Sistema Sanitario Regione Liguria

Azienda Sanitaria Locale
n. 5 "Spezzino"
Dipartimento di Prevenzione
S.C. Sanità Animale

# SUGGERIMENTI PER LA COMPILAZIONE DEL MANUALE DELLE CORRETTE PRASSI IGIENICHE PER ALLEVAMENTO ZOOTECNICO

MANUALE DELLE CORRETTE PRASSI IGIENICHE PER

L' ALLEVAMENTO ……………………………..……………

## Descrizione dell'azienda

| | |
|---|---|
| Ragione Sociale: | Cod. Fiscale: |
| Legale rappresentante: | Codice Unico delle Aziende Agricole (CUAA): |
| Sede legale: *via e n°* | 1°sede operativa: *via e n°* |
| Comune: | Cod. Stalla: |
| Telefono: | N° capi: |
| Fax: | 2° sede operativa: *via e n°* |
| E-mail: | Cod. Stalla: |
| P.iva: | N° capi: |

Il Presente Manuale si compone di n….. pagine numerate dal n.1 al n. …..
Il responsabile per l'effettiva attuazione di quanto disposto nel presente documento, è il signor

Cognome e Nome Timbro Azienda e Firma

E tu come fai?

……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
……………………………………

# Descrizione dell’azienda

| |
|---|
| N° animali adulti: |
| N° animali per età: |
| Mappa aziendale( Ricoveri, Stoccaggio alimenti, Pascoli etc...) |

| |
|---|
| N° e tipo di impianti di mungitura: |
| Orari mungitura: |
| N° e capacità vasche refrigeranti: |
| N° animali in lattazione: |
| Mappa aziendale( Ricoveri, Stoccaggio alimenti, Pascoli etc...) |

E tu come fai?
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
.........................................

## Il manuale di corretta prassi operativa evidenzia:

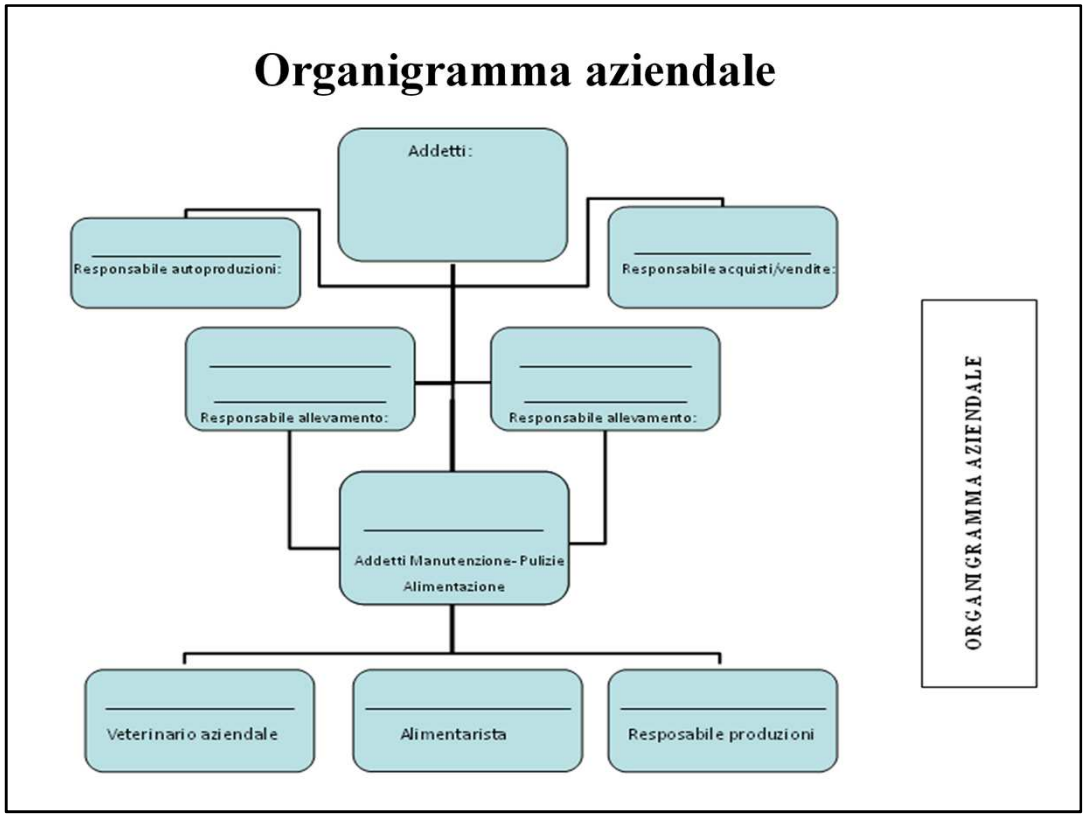
1. Requisiti generali in materia di igiene;
2. Individuazione settori produttivi da controllare;
3. Descrizione processi produttivi con diagrammi di flusso;
4. Individuazione e valutazione dei pericoli;
5. Modalità di registrazione delle attività aziendali

