialzati, contribuiscono ad aumentare l'attività ed al manifestarsi di quei comportamenti osservabili in natura.

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, gas nocivi..). 	<ul style="list-style-type: none"> • Polipnea, malattia cronica respiratoria, ascite, danni polmonari, suscettibilità aumentata alle malattie, disposizione scorretta dei pulcini sotto le lampade, mortalità.
	<ul style="list-style-type: none"> • Corretta gestione della lettiera. 	<ul style="list-style-type: none"> • Formazione di croste, ulcere (lesioni cutanee a petto e zampe), enteriti di gruppo
	<ul style="list-style-type: none"> • Assenza di dolore indotto dalle pratiche manageriali 	<ul style="list-style-type: none"> • Insorgenza di malattie, stress, diminuzione di incremento ponderale
	<ul style="list-style-type: none"> • Densità corretta (33 kg/mq) 	<ul style="list-style-type: none"> • Impossibilità di esprimere i comportamenti naturali di questa specie, immobilismo, qualità scadente della lettiera, eliminazione eccessiva di gas nocivi per gli animali e l'ambiente.
Sanità	<ul style="list-style-type: none"> • Assenza di lesioni 	<ul style="list-style-type: none"> • Valutazione dei danni a carico del tegumento e della carcassa, zoppia.
	<ul style="list-style-type: none"> • Assenza di malattie 	<ul style="list-style-type: none"> • Patologie enteriche e respiratorie di gruppo, mortalità eccessive, difformità di gruppo.
Personale	<ul style="list-style-type: none"> • Controllo manualità personale addetto al carico 	<ul style="list-style-type: none"> • Un carico errato anche di un sola persona può causare traumi di varia natura e mortalità tra gli animali trasformando in scadente anche un ottimo prodotto

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.

A questo scopo l'allevatore deve tutelare l'allevamento dai rischi di natura ambientale quali la somministrazione di alimenti e acqua contaminata (vedi capitolo ALIMENTAZIONE) e da pericoli quali la contaminazione dei futuri alimenti di origine animale **da sostanze tossiche utilizzate per la normale attività agricola e zootecnica** (biocidi, pesticidi, diserbanti, disinfettanti etc).

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 (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.

Sempre di più i consumatori sono consapevoli che la produzione di alimenti deve avvenire in armonia con l'ambiente. Per andare incontro a questa consapevolezza, è importante che gli allevatori producano in modo da minimizzare ogni possibile danno per l'ambiente.

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, topicidi, 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.



E' buona pratica possedere una planimetria delle strutture d'allevamento in cui sia indicata l'ubicazione di locali dedicati o siti per lo stoccaggio di sostanze tossiche. Hai una procedura scritta che descriva le sostanze presenti, le modalità di stoccaggio ? Hai informato il personale su tale procedura?

Sono presenti cartelli di avviso di pericolo di sostanze pericolose?

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 FAR-MACO)

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 e conservare le schede tecniche dei principi attivi;
- 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

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

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
- 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

Segnalare IMMEDIATAMENTE ai Servizi competenti ogni eventuale CONTAMINAZIONE

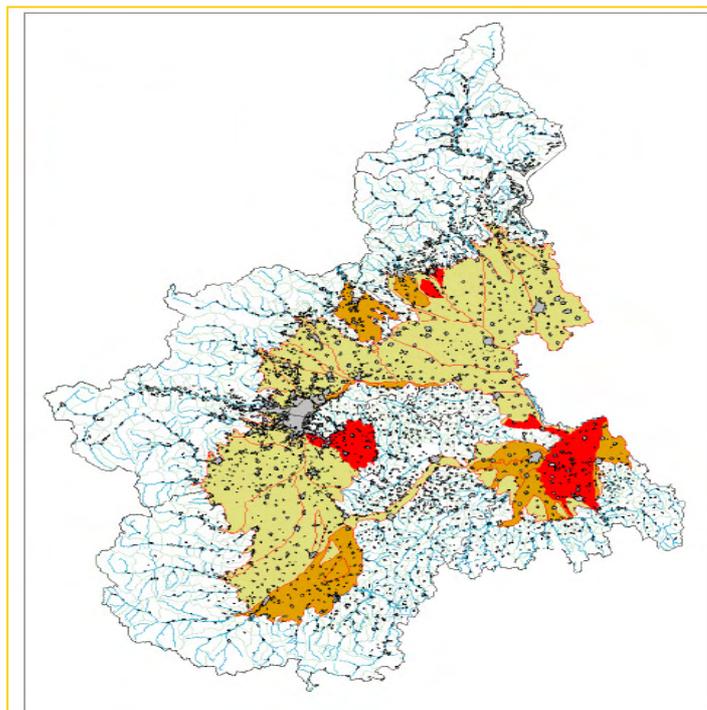
In caso di incertezze rivolgersi al Dipartimento di Prevenzione – ASL

 **Prima di acquistare nuovi materiali o prodotti destinati a venire a contatto con gli animali, accertati che non siano nocivi e , se necessario, richiedi informazioni ai servizi competenti !**

5.2 Possedere un protocollo appropriato per la gestione dei rifiuti pericolosi, 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.

