SMJERNICE ZA PERADARSKU INDUSTRIJU

Smjernice za dobru higijensku praksu za prevenciju i kontrolu patogenih mikroorganizama s posebnim naglaskom na bakteriju *Salmonella* kod brojlera (*Gallus gallus*)
- na farmama, i tokom hvatanja, utovara i prevoza

PREDGOVOR

Ove Smjernice su izrađene na osnovu dokumenta koji su zajednički izradili udruga a.v.e.c. i COPA-COGECA. a.v.e.c. je udruženje proizvođača i trgovaca peradi u Evropskoj uniji (EU), dok COPA-COGECA predstavlja Odbor profesionalnih poljoprivrednih organizacija EU i Opće konfederacije poljoprivrednih zadruga u EU.

Cilj Smjernica je pružanje pomoći poljoprivrednicima koji se bave uzgojem brojlera za ljudsku ishranu u cilju sprečavanja unošenja, širenja bolesti i onečišćenja koja mogu utjecati na sigurnost mesa proizvedenog od jata namijenjenog ljudskoj ishrani.

Dokument je izrađen u skladu sa Pravilnikom o higijeni hrane („Službeni glasnik BiH“ br.) s ciljem pružanja smjernica za učinkovitu primjenu Pravilnika za kontrolu salmonela i drugih određenih uzročnika zoonoza koji se prenose hranom („Službeni glasnik BiH“ broj 46/10) o kontroli bakterije *Salmonella* i drugih navedenih uzročnika zoonoza koji se prenose hranom, Zakona o hrani i Kodeksa higijenske prakse za meso (CODEX).

Smjernice se dopunjuju drugim kodeksima dobre prakse koji se koriste u praksi u zemlji i preporukama Svjetske organizacije za zdravlje životinja (engl. OIE). Njihova primjena je dobrovoljna za uzgajivače peradi koji drže kokoške za proizvodnju mesa i subjekte uključene u hvatanje, utovar i prevoz kokoški. Smjernice obuhvataju sve korake u proizvodnji, od jednodnevnih brojlera po izlasku iz valionice na farmu brojlera pa sve do dolaska u klaonicu.

Smjernice se odnose samo na kokoške, a ne i druge vrste, iako neke od mjera dobre higijenske prakse mogu biti relevantne za drugu perad.

Dokument pruža usmjerenja i treba pomoći proizvođačima u implementaciji higijenskih mjera s ciljem upravljanja mikrobiološkim kvalitetom žive peradi i mesa peradi. Poseban naglasak je stavljen na sprečavanje unosa, širenja i trajanja prisustva bakterije *Salmonella* kod kokoški uzgojenih za proizvodnju mesa.

Smjernice se mogu koristiti kao osnov za izradu državnih ili regionalnih vodiča koji mogu biti detaljniji, ali ne bi trebali biti u suprotnosti s ovim smjernicama. U slučaju da država BiH i subjekti u istoj već provode više standarde i primjenjuju ih, smjernice se ne smiju koristiti u smislu da se smanjen nivoi tih standarda.

Preporučuje se da o provedbi Smjernica farmeri, proizvođači i operatori klaonica razgovaraju s veterinarima i svim drugim stranama uključenim u proizvodni lanac, kako bi se usaglasila njiihova najefikasnija implementacija, uzimajući u obzir sve specifične lokalne uslove.

UVOD

Zaštita jata peradi od mogućnosti zaraze nepoželjnim mikroorganizmima je vrlo važna komponenta u komercijalnom peradarstvu. Unošenje visoko patogenog organizma u jata peradi može dovesti do ozbiljnih ekonomskih posljedica za društvo u cjelini. Izrada i sprovođenje svakodnevnih biosigurnosnih mjera kao najbolje preventivne prakse upravljanja na peradarskim farmama smanjit će mogućnost uvođenja mikrobioloških uzročnika zaraze, kao što su bakterije *Salmonella* i *Campylobacter*, ali i zaraznih bolesti poput ptičje gripe i atipične kuge peradi. Uzgajivači peradi i operatori klaonica trebaju shvatiti važnost i upoznati se sa specifičnostima biosigurnosnih protokola i uspostaviti blisku saradnju u provedbi tih programa, kako bi zadržali dosljedno visok nivo biosigurnosti.

Učinkovitost programa biosigurnosti može se optimizirati ako svi proizvođači peradi koriste najbolje prakse upravljanja.

Bakterije Salmonella su crijevne bakterije koje mogu prenijeti sve životinje i ljudi. Neki serotipovi bakterije *Salmonella* mogu uzrokovati ozbiljne kliničke bolesti kod peradi (S. Gallinarum, Pullorum, arizonae), ali većina *Salmonella* spp. obično ne uzrokuje kliničke bolesti kod peradi. Ako je *Salmonella* prisutna kod peradi uzgojenih za proizvodnju mesa, povećava se rizik da meso peradi proizvedeno od tih pilića bude zaraženo ovom bakterijom. Postoji oko 2,500 različitih serotipova bakterije *Salmonella*. Trenutno se u EU sa infekcijama ljudi putem hrane povezuje tek oko 200 serotipova *Salmonela*.

Bakterije *Salmonella* se mogu prenijeti i vertikalno sa roditeljskog jata na potomstvo i horizontalno sa onečišćenja u okruženju na perad. Vertikalni prenos s rasplodnih jata na komercijalna jata utvrđen je kod dva od najznačajnijih serotipova - *Salmonella Enteritidis* i *Salmonella Typhimurium*. U mnogim zemljama je ostvareno smanjenje prisustva ova dva serotipa zbog uvođenja strogih biosigurnosnih mjera, učinkovitog nadzora i cijepljenja.

Sa druge strane, horizontalni prenos, odnosno unošenje infekcije iz zaražene hrane, rezidentnih onečišćenja valioničke opreme, onečišćenja peradarnika i nametnika na farmi od jata do jata, kretanjem zaposlenih i putem onečišćene opreme, ostaje glavni put za prenos infekcije. Relativna važnost koja se pridaje tim pravcima dosta varira i stoga je važno da bude uspostavljen učinkovit monitoring, uključujući programe uzorkovanja kojima se može identifikovati izvor infekcije.

Bakterije *Salmonella* su raširene posvuda te je malo vjerojatno da će njihova potpuna eliminacija iz okoline, osim u sektoru primarnih uzgajivača (tj. na nivou roditeljskih jata ili pedigriranih jata) biti ekonomski isplativa i moguća u većini slučajeva.

Dobro upravljanje i biosigurnost može smanjiti rizik od uvođenja i trajnosti zaraze na minimalne nivoe, posebno zato što poboljšana kontrola bakterije *Salmonella* u sektoru uzgajivača i

proizvodnje hrane za životinje uveliko smanjuje rizik iz tih izvora. Međutim, onečišćena hrana za životinje, skupa sa rezistentnim onečišćenjem valionice, još uvijek predstavlja glavni put za uvođenje novih infekcija bakterijama *Salmonella* na farmama. Učinkovit program kontrole bakterije *Salmonella* može imati neke pozitivne učinke na kontrolu *Campylobactera* (kampilobaktera) i drugih organizama jer dobra biosigurnost općenito ima zaštitni učinak. Međutim, mnogo je teže spriječiti unošenje *Campylobactera* u peradarnik zbog njegove niske doze zaraznosti, što znači da se u svakom trenutku mora dosljedno primjenjivati djelotvorna higijenska dezbarijera na ulazu u peradarnik.

Vlasnici jata, proizvođači i prevoznici se snažno potiču da ove Smjernice uvrste među svoje standardne prakse upravljanja. Smjernice su izrađene uzimajući u obzir činjenicu da se većina peradi koja se uzgaja za proizvodnju mesa proizvodi u peradarnicima sa sistemima kontrolisanog okruženja. Mjere navedene u Smjernicama trebaju biti osnov za kontrolu bakterije *Salmonella* i, ako se strogo primjenjuju, mogu znatno doprinijeti sprečavanju i kontroli drugih zaraza ili oboljenja u jatima peradi koje se uzgajaju za proizvodnju mesa.

Opće mjere predstavljaju dobar početak, ali one možda neće biti dovoljne da u potpunosti eliminišu zarazu pod svim okolnostima, npr. to je slučaj trajno zaraženih poljoprivrednih farmi. Stoga je, u slučaju kada opće mjere nisu djelotvorne, potrebno provesti određena ispitivanja i revidirati kontrolne procedure.

Smjernice ne obuhvataju konkretne mjere za perad u sistemima slobodnog uzgoja. Ipak, mnoga od temeljnih načela su primjenjiva i treba ih se pridržavati koliko god je to moguće. Dio Smjernica može se primijeniti na perad u sistemima slobodnog uzgoja ili uzgojnim sistemima malih razmjera.

Dodaci Smjernicama upućuju na važeće zakonske propise, kao i popis definicija koje su korištene u tekstu i za kontrolnu listu. Kontrolna lista se može koristiti za izradu detaljnog plana biosigurnosnih mjera s čišćenjem i dezinfekcijom tovnih jedinica brojlera, pravilnog hranjenja i postupanja tokom utovara i prevoza.

Sadržaj:

UVOD 3
A NA FARMI 6
1. Mjere biosigurnosti 6
2. Upravljanje 11
3. Monitoring, uzorkovanje i ispitivanje 13
4. Čišćenje i dezinfekcija 17
B HVATANJE, UTOVAR I PREVOZ ŽIVE PERADI 21
1. Depopulacija: higijenska uputstva tokom hvatanja i utovara 21
2. Prevoz živih životinja: uputstva za higijenu tokom prevoza 22
C VOĐENJE EVIDENCIJA, PRENOS PODATAKA I KOMUNIKACIJA 23
1. Evidencije 23
2. Vođenje evidencija 24
3. Vanjska komunikacija 24
DODACI 25
Dodatak I - Laboratorij 1. Ovlašteni laboratorij 25
Dodatak III- Kontrolna lista Smjernica 28

A NA FARMI

1. Mjere biosigurnosti

1.1. Opći sadržaj

NAČELA HIGIJENE MESA ZA PRIMARNU PROIZVODNJU
prema Kodeksu higijenske prakse za meso.

i. Primarnom proizvodnjom se treba upravljati na način kojim se smanjuje vjerovatnoća unošenja hazarda i na odgovarajući način doprinosi da meso bude sigurno i prikladno za ljudsku ishranu.
ii. Kad god je to moguće i izvodljivo, sektor primarne proizvodnje i nadležno tijelo trebali bi uspostaviti sisteme za prikupljanje, poređenje i stavljanje na raspolaganje informacija o hazardima i stanjima koji se mogu javiti u životinjskim populacijama i koja mogu utjecati na sigurnost i prikladnost mesa za ljudsku ishranu.
iii. Primarna proizvodnja treba uključivati službene ili službeno priznate programe za kontrolu i monitoring uzročnika zoonoza u populacijama životinja i okolišu u skladu s okolnostima, dok se zoonozna oboljenja za koje postoji obaveza obavještavanja trebaju prijavljivati u skladu sa zahtjevima.
iv. Dobra higijenska praksa (engl. GHP) na nivou primarne proizvodnje treba obuhvatati zdravlje i uslove držanja životinja, evidenciju o liječenju životinja, hranu za životinje i njenim sastojcima kao i relevantnim faktorima iz okoliša, te bi u najvećoj mogućoj mjeri trebala obuhvatati primjenu načela analize rizika i kritičnih kontrolnih tačaka (engl. HACCP).
v. Postupci identifikacije životinje (jata) trebaju omogućiti praćenje (povratni trag) do mjesta porijekla u onoj mjeri u kojoj je to izvedivo, kako bi se omogućila regulatorna istraga kad god je to potrebno (identifikacija i sljedivost).

