

In azienda serve un Piano Sanitario della Mandria

Per supportare l'allevatore nel suo ruolo di operatore del settore alimentare è raccomandabile l'attuazione di un Piano Sanitario della Mandria (PSM). Obiettivi e benefici in un documento programmatico della Federazione dei Veterinari Europei (Fve).



lo, soddisfino gli importanti requisiti igienici" descritti nel Regolamento CE n. 852/2004 (art. 3) sull'igiene degli alimenti. In più l'Allegato 1 di questo Regolamento detta i requisiti igienici che gli operatori alimentari devono rispettare in tutti gli stadi della catena alimentare.

Da queste premesse nasce il documento programmatico della Federazione dei Veterinari Europei (Fve) che espone gli obiettivi e i benefici dell'adozione di un "Piano Sanitario di Mandria".

ALIMENTI SANI DA ANIMALI SANI

La salute ed il benessere dipendono anche dal modo in cui gli animali sono allevati. L'allevatore è responsabile nell'ottenere una salute animale ed un benessere ottimali. Per supportare l'allevatore nell'attuazione dei requisiti sopra esposti, è raccomandabile l'implementazione di un Piano Sanitario della Mandria per ogni allevamento quale prosecuzione della strategia "dalla stalla alla tavola".

Eurovet

- Negli ultimi anni, il ruolo dell'allevatore è cambiato passando da "produttore di animali" a "produttore di cibo".

Anche la recente legislazione si riferisce all'allevatore come ad un Operatore del Settore Alimentare (OSA), che "deve assicurare che tutti i passaggi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti sotto il suo control-

UN APPROCCIO COLLETTIVO ALLA BIOSICUREZZA

La nuova **Strategia della Salute Animale della Unione Europea** (2007-2013), affermando che "prevenire è meglio che curare", mette in rilievo l'importanza delle misure di biosicurezza in allevamento e il ruolo cruciale che hanno gli allevatori (terzo pilastro). Ma non solo gli allevatori: "deve essere assunto un approccio **collettivo** nei riguardi della prevenzione e delle misure di biosicurezza". Questo concetto include che il **veterinario privato** sia un consulente ed un partner che aiuta l'allevatore ad assicurare la salute degli animali allevati e quindi la qualità del suo prodotto, e che il **veterinario ufficiale** sia colui che fa controlli regolari su un certo numero di allevamenti ogni anno.

ELEMENTI DEL PSM

Il Piano Sanitario della Mandria (PSM) dovrebbe includere le **buone pratiche di allevamento** (stabulazione, clima, abbeverata/foraggiata e gestione), linee guida per l'uso dei prodotti medicinali veterinari ed additivi alimentari, così come un piano sanitario preventivo e linee guida per la prevenzione delle malattie epizootiche e le zoonosi. (cfr. *Best - practice frame work for the use of antimicrobials in food-producing animals in the EU - Regole quadro delle migliori pratiche per l'uso degli antimicrobici per gli animali produttori di alimenti nell'UE* - Settembre 2007 EPRUMA - European Platform for the Responsible Use of Medicines in Animals, - http://www.fve.org/news/publications/pdf/epruma_brochure.pdf).

SCHEMA DI VALUTAZIONE AZIENDALE

Il PSM dovrebbe includere le linee guida per lo schema della valutazione aziendale. Il PSM può anche aiutare l'allevatore a stabilire delle procedure di igiene e a soddisfare i requisiti imposti dagli standard microbiologici degli alimenti (Regolamento CE n. 2073/2005). Dovrebbero essere stabiliti i protocolli ed i sistemi di registrazione (sia cartacei che digitali) per monitorare la salute di mandria ed il benessere ed il Piano dovrebbe stabilire un accordo sulle visite regolari da parte del veterinario incaricato ("schema di valutazione aziendale").



ALTRE COMPONENTI DEL PSM

- **Piano di quarantena** per i nuovi animali che arrivano in azienda
- **Piano di controllo delle malattie infettive**, recinti di isolamento, biosicurezza, misure atte a prevenire la diffusione delle malattie sia da animale ad animale che da allevamento ad allevamento
- **Piani d'emergenza**
- Sistema di **identificazione** per tutti gli animali, incluso quello per gli animali trattati
- Sistema di registrazione dei **movimenti** e della **tracciabilità** del bestiame
- **Frequenza delle osservazioni** della sanità degli animali e dello stato del benessere da parte dell'allevatore
- Prevenzione e controllo di **malattie specifiche della produzione**
- **Piani vaccinali**
- Piano di controllo dei **parassiti e trattamenti antiparassitari** (non solo per il bestiame ma anche per gli animali da compagnia presenti in allevamento)
- **Smaltimento degli animali morti** (in accordo con i regolamenti nazionali (Regolamento CE n. 1774/2002))
- **Controlli sul benessere animale**

Il PSM è un valore aggiunto per l'allevatore: il miglioramento della salute e del benessere animale porterà ad un aumento della qualità dei prodotti e a una diminuzione dell'uso dei medicinali e di altri trattamenti e quindi ad una diminuzione dei costi.

LE REGISTRAZIONI

Il Veterinario Aziendale dovrebbe anche



aiutare l'OSA nella tenuta delle registrazioni (l'Allegato I del Regolamento CE n. 852/2004 Parte A, III, 8 traccia le responsabilità dell'OSA riguardo alla tenuta delle registrazioni). Le registrazioni devono essere sempre aggiornate, **specialmente quelle sui seguenti argomenti**, che dovrebbero essere inclusi nel Piano Sanitario di Mandria:

- **natura e origine degli alimenti**, inclusi gli ingredienti
- prodotti **medicinali veterinari o altri trattamenti**, date di somministrazione, tempi di attesa
- **casi di malattia**, es. malattie di origine alimentare, zoonosi, mastiti, disordini riproduttivi, zoppie, disordini metabolici
- **risultati d'analisi** (campionamenti prelevati dagli animali o dai loro prodotti) e conseguenze
- **qualsiasi rapporto sui controlli** effettuati sugli animali o sui loro prodotti.

ICA PER IL MACELLO

Tutte queste informazioni possono essere parte delle ICA, **Informazioni sulla Catena Alimentare** (Regolamento CE n. 853/2004, Allegato II, Sezione III, paragrafo 3) che devono essere fornite al macello. **Il veterinario è l'e-**

sperto più idoneo all'interpretazione dei risultati delle analisi o dei controlli incluso i reperti ante e post-mortem riportati al macello. La competenza del veterinario inoltre non dà solo credibilità alle ICA spedite al macello, ma aiuta anche l'OSA ad intraprendere le azioni necessarie a migliorare la salute e/o il benessere animale (es. trattare il resto della mandria se viene dimostrata una infestazione parassitaria al macello).

VISITA E AGGIORNAMENTO

La visita regolare del Veterinario Aziendale dovrebbe essere definita nel PSM a seconda della dimensione dell'allevamento, della specie animale e del rischio di introduzione/diffusione delle malattie, valutando nel contempo i problemi sanitari esistenti nell'allevamento. Il PSM dovrebbe essere rivisto regolarmente (al massimo una volta all'anno) per rilevare i punti deboli o mettere a punto cambi strutturali.

PROCEDURE COMUNI E APPLICAZIONI

Tenuta delle Registrazioni: alimenti, prodotti medicinali ed altri trattamenti, casi di malattia, reperti sulla salute ed osservazioni sul benessere fatte dall'allevatore, risultati e conseguenze di analisi specifiche, report specifici sui controlli (sugli animali o sui prodotti) e sui reperti ai macelli. Se nascono **nuovi** problemi sanitari nella mandria devono essere descritti, includendo una proposta per risolverli e/o affrontarli con la necessaria implementazione di una azione correttiva. **Animali:** specie e categoria, approvvigionamento degli animali e/o del seme, numero di animali in entrata o in uscita (cause del movimento). **Identificazione + Registrazione:** le leggi nazionali e comunitarie devono essere soddisfatte e deve essere stabilito un sistema per l'identificazione degli animali trattati. **Biosicurezza:** i disinfettanti (dove, quando, cosa), indumenti speciali protettivi (visitatori), le automobili in allevamento (es. at-

trezzature per la disinfezione degli automezzi/trasportatori), accessi, controllo degli infestanti, limitazioni per gli animali domestici (es. divieto d'accesso alle stalle), quarantena, controllo degli animali acquistati, materiali, attrezzature, smaltimento delle carcasse e dei rifiuti, ubicazione dell'allevamento (es. nuove costruzioni), visitatori in allevamento, parcheggio per i visitatori. **Misure di prevenzione**, es. vaccinazioni, sverminazioni. **Stabulazione degli animali**: clima, luce, materiali, attrezzature appropriate (adottare i criteri del benessere animale). **Benessere Animale**: maneggio degli animali, stabulazione (es. densità, miglioramento dell'ambiente), trasporto.

Educazione ed istruzione del personale: specifica legislazione, benessere, biosicurezza, igiene. **Alimentazione ed abbeverata**: approvvigionamento (alimenti: fornitori, acqua, es. pozzo proprio, immagazzinamento, management dell'igiene, lista dei componenti degli alimenti composti). **Indicatori sanitari**: fertilità, indice condizione corporea, salute del piede/unghia (incluso il pareggio regolare) numero di animali riformati e causa della riforma, frequenza delle malattie cliniche (precisare quali malattie sono importanti per l'allevamento in ragione delle specie e dell'area: batteri/virus/parassiti) risultati (es. peso dei suinetti, crescita, produzione di latte, conta cellulare, mortalità). **Adesione a piani**: in ragione delle specie e dell'area. **Test di laboratorio**: es. test sierologici, tamponi nasali, campionamenti degli alimenti, test sull'ambiente. **Trattamenti**: somministrazione di medicinali e documentazione, conservazione dei medicinali, trattamenti antiparassitari, trattamenti di routine (es. additivi alimentari) trattamenti non di routine (es. antibiotici, antinfiammatori). **Check list**: allegata al documento del PSM ne facilita l'uso, concepita come questionario a crocette di facile compilazione. *(Traduzione a cura di Giacomo Tolasi, Delegato Fnovi alla Fve).*



**QUAGLIE - GALLETI - PICCIONI
FARAONE - ANATRE - FAGIANI
PERNICI - UOVA DI QUAGLIA
PRODOTTI ELABORATI E COTTI**

Prima realtà italiana ad avere sviluppato l'allevamento di quaglie a terra e nel pieno rispetto dei ritmi di sviluppo. Più magri, con carne soda, compatta e saporita, questi volatili vengono allevati secondo i cicli del giorno e della notte e tutelati da ottimali condizioni igienico sanitarie: garantiti dal pieno rispetto delle norme CEE; l'azienda è certificata ISO 9001:2000 mentre ha implementato la UNI ISO 10939 per la rintracciabilità di filiera.

tel. 0541 627400 - 627185
fax 0541 686640 info@saigi.it

www.saigi.it