⇓

vedi elenco registri

E tu come fai?

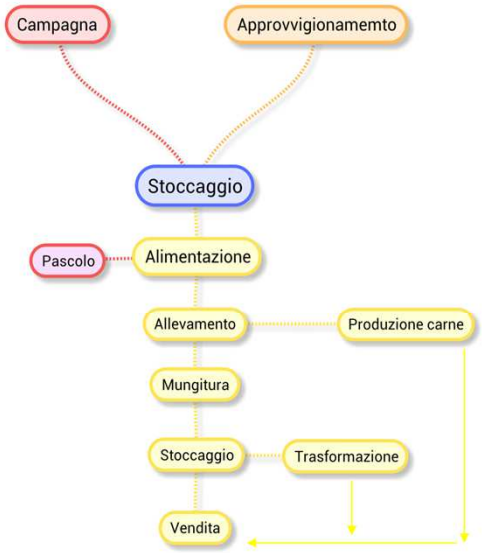
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………………
…………………………………


Organigramma aziendale
Addetti:
Responsabile autoproduzioni:
Responsabile acquisti/vendite:
Responsabile allevamento:
Responsabile allevamento:
Addetti Manutenzione- Pulizie
Alimentazione
Veterinario aziendale
Alimentarista
Resposabile produzioni
ORGANIGRAMMA AZIENDALE

E tu come fai?

……
……
……

# Preparazione e somministrazione mangimi




**IMPORTANTE!!!!!!**
**FORMAZIONE PERSONALE!!!**

***Stoccaggio:***
Immagazzinare i mangimi
separatamente dai prodotti chimici
In contenitori puliti e asciutti
Controllo dei parassiti

***Distribuzione:***
- Controllo quantità
- Evitare contaminazioni dovute allo scorretto utilizzo di attrezzature
- Mangimi medicati devono essere manipolati separatamente dagli altri
- Adeguata pulizia attrezzature e veicoli di trasporto

***Acqua:***
- Controllo qualità
- Controllo presenza contaminazioni
- Strutturare gli impianti di somministrazione allo scopo di ridurre al minimo la contaminazione

E tu come fai?

……
……
……

# Pascolo

- Disponibilità di copertura vegetale continua
- Periodo di riposo del pascolo

⇩

**evitare** contaminazione biologica

- Durante il tragitto al pascolo, disposizioni previste dal Regolamento di Polizia Veterinaria

E tu come fai?

………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
……………………………………

# Approvvigionamento

**1 Fase**
**Produzione e/o approvvigionamento**

↓

**Granelle**
**Foraggi**
**Cereali**
**Farine**

**2 Fase**
**Miscela e somministrazione**

↓

A seconda del piano di razionamento
(animali da carne, da latte)

E tu come fai?
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………

# Per gli alimenti acquistati

**è necessario conservare/controllare**

- presenza e idoneità cartellino
- registrazione/riconoscimento del fornitore di mangimi/materie prime ai sensi del Reg. Ce 183/2005.
- dichiarazione da parte del fornitore di rispondenza sanitaria per assenza di agenti patogeni e micotossine;
- qualità (aspetto, colore, odore, etc.);
- verifica alimento per aspetto sanitario e per inquinamento da materiale inerte;
- corrispondenza fra ordine, quanto riportato nei documenti di accompagnamento delle merci e quanto effettivamente consegnato.