1.1.1 Položaj farme

Bilo bi idealno da se peradarske farme nalaze daleko od drugih stočarskih preduzeća i mogućih izvora onečišćenja, uključujući postrojenja za preradu otpadnih voda i deponija. Farme smještene u blizini takvih mjesta će morati osigurati viši stepen zaštite od rizika od onečišćenja. Ovo bi se trebalo primjenjivati barem kod izgradnje novih peradarskih farmi.

1.1.2 Lokacija

Treba postojati plan lokacije.

Dobra biosigurnost ima izuzetno važnu ulogu u sprječavanju unošenje mikroorganizama širokog spektra u peradarske farme.

To treba predvidjeti putem arhitektonskog rješenja lokacije ali i praksi upravljanja.

Granice lokacije moraju biti jasno utvrđene i ako je moguće, ograđene. Pristup lokaciji treba kontrolisati i na taj način omogućiti ulaz samo kroz određene ulazne tačke koje su jasno označene i u najvećoj mogućoj mjeri ga ograničiti na stručnjake koji su upoznati s biosigurnosnim mjerama. Treba postaviti zvono ili druga sredstva za privlačenje pažnje, a posjetiocima se ne treba dozvoliti ulazak na farmu bez pratnje.

Parking za posjetioce treba biti smješten u blizini mjesta određenog za ulaz, daleko od peradarnika, skladišta za hranu za životinje ili stajskog gnojiva. Parking, pod idealnim okolnostima, treba biti čist i popločan.

1.1.3 Zgrade

Zgrade trebaju biti izgrađene od trajnog (čvrstog) materijala koji se može lako i učinkovito očistiti i dezinfikovati. Zgrade treba održavati tako da se spriječi pristup ptica i insekata.

Vanjski okoliš u neposrednoj blizini peradarnika treba biti bez vegetacije, a prostor i okolnu vegetaciju treba održavati čistim i urednim tako da se ne skupljaju nametnici i divlje ptice. Oko peradarnika ne treba skladištiti bilo kakve materijale.

Zgrade trebaju imati minimalni broj ulaza koji moraju biti zatvoreni i zaključani kako bi se spriječio neovlašteni ulazak.

Potrebno je obavljati propisano pranje ili dezinfekciju ruku i presvlačenje u kombinezone i čizme prije ulaska u jedinicu, i to prije i nakon izlaska iz svakog peradarnika. Čizme se ne smiju koristiti za područja izvan peradarnika. Kako bi se povećale biosigurnosne mjere poželjno je postaviti dezbarijere (bazen za potapanje nogu) i/ili sistem predsoblja. Ove se mjere, međutim, dosta razlikuju, ali je moguće izgraditi internu svlačionicu za presvlačenje čizama u peradarnicima koji nemaju vanjski servisni prostor.

Pomoćne građevine kao što su skladišni prostori, sobe za odmor, toaleti i sl. trebaju biti izgrađene i održavane u skladu sa sličnim standardima kao i peradarnici.

1.1.4 Biosigurnosni postupci na lokacijii ulazu u peradarnik

Zaposleni i posjetioci predstavljaju veliki biosigurnosni rizik po životinje na farmi. Zaposleni i posjetioci trebaju obući zaštitnu odjeću koju je obezbjedila farma na ulazu u lokaciju. Pored toga, obuća se treba mijenjati prilikom ulaska i izlaska iz svakog peradarnika, te se preporučuje

presvlačenje zaštitne odjeće pri ulasku u svaki peradarnik umjesto na ulazu na lokaciju. Najveći rizik predstavlja prenos zaraženog materijala u peradarnik preko obuće, ruku ili pokretne opreme. U cilju smanjenja ovog rizika savjetuje se postavljanje sistema biosigurnosne barijere ili barem dvostruke dezbarijere na ulazu u svaki peradarnik.

Dezbarijere su manje učinkovit biosigurnosni sistem od mijenjanja čizama. Može se koristiti bilo koji biosigurnosni sistem, međutim, imperativ je da se sistem primjenjuje dosljedno i učinkovito prema svim posjetiocima i radnicima tokom trajanja uzgoja jata.

Dezbarijere uvijek treba puniti odobrenim dezinficijensima. Ako se koristi dezbarijera onda svi posjetioci trebaju temeljito potopiti svoju obuću u istu prije ulaska u peradarnik. Dezinfekcijska sredstva treba koristiti u odgovarajućem postotku rastvora za bakterije kao što je *Salmonella* (radi se o puno većoj koncentraciji nego za druge bolesti ptica) i treba koristiti neke od proizvoda koji su najmanje osjetljivi na inhibicije organskog materijala i imaju najbrže djelovanje.

Dezbarijere treba redovno mijenjati i dopunjavati prema uputama proizvođača. Poželjno je imati dvije dezbarijere, jednu izvan predsoblja i drugu neposredno prije ulaza u područje s peradima. Čizme treba temeljito potopiti u rastvor i na ulasku i po izlasku iz tih područja.

Da bi dezbarijere bile učinkovite, čizme moraju biti čiste prije nego se potope u rastvor. To se može postići potapanjem u poseban dezinficijens i četkanjem, mlazom pod pritiskom ili odstranjivanjem prljavštine. Osim toga, treba koristiti i često dopunjavati adekvatan dezinficijens u odgovarajućoj koncentraciji kako bi se izbjeglo onečišćenje, rastvaranje ili isparavanje/smanjenje količine aktivnih sastojaka.

1.1.5 Oprema

Oprema koja se koristi na lokaciji treba biti izrađena od trajnog materijala i to na način da se može očistiti i dezinfikovati. Svu opremu koja se zajednički koristi treba temeljito očistiti i dezinfikovati prije i nakon što se prenese s jedne na drugu lokaciju sa peradi.

1.2 Dobavljanje i odlaganje stelje

Za ležanje peradi se mogu koristiti razne vrste stelje, uz to da trebaju biti iz pouzdanog izvora i bez onečišćenja porijeklom od stoke, divljih ptica i glodara. Da se smanji rizik od bakterijskog onečišćenja stelja se tokom proizvodnje ili pakovanja može tretirati mješavinom kiselina kao što su mravlja i propionska kiselina, odnosno proizvoda kao što je formaldehid ili dezinficijens u prahu.

Stelja se treba prevoziti u vozilima koja su prije utovara očišćena i dezinficirana, a ne na vozilima koja su prethodno korištena za prevoz gnojiva, osim ako ista nisu dobro očišćena, dezinficirana i osušena.

Stelja koja se nalazi na otvorenom, skladištena na paletama ili u rasutom stanju, mora u svakom trenutku biti pokrivena čistom ceradom koja ne propušta vodu i ne dozvoljava prolazak ptica i nametnika. Ne treba koristiti oštećene bale. Korištena stelja se mora blagovremeno ukloniti sa lokacije između dva turnusa i odložiti na odgovarajući način.

1.3 Kontrola nametnika, divljih životinja i insekata

Sve objekte treba što bolje zaštititi tako da se spriječi ulazak divljih ptica, glodara, divljih životinja i insekata (vidjeti 4.1). Njihovo prisustvo u blizini treba odvratiti općom higijenom, uklanjanjem vegetacije i ostalih mjesta leženja. Prosutu hranu treba odmah očistiti. Staništa glodara treba eliminisati redovnim održavanjem prostora. Treba isplanirati program za postavljanje mamaca i klopki oko zgrade i u krugu granica lokacije.

Kontrolu protiv nametnika treba provoditi ispravno obučeno osoblje koje poznaje pesticide kao i njihov način postavljanja. Treba uspostaviti precizan plan borbe protiv nametnika za svaku jedinicu i potpune evidencije o upotrebi pesticida u skladu sa zakonodavstvom.

Program kontrole protiv nametnika treba pojačati ako postoje bilo kakvi znakovi djelovanja glodavaca. Učinkovitost bilo kakvih radnji treba pažljivo pratiti i po potrebi mijenjati. Program kontrole protiv nametnika je najlakše intenzivirati tokom praznog perioda.

Redovno treba procjenjivati učinkovitost mjera provjere i kontrole.

1.4 Domaće životinje na lokaciji

Kućni ljubimci i druge životinje, uključujući i stoku, moraju biti udaljeni od peradarnika, zaliha hrane za životinje, te stelje i pomoćnih objekata.

Ulazak pasa, mačaka i drugih životinja u peradarske objekte (uključujući skladišta hrane za životinje ili opreme) treba biti spriječen svo vrijeme.

1.5 Snabdijevanje hranom i vodom

Gotovu hranu za životinje i sastojke za miješanje na lokaciji hranjenja treba nabavljati iz mlina ili od dobavljača koji rade u skladu sa propisima i relevantnim pravilima postupanja posebno po pitanju kontrole bakterija *Salmonella* i koji će učiniti dostupnim rezultate monitoringa bakterije *Salmonella* u hrani za životinje i okolišu ili prilikom obrade u mlinu.

Veterinar odgovoran za jato može pomoći u tumačenju ovih rezultata.

Idealno bi bilo da se gotova hrana isporučuje u vozilima koja se koriste samo u tu svrhu i da se paralelno ne tovare sirovim sastojcima, drugom hranom za životinje ili nekim drugim materijalima.

Ako se kamioni za hranu za životinje paralelno tovare sirovim sastojcima, onda vozila treba detaljno očistiti i dezinfikovati prije prevoza gotove hrane za životinje. Treba uspostaviti program higijene za sva vozila i dokumentovati njegovo provođenje. Ako je moguće, hranu za životinje treba dostaviti direktno od proizvođača hrane do uzgajivača.