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



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).

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)

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. 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 a terra con uso di lettiera con consistenza tra 12000 e 24000 broiler di peso medio di 1 Kg) —> oltre alla CO-MUNICAZIONE alla Provincia **PUA SEMPLIFICATO**
- Aziende che producono un quantitativo di Azoto (N) al campo superiore a 6000 Kg (allevamenti a terra con uso di lettiera con consistenza superiore a 24000 broiler di peso medio di 1 Kg) —> oltre alla CO-MUNICAZIONE 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).

5. GESTIONE DELLE SOSTANZE POTENZIALMENTE PERICOLOSE E IMPATTO AMBIENTALE

5.2.1 Assicurare il corretto stoccaggio di rifiuti pericolosi, 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.

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



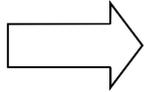
Le **deiezioni** di avicoli allevati a terra sono considerate "effluenti palabili". La migliore tecnica disponibile per lo stoccaggio è in ricoveri coperti con pavimento impermeabilizzato e adeguata ventilazione. (Unica pratica considerata se non avviene l'immediato smaltimento)

Foto 18 fonte C. R. P.A.

5.2.2 Assicurare il corretto smaltimento di rifiuti pericolosi, 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.



E' 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.

E' 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.

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

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 colturale e asportazione di nutrienti.
- Attenzione alla dispersione degli odori, evitare di spargere quando il vento spira in direzione delle zone residenziali.

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.

5.3 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 del pollo da carne le buone pratiche gestionali garantiscono condizioni ambientali (ventilazione, temperatura, umidità e quindi gas e polveri) in grado di salvaguardare al tempo stesso il benessere e le performance produttive.

- Corretta manutenzione degli abbeveratoi per ridurre le perdite e conseguente bagnamento della lettiera causa di fermentazioni putride, fonte di incremento delle emissioni.
- Mantenere la lettiera ad uno spessore adeguato per una incorporazione efficace delle deiezioni.
- Formulare il mangime in modo da evitare la formazione di deiezioni acquose.
- Rispettare la densità degli animali secondo gli standard della normativa sul benessere per evitare un eccessivo carico sulla lettiera.

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

- I **ricoveri** devono essere ben isolati e adeguatamente ventilati ; oltre al beneficio del risparmio energetico, si evita la formazione di condensa, e di conseguenza l'umidificazione della lettiera.
- I **sistemi di abbeverata** devono essere installati in modo da evitare la dispersione di acqua sulla lettiera con erogatori in numero sufficiente.
- Il numero di **mangiatoie** deve essere sufficiente ad evitare competizione tra gli animali e conseguenti spargimenti di mangime sulla lettiera.

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 ALLEVATORI, operatori del settore alimentare devono essere competenti e capire il significato di ogni azione; ciò aiuta a monitorare tutte le procedure e provvedere a riscontri per un continuo miglioramento.

La formazione è un'attività continua.

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

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.

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 gli obblighi sulla corretta tenuta delle registrazioni

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 registrare :

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. I dati richiesti dal registro (di allevamento) ai sensi del D.L. 495/97.
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.*

A titolo di esempio si riporta un 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.**

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."*

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 zootologia 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 e benessere animale.

Nel caso specifico dell'allevamento dei broiler, la recente Direttiva 2007/43 (che dovrà essere recepita da ogni Stato membro della Comunità europea entro il 30 giugno 2010) richiede che il proprietario o detentore riceva una formazione sufficiente allo svolgimento delle proprie mansioni .

L'allevatore a questo riguardo dovrà :

- essere titolare di un certificato riconosciuto dall' Autorità Competente dello Stato membro attestante la partecipazione e il completamento dei corsi di formazione
OPPURE
- possedere un'esperienza giudicata equivalente alla partecipazione ai corsi ed essere in possesso di un certificato che attesti tale equivalenza.

6. FORMAZIONE DEL PERSONALE

Si riportano di seguito le indicazioni previste dalla Direttiva 2007/43 riguardo alla formazione ed orientamento per il personale che si occupa dei polli.