E tu come fai?

……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………

# Stoccaggio alimenti

Gli alimenti per il bestiame vanno immagazzinati in ambienti idonei, protetti da qualsiasi fonte di contaminazione e in adeguate condizioni di umidità e temperatura per prevenire alterazioni delle caratteristiche di partenza (fermentazioni e ammuffimenti); detti ambienti devono essere identificabili in planimetria.

È importante eseguire una **regolare e adeguata pulizia** delle strutture e delle attrezzature utilizzate per stoccare gli alimenti ed evitare che si presentino sparsi in azienda diventando ricettacolo per insetti, roditori e uccelli. Mettere in atto un adeguato sistema di controllo dei parassiti.

E tu come fai?

………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
……………………………………

# Stoccaggio alimenti

Stoccaggio delle materie prime e dei mangimi complementari molto importante:

– garantire una corretta identificazione: cartellino attaccato al silos e sacchi regolarmente etichettati;
– tenere separati gli alimenti destinati a specie diverse;
– accatastare su bancali o su materiale impermeabile all'acqua i sacchi di mangime che devono essere integri, puliti, asciutti;
– garantire un'adeguata pulizia dei silos, che vanno svuotati e puliti (eventualmente disinfettati o disinfestati), per eliminare eventuali residui di alimenti alterati, che sono dei formidabili serbatoi di tossine prodotte da muffe.

E tu come fai?

…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
……………………………………

# Stoccaggio alimenti

- I **prodotti chimici** usati per la pulizia e l'igienizzazione devono essere usati conformemente alle istruzioni e conservati lontano dai mangimi e dagli spazi previsti per la somministrazione degli alimenti agli animali.

- Deve essere messo in atto un **sistema di controllo dei parassiti** per impedirne l'accesso all'unità di produzione animale al fine di ridurre al minimo la possibilità di contaminazione dei mangimi.

E tu come fai?

…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
………………………………………

## Distribuzione mangimi e approvvigionamento acque

- Il sistema di distribuzione dei mangimi deve assicurare che il mangime giusto sia inviato agli animali cui è destinato. La razione somministrata deve tener conto delle capacità produttive e del tipo di produzione sia in termini qualitativi che quantitativi.
- Nel corso della distribuzione e somministrazione il mangime deve essere manipolato in modo da assicurare che non si verifichi una contaminazione in provenienza da aree di stoccaggio e attrezzature contaminate.
- I mangimi non medicati devono essere manipolati separatamente dai mangimi medicati per evitare contaminazioni.
- I veicoli per il trasporto di mangimi e le attrezzature di somministrazione in azienda devono essere puliti regolarmente.
- Gli animali devono avere accesso ad una fonte di acqua pulita.

E tu come fai?

……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
……………………………………

# Aree di stabulazione

- Disporre di spazio sufficiente di alimentazione, abbeverata e riposo;
- adeguato confort climatico, essere sufficientemente areate e avere adeguata fonte di illuminazione naturale o artificiale.
- Gli spazi all’interno delle aree di stabulazione devono essere dimensionati in modo da consentire agli animali di muoversi agevolmente.
- I materiali utilizzati non devono provocare traumi o lesioni agli animali e consentire una adeguata pulizia e sanificazione.
- Lo spazio di alimentazione e quello di abbeverata devono essere periodicamente controllati e puliti;
- Deve essere possibile collocare gli eventuali animali ammalati in una specifica superficie separata (area infermeria).