Smješe integralnih žitarica trebaju biti učinkovito zaštićene bilo efikasnim proizvodom koji sadrži mravlju i/ili propionsku kiselinu ili formaldehid ili trebaju biti termički obrađene, odnosno obrađene u skladu s relevantnim propisima. Ako poljoprivrednik koristi svoje žito i može kontrolisati rizik od bakterije *Salmonella*, zakonodavstvom se ne postavlja uvijek uslov za primjenu kiseline ili termičku obradu. Kod istovara hrane, treba koristiti torbu za skupljanje prašine koja posebno pripada svakoj farmi. Dobavljač hrane također može staviti na raspolaganje novu torbu za skupljanje prašine za svaku isporuku. Prašina predstavlja dobar uzorak za ispitivanje potencijalnog onečišćenja isporuke.

Uzorke svake isporuke hrane za životinje treba prikupiti u skladu sa poglavljem o *Monitoringu, uzorkovanju i ispitivanju* i čuvati ih najmanje sedam dana nakon klanja.

Hrana za životinje na farmi treba se skladištiti u zatvorenim kontejnerima ili posudama za rinfuzu ili u zapečaćenim vrećama. Prostori skladišta i pomoćni lijevci, kao i druga mjesta na kojima se drži hrana za životinje treba održavati tako da nema ptica i glodara.

Prosutu hranu treba odmah očistiti kako bi se odvratili nametnici i divlje ptice. Prosuta hrana i ostaci hrane na hranilicama i pomoćnim lijevcima i sl. ne smiju se skladištiti i ponovo koristiti za sljedeće jato.

Pitka voda po mogućnosti treba biti iz javno kontrolisanog vodovoda. Ako je voda iz nekog drugog izvora, prije upotrebe treba obaviti biološka ispitivanja koja zatim treba redovno ponavljati (najmanje jednom godišnje). Poželjno je vodi koja nije iz javnog izvora dodati sredstvo za sanitaciju ili je obraditi (tj. trebala bi postojati mogućnost primjene tretmana vode, npr. hlorisanje, tretiranje UV-zracima). Ne smiju se koristiti netretirane površinske vode.

Sistem za snabdijevanje, uključujući i glavni rezervoar, treba biti ograđen i njime se treba higijenski upravljati kako bi se spriječilo onečišćenje.

1.6 Odlaganje uginulih i škartiranih ptica

Jata treba provjeravati na dnevnoj bazi i sve mrtve i škartirane ptice treba ukloniti i staviti u zaključane nepropusne kontejnere otporne na nametnike kako bi se spriječio pristup nametnika i/ili divljih životinja.

Lešine treba zbrinjavati putem ovlaštene rute u skladu s relevantnim zakonodavstvom, naročito na osnovu Pravilnika o utvrđivanju veterinarsko-zdravstvenih uslova za odlaganje, korištenje, sakupljanje, prijevoz, identifikaciju i sljedivost, registraciju i odobravanje pogona, stavljanje na tržište, uvoz, tranzit i izvoz nusproizvoda životinjskog porijekla i njihovih proizvoda koji nisu namijenjeni ishrani ljudi („Službeni glasnik BiH“ broj 30/12), Odluke o nusproizvodima životinjskog porijekla i njihovim proizvodima koji nisu namijenjeni ishrani ljudi („Službeni glasnik BiH“ broj 19/11), i Pravilnika o uslovima uvoza i provoza živih životinja, sirovina, proizvoda i nusproizvoda životinjskog porijekla, veterinarskih lijekova i hrane za životinje u Bosnu i Hercegovinu („Službeni glasnik BiH“ broj 57/12) kojima se utvrđuju sanitarni propisi vezani za životinjske nusproizvode koja nisu za ljudsku ishranu.

Skladišna postrojenja i prostorije za uginule ptice treba temeljito očistiti i dezinfikovati prije uvođenja novih ptica.

Nakon rukovanja uginulim pticama, ruke se također moraju oprati i dezinfikovati. Poželjno je koristiti jednokratne plastične rukavice.

1.7 Jednodnevni pilići

Rasplodna jata i valionice koji služe za snabdijevanje jednodnevnim pilićima, moraju biti u skladu sa Pravilnikom za kontrolu salmonela i drugih određenih uzročnika zoonoza koji se prenose hranom („Službeni glasnik BiH“ broj 46/10) .

Jednodnevne piliće treba prevoziti u čistim i ispravno dezinfikovanim vozilima, kutijama i/ili sanducima.

2. Upravljanje

2.1 Uvod

Kod uzgoja životinja za prehranu, primjenjuju se posebne mjere vezane za sigurnost proizvoda. Primarni cilj higijenskih programa za meso je zaštita javnog zdravlja. Programi se trebaju temeljiti na naučnoj procjeni rizika po ljudsko zdravlje, koji se prenose mesom te koji trebaju uzeti u obzir sve relevantne opasnosti po sigurnost hrane, utvrđene putem istraživanja i monitoringa.

Opasnosti se u najvećoj mogućoj mjeri trebaju kontrolisati u cijelom lancu prehrane, uključujući nivo farmi putem higijenskih uvjeta za meso.

Potrebno je uzeti u obzir informacije koje proističu iz sukcesivnih faza proizvodnje kako bi im se zahtjevi u pogledu higijene, prilagodili učestalosti pojave opasnosti kod životinjske populacije koja predstavlja izvor mesa.

U najvećoj mogućoj mjeri, u planiranju i provedbi higijenskih mjera također se mogu primijeniti HACCP načela.

Zaposleni koje rade sa životinjama namijenjenim za proizvodnju hrane i na pripadajućim aktivnostima za održavanje higijene trebaju imati odgovarajuću obuku, znanje, vještine i sposobnosti.

Potrebno je razmotriti rezultate monitoringa i nadzora životinja, te treba izvršiti naknadni pregled i/ili izmjenu zahtjeva u pogledu higijene/životinja kad god je to neophodno.

2.1.1 Upravljanje lokacijom

Lokacijom se, kad god je to moguće, treba upravljati po načelu „sve unutra – sve van“. Sve jedinice unutar jasno definisanog biosigurnosnog prostora moraju imati slobodno razdoblje između dva turnusa. Na lokacijama sa višestrukim dobnim populacijama peradi minimalno treba napraviti period pauze bez ptica za svako od definiranih biosigurnosnih područja, uz pažljivo praćenje biosigurnosnih mjera prilikom kretanja iz jednog u drugo područje.

2.1.2 Zaposleni i posjetioci

Svaki zaposlenik i posjetilac mora dobiti čistu namjensku zaštitnu odjeću i obuću samo za korištenje na lokaciji. Sva odjeća između različitih jata mora biti oprana ili bačena.

Broj posjetilaca na lokacijama za uzgoj peradi treba biti ograničen. Posjetioci, uključujući one koji vrše očitavanja, isporuke goriva i hrane za životinje i pomoćno osoblje trebaju dobiti zaštitnu odjeću i obuću prilikom dolaska i ista se mora zadržati na lokaciji nakon upotrebe. Međutim, od posjetilaca koji ne ulazi direktno na mjesta za uzgoj pilića, pomoćne prostorije, ili mjesta za skladištenje hrane i stelje peradarnika se ne očekuje da nose zaštitnu odjeću i obuću.

Moraju se poštovati biosigurnosni postupci na ulazu u peradarnike, opisani u dijelu 1.1.4.

Na lokaciji moraju biti dostupna mjesta za pranje ruku i toaleti koji moraju imati slivniksa adekvatnim sredstvima za dezinfekciju i sušenje ruku.

Za zaposlene i posjetioce mora postojati odredba o obaveznom pranju ili dezinfekciji ruku prije ulaska u peradarnik i nakon izlaska iz njega.

Posjetioci se trebaju upisati u knjigu posjetilaca (treba evidentirati datum i vrijeme dolaska i odlaska, ime, naziv preduzeća, svrhu i datum zadnjeg kontakta s peradi). Posjetioci iz inostranstva ne bi trebali posjećivati prostore sa peradi unutar perioda od 48 sati po dolasku u zemlju.

2.1.3 Vozila

Posjete vozilima lokaciji treba svesti na minimum.

Također se preporučuje učinkovita dezinfekcija putem prskanja točkova i drugih onečišćenih dijelova vozila na tački ulaska na lokaciji.

2.1.4 Radne rutine i obuka

Zapolseni trebaju da odrede radne rutine koje se odnose na razmatranja biosigurnosti i higijene.

Potrebno je obučiti zaposlene o značaju zaraznih bolesti, zoonozama i ispravnoj higijeni, uključujući i ličnu higijenu i biosigurnosne protokole u cilju smanjenja zaraze na farmi.

3. Monitoring, uzorkovanje i ispitivanje

Monitoring statusa jata u pogledu bakterije *Salmonella*.

Saznanje o statusu jata u pogledu bakterije *Salmonella* omogućava provjeru učinkovitosti biosigurnosnih mjera i pomaže pri donošenju odluka o dezinfekciji prilikom depopulacije, jednako kao što pruža pomoć u donošenju odluka o organizaciji klanja. Planiranjem vremena klanja jata pozitivnih na bakteriju *Salmonella*, na najmanju mjeru će se svesti mogućnost unakrsne kontaminacije unutar postrojenja za klanje i smanjiti količina mesa peradi onečišćenog bakterijom *Salmonella* u lancu prehrane. Zakonodavstvo koje je na snazi propisuje uzimanje dva brisa-čizme po jatu u roku od tri sedmice prije klanja. Također se preporučuje provedba režima monitoringa na bakteriju C*ampylobacter* kako bi se mogle identifikovati prakse na farmi koje se povezuju sa jatima koja su negativna.

O pozitivnim nalazima treba razgovarati sa veterinarom odgovornim za jato. U slučaju zaraženih peradarnika, treba ponoviti postupak i poduzeti odgovarajuće radnje.

O pojedinostima režima monitoringa koji će se primjenjivati treba razgovarati sa operaterima pogona za preradu, koji imaju najveći interes za niskom pojavom bakterija *Salmonella* i *Campylobacter*. Režimi monitoringa također moraju biti u skladu sa Pravilnikom o ciljevima za smanjenje prisustva bakterija vrsta *Salmonella Enterididis i Salmonella Typhimurium* kod brojlera („Sl. glasnik BiH“ broj ___).

Putem diseminacije rezultata ispitivanja svim partnerima u lancu prehrane povećat će se svijest i omogućiti bolja kontrola bakterije *Salmonella* i (*Campylobactera*) i stoga je treba poticati.

3.1. Uzorkovanje i ispitivanje na bakteriju *Salmonella*

3.1.1 Uzorkovanje za ispitivanje na bakteriju *Salmonella*

Stavovi koji slijede sadrže opis uzorkovanja i ispitivanja. Naznaka „obavezno“ odnosi se na pravne zahtjeve koji su regulisani zakonodavstvom. Oznaka „dobrovoljno“ ili „preporučuje se“ znači da ne postoji obavezujuće zakonodavstvo na nivou BiH po tom pitanju. Međutim, ne treba zaboraviti da bi mogli postojati pravni zahtjevi na nivou entiteta.

