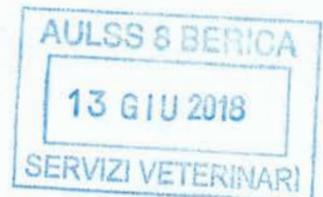


**Piano nazionale di controllo di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium ivi
compresa la variante monofasica con formula antigenica 1,4[5],12:i nei polli da
carne della specie Gallus gallus**

PIANO DI AUTOCONTROLLO



Codice Aziendale 075.VI.612

Codice Fiscale STRVRC82LDAF964V

Denominazione Azienda STROBE MARCO AZIENDA AGRICOLA

Indirizzo dell'azienda VIA PERARA N° 28 ORGIANO (VI)

ASL di competenza 8 BERICA

PIANO DI AUTOCONTROLLO

INDICE:

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

1) ORGANIGRAMMA AZIENDALE

Proprietario degli animali/soccidante : Società Agricola La Pellegrina S.p.A
 Indirizzo : Via Valpantena 18/g Tel : 045 8700367
 Codice Fiscale : 00642520233

pellegrina@legalmail.it

Detentore degli animali: STROBE MARCO
 Indirizzo: PERA S. SAVINA M/B ALONTE (VI) Tel. 340 8746859
 Responsabile delle operazioni di sanificazione dell'allevamento: STROBE MARCO
 Responsabile esecuzione dei prelievi per controlli microbiologici: STROBE MARCO
 Veterinario aziendale responsabile dell'attuazione del Piano di autocontrollo.
 BISSARO PAOLO
 L'azienda ha un contratto di soccida SI

2) DESCRIZIONE

L'allevamento si trova nel Comune di ORGIANO in via PERARA n° 28
 ed è costituito da n° 9 capannoni, identificati con i numeri
1-2-3-4-5-9-10-11-12 Tale numerazione non sarà modificata per la durata del piano.
 nei capannoni così identificati sono allevati polli da carne.

Cap. numero	superficie	silos	Capi allevati maschi	Capi allevati femmine
1	600	2	6000	6000
2	600	2	6000	6000
3	600	2	6000	6000
4	500	2	5000	5000
5	480	2	4800	4800

9	300	2	9000	9000
10	300	2	9000	9000
11	300	2	9000	9000
12	600	2	6000	6000
13				

I capannoni costituiscono costituiscono unità epidemiologiche distinte o gruppi. Il numero di cicli previsti è.... 5/ANNO

Sono inoltre presenti:

Cancelli o sbarre mobili atte a evitare l'accesso alle aree di allevamento se non espressamente autorizzato. SI

Il materiale di consumo quali lettiere vergini, i mezzi meccanici ed attrezzature utilizzate in allevamento sono stoccate in una apposita area protetta NO una cella di congelamento, avente un volume di deposito di circa 40 m³, per il deposito e mantenimento delle carcasse ad una temperatura di (specificare) -18°C

Autonomia di stoccaggio per l'intero ciclo in condizioni normali SI

I capannoni sono in muratura, dotati di di portoni d'ingresso, dotati di serratura e cartelli indicatori del divieto di accesso e della presenza di animali, che impediscono l'accesso all'interno SI di piazzola di carico e scarico dei materiali d'uso e degli animali, dotata di un fondo solido, in buone condizioni, lavabile e disinfettabile. SI

di reti di protezione antipassero in tutti i capannoni. SI

di pavimentazione costituita da cemento, lavabile e disinfettabile. SI

Pareti e soffitto sono di PANNELLI...CEMENTI/ISOLANTI lavabili e disinfettabili. SI

di zona filtro con presenza di abbigliamento specifico per gli addetti a monouso per i visitatori SI impianto automatico di alimentazione ed abbeveraggio costituito da mangiatoie automatiche in materiale plastico facilmente lavabile e disinfettabile e da abbeveratoi a goccia sottoposti a regolari operazioni di lavaggio e disinfezione SI

impianto di ventilazione. SI

impianto di riscaldamento SI

Inoltre:

Le aree perimetrali esterne ai ricoveri sono regolarmente mantenute pulite. SI

Le attrezzature d'allevamento sono utilizzate esclusivamente per i lavori necessari all'azienda. SI

