

## **BIOCHECK MAIALE**

### **Allevamento commerciale di suini da interno V4.0**



Biocheck.Gent BV

E: [info@biocheckgent.com](mailto:info@biocheckgent.com)  
T: 0032 92 64 75 43

[www.biocheckgent.com](http://www.biocheckgent.com)

# Glossario

**Commerciale:**

Qualsiasi azienda agricola che alleva animali con l'obiettivo di realizzare un profitto, indipendentemente dalle sue dimensioni (numero di animali presenti).

**Scompartimento:**

Un'unità o un'area fisicamente definita in cui viene tenuto un gruppo di suini (ossia è possibile avere più scompartimenti della stessa categoria di animali). Spesso è possibile il contatto fisico tra gli animali di diversi recinti all'interno di uno scompartimento.

**Bestiame morto o carcasse:**

Animali deceduti nello stabilimento.

**Stabilimento:**

L'intera struttura della fattoria, comprese tutte le strutture per animali al coperto e l'intera area esterna che circonda la fattoria. Comprende strutture con un numero qualsiasi di suini.

**Recinto:**

L'unità più piccola in cui vengono tenuti i suini.

**Linee di lavoro/percorso abituale di lavoro:**

Un ordine specifico in cui vengono eseguiti i lavori nello stabilimento.

*L'indagine è scritta per riflettere il punto di vista dell'agricoltore. Tuttavia, anche veterinari, consulenti e altri operatori sanitari sono invitati a partecipare al sondaggio.*

## ~. Caratteristiche dell'azienda

I. Quali delle seguenti categorie di animali sono presenti nell'allevamento? (obbligatorio)

*Seleziona le opzioni applicabili.*

- Scrofe/scrofette/verri
- Suinetti lattanti
- Suinetti svezzati
- Suini da macello

II. Ci sono, oltre ai maiali, altri animali da allevamento nella vostra fattoria?

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

*Se si sceglie "No", passare alla domanda IV.*

III. Quali altri animali da allevamento sono presenti nella vostra fattoria?

*Seleziona quelli applicabili.*

- Bovini
- Pollame
- Cavalli
- Ovini/caprini
- Altro

IV. Quanti anni di esperienza nell'allevamento di suini ha il responsabile?

.....

V. Qual è il numero di persone (a tempo pieno o part-time) che si prendono cura dei suini?

.....

VI. Quanti anni ha l'edificio più datato in cui vengono tenuti i maiali?

*Se l'edificio è stato ristrutturato, indicare gli anni dell'edificio prima della ristrutturazione.*

.....

VII. Quanti anni ha l'edificio più recente in cui vengono tenuti i maiali?

*Se l'edificio è stato ristrutturato, indicare gli anni dell'edificio prima della ristrutturazione.*

.....

## A. Acquisto di suini riproduttori, suinetti svezzati e sperma

1. Si acquistano suini da riproduzione (scrofe/scrofette/verri)? *(obbligatorio)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

*Se si sceglie "No", passare alla domanda 10.*

2. I suini da riproduzione (negli ultimi 2 anni) sono sempre stati acquistati dallo stesso fornitore? *(obbligatorio)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre dallo stesso fornitore
- A volte da un fornitore diverso

3. Ogni volta che i suini da riproduzione vengono acquistati da un altro allevamento, lo stato di salute dei suini allevati dal fornitore è noto prima dell'acquisto? *(obbligatorio)*

*Una mandria con uno stato di salute noto è una mandria da cui si sa se è indenne da malattie specifiche (ad esempio, scabbia, PRRS, ...) o meno. Se la mandria è indenne da malattie specifiche, garantisce anche che i prodotti consegnati (animali) provenienti da questa mandria siano esenti da tali malattie.*

*Lo stato di salute dei suini forniti dal fornitore è superiore a quello dell'azienda agricola se il fornitore ha una certificazione che attesta che la sua mandria è esente da più malattie rispetto all'azienda agricola.*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì, lo stato di salute del fornitore è superiore al mio stato
- Sì, lo stato di salute del fornitore è uguale al mio stato
- Sì, lo stato di salute del fornitore è inferiore al mio, ma prendo misure precauzionali
- Sì, lo stato di salute del fornitore è inferiore al mio e non vengono prese misure precauzionali
- No
- Non lo so

4. Viene verificato (ad es. attraverso un documento scritto o altre dichiarazioni) se il veicolo di trasporto che porta i suini da riproduzione all'allevamento viene pulito e disinfezato prima del carico? *(obbligatorio)*

*Se il veicolo di trasporto appare visivamente pulito, ma non è in grado di fornire prove della pulizia e della disinfezione, selezionare l'opzione di risposta "Non lo so".*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- A volte
- Mai
- Non lo so

5. Quante volte all 'anno vengono consegnati suini da riproduzione nella vostra fattoria? (obbligatorio)

**Seleziona un'opzione.**

- Due volte o meno
- Da 3 a 6 volte
- Da 7 a 12 volte
- Più di 12 volte

6. Tutti i nuovi suini da riproduzione sono messi in quarantena in un'area separata dal resto della mandria? (obbligatorio)

*L'area di quarantena può trovarsi nello stesso edificio, ma deve essere completamente separata (nessun contatto fisico) dal resto degli animali.*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

*Se si sceglie "No", passare alla domanda 10.*

7. Nell'area di quarantena viene praticata una rigorosa gestione all-in? (obbligatorio)

*All-in: tutti gli animali che devono essere messi in quarantena vengono messi nell'area di quarantena nello stesso momento. È fondamentale che non vengano introdotti nuovi animali (provenienti da un altro allevamento) nell'area di quarantena prima che venga svuotata.*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

8. Qual è la durata minima (in giorni) del periodo di quarantena che ha applicato nell'ultimo anno? (obbligatorio)

---

9. C'è un blocco igienico separato per l'area di quarantena? (obbligatorio)

*Un blocco igienico è una struttura in cui, tra l'altro, è possibile indossare vestiti/stivali specifici e pulire/disinfettare le mani.*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

10. Si acquistano suinetti? (obbligatorio)

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

*Se si sceglie "No", vai alla domanda 15.*

11. I suinetti (negli ultimi 2 anni) vengono sempre acquistati dallo stesso fornitore? (obbligatorio)

Selezione un'opzione.