E tu come fai?
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………

## Locale di Quarantena - Infermeria

Il locale dovrebbe essere separato dal resto dell’allevamento, posizionato sottovento rispetto alla stalla, dotato di idonee condizioni igieniche e microclimatiche, dotato di proprie attrezzature (mungitrice, alimentatori, asportatori di lettiera ecc), e di sistemi per la cattura degli animali tali da consentirne la visita veterinaria ed i prelievi di controllo.

Le operazioni di routine (pulizia, mungitura,ecc) dovrebbero essere eseguite dopo quelle effettuate sulla mandria e le deiezioni non dovrebbero venire a contatto con gli animali in allevamento.

E tu come fai?
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
...................................

# Controllo movimentazioni

L'introduzione di nuovi animali rappresenta il fattore di maggior rischio per la situazione sanitaria dell'allevamento.

È quindi **opportuno** adottare alcuni utili accorgimenti:

- assicurarsi che gli automezzi siano stati disinfettati prima del carico;
- sistemare per un periodo di quarantena i nuovi animali in locali separati ed isolati;
- adottare misure di biosicurezza per impedire l'ingresso in allevamento di malattie attraverso vettori passivi come gli automezzi, le persone (es. mediante l'uso di calzari o tappetini imbevuti di disinfettante) e gli animali estranei.

E tu come fai?

………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
………………………………

## Introduzione di animali nella stalla

- Verificare che gli animali siano correttamente identificati mediante il controllo delle marche auricolari, passaporto ed eventuale microchip;
- Verificare che provengano da allevamenti regolarmente registrati ed in possesso delle documentazioni relative ai piani certificati dal Servizio Sanitario Nazionale ;
- Verificare che provengano da allevamenti che adottano piani di biosicurezza interna verso le più importanti malattie (es. IBR, BVD, neospora, mastiti contagiose e paratubercolosi) e che siano accompagnati da certificati d’analisi attestanti l’assenza di tali infezioni .

E tu come fai?
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
....................................

# Farmaco

L'allevatore deve annullare completamente il rischio che nei prodotti ottenuti dai propri animali si possano riscontrare residui dei trattamenti farmacologici eseguiti.

– Uso corretto
– Conservazione
– Rispetto dei tempi di sospensione

E tu come fai?
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
………………………………………

# Farmaco - *Uso corretto*

- Utilizzare i farmaci e i mangimi medicati prescritti dal veterinario e seguire scrupolosamente le sue istruzioni per quanto riguarda la dose, i tempi e le modalità di somministrazione;
- non abusare nell'uso dei farmaci, usarli solo in caso di necessità;
- non somministrare agli animali sostanze se non sotto forma di medicinali veterinari autorizzati.

E tu come fai?

…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
.......................................

# Farmaco - *Conservazione*

- Conservare i farmaci in un luogo chiuso, protetto, pulito, lontano dalla portata dei bambini (armadietto chiuso);
- Conservare i farmaci sempre nel contenitore di origine;
- Conservare i vaccini a temperatura controllata (frigorifero);
- Scrivere sulla confezione la data di prima apertura e controllare periodicamente le date di scadenza dei prodotti in giacenza (**generalmente 28 giorni dopo l'apertura il farmaco è da considerarsi scaduto**),
- Smaltire correttamente i prodotti scaduti

E tu come fai?
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………………
………………………………

## Farmaco- *Rispetto dei tempi di sospensione*

- Osservare i tempi di sospensione previsti;
- Si consiglia di gestire gli animali sottoposti a trattamento terapeutico separatamente da quelli che ancora non hanno superato il periodo di sospensione;
- In caso di invio al macello dei capi sottoposti a trattamento negli ultimi 90 gg, riportare il trattamento effettuato sul Mod. 4 parte B;
- Integrare il Mod. 4 con il documento di scorta firmato dal veterinario prescrittore o dall’allevatore.

E tu come fai?

…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………

## *Rimanenze e scorte farmaci*

L'utilizzo di farmaci in rimanenza potrà avvenire solo su indicazione del veterinario.

L'allevatore dovrà annotare sul registro trattamenti la data di inizio e fine trattamento e, nella colonna relativa al fornitore, specificare che si tratta di rimanenza.