3.1.1.1. Uzorkovanje jednodnevnih pilića za uzgoj mesa: dobrovoljno

Sva rasplodna jata moraju biti testirana u predodređenim intervalima u skladu sa odredbama Pravilnika za kontrolu salmonela i drugih određenih uzročnika zoonoza koji se prenose hranom („Službeni glasnik BiH“ broj 46/10) o kontroli salmonele i drugih agenasa iz hrane i po pitanju smanjenja prevalencije serotipova bakterije *Salmonella* kod odraslih rasplodnih jata vrste Gallus gallus, kako bi vertikalni prenos prvih pet serovara bakterije *Salmonella* postao sve manje vjerojatan.

Testiranje jednodnevnih pilića za uzgoj mesa (brojlera) po dolasku na farmu nije predviđeno relevantnim zakonodvstvom na nivou BiH, pa stoga ne predstavlja obavezan zahtjev.

Ako se želi izvršiti unakrsna provjera statusa isporučenih pilića na bakteriju *Salmonella*, uzorkovanje treba provesti na sterilan način, koristeći čistu zaštitnu odjeću, uključujući i plastične rukavice za jednokratnu upotrebu na kamionima za transport pilića. Kontaminacija uzorka rezidualnom bakterijom *Salmonella* od prašine može se lako dogoditi ako se uzorkovanje odvija u slabo dezinfikovanom peradarniku.

Moguće je testirati velike, višestruke uzorke kutija za isporuku pilića, koji predstavljaju čitavu opskrbu jatima, ili briseve od tkanine na velikim gazama ili “chiffonette” brisove veličine najmanje 900 cm^2, skupa sa svim pilićima pronađenim mrtvim na dolasku ili škartiranim

prilikom isporuke. Ukoliko je to potrebno, za potrebe ispitivanja moguće je udružiti uzorke istih vrsta.

3.1.1.2 Uzorkovanje tovnih pilića: obavezno

Slijedeća poglavlja opisuju uzorkovanje i ispitivanje u skladu sa zakonodavstvom na nivou Bosne i Hercegovine, ali zakonodavstvo entiteta može ići dalje od toga i treba ga se pridržavati.

3.1.1.2.1 Periodičnost uzorkovanja

Uzorkovanje tovnih pilića je obavezno i predviđeno zakonodavstvom.

Uzorak ptica mora biti uzet u roku od tri sedmice prije klanja.

Poželjno je da se uzorkovanje provodi što je moguće bliže datumu klanja, tako da klaonica može planirati i sprovesti klanje pozitivnih jata na odgovarajući način. Važno je međutim, omogućiti dovoljno vremena za ispitivanje i izvještavanje o rezultatima kako bi se omogućilo raspoređivanje i klanje ako je potrebno.

3.1.1.2.2 Postupak uzimanja uzoraka

Moraju se koristiti najmanje dva para apsorbirajućih navlaka za obuću po jatu, odnosno četiri apsorbujuće navlake za obuću po peradarniku. Površinu apsorbirajućih navlaka za obuću treba prethodno navlažiti odgovarajućim razrjeđivačem. Preporučljivo je da apsorbirajuće navlake za obuću isporučuje laboratorij.

Upravitelj farme treba staviti apsorbirajuće navlake za obuću preko sterilnih vodonepropusnih čizama obuvenih nakon što prođe sve dezbarijere i to tako da ih stavi preko svoje obuće, i pređe najmanje 100 koraka – što treba da pokrije cijelu dužinu peradarnika i sve pojedinačne dijelove. Uzorkovanje treba obaviti prije dopunjavanja stelje. Nakon uzimanja uzoraka, navlake za obuću treba pažljivo staviti u sterilnu posudu. Fekalni materijal treba da ostane na navlakama za obuću koje trebaji biti vidljivo zaprljane. Uzorke treba bez odlaganja i na pravilan način dostaviti u laboratorij sa što manje kašnjenja, te ne smiju biti izloženi toploti prije ispitivanja.

3.1.1.3 Uzorkovanje tokom prorjeđivanja i depopulacije: dobrovoljno

Kad se izvodi prorjeđivanje ili depopulacija jata s negativnim nalazom na bakteriju *Salmonella*, posebnu pažnju treba posvetiti izbjegavanju zaraze putem onečišćene opreme za hvatanje, sanduka i posuda. Uzgajivač peradi može uzeti bris kamiona za prevoz, sanduka i/ili posude koji dolaze u dodir sa njegovim jatom. U svrhu pripreme, uzgajivač se treba unaprijed obratiti veterinaru ili veterinarskom laboratoriju. Ako se ova mjera provodi, onda treba koristiti široku tkaninu za bris za uzimanje brisa s većeg broja površina.

3.1.1.4. Uzimanje uzoraka nakon čišćenja i dezinfekcije: dobrovoljno, ali se naročito preporučuje nakon pozitivnog dokaza jata na bakteriju Salmonella

Kako bi se osiguralo da su za postupci čišćenja i dezinfekcije bili učinkoviti, preporučuje se uzimanje uzoraka u cilju otkrivanja prisutnosti bakterije *Salmonella*.

Ako se bakterije *Salmonella* otkrije nakon dezinfekcije, proces dezinfekcije treba ponoviti.

Uzorke treba ispitati u najkraćem mogućem roku, po mogućnosti istog dana. Treba se koristiti osjetljiva metoda, odnosno kultura bakterije *Salmonella*, pogodna za uzorke iz okoliša. Laboratoriji kojima su uzorci poslani na testiranje, trebaju imati relevantnu akreditaciju za ispitivanja koje provode. Obavezne uzorke koji se uzimaju u skladu sa zakonodavstvom treba poslati u akreditovan laboratorij.

Dodatna potvrdna ispitivanja koja uključuju higijenogram površine, uključujući broj enterobakterija ili ukupan broj živih bakterija (engl. TVC) također mogu biti korisne za procjenu učinkovitosti čišćenja i dezinfekcije, ako bakterije *Salmonella* nije prisutna. Ako je rezultat analize na bakteriju *Salmonella* pozitivan, dezinfekcija se po mogućnosti treba ponoviti i treba se ispitati učinkovitost programa dezinfekcije.

Za test na bakteriju *Salmonella*, uzimaju se sljedeći uzorci:
- sa navlaka za čizme i iz izmetenog sadržaja;
- sa zidova i vrata, uključujući i skrivene površine oko šarke, itd;
- iz šupljina i pukotina u podu peradarnika;
- gnojiva i stelje zaostale u rupama i pukotinama niskih zidova;
- iz namještaja (tj. greda, cijevi, platforme sa glavnog rezervoara, odvoda zraka);
- sa osnove drvenih potpornih stubova i pregrada;
- iz zidnih kutija za ventilatore i mobilnih ventilatora;
- sa posuda i spremnika;
- sa kutija za rast i drugih sistema za vodu i hranu za životinje;
- sa podova i elementa u predsobljima;
- od glodara, izmeta glodara, brašnara i drugih zglavkara, ukoliko ih ima.

Najvažnija mjesta su sistemi za hranjenje i pojenje, podovi, otvori za zrak, zračni odvodi, ukoliko su montirani na krovu ili preokrenuti na kraju ciklusa, šupljine i ležišta u zidovima i pregradama na niskim nivoima. Uzorke treba uzeti velikim brisevima od tkanine, a idealno je uzeti ih direktno u prethodno obogaćenim medijima uzgojenim na dan prikupljanja. Potrebno je uzeti briseve sa najmanje 10 različitih mjesta po kategoriji uzorka. Prema potrebi, uzorci za imanje se mogu udružiti, s tim da se najbolji rezultati dobivaju sa velikim brojem pojedinačnih uzoraka.

3.1.1.5 Uzimanje uzoraka hrane za životinje: dobrovoljno

Dobavljač hrane treba uspostaviti trajni postupak odnosno postupke bazirane na načelima HACCP i u skladu sa zakonodavstvom, primjenjivati i provoditi ih uključujući postupke kontrole na bakteriju *Salmonella*.

Ispitivanje hrane po dolasku na farmu ili od strane farmera nije predviđeno relevantnim zakonodavstvom i stoga se ne treba zahtijevati kao obaveza, ali se uzorci mogu uzeti i pohraniti na biološki siguran način za kasnije testiranje ukoliko dođe do problema. Ako uzgajivač koristi svoje žito, od njega se očekuje da će upravljati rizicima od bakterije *Salmonella*. Na analizu treba dati i mješavinu koja se stavlja kao dodatak.

Ako uzgajivač tovnih pilića želi unakrsno provjeriti status isporučene sirovine na bakteriju *Salmonella*, uzorkovanje treba biti izvršeno sterilnom sondom za uzorkovanje, rukavicama ili obrnutom kesom sa zasebnih mjesta kamiona u kom se prevozi hrana u prisutnosti obiju uključenih strana (dobavljača hrane i uzgajivača tovnih pilića). Veličina uzorka treba biti najmanje 400 g. Preostala prašina na dnu kamiona u kom se prevozi hrana nakon pražnjenja je najbolji uzorak, međutim nije uvijek dostupna. Pokazatelj onečišćenja hrane može se dobiti i ispitivanjem prašine iz posuda za hranu u rinfuzi ili cijevima za ventilator/vreće za prašinu.

3.1.2 Dostava uzoraka

Uzorke treba zapakovati i poslati u laboratorij za analizu kako bi do nje stigli u roku od 48 sati nakon uzorkovanja.

4. Čišćenje i dezinfekcija

Čišćenje i dezinfekcija nakon pražnjenja peradarnika i/ili čitave lokacije.

Važno je slijediti uputstva proizvođača na etiketi kada se koriste tvari ili proizvodi za čišćenje, sanitaciju i dezinfekciju i koristiti odgovarajuće proizvode u djelotvornim koncentracijama. U određenim situacijama, npr. u slučaju pozitivnog nalaza na bakteriju *Salmonella*, bilo bi poželjno porazgovarati sa stručnjakom ili veterinarom jer koncentracija za rutinsku dezinfekciju i neki proizvodi koji se koriste za patogene ptičije gripe nisu pogodni za bakteriju *Salmonella*, koja je relativno otpornija na dezinficijense. Nemojte zanemariti kontrolu nametnika i insekata tokom perioda kada je lokacija i/ili peradarnik prazan i osigurajte odgovarajuću kontrolu nametnika, divljih ptica, insekata i drugih zglavkara.