- Sempre dallo stesso fornitore
- A volte da un fornitore diverso

12. Ogni volta che i suinetti vengono acquistati da un altro allevamento, lo stato di salute del fornitore è noto prima dell'acquisto? (obbligatorio)

*Una mandria con uno stato di salute noto è una mandria da cui si sa se è indenne da malattie specifiche (ad esempio, scabbia, PRRS, ...) o meno. Se la mandria è indenne da malattie specifiche, garantisce anche che i prodotti consegnati (animali) provenienti da questa mandria siano anch'essi esenti da tali malattie.*

*Lo stato di salute del fornitore è superiore a quello dell'azienda agricola se che il fornitore ha una certificazione che attesta che è esente da più malattie rispetto all'azienda agricola.*

Selezione un'opzione.

- Sì, lo stato di salute del fornitore è superiore al mio stato
- Sì, lo stato di salute del fornitore è uguale al mio stato
- Sì, lo stato di salute del fornitore è inferiore al mio, ma prendo misure precauzionali
- Sì, lo stato di salute del fornitore è inferiore al mio e non vengono prese misure precauzionali
- No
- Non lo so

13. Viene verificato (ad es. con un documento scritto o altre dichiarazioni) se il veicolo di trasporto che porta i suinetti all'allevamento viene pulito e disinsettato prima del carico? (obbligatorio)

*Se il veicolo di trasporto appare visivamente pulito, ma non è in grado di fornire prove della pulizia e della disinfezione, selezionare l'opzione di risposta "Non lo so".*

Selezione un'opzione.

- Sempre
- A volte
- Mai
- Non lo so

14. Quante volte all'anno vengono consegnati i suinetti nella vostra fattoria? (obbligatorio)

Selezione un'opzione.

- Tre volte o meno
- Da 4 a 6 volte
- Da 7 a 12 volte
- Più di 12 volte

## 15. La riproduzione avviene in modo naturale o artificiale? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Riproduzione naturale
- Inseminazione artificiale
- Entrambi

*Se si sceglie "Inseminazione artificiale", passare alla domanda 17.*

## 16. Quali verri vengono utilizzati per l'allevamento naturale? (obbligatorio)

*Seleziona quelli applicabili.*

- Verri propri che rimangono nell'allevamento
- Verri propri ospitati in una o più aziende diverse
- Allevamento di verri che vengono utilizzati in diversi allevamenti

*Se nella domanda 15 ha scelto "Allevamento naturale", vada alla domanda 18.*

## 17. Ogni volta che lo sperma viene acquistato da un allevamento/allevamento di verri, lo stato di salute del fornitore è noto prima dell'acquisto? (obbligatorio)

*Una mandria con uno stato di salute noto è una mandria da cui si sa se è indenne da malattie specifiche (ad esempio, scabbia, PRRS, ...) o meno. Se la mandria è indenne da malattie specifiche, garantisce anche che i prodotti consegnati (animali) provenienti da questa mandria siano anch'essi esenti da tali malattie.*

*Lo stato di salute del fornitore è superiore a quello dell'azienda agricola se che il fornitore ha una certificazione che attesta che è esente da più malattie rispetto all'azienda agricola.*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì, lo stato di salute del fornitore è superiore al mio stato
- Sì, lo stato di salute del fornitore è uguale al mio stato
- Sì, lo stato di salute del fornitore è inferiore al mio, ma prendo misure precauzionali
- Sì, lo stato di salute del fornitore è inferiore al mio e non vengono prese misure precauzionali
- No
- Non lo so

## B. Trasporto di animali, rimozione delle scorte morte e del letame

### 18. Lo stabilimento è fisicamente diviso in un'area pulita e una sporca? (obbligatorio)

*L'area pulita è l'area del sito di produzione ad accesso limitato, cioè dove sono ammessi solo gli animali dell'allevamento, le persone che hanno applicato le misure igieniche nel blocco igienico e i materiali e i veicoli specifici dell'azienda. L'area sporca comprende tutte le altre parti dell'azienda agricola a cui hanno accesso i visitatori, i veicoli esterni, etc.*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No
- Non lo so

### 19. I **suini da macello** vengono trasportati dal vostro allevamento al macello? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

*Se si sceglie "No", si passa alla domanda 22 se sono presenti scrofe, alla domanda 25 se sono presenti suinetti, altrimenti si passa alla domanda 28.*

### 20. Il veicolo di trasporto dei **suini da macello** è vuoto prima del carico? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- A volte
- Mai
- Non lo so

*Se si sceglie un'opzione diversa da "Sempre", si passa alla domanda 22 se sono presenti scrofe, alla domanda 25 se sono presenti suinetti, altrimenti si passa alla domanda 28.*

### 21. Viene verificato (ad es. Con un documento scritto o altre dichiarazioni) se il veicolo di trasporto dei **suini da macello** viene pulito e disinfeccato prima del carico? (obbligatorio)

*Se il veicolo di trasporto appare visivamente pulito, ma non è in grado di fornire prove della pulizia e della disinfezione, selezionare l'opzione di risposta "Non lo so".*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- A volte
- Mai
- Non lo so

22. Le **scrofe** vengono trasportate dal vostro allevamento ad altri allevamenti o al macello? (obbligatorio)

Selezione un'opzione.