In presenza di particolari situazioni, il Servizio veterinario può autorizzare a detenere in allevamento una scorta di medicinali, che deve essere sotto il controllo di un Medico Veterinario.

E tu come fai?

………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
......................................

*Registrazioni del farmaco*

– Tenere in allevamento il registro dei trattamenti vidimato dal Servizio Veterinario competente;

– Fornire al veterinario curante il registro per le annotazioni di competenza;

– Acquistare i farmaci presentando la ricetta al farmacista o al grossista;

– Conservare copia gialla delle ricette e documenti d’acquisto;

– Annotare sul registro dei trattamenti la data di inizio trattamento, la data di fine trattamento, il fornitore del farmaco e l’eventuale quantità residuale di farmaco;

E tu come fai?
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
…………………………………

## Regolamentare gli accessi
(UOMINI E MEZZI)

- Limitare e controllare l’accesso delle persone in allevamento, soprattutto se hanno contatti con altre aziende;
- Creare barriere esterne alle strutture dell’allevamento;
- Alcuni patogeni del bovino possono infettare animali di altre specie sia domestiche che selvatiche;
- Evitare quando possibile che gli animali pascolino su terreni nei quali verrà di seguito raccolto il foraggio per l’alimentazione;
- Lavare accuratamente gli attrezzi provenienti da altri allevamenti (uso in prestito o in società) prima di introdurli nell’area recintata;

E tu come fai?
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
…………………………………

# Buone pratiche operative

- Non abbandonare rifiuti nei piazzali e nelle aree aziendali;
- Evitare di tenere i rifiuti in promiscuità con mangimi o attrezzature destinate al trasporto dei mangimi;
- Area delimitata con contenitori appositi per i rifiuti speciali (deposito temporaneo);
- Contenitori distinti per tipologia di rifiuto;
- Le carcasse di animali morti, con l’accorgimento di proteggerle dalle mosche mediante teli, devono essere collocate in aerea idonea e separata dell’allevamento.
- Ogni rifiuto/carcassa prodotto va smaltito tramite ditte autorizzate, le quali rilasceranno certificazione cartacea prevista per tale smaltimento che sarà conservata a carico del titolare dell’azienda.

E tu come fai?

……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………

## Rifiuti speciali

- Oli esausti da motori;
- Filtri di nafta e olio;
- Freni, trasmissioni idrauliche e altri parti meccaniche;
- Batterie esauste;
- Pneumatici usati;
- Rifiuti sanitari ad uso zootecnico;

## Rifiuti sanitari

- Farmaci;
- Guanti lattice;
- Mascherine;
- Sacche per flebo;
- Indumenti monouso;
- Siringhe;
- Aghi;
- Garze.

E tu come fai?

……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………
…………………………………

# Smaltimento rifiuti speciali

**DIVIETO DI ABBANDONO!!!!**

Deposito temporaneo in azienda in zone adibite

⇩

SMALTIMENTO

# Smaltimento rifiuti sanitari

1. Ditte autorizzate
2. Contenitore plastico per consegna Raccoglitore Autorizzato

E tu come fai?

…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
…………………………………

# Reflui zootecnici

- Importante risorsa per le aziende agro-zootecniche
- Se gestiti e utilizzati in modo **non corretto** possono rappresentare un problema

<u>Tre fasi:</u>

- Gestione in stalla
- Stoccaggio
- Distribuzione

E tu come fai?

……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
……………………………………

# Gestione in stalla

**Misure atte a garantire la minor diffusione di odori e di sostanze irritanti:**

- Utilizzare quantità di lettiera sufficienti a mantenere la superficie di riposo il più possibile asciutta;
- Provvedere all’allontanamento della lettiera sporca ed al suo rinnovo con cadenza tale da mantenere la superficie di riposo sufficientemente pulita;
- Provvede all’allontanamento dei liquami e del letame dalle superfici con cadenza tale da ridurre per quanto possibile l’esposizione all’aria della frazione liquida.

E tu come fai?