“Articolo 4

Formazione e orientamento per il personale che si occupa dei polli:

- 1. Gli Stati membri provvedono affinché i detentori che sono persone fisiche ricevano una formazione sufficiente allo svolgimento delle loro mansioni e siano disponibili corsi di formazione adeguati.*
- 2. I corsi di formazione di cui al paragrafo 1 sono incentrati sugli aspetti relativi al benessere e riguardano in particolare le questioni elencate nell'allegato IV.*
- 3. Gli Stati membri provvedono affinché sia istituito un sistema per il controllo e l'approvazione dei corsi di formazione. Il detentore dei polli deve essere titolare di un certificato riconosciuto dall'autorità competente dello Stato membro interessato, attestante il completamento dei corsi di formazione o l'acquisizione di un'esperienza equivalente alla formazione stessa.*
- 4. Gli Stati membri possono riconoscere l'esperienza acquisita anteriormente al 30 giugno 2010 come equivalente alla partecipazione ai corsi di formazione ed emettono certificati per attestare tale equivalenza.*
- 5. Gli Stati membri possono stabilire che le disposizioni di cui ai paragrafi da 1 a 4 si applichino anche ai proprietari.*
- 6. I proprietari o i detentori forniscono istruzioni e orientamenti sulle norme applicabili in materia di benessere degli animali, comprese quelle relative ai metodi di abbattimento praticati nelle aziende, alle persone da loro assunte per occuparsi dei polli, catturarli o caricarli.*

ALLEGATO I

NORME APPLICABILI ALLE AZIENDE

Oltre alle disposizioni pertinenti contenute in altri atti legislativi pertinenti del diritto comunitario, si applicano le norme seguenti:

Abbeveratoi

- 1. Gli abbeveratoi sono posizionati e sottoposti a manutenzione in modo da ridurre al minimo le perdite.*

6. FORMAZIONE DEL PERSONALE

Alimentazione

2. Il mangime è disponibile in qualsiasi momento o soltanto ai pasti e non dev'essere ritirato prima di 12 ore dal momento previsto per la macellazione.

Lettiera

3. Tutti i polli hanno accesso in modo permanente a una lettiera asciutta e friabile in superficie.

Ventilazione e riscaldamento

4. Vi dev'essere sufficiente ventilazione per evitare il surriscaldamento, se necessario in combinazione con i sistemi di riscaldamento per rimuovere l'umidità in eccesso.

Rumore

5. Il livello sonoro dev'essere il più basso possibile. La costruzione, l'installazione, il funzionamento e la manutenzione dei ventilatori, dei dispositivi di alimentazione e di altre attrezzature sono tali da provocare la minore quantità possibile di rumore.

Luce

6. Tutti gli edifici sono illuminati con un'intensità di almeno 20 lux durante le ore di luce, misurata a livello dell'occhio dell'animale e in grado di illuminare almeno l'80 % dell'area utilizzabile. Una riduzione temporanea del livello di luce può essere ammessa se ritenuta necessaria in seguito al parere di un veterinario.

7. Entro i sette giorni successivi al momento in cui i polli sono collocati nell'edificio e fino a tre giorni prima del momento previsto per la macellazione, la luce deve seguire un ritmo di 24 ore e comprendere periodi di oscurità di almeno 6 ore totali, con almeno un periodo ininterrotto di oscurità di almeno 4 ore, esclusi i periodi di attenuazione della luce.

Ispezioni

8. Tutti i polli presenti nell'azienda devono essere ispezionati almeno due volte al giorno. Occorre prestare particolare attenzione ai segni che rivelano un abbassamento del livello di benessere e/o di salute degli animali.

9. I polli gravemente feriti o che mostrano segni evidenti di deterioramento della salute, come quelli con difficoltà nel camminare o che presentano ascite o malformazioni gravi, e che è probabile che soffrano, ricevono una terapia appropriata o sono abbattuti immediatamente. Un veterinario è contattato ogniqualvolta se ne presenti la necessità.

Pulizia

10. Ad ogni depopolamento definitivo, le parti degli edifici, delle attrezzature o degli utensili in contatto con i polli sono pulite e disinfettate accuratamente prima di introdurre nel pollaio un nuovo gruppo di animali.

Dopo il depopolamento definitivo di un pollaio, si deve rimuovere tutta la lettiera e predisporre una lettiera pulita .

Tenuta dei registri

11. Il proprietario o detentore deve tenere un registro per ciascun pollaio dell'azienda, indicante:

a) il numero di polli introdotti;

b) l'area utilizzabile;

c) l'ibrido o la razza dei polli, se noti;

d) per ogni controllo, il numero di volatili trovati morti con indicazione delle cause, se note, nonché il numero di volatili abbattuti e la causa;

e) il numero di polli rimanenti nel gruppo una volta prelevati quelli destinati alla vendita o alla macellazione;

Tali registri sono conservati per un periodo di almeno tre anni e vengono resi disponibili all'autorità competente che effettui un'ispezione o che ne faccia comunque richiesta.