- Sì
- No

Se si sceglie "No", passare alla domanda 25 se sono presenti suinetti, altrimenti passare alla domanda 28.

23. Il veicolo di trasporto delle **scrofe** è vuoto prima del carico? (obbligatorio)

Selezione un'opzione.

- Sempre
- A volte
- Mai
- Non lo so

Se si sceglie un'opzione diversa da "Sempre", andare alla domanda 25 se sono presenti suinetti, oppure andare alla domanda 28.

24. Viene verificato (ad es. con documento scritto o altre dichiarazioni) se il veicolo di trasporto delle **scrofe** viene pulito e disinettato prima del carico? (obbligatorio)

Se il veicolo di trasporto appare visivamente pulito, ma non è in grado di fornire prove della pulizia e della disinfezione, selezionare l'opzione di risposta "Non lo so".

Selezione un'opzione.

- Sempre
- A volte
- Mai
- Non lo so

25. I **suinetti** vengono trasportati dalla vostra azienda ad altre aziende agricole (ad esempio in un sito di ingrasso)? (obbligatorio)

Selezione un'opzione.

- Sì
- No

Se sceglie "No", vada alla domanda 28.

26. Il veicolo di trasporto dei **suinetti** è vuoto prima del carico? (obbligatorio)

Selezione un'opzione.

- Sempre
- A volte
- Mai
- Non lo so

Se si sceglie un'opzione diversa da "Sempre", andare alla domanda 28.

27. Viene verificato (ad es. con un documento scritto o altre dichiarazioni) se il veicolo di trasporto per i **suinetti** viene pulito e disinfeccato prima del carico? *(obbligatorio)*

*Se il veicolo di trasporto appare visivamente pulito, ma non è in grado di fornire prove della pulizia e della disinfezione, selezionare l'opzione di risposta "Non lo so".*

**Seleziona un'opzione.**

- Sempre
- A volte
- Mai
- Non lo so

28. Il conducente ha accesso alle aree di stabulazione degli animali e/o è possibile un contatto diretto con gli animali durante il carico degli animali (suini da macello, scrofe, suinetti)? *(obbligatorio)*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No
- L'agricoltore e/o il personale dell'azienda agricola è l'autista, cioè trasporta gli animali con il proprio mezzo di trasporto

29. Il conducente riceve e indossa abiti e scarpe specifici per l'azienda agricola? *(obbligatorio)*

**Seleziona un'opzione.**

- Sempre
- A volte
- L'autista porta i propri indumenti e scarpe puliti e disinfeccati
- L'autista rimane all'interno del veicolo di trasporto
- Mai

30. I suini vengono caricati da un'area di carico separata o direttamente dal recinto/corridoio centrale? *(obbligatorio)*

*L'area di carico separata (o baia di carico) è un luogo fisicamente separato in cui gli animali vengono portati prima/durante il carico.*

**Seleziona un'opzione.**

- Area di carico separata
- Recinto/corridoio centrale

*Se si sceglie "Area di carico separata", passare alla domanda 32.*

31. I suini vengono mai riportati nei recinti (ad esempio tornando indietro a piedi o rimettendoli indietro) dopo essere entrati nel veicolo di trasporto? *(obbligatorio)*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

32. Il letame viene trasportato e smaltito attraverso la strada di accesso sporca? (obbligatorio)

Seleziona un'opzione.

- Sì
- No

33. Nell'azienda sono disponibili tubi specifici per la rimozione del letame dalla fossa del letame (ossia sono disponibili tubi per la rimozione del letame che rimangono sempre nell'azienda)? (obbligatorio)

Seleziona un'opzione.

- Sì
- No
- Non applicabile

34. Esiste uno spazio dedicato allo stoccaggio delle scorte morte, fisicamente separato dalle strutture per gli animali? (obbligatorio)

Seleziona un'opzione.

- Sì
  - Sì, ma non è fisicamente separato dagli animali vivi
  - No
  - Non rilevante, le scorte morte vengono immediatamente elaborate
- Se si sceglie "No" o "Non rilevante, le scorte morte vengono immediatamente elaborate", passare alla domanda 39.*

35. Lo spazio di stoccaggio delle scorte morte si trova nell'area sporca dell'allevamento? (obbligatorio)

Seleziona un'opzione.

- Sì
- No

36. Lo spazio di stoccaggio delle scorte morte è chiuso e ben mantenuto per impedire a parassiti, animali domestici o animali selvatici di accedervi? (obbligatorio)

Seleziona un'opzione.

- Sì
- A volte/parzialmente
- No

*Se si sceglie "No" o "A volte/parzialmente", andare alla domanda 38.*

37. Il magazzino delle scorte è raffreddato? (obbligatorio)

Seleziona un'opzione.

- Sì
- No

38. Lo spazio di stoccaggio delle scorte morte viene pulito e disinsettato dopo ogni utilizzo? (obbligatorio)

Seleziona un'opzione.