Per le operazioni di pulizia dei ricoveri, delle attrezzature e degli automezzi sono utilizzate

attrezzature idonee (specificare) POMPE ALTA PRESSIONE

un apparecchio mobile ad alta pressione (idropulitrice) ad acqua calda e fredda, con erogazione del disinfettante. SI

pompa con cisterna SI

Altro (specificare) _____

Le visite in allevamento non sono ammesse e le persone autorizzate ad accedere ai locali di allevamento devono obbligatoriamente indossare abiti puliti o indumenti a perdere forniti dall'azienda.

CICLO PRODUTTIVO:allevamento del pollo da carne a terra

Informazioni relative alla provenienza degli animali

Azienda	incubatoio
Soc Agr La Pellegrina	San Pietro in Gù (PD) 078PD163
	Isorella(BS) 086BS181
	Castegnero(VI)

	027VI610
	Vo' di Isola della Scala(VR) 040VR009
Inc. Bottacini	S.Maria di Zevio(VR) 097VR119
Inc. Rossi srl Società Agricola	Casola Valsenio 005RA119
Incubatoio Maccaferri Luca	Rolo (RE) 035RE022
Inc. Faentino SRL	Forlì 012FO530
Inc bojano	003CB088
Inc. martini	096CN024

I gruppi di riproduttori che forniscono le uova incubate nei suddetti incubatoi applicano Piano nazionale di controllo di Salmonella Enteritidis, Typhimurium, Hadar, Virchow e Infantis nei gruppi di riproduttori della specie Gallus gallus approvato con Decisione 2006/759/CE e Decisione 2006/875/CE

3) ALIMENTAZIONE: La Ditta AIA Via Valpantena 18 G Quinto di Valpantena fornisce i mangimi per tutta la durata del ciclo di allevamento.

Il processo di produzione prevede una fase di trattamento termico con vapore in modo da garantire il raggiungimento di temperature di almeno 80°C e un livello di umidità >15% all'ingresso della pressa. La temperatura del mangime in farina è controllata da una sonda di temperatura

A questo segue la fase di cubettatura vera e propria che consiste nel forzare il passaggio del mangime in farina attraverso una trafila forata per produrre il pellet.

Segue la fase di essiccamento e raffreddamento effettuata con raffreddatori

Gli automezzi che trasportano mangime sono sottoposti preventivamente a disinfezione presso lo stabilimento di partenza.

Le materie prime e i prodotti finiti vengono controllati per la presenza di Salmonella spp, in conformità ad un piano di autocontrollo aziendale e i relativi certificati analitici sono raccolti e conservati presso l'ufficio Controllo Qualità dello stabilimento di produzione.

Il processo di produzione è certificato secondo la norma ISO9001: 2000 e lo standard di Qualità German QS.

Tutti gli eventi produttivi sono registrati nel sistema di tracciabilità del mangimificio.

Il mangime è stivato in n° 2 silos posti a fianco d'ogni capannone.

Disinfezioni suppletive vengono effettuate all'ingresso dell'allevamento

Ogni entrata è registrata sul registro delle movimentazioni e viene conservata la documentazione relativa all'avvenuta disinfezione in mangimificio, alle bolle di consegna ed i cartellini che riportano la composizione del mangime.

Acqua di bevanda proviene da:

acquedotto

pozzo

Il controllo microbiologico e chimico/fisico dell'acqua viene eseguito con frequenza pari 1/anno.

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

Gestione pollina:

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

essere ritirata da FOMET, regolarmente autorizzato allo smaltimento della pollina.

essere stoccata in idoneo concimaia per l'uso agronomico

altro (specificare)

Gestione spoglie animali morti:

Al termine del ciclo di allevamento le spoglie degli animali morti vengono smaltite secondo quanto previsto dalla normative vigente a cura della Ditta... SOLAR SPA.....

Pulizie e disinfezioni.

Tutte le operazioni sono descritte sull'allegato documento ADOC DAQ_POA003 Rev. 00

Le operazioni di pulizia e disinfezione sono eseguita a cura del Sig... STROBE MARCO.....