………………………………………………………………………………………………

# Stoccaggio

**Deve essere tale da permettere un' adeguata maturazione del refluo**

**Liquami**

La capacità di stoccaggio delle vasche di raccolta deve garantire una adeguata "maturazione" del refluo. Lo stoccaggio viene effettuato utilizzando contenitori opportunamente impermeabilizzati.

**Letame**

I depositi di letame vanno realizzati su platee impermeabili in calcestruzzo con una pendenza che renda possibile il convogliamento del percolato in vasche di raccolta.

E tu come fai?

………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………………
………………………………

# Stoccaggio - Distribuzione

**Letame**

Dopo 2 mesi su platea impermeabile può poi essere depositato temporaneamente al di fuori dell'azienda su suolo non impermeabilizzato alle seguenti condizioni:

- distanza minima del deposito da acque superficiali di qualsiasi tipo deve essere di almeno dieci metri
- i depositi temporanei possono essere realizzati solo su aree adibite ad usi agrari in posizione diversa rispetto all'anno precedente.
- attorno al deposito temporaneo deve essere realizzato un solco che isola idraulicamente il cumulo
- È vietato il deposito in zone boschive, su suoli agricoli a coltivazione orticola in atto e i cui raccolti siano destinati ad essere consumati crudi da parte dell'uomo, su terreni saturi d'acqua o pendii gelati

Il quantitativo non deve superare il reale fabbisogno delle colture.

E tu come fai?

…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
……………………………………

## Latte e mangimi da smaltire

**Modeste quantità di latte e mangime non idonei  ad uso alimentare possono essere smaltiti in concimaia, purché non contaminati da agenti infettivi pericolosi per l'ambiente e per la salute.**

E tu come fai?

# Igiene degli ambienti di produzione

**IMPORTANTE!!!**

- prevenire il proliferare di microorganismi dannosi per gli animali;
- creare un ambiente salubre e confortevole per gli animali che ci vivono;
- prevenire contaminazioni indesiderate del latte.
- nelle aziende in cui si opera la trasformazione del latte deve essere posta particolare attenzione a pavimenti, pareti, porte, finestre, soffitti e attrezzature che **DEVONO** essere a superficie liscia e facilmente lavabile.

E tu come fai?

# Approvvigionamento delle acque

**Utilizzo per la pulizia delle attrezzature che vanno a contatto con il latte:** le operazioni di lavaggio delle attrezzature a contatto con il latte devono essere fatte esclusivamente con **acqua potabile**. In caso di allacciamento all'acquedotto comunale, l'acqua è ritenuta idonea senza ulteriori verifiche. Nel caso di utilizzo da pozzo o da sorgente, si dovrà dimostrare la potabilità di tale acqua mediante analisi chimiche e microbiologiche annuali.

E tu come fai?

# Controllo animali infestanti

- **Roditori**
- **Insetti**
- **Volatili**

- L'infestazione da artropodi e roditori attratti dagli alimenti rappresenta una causa importante di compromissione della situazione igienico-sanitaria negli stabilimenti alimentari.
- La mancanza di idoneità dei locali (piccole dimensioni, scarsa aerazione e illuminazione, con attrezzature difficilmente ispezionabili) è una della maggiori cause della presenza di infestazione.
- Eliminare le fonti di attrazione degli insetti e dei roditori (residui di cibo,rifiuti, alimenti stoccati in maniera scorretta in dispense e magazzini) e i siti di penetrazione;
- Accorgimenti gestionali per non introdurre merci già infestate;
- Accorgimenti strutturali per impedire che gli infestanti si insedino in maniera definitiva.

E tu come fai?

……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………………
………………………………………

## Controllo animali infestanti- ***mosche***

– evitare ristagni d’acqua;

– pulire gli spazi interni ed esterni dell’azienda dai materiali organici che possono fungere da substrato di sviluppo degli insetti (uova rotte, mangime, ecc.);

– posizionare zanzariere o lampade a cattura nella sala latte;

– la sala latte deve essere idoneamente separata dal resto dell’azienda con porte a tenuta. mantenere liberi da materiali estranei (non inerenti l’attività) i locali della sala latte e di mungitura;

– mantenere nelle stalle la lettiera più asciutta possibile;

– rispettare una corretta gestione dei rifiuti ; per esempio, chiuderli in contenitori muniti di coperchio a pedale ed asportarli frequentemente;

E tu come fai?