- Pulito e disinsettato
- Solo pulito
- Solo disinsettato
- Né pulito né disinsettato

39. Cosa accade alle scorte morte? (obbligatorio)

*Il compostaggio è un processo di decomposizione naturale dei rifiuti organici. La sepoltura potrebbe essere vietata nel suo paese. Si prega di notare che questi sondaggi sono utilizzati in tutto il mondo.*

Seleziona un'opzione.

- Le scorte morte vengono compostate
  - Le scorte morte vengono sepolte/bruciate
  - Le scorte morte vengono immagazzinate e raccolte da una società di rendering
- Se si sceglie "Le scorte morte vengono sepolte/bruciate", andare alla domanda 41; se si sceglie "Le scorte morte vengono conservate e raccolte da una società di rendering", passare alla domanda 42.*

40. Le scorte morte vengono compostate in un sistema chiuso? (obbligatorio)

Seleziona un'opzione.

- Sì, gli animali morti vengono compostati all'interno di un edificio che può essere completamente chiuso
- Sì, gli animali morti vengono compostati all'esterno, ad esempio con plastica
- No

*Vai alla domanda 43.*

41. Come vengono sepolti/bruciati gli animali morti? (obbligatorio)

*Sepolto in terreno appropriato: sepoltura profonda in fosse lontane da fonti sotterranee d'acqua.*

Seleziona un'opzione.

- Gli animali morti vengono bruciati in un inceneritore approvato nell'azienda agricola
- Gli animali morti vengono sepolti nel terreno appropriato della fattoria
- Altro

*Vai alla domanda 43.*

42. Il materiale morto può essere raccolto dall'impresa di trasformazione delle carcasse di animali senza che questi entrino nei locali dell'azienda (ad esempio dalla strada pubblica)? (obbligatorio)

Seleziona un'opzione.

- Sì
- No

43. L'agricoltore/lavoratore agricolo cambia le calzature quando entra nell'area delle scorte morte? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- A volte
- No

44. Le scorte morte vengono manipolate con guanti monouso o le mani vengono pulite e disinfeziate dopo la manipolazione delle scorte morte? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- A volte
- Mai

## C. Approvvigionamento di mangimi, acqua e attrezzature

45. Che tipo di mangime viene utilizzato nell'azienda agricola? (obbligatorio)

*\*L'alimentazione con brodo potrebbe essere vietata nel tuo paese. Si prega di notare che questi sondaggi sono utilizzati in tutto il mondo.*

*Seleziona quelli applicabili.*

- Mangimi commerciali
- Colture proprie o naturali (ad es. ghiande)
- Mangime a brodo crudo\*
- Mangime a brodo cotto\*

*Se l'opzione "Mangimi commerciale" è selezionata, passare alla domanda 46.*

*Altrimenti, andare alla domanda 49.*

46. I mangimi per animali provengono da un'azienda di mangimi che soddisfa specifici requisiti igienici (ad esempio sono esenti da salmonella, sono stati sottoposti a un trattamento termico come la pellettizzazione)? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No
- Non lo so

47. L'azienda di alimentazione può riempire i silos/stoccaggio del mangime senza entrare nell'area pulita? (obbligatorio)

*L'area pulita è l'area del sito di produzione ad accesso limitato, cioè dove sono ammessi solo gli animali dell'allevamento, le persone dopo aver applicato le misure igieniche nel blocco igienico e i materiali e i veicoli specifici dell'azienda. L'area sporca comprende tutte le altre parti dell'azienda agricola a cui hanno accesso i visitatori, i veicoli esterni, etc. L'area sporca comprende anche l'impianto di stoccaggio delle carcasse.*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

48. Il fornitore di mangimi ha accesso alle aree di detenzione degli animali in cui è possibile il contatto diretto con i suini? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

49. Il sistema di erogazione dell'acqua (incluso il serbatoio di raccolta dell'acqua) è sempre coperto? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- Parzialmente
- No

50. Con quale frequenza viene eseguita un'analisi batteriologica dell'acqua potabile? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Ogni anno o più frequentemente
- Ogni due anni
- Meno frequentemente di ogni due anni
- Mai
- Mai, ho un approvvigionamento idrico comunale

*Se si sceglie "Mai" o "Mai, ho un approvvigionamento idrico comunale", passare alla domanda 52.*

51. In quale luogo vengono prelevati i campioni d'acqua per le analisi batteriologiche? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sia alla fonte che all'ultimo bevitore (più lontano dalla fonte)
- All'ultimo bevitore
- Alla fonte
- Altro (ad es. al bevitore all'inizio della fila)
- Non lo so

52. Viene utilizzato una zona di passaggio specifica e ben funzionante per i materiali che entrano negli edifici dell'azienda (ad esempio un armadio UV per utensili e attrezzi)? (obbligatorio)

*I materiali possono essere telefoni cellulari, documenti, penne, strumenti diagnostici, ecc.*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

53. Ci sono attrezzature (piccole o grandi) condivise con altri allevamenti che entrano nel suo allevamento e/o hanno contatti con i suoi suini? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No
- Non lo so

*Se si sceglie "No" o "Non lo so", andare alla domanda 55.*

54. Sono state adottate misure specifiche per l'introduzione di attrezzature provenienti da altre aziende agricole? (obbligatorio)

*Ad esempio, pulizia e disinfezione, quarantena in un luogo specifico.*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì**
- No**

