



**VALUTAZIONE DELLA BIOSICUREZZA: SUINI ALL'APERTO ALTA CAPACITÀ  
AUTOCONTROLLO REV.1\_2025**

**CODICE AZIENDA**

**ID FISCALE**

**INDIRIZZO**

**CITTÀ**

**INDIRIZZO PRODUTTIVO**

**TIPOLOGIA DI ALLEVAMENTO**

**RAZZE - LINEE GENETICHE**

**N° totale animali (capienza)**

**N° totale animali presenti**

**DATA**

**NOME COMPILATORE**

**NOME E COGNOME DEL**

**PROPRIETARIO/DETENTORE/CONDUTTORE:**

**TIPOLOGIA SUINI PRESENTI**

☐ Scrofe, Verri, sottoscrofa

☐ Suini in svezzamento

☐ Suini in ingrasso

|                                                                                                                                                                                                                                  |           |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|
| L'allevamento è posto in un territorio dove si applicano le misure di biosicurezza di cui all'allegato II del regolamento UE 2023/594?                                                                                           | <b>Sì</b> | <b>No</b> |
| È presente un piano di biosicurezza approvato dal Servizio veterinario che tenga conto del profilo dello stabilimento, che comprenda almeno i relativi punti del comma i) da I a IX dell'allegato III Regolamento (UE) 2023/594? | <b>Sì</b> | <b>No</b> |

**QUESTIONARIO BIOSICUREZZA: SEZIONE GENERALE**

|   |                                                                                                                                                       |           |           |     |         |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-----------|-----|---------|
| 1 | L'azienda è dotata di un'area apposita, posta prima della barriera di entrata per la sosta dei veicoli del personale dell'allevamento e/o visitatori? | <b>Sì</b> | <b>No</b> | N/A | Motivo: |
| 2 | Sono presenti e ben visibili all'ingresso cartelli di divieto di accesso per le persone non autorizzate?                                              | <b>Sì</b> | <b>No</b> |     | Motivo: |
| 3 | L'azienda dispone di cancelli o sbarre idonee ad evitare l'ingresso diretto e non controllato di automezzi e/o persone?                               | <b>Sì</b> | <b>No</b> |     | Motivo: |
| 4 | L'azienda dispone di una zona filtro, con accesso obbligatorio, per il personale addetto al governo degli animali e dei visitatori?                   | <b>Sì</b> | <b>No</b> |     | Motivo: |
| 5 | Nella zona filtro, esiste una netta separazione tra la zona sporca e la zona pulita?                                                                  | <b>Sì</b> | <b>No</b> |     | Motivo: |
| 6 | Il personale/visitatori utilizza vestiario o tute e calzari monouso che viene utilizzato esclusivamente in azienda?                                   | <b>Sì</b> | <b>No</b> |     | Motivo: |
| 7 | È vietato al personale/visitatori portare in azienda alimenti per uso personale?                                                                      | <b>Sì</b> | <b>No</b> |     | Motivo: |