Disinfezione delle mangiatoie come da scheda tecnica del disinfettante in uso e conservata in azienda

Dal giorno dello svuotamento dei locali al giorno di immissione di nuovi volatili viene rispettato un periodo di vuoto biologico di almeno 7gg, ed un vuoto sanitario di almeno 3 gg.

Derattizzazioni:

Tutte le operazioni sono descritte sull'allegato documento ADOC DAQ_POX001 – Derattizzazione

Le operazioni di derattizzazione sono registrate mediante schede riepilogative, (SCHEDA DERATTIZZAZIONE)

Responsabile delle operazioni è: STROBE MARCO.....

Se viene eseguita da ditta esterna :

Operazioni eseguite da:

5) PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTO

Campionamento in autocontrollo

I campioni di autocontrollo sono prelevati dal sig. STROBE MARCO..... che è stato formato sulle modalità di prelievo come da documento registrazione della formazione allegato, sotto la responsabilità del veterinario aziendale e sono esaminati presso un laboratorio accreditato, entro tre settimane dalla data prevista di macellazione

Il campione è composto da almeno due paia di soprascarpe per gruppo (ogni paio copre circa il 50% dell'area calpestabile) e comunque in numero tale da garantire la rappresentatività di tutta la superficie calpestabile del capannone, o dei locali separati all'interno dello stesso capannone, ospitante il gruppo campionato.

I campioni sono inviati al laboratorio di analisi, di cui all'articolo 11 del Regolamento (CE) 2160/2003), entro 24 ore dal prelievo ed in ogni caso l'analisi sarà effettuata entro 48 ore dal ricevimento e comunque entro 4 giorni dal prelievo

6) LABORATORIO INCARICATO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI

Per le analisi microbiologiche l'azienda s'avvale del Laboratorio Agricola Tre Valli – Corte Pellegrina – San Michele Extra –VR. Tale laboratorio è accreditato ai sensi del Regolamento 2160/2003 Accredia 0756 e dalla normativa ISO 17025 e per la ricerca della Salmonella spp utilizza il metodo previsto all'Allegato D della norma ISO 6579:2002.

Sierotipizzazione eseguita seguendo lo schema di Kauffman – White - Le Minor.

Il Responsabile del laboratorio è il Dott. Giovanni Ortali tel 045 8794328

7) GESTIONE DOCUMENTALE

Nell'azienda sono conservati i seguenti documenti:

Piano di autocontrollo approvato dall'Autorità competente
 Documentazione relativa allo smaltimento di rifiuti e sottoprodotti
 Schede tecniche e di sicurezza dei disinfettanti e mangimi complementari
 Protocolli e istruzioni operative riguardanti le operazioni di sanificazione, derattizzazione.
 Mod. 4 e bolle di consegna dei pulcini introdotti;
 Bolle e cartellini di ogni consegna del mangime;
 Schede (registro d'allevamento) sulle quali è registrata la mortalità giornaliera, settimanale e progressiva, il consumo di mangime,
 Registro delle movimentazioni in entrata - uscita dall'allevamento;
 Registro dei trattamenti (Dlgs 193/2006)
 Esito dei campioni eseguiti in autocontrollo
 Altro (specificare):.....

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

8) GESTIONE ESITI E POSITIVITÀ IN AUTOCONTROLLO

Isolamento di Salmonella Enteritidis o Typhimurium compresa la variante monofasica in autocontrollo

Il veterinario riconosciuto, il titolare dell'allevamento comunicheranno immediatamente per vie brevi e poi per iscritto (FAX), al Servizio Veterinario competente. E cureranno l'inserimento nel SIS dell'esito entro 7 gg.

Le misure applicate ai gruppi positivi per *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium*, riscontrate a seguito di accertamenti in autocontrollo o in controlli ufficiali, sono:

1. Gli animali sono posti in vincolo sanitario dalla ASL.
2. Nell'allevamento sono applicate senza indugi opportune misure sanitarie al fine di evitare o limitare la diffusione dell'infezione o contaminazione (misure di biosicurezza);

Macellazione dei gruppi positivi - gli animali dei gruppi risultati positivi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* sono inviati al macello in vincolo sanitario, previa autorizzazione della ASL competente, presso un macello preventivamente identificato.