## D. Visitatori e lavoratori agricoli

### 55. L'azienda agricola segue un piano di biosicurezza scritto? (obbligatorio)

*Un piano di biosicurezza dovrebbe contenere almeno i seguenti elementi: gli aspetti/rischi critici associati all'azienda agricola e la definizione delle priorità dell'implementazione della biosicurezza specifica per l'azienda con revisioni periodiche (almeno annuali) per il miglioramento.*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

### 56. L'allevatore e/o i lavoratori agricoli hanno ricevuto una formazione sulla biosicurezza nella produzione di suini negli ultimi cinque anni? (obbligatorio)

*La formazione può essere un diploma, un corso di e-learning, workshop o webinar. La formazione può essere impartita anche da personale interno purché abbia ricevuto una formazione certificata da parte dell'azienda.*

*Se non ha lavoratori agricoli, selezioni l'opzione "Sì, entrambi hanno ricevuto una formazione sulla biosicurezza" se l'agricoltore ha ricevuto una formazione. Se l'agricoltore non ha ricevuto una formazione, selezionare l'opzione "Nessuno dei due ha ricevuto una formazione sulla biosicurezza".*

**Seleziona un'opzione.**

- Entrambi hanno ricevuto una formazione sulla biosicurezza
- Solo uno di loro ha ricevuto una formazione sulla biosicurezza
- Nessuno dei due ha ricevuto una formazione sulla biosicurezza

### 57. I visitatori sono tenuti a notificare e registrare la loro presenza prima di entrare nelle strutture per animali? (obbligatorio)

*Ad esempio, esiste un cancello chiuso, in modo che un visitatore debba chiamare qualcuno/suonare un campanello per accedere, oppure vi sia l'obbligo di firmare un registro, o altro.*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

58. È disponibile un blocco igienico che viene sempre utilizzato dai visitatori quando entrano nelle strutture per animali? (obbligatorio)

*Il blocco igienico è una stanza in cui, tra l'altro, è possibile indossare abiti/calzature specifici per l'azienda agricola e lavarsi/disinfettare le mani.*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- È presente un blocco igienico, ma non sempre viene utilizzato
- No

*Se si sceglie "No", passare alla domanda 61.*

59. Tutte le strutture per animali sono accessibili ai visitatori solo attraverso un blocco igienico? (obbligatorio)

*Cioè non ci sono modi alternativi per entrare nelle strutture per animali. Bisogna sempre passare attraverso il blocco igienico.*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

60. Esiste una netta separazione tra l'area pulita e quella sporca del blocco igienico (ad es. una barriera fisica o una doccia passante)? (obbligatorio)

*L'area sporca del blocco igienico è il luogo in cui i lavoratori agricoli/visitatori entrano, ripongono i loro vestiti/calzature e puliscono/disinfettano le mani. Nell'area pulita del blocco igienico, possono indossare indumenti e calzature specifici per l'azienda agricola.*

*Barriera fisica: ad es. tavola/panca di legno.*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

61. C'è una doccia e viene sempre utilizzata dai visitatori/personale prima di entrare nelle strutture per animali? (obbligatorio)

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- Solo per i visitatori, non per il personale
- C'è una doccia, ma non è sempre utilizzata
- Non c'è una doccia

62. Prima di poter entrare nell'azienda agricola, i visitatori e i lavoratori agricoli devono ...? (obbligatorio)

	Sempre	A volte	Mai
Indossare abiti specifici per l'azienda agricola/portare vestiti puliti (se non disponibili)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Indossare calzature specifiche per l'azienda agricola/portare calzature pulite e disinfeziate (se non disponibili)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavare e disinfezare le mani/utilizzare i guanti	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

63. Ci sono lavoratori agricoli che hanno contatti con suini diversi da quelli presenti nello stabilimento? (obbligatorio)

*Maiali in casa, in altre fattorie, cinghiali, caccia, fiere agricole.*

Seleziona un'opzione.

- Sì
- No

## E. Controllo dei parassiti e degli uccelli

64. L'esterno degli edifici agricoli (intorno alle mura) è pavimentato e pulito (cioè erbacce, rifiuti e altro vengono rimossi) in modo che non ci siano nascondigli per i parassiti? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- Parzialmente
- No

65. Nell'azienda agricola è in atto un programma di disinfezione? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Viene assunta periodicamente un'azienda di disinfezione professionale
- L'azienda agricola dispone di un proprio programma periodico di disinfezione
- La lotta contro i parassiti viene eseguita solo se si nota un'infestazione/sovrapopolazione (ad es. tramite trappole per roditori)
- Non esiste un programma di disinfezione

66. Gli animali domestici o selvatici hanno accesso alle strutture per animali (compreso il deposito di mangimi e lettiera)? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- Solo ad alcuni di essi
- No

67. Gli uccelli hanno accesso alle strutture per animali (compreso il deposito di mangimi e lettiera)? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- Solo ad alcuni di essi
- No

68. Le griglie sono posizionate su tutte le entrate e le uscite dell'aria? (obbligatorio)

*Si intendono griglie abbastanza piccole da tenere lontani roditori e piccoli uccelli.*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- Parzialmente
- No

## F. Ubicazione dell'azienda agricola

69. L'allevamento si trova in un'area con un'alta o una bassa densità di suini? (obbligatorio)

*Una regione con un'alta densità di suini ha una densità media di suini di >300 suini/km<sup>2</sup> a livello comunale. Se ci sono più allevamenti di suini entro un raggio di 3 km dal suo allevamento, molto probabilmente si trova in un'area ad alta densità.*