Interventi chirurgici

12. Sono proibiti tutti gli interventi chirurgici, effettuati a fini diversi da quelli terapeutici o diagnostici, che recano danno o perdita di una parte sensibile del corpo o alterazione della struttura ossea.

La troncatura del becco può tuttavia essere autorizzata dagli Stati membri una volta esaurite le altre misure volte a impedire plumofagia e cannibalismo. In tali casi, detta operazione è effettuata, soltanto previa consultazione e su consiglio di un veterinario, da personale qualificato su pulcini di età inferiore a 10 giorni. Inoltre, gli Stati membri possono autorizzare la castrazione degli animali. La castrazione è effettuata soltanto con la supervisione di un veterinario e ad opera di personale specificamente formato.

ALLEGATO II

NORME PER IL RICORSO A DENSITÀ PIÙ ELEVATE

Notifica e documentazione

Si applicano le seguenti norme:

1. Il proprietario o il detentore comunica all'autorità competente l'intenzione di ricorrere a una densità superiore a 33 kg/m² di peso vivo.

Egli indica la cifra esatta ed informa l'autorità competente di qualsiasi modifica della densità di allevamento almeno 15 giorni prima della collocazione del gruppo di polli nel pollaio.

Se l'autorità competente lo richiede, la notifica è accompagnata da un documento che riprende in sintesi le informazioni contenute nella documentazione di cui al punto 2.

6. FORMAZIONE DEL PERSONALE

2. Il proprietario o detentore tiene a disposizione nel pollaio la documentazione che descrive in dettaglio i sistemi di produzione. In particolare, tale documentazione comprende informazioni relative a particolari tecnici del pollaio e delle sue attrezzature quali:

- a) una mappa del pollaio indicante le dimensioni delle superfici occupate dai polli;
- b) sistemi di ventilazione e, ove pertinente, di raffreddamento e riscaldamento, comprese le rispettive ubicazioni, un piano della ventilazione indicante in dettaglio i parametri di qualità dell'aria prefissati, come flusso, velocità e temperatura dell'aria;
- c) sistemi di alimentazione e approvvigionamento d'acqua e loro ubicazione;
- d) sistemi d'allarme e di riserva in caso di guasti ad apparecchiature automatiche o meccaniche essenziali per la salute ed il benessere degli animali;
- e) tipo di pavimentazione e lettiera normalmente usate.

La documentazione è resa disponibile all'autorità competente su sua richiesta ed è tenuta aggiornata. In particolare, sono registrate le ispezioni tecniche al sistema di ventilazione e di allarme.

Il proprietario o detentore comunica senza indugio all'autorità competente eventuali cambiamenti del pollaio, delle attrezzature e delle procedure descritti che potrebbero influire sul benessere dei volatili.

Norme per le aziende — controllo dei parametri ambientali

3. Il proprietario o detentore provvede affinché ciascun pollaio di un'azienda sia dotato di sistemi di ventilazione e, se necessario, di riscaldamento e raffreddamento concepiti, costruiti e fatti funzionare in modo che

- a) la concentrazione di ammoniaca (NH_3) non superi 20 ppm e la concentrazione di anidride carbonica (CO_2) non superi 3000 ppm misurati all'altezza della testa dei polli;
- b) la temperatura interna non superi quella esterna di più di 3 °C quando la temperatura esterna all'ombra è superiore a 30 °C;
- c) l'umidità relativa media misurata all'interno del pollaio durante 48 ore non superi il 70 % quando la temperatura esterna è inferiore a 10 °C.

ALLEGATO IV

FORMAZIONE

I corsi di formazione di cui all'articolo 4, paragrafo 2, riguardano almeno la normativa comunitaria relativa alla protezione dei polli, in particolare le seguenti questioni:

- a) allegati I e II;
- b) fisiologia, in particolare il fabbisogno di acqua e cibo, comportamento animale e concetto di stress;
- c) aspetti pratici della manipolazione attenta del pollame, compresi la cattura, il carico e il trasporto;
- d) cure d'emergenza per i polli, uccisione e abbattimento d'emergenza;
- e) misure di biosicurezza preventiva.”

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 (allestimento della pulcinaia e 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 la recente Direttiva 2007/43 che stabilisce norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne.

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 particolare, occorre operare con manualità appropriate in fase di carico per evitare traumatismi, fratture e mortalità (Vedi punto 4.4.1)

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