**Punti A - H 594. Misure di biosicurezza di cui all'allegato II del regolamento UE 2023/594**

**Misure di biosicurezza soggette a prescrizione per allevamenti fuori dalla zona con misure rafforzate**

|    |                                                                                                                                                                                                                                        |    |    |     |         |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----|---------|
| 8  | È presente una planimetria, con capannoni e box numerati univocamente, mediante la quale sia possibile verificare il flusso unidirezionale degli spostamenti degli animali nell'azienda e identificare i gruppi di animali?            | Sì | No |     | Motivo: |
| 9  | I locali e gli edifici degli stabilimenti sono costruiti in modo che nessun altro animale possa entrare in contatto con i suini detenuti o con il loro mangime e materiale da lettiera?                                                | Sì | No |     | Motivo: |
| 10 | I locali in cui sono detenuti i suini e gli edifici in cui sono tenuti mangime e lettiera sono delimitati da una recinzione a prova di bestiame?                                                                                       | Sì | No |     | Motivo: |
| 11 | I locali di stabulazione hanno pareti, pavimenti e serramenti a tenuta e in buono stato di manutenzione, senza soluzioni di continuità, pulibili e disinfettabili in modo efficace?                                                    | Sì | No |     | Motivo: |
| 12 | Esiste una prassi di pulizia, lavaggio e disinfezione dei ricoveri, degli ambienti e delle attrezzature dell'azienda e ove necessario, dopo la fine di ogni ciclo produttivo (anche per settori)?                                      | Sì | No |     | Motivo: |
| 13 | L'area tutta intorno ai ricoveri degli animali è mantenuta pulita, coperta da ghiaia o con erba sfalcata, libera da ingombri, oggetti, attrezzature, macchinari, veicoli, ecc. estranei alla funzionalità e gestione dell'allevamento? | Sì | No | N/A | Motivo: |
| 14 | L'allevamento dispone di punti di cambio o disinfezione delle calzature tra i diversi capannoni?                                                                                                                                       | Sì | No |     | Motivo: |
| 15 | L'allevamento dispone di punti di disinfezione e lavaggio delle mani tra i diversi capannoni?                                                                                                                                          | Sì | No |     | Motivo: |
| 16 | È previsto e documentato un piano di derattizzazione?                                                                                                                                                                                  | Sì | No | N/A | Motivo: |
| 17 | È previsto e documentato un piano di disinfestazione?                                                                                                                                                                                  | Sì | No |     | Motivo: |
| 18 | Esiste documentazione relativa a corsi di formazione esterna o interna sulla biosicurezza e sui rischi di introduzione di malattie infettive e diffusive degli animali soggette a denuncia?                                            | Sì | No |     | Motivo: |
| 19 | Esiste un piano di profilassi vaccinale documentato?                                                                                                                                                                                   | Sì | No | N/A | Motivo: |
| 20 | Sono presenti eventuali risultati delle analisi, ufficiali o effettuate in autocontrollo, su campioni prelevati da animali o da altre matrici che abbiano rilevanza per la salute umana e animale?                                     | Sì | No | N/A | Motivo: |
| 21 | Il personale addetto al governo degli animali ha contatti con altre aziende suinicole?                                                                                                                                                 | No | Sì |     | Motivo: |
| 22 | È presente un registro dei visitatori con indicato almeno data, nome e cognome del visitatore, motivo della visita e targa dell'automezzo?                                                                                             | Sì | No |     | Motivo: |

|    |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |    |    |     |         |
|----|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----|---------|
| 23 |  | L'allevamento dispone di una piazzola per la pulizia e la disinfezione degli automezzi localizzata in prossimità dell'accesso all'allevamento o, in ogni caso, separata dall'area aziendale destinata alla stabulazione e al governo animali?                                                                                        | Sì | No | N/A | Motivo: |
| 24 |  | Sono presenti apparecchiature fisse a pressione per la pulizia, il lavaggio e la disinfezione degli automezzi in entrata?                                                                                                                                                                                                            | Sì | No | N/A | Motivo: |
| 25 |  | Sono disponibili e utilizzati per la disinfezione dei veicoli prodotti di provata efficacia nei confronti delle malattie vescicolari del suino e PSA?                                                                                                                                                                                | Sì | No |     | Motivo: |
| 26 |  | Il carico/scarico dei suini vivi avviene all'esterno dell'area di stabulazione e di governo degli animali?                                                                                                                                                                                                                           | Sì | No |     | Motivo: |
| 27 |  | Esiste una rampa/corridoio di carico/scarico degli animali vivi, fissa o mobile?                                                                                                                                                                                                                                                     | Sì | No | N/A | Motivo: |
| 28 |  | Il carico/scarico dei suini vivi avviene con monocarico?                                                                                                                                                                                                                                                                             | Sì | No |     | Motivo: |
| 29 |  | Il carico degli scarti avviene all'esterno l'area di stabulazione e di governo degli animali?                                                                                                                                                                                                                                        | Sì | No |     | Motivo: |
| 30 |  | Il carico degli scarti avviene con monocarico?                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Sì | No | N/A | Motivo: |
| 31 |  | Le carcasse degli animali morti sono rimosse dai locali di allevamento entro 24 ore dal decesso, conservate in un contenitore coibentato o in una cella frigorifera a tenuta, idonei e funzionanti, posti all'esterno dell'area di governo degli animali, per l'eliminazione delle stesse conformemente alle disposizioni sanitarie? | Sì | No | N/A | Motivo: |
| 32 |  | Il carico dei suini morti avviene all'esterno dell'area di stabulazione e governo degli animali?                                                                                                                                                                                                                                     | Sì | No |     | Motivo: |
| 33 |  | Il contenitore/cella frigorifera dove vengono conservati i morti ha un accesso e un percorso differenziato da quello dell'area di stabulazione e governo degli animali?                                                                                                                                                              | Sì | No |     | Motivo: |
| 34 |  | L'area sottostante il contenitore/cella frigorifera dei morti, è idonea sia alla raccolta di eventuali materiali o liquidi percolanti sia alla pulizia e disinfezione?                                                                                                                                                               | Sì | No |     | Motivo: |
| 35 |  | Qualora le carcasse dei suinetti siano temporaneamente immagazzinate nei locali di allevamento, in attesa del loro allontanamento, i contenitori utilizzati sono adeguatamente sigillati ed idonei alla conservazione?                                                                                                               | Sì | No | N/A | Motivo: |
| 36 |  | Lo scarico del mangime avviene in modo da non permetterne il contatto con altri animali?                                                                                                                                                                                                                                             | Sì | No |     | Motivo: |
| 37 |  | I locali, edifici o le aree di stoccaggio dei mangimi e/o delle lettiera, sono coperti da griglie o sigillati per impedire l'ingresso di altri animali, ratti e insetti nocivi?                                                                                                                                                      | Sì | No |     | Motivo: |