**Seleziona un'opzione.**

- Bassa densità
- Alta densità
- Non lo so

70. Ci sono altri allevamenti di suini entro un raggio di 500 metri (0,3 miglia) dal tuo allevamento? (obbligatorio)

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

71. Il letame di altri allevamenti di suini viene sparso su terreni agricoli entro un raggio di 500 metri (0,3 miglia) dalla tua fattoria? (obbligatorio)

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

72. I veicoli di trasporto che trasportano animali provenienti da altre aziende agricole passano spesso (cioè almeno una volta al giorno) su una strada a meno di 100 metri (328 piedi) dalla vostra azienda (ad esempio a causa dell'ubicazione di un macello nelle vicinanze)? (obbligatorio)

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

73. Sono stati avvistati cinghiali (o le loro tracce) entro un raggio di 10 chilometri (6,2 miglia) dal suo stabilimento? (obbligatorio)

*Stabilimento: l'intera struttura dell'azienda, compresi tutti gli impianti interni per gli animali e l'intera area esterna circostante l'azienda.*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No
- Non lo so

**74. La fattoria è recintata da recinzioni a prova di cinghiale?  
(obbligatorio)**

*Una recinzione a prova di cinghiale è una doppia fila di recinzione in rete metallica o filo metallico con un'altezza minima di 1,5 m o una singola recinzione solida in metallo, muratura o altro materiale solido con un'altezza minima di 1,5 m.*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

**Se si sceglie "No", si vada alla domanda 76.**

**75. Le recinzioni vengono ispezionate regolarmente (cioè almeno una volta al mese) per individuare violazioni e, se necessario, ripararle?  
(obbligatorio)**

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

## G. Gestione della malattia

76. Esiste un piano di trattamento nell'azienda agricola che viene valutato su base annuale da un veterinario/consulente sanitario? (obbligatorio)

*Consulente sanitario: qualsiasi persona che viene in azienda per aiutare a migliorare la salute degli animali (es. nutrizionista, consulente, etc.).*

*Seleziona le opzioni applicabili.*

- Sì, per la vaccinazione
- Sì, per la sverminazione
- Sì, per additivi/pre- o probiotici o altro
- No

77. Viene effettuata una valutazione periodica (ossia almeno una volta all'anno) dello stato della malattia dell'azienda (ad esempio sierologia, tendenze dei risultati nei macelli, ecc.) in consultazione con un veterinario/consulente sanitario? (obbligatorio)

*Consulente sanitario: qualsiasi persona che viene in azienda per aiutare a migliorare la salute degli animali (es. nutrizionista, consulente, etc.).*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

78. I suini piccoli (stay-behind, ad esempio a causa di cause poco chiare) e/o i suini malati sono isolati da quelli sani o si applica una rigorosa politica di eutanasia? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- I maiali piccoli sono sempre isolati dagli animali sani
- I maiali piccoli sono talvolta isolati dagli animali sani
- I maiali piccoli non sono isolati, rimangono sempre all'interno del loro gruppo
- C'è una rigida politica di eutanasia, quindi non ci sono maiali piccoli o sono molto rari

*Se si sceglie "I maiali piccoli non sono isolati, rimangono sempre all'interno del loro gruppo" o "C'è una rigida politica di eutanasia, quindi non ci sono o non ci sono quasi maialini", passare alla domanda 81.*

79. Cosa succede con i maiali piccoli dopo il recupero? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Vengono reinseriti nel loro gruppo originale
- Vengono trasferiti in una fascia di età più giovane
- Vengono tenuti isolati dagli altri animali fino a quando non lasciano l'allevamento

80. I suini malati vengono regolarmente maneggiati/visitati dopo quelli sani? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

## H. Periodo del parto e dell'allattamento

Quando le scrofe e, dopo il parto, i loro suinetti lattanti sono alloggiati insieme.

81. Le scrofe vengono lavate **prima** di essere trasferite nell'unità parto? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- A volte
- Mai

82. I suinetti lattanti vengono sistematicamente trasferiti tra scrofe (cioè in affidamento incrociato)? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

*Se si sceglie "No", vai alla domanda 85.*

83. L'affidamento incrociato di suinetti lattanti tra scrofe diverse avviene una o più volte per lattazione? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Una volta
- Più di una volta

84. Quando si verifica l'affidamento incrociato? (obbligatorio)

*Seleziona quelli applicabili.*

- Entro 24 ore dal parto
- Tra 24 e 72 ore dopo il parto
- Più di 72 ore dopo il parto

85. Quante volte i suinetti vengono abitualmente presi a mano (ad es. vaccinazione, castrazione, dignignamento dei denti, taglio della coda, marcatura delle orecchie, etc.) tra la nascita e lo svezzamento? (obbligatorio)

*Alcune delle manipolazioni menzionate in questa domanda potrebbero essere vietate nel tuo paese. Si prega di notare che questi sondaggi sono utilizzati in tutto il mondo. Se si verificano più manipolazioni nello stesso momento, è possibile considerarle come un'unica occasione.*

.....

