

BIOSICUREZZA IN AZIENDA

09/05/2023

ISOLA DELLA SCALA

Al di là di ogni definizione dobbiamo sempre considerare che la **BIOSICUREZZA** è uno strumento che deve essere a servizio dell'azienda.

Deve mettere in condizione l'allevatore di lavorare con meno rischi sanitari possibili per esprimere al meglio le potenzialità delle aziende.

ATTENZIONE: ricordiamoci sempre che i **nemici** possono provenire dall'esterno, ma essere **presenti già all'interno!**





DA RICORDARE:

secondo la legislazione vigente, nell'ambito di un perimetro chiunque venga a bussare alle porte dell'allevamento deve attenersi a delle **procedure e consuetudini stabilite dal titolare dell'azienda.**

**E CHI NON SI ADEGUA NON ENTRA!
CASA VOSTRA-REGOLE VOSTRE!**

Perché la **biosicurezza** funzioni io ricordo sempre ai miei allevatori che deve essere:

SEMPLICE, con poche indicazioni chiare

STANDARDIZZATA... le buone pratiche devono essere ripetute al punto da non doverci nemmeno pensare, devono diventare degli automatismi.

Quindi...

LA COSTANZA VINCE!!!

Sondaggio presso gli allevatori

«Secondo voi quali sono i punti critici della biosicurezza nei vostri allevamenti?»

Il **filtro in entrata** è la prima risposta quasi per tutti.

Quindi l'attenzione va al personale esterno e agli automezzi che arrivano alla soglia dell'azienda.

Nessuno ha menzionato se stesso, pochissimi il personale interno.



Zona filtro

Decidere col criterio del «senso unico» come attuare una zona filtro



DISINFEZIONE IN ENTRATA

E' sempre necessario un **arco**?

A volte **soluzioni intermedie** sono assolutamente accettabili.



ATTENZIONE:
Usiamo **disinfettanti ad azione rapida!**





SERVONO GRANDI INVESTIMENTI?



La **gestione degli scarti** e la loro movimentazione è un punto critico...
Il camion degli scarti che entra in allevamento è un potenziale pericolo...



Un altro punto critico è spesso la **cella dei morti**

Va tenuta in considerazione sempre la posizione, possibilmente esterna all'allevamento, e la sanificazione della cella e dei camion che vengono a prelevare le carcasse.



La **quarantena** merita la stessa attenzione che si mette nell'accogliere i visitatori. Quando si entra in quarantena bisogna pensare di entrare in un ambiente diverso con indumenti e strumenti dedicati.

Alcuni quesiti interessanti potrebbero essere:

- la quarantena viene gestita come un filtro?
- Ogni lotto di scrofette che entra viene monitorato?

In effetti gli allevatori hanno ragione:
Il **filtro** può preservare un'azienda.

Deve avere però certe caratteristiche:
deve essere il **confine inequivocabile che separa zona sporca e zona pulita.**

Spesso non si tiene conto che il filtro vale per tutti, non solo per il personale esterno e per gli automezzi.

Anche i titolari ed il personale interno devono rispettare i criteri del filtro in entrata.

Ad esempio deve essere sempre rispettato almeno IL CAMBIO DELLE CALZATURE in entrata!!!

Il concetto di biosicurezza prevede anche altri fattori importanti:

- **Recinzione** adeguata
- **Igiene e pulizia** di ambienti e strumenti



Il tema **recinzione** non veniva percepito come urgente nella misura in cui i capannoni sono chiusi e quindi, ad esempio, un cinghiale non potrà mai venire a contatto con i suini allevati all'interno.

GIUSTO!!

Cerco di far capire che la recinzione, al di là di future coperture assicurative in caso di coinvolgimento in un focolaio di PSA, potrebbe essere considerata un primo filtro.



Per quanto riguarda la pulizia e l'igiene è importante individuare dei punti nevralgici e lavorare su quelli...

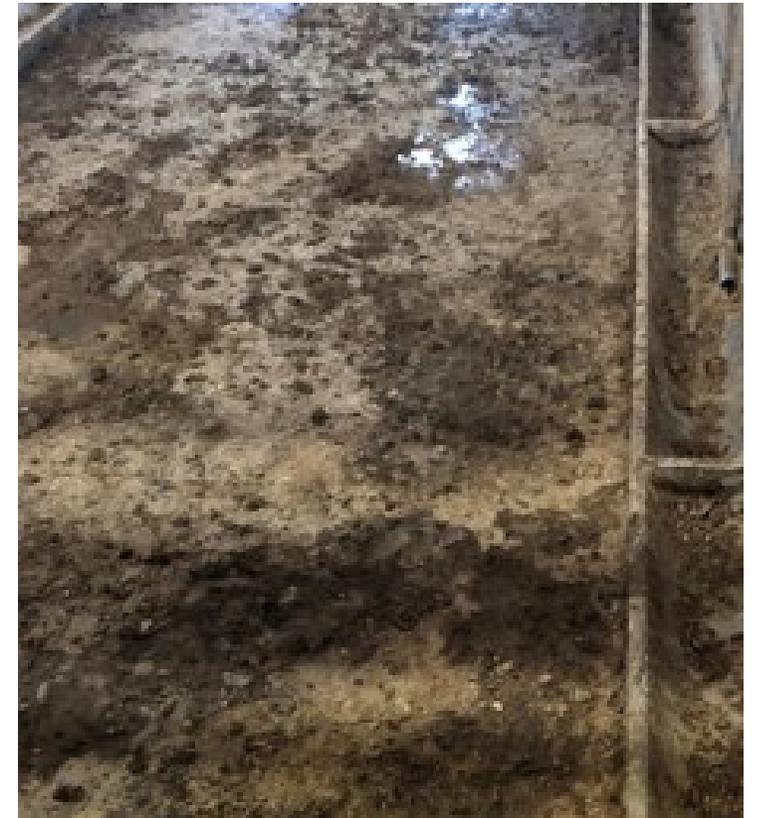
Poche cose fatte bene!





Se si decide di usare bacinelle per la disinfezione degli stivali tra un reparto e l'altro, manteniamole pulite!!

QUESTO PUÒ ESSERE IL PAVIMENTO DI
UN'INFERMERIA???



Si vuole un lavoro all'altezza?
Bisogna fornire a chi lavora i giusti strumenti!!
E' un investimento una tantum.





E i risultati si vedono...
SEMBRA UNA SALA CHIRURGICA... lavato alla
perfezione!

Quando si costruiscono o ristrutturano i capannoni è importante pensare sempre alla praticità di chi ci dovrà lavorare.



UN BUON ARTIGIANO SI VEDE DAI
SUOI ATREZZI



E infatti.....





Vecchio non vuol dire trascurato e sporco...

Si chiamano aghi monouso perchè vanno cambiati!

Costo medio di una scatola:

- Circa 15 EURO PER 100 AGHI



Devo andare all'isola ecologica o ne trovo uno per reparto?





Raccolta molto differenziata

Questo dispenser era pieno di sapone profumato...



... Questo invece fermava
la finestra...





Con poco sforzo il risultato è sorprendente!

Non si butta via niente



Un modo intelligente per coprire il mangime



L'igiene è fondamentale in tutti i passaggi...

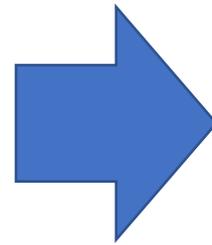


E in tutti gli ambienti... **MANGIMIFICIO
INCLUSO!**

Si tengono pulite con cadenza regolare le
aree circostanti al mangimificio?



I sacchi lasciati aperti
sono una mensa per i
topi



Basta semplicemente
arrotolare il sacco!



E la lotta ai roditori continua...



IN CONCLUSIONE:

Dalla mia esperienza ho notato che le aziende che rispettano tutti i principi della biosicurezza hanno una buona condizione sanitaria e in caso arrivi un problema sanitario riescono più velocemente di altre a gestirlo e ad uscire da un'emergenza!!

Grazie per
l'attenzione!