Registrazione degli esiti

Il veterinario aziendale e/o il titolare dell'allevamento si impegna ad archiviare e a comunicare tutti gli esiti dei campioni eseguiti in autocontrollo all'Autorità competente. La Società Agricola La Pellegrina si impegna a provvedere alla alimentazione diretta del sistema informativo nazionale www.vetinfo.sanita.it con una periodicità trimestrale, salvo i casi di positività a salmonelle non rilevanti che deve essere effettuato entro 30 gg.

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

9) Dichiarazione di impegno

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

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

Data / /

Firma del Veterinario responsabile

BISSARO dott. PAOLO
MEDICO VETERINARIO
Via John Kennedy, 2
Tel. 049 8840076
35010 LIMENA (Padova)
Iscr. Albo Prof. n. 383

Firma dell'allevatore

A CURA DEL SERVIZIO VETERINARIO COMPETENTE

Il Dott. **PL Cremonesi** dirigente veterinario della ASL.....

Ha verificato ed approvato il Piano di autocontrollo in data..... **18/6/18**

Timbro e firma

Regione Veneto AULSS 8 Berica
Il Responsabile
Unità Territoriale Veterinaria 2
Dr. Pier Luigi Cremonesi

Il Dott. **P** dirigente veterinario della ASL.....

Ha verificato ed approvato il Piano di autocontrollo in data..... e propone le seguenti modifiche da apportare al Piano prima della sua approvazione

Timbro e firma

**Piano nazionale di controllo di *Salmonella* Enteritidis e Typhimurium ivi
compresa la variante monofasica con formula antigenica 1,4[5],12:i nei polli da
carne della specie Gallus gallus**

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Codice Aziendale 075VI612.....

Codice Fiscale 03044100240.....

Denominazione Azienda AE AGR STROBE GIANFRANCO.....

Indirizzo dell'azienda VIA PERARA N. 28 ORGIANO (VI).....

ASL di competenza 8 BENV.....

PIANO DI AUTOCONTROLLO

INDICE:

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

1) ORGANIGRAMMA AZIENDALE

Proprietario degli animali/soccidante : Società Agricola La Pellegrina S.p.A
 Indirizzo : Via Valpantena 18/g Tel : 045 8700367
 Codice Fiscale : 00642520233

pellegrina@legalmail.it

Detentore degli animali: STROBE GIANFRANCO
 Indirizzo: VIA PERARA 28 ORGIANO (VI) Tel. 0444 874534
 Responsabile delle operazioni di sanificazione dell'allevamento: STROBE GIANFRANCO
 Responsabile esecuzione dei prelievi per controlli microbiologici: STROBE GIANFRANCO
 Veterinario aziendale responsabile dell'attuazione del Piano di autocontrollo.
BISSARO PAOLO
 L'azienda ha un contratto di soccida.

2) DESCRIZIONE

L'allevamento si trova nel Comune di ORGIANO in via PERARA N. 28
 ed è costituito da n° 3 capannoni, identificati con i numeri 6-7-8
 Tale numerazione non sarà modificata per la durata del piano.
 Nei capannoni così identificati sono allevati polli da carne.

Cap. numero	superficie	silos	Capi allevati maschi	Capi allevati femmine
1				
2				
3				
4				
5				
6	300	2	12870	
7	300	2	12870	
8	300	2	12870	
9				
10				

I capannoni costituiscono costituiscono unità epidemiologiche distinte o gruppi. Il numero di cicli previsti è.....2.....

Sono inoltre presenti:

- Cancelli o sbarre mobili atte a evitare l'accesso alle aree di allevamento se non espressamente autorizzato;
- Materiali di consumo quali lettieri vergini, i mezzi meccanici ed attrezzature utilizzate in allevamento, stoccati in una apposite aree protette;
- Una cella di congelamento, avente un volume di deposito di circa50 m³..... per il deposito e mantenimento delle carcasse ad una temperatura di (specificare).....-15°C.....
Avente un'autonomia di stoccaggio per l'intero ciclo in condizioni normali.