86. I materiali/gli strumenti per il trattamento (ad es. lama di castrazione, coda di taglio, pugnalatore per le orecchie, aghi per iniezione) vengono puliti e disinfezati o sostituiti tra una cucciola e l'altra? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- Solo alcuni dei materiali/strumenti vengono puliti e disinfezati o sostituiti
- No

87. Durante la castrazione, le lame/aggi di castrazione vengono disinfezati o sostituiti per suinetti diversi? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Le lame/aggi vengono disinfezati o sostituiti dopo ogni suinetto
- Le lame/aggi vengono disinfezati/sostituiti dopo l'utilizzo per diversi suinetti operi i suinetti di uno stesso recinto
- Le lame/aggi non vengono disinfezati o sostituiti fino a quando non sono smussati
- La castrazione non viene eseguita

## I. Unità di nido d'infanzia

Dove tutti i suinetti svezzati sono alloggiati insieme

88. In ogni compartimento dell'unità di nido d'infanzia viene praticata una rigorosa gestione onnicomprensiva? (obbligatorio)

*Onnicomprensiva: gli animali che si trasferiscono nella stessa unità di nursery vengono spostati lì tutti insieme e nessun nuovo animale viene introdotto nell'unità di nursery prima che venga svuotata.*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

89. I suinetti più anziani (di un diverso gruppo da parto) a volte vengono mescolati con suinetti più giovani? (obbligatorio)

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

90. Qual è la densità massima di allevamento di un recinto nell'unità di nursery? (obbligatorio)

**Seleziona un'opzione.**

- 0,33 m<sup>2</sup> per animale o più
- da 0,32 a 0,26 m<sup>2</sup> per animale
- da 0,25 a 0,16 m<sup>2</sup> per animale
- 0,15 m<sup>2</sup> per animale o meno

91. L'unità di svezzamento è fisicamente separata (cioè non è possibile alcun contatto diretto) dalle altre unità di suini? (obbligatorio)

*Cioè non ci sono altri gruppi di animali presenti nello stesso edificio/area.*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No
- Non applicabile

92. C'è un blocco igienico separato per l'unità di nursery? (obbligatorio)

*Un blocco igienico è una struttura in cui, tra l'altro, è possibile indossare vestiti/stivali specifici e pulire/disinfettare le mani.*

**Seleziona un'opzione.**

- Sì
- No

## J. Unità di finitura

Dove tutti i suini da macello sono alloggiati insieme

93. In ogni scomparto dell'unità di finitura viene praticata una rigorosa gestione all-in? (obbligatorio)

*All-in: gli animali che si spostano nella stessa unità di finissaggio vengono spostati tutti insieme e non vengono introdotti nuovi animali nell'unità di finissaggio prima che venga svuotata.*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

94. Le diverse fasce d'età sono rigorosamente separate in compartimenti/aree diversi (cioè fisicamente separati)? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No
- Non applicabile

*Se si sceglie "No" o "Non applicabile", passare alla domanda 96.*

95. I suini da macello più anziani a volte vengono mescolati con suini più giovani? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

96. Qual è la densità massima di suini di un recinto nell'unità finale? (obbligatorio)

*I suini da macello "regolari" vengono tenuti fino a quando non raggiungono tra i 90 e i 115 chilogrammi di peso vivo (tra le 200 e le 250 libbre). I suini da macello pesante sono quelli che pesano più di 115 chilogrammi di peso vivo (più di 250 libbre).*

*Seleziona un'opzione.*

- 1 o più m<sup>2</sup> per suino da macello (1,50 m<sup>2</sup> o più per suino da macello pesante)
- da 0,70 a 0,99 m<sup>2</sup> per suino da macello (da 1,10 a 1,49 m<sup>2</sup> per suino da macello pesante)
- da 0,60 a 0,69 m<sup>2</sup> per suino da macello (da 0,80 a 1,09 m<sup>2</sup> per suino da macello pesante)
- Meno di 0,60 m<sup>2</sup> per suino da macello (meno di 0,80 m<sup>2</sup> per suino da macello pesante)

## K. Misure tra compartimenti, linee di lavoro e uso delle attrezzature

97. Nello stabilimento sono presenti diversi compartimenti/gruppi di età? (obbligatorio)

Seleziona un'opzione.

- Sì
- No

Se si sceglie "No", andare alla domanda 103.

98. Tra i diversi compartimenti/gruppi di età, vengono eseguite le seguenti azioni? (obbligatorio)

Compartimento: un'unità o un'area fisicamente definita in cui viene tenuto un gruppo di suini (ossia è possibile avere più compartimenti della stessa categoria di animali). Spesso è possibile il contatto fisico tra gli animali di diversi recinti all'interno di questo compartimento.

	Sempre	A volte	Mai
Cambio con abiti specifici per scomparto/fascia d'età	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Cambio in calzature specifiche per scomparto/fascia d'età	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Lavaggio di mani/cambio di guanti per scomparto/fascia d'età	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

99. I bagni di disinfezione e/o i lavastivali vengono utilizzati tra scomparti/unità diverse? (obbligatorio)

Seleziona un'opzione.

- Sì
- Solo per alcuni scomparti/unità
- No

100. Quale sequenza di lavoro viene utilizzata in circostanze normali? (obbligatorio)

Seleziona un'opzione.

- Dagli animali giovani a quelli anziani
- Dagli animali vecchi a quelli giovani
- Un'altra sequenza di lavoro
- Non c'è una sequenza di Lavoro

101. L'attrezzatura necessaria per una specifica categoria di animali è collocata in base alle linee di lavoro (percorso di routine del lavoro) per evitare che l'attrezzatura venga utilizzata in qualsiasi altra categoria di età? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

102. Sono chiaramente riconoscibili (ad esempio dai colori) e sono utilizzati materiali/strumenti separati per ogni unità o fascia d'età? (obbligatorio)

*Questa domanda riguarda tutte le unità (se disponibili): gabbie da parto, unità di svezzamento e unità di ingrasso.*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

103. I pannelli di cernita/guida dei suini sono facili da pulire (ad es. in plastica) e vengono puliti e disinfeccati regolarmente (cioè dopo ogni utilizzo o almeno dopo ogni ciclo di produzione durante la pausa sanitaria)? (obbligatorio)

