



ASSOCIAZIONE ITALIANA ALLEVATORI

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

AI SENSI DEI REGG. CE 178/02 E 852/2004



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

Premessa

Le finalità del presente manuale sono quelle di integrare a livello di allevamento le indicazioni di corretta prassi operativa derivanti dalle Linee guida AIA validate dal Ministero della Salute con lettera del 18 maggio 2006 prot. DGVA-IX-19632-P con le prescrizioni in materia di igiene, sicurezza e rintracciabilità specifiche per la produzione primaria, come riportato nell'allegato I (produzione primaria) del Reg CE 852/04.

L'A.I.A. predispone questo manuale per gli allevamenti di conigli associate al Sistema degli Allevatori.

Agli allevamenti che operano su tutto il territorio nazionale e che aderiscono al Sistema degli Allevatori le Associazioni assicurano:

- Consulenza aziendale specialistica, periodica e continuativa erogata attraverso personale tecnico specializzato (veterinari).
- Elaborazione periodica di dati per la valutazione dell'andamento produttivo, riproduttivo, della situazione igienico-sanitaria della stalla, calcolo di indici sul benessere animale (mastiti, metriti, forme respiratorie etc.)

Il presente manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti di conigli è redatto ai sensi dei Regg. CE 852/04, 853/04, 183/05, 178/02 e DI 158/06, pertanto la sua corretta applicazione garantisce la sicurezza, l'igienicità e la rintracciabilità delle produzioni e conforma gli allevatori stessi al rispetto delle prescrizioni dei regolamenti suddetti, oltre ad essere rispondente agli obblighi imposti dal 1° gennaio 2007 dalla condizionalità, in merito al benessere animale.

Inoltre il manuale rappresenta la possibilità per gli allevatori di valorizzare il proprio prodotto, in quanto l'adesione al sistema AIA di fatto garantisce l'origine nazionale e regionale.

Questo manuale vuole rispondere alle esigenze degli allevatori di conigli e analizza le problematiche relative alla gestione di tutto il processo produttivo, dall'approvvigionamento delle materie prime fino alla consegna del prodotto finito, compresa la gestione delle strutture, degli impianti e delle attrezzature.

Il manuale fornisce informazioni sui pericoli che possono insorgere nella produzione, nelle operazioni associate e sulle azioni di controllo dei pericoli stessi.

Il manuale, infine, riporta i documenti di registrazione necessari per garantire il rispetto delle prescrizioni previste dalla Normativa vigente.



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

Indice

| | | |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1. | Scopo | 4 |
| 2. | campo di applicazione | 4 |
| 3. | riferimenti legislativi, normativi e interni | 4 |
| 3.1 | Principali riferimenti legislativi nazionali e comunitari | 4 |
| 3.2 | Norme e documenti interni | 8 |
| 4. | definizioni e abbreviazioni | 8 |
| 5. | descrizione dell'azienda | 11 |
| 6. | descrizione del prodotto e destinazione | 12 |
| 7. | descrizione dei processi produttivi | 12 |
| 7.1 | Processo di approvvigionamento e stoccaggio | 13 |
| 7.1.1 | Approvvigionamento dei "prodotti critici" | 13 |
| 7.1.2 | Gestione dei fornitori | 16 |
| 7.1.3 | Stoccaggio | 16 |
| 7.2 | Processo di alimentazione | 18 |
| 7.2.1 | Razione e razionamento | 18 |
| 7.3 | Processo di allevamento | 20 |
| 7.3.1 | Gestione produttiva | 21 |
| 7.3.3 | Gestione delle nidiate (lotti di produzione) | 22 |
| 7.3.4 | Trattamenti sanitari degli animali | 22 |
| 7.4 | Strutture, impianti ed attrezzature | 25 |
| 8. | Principali pericoli che possono insorgere nell'allevamento cunicolo e e relative azioni di controllo | 26 |
| 8.1 | Definizione dei pericoli relativi alla produzione di conigli da carne | 26 |
| 9. | GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' E PROCEDURA PER IL RITIRO RICHIAMO DEL PRODOTTO DAL MERCATO | 36 |
| 10. | Verifica del sistema di rintracciabilità e di autocontrollo | 37 |
| 11. | addestramento | 37 |
| 12. | Documenti di Registrazione | 38 |



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

1. SCOPO

Il presente manuale costituisce una linea guida per gli allevatori, al fine di garantire la sicurezza alimentare, l'igienicità e la rintracciabilità dei loro prodotti ai sensi dei Regg.CE 852/04, 853/04 e 178/02, nonché degli alimenti acquistati o prodotti, somministrati agli animali destinati alla produzione di alimenti ai sensi del Reg CE 183/05 e nel rispetto del D.lgs 193/06 e Dlgs 158/06 per la farmacovigilanza.

Il manuale garantisce di evitare i pericoli e di controllare i punti critici che possono insorgere nella produzione di carne cunicola, ad esempio contaminazioni da micotossine, uso improprio di prodotti fitosanitari, biocidi e medicinali veterinari, attraverso la corretta gestione di mangimi/animali/prodotti, documentabile dalle previste registrazioni.

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente manuale per l'azienda agricola e zootecnica si applica alla gestione e controllo delle attività critiche a partire dalla gestione degli animali, degli alimenti zootecnici, dei biocidi e dei fornitori, fino alla gestione del prodotto finito costituito o da animali destinati alla rimonta o da animali destinati alla macellazione.

3. RIFERIMENTI LEGISLATIVI, NORMATIVI E INTERNI

3.1 Principali riferimenti legislativi nazionali e comunitari

Riproduzione Animale

- Legge 30 del 15/01/1991 "Disciplina della riproduzione animale" e successive modificazioni ed integrazioni



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

- Legge 3 agosto 1999, n. 280 Modifiche ed integrazioni alla legge 15 gennaio 1991, n. 30, recante disciplina della riproduzione animale, anche in attuazione della direttiva 94/28/CE del Consiglio, del 23 giugno 1994
- DM del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 18 aprile 2000 e successive modifiche” Programma dei Controlli Funzionali per ogni specie razza e, tipo genetico”

Medicinali e Polizia Veterinaria

- Regolamento di Polizia Veterinaria approvato con DPR n. 320 del 08/02/1954
- D.lgs n. 193/06 “Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari” e successive modifiche.
- D.lgs n. 158/2006 e recante “Attuazione della direttiva 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica e delle sostanze beta-agoniste nelle produzioni animali” e successive modifiche.
- DM 18/9/93 “Approvazione del modello di ricetta medico-veterinaria”.
- DM 28/5/92 “Approvazione del modello di dichiarazione di scorta per animali inviati ai macelli pubblici e privati”.
- Reg.CE n.1774/2002 del 03/10/2002, recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano.
- Reg CE 1831/2003 sugli additivi destinati all'alimentazione animale
- Linea guida per la disciplina della registrazione e della trasmissione dei dati informativi indispensabili per istituire un sistema di rintracciabilità del farmaco veterinario - Ministero della Salute - DGSA nota 1602-P dello 01/02/2010
- Reg. CE n. 470/2009 che stabilisce procedure comunitarie per la determinazione dei limiti di residui di sostanze farmacologicamente attive negli alimenti di origine animale e che abroga il reg. CE 2377/90 e modifica la Direttiva CE 2001/82 e il Reg. CE 726/2004
- Dir.CE 2003/74/CE del 22/09/2003 che modifica la Dir. 96/22/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica, e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali.



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

- D.lgs n.158 del 16/03/2006 “Attuazione della Dir. 2003/74/CE, concernente il divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica, tireostatica, e delle sostanze β -agoniste nelle produzioni animali.
- Reg CE n. 1831/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 sugli additivi destinati all'alimentazione animale.
- D.lgs 10 maggio 2004, n.149 di attuazione delle direttive 2001/102/CE, 2002/32/CE, 2003/57 CE, 2003/100/CE, relative alle sostanze ed ai prodotti indesiderabili nell'alimentazione degli animali e successive modifiche.
- D. lgs n. 193 del 06/04/2006 "Attuazione della direttiva 2004/28/CE recante codice comunitario dei medicinali veterinari".
- Legge 281/63 Disciplina della preparazione e del commercio dei mangimi.
- Reg.CE n.183/2005 del parlamento europeo e del Consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi
- D.lgs 3 marzo 1993 n.90, attuazione della direttiva 90/167/CE con la quale sono stabilite le condizioni di preparazione, immissione sul mercato ed utilizzazione dei mangimi medicati nella Comunità.
- Linee guida sul controllo ufficiale dei mangimi (nota n. 0012381-P del 02/07/2009 del Ministero del Lavoro, Salute e Politiche) per l'applicazione del Reg.CE 152/2009.
- Reg. CE 37/2010 della Commissione del 22 dicembre 2009 concernente le sostanze farmacologicamente attive e la loro classificazione per quanto riguarda i limiti massimi di residui negli alimenti di origine animale.