Misure di biosicurezza adottate:

I capannoni sono in muratura, dotati di:

- Portoni d'ingresso, dotati di serratura e cartelli indicatori del divieto di accesso e della presenza di animali, che impediscono l'accesso all'interno
- Piazzola di carico e scarico dei materiali d'uso e degli animali, dotata di un fondo solido, in buone condizioni, lavabile e disinfettabile.
- Reti di protezione antipassero in tutti i capannoni.
- Pavimentazione costituita da cemento, lavabile e disinfettabile.
- Pareti e soffitto sono diMURATURA..... lavabili e disinfettati.
- Zona filtro con presenza di abbigliamento specifico per gli addetti a monouso per i visitatori
- Impianto automatico di alimentazione ed abbeveraggio costituito da mangiatoie automatiche in materiale plastico facilmente lavabile e disinfettabile e da abbeveratoi a goccia sottoposti a regolari operazioni di lavaggio e disinfezione
- Impianto di ventilazione.
- Impianto di riscaldamento

Inoltre:

Le aree perimetrali esterne ai ricoveri sono regolarmente mantenute pulite.

Le attrezzature d'allevamento sono utilizzate esclusivamente per i lavori necessari all'azienda.

Per le operazioni di pulizia dei ricoveri, delle attrezzature e degli automezzi sono utilizzate attrezzature idonee (specificare):

- un apparecchio mobile ad alta pressione (idropulitrice) ad acqua calda e fredda, con erogazione del disinfettante.
- pompa con cisterna
- Altro (specificare) impianto fisso automatizzato per la disinfezione automatica mangiatoie

Le visite in allevamento non sono ammesse e le persone autorizzate ad accedere ai locali di allevamento devono obbligatoriamente indossare abiti puliti o indumenti a perdere forniti dall'azienda.

CICLO PRODUTTIVO:allevamento del pollo da carne a terra

Informazioni relative alla provenienza degli animali

Azienda	incubatoio
Soc Agr La Pellegrina	San Pietro in Gù (PD) 078PD163
	Isorella(BS) 086BS181
	Castegnero(VI) 027VI610
	Vo' di Isola della Scala(VR) 040VR009
Inc. Bottacini	S.Maria di Zevio(VR) 097VR119
Inc. Rossi srl Società Agricola	Casola Valsenio 005RA119
Incubatoio Maccaferri Luca	Rolo (RE) 035RE022
Inc. Faentino SRL	Forlì 012FO530
Incubatoio Agricola Berica	Montegalda (VI) 064VI615
Incubatoio Vallespluga	Gordona (SO) 011PC133
Incubatoio Euroagricola	Longiano (FO) 018FO098
Incubatoio Chickfarm	Imola (BO) 032BO261

I gruppi di riproduttori che forniscono le uova incubate nei suddetti incubatoi applicano Piano nazionale di controllo di Salmonella Enteritidis, Typhimurium, Hadar, Virchow e Infantis nei gruppi di riproduttori della specie Gallus gallus approvato con Decisione 2006/759/CE e Decisione 2006/875/CE

3) ALIMENTAZIONE:

La Ditta AIA (Via Valpantena, 18 G Quinto di Valpantena) fornisce i mangimi per tutta la durata del ciclo di allevamento.

Il processo di produzione prevede una fase di trattamento termico con vapore in modo da garantire il raggiungimento di temperature di almeno 80°C e un livello di umidità >15% all'ingresso della pressa. La temperatura del mangime in farina è controllata da una sonda di temperatura.

A questo segue la fase di cubettatura vera e propria che consiste nel forzare il passaggio del mangime in farina attraverso una trafilatura forata per produrre il pellet.

Segue la fase di essiccamento e raffreddamento effettuata con raffreddatori

Gli automezzi che trasportano mangime sono sottoposti preventivamente a disinfezione presso lo stabilimento di partenza.

Le materie prime e i prodotti finiti vengono controllati per la presenza di Salmonella spp, in conformità ad un piano di autocontrollo aziendale e i relativi certificati analitici sono raccolti e conservati presso l'ufficio Controllo Qualità dello stabilimento di produzione.

Il processo di produzione è certificato secondo la norma ISO9001: 2000 e lo standard di Qualità German QS.