*Seleziona un'opzione.*

- Sì, i pannelli sono facili da pulire e vengono regolarmente puliti e disinfeccati
- I pannelli sono facili da pulire ma non vengono puliti e disinfeccati regolarmente
- I pannelli non sono facili da pulire (ad es. legno) ma vengono puliti e disinfeccati regolarmente
- No, i pannelli non sono facili da pulire (ad es. legno) e non vengono puliti e disinfeccati regolarmente

104. Vengono utilizzate siringhe e aghi per iniezione specifici per ogni fascia d'età? (obbligatorio)

*Questa domanda riguarda tutte le unità (se disponibili): gabbie da parto, unità di svezzamento e unità di ingrasso.*

*Seleziona un'opzione.*

- Sia le siringhe che gli aghi sono specifici per ogni fascia d'età
- Solo gli aghi sono specifici per la fascia d'età
- No
- Non applicabile

**105. Dopo quanti maiali vengono cambiati gli aghi per iniezione?  
(obbligatorio)**

*Questa domanda riguarda tutte le unità (se disponibili): gabbie da parto, unità di svezzamento e unità di ingrasso.*

*Se la situazione varia a seconda del compartimento/della fascia d'età, si prega di indicare lo scenario peggiore.*

**Seleziona un'opzione.**

- <20
- 20-49
- 50-100
- > 100

## L. Pulizia e disinfezione

106. I recinti/scomparti vengono puliti dopo ogni ciclo produttivo? (obbligatorio)

Questa domanda riguarda tutte le unità (se disponibili): gabbie da parto, unità di svezzamento e unità di ingrasso.

- Tutti i recinti/scomparti vengono puliti dopo ogni ciclo di produzione
- Dopo ogni ciclo di produzione vengono puliti solo alcuni recinti/scomparti
- I recinti/scomparti vengono puliti dopo ogni paio di cicli di produzione
- I recinti/scomparti non vengono mai puliti

Se si sceglie "I recinti/scomparti non vengono mai puliti", passare alla domanda 112.

107. I recinti/scomparti sono bagnati d'acqua prima dell'inizio della pulizia? (obbligatorio)

Seleziona un'opzione.

- Sempre
- A volte
- Mai, pratico solo il lavaggio a secco

Se si sceglie "Mai, pratico solo il lavaggio a secco", vai alla domanda 109.

108. Durante la pulizia viene aggiunto detersivo/sapone all'acqua? (obbligatorio)

Seleziona un'opzione.

- Sempre
- A volte
- Mai

109. I recinti/scomparti vengono disinfezziati dopo ogni ciclo produttivo? (obbligatorio)

Questa domanda riguarda tutte le unità (se disponibili): gabbie da parto, unità di svezzamento e unità di ingrasso.

Seleziona un'opzione.

- Tutti i recinti/scomparti vengono disinfezziati dopo ogni ciclo di produzione
- Solo alcuni recinti/scomparti vengono disinfezziati dopo ogni ciclo di produzione
- I recinti/scomparti vengono disinfezziati dopo ogni paio di cicli di produzione
- I recinti/scomparti non vengono mai disinfezziati

110. Le strutture per animali sono completamente asciutte prima dell'ingresso di nuovi suini? (obbligatorio)

Seleziona un'opzione.

- Sempre
- A volte
- Mai

111. Viene verificata l'efficacia della pulizia e della disinfezione (ad es. con igienogramma, ATP-metria, tamponi, etc.)? (obbligatorio)

*L'igienogramma è la quantificazione dello stato batterico dell'ambiente con una piastra di contatto.*

**Seleziona un'opzione.**

- Sempre
- A volte
- Mai

112. I corridoi e l'area di carico vengono puliti e disinfezati dopo lo spostamento dei suini? (obbligatorio)

**Seleziona un'opzione.**

- Puliti e disinfezati dopo l'uso
- Puliti dopo l'uso
- Disinfettati dopo l'uso
- Né puliti né disinfezati dopo l'uso

113. Le attrezzature (ad es. pannelli di cernita/guida, vanghe) vengono pulite e disinfezate dopo il loro utilizzo? (obbligatorio)

**Seleziona un'opzione.**

- Sempre
- A volte/parte dell'attrezzatura
- Mai

114. I sistemi di alimentazione (linee di alimentazione, mangiatoie) vengono puliti e disinfezati dopo ogni ciclo di produzione? (obbligatorio)

**Seleziona un'opzione.**

- Puliti e disinfezati dopo ogni ciclo produttivo
- Puliti solo dopo ogni ciclo di produzione
- Puliti ma non dopo ogni ciclo di produzione (solo occasionalmente)
- Mai puliti né disinfezati

115. Il silo/stoccaggio del mangime viene pulito (e disinfezato) all'interno? (obbligatorio)

**Seleziona un'opzione.**

- Più volte all'anno
- Una volta all'anno
- Una volta ogni due anni
- Meno di una volta ogni due anni
- Mai
- Non c'è silo/stoccaggio di mangime

116. L'impianto dell'acqua potabile viene pulito e disinfeccato all'interno tra un ciclo di produzione e l'altro? (*obbligatorio*)

*Ciò esclude l'uso continuo di basse dosi di disinfeccante durante i cicli produttivi.*

**Seleziona un'opzione.**

- Più volte all'anno
- Una volta all'anno
- Una volta ogni due anni
- Meno di una volta ogni due anni
- Mai