

# BIOCHECK MAIALI

## Maiali



Biocheck.Gent BV

E: [info@biocheckgent.com](mailto:info@biocheckgent.com)

T: 0032 92 64 75 43

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

## ~. Generalità aziendali

Ia. Nella vostra azienda sono presenti, oltre ai suini, altri animali allevati per scopi professionali?

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

*Se si seleziona "No", passare alla domanda II.*

Ib. Quali?

.....

II. Qual è il numero di scrofe nella tua fattoria?

.....

III. Qual è il numero di suinetti svezzati nella tua fattoria?

.....

IV. Qual è il numero di suini all'ingrasso nella tua fattoria?

.....

V. Qual è il numero di verri nella tua fattoria?

.....

VI. Quanti anni d'esperienza ha il gestore dell'azienda nell'allevamento suino?

.....

VII. Quanti operatori lavorano presso l'allevamento?

.....

VIII. Quanti anni ha l'edificio più vecchio in cui sono stabulati i suini?

.....

IX. Quanti anni ha l'edificio più recente in cui sono stabulati i suini?

.....

## A. Acquisto di suini da riproduzione, suinetti e sperma

1. Vengono acquistati suini da riproduzione (scrofe, scrofette, verri)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- SÌ
- No

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

2. I riproduttori vengono sempre acquistati dallo stesso fornitore o da fornitori differenti (negli ultimi 2 anni)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre dalla stesso fornitore
- Da differenti fornitori

3. Viene posta attenzione sullo stato sanitario dell'azienda d'origine degli animali, così che il fornitore da cui vengono acquistati i riproduttori abbia lo stesso o maggiore livello sanitario della sua azienda? *(required)*

*Allevamento con stato di salute noto = Allevamento privo di un certo numero d'importanti malattie (ad esempio scabbia, PRRS, ecc.) e che quindi garantisce che i prodotti trasportati (animali / sperma) siano anch'essi privi di queste malattie.*

*Seleziona un'opzione.*

- SÌ
- No

4. Vengono applicati criteri igienici specifici (es. pulizia e disinfezione del veicolo) ai veicoli che trasportano i suini acquistati? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- SÌ
- No

5. Quante volte l'anno vengono acquistati dei suini riproduttori? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- 2 volte l'anno o meno
- Tra le 3 e le 6 volte l'anno
- Tra le 6 e le 12 volte l'anno
- Più di 12 volte l'anno

6. I riproduttori di nuova introduzione vengono mantenuti in un'area di quarantena separata? *(required)*

*L'area di quarantena può trovarsi anche nella stessa struttura ma deve essere prevista una separazione dell'ingresso per animali e personale, muri, fosse e impianto di ventilazione.*

Seleziona un'opzione.

- Sí
- No

Se si seleziona "No", passare alla domanda 10.

7. Nell'area di quarantena viene effettuato rigorosamente il tutto pieno/tutto vuoto (TP/TV)? *(required)*

*Particolarmente importante è che gli animali di nuova introduzione non vengano a contatto con suini già in quarantena, consegnati precedentemente.*

Seleziona un'opzione.

- Sí
- No

8. Quanti giorni minimi rimangono gli animali in quarantena? *(required)*

.....

9. L'area quarantena prevede una barriera sanitaria separata dal resto dell'allevamento? *(required)*

*La barriera sanitaria è rappresentata da una stanza che permette a visitatori e personale di cambiarsi, sostituendo i propri abiti con indumenti e stivali dedicati, inoltre, in tale stanza deve esserci la possibilità di lavarsi le mani*

Seleziona un'opzione.

- Sí
- No

10. Vengono acquistati dei suini da accrescimento/ingrasso (suinetti, svezzati, magroni, ecc.)? *(required)*

Seleziona un'opzione.

- Sí
- No

Se si seleziona "No", passare alla domanda 15.

11. I suini vengono sempre acquistati dallo stesso fornitore o da fornitori differenti (negli ultimi 2 anni)? *(required)*

Seleziona un'opzione.

- Sempre dallo stesso fornitore
- Da differenti fornitori

12. Viene posta attenzione sullo stato sanitario dell'azienda d'origine degli animali, così che il fornitore da cui vengono acquistati i suini abbia lo stesso o maggiore livello sanitario della sua azienda? *(required)*

*Allevamento con uno stato di salute noto = Allevamento privo di un certo numero d'importanti malattie (ad esempio scabbia, PRRS, ecc.) e che quindi garantisce che i prodotti trasportati (animali / sperma) siano anch'essi privi di queste malattie.*

Seleziona un'opzione.

- Sì, sempre più alto o uguale
- No
- Non so

13. Vengono applicati criteri igienici specifici (es. pulizia e disinfezione del veicolo) ai veicoli che trasportano i suini acquistati? *(required)*

Seleziona un'opzione.

- Sì
- No
- Non so

14. Quante volte l'anno vengono acquistati dei suini da accrescimento/ingrasso? *(required)*

Seleziona un'opzione.

- Due o meno all'anno
- Tra 3 e 6 volte all'anno
- Tra 6 e 12 volte all'anno
- Più di 12 volte all'anno

15. Viene acquistato del seme? *(required)*

Seleziona un'opzione.

- Sì
- No

Se si seleziona "No", passare alla domanda 17.

16. L'allevamento/centro verri di provenienza del seme ha lo stesso o maggiore livello sanitario dell'azienda di destinazione? *(required)*

*Allevamento con stato di salute noto = Allevamento privo di un certo numero d'importanti malattie (ad esempio scabbia, PRRS, ecc.) e che quindi garantisce che i prodotti trasportati (animali / sperma) siano anch'essi privi di queste malattie.*

Seleziona un'opzione.

- Sì, sempre più alto o uguale
- No
- Non so

## B. Trasporto di animali, rimozione di carcasse e letame

17. I **suini all'ingrasso** vengono trasportati dall'allevamento al macello? *(required)*

Seleziona un'opzione.

- SÍ
- No

Se si seleziona "No", passare alla domanda 20.

18. Il veicolo dedicato al trasporto al macello dei suini a fine ciclo arriva vuoto in allevamento (monocarico)? *(required)*

Seleziona un'opzione.

- Sempre
- Qualche volta
- Mai
- Non so

Se viene scelta un'opzione **diversa** da "Sempre", vai alla domanda question 20.

19. Il veicolo dedicato al trasporto dei **suini grassi** arriva lavato e disinfettato in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.

- Sempre
- Qualche volta
- Mai
- Non so

20. Le **scrofe** sono trasportate ad altri allevamenti o al macello? *(required)*

Seleziona un'opzione.

- SÍ
- No

Se si seleziona "No", passare alla domanda 23.

21. Il veicolo dedicato al trasporto delle **scrofe** arriva vuoto in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.

- Sempre
- Qualche volta
- Mai
- Non so

Se viene scelta un'opzione **diversa** da "Sempre", vai alla domanda 23.

22. Il veicolo dedicato al trasporto delle **scrofe** arriva lavato e disinfettato in allevamento? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- Qualche volta
- Mai
- Non so

23. I **suinetti** sono trasportati dall'allevamento ad altre aziende? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

*Se si seleziona "No", passare alla domanda 26.*

24. Il veicolo dedicato al trasporto dei suinetti arriva vuoto in allevamento? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- Qualche volta
- Mai
- Non so

*Se viene scelta un'opzione **diversa** da "Sempre", vai alla domanda 26.*

25. Il veicolo dedicato al trasporto dei suinetti arriva lavato e disinfettato in allevamento? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- Qualche volta
- Mai
- Non so

26. L'autista ha accesso ai capannoni al momento del carico degli animali (riproduttori, suini in accrescimento, suini a fine ciclo)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

*Se si seleziona "No", passare alla domanda 28.*

27. All'autista vengono forniti degli stivali e vestiario specifici? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- Qualche volta
- Mai

28. Gli animali vengono caricati da un'area specifica per il carico e separata dalle strutture destinate al ricovero o direttamente dal capannone/corridoio? *(required)*

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

*Seleziona un'opzione.*

- Zona di carico separata
- Corridoio centrale o capannone

*Se si seleziona "Zona di carico separata", passare alla domanda 30.*

29. Vi è la possibilità che un soggetto sulla rampa o sul camion possa ritornare indietro nel capannone/box di provenienza? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- Non

30. I liquami vengono smaltiti attraverso la zona sporca? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

31. Sono presenti in allevamento tubi specifici per la rimozione dei liquami dalla fossa (tubi per la rimozione del liquame che rimangono permanentemente in allevamento)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

32. È presente una cella per la raccolta delle carcasse, fisicamente separata dalle aree di ricovero degli animali? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

*Se si seleziona "No", passare alla domanda 38.*

33. La cella di raccolta delle carcasse è posta nell'area sporca dell'allevamento? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No



34. La ditta di smaltimento può raccogliere le carcasse da una strada esterna al perimetro aziendale? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

35. La cella di raccolta delle carcasse garantisce protezione da parassiti, cani e gatti? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

36. 41. La cella di raccolta delle carcasse viene regolarmente pulita e disinfettata (= ogniqualvolta venga svuotata)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

37. La cella di raccolta delle carcasse è refrigerata? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

38. Vengono indossati guanti e vengono lavate e disinfettate le mani quando si entra in contatto con le carcasse? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- Qualche volta
- Mai

## C. Alimentazione, acqua e fornitura di attrezzature

39. Il camion di trasporto dei mangimi può riempire i silos senza entrare nella zona pulita dell'allevamento? *(required)*

*Per zona pulita s'intende quello spazio attorno al sito con accesso limitato, ossia quell'area dove sono stabulati gli animali cui possono accedere solo: persone che hanno adottato misure igieniche e superato la barriera sanitaria; materiali specifici dell'azienda; veicoli dedicati. L'area sporca, invece, comprende tutti gli spazi dell'azienda accessibili a visitatori e veicoli esterni. Nell'area sporca è inclusa anche la cella per i morti.*

Seleziona un'opzione.

- Sí
- No

40. L'autista del mangime ha accesso ai capannoni? *(required)*

Seleziona un'opzione.

- Sí
- No

41. L'azienda mangimistica garantisce alimenti con specifici requisiti igienici (senza *Salmonella*, trattamento termico)? *(required)*

Seleziona un'opzione.

- Sí
- No
- Non so

42. La qualità dell'acqua viene controllata annualmente, con un'analisi batteriologica, alla fonte o nella vasca di deposito? *(required)*

Seleziona un'opzione.

- Sí
- No

43. La qualità dell'acqua viene controllata annualmente nei diversi punti di distribuzione (dove gli animali bevono) attraverso un'analisi batteriologica? *(required)*

Seleziona un'opzione.

- Sí
- No

44. I materiali che entrano negli edifici dell'allevamento sono sottoposti a trattamenti sanificanti (es. stanza ad UV per materiali estranei che necessitano di essere portati negli stabili)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

45. Vengono adottate specifiche misure per i materiali di rifornimento (es. pulizia e disinfezione, periodo di quarantena in un luogo specifico)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

## D. Visitatori e contadini

46. I visitatori sono obbligati ad effettuare la registrazione quando accedono all'allevamento? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

47. I visitatori rispettano un periodo di >12 ore senza contatto con i suini prima di accedere all'azienda? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

48. È presente una barriera sanitaria ed è sempre utilizzata quando i visitatori hanno accesso agli stabili? *(required)*

*La barriera sanitaria è rappresentata da una stanza che permette a visitatori e personale di cambiarsi, sostituendo i propri abiti con indumenti e stivali dedicati, inoltre, in tale stanza deve esserci la possibilità di lavarsi le mani.*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

*Se si seleziona "No", passare alla domanda 51.*

49. Ogni stabile è accessibile solo ai visitatori che hanno superato la barriera sanitaria? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

50. Vi è una netta separazione, all'interno della barriera sanitaria, tra area sporca e pulita? *(required)*

*Nell'area sporca vi è: l'ingresso per il personale e i visitatori; il deposito di indumenti e calzature personali; uno spazio per la pulizia e la disinfezione delle mani. **Nell'area pulita**, invece, vengono indossati indumenti e stivali specifici per l'azienda.*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

51. I visitatori sono obbligati ad indossare indumenti dedicati (tute monouso/tute pulite)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

52. I visitatori sono obbligati ad indossare calzature dedicati (stivali/calzari)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

53. Vengono lavate e disinfettate le mani prima dell'accesso in allevamento? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

54. Il proprietario e il personale dell'allevamento effettuano sempre le suddette procedure igieniche? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

## E. Controllo di roditori e uccelli

55. Gli animali nocivi/infestanti (topi, ratti, ecc.) sono considerati un problema in allevamento? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- SÌ
- No

56. L'area esterna agli stabili (attorno ai muri) è pavimentata e ordinata (assenza di erbacce, rifiuti, attrezzature) cosicché gli animali infestanti/nocivi non possano nascondersi? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- SÌ
- No

57. È presente un programma di controllo dei roditori? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì (allevatore, personale dipendente o ditta specializzata)
- No

58. Gli animali da compagnia hanno accesso agli stabili, compresi il deposito di mangime e materiali per lettiera)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- SÌ
- No

59. Gli uccelli hanno la possibilità di entrare negli stabili? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- SÌ
- No

60. Sono presenti delle griglie all'ingresso delle prese d'aria? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- SÌ
- No

## F. Posizione azienda

61. L'allevamento è ubicato in una zona ad alta o bassa densità di suini? *(required)*

*Elevata densità di suini = densità media di suini a livello comunale > 300 suini/km<sup>2</sup>.*

*Seleziona un'opzione.*

- Bassa densità
- Alta densità

62. Sono presenti altri allevamenti suini in un raggio di 500 metri? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

63. Vengono sparsi dei liquami di altre aziende suinicole a meno di 500 metri dall'allevamento? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

64. L'allevamento è posizionato a meno di 100 metri da una strada sulla quale transitano, almeno una volta al giorno, camion dedicati al trasporto di animali (es. a causa di presenza di macelli nelle vicinanze)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

65. Sono stati avvistati cinghiali nelle vicinanze dell'allevamento (entro un raggio di 10 km)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

*Se si seleziona "No", passare alla domanda 67.*

66. L'allevamento è isolato dall'esterno (tramite recinti, fili...)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

## G. Gestione patologie

67. Sono presenti e sempre seguiti dei protocolli vaccinali e dei trattamenti strategici (additivi, pre o probiotici)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

68. Lo stato sanitario dell'allevamento è controllato regolarmente (= almeno una volta all'anno tramite sierologia, score al macello, ecc.)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

69. I suini con ritardo di accrescimento (scarti) e/o gli animali malati vengono tenuti isolati da quelli sani (in box infermeria fisicamente separati oppure vengono abbattuti)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- Qualche volta
- Mai

70. I suini malati vengono costantemente manipolati/visitati dopo gli animali sani? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No



## H. Gestazione e lattazione

71. Sono presenti scrofe in allevamento? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

*Se si seleziona "No", passare alla domanda 79.*

72. Le scrofe vengono lavate prima di essere spostate in sala parto? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- Qualche volta
- Mai

73. In sala parto viene effettuato il baliaggio? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

*Se si seleziona "No", passare alla domanda 76.*

74. Il baliaggio fra differenti scrofe viene sempre effettuato una sola volta oppure anche più di una (per suinetto)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Una volta
- Più di una volta

75. Il baliaggio viene praticato anche dopo i 4 giorni dal parto? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

76. Quante volte vengono manipolati, tra nascita e svezzamento, i suinetti (vaccinazioni, castrazione, taglio denti, ecc.)? *(required)*

.....

77. Materiali e strumenti (es. lame per castrazione, taglia-coda, aghi utilizzati per le iniezioni di ferro) vengono regolarmente puliti e disinfettati prima di ogni nidiata? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

78. La castrazione viene effettuata con l'ausilio di due lame e una bacinella con disinfettante (utilizzando le lame in maniera alternata)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì/No castrazione/Una lama per nidiata
- No

## I. Settore svezzamento

79. È presente il settore di svezzamento in azienda? *(required)*

*Settore svezzamento = settore dove vengono spostati i suinetti dopo essere stati svezzati.*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

*Se si seleziona "No", passare alla domanda 85.*

80. In tutte le stanze (= unità costituita da box con animali della stessa età) dei capannoni del settore svezzamento viene effettuato rigorosamente il tutto pieno/tutto vuoto (TP/TV)? *(required)*

*Col TP/TV tutti i suini arrivano e lasciano la stanza nello stesso momento. Particolarmente importante è che gli animali di nuova introduzione non vengano a contatto con suini già presenti, consegnati precedentemente*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

81. Suini presenti da più tempo in svezzamento possono essere mescolati con suini appena arrivati? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

82. Qual è la massima densità di suini per box nel settore svezzamento? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- 3 o meno suini per m<sup>2</sup>
- 4 suini per m<sup>2</sup>
- 5 suini per m<sup>2</sup>
- 6 o più suini per m<sup>2</sup>

83. Il settore svezzamento è fisicamente separato (= nessun contatto diretto o porte d'accesso che permettano il passaggio dalla scrofaia al settore svezzamento, preferibilmente strutture separate) dalla scrofaia? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

84. È disponibile una barriera sanitaria dedicata unicamente al settore svezzamento? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sì
- No

## J. Settore ingrasso

85. È presente il settore d'ingrasso in azienda? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

*Se si seleziona "No", passare alla domanda 91.*

86. In tutte le stanze dei capannoni del settore ingrasso viene effettuato rigorosamente il tutto pieno/tutto vuoto (TP/TV)? *(required)*

*Col TP/TV tutti i suini arrivano e lasciano la stanza nello stesso momento.*

*Particolarmente importante è che gli animali di nuova introduzione non vengano a contatto con suini già in presenti, consegnati precedentemente.*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

87. In tutti box di ogni capannone del settore ingrasso viene effettuato rigorosamente il tutto pieno/tutto vuoto (TP/TV)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

88. I diversi gruppi d'età sono tenuti strettamente separati (= fisicamente separati) in capannoni differenti? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

89. Suini presenti da più tempo nell'ingrasso possono essere mescolati con suini appena arrivati? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

90. Qual è la massima densità di suini per box nel settore ingrasso? *(required)*

*suino leggero = 90 - 115 chilogrammi*

*Seleziona un'opzione.*

- 1,5 o più m<sup>2</sup> per animale (suino leggero = 1 o più m<sup>2</sup> per animale)
- Tra 1,1 e 1,4 m<sup>2</sup> per animale (suino leggero = Tra 0,7 e 0,9 m<sup>2</sup> per animale)
- Tra 0,8 e 1,1 m<sup>2</sup> per animale (suino leggero = Tra 0,6 e 0,7 m<sup>2</sup> per animale)
- Meno di 0,8 m<sup>2</sup> per animale (suino leggero = Meno di 0,6 m<sup>2</sup> per animale)

## K. Misure tra i compartimenti, le linee di lavoro e l'uso delle attrezzature

91. Vengono cambiati gli indumenti quando ci si sposta tra diversi settori? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- Qualche volta
- Mai

92. Vengono lavate e disinfettate le mani quando ci si sposta tra diversi settori/unità? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- Qualche volta
- Mai

93. Sono presenti delle vaschette di disinfezione all'ingresso di ciascun settore/unità oppure vengono cambiati gli stivali? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

94. Tutto il lavoro viene svolto iniziando dagli animali più giovani e passando poi a quelli di età superiore? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

95. L'attrezzatura utilizzata per i diversi gruppi d'età è posizionata secondo il flusso di lavoro affinché la stessa non venga utilizzata su gruppi d'età differenti? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

96. Esiste un protocollo di lavaggio e disinfezione per l'attrezzatura (es. scope, palette) dopo l'utilizzo e viene sempre seguito? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

97. L'attrezzatura utilizzata è marcata in modo evidente o comunque differenziabile secondo l'unità o gruppo di età cui è destinata (es. contrassegni colorati)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

98. I pannelli utilizzate per condurre i suini sono facili da lavare e lavati regolarmente (pulizia e disinfezione almeno alla fine di ogni ciclo)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

99. Gli utensili (che vengono in contatto con gli animali) presenti in azienda, vengono utilizzati anche in altri allevamenti? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

100. Sono disponibili siringhe da iniezione specificatamente dedicate ad ogni gruppo di età? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

101. Sono disponibili aghi da iniezione specificatamente dedicati ad ogni gruppo di età? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

102. Ogni quanti animali viene cambiato l'ago? *(required)*

*Qualora si differente a seconda del settore/categoria d'età/situazione, si prega di considerare il caso peggiore*

.....

## L. Lavaggio e disinfezione

103. Vengono rispettate le diverse fasi di pulizia e disinfezione e i prodotti utilizzati in ciascuna fase vengono lasciati agire il tempo necessario (secondo le indicazioni del produttore)? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- Qualche volta
- Mai

104. Viene testata l'efficacia della pulizia e disinfezione ad esempio tramite igienogramma? *(required)*

*Igienogramma = Quantificazione della carica batterica ambientale.*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- Qualche volta
- Mai

105. Ogni unità/capannone viene lavato e disinfettato dopo l'uscita dei suini? *(required)*

*La domanda riguarda tutti i settori: sala parto, svezzamento e ingrasso*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

106. Il tempo che intercorre tra la pulizia e disinfezione e l'ingresso degli animali, è sufficiente affinché l'ambiente si asciughi e la temperatura si stabilizzi? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Si
- No

107. I corridoi e l'area di carico vengono lavati e disinfettati dopo la movimentazione dei suini? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sempre
- Qualche volta
- Mai



108. Sono presenti delle vaschette per la disinfezione delle calzature/lava stivali all'entrata dell'allevamento? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No

*Se si seleziona "No", passare alla fine del questionario.*

109. Il disinfettante presente nelle vaschette viene sostituito quando è visibilmente contaminato? *(required)*

*Seleziona un'opzione.*

- Sí
- No