Tutti gli eventi produttivi sono registrati nel sistema di tracciabilità del mangimificio.

Il mangime è stivato in n° 2 silos posti a fianco d'ogni capannone.

Disinfezioni suppletive vengono effettuate all'ingresso dell'allevamento

Ogni entrata è registrata sul registro delle movimentazioni e viene conservata la documentazione relativa all'avvenuta disinfezione in mangimificio, alle bolle di consegna ed i cartellini che riportano la composizione del mangime.

Acqua di bevanda proviene da:

- Acquedotto
- Pozzo

Il controllo microbiologico e chimico/fisico dell'acqua viene eseguito con frequenza pari **ANNUALE**

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

Gestione pollina:

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

- Essere ritirata da FONET SPA, regolarmente autorizzato allo smaltimento della pollina.
- Essere stoccata in idoneo concimaia per l'uso agronomico
- Altro (specificare)

Gestione spoglie animali morti:

Al termine del ciclo di allevamento le spoglie degli animali morti vengono smaltite secondo quanto previsto dalla normative vigente a cura della Ditta... DASETTO F.U.I......

Pulizie e disinfezioni:

Tutte le operazioni sono descritte sull'allegato documento ADOC DAQ POA003 Rev. 00

Le operazioni di pulizia e disinfezione sono eseguita a cura del Sig... STROBE GIANFRANCO.

Disinfezione delle mangiatoie come da scheda tecnica del disinfettante in uso e conservata in azienda.

Dal giorno dello svuotamento dei locali al giorno di immissione di nuovi volatili viene rispettato un periodo di vuoto biologico di almeno 7gg, ed un vuoto sanitario di almeno 3 gg.

Derattizzazioni:

Tutte le operazioni sono descritte sull'allegato documento ADOC DAQ_POX001 – Derattizzazione
Le operazioni di derattizzazione sono registrate mediante schede riepilogative (SCHEDA
DERATTIZZAZIONE).

Responsabile delle operazioni è: STROBE GIANFRANCO

Se viene eseguita da ditta esterna :

Operazioni eseguite da:

5) PROGRAMMA DI CAMPIONAMENTO

Campionamento in autocontrollo

I campioni di autocontrollo sono prelevati dal sig. STROBE GIANFRANCO che
è stato formato sulle modalità di prelievo, come da documento registrazione della formazione
allegato, sotto la responsabilità del veterinario aziendale e sono esaminati presso un laboratorio
accreditato, entro tre settimane dalla data prevista di macellazione.

Il campione è composto da almeno due paia di soprascarpe per gruppo (ogni paio copre circa il
50% dell'area calpestabile) e comunque in numero tale da garantire la rappresentatività di tutta la
superficie calpestabile del capannone, o dei locali separati all'interno dello stesso capannone,
ospitante il gruppo campionato.

I campioni sono inviati al laboratorio di analisi, di cui all'articolo 11 del Regolamento (CE)
2160/2003), entro 24 ore dal prelievo ed in ogni caso l'analisi sarà effettuata entro 48 ore dal
ricevimento e comunque entro 4 giorni dal prelievo.

6) LABORATORIO INCARICATO DEI CONTROLLI MICROBIOLOGICI

Per le analisi microbiologiche l'azienda s'avvale del Laboratorio Tre Valli, sito in viale Apollinare
Veronesi, 5 – San Michele Extra –VR. Tale laboratorio è accreditato ai sensi del Regolamento
2160/2003 e possiede il numero di accreditamento ACCREDIA 0756 secondo quanto previsto
normativa UNI EN ISO/IEC 17025.

La metodica di analisi per la rilevazione di Salmonella spp. è la ISO 6579-1:2017 e la tipizzazione
sierologica viene eseguita seguendo lo schema di Kauffman – White - Le Minor.

Il Responsabile del laboratorio è il Dott. Giovanni Ortali - 045 8794328.