…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………
………………………………

## Controllo animali infestanti- ***roditori***

– mantenere il deposito mangimi possibilmente chiuso con porte a tenuta;
– evitare la presenza di sacchi/contenitori aperti di mangime sparsi per l’azienda;
– evitare la presenza di piccoli anfratti dove i roditori possano rifugiarsi e nel caso di presenza intervenire con la chiusura degli stessi; posizionare griglie metalliche sulle aperture verso l’esterno (tombini elettrici, scarichi, ecc.);
– mantenere l’intera azienda libera da materiali non inerenti l’attività (alimenti o sottoprodotti non idoneamente protetti, cataste di legna, materiale edile, ecc.);
– proteggere le derrate e le fonti di acqua;
– rispettare una corretta gestione dei rifiuti

E tu come fai?

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………

....................................

## Procedure di contenimento/controllo- ***insetti***

Utilizzo di prodotti chimici che devono essere utilizzati rispettando rigorosamente le indicazioni riportate sulle schede tecniche del prodotto che devono essere allegate al manuale; possibilmente l'intervento andrà eseguito in condizioni di vuoto sanitario (**evacuazione degli animali** dalle zone trattate).

E tu come fai?

# MONITORAGGIO INFESTANTI

Il Monitoraggio degli infestanti si attua attraverso la sistematica regolare ispezione visiva di tutte le aree dello stabilimento per verificare la presenza di infestanti o materiale rosicchiato, escrementi e altre tracce di animali e per controllare lo stato delle esche (il cui posizionamento devono essere riportati in planimetria).
Lo scopo delle ispezioni di routine è:

- Fare attenzione ad ogni aspetto igienico che possa essere migliorato per ridurre i potenziali problemi.
- Esaminare e fissare i punti permanenti di monitoraggio e sostituirli se necessario.
- Identificare e segnalare ogni evidente presenza di infestazione.
- Predisporre e intraprendere le azioni necessarie per l’eliminazione del problema.

E tu come fai?

……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
……………………………………………………………………………………………
........................................

# Formazione del personale

La formazione deve comprendere almeno i seguenti argomenti:

– conoscenza dei pericoli legati all'attività dell'azienda;

– igiene del personale e buone pratiche igieniche;

– buone pratiche di lavorazione (mungitura);

– corretta gestione dell'alimentazione destinata agli animali (stoccaggio, manipolazione e somministrazione);

– igiene della struttura (stabulazione, depositi, sala mungitura e tutti gli spazi aziendali);

– benessere animale (etologia animale applicata, fisiologia, zootecnia e legislazione);

–corretta gestione della documentazione prevista dal manuale di corretta prassi igienica e dalla normativa di settore.

E tu come fai?

………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………………………
....................................

# Registri Aziendali

I registri/documenti sotto elencati fanno parte dell'ordinaria gestione di un allevamento e possono considerarsi parte integrante del "manuale delle corrette prassi" per gli scopi dallo stesso posti.

- Registro di carico / scarico animali;
- Registro dei trattamenti / scorte veterinarie;
- Registro tracciabilità alimenti: approvvigionamento/autoapprovvigionamento
- Quaderno di campagna;
- Documentazione attestante lo smaltimento dei rifiuti;
- Registro delle pulizie ordinarie;
- Registro manutenzione straordinaria;
- Piano di disinfezione e deratizzazione;
- Documentazione riguardante fornitori;
- Documentazione inerente la formazione e l' addestramento;
- Registrazioni su eventuali problematiche (esiti di analisi, esiti di verifiche ispettive...).

E tu come fai?

………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
………………………………………………………………………………………
…………………………………………………………………………………………
…………………………………