4.1 1. Faza: uklanjanje opreme i suho čišćenje

Neophodno je ukloniti sve ukupne organske nečistoće jer stelja, fekalne tvari i otpad mogu sadržavati visoke nivoe onečišćenja i stoga mogu biti glavni izvor zaraze. Organski materijal može učiniti dezinficijense nedjelotvornim.

- Kada je utvrđen problem sa brašnarima, odmah nakon depopulacije treba poprskati insekticidom, prije nego što se prostor ohladi. Po obodu peradarnika poprskati trake širine jedan metar i metar visine po nižim zidovima. Obuhvatiti pregradne zidove i podupirače. Pratiti uputstvo na etiketi za način razrjeđivanja i potrebnu količinu dezinficijensa odgovarajućeg za opće bakterije uključujući bakteriju *Salmonella* – a ne samo za viruse ili opću primjenu – te izračunati ispravnu količinu dezinficijensa koja je potrebna.
- Ukloniti sve ostatke hrane iz hranilica i silosa.
- Po potrebi izvaditi opremu.
- Oprašiti.
- Ukloniti svu stelju iz peradarnika.
- Utovariti stelju ali vodite računa da i cjelokupno područje izvan objekta kao što su betonske obloge vrata i silosi budu očišćeni od stare stelje, prašine i sl. Treba pokriti teret prije odvoza s farme. Ako je moguće, odložiti staru stelju što je moguće dalje od same lokacije ili bilo koje druge peradarske farme.
- Treba usisati ili isprati prazne kontejnere za hranu za životinje i dezinfikovati ih nakon pozitivnih jata, pazeći da se ne ostavi vlaga u kontejnerima kada stigne sljedeća isporuka hrane za životinje.

4.2 2. Faza: voda i hrana za životinje

4.2.1 Sistem za pitku vodu

Potrebno je uspostaviti *intercrop*-ov program za čišćenje vodenog sistema. Svi dijelovi sistema za snabdijevanje vodom mogu biti onečišćeni, posebno glavni rezervoari gdje se mogu nagomilati prašina i nečistoća. Sanitacijom će se očistiti sistem i eliminisati neželjene bakterije, protozoe ili rast gljivica.

- Ispraznite glavni rezervoar i uvjerite se da ne sadrži sitni otpad. Očistite prema potrebi.
- Napunite rezervoar s onom količinom vode koja je potrebna da se napuni cijeli sistem za napajanje i dodajte sredstvo za dezinfekciju u naznačenoj koncentraciji.
- Dezinficijens treba da ispuni sistem za napajanje. Pratite uputstva proizvođača.
- Ispraznite sistem i napunite svježom vodom.

4.2.2 Sistem za hranjenje

Ako je prethodno jato bilo pozitivno na bakteriju *Salmonella* onda se cijela lokacija, uključujući sisteme za hranjenje i one za pravljenje smjesa na lokaciji hranjenja, silosi i kontejneri trebaju očistiti i dezinfikovati.

4.3 3. Faza: čišćenje i dezinfekcija objekata i opreme

4.3.1 Prethodno namočiti, ako je potrebno

4.3.1.1 Namakanje

Temeljito namočiti sve površine s otopinom deterdženta za sanitaciju primjenjenim raspršivačem mlaza pri niskom pritisku. Ostaviti 20-30 minuta ili pratiti uputstva proizvođača, a zatim oprati sve površine vodom.

4.3.1.2

Izvana, poprskati otvore za zrak, naslage iz cijelog okvira ventilatora i područje utovara ako je moguće. Također, osigurati da sva prljava područja kao što je beton oko peradarnika i podloge oko kontejnera za rinfuzu budu oprani.

4.3.2 Pranje

Oprati sve površine kompresorom za vodu s propisanim rastvorom deterdženta i sredstva za sanitaciju. Osigurati da su pokriveni svi otvori za zrak, kutije za ventilator, pregrade, hranilice i pojilice i sva ostala oprema, uključujući opremu uklonjenu iz peradarnika tako da sve bude vidljivo čisto. Ne zaboraviti oprati čvrste površine oko vrata i kapija. Za prenosivu opremu koristiti spremnik za namakanje ukoliko je na raspolaganju. Obuhvatiti sve pomoćne zgrade, kao što su pomoćne sobe, u ovaj postupak čišćenja. Standard koji se odnosi na čišćenje treba provjeriti educirana i odgovorna osoba prije nego tim koji čisti napusti lokaciju pri čemu područja u kojima su uočeni propusti po potrebi treba ponovo očistiti.

4.4 Faza 4: Održavanje i popravka

Nakon čišćenja, provjeriti podove, zidove i opremu, popuniti rupe i pukotine i popraviti druga oštećenja. Provjeriti ima li glodara i drugih nametnika, koji mogu postati upadljiviji nakon čišćenja. Preporučljivo je sačekati neko vrijeme radi sušenje površine nakon pranja. Sušenje se može izvesti korištenjem fenova.

4.5 Faza 5: Dezinfekcija

Nivo organizama koji prenose bolesti koji su prisutni nakon čišćenja je dovoljno visok da predstavlja ozbiljan izvor opasnosti za novo jato.

Moguće je angažovati vanjsko specijalizovano preduzeće da dezinfikuje prostore, uključujući i unutrašnjost cijevi sistema za hranjenje, u slučajevima (ponovljene) bakterije *Salmonella* ili drugih zaraza. U takvim slučajevima se može koristiti formaldehid, a obično se upotrebljava kao otopina od 5-10% za pranje pod pritiskom.

- Hranilice i pojilice trebaju biti prazne do završetka dezinfekcije.
- Pratiti uputstva i preporuke proizvođača, uz napomenu da je ključno koristiti proizvode i otopine koje su učinkovite protiv bakterije *Salmonella* - ne samo protiv virusa ili za opću primjenu. Vrlo je bitno koristiti odobrene dezinficijense koji dokazano djeluju protiv virusa, bakterija, gljivica i plijesni.
- Dezinfikovati svu prenosivu opremu i zamijeniti je u čistom peradarniku, a zatim dezinfikovati očišćeni peradarnik prema preporukama proizvođača, osiguravajući pri tome da pokretna oprema zamijenjena u peradarniku i kretanje osoblja ne dovede do ponovne kontaminacije.
- Osigurati da se za pranje pod pritiskom koristi kompresor dovoljnog kapaciteta za nanošenje dezinficijensa pod visokim pritiskom do tačke zasićenja.
- Nanijeti rastvor ravnomjerno na sve oprane površine kako bi se postiglo temeljito kvašenje.
- Prskati od vrha krova i odozgo prema dole, sa zidova na podove.
- Osigurati da se usisni i izlazni otvori budu obuhvaćeni čišćenjem i dezinfekcijom i da ne ostanu zatvoreni tokom dezinfekcije.
- Po završetku dezinfekcije, zatvoriti sva vrata i postaviti dezbarijere na ulaze.
- Kada se pojavi problem insektata, nakon dezinfekcije i sušenja ravnomjerno poprskati insekticid po podovima i zidovima.
- Kontrola nametnika i insekata: osigurati adekvatnu kontrolu nametnika i insekata i drugih zglavkara.

4.6 Faza 6: Fumigacija (dodatni proces dezinfekcije)

U peradarniku se također može obavljati fumigacija kao vid uništavanja patogenih organizama i u cilju da se dezinfikuju nedostupna područja peradarnika. To se mora učiniti kao dodatak učinkovitoj dezinfekciji prskanjem i nikad kao zamjena za tu mjeru.

4.7 Faza 7: Uzorkovanje i testiranje

Pogledati poglavlje A, stav 3.1.1.4.

B HVATANJE, UTOVAR I PREVOZ ŽIVE PERADI

1. Depopulacija: higijenska uputstva tokom hvatanja i utovara

Uloga biosigurnosti tokom hvatanja i utovara je ključna. Stoga treba učiniti napori da se osigura da ne dođe do unakrsnog onečišćenja tokom tih aktivnosti. Da bi postigli taj cilj, treba poduzeti sljedeće mjere:

Osoblje ili profesionalni tim koje vrši hvatanje i utovar trebaju biti adekvatno educirani i informisani tako da razumiju važnost lične higijene i budu svjesni načina na koje se infekcija može prenijeti na ruke, odjeću i opremu. Nominovani član ekipe mora biti odgovoran za hvatanje ili utovar / istovar.

Osoblje ili tim za hvatanje i utovar trebaju planirati svoje aktivnosti tako da kod jata kod kojih su testovi pokazali zaraženost bakterijom *Salmonella* budu uhvaćena na kraju radne smjene kako bi se smanjilo unakrsno onečišćenje između jata.

Preduzeće za prevoz jata treba biti registrovana/imati odobrenje i biti u potpunosti odgovorna za pravilnu dezinfekciju prevoznih sredstava. Vozači trebaju biti osposobljeni za prevoz živih životinja i obrazovani o važnosti lične higijene i o infekcijama koje se šire preko ruku, odjeće i opreme.

Klaonica/prevoznik se trebaju povezati sa uzgajivačem tako da utvrde raspored prevoza i klanja, čime se omogućava uzgajivaču da provede odgovarajući program smanjenja prehrane u skladu sa zahtjevima klaonice i propisima.

1. 0 Aktivnosti hvatanja i utovara mora obavljati u potpunosti ovlašteno i licencirano preduzeće ili ispravno obučeno osoblje farme.

1.1 Na početku hvatanja na svakoj farmi mora se nositi prikladna i čista zaštitna odjeća. Tamo gdje postoje, treba koristiti dezbarijere ili sistemi barijera, a moraju se koristiti odobreni dezinficijensi u skladu s preporukama proizvođača. Obuća mora biti pravilno očišćena i dezinfikovana prilikom kretanja između lokacija. U najboljem slučaju, trebali bi se koristiti obuća i druga zaštitna odjeća koju obezbjeđuje farma. (Više detalja pod 1.1.4).

1.2 Osoblje uključeno u hvatanje i utovar treba koristiti sredstva za ličneu higijenu (dezinfikovati ruke) prije aktivnosti hvatanja ili utovara. Ako se koriste rukavice, one trebaju biti očišćene i dezinfikovane prije dolaska na farmu.

1.3 Sva vozila, sanduci za prevoz i ostala oprema za hvatanje i utovar moraju biti ispravno očišćeni i dezinfikovani prije dolaska na lokaciju.

1.4 Prostor za utovar ptica za prevoz u pogon za preradu mora biti čist, uredan i njime se mora upravljati na higijenski način.

1.5 Prljava i čista oprema mora biti odvojena kako bi se izbjeglo unakrsno onečišćenje.

1.6 Opremu koja se koristi za hvatanje i utovar treba očistiti i dezinfikovani prije izlaska iz prostora farme.

1.7 Osoblje koje vrši hvatanje i utovar treba biti ispravno educirano i informisano tako da shvata važnost lične higijene te da ima svijest o načinima na koji se zaraza može prenijeti preko ruku, odjeće i opreme. Mora se voditi evidencija o edukaciji. Određeni član tima za hvatanje mora biti odgovoran za aktivnost hvatanja ili utovara.

1.8 Gdje je to moguće, preduzeće ili tim za hvatanje i utovar trebaju planirati svoje aktivnosti na takav način da kod jata kod kojih su testovi pokazali da su zaražena bakterijom *Salmonella* budu hvatana na kraju radne smjene kako bi se smanjilo unakrsno onečišćenje između jata.

1.9 Farma treba imati odgovarajuće objekte tako da tim za hvatanje i utovar može lako dezinfikovati vozila i opremu i oprati, osušiti i dezinfikovati ruke.

1.10 Uzorkovanje i monitoring - uzimanje uzoraka sa opreme za hvatanje.

Učinkovitost čišćenja i dezinfekcije kao i higijenskih mjera osoblja i opreme kod hvatanja ili utovara može se provjeriti uzimanjem brisa tkaninom sa vozila, uključujući i prostor za stopala u putničkoj kabini, blatobrane, gajbe, module, te zaštitne odjeće i obuće lica koje vrši hvatanje.

2. Prevoz živih životinja: uputstva za higijenu tokom prevoza

2.0 Prevoz sve peradi treba vršiti ovlašteni ili licencirani prevoznik u vozilima i u sanducima za prevoz ili gajbama koje su dobro očišćene i dezinfikovane prije hvatanja ili utovara.

2.1 Prevoz životinja u klaonicu treba se odvijati direktno i bez obilaska i stajanja na drugim lokacijama sa peradi.

2.2 Vozači kamiona trebaju biti ispravno educirani i/ili informisani kako bi shvatali važnost lične higijene te biti svjesni načina na koji se zaraza može prenijeti rukama, odjećom i opremom.

2.3 Vozila i sanduci za prevoz moraju se čistiti i djelotvorno dezinfikovati odobrenim dezinficijensom u koncentraciji koja je djelotvorna na bakteriju *Salmonella* neposredno nakon istovara prije odlaska na sljedeću farmu brojlera i prije napuštanja klaonice.

C VOĐENJE EVIDENCIJA, PRENOS PODATAKA I KOMUNIKACIJA

1. Evidencije

Subjekti odgovorni za farme brojlera trebaju voditi i čuvati podatke o mjerama koje se primjenjuju za kontrolu i sprječavanje infekcije, a posebno mjera namijenjenih za kontrolu i sprječavanje prisutnosti uzročnika bakterija *Salmonella* i *Campylobactera*, kao i evidentiranje uzoraka i rezultata ispitivanja.

Konkretno, vodit će se dole pobrojani podaci:

Na farmi

Zahtjevi u pogledu vođenje evidencija se zasnivaju na Pravilniku o higijeni hrane životinjskog porijekla kojom se utvrđuju posebna pravila higijene za hranu životinjskog porijekla („Sl. glasnik BiH“ broj___), Pravilniku o organizaciji službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namjenjenih ishrani ljudi kojom se utvrđuju posebna pravila organizacije službenih kontrola proizvoda životinjskog porijekla namijenjenih za ljudsku potrošnju („Sl. glasnik BiH“ broj___), zakonodavstvu koje sadrži odredbe koje se odnose na informacije o lancu prehrane, Pravilniku za kontrolu salmonela i drugih određenih uzročnika zoonoza koji se prenose hranom („Sl. glasnik BiH“ br. 46/10) i Pravilniku o ciljevima za smanjenje prisustva bakterija vrsta Salmonela Enteritidis i Salmonela Typhimurium kod brojlera („Sl. glasnik BiH“ broj ___) postavljanjem ciljeva za smanjenje Salmonella Enteritidis i Salmonela Typhimurium kod tovnih pilića.

- Broj primljene peradi po jatu / peradarniku.
- Dnevna smrtnost peradi po jatu / peradarniku.
- Evidencija posjeta.
- Evidencija o veterinarskim dijagnozama, tretmanima i propisima (upotreba veterinarskih lijekova, cijepljenja).
- Certifikati i evidencije o porijeklu životinja.
- Rezultati ispitivanja za bakteriju *Salmonella*, navodeći jata od kojih su uzeti uzorci i datum.
- Certifikati i evidencije o porijeklu hrane / sirovina.
- Rezultati ispitivanja hrane za životinje / sirovina.
- Evidencija o održavanju sistema za sanitaciju vode (hlor ili alternativni način).
- Održavanje dezbarijera.
- Čišćenje zaštitne odjeće.
- Rezultati kontrole kvalitete, bazirane u definisanom protokolu.
- Evidencija o obavljanju protokola dezinfekcije.
- Evidencija o ostvarivanju protokola za kontrolu insekata.
- Evidencija o ostvarivanju protokola za kontrolu glodavaca.
- Zapisnik o datumu i broju peradi dostavljene u klaonicu.

Veterinarski službenik može ocijeniti subjekta po pitanju čuvanja i održavanja ovih evidencija.

2. Vođenje evidencija

- Svi podaci traženi ovim Smjernicama moraju se čuvati najmanje 3 godine.
- Način čuvanja evidencija mora biti takav da zapisi ne propadnu i ne oštete se.
- Evidencije se moraju sortirati i arhivirati na način da podaci budu potpuni i lako čitljivi.

3. Vanjska komunikacija

- Komunikacija između različitih članova u lancu stočne hrane i hrane za ljudsku upotrebu je bitno sredstvo za proizvodnju sigurne hrane i prehrambenih proizvoda.
- Shodno tome, korisnici ovih Smjernica se potiču da komuniciraju i dijele rezultate provedenog ispitivanja i monitoringa i sa dobavljačima i sa kupcima.
- Proizvođači mesa peradi moraju nastojati da svi rizici vezani za hranu budu ne samo identifikovani, procijenjeni i kontrolisani, već i saopšteni drugim članovima u lancu prehrane, tako da se njima može upravljati na način kojim se doprinosi smanjivanju negativnih utjecaja na zdravlje ljudi i životinja.

DODACI

Dodatak I - Laboratorij

1. Ovlašteni laboratorij

U skladu s odredbama Pravilnika za kontrolu salmonela i drugih određenih uzročnika zoonoza koji se prenose hranom („Sl. glasnik BiH“ br. 46/10) laboratorije koje obavljaju ispitivanje prisustva uzročnika zoonoza u okviru programa kontrole na nivou farme moraju

- Imati ovlaštenje izdato od strane nadležnog tijela za ovlašćivanje;
- Imati certifikat izdat od strane akreditacijskog tijela u skladu s BAS EN / ISO 17025:2002;
- Učestvovati u ring testovima, koordinisanim i nadziranim od nacionalnog referentnog laboratorija.

Analize hrane (klaonice) trebaju urađene u skladu sa zakonodavstvom na snazi.

Druge laboratorije ne smiju obavljati službene testove na bakterije *Salmonella* i *Campylobacter*.

Dodatak II – Definicije

1. Biosigurnosne mjere: mjere koje su postavljene za provedbu higijenskih standarda na svim nivoima proizvodnje kako bi se spriječio ulazak nepoželjnih organizama, uključujući i poljoprivredne nametnike i mikroorganizme, a radi upravljanja zdravljem životinja uključujući i mikrobiološko stanje žive peradi i mesa peradi. Mjere koje su opisane u ovim Smjernicama se provode kako bi se spriječilo unošenje, širenje i postojanost bakterije *Salmonella* kod kokoši uzgojenih za proizvodnju mesa i mesa peradi.

2. Lokacija držanja peradi: može biti jedan ili više peradarnika. Lokacija držanja peradi (ili imanje) je cjelina na kojoj se isti ulaz na farmu / izlaz na cestu koristi za pristup jednom ili više peradarnika. Jedinica je dio mjesta koji može biti izolovan od drugih jedinica (jedinica može biti jedan ili više peradarnika) biosigurnosnim mjerama srednjeg nivoa.

3. Dezbarijera: mjesta za potapanje nogu koja sadrže odobrene dezinficijense - najbolje je da postoje dvije - jedna neposredno ispred predsoblja i jedna unutra predsoblja, neposredno prije ulaska u peradarnik. Može se koristiti samo kao prepreka, ali najbolje djeluje u kombinaciji s higijenskim barijerama i promjenom čizama unutar predsoblja.

4. Sredstvo za sanitaciju: sanitaciono sredstvo je tekući antiseptik ili gel koji se koristi nakon pranja ruku, koje može sadržavati alkohol ili druge sastojke za dezinfekciju.

5. Predsoblje, higijenska barijera: opis i mjesto: označeno je kao „čisto“ odnosno kao „dio peradarnika“, dok je drugi dio određen kao „prljav“ odnosno „dio izvan peradarnika“. Ta područja su jasno razdvojena npr. fizičkom barijerom ili linija oslikanom na podu objekta. Za čisti dio je u najmanju ruku predviđena posebna obuća. Predsoblje mora biti čisto i treba ga redovno dezinfikovati. Idealno bi bilo da se tu nalaze odvojene svlačionice za ulazak na lokaciju i u peradarnike s mogućnošću promjene čizama i kombinezona/zaštitne odjeće.

6. Dezinfekcija, hemikalije: hemikalije koje se koriste za dezinfekciju moraju imati odobrenje nadležnog organa koji također mogu dati popis odobrenih dezinficijensa a koncentracije trebaju biti prikladne za slučaj prisustva bakterije *Salmonella*.

7. Stara stelja: iskorištena stelja koja ostaje nakon depopulacije jata.

8. Jato: označava svu perad istog zdravstvenog statusa koja se drži na istom mjestu ili u istom ograđenom prostoru i predstavlja jednu epidemiološku jedinicu: u slučaju peradi u peradarniku, odnosi se na sve ptice koje dijele isti zračni prostor, obično jedan peradarnik.

9. Trupovi: tijelo životinje nakon tranžiranja.

10. Higijenogrami: numeracije površinskih bakterija koje se koriste za praćenje učinkovitosti čišćenja i dezinfekcije praznog peradarnika između jata.

11. Međuusjev: razdoblje između dvije žetve.

12. Betonirane površine: tvrde površine, često od betona, izvan peradarnika.

Dodatak III- Kontrolna lista Smjernica

A	BIOSIGURNOSNE MJERE	
1.1.1.	POLOŽAJ FARME	
	Da li je farma smještena daleko od mjesta uzgoja ostale stoke i izvora onečišenja?	
1.1.2	LOKACIJA ZA UZGOJ PERADI	
	Postoji li plan lokacije?	
	Da li je pristup lokaciji kontrolisan?	
	Da li su granice lokacije jasno označene?	
	Da li su granice lokacije ograđena?	
	Postoji li određen ulaz na farmu?	
	Postoji li parking za posjetioce uz sam ulaz i da li se lako može čistiti?	
	Da li su putevi na farmi prekriveni čvrstim materijalom koji se lako može čistiti?	
	Da li se na lokaciji drži druga perad?	
	Da li na ulazu postoji svlačionica, raspoloživa obuća i slivnik?	
1.1.3	OBJEKTI	
	Da li su objekti izgrađeni od trajnih materijala i da li se mogu lako čistiti?	
	Da li je spriječen ulaz divljih ptica i nametnika?	
	Da li se vanjski dio drži čisto i uredno i da li se ne upotrebljavaju za odlaganje raznih materijala?	
	Da li se ulazi drže zatvoreni i zaključani?	
	Da li na lokaciji postoji čista svlačionica u kojoj osoblje i posjetioci mogu oprati i dezinfikovati ruke te promijeniti odjeću i obuću prije i nakon što napuste peradarnik?	
	Postoje li standardi za svaku pomoćnu zgradu slični standardima za peradarnike?	
1.1.4.	BIOSIGURNOSNI POSTUPCI NA ULAZ U NA LOKACIJU I U PERADARNIK	
	Da li je moguće presvlačenje u zaštitna odjela i čizme prije ulaska i izlaska sa lokacije i svakog peradarnika, kako za osoblje tako i za posjetioce? Postoji li barem dvostruka dezbarijera i svlačionica za odjeću /čizme za posjetioce i osoblje? Da li se dezbarijere ili promjena čizama stalno primjenjuju za sve posjetioce i osoblje? Postoji li jasno razgraničenje npr. fizička barijera između čistog i prljavog prostora?	
	Da li se za dezbarijere primjenjuju odobreni i efikasni dezinficijensi? Da li se dezbarijere mijenjaju i dopunjavaju u skladu sa uputama proizvođača?	
1.1.5	OPREMA	

	Da li se oprema zajednički koristi?	
	Ako je odgovor potvrdan, postoji li mjesto za čišćenje i dezinfekciju takve opreme?	
1.2	NABAVKA I ODLAGANJE STELJE	
	Da li stelja dolazi iz pouzdanog izvora, i nije zagađena?	
	Da li je stelja svo vrijeme pohranjena na paletama i prekrivena vodonepropusnom zaštitom od ptica i nametnika?	
	Da li se oštećene bale i stara stelja uklanjaju i zbrinjavaju na odgovarajući način?	
1.3	MJERE KONTROLE NAMETNIKA, DIVLJIH ŽIVOTINJA I INSEKATA	
	Da li su objekti zaštićeni od divljih ptica, glodara, divljih životinja i brašnara?	
	Ima li vidljivo rasute hrane za životinje?	
	Postoji li utvrđen program za postavljanje mamaca i klopki oko zgrade i na lokaciji?	
	Da li je uspostavljena djelotvorna kontrola nametnika s evidencijama o upotrebi pesticida?	
	Da li je osoblje zaduženo za kontrolu nametnika obučeno na odgovarajući način?	
1.4	DOMAĆE ŽIVOTINJE NA LOKACIJI	
	Da li se kućni ljubimci i druge životinje drže podalje od peradarnika, zaliha hrane za životinje, stelje i pomoćnih objekata? Da li se psi čuvari drže na lokaciji i da li im je spriječen ulazak u zgrade?	
	Da li je spriječen ulazak pasa čuvara na lokaciju?	
1.5	SNABDIJEVANJE HRANOM I VODOM	
	Da li dobavljač hrane radi u skladu s relevantnim pravilima postupanja i uputama za tu djelatnost? Da li dobavljač hrane vrši analize na bakteriju *Salmonella* i da li su dostupni rezultati monitoringa na bakteriju *Salmonella*? Da li se hrana prevozi namjenskim vozilima za hranu?	
	Da li se vozila efikasno čiste i dezinfikuju prije isporuke gotove hrane?	
	Postoji li i prati li se odgovarajuće dokumentovan higijenski program za vozila koja prevoze hranu?	
	Da li se upotrebljavaju smjese integralnih žitarica?	
	Da li su smjese integralnih žitarica zaštićene kiselinom ili termički obrađene u skladu s postupkom koji propisuje odgovarajuće zakonodavstvo?	
	Da li se uzimaju i zadržavaju uzorci prilikom svake isporuke hrane?	

	Da li se prilikom istovara hrane upotrebljavaju nove vreće za prašinu?	
	Da li se hrana čuva u zatvorenim kontejnerima, posudama ili zapečačenim vrećama?	
	Da li su mjesta za skladištenje vidljivo zaštićena od ptica i glodara?	
	Da li se prosuta hrana i ostaci čiste i odbacuju?	
	Da li je voda za piće iz kontrolisanog komunalnog izvora? Da li se voda daje na bakteriološku analizu prije upotrebe i to najmanje jednom godišnje?	
	Da li je voda koja nije komunalna sanitizirana ili hlorisana ili tretirana UV zracima do postizanja normiranih vrijednosti prije upotrebe?	
1.6	ODLAGANJE UGINULIH I ŠKARTIRANIH PTICA	
	Da li se jata provjeravaju na dnevnoj bazi?	
	Da li se mrtve i škartirane ptice uklanjaju i stavljaju u zatvorene kontejnere koji ne cure i koji sprječavaju pristup nametnicima?	
	Da li se trupla odlažu u skladu s Pravilnikom o utvrđivanju veterinarsko-zdravstvenih uslova za odlaganje, korištenje, sakupljanje, prijevoz, identifikaciju i sljedivost, registraciju i odobravanje pogona, stavljanje na tržište, uvoz, tranzit i izvoz nusproizvoda životinjskog porijekla i njihovih proizvoda koji nisu namijenjeni ishrani ljudi („Sl. glasnik BiH“ broj 30/12) i Odluke o nusproizvodima životinjskog porijekla i njihovim proizvodima koji nisu namijenjeni ishrani ljudi („Sl. glasnik BiH“ broj 19/11)	
	Da li se odlagališta za uginule ptice temeljito čiste i dezinfikuju prije uvođenja novih ptica?	
	Da li se peru ruke nakon rukovanja uginulim pticama?	
	Da li se koristite jednokratne plastične rukavice prilikom rukovanja uginulim pticama?	
1.7	JEDNODNEVNI PILIĆI	
	Da li valionice iz kojih se dobavljaju jednodnevni pilići rade u skladu s relevantnom legislativom o monitoringu bakterije *Salmonella*?	
	Da li se jednodnevni pilići prevoze u čistim i na odgovarajući način dezinfikovanim vozilima, kutijama i/ili sanducima?	
2	UPRAVLJANjE	
2.1.1	UPRAVLJANJE LOKACIJOM	
	Da li se lokacijom upravlja po principu 'sve unutra – sve van' uz pažljivo praćenje mjera premještanja iz jedne u drugu lokaciju?	
	Da li se biosigurnosnim prostorom upravlja tako da postoji slobodno razdoblje između dva turnusa?	
	Da li se na lokacijama na kojima se drže ptice različite starosti poštuje slobodno razdoblje za svaki biosigurnosni prostor?	

2.1.2	OSOBLJE I POSJETIOCI	
	Da li je čista namjenska zaštitna odjeća i obuća na raspolaganju svim zaposlenim?	
	Da li se odjeća pere ili baca između različitih jata?	
	Da li je uspostavljen biosigurnosni sistem tipa barijere ili dezbarijere na ulazu u peradarnik (e)?	
	Da li je jasno označena granica, npr. fizičkom barijerom, između čistog i prljavog dijela?	
	Da li se u dezbarijere stavljaju odobreni i efikasni dezinficijensi?	
	Da li su mjesta za pranje ruku i toaleti na licu mjesta opremljeni slivnicima, sapunom i sredstvom za sanitaciju?	
	Da li se zaposleni i posjetioci informišu da peru ruke prije ulaska u peradarnike i nakon napuštanja peradarnika?	
	Postoji li knjiga posjetilaca u koju se upisuju datum i vrijeme dolaska i odlaska, ime, naziv preduzeaća, svrha i datum posljednjeg kontakta s peradi?	
	Da li učinjen vidan napor da se posjetiocima iz stranih zemalja postavi pitanje o eventualnom kontaktu s peradi u posljednjih 48 sati?	
2.1.3.	VOZILA	
	Da li je ograničen broj vozila koja posjećuju lokaciju?	
	Da li se za točkove vozila i ostale onečišćene dijelove primjenjuje dezinfekcija prskanjem?	
2.1.4	RADNE RUTINE I OBUKA	
	Da li su zaposleni obučeno na odgovarajući način o biosigurnosnim i higijenskim mjerama?	
3	MONITORING UZORKOVANJA I ISPITIVANJA	
3.1	UZORKOVANJE I ISPITIVANJE NA SALMONELU	
3.1.1.1	UZORKOVANJE JEDNODNEVNIH PILIĆA:DOBROVOLJNO	
	Da li se upražnjava dobrovoljan pregled jednodnevnih pilića po njihovom dolasku na farmu? Da li se uzorkovanje provodi na odgovarajući način da se izbjegne unakrsno onečišćenje?	
3.1.1.2	OBAVEZNO UZORKOVANJE BROJLERA	
3.1.1.2.1	PERIOD UZIMANjA UZORAKA	
	Da li se uzima uzorak ptica 3 sedmice prije klanja?	
	Da li su rezultati raspoloživi prije klanja?	
3.1.1.2.2	POSTUPAK UZIMANJA UZORAKA	
	Da li se uzima najmanje dva para apsorbujućih navlaka za obuću = 4 za svaki peradarnik?	

