



Direttive tecniche

concernenti

il prelievo e il trasferimento di campioni per l'analisi di IHN, VHS e ISA nonché la procedura e l'attuazione dei provvedimenti in caso di epizoozia e il risanamento delle aziende di acquacoltura

del 15 novembre 2021

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV), visti gli articoli 74 capoverso 2, 278, 282b e 297 capoverso 1 lettera c dell'ordinanza sulle epizoozie (OFE; RS 916.401), emana le seguenti **direttive**:

1 Campo di applicazione

Le presenti direttive sono destinate ai veterinari cantonali (VC) e agli organi di esecuzione cantonali responsabili dei prelievi dei campioni, dell'attuazione dei provvedimenti in caso di epizoozia, dell'assistenza e della sorveglianza delle misure di risanamento.

Esse regolamentano i requisiti per il prelievo di campioni di pesci nelle aziende di acquacoltura e il relativo trasferimento al laboratorio nazionale di riferimento e di analisi per le epizoozie degli animali acquatici presso l'Istituto per la salute dei pesci e della fauna selvatica (laboratorio diagnostico delle malattie dei pesci del FIWI) finalizzato a verificare l'eventuale presenza delle seguenti epizoozie virali dei pesci: necrosi ematopoietica infettiva (IHN), setticemia emorragica virale (VHS) e anemia infettiva dei salmonidi (ISA). Inoltre, specificano la procedura e l'attuazione dei provvedimenti in caso di epizoozia e le prescrizioni per il risanamento delle aziende di acquacoltura.

2 Unità epidemiologiche nelle aziende di acquacoltura

- Un'unità epidemiologica nelle aziende di acquacoltura designa uno o più impianti di detenzione di animali acquatici, ad esempio una vasca, una serie di vasche (= diverse vasche collegate in serie tra loro), un sistema di ricircolo, un canale di scorrimento o un bacino.
- Per essere considerata un'unità epidemiologica, devono essere soddisfatti i seguenti criteri:
 - l'acqua in entrata non defluisce da altre unità, ovvero l'unità dispone di un approvvigionamento idrico separato;
 - l'unità è delimitabile in termini di spazio dalle restanti unità;
 - grazie alle misure di biosicurezza è improbabile una propagazione degli agenti patogeni tra l'unità in questione e le restanti unità (ad es. attraverso persone, attrezzature, veicoli o animali).

3 Prelievo di campioni nelle aziende di acquacoltura

- Ogni unità epidemiologica deve essere campionata separatamente.
- Nelle vasche in serie occorre prelevare campioni dall'ultima vasca nella direzione di flusso, mentre nei canali di scorrimento dall'ultimo tratto, sempre nella direzione di flusso (nei pressi del punto di fuoriuscita dell'acqua).
- Per ridurre al minimo il rischio di contaminazione tra campioni di diverse unità, durante il prelievo di campioni devono essere osservate le appropriate misure di biosicurezza (ad es. impiego di attrezzature separate per ogni singola unità, disinfezione delle mani e delle calzature tra un prelievo di campioni e l'altro, ecc.).
- Nelle singole unità devono essere prelevati campioni di pesci appartenenti alle specie ricettive a IHN, VHS e/o ISA, tenendo in considerazione i criteri seguenti:
 - se sono presenti pesci morti di recente (ossia che non hanno ancora subito il processo di autolisi), malati o indeboliti e/o con un comportamento anormale, devono essere prelevati primariamente campioni di questi animali;
 - se nell'impianto non sono presenti animali sospetti, devono essere prelevati preferibilmente campioni di trote iridee (per la messa in evidenza di IHN e VHS) e di salmoni dell'Atlantico (per la messa in evidenza di ISA);
 - se non sono presenti trote iridee o salmoni dell'Atlantico, devono essere prelevati campioni di pesci appartenenti ad altre specie ricettive. La selezione deve avvenire proporzionalmente alla quota percentuale di questi ultimi all'interno dell'impianto.
- Nell'ambito del prelievo di campioni devono essere tenute in considerazione tutte le classi d'età.
- In ciascuna unità epidemiologica deve essere prelevato un campione da 5–10 animali (il numero varia a seconda delle dimensioni/della classe d'età: maggiore per i pesci di dimensioni ridotte, minore per i pesci più grandi).
- In considerazione della termosensibilità dei virus IHN e VHS, i prelievi di campioni eseguiti nell'ambito di analisi di routine dovrebbero essere effettuati in una stagione in cui la temperatura dell'acqua è inferiore a 14 °C: l'ideale sarebbe in primavera e/o in autunno.

4 Trasferimento dei campioni al laboratorio diagnostico delle malattie dei pesci del FIWI per l'analisi di epizozie virali dei pesci

- I prelievi di campioni devono essere notificati al laboratorio diagnostico delle malattie dei pesci del FIWI il prima possibile.
- Il materiