Allegato B

Buona prassi in materia di igiene

Buona prassi in materia di igiene nelle imprese di acquacoltura

La diffusione delle malattie è favorita dalla mancanza o inefficace applicazione di idonee misure igieniche, che sono alla base di ogni programma di controllo sanitario.

E' importante pertanto mettere in evidenza tutti gli aspetti che direttamente o indirettamente possono determinare un **rischio sanitario** ai sensi del Decreto Legislativo 4 agosto 2008, n. 148.

Poiché le prassi igieniche differiscono secondo l'attività svolta dalle imprese di acquacoltura, si segnalano qui i principali punti, pur non vincolanti e in quanto applicabili a seconda del tipo di impresa , di cui tener conto al momento della stesura dei programmi di sorveglianza sanitaria basati sulla valutazione del rischio.

In considerazione delle tipologie di allevamenti di acquacoltura presenti nel territorio della regione Emilia Romagna si ritiene di tenere in particolare considerazione, per le seguenti tipologie di allevamenti, i punti sotto indicati:

Allevamenti di pesci d'acqua dolce a terra

- Disinfezione: metodologia di esecuzione del lavaggio e disinfezione di persone e automezzi
- Modalità e gestione di carico/scarico del pesce
- Scarico e stoccaggio mangimi
- Stoccaggio temporaneo degli animali morti e loro gestione
- Identificazione delle vasche
- Adeguata delimitazione dell'impianto, in modo che l'accesso avvenga in modo controllato, per impedire l'entrata di persone e automezzi non autorizzati (dove applicabile es.).
- Adozione di pratiche di controllo nei confronti degli uccelli ittiofagi
- Dispositivi atti ad impedire la risalita dei pesci selvatici
- Derattizzazione
- Formazione degli operatori sulle buone pratiche di allevamento e sulle misure di biosicurezza
- Applicazione di buone pratiche di allevamento, ove esistenti

Allevamenti in valle (acqua salmastra/salata/terra)

- Modalità di gestione e di eventuali movimentazioni del pesce vivo
- Scarico e stoccaggio mangimi (qualora utilizzati)
- Controllo degli accessi, per impedire l'entrata di persone e automezzi non autorizzati(se applicabile)
- Adozione di pratiche di controllo nei confronti degli uccelli ittiofagi ove applicabile
- Derattizzazione delle strutture asservite a terra
- Formazione degli operatori sulle buone pratiche di allevamento e sulle misure di biosicurezza
- Applicazione di Buone pratiche di allevamento, ove esistenti

Allevamenti in gabbie a mare

- Modalità e gestione delle movimentazioni del pesce
- Scarico e stoccaggio mangimi a terra
- Identificazione delle gabbie

- Adozione di pratiche di controllo nei confronti degli uccelli ittiofagi (se applicabili)
- Derattizzazione delle strutture asservite a terra
- Formazione degli operatori sulle buone pratiche di allevamento e sulle misure di biosicurezza
- Applicazione di buone pratiche di allevamento, ove esistenti

Allevamenti molluschi

- Identificazione delle zone destinate alla molluschicoltura
- Formazione degli operatori sulle buone prassi igieniche (Vedi manuali)