	Da li se apsorbirajuće navlake stavljaju preko sterilnih vodonepropusnih čizama?	
	Da li se navlake stavljaju nakon prolaska kroz sve dezbarijere?	
	Da li se pokrije čitava dužina peradarnika i svi odvojeni dijelovi (najmanje 100 koraka)?	
	Da li se uzrokovanje započinje prije obnavljanja stelje? Da li se navlake za čizme šalju u sterilnom kontejneru i što je prije moguće u laboratorij?	
3.1.1.3	UZORKOVANJE TOKOM PRORJEĐIVANJA I DEPOPULACIJE: DOBROVOLJNO	
	Kad se izvodi prorjeđivanje ili depopulacija da li se vodi računa da se ne kontaminira jato s negativnim nalazom na bakteriju *Salmonella* kontaminiranom opremom za hvatanje, sanduke i kontejnerima?	
	Da li se koristite dugačke tkanine za uzimanje brisa s velike površine?	
	Da li se upražnjava opcionalno uzimanje uzorka kamiona za prevoz?	
	Da li unaprijed obavještavaju laboratorija i veterinar?	
3.1.1.4	UZIMANJE UZORAKA NAKON ČIŠĆENJA I DEZINFEKCIJE: POSEBNO SE PREPORUČUJE NAKON JATA POZITIVNOG NA BAKTERIJU *SALMONELLA*	
	Da li se lokacija detaljno čisti i dezinfikuje nakon jata pozitivnog na bakteriju *Salmonella*?	
	Da li se sa lokacije uzima uzorak na odgovarajući način nakon čišćenja i dezinfekcije?	
	Da li se lokacija ponovo dezinfikuje ako su i nakon dezinfekcije uzorci pozitivni?	
	Da li se bris uzima s najmanje 10 različitih mjesta?	
	Da li se brisevi uzimaju direktno u prethodno obogaćenim medijima i ispituju na dan prikupljanja? Da li se za monitoring standarda dekontaminacije koriste higijenogrami?	
3.1.1.5	UZIMANJE UZORAKA HRANE ZA ŽIVOTINJE: DOBROVOLJNO	
	Da li dobavljač primjenjuje postupke bazirane na principima HACCP kada se radi o hrani za životinje?	
	Da li je postupcima obuhvaćena kontrola bakterije *Salmonella* u skladu sa zakonodavstvom u BiH?	
	Ukoliko se uzimaju uzorci svake isporuke, da li se čuvaju na odgovarajući način za kasniju analizu?	

	Da li se uzorci uzimaju na odgovarajući način, s nekoliko mjesta i u prisustvu obje strane?	
	Da li veličina uzorka iznosi 400 g? (najbolja je preostala prašina na dnu kamiona)	
3.1.2	DOSTAVLJANJE UZORAKA	
	Da li uzorci stižu u laboratoriju koja ih analizira u roku od 48 sati nakon uzorkovanja?	
4	ČIŠĆENjE I DEZINFEKCIJA	
	Da li se prilikom primjene kemijskih sredstava za dezinfekciju i čišćenje prate upute proizvođača?	
4.1.	1. FAZA: UKLANJANJE OPREME I SUHO ČIŠĆENJE	
	Da li se organska nečistoća uklanja u potpunosti prije dezinfekcije?	
	Kad se pojavi problem brašnara, da li se prska insekticidom odmah nakon depopulacije, prije nego što se prostor ohladi i ponovo, nakon dezinfekcije i sušenja?	
	Da li se koristiti odgovarajući rastvor sredstva za dezinfekciju tako da efikasno uklanja bakteriju *Salmonella*?	
	Da li se sklanjaju ostatci hrane i eventualno oprema?	
	Da li se prašina uklanja otpuhivanjem? Da li se uklanja sva stelja i iz vanjskih dijelova?	
	Da li se pere ili skida prašina iz praznih kontejnera za hranu nakon pozitivnih jata?	
	Da li se teret nakon transporta na lokaciju pokriva kako bi se izbjeglo onečišćenje?	
	Da li se vodi računa da kontejneri ne ostanu vlažni prije isporuke sljedeće količine hrane?	
4.2	2 FAZA:VODA	
4.2.1	SISTEM PITKE VODE	
	Da li postoji integrisani sistem za čišćenje pitke vode?	
	Da li se sistem za vodu temeljito sanitizira nakon kontaminacije?	
4.2.2	SISTEM ZA HRANJENJE	
	Da li je čitava lokacija, uključujući sisteme za hranu (kante za mješanje hrane na mjestu hranjenja) očišćena i dezinfikovana?	
4.3	3. FAZA: ČIŠĆENJE I SANITACIJA ZGRADA I OPREME	
4.3.1	Da li se površine natope deterdžentom i ostave natopljene kad je potrebno?	
4.3.1.1	Da li se svi otvori, taloženja okolo otvora za ventilatore i mjesto utovara i istovara prskaju?	
4.3.1.2	Da li se podloge oko spremnika peru dok ne postanu čisti?	

4.3.2	PRANJE	
	Da li se sve površine, otvori, pojilice i ostala oprema, uključujući pomoćne zgrade dezinfcirani?	
	Da li su svi otvori, otvori za ventilatore, pregrade, hranilice i pojilice i ostala oprema uključujući i onu koja se privremeno iznosi iz peradarnika vidno čisti?	
	Da li obrazovano, odgovorno lice provjerava čišćenje i vodi računa da se nedovoljno očišćena područja ponovo očiste ako je to potrebno?	
4.4	4 FAZA:ODRŽAVANJE I POPRAVKE	
	Da li se sve očišćene površine, podovi, zidovi, oprema, pukotine i druga oštećenja provjeravaju? Da li se ostavlja period za sušenje površina nakon pranja?	
4.5	5. FAZA:DEZINFEKCIJA	
	Da li se lokacija uvijek dezinfikuje nakon dva jata?	
	Da li se dezinfikuju i lulice za hranjenje i sistem spremnika za hranu? Da li hranilice i pojilice ostaju prazne do završetka dezinfekcije?	
	Da li se upotrebljavaju samo odobrena dezinfekciona sredstva u razmjeri koju propiše proizvođač?	
	Da li se vodi računa da se uklonjenom opremom iznova ne onečisti peradarnik?	
	Da li se za pranje pod pritiskom koristi uređaj dovoljnog kapaciteta da se može primijeniti dezinfekcijsko sredstvo do tačke zasićenja?	
	Da li se rastvor ravnomjerno nanosi na sve oprane površine tako da se dobro namoči čitava površina?	
	Da li se vodi računa da se poprskaju sve površine, od vrha tavanice, preko zidova i poda?	
	Da li se vodi računa da se da se svi ulazni i izlazni otvori za ventilaciju očiste i dezinfikuju i da ne ostanu zatvoreni tokom dezinfekcije? Da li se vodi računa da se da se zatvore sva vrata i postave dezbarijere na ulaze nakon dezinfekcije?	
	U slučaju da se pojavi problem s insektima da li se podovi i zidovi poprskaju insekticidom nakon dezinfekcije i sušenja? Da li se osigurava adekvatna kontrola nametnika, insekata i drugih zglavkara?	
4.6.	FAZA 6: FUMIGACIJA	
	Da li se primjenjuje fumigacija?	
B	HVATANJE, UTOVAR I PREVOZ ŽIVE PERADI	
1	DEPOPULACIJA: HIGIJENSKE UPUTE KOD HVATANJA I UTOVARA	

boks	Da li se klaoničar/prevoznik dogovaraju s farmerom o vremenu transporta radi započinjanja programa prestanka hranjenja?	
1.0	Da li hvatanje i utovar obavlja licencirano preduzeće ili zaposleni obučeni na odgovarajući način?	
1.1	Da li se oblači čista odeća i primjenjuju ostale biosigurnosne mjere? (1.1.4)	
1.2	Da li uključeni zaposleni dezinfikuje ruke prije hvatanja i utovara?	
	Ako se koriste rukavice, da li se propisno čiste i dezinfikuju ili upotrebljavaju nove?	
1.3	Da li se propisno čiste i dezinfikuju vozila, sanduci za transport i ostala oprema prije dolaska na lokaciju?	
1.4	Da li je mjesto utovara čisto, uredno i da li se njime higijenski upravlja?	
1.5	Da li se prljava i čista oprema odvaja u cilju izbjegavanja unakrsnog onečišćenja?	
1.6	Da li se oprema korištena za hvatanje i utovar čisti na odgovarajući način prije napuštanja farme?	
1.7 1.8 1.9 1.10	Da li su zaposleni kojie vrši hvatanje i utovar propisno obučeni i da li se vodi evidencija o obukama? Da li je jedan član tima odgovoran za ovaj postupak? Da li se jata pozitivna na bakteriju *Salmonella* hvataju na kraju dana, nakon drugih jata? Da li farma posjeduje adekvatna mjesta za dezinfekciju opreme i vozila koja su na raspolaganju timu za hvatanje i utovar? Da li se efikasnost čišćenja i dezinfekcije sve korištene opreme provjerava brisevima na odgovarajućem materijalu?	
2	PREVOZ ŽIVIH ŽIVOTINJA	
2.0 2.1 2.2	Da li perad prevoze ovlašteni/licencirani prevoznici? Da li se sanduci i kontejneri za transport čiste i dezinfikuju prije hvatanja i utovara? Da li se perad prevozi direktno u klaonicu ili se svraća na druge lokacije za uzgoj peradi? Da li vozači kamiona dobivaju osnovne informacije o ličnoj higijeni i da li su obaviješteni o infekcijama koje se prenose npr. rukama?	
2.3	Da li se vozila i sanduci za transport čiste i efikasno dezinfikuju odgovarajućim dezinfekcionim sredstvom nakon istovara prije napuštanja klaonice i dolaska na farmu pilića?	
	Da li se koriste odobrena dezinfekciona sredstva u koncentraciji koja je efikasna za bakteriju *Salmonella*?	
C	VOĐENJE EVIDENCIJA, PRENOS PODATAKA, I KOMUNIKACIJA	
1	EVIDENCIJE	

	Da li se evidentira broj peradi po jatu/peradarniku?	
	Da li se prati dnevna smrtnost peradi po jatu/ peradarniku?	
	Da li se vodi evidencija o posjetima?	
	Da li se vodi evidencija o veterinarskim dijagnozama, liječenjima i receptima?	
	Da li se vodi evidencija o porijeklu jata?	
	Da li se vodi evidencija o datumima, identifikaciji jata i rezultatima analiza na bakteriju *Salmonella*?	
	Da li se vodi evidencija o porijeklu hrane/sirovina?	
	Da li se vodi evidencija o sanitaciji vode?	
	Da li se vodi računa o održavanju dezbarijera?	
	Da li se vodi računa o učinkovitosti čišćenja zaštitne odjeće? Da li se vodi računa o kontrolama kvalitete na osnovu definiranih protokola?	
	Da li se vodi računa o praćenju učinkovitosti programa dezinfekcije?	
	Da li se vodi računa o učinkovitosti kontrole insekata?	
	Da se vodi računa o učinkovitosti kontrole glodara?	
	Da li se registruje datum i broj peradi isporučenih u klaonicu?	
2	VOĐENJE EVIDENCIJA, PRENOS PODATAKA, I KOMUNIKACIJA	
	Da li se sve tražene evidencije čuvaju 3 godine?	
	Da li se evidencije drže na sigurnom mjestu, zaštićene od propadanja i oštećenja?	
	Da li su evidencije sortirane i arhivirane i jednostavne za čitanje?	
3	VANJSKE KOMUNIKACIJE	
	Da li se dijele informacije sa dobavljačima i klijentima o rezultatima analiza i monitoringa na patogene zoonoza koji se prenose hranom prema potrebi?	
	Da li se o opasnostima po sigurnost hrane i programima monitoringa i analiza komunicira s ostalim članovima u lancu prehrane?	