Protezione e Benessere Animale

- D.lgs 26 marzo 2001, n.146 “Attuazione della direttiva 98/58/CE relativa alla protezione degli animali negli allevamenti”.
- Direttiva 98/58/ CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti e successive modifiche ed integrazioni.



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

Rintracciabilità e Sicurezza Alimentare

- D.lgs. 2 febbraio 2001 n. 31 “Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano”.
- Reg. CEE n. 178/2002 che stabilisce i principi ed i requisiti della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”.
- Reg. CEE n. 852 del 29/04/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari.
- Reg. CEE n. 853 del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Reg. CE n 183/2005 del parlamento europeo e del consiglio del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l’igiene dei mangimi
- Reg. CE n. 2073/2005 della Commissione del 15 novembre 2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari.
- Reg. CE n. 1662/2006 della Commissione del 6 novembre 2006 recante modifica del Reg.CE n.853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- D.lgs del 6 novembre 2007,n.193 “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei Regolamenti comunitari nel medesimo settore”.
- Reg. 1881/2006 “che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari” e successive modifiche.

Responsabilità del Produttore

- D.lgs 28/02/2001 n. 25 “Attuazione della Direttiva n. 199/34/CE che modifica la Direttiva 85/374/CE in materia di responsabilità per danno da prodotti difettosi”.



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

Varie

- Normative Regionali
- Piani Interregionali di Assistenza Tecnica

3.2 Norme e documenti interni

- Linee guida per la definizione di un manuale per la rintracciabilità, per l'autocontrollo nelle aziende iscritte al Sistema Italiano Allevatori.

4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Igiene degli Alimenti

Insieme delle misure necessarie ad assicurare la sicurezza dell'alimento

Rinrintracciabilità (Reg.178/2002)

La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

Pericolo o elemento di pericolo (Reg.178/2002)

Agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione, in cui un alimento o mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute.



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

Rischio (Reg. 178/2002)

Funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo.

Analisi del rischio (Reg.178/2002)

Processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio

Valutazione del Rischio (Reg. 178/2002)

Processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.

Gestione del Rischio (Reg. 178/2002)

Processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e , se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.

Comunicazione del Rischio (Reg.178/2002)

Lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio;



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

Punto critico di controllo (CCP): punto critico in corrispondenza del quale è possibile eliminare un pericolo o ridurlo entro limiti accettabili

Non Conformità (NC) (Reg. 882/2004)

Qualsiasi scostamento dai parametri di processo o specifiche di prodotto stabiliti

Medicinale Veterinario

- 1) ogni sostanza o associazione di sostanze presentata come avente proprietà curative e profilattiche delle malattie animali;
- 2) ogni sostanza o associazione di sostanze che può essere usata sull'animale o somministrata all'animale allo scopo di ripristinare, correggere o modificare funzioni fisiologiche mediante un'azione farmacologica, immunologica o metabolica, oppure di stabilire una diagnosi medica

Tempo di attesa

Intervallo di tempo che deve intercorrere tra l'ultima somministrazione del medicinale veterinario agli animali nelle normali condizioni d'uso e secondo le disposizioni del presente decreto e l'ottenimento di prodotti alimentari da tali animali per tutelare la salute pubblica garantendo che detti prodotti non contengono residui in quantità superiore ai limiti massimi di residui di sostanze attive, come stabilito ai sensi del regolamento (CEE) 2377/90 e successive modifiche

AIA: Associazione Italiana Allevatori

Allevamento iscritto al Sistema degli Allevatori (di seguito denominato "Allevamento" o "Azienda") che aderisce al libro genealogico o al registro anagrafico della specie cunicola



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

ovvero che utilizza riproduttori certificati forniti da allevamenti di libro genealogico o di registro anagrafico. Unità produttiva socia di una Associazione Provinciale Allevatori.

Alimento (o "alimento per animali") Reg. 178/2002: qualsiasi sostanza o prodotto, compresi gli additivi, trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato alla nutrizione per via orale degli animali

Alimento medicamentoso (D.lgs 193/2006)

Qualsiasi miscela di medicinale o medicinali veterinari e alimento, preparata prima della sua immissione in commercio e destinata ad essere somministrata senza trasformazione per le sue proprietà curative o preventive.

ANCI: Associazione Nazionale Coniglicoltori Italiani.

APA: Associazione Provinciale Allevatori.

ARA: Associazione Regionale Allevatori

ANA: Associazione Nazionale Allevatori

FIFO: First In First Out

VII: Verifica Ispettiva Interna

5. DESCRIZIONE DELL'AZIENDA

L'azienda è in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente e viene identificata con le seguenti informazioni riportate sul frontespizio allegato al presente manuale:



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

- ragione sociale e indirizzo dell'azienda
- titolare
- codice ASL, codice CUAA (Codice Unico delle Aziende Agricole)
- numero del macello autorizzato.

Il frontespizio riporta anche l'elenco del personale operante in azienda e le relative funzioni (organigramma).

L'azienda predispone di una mappa aziendale dove sono chiaramente identificate le strutture di stoccaggio di alimenti e biocidi, i ricoveri degli animali.
Descrizione delle strutture e dei gruppi produttivi

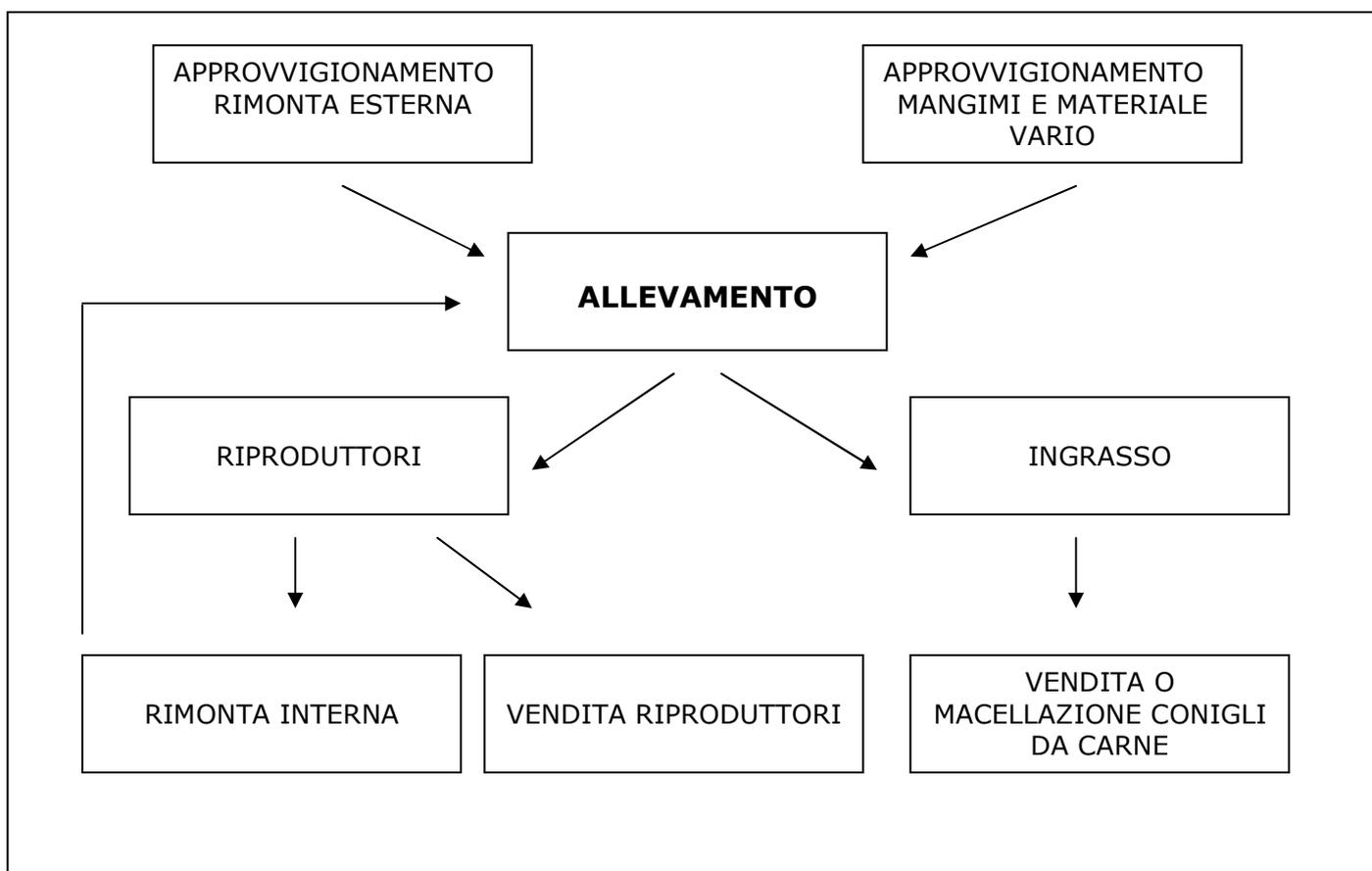
6. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DESTINAZIONE

In azienda, a seconda dell'indirizzo produttivo, si produce:

- *animali da macello*
- *animali da rimonta*

7. DESCRIZIONE DEI PROCESSI PRODUTTIVI

Il flusso di processo che descrive l'allevamento è il seguente:





Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

Nelle pagine seguenti sono analizzate le modalità di gestione delle singole fasi del processo, con indicazione delle modalità di registrazione così come previsto dal Reg. 852/04 e dalla normativa vigente inerente il settore.