|    |  |                                                                                                                                                                                                         |    |    |     |         |
|----|--|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----|---------|
| 38 |  | Se sono utilizzati per l'alimentazione degli animali dei prodotti derivati dal latte è presente il nulla-osta al loro utilizzo ed è garantita la loro tracciabilità?                                    | Sì | No | N/A | Motivo: |
| 39 |  | Il punto di pesa è di esclusivo utilizzo dell'allevamento?                                                                                                                                              | Sì | No |     | Motivo: |
| 40 |  | È vietata la somministrazione di rifiuti di ristorazione, mensa o avanzi casalinghi agli animali?                                                                                                       | Sì | No |     | Motivo: |
| 41 |  | Esistono ingressi per le operazioni di trasporto dei liquami differenziati da quelli dell'area di stabulazione e governo degli animali?                                                                 | Sì | No |     | Motivo: |
| 42 |  | Gli animali domestici/da compagnia non possono avere accesso ai locali dove sono stabulati i suini?                                                                                                     | Sì | No |     | Motivo: |
| 43 |  | Il personale che accudisce e/o può venire a contatto con i suini non pratica attività venatoria o altre attività dove può avere contatto con suidi selvatici nelle 48 precedenti l'ingresso in azienda? | Sì | No |     | Motivo: |
| 44 |  | È presente una autodichiarazione da parte dei lavoratori dipendenti degli allevamenti suini intensivi di non detenzione di suini o cinghiali allevati a carattere rurale?                               | Sì | No |     | Motivo: |
| 45 |  | Divieto di introduzione in allevamento di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale                                                                                | Sì | No |     | Motivo: |
| 46 |  | Divieto di somministrazione ai suini di alimenti a base di carne di suini o cinghiali provenienti dalla filiera rurale                                                                                  | Sì | No |     | Motivo: |

#### QUESTIONARIO BIOSICUREZZA 1: SEZIONE RIPRODUZIONE E QUARANTENA

|    |  |                                                                                                                                                |    |    |     |         |
|----|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----|---------|
| 47 |  | L'allevamento dispone di locali separati fisicamente e funzionalmente per la quarantena dei riproduttori di nuova introduzione?                | Sì | No |     | Motivo: |
| 48 |  | Viene praticato il tutto pieno/tutto vuoto e un idoneo periodo di vuoto sanitario?                                                             | Sì | No | N/A | Motivo: |
| 49 |  | Il personale non accudisce altri animali oltre a quelli della quarantena, diversamente è presente una zona filtro specifica per la quarantena? | Sì | No |     | Motivo: |
| 50 |  | I locali di quarantena dispongono di ingresso/i separato/i?                                                                                    | Sì | No |     | Motivo: |
| 51 |  | Sono disponibili attrezzature destinate esclusivamente alla quarantena?                                                                        | Sì | No |     | Motivo: |
| 52 |  | Sono disponibili indumenti per il personale o monouso (tute e calzari) destinati esclusivamente alla quarantena?                               | Sì | No |     | Motivo: |

### QUESTIONARIO BIOSICUREZZA 1: SEZIONE SVEZZAMENTO

|    |                                                                                   |                                                                               |                          |                          |  |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--|---------|
| 53 |  | In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per stanza? | <input type="radio"/> Sì | <input type="radio"/> No |  | Motivo: |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--|---------|

### QUESTIONARIO BIOSICUREZZA 1: SEZIONE INGRASSO

|    |                                                                                   |                                                                               |                          |                          |  |         |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--|---------|
| 54 |  | In allevamento viene applicato il sistema tutto pieno/tutto vuoto per stanza? | <input type="radio"/> Sì | <input type="radio"/> No |  | Motivo: |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|--|---------|

Il Conduttore/Allevatore

---

Il Veterinario

---