7) GESTIONE DOCUMENTALE

Nell'azienda sono conservati i seguenti documenti:

- Piano di autocontrollo approvato dall'Autorità competente;
- Documentazione relativa allo smaltimento di rifiuti e sottoprodotti;
- Schede tecniche e di sicurezza dei disinfettanti e mangimi complementari;
- Protocolli e istruzioni operative riguardanti le operazioni di sanificazione, derattizzazione;

- Mod. 4 e bolle di consegna dei pulcini introdotti;
- Bolle e cartellini di ogni consegna del mangime;
- Schede (registro d'allevamento) sulle quali è registrata la mortalità giornaliera, settimanale e progressiva, il consumo di mangime;
- Registro delle movimentazioni in entrata - uscita dall'allevamento;
- Registro dei trattamenti (Dlgs 193/2006)
- Esito dei campioni eseguiti in autocontrollo
- Altro (specificare):.....

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

STROBE GIANFRANCO

8) GESTIONE ESITI E POSITIVITÀ IN AUTOCONTROLLO

Isolamento di Salmonella Enteritidis o Typhimurium compresa la variante monofasica in autocontrollo

Il veterinario riconosciuto, il titolare dell'allevamento comunicheranno immediatamente per vie brevi e poi per iscritto (FAX), al Servizio Veterinario competente. E cureranno l'inserimento nel SIS dell'esito entro 7 gg.

Le misure applicate ai gruppi positivi per *S. Enteritidis* o *S. Typhimurium*, riscontrate a seguito di accertamenti in autocontrollo o in controlli ufficiali, sono:

1. Gli animali sono posti in vincolo sanitario dalla ASL.
2. Nell'allevamento sono applicate senza indugi opportune misure sanitarie al fine di evitare o limitare la diffusione dell'infezione o contaminazione (misure di biosicurezza);

Macellazione dei gruppi positivi - gli animali dei gruppi risultati positivi per *S. Enteritidis* e/o *S. Typhimurium* sono inviati al macello in vincolo sanitario, previa autorizzazione della ASL competente, presso un macello preventivamente identificato.

Registrazione degli esiti

Il veterinario aziendale e/o il titolare dell'allevamento si impegna ad archiviare e a comunicare tutti gli esiti dei campioni eseguiti in autocontrollo all'Autorità competente. La Società Agricola La Pellegrina si impegna a provvedere alla alimentazione diretta del sistema informativo nazionale www.vetinfo.sanita.it, entro 30 gg dall'esito.

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

9) DICHIARAZIONE DI IMPEGNO

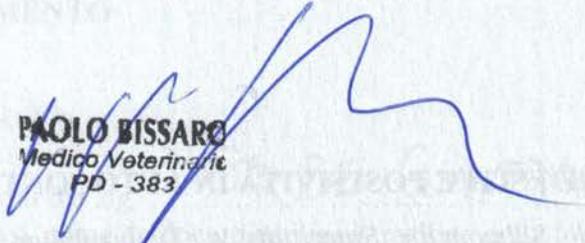
Tutti i punti e le procedure descritte sono atti a prevenire le infezioni da salmonella. Essi sono periodicamente verificati nella loro efficienza

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

Data **03.03.2020**

Firma del Veterinario responsabile

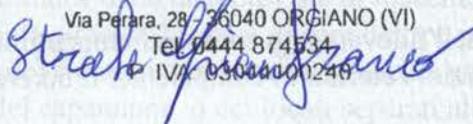
PAOLO BISSARO
Medico Veterinario
PD - 383



Firma dell'allevatore

AZIENDA AGRICOLA
STROBE GIANFRANCO

Via Perara, 28 36040 ORGIANO (VI)
Tel. 0444 874534
IVN 03000001246



A CURA DEL SERVIZIO VETERINARIO COMPETENTE

Il Dott. **SP ROBERTA FONTANA** dirigente veterinario della ASL **8 BERGAMO**
Ha verificato ed approvato il Piano di autocontrollo in data **03.03.2020**

Timbro e firma

Regione Veneto - ULSS 8 Berica
Servizi Veterinari
Dr.ssa Roberta Fontana
Medico Veterinario
BS - 1014



Il Dott. dirigente veterinario della ASL.....
Ha verificato ed approvato il Piano di autocontrollo in data.....e propone le seguenti modifiche da apportare al Piano prima della sua approvazione

Timbro e firma