7.1 Processo di approvvigionamento e stoccaggio

Riguarda la gestione di tutti i prodotti acquistati, dagli alimenti agli animali, fino ai prodotti utilizzati per i trattamenti veterinari e per le operazioni di pulizia e disinfezione attuate all'interno dell'allevamento.

7.1.1 Approvvigionamento dei "prodotti critici"

L'azienda gestisce l'approvvigionamento dei seguenti "prodotti critici":

- **prodotti per l'alimentazione dei conigli (compresi gli alimenti medicamentosi e mangimi additivati ad es. coccidiostatici)**
- **rimonta esterna**
- **biocidi** (detergenti, disinfettanti e disinfestanti);
- **medicinali veterinari**

mediante raccolta e conservazione dei DDT o copia della fattura per i prodotti acquistati, copia della prescrizione del medico veterinario per l'acquisto di mangimi medicati, oppure mantenendone l'aggiornamento su apposito registro, secondo le modalità descritte di seguito.

Nel processo di approvvigionamento l'azienda si fornisce di **prodotti per l'alimentazione dei conigli** di provenienza extra aziendale, si accerta dell'avvenuta registrazione e/o riconoscimento dell'azienda fornitrice ai sensi del Reg. (CE) 183/05 allegato I e II.

Per i prodotti sfusi a basso contenuto di acqua libera (semi e granaglie, farine, mangimi) di provenienza extra-aziendale, ad esclusione delle aziende agricole, deve essere rilasciato



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

dal vettore un campione della merce, opportunamente identificato, per eventuali azioni di verifica o richiamo a seguito di non conformità di prodotto rilevate dall'azienda o dal cliente. Il campione deve essere idoneamente conservato dall'azienda fino al termine della fornitura successiva.

In occasione di eventuali contestazioni per cattiva qualità di una fornitura, l'azienda può richiedere campione in contraddittorio per forniture successive per opportune verifiche e analisi (Legge 281/63 art. 18 comma 7):

“Al momento dello scarico dei suddetti mangimi, trasportati a mezzo di carri silos, il vettore e il destinatario, ove quest'ultimo ne faccia richiesta, provvederanno al prelevamento in contraddittorio di cinque aliquote per ogni mangime nel caso sia necessario prevedere un campione anche per l'allevatore, tre da consegnare al laboratorio di prima istanza e 1 da destinare al produttore/importatore. (linee guida del Ministero della Salute sul controllo ufficiale dei mangimi per l'applicazione del Reg.CE 152/2009), apponendo a ciascuno di essi sigilli di entrambe le parti, e facendo specifica menzione dell'avvenuto campionamento nel succitato documento di trasporto. Uno dei cinque campioni deve essere ritirato dal vettore e gli altri conservati dal ricevitore della merce.”

Per gli alimenti medicamentosi l'azienda rispetta la normativa vigente D.lgs 90/93 e successiva normativa di attuazione.

Per gli alimenti acquistati, oltre alla conservazione di tutti i documenti di acquisto, deve essere effettuato un controllo in accettazione (D.lgs 149/04) sui seguenti aspetti:

- presenza ed idoneità del cartellino;
- registrazione e/o riconoscimento del fornitore;
- 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.



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

Inoltre deve essere annotata la data di ricevimento merce, il tipo di merce, la tipologia di confezionamento (sfuso, in sacchi, etc), il fornitore e la zona di stoccaggio.

La gestione dei mangimi destinati all'alimentazione animale, avviene conformemente alla normativa cogente (Reg. CE 183/05 sui mangimi).

L'acquisto della **rimonta esterna** è ugualmente un aspetto critico nella gestione dell'approvvigionamento; gestione e registrazione sono però completamente regolate dalla normativa cogente relativa ai requisiti sanitari ed anagrafici dei conigli (modello 4, Dichiarazione di provenienza dei riproduttori, comprese le eventuali vaccinazioni, registro di carico e scarico, ecc...).

- *Verifica all'arrivo dello stato sanitario con visita da parte del veterinario e se possibile con analisi microbiologiche.*
- *Rispettare possibilmente la quarantena prima di immettere la rimonta in produzione.*

Per i **biocidi** e i **prodotti fitosanitari** l'azienda provvede a detenere copia della scheda tecnica e di sicurezza o etichetta che verrà conservata in azienda almeno per il periodo di impiego del prodotto

Per i **farmaci** l'azienda rispetta la normativa vigente 193/06 e 158/06 e successive modifiche.

Per quanto riguarda le registrazioni l'azienda:

- conserva copia della documentazione di accompagnamento degli alimenti per i conigli
- conserva copia della documentazione di accompagnamento dei biocidi
- registra gli approvvigionamenti sul registro approvvigionamenti
- conserva documentazione di acquisto e/o le relative ricette dei farmaci veterinari prescritti e/o acquistati
- conserva copia della prescrizione del medico veterinario.

- detiene il registro dei trattamenti farmacologici effettuati ai sensi del DLvo 193/2006 da conservarsi per almeno 5 anni insieme alle relative prescrizioni medico-veterinarie
- detiene il registro dei trattamenti zootecnici effettuati ai sensi del DLvo 158/2006 da conservarsi per almeno 5 anni insieme alle relative prescrizioni medico-veterinarie



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

- se autorizzata alla detenzione di scorte di medicinali veterinari, conserva il relativo registro di carico e scarico
- Registrazione di ogni eventuale accesso alle scorte da parte del personale non medico autorizzato dal veterinario responsabile.

Fondamentale il rispetto di adeguate procedure operative standard durante le operazioni di miscelazione dei medicinali veterinari o liquidi da somministrare in acque da bere/alimento liquido.

Relativamente all'acqua utilizzata in azienda per il lavaggio delle attrezzature, il DPR 54/97 e reg. CE 853/04 impongono la verifica della potabilità dell'acqua. Nel caso di allacciamento all'acquedotto pubblico non si effettua nessun specifico controllo; nel caso di acqua da pozzo privato si effettuano controlli chimici e microbiologici con frequenza almeno annuale.

7.1.2 *Gestione dei fornitori*

I fornitori sono rintracciabili dai documenti di trasporto o di acquisto e/o dal "Registro approvvigionamenti", in cui sono riportate le informazioni necessarie per rintracciare velocemente gli stessi in caso di comunicazioni inerenti non conformità dei prodotti acquistati.

7.1.3 *Stoccaggio*

Gli ambienti dedicati allo stoccaggio di prodotti per l'alimentazione dei conigli sono tenuti in modo da garantire protezione da fonti di contaminazione e sono identificati in planimetria.

I biocidi devono essere conservati in locali chiusi, separati dagli alimenti.

Se l'azienda è autorizzata dalla ASL a tenere scorte di medicinali veterinari queste devono essere custodite in idonei locali chiusi sotto la responsabilità di un medico veterinario che tiene apposito registro di carico e scarico (a pagine prenumerate e vidimato dall'ASL) da conservarsi per cinque anni dalla data dell'ultima registrazione. Lo stoccaggio dei medicinali veterinari deve avvenire in conformità alle condizioni di conservazione riportate nel foglietto illustrativo e sull'etichettatura degli stessi medicinali.



Associazione Italiana Allevatori

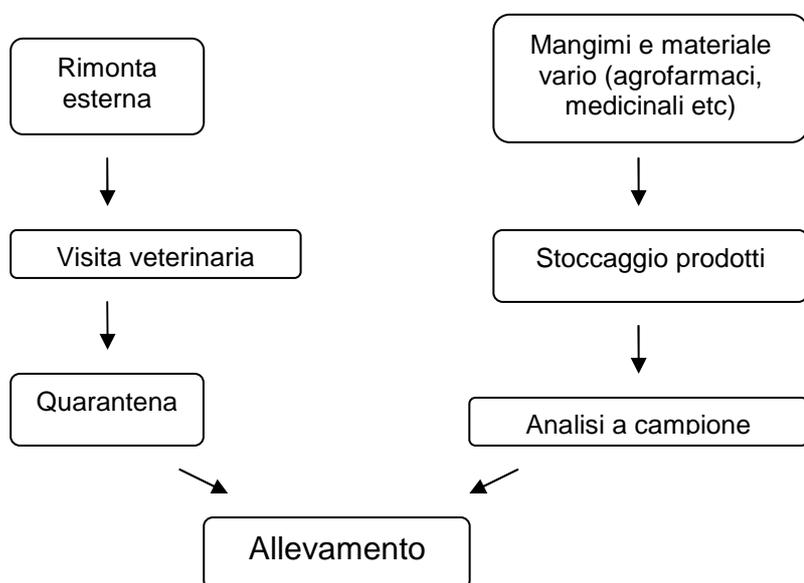
Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

E' importante garantire il rispetto delle temperature e delle condizioni di conservazione del farmaco, mediante l'installazione di un frigorifero dotato di display per l'indicazione della temperatura e attuare adeguate misure per prevenire il surriscaldamento o il congelamento degli ambienti di stoccaggio. Occorre garantire la corretta identificazione delle confezioni per evitare di confonderle tra loro e la necessaria installazione di bidoni chiaramente identificati destinati allo stoccaggio temporaneo dei farmaci scaduti e da smaltire.

Le rimanenze dei medicinali veterinari al termine delle prescritte terapie effettuate o di rimanenze dovute all'interruzione o modifica della terapia prescritta devono essere conservate conformemente alle modalità di conservazione indicate nell'etichettatura del medicinale veterinario e utilizzate solo dietro specifica indicazione di un medico veterinario che abbia provveduto alla preventiva registrazione del trattamento sul relativo registro. Deve essere prevista la presenza di recipienti/armadietti, chiaramente identificati, riservati al deposito temporaneo dei farmaci (e delle relative ricette e fatture) acquistati e destinati ad essere successivamente caricati nella scorta dal veterinario responsabile. L'accesso alle scorte è limitato esclusivamente al personale dell'azienda individuato e autorizzato dal veterinario responsabile.

I rifiuti derivanti da medicinali veterinari ad azione immunologica contenenti microrganismi vivi devono essere preventivamente inattivati mediante ebollizione, incenerimento o immersione in un disinfettante idoneo approvato per l'uso dall'autorità competente. Tutti i medicinali non utilizzati o i rifiuti derivanti da tali medicinali devono essere smaltiti in conformità alle disposizioni di legge locali e conferiti negli idonei sistemi di raccolta e smaltimento per i medicinali non utilizzati o scaduti. È necessario garantire il rispetto delle prescrizioni contenute nelle specifiche sezioni del foglietto illustrativo relative alle modalità di gestione degli animali trattati e dello loro deiezioni finalizzate ad evitare contaminazione ambientale.

**Diagramma flusso di
"approvvigionamento"**



DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE

DDT
Fatture
Modello 4
Cartellini di tutti i prodotti acquistati relativamente a alimenti, animali, prodotti veterinari e prodotti chimici.
Dichiarazioni del fornitore di conformità dei prodotti
Certificati di analisi del fornitore
Registro fornitori
Registro approvvigionamento
Registro non conformità
Prescrizioni medico-veterinarie
Registro (a pagine prenumerate e vidimato dall'ASL) dei trattamenti farmacologici effettuati ai sensi dell'art. 79 del DLvo 193/2006 da conservarsi, unitamente alle copie delle prescrizioni medico-veterinarie, per cinque anni dall'ultima registrazione.
Registro (vidimato dal servizio veterinario della azienda unità sanitaria locale competente per territorio) dei trattamenti zootecnici effettuati ai sensi del DLvo 158/2006
Registro carico-scarico scorte dei medicinali veterinari (solo per aziende autorizzate alla detenzione di scorte) previsto dall'art. 80 del DLvo 193/2006. Tale registro può ricomprendere anche il registro dei trattamenti di cui all'art 79 del DLvo 193/2006.



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

7.2 Processo di alimentazione

Il processo di alimentazione, meccanica o manuale, avviene prevalentemente mediante il ricorso a mangimi composti e additivati presenti in commercio, e solo in rari casi può comprendere una alimentazione mista con l'impiego anche di alimenti o foraggi di produzione aziendale. La razione dipende dalla fase fisiologica del gruppo di animali (fattrice in lattazione, fattrice in gestazione/lattazione, rimonta, svezzamento etc). In funzione del piano alimentare predisposto si procede alla somministrazione in un' unica o più soluzioni.

7.2.1 Razione e razionamento

Il piano di razionamento è redatto da tecnici specializzati che elaborano razioni equilibrate in funzione degli obiettivi produttivi e dei prodotti disponibili. Le razioni sono formulate in modo da fornire un'alimentazione sana e adatta alle diverse categorie produttive, alla età e razza o tipo genetico e in quantità sufficiente a mantenere gli animali in buona salute e a soddisfare le loro esigenze nutrizionali. (D.lgs 26 marzo 2001, n°146)

Il responsabile dell'allevamento verifica periodicamente eventuali modifiche della consistenza degli animali nelle diverse categorie e aggiorna i relativi piani di razionamento. I controlli dell'efficacia della razione somministrata ai conigli avvengono sulla base del peso corporeo dei singoli gruppi di soggetti, e su un'analisi visiva dello stato nutrizionale dei singoli soggetti.



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

Il modulo “scheda di razionamento” riporta:

- La categoria di animali a cui viene somministrata;
- La validità del piano (data inizio–data fine);
- La firma del responsabile;
- Il tipo di alimento;
- La quantità di ogni singolo alimento da somministrare per singolo capo;
- Campo note in cui segnalare le variazioni temporanee della razione.

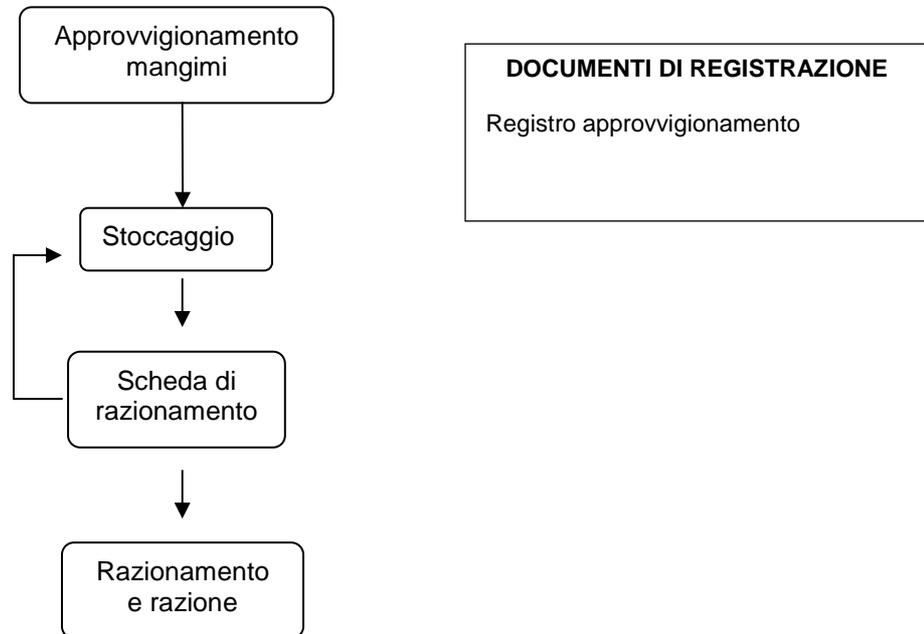
In caso di formulazione delle razioni attraverso supporto informatico, la scheda può essere sostituita dalle stampe prodotte dal programma utilizzato.



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

Diagramma flusso di "alimentazione"



7.3 Processo di allevamento

Tutti i riproduttori in allevamento possono essere identificati mediante apposita scheda individuale sulla quale si riportano i dati anagrafici e gli eventi riproduttivi, e inoltre possono avere un tatuaggio o marca auricolare.

Tutti gli animali nati in allevamento e destinati all'ingrasso sono identificati per lotto di produzione: il numero di lotto di solito corrisponde alla data di nascita o alla settimana di nascita.



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

I nuovi soggetti acquistati sono introdotti solo previa visita da parte del veterinario aziendale per la verifica del loro stato sanitario e vengono comunque sottoposti ad un periodo di quarantena. L'allevatore conserva la documentazione sanitaria dei soggetti acquistati.

Il periodo iniziale della quarantena deve essere utilizzato per osservare il gruppo di nuova introduzione per eventuali segni di malattia. Durante questo periodo, i dipendenti che nutrono e accudiscono questi animali non dovrebbero ritornare alle strutture dove è detenuto il resto dello stock d'allevamento. Segni clinici di malattia possono squalificare lo stock da aggiungere all'allevamento principale. Un allevamento di riproduttori di società di buona reputazione è tenuto a comunicare ai proprietari dell'azienda ricevente, se si verifica un focolaio di malattia nell'azienda di origine nel corso della quarantena.

Durante la quarantena, gli animali possono essere nuovamente analizzati per eventuali malattie che possono essere di preoccupazione a seconda della fonte. L'eventuale vaccinazione degli animali neo introdotti è in base alla prevalenza delle relative malattie nella zona e alla politica sanitaria attuata nell'azienda di destinazione. Se gli animali in arrivo provengono da siti liberi dalle malattie comunemente presenti sull'unità, avranno probabilmente bisogno della vaccinazione o di una esposizione graduale e una naturale acclimatazione prima di unirsi al gruppo principale. I nuovi soggetti introdotti dovrebbe anche essere trattati per parassiti interni ed esterni.

7.3.1. Gestione produttiva.

Il ciclo produttivo dell'allevamento del coniglio da carne può essere basato sulla gestione settimanale o multisettimanale e prevede l'impiego della tecnica di Inseminazione Artificiale. .

7.3.2. Gestione riproduttiva

L'azienda gestisce il processo riproduttivo attraverso il controllo delle coniglie, effettuato dal veterinario aziendale



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

Le coniglie idonee vengono *inseminate* e sottoposte alla successiva diagnosi di gravidanza. Le fattrici gravide formeranno il gruppo parto e almeno 4 giorni prima del parto vengono trasferite nelle gabbie nido. I box adibiti al parto devono essere puliti e disinfettati tra ogni lotto. I visitatori non dovrebbero avere accesso alle aree di parto. Lavoratori venuti a contatto ai con animali di età superiore (adulti o a termine ciclo) dovrebbe mettere in atto adeguate misure di decontaminazione prima di entrare nelle aree per il parto. I coniglietti nati dallo stesso gruppo parto rappresentano il lotto di produzione. Le fattrici sono sottoposte ad una visita post-partum secondo quanto previsto dal protocollo operativo e dalle procedure inerenti il piano di assistenza.

Le registrazioni degli eventi riproduttivi (accoppiamenti, diagnosi e parti) sono riportate dall'allevatore sull'apposita modulistica.

7.3.3. Gestione delle nidiate (lotti di produzione)

Particolare attenzione viene posta alle nidiate e all'allevamento dei coniglietti (lotti di produzione).

I coniglietti assumono il colostro entro le prime 6 ore di vita. L'allevamento dei coniglietti nelle prime 4-5 settimane di vita avviene in gabbia nido insieme alla madre. Dopo questo periodo avviene lo svezzamento. Tutti gli eventi significativi inerenti il lotto sono registrati e documentabili. Il momento della vendita per la macellazione corrisponde alla uscita e quindi alla chiusura di ogni lotto di produzione. Per garantire il ciclo completo di rintracciabilità è necessario mantenere l'identificazione del lotto anche dopo l'uscita dall'allevamento in accordo con gli impianti di macellazione.

Tutti gli interventi di carattere sanitario sono eseguiti sui lotti sotto il controllo di un medico veterinario.

7.3.4. Trattamenti sanitari degli animali

I trattamenti veterinari relativamente a tutti gli animali presenti in allevamento sono gestiti e registrati in conformità alla legislazione vigente.

Gli animali da trattare vanno suddivisi in gruppi omogenei per evitare sovra o sottodosaggio



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

In particolare, esistendo un pericolo di presenza di residui nelle carni vengono rispettati i tempi di sospensione di alimenti medicamentosi o di trattamenti con specialità medicinali (secondo le modalità di cui art. 79 D.lgs 193/06 e art. 15 D.L. 158/06 e art. 8 del D.lgs 90/93). Gli animali trattati devono essere adeguatamente identificati e chiaramente distinti dagli altri per garantire il rispetto dei tempi di attesa, così come le modalità di gestione delle loro deiezioni finalizzate ad evitare contaminazione ambientale.

È necessario riportare sempre tutte le eventuali reazioni avverse e gli insuccessi terapeutici al veterinario responsabile e predisporre specifici protocolli operativi relativi alle modalità di effettuazione dei trattamenti farmacologici e verifica dell'adeguata formazione del personale addetto allo svolgimento degli stessi.

Azioni di controllo

- I lavoratori dovrebbero iniziare la giornata con scarpe e tuta pulite. Iniziare la giornata lavorativa dalle unità contenenti gli animali più giovani e procedere per gruppi di età;
- Mantenere i veicoli al di fuori del confine aziendale (visitatori, consegna dei mangimi e consegna / raccolta animali) e in particolare i veicoli per la raccolta delle carcasse. Mantenere i passaggi, passerelle, rampe di carico e rimorchi puliti e disinfettati. Pulire e disinfettare le aree di raccolta delle carcasse e di carico degli animali immediatamente dopo l'uso;
- Mantenere gli accessori separati per ciascun gruppo oppure, se non possibile, pulire e disinfettare carriole, attrezzi, trattori, strumenti etc. se utilizzati in condivisione;
- I silos di mangime devono essere adiacenti alla recinzione perimetrale. I punti di ingresso per l'alimentazione e le aree di stoccaggio dei mangimi dovrebbe essere coperti da griglie o sigillati per impedire l'ingresso dei parassiti;
- evitare le cause che predispongono all'insorgenza di malattie infettive e parassitarie, quali: ingresso di estranei, la carenza di igiene, la presenza eccessiva di insetti ematofagi (zecche, mosche), topi ecc.;



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

- procedere a disinfezioni, derattizzazioni e disinfestazioni, anche per quanto riguarda i mezzi di trasporto, secondo quanto previsto dal piano delle pulizie e di igienizzazione gli interventi vengono annotati sugli appositi registri.
- controllare lo stato sanitario dell'allevamento e lo stato di salute di ogni singolo soggetto, rilevando l'eventuale presenza di sintomi riferibili a malattie incipienti o in atto;
- la comparsa di sintomi patologici va tenuta sotto controllo e sottoposta alla valutazione tecnica del veterinario aziendale. Nei casi in cui la diagnosi indica la possibilità di diffusione della malattia gli animali malati devono essere isolati per ridurre al minimo la diffusione. L'isolamento rende anche più facile osservare e curare gli animali colpiti
- il verificarsi di casi di mortalità va annotato nel registro di carico e scarico;
- in caso di patologie infettive occorre attenersi a quanto prescritto dai tecnici (veterinari aziendali, tecnici A.I.A. A.P.A. ed ASL), sia per quanto concerne la profilassi igienico sanitarie che per quanto concerne le profilassi vaccinali;
- il veterinario aziendale predispone e redige piani di biosicurezza, di profilassi e dei protocolli terapeutici per le principali patologie presenti in azienda che allega alla documentazione aziendale e annota l'insorgenza di malattie che possono incidere sulla sicurezza dei prodotti.
- Vanno sviluppati adeguati programmi di vaccinazione in consultazione con il veterinario assicurandosi che gli animali siano vaccinati e ricevano i booster come previsto. Le Infezioni parassitarie provocano stress agli animali, influenzando le prestazioni di crescita e riducendo la resistenza ad altre patologie. pertanto è necessario pianificare adeguati programmi di controllo e prevenzione dei parassiti interni ed esterni.



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

7.4 Strutture, impianti ed attrezzature

Particolare attenzione viene posta nell'igiene degli ambienti dove vivono gli animali. Le routine impostate devono essere tali da ridurre al minimo i rischi sanitari dovuti a fattori igienici oppure derivanti da un non corretto utilizzo delle macchine e degli impianti.

Le gabbie usate nell'allevamento rispondono alle esigenze comportamentali in quanto offrono una superficie adeguata per dormire, nutrirsi e spostarsi, oltre a fornire adeguata illuminazione come indicato dalle norme sul benessere animale.

Le strutture di ricovero sono progettate in modo tale da favorire la circolazione dell'aria, mantenere bassi i livelli di polvere e garantire livelli non nocivi di umidità relativa e di concentrazione di gas.

I fabbricati, le attrezzature e gli utensili sono puliti e disinfettati per evitare la contaminazione e la proliferazione di organismi patogeni secondo un Piano delle Pulizie. Le feci e le urine sono rimosse frequentemente, al fine di limitare gli odori ed evitare di attirare insetti o roditori. Sono previsti sistemi di protezione che impediscono l'ingresso di animali esterni negli ambienti in cui sono presenti alimenti e animali allevati.

In azienda dunque si effettua:

- Regolare pulizia, disinfezione e disinfestazione di locali e ambienti, compresi i silos per mangimi sfusi, secondo quanto indicato nel modulo Piano delle Pulizie”;
- Pulizia e disinfezione alla fine di ogni ciclo di utilizzo delle attrezzature, delle gabbie e dei locali;
- Regolare effettuazione delle manutenzioni come riportato nei manuali d'uso e manutenzione degli impianti;
- Modalità di utilizzo degli impianti conformi a quanto previsto dai manuali d'uso.

Tutte le operazioni non ordinarie sono registrate sui moduli “registro delle pulizie” e sul “registro manutenzione straordinaria”. Analogamente sono annotate le attività di disinfestazione e derattizzazione sull'apposito registro.



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

Qualora sia presente l'alimentazione automatica l'allevatore effettua un controllo delle celle di carico almeno una volta l'anno e giornalmente delle calate nelle mangiatoie.

Inoltre effettua giornalmente il controllo degli abbeveratoi.

Durante il processo di progettazione, è necessario pensare a potenziali aree problematiche, come angoli acuti, o le dimensioni improprie delle aperture. Camminare attraverso le strutture spesso, osservando la condizione delle recinzioni, delle gabbie, e il suolo, e fare le riparazioni necessarie. Queste aree devono essere monitorate anche dal veterinario.

8. PRINCIPALI PERICOLI CHE POSSONO INSORGERE NELL'ALLEVAMENTO CUNICOLO E E RELATIVE AZIONI DI CONTROLLO

8.1 Definizione dei pericoli relativi alla produzione di conigli da carne

Dall'analisi del processo produttivo tipico dell'allevamento del coniglio da carne e tenuto conto delle raccomandazioni del reg. 852/04 sono state individuate le seguenti tipologie di pericoli.

Pericoli microbiologici:

Agenti di zoonosi e batteri patogeni, determinanti di resistenza agli antibiotici

Le zoonosi sono malattie che si trasmettono dagli animali all'uomo e possono rappresentare un rischio serio soprattutto per persone con sistema immunitario compromesso o che si trovano in particolari condizioni, come ad esempio la gravidanza. Inoltre l'uso degli antibiotici può aumentare i livelli di resistenza nelle popolazioni



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

batteriche, provocando di seguito problemi se la gente viene poi infettata da batteri resistenti. In alcune circostanze anche gli animali possono essere direttamente fonte di infezione per l'uomo. Le principali malattie che possono essere trasmesse dal coniglio all'uomo attraverso il contatto diretto o con gli escreti corporei sono: le micosi, infezioni da coli, stafilococciche e pasteurellosi. Per la corretta gestione di queste malattie si rimanda al regolamento di Polizia Veterinaria approvato con D.P.R. n.320 del 8 febbraio 1954.

Pericoli chimici:

Residui di farmaci veterinari

Appartengono a questa categoria gli antibiotici, i chemioterapici, i sulfamidici e altre sostanze farmacologicamente attive utilizzati a scopi terapeutici. L'azione principale degli inibenti, se presenti nella carne, è quella di inibire la moltiplicazione batterica dei microrganismi e in più sono pericolose per il consumatore finale in quanto possono creare fenomeni di antibiotico resistenza e, in soggetti sensibili, provocare manifestazioni allergiche. La presenza di sostanze farmacologiche consentite in quantitativi superiori ai limiti residuali massimi consentiti (MRL), nella carne può avvenire per errori di somministrazione come l'errato dosaggio, il prolungamento della durata della terapia rispetto a quella indicata nel foglietto illustrativo del medicinale utilizzato, oppure per il mancato rispetto dei tempi di sospensione, L'utilizzo del farmaco è regolato dalla normativa vigente.

Da residui di prodotti fitosanitari

Appartiene a questa categoria un vasto gruppo di presidi sanitari utilizzati in agricoltura per la cura delle piante quali insetticidi, acaricidi, antifungini, antibiotici, erbicidi,



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

antiparassitari e rodenticidi. Come per gli inibenti il pericolo consiste nel mancato rispetto dei tempi di sospensione, causa di residui indesiderabili nei foraggi e nei mangimi e di conseguenza nella carne come principi attivi tal quali o loro metabolici. Le molecole di agrofarmaci sono sicuramente quelle appartenenti agli organoclorurati in quanto hanno un tempo di degradazione molto lungo e la caratteristica di legarsi ai tessuti adiposi degli animali.

Micotossine

Le micotossine sono prodotti del metabolismo di alcuni funghi, che possono inquinare gli alimenti destinati all'alimentazione del coniglio, se non sono raccolti con le idonee modalità. Infatti la comparsa di funghi nelle colture di campo, consegue molto spesso una diffusione di micotossine nei prodotti lavorati e trasformati. Le micotossine di interesse per le produzioni zootecniche sono le aflatossine B1, B2, G1, G2, M1, M2, l'ocratossina A, lo zeralenone, l'ergotamina e le fumosine. Le micotossine costituiscono un fattore di pericolosità in quanto agiscono a vari livelli (fegato, reni) sullo stato di salute degli animali ma soprattutto perchè i loro metaboliti sono considerati cancerogeni per l'uomo.

Da altre sostanze potenzialmente tossiche

Tra le moltitudini di sostanze potenzialmente tossiche che possono inquinare gli alimenti destinati agli animali l'ambiente in cui vivono, e di conseguenza contaminare le loro produzioni assumono un ruolo di rilievo i **metalli pesanti** e in modo particolare il **piombo**, seguito da **mercurio** e **cadmio**.



Associazione Italiana Allevatori

Manuale di corretta prassi igienica per gli allevamenti cunicoli

Questi elementi inquinano i foraggi prodotti lungo le arterie stradali a grande densità di traffico vicino a scarichi industriali o perchè contenuti nelle formulazioni di vari agrofarmaci. La loro pericolosità è dovuta al fatto che passano facilmente negli alimenti e si accumulano nei reni, fegato, ossa e tessuto nervoso dell'uomo, soprattutto nei bambini, provocando gravi forme patologiche. Altro gruppo importante di molecole tossiche sono le **diossine PCB** (policlorobifenili) **PPB** (polibromobifenili) prodotti nei processi di lavorazione e/o di combustione dei composti clorurati quali il PVC, materiale di base di molti filmplastici e contenitori utilizzati comunemente in zootecnia e nella quotidianità. Le diossine sono sostanze persistenti nell'ambiente ed estremamente tossiche. Si legano ai tessuti adiposi e ai grassi e sia negli animali che nell'uomo hanno effetti cancerogeni e sul sistema nervoso anche a bassissimo dosaggio. Sulla base di questi pericoli si riporta lo schema esemplificativo del piano aziendale di autocontrollo dove per ogni fase del processo di produzione vengono individuati i pericoli, identificati i punti critici di controllo, le misure preventive, le azioni di monitoraggio, i limiti, le azioni correttive, i documenti di registrazione e le attività di verifica effettuate.

| Fase | Pericolo | Possibile CCP | Operazioni e prerequisiti di corretta prassi igienica | Monitoraggio | Limiti critici | Azioni Correttive | Verifica del Sistema | Documenti di registrazione |
|----------------------------|--------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Acquisto alimenti | Presenza micotossine | SI | Qualifica fornitori Richiesta certificato di analisi al fornitore/accordo di fornitura Controllo prodotto in accettazione | Controllo visivo del prodotto ad ogni consegna; prelievo e conservazione di un campione per eventuali analisi in contraddittorio. | Limite di legge | Rifiuto prodotti non conformi Isolare l'alimento e contattare il fornitore | Analisi sull'alimento a rischio | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Certificato di analisi alimenti ✓ Registro fornitori ✓ Registro approvvigionamento ✓ Documenti di acquisto ✓ Cartellini mangime ✓ Registro non conformità |
| Approvvigionamento idrico | Presenza inquinanti biologici e chimici | SI | Verifica della presenza di fonti di inquinamento Ripetere l'analisi almeno una volta l'anno | Analisi microbiologica all'atto dell'utilizzo del pozzo | D.lgs 2 febbraio 2001 n.31 e successive modifiche | Non utilizzo acqua inquinata | analisi | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Certificato di analisi acqua ✓ Registro non conformità ✓ Bolletta canone |
| Approvvigionamento Animali | Presenza malattie infettive e parassitarie | SI | quarantena Effettuazione di vaccinazioni e trattamenti antiparassitari preventivi, se necessario qualificazione fornitori Controllo documenti di accompagnamento soggetti acquistati | Verifica stato sanitario animale | Reg. 852 e 853/04 | Segregazione degli animali malati Contattare il veterinario responsabile dell'azienda | visita clinica ed eventuale analisi microbiologica | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Registro di carico e scarico ✓ Registro fornitori ✓ Registro non conformità ✓ Documenti di acquisto ✓ Registro trattamenti |

| Fase | Pericolo | Possibile CCP | Operazioni e prerequisiti di corretta prassi igienica | Monitoraggio | Limiti critici | Azioni Correttive | Verifica del Sistema | Documenti di registrazione |
|-------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stoccaggio/conservazione prodotti (alimenti, disinfettanti) | Contaminazione chimica e microbiologica | SI | <p>Stoccare i prodotti in modo da garantire una movimentazione in base alla regole FIFO</p> <p>Evitare utilizzo di prodotti scaduti</p> <p>Evitare utilizzo prodotti con confezioni danneggiate</p> | <p>Controllare le date di scadenza</p> <p>Controllare le date di presa in carico dei prodotti</p> <p>Controllo visivo integrità delle confezioni e degli imballi</p> | Date di scadenza | <p>Identificare i prodotti scaduti e smaltirli secondo le normative vigenti</p> <p>Scarto</p> | Visiva | <ul style="list-style-type: none"> ✓ Piano delle pulizie ✓ Fatture di acquisto ✓ Registro non conformità ✓ Certificati di analisi ✓ Registro disinfestazione derattizzazione |

| Fase | Pericolo | Possibile CCP | Operazioni e prerequisiti di corretta prassi igienica | Monitoraggio | Limiti critici | Azioni Correttive | Verifica del sistema | Documenti di registrazione |
|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Stoccaggio/conservazione dei medicinali veterinari | Contaminazione, alterazione, errore nella scelta del medicinale dovuto a presenza di confezioni simili per colore, forma e dimensioni, utilizzo di medicinali scaduti | SI | Rispetto delle condizioni di conservazione (comprese le temperature) riportate sulle etichette, verifica periodica delle date di scadenza, verifica dell'integrità delle confezioni, mantenere ordine nello stoccaggio, garantire un idoneo stato dei locali di stoccaggio | Controllo delle date di scadenza e verifica delle temperature di conservazione, controllo visivo per la verifica dell'integrità delle confezioni, verifica periodica dello stato dei locali, | data di scadenza, aspetto fisico (forma farmaceutica, colore, consistenza, etc) e modalità di conservazione riportate sull'etichetta del prodotto, | Identificazione dei medicinali scaduti, alterati o danneggiati e loro eliminazione secondo le normative vigenti | Visiva | Documentazione di acquisto prescrizioni registro dei trattamenti farmacologici previsto dall'art. 79 del DLvo 193/2006 registro delle non conformità Registrazione delle Temperature di conservazione |
| gestione scorte di medicinali veterinari | Contaminazione, alterazione, errore nella scelta del medicinale dovuto a presenza di confezioni simili per colore, forma e dimensioni, utilizzo di medicinali scaduti Errori di registrazione nelle operazioni di carico scorta, mancata o tardiva registrazione del carico-scarico dei medicinali della scorta | SI | Rispetto delle condizioni di conservazione (comprese le temperature) riportate sulle etichette, verifica periodica delle date di scadenza, verifica dell'integrità delle confezioni, mantenere ordine nello stoccaggio, garantire un idoneo stato dei locali di stoccaggio prelievo di farmaci della scorta da parte del titolare dell'allevamento solo previa autorizzazione da parte del veterinario responsabile della scorta, verifica da parte del veterinario della corrispondenza tra medicinale prescritto, medicinale fatturato e quello consegnato | Controllo delle date di scadenza e verifica delle temperature di conservazione, effettuazione di inventario periodico (almeno annuale), controllo visivo per la verifica dell'integrità delle confezioni, verifica periodica dello stato dei locali | data di scadenza, aspetto fisico (forma farmaceutica, colore, consistenza, etc) e modalità di conservazione riportate sull'etichetta del prodotto Tipo di medicinali, numero di confezioni, e n° di lotto riportati su ricette e fatture, Tempistiche previste dalla norma (art.83, DLvo 193/2006) per l'effettuazione delle registrazioni del carico/scarico da parte del veterinario | Identificazione dei medicinali scaduti, alterati o danneggiati e loro eliminazione (previa registrazione del relativo scarico) secondo le normative vigenti Procedere all'immediata registrazione in caso di accertamento di tardiva registrazione del carico/scarico e apertura di relativa non conformità per prevenire il ripetersi dell'evento | Visiva | Documentazione di acquisto prescrizioni di scorta registro di carico-scarico registro dei trattamenti farmacologici previsto dall'art. 79 del DLvo 193/2006 registro delle non conformità Registro con i nominativi e relative date di accesso del personale autorizzato all'accesso scorte da parte del veterinario responsabile |

| Fase | Pericolo | Possibile CCP | Operazioni e prerequisiti di corretta prassi igienica | Monitoraggio | Limiti critici | Azioni Correttive | Verifica del sistema | Documenti di registrazione |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Utilizzo di farmaci | Residui di sostanze attive per errata somministrazione (sovra-dosaggio , mancato rispetto della durata prevista per la terapia prescritta) o errata misurazione nelle operazioni di miscelazione dei medicinali veterinari in polvere o liquidi da somministrare in acqua da bere/alimento liquido | SI | Utilizzare i prodotti solo secondo quanto riportato nel foglietto illustrativo e/o le indicazioni del veterinario prescrittore | Registrazione dei trattamenti farmacologici effettuati e verifica dei relativi tempi di attesa | Posologia e modalità di somministrazione e riportate nelle prescrizioni medico veterinarie e nei foglietti illustrativi dei prodotti utilizzati | Eliminare le carni con residui superiori agli MRL dal consumo Verifica dei protocolli operativi relativi alle modalità di effettuazione dei trattamenti farmacologici e delle relative modalità di attuazione al fine dell'individuazione e della causa della non conformità riscontrata. Provvedere all'effettuazione di adeguati corsi di aggiornamento al personale dell'azienda, ove necessario. | Visiva (osservazione delle manualità messe in atto dagli operatori) Analitica (ricerca residui nelle carni) | Protocolli operativi relativi alle modalità di effettuazione dei trattamenti farmacologici (redatti dal veterinario aziendale) |
| | Residui sostanze attive per mancata registrazione del trattamento effettuato o mancato rispetto dei tempi di attesa | SI | | | | | | Protocolli operativi relativi alle operazioni di miscelazione dei medicinali veterinari in polvere o liquidi da somministrare in acqua da bere/alimento liquido |
| | Inefficacia della terapia effettuata e possibile sviluppo di antibioticoresistenza per errata somministrazione (sotto-dosaggio , mancato rispetto della durata prevista per la terapia prescritta) o errata misurazione nelle operazioni di miscelazione dei medicinali veterinari in polvere o liquidi da somministrare in acqua da bere/alimento liquido. | SI | | | | | | Registro dei trattamenti farmacologici previsto dall'art. 79 del DLvo 193/2006 |
| | Dispersione nell'ambiente di principi farmacologicamente attivi : - durante le fasi di miscelazione dei medicinali veterinari da somministrare in acqua da bere/alimento liquido - da deiezioni e secrezioni degli animali trattati - dai residui di medicinali veterinari ad azione immunologica contenenti agenti vaccinali vivi | SI | | | Tempi di attesa riportati nei foglietti illustrativi e sull'etichettatura dei prodotti utilizzati o indicati dal veterinario nel caso di trattamenti terapeutici effettuati ai sensi dell'art. 11 del DLvo 193/2006. | | registro dei trattamenti zootecnici previsto dall'art. 5 del DLvo 158/2006 | |
| | | | | | | | Prescrizioni medico-veterinarie | |
| | | | | | | | Etichettatura e foglietti illustrativi dei prodotti utilizzati | |
| | | | | | | | Registro di stalla per il controllo dell'efficacia delle terapie effettuate su cui riportare gli eventuali insuccessi terapeutici e tutte le reazioni avverse | |
| | | | | | | | Registro delle non conformità | |

| Fase | Pericolo | Possibile CCP | Operazioni e prerequisiti del sistema | Monitoraggio | Limiti critici | Azioni Correttive | Verifica del sistema | Documenti di registrazione |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentazione | <p>Insorgenza di patologie</p> <p>Modifiche quali-quantitative della produzione</p> <p>in caso di distribuzione automatica mancata somministrazione dell'alimento</p> | SI | <p>Bilanciare la razione alimentare tenendo conto delle esigenze dei diversi gruppi di animali</p> <p>pulizia calate</p> | <p>verifica dello stato nutritivo e sanitario</p> <p>verifica regolarità somministrazione</p> <p>presenza alterazioni nel mangime</p> | Reg. 853/2004 | <p>Rivedere il piano alimentare</p> <p>corretta gestione dei silos e manutenzione dell'impianto di distribuzione</p> | <p>valutazione dello stato nutritivo e sanitario</p> <p>corretta distribuzione</p> | <p>Scheda razionamento</p> <p>Registro non conformità</p> |
| Controllo condizioni ambientali: parametri fisico-chimici-microbiologici | <p>Abbassamento o innalzamento della temperatura</p> <p>Abbassamento o innalzamento dell'umidità relativa</p> <p>Concentrazione di gas (ammoniaca)</p> <p>Carica batterica ambientale</p> | NO | <p>manutenzione impianto climatizzazione</p> <p>manutenzione impianto climatizzazione</p> <p>manutenzione impianto climatizzazione</p> <p>Pulizia e disinfezione periodica</p> | <p>verifica centralina</p> <p>verifica centralina</p> <p>verifica concentrazione</p> <p>Stato sanitario degli animali e degli ambienti</p> | <p>compreso tra >7°C <30°C</p> <p>compreso tra >50% <75%</p> | <p>modificare la temperatura</p> <p>modificare l'umidità</p> <p>aumentare il ricambio dell'aria</p> <p>Programmi di disinfezione</p> | <p>controllo centralina</p> <p>controllo centralina</p> <p>controllo concentrazione</p> <p>Tamponi ambientali</p> | <p>Registro manutenzione straordinaria</p> <p>Registro pulizie</p> |
| Utilizzo Detergenti, disinfettanti. | Contaminazione chimica e residui farmacologici | SI | <p>Utilizzare i prodotti secondo quanto riportato nelle etichette e tenendo conto delle indicazioni delle schede tecniche e di sicurezza</p> <p>Rispetto tempi di sospensione</p> | | <p>Reg. 852/04</p> <p>Reg. 853/04</p> | <p>Rivedere il piano di pulizia (es. tempi - tipo di detergente/disinfettante, concentrazione, etc.)</p> <p>eliminare le carni contaminate dal consumo</p> | | <p>Piano delle pulizie</p> <p>Certificati di analisi</p> <p>Schede tecniche e di sicurezza</p> <p>Registro non conformità</p> |

| Fase | Pericolo | Possibile CCP | Operazioni e prerequisiti del sistema | Monitoraggio | Limiti critici | Azioni Correttive | Verifica del sistema | Documenti di registrazione |
|---------------------------------------|----------------------------------------------|---------------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------------------|
| Inseminazione Artificiale | Insorgenza di contaminazioni microbiologiche | SI | Impiego di strumenti sterili. o di materiale monouso per I.A. | Verifica eventuali patologie | | Rivedere piano di pulizia e disinfezione strumentazione | | |
| Ingresso estranei e automezzi esterni | Ingresso di agenti patogeni | NO | Limitare l'ingresso di estranei Materiale monouso Interventi di disinfezione | Verifica eventuali patologie | | Rispettare piano di pulizia (tempi- -tipo di detergente/disinfettante, concentrazione, etc.) Trattamenti farmacologici | | Piani e registri di pulizia. |

9. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' E PROCEDURA PER IL RITIRO RICHIAMO DEL PRODOTTO DAL MERCATO

Le Non Conformità rappresentano situazioni di scostamento da parametri di processo o specifiche di prodotto stabilite. Esse possono riguardare parametri e regole sia interne all'allevamento, sia dettate dalla normativa vigente.

Per quanto riguarda il presente documento, le non conformità sono rilevabili nel corso della normale conduzione dell'allevamento da qualsiasi operatore, dal personale addetto nel corso delle operazioni relative all'attività di Assistenza Tecnica, oppure nel corso delle Verifiche Ispettive Interne effettuate da personale del sistema allevatori (v. paragrafo successivo).

Le non conformità sono registrate sul modulo "Registro non conforme", ove viene riportata anche la relativa azione correttiva intrapresa e la verifica dell'efficacia dell'azione stessa, oltre che la firma del responsabile del trattamento della Non Conformità.

Se la non conformità rilevata è in grado di generare potenziale o reale rischio sanitario per il consumatore, il responsabile dell'allevamento dà comunicazione tempestiva all'autorità sanitaria, ai clienti ed ai fornitori coinvolti, fornendo tutte le informazioni sui motivi del richiamo/ritiro del prodotto e mette a disposizione la documentazione utile per identificare e rintracciare completamente, fino alle materie prime acquistate, il prodotto consegnato.

In caso di ritiro/richiamo di un prodotto per ragioni diverse dalla sicurezza alimentare, la gestione può essere effettuata come azione correttiva all'interno dell'azienda, senza obbligo di comunicazione all'autorità sanitaria competente. (Reg.853/04)

Nel corso delle verifiche ispettive interne sono effettuati anche dei test per verificare l'effettiva capacità da parte dell'allevamento di adottare tempestivamente le misure a seguito di pericolo sanitario.

PROCEDURA OPERATIVA

In caso di sospetta o certa non conformità dei prodotti finiti ai requisiti di sicurezza ovvero dannosi per la salute, il responsabile dell'allevamento provvede a:

- individuare la tipologia del prodotto ed il lotto della merce oggetto di segnalazione;
- individuare i clienti destinatari del prodotto in causa e informarli tempestivamente accordandosi per attivare idonee di ritiro dal mercato (modulo comunicazione di ritiro ai clienti), lo stesso modulo potrà essere utilizzato anche per allertare i fornitori delle materie prime;
- nel caso che il prodotto sia arrivato al consumatore, informare il consumatore tempestivamente in modo efficace ed accurato (modulo comunicazione ai consumatori);
- informare le autorità competenti per territorio (modulo comunicazione alle autorità competenti);
- restare a disposizione per ogni informazione sul prodotto e sui rischi;
- terminata l'emergenza, attivare la procedura di riesame del sistema al tal fine di individuare le cause che hanno determinato l'evento e le misure preventive da attuare al fine di evitarne il ripetersi.

Nel caso di segnalazione di ingredienti delle razioni non conformi da parte di fornitore si procederà come segue a seconda delle ipotesi 1 o 2.

1. nel caso il quantitativo ricevuto sia ancora in magazzino e non sia stato utilizzato per le lavorazioni si provvede ad accantonarlo e segnalarlo (non conforme in attesa di ritiro) fino al ritiro da parte del fornitore.
2. Nel caso la materia prima sia già stata utilizzata si dovrà:
 - verificare attraverso le ragioni quali sono i prodotti finiti che la possono contenere;
 - verificare la sua data di consegna attraverso i documenti amministrativi di trasporto e presa di carico;
 - procedere al ritiro ove possibile di tutti i lotti di produzione, ottenuti oltre quella data adottando il contenuto di questa procedura ed in particolare quanto riportato ai punti 2,3,4 e 5 sopra riportati.

In caso di ritiro/richiamo di un prodotto per ragioni diverse dalla sicurezza alimentare, la gestione può essere effettuata come azione correttiva all'interno dell'azienda, senza obbligo di comunicazioni all'autorità competente (Reg.853/04).

Nel corso delle verifiche ispettive interne sono effettuati anche dei test per verificare l'effettiva capacità da parte dell'allevamento di adottare tempestivamente le misure a seguito di pericolo sanitario.

Tutte queste attività possono essere effettuate allorché non vadano ad interferire o contrastare con le azioni attuate secondo la normativa vigente dei veterinari ufficiali del S.S.N.

10. VERIFICA DEL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ E DI AUTOCONTROLLO

La verifica dell'efficacia dell'applicazione del sistema di rintracciabilità e di autocontrollo negli allevamenti iscritti al sistema degli allevatori viene effettuata da personale tecnico del mondo AIA che abbia capacità e competenze per effettuare attività di audit.

La verifica deve essere effettuata sia attraverso la consultazione della documentazione presente in allevamento, sia attraverso interviste al personale aziendale.

11. ADDESTRAMENTO

Tutte le attività di addestramento, sia svolte internamente che esternamente all'azienda sono documentate o tramite attestati di partecipazione o mediante registrazione opportuna sul modulo "Registro formazione e addestramento".

Questa documentazione è conservata in azienda.

12. DOCUMENTI DI REGISTRAZIONE

I documenti di registrazione sono conservati per il periodo necessario a consentire la rintracciabilità degli alimenti che hanno contribuito a costituire il prodotto stesso.

I documenti di registrazione esemplificativi emessi dal presente manuale sono:

- Frontespizio del manuale
- Registro approvvigionamento
- Registro fornitori
- Registro Non Conformità
- Scheda razionamento
- Registro delle pulizie
- Piano delle Pulizie
- Registro disinfestazioni e derattizzazioni
- Registro manutenzioni straordinarie
- Scheda controllo distribuzione mangimi
- Registro formazione e addestramento
- Registro consegne
- modulo comunicazione di ritiro dei clienti
- modulo comunicazione ai consumatori
- modulo comunicazione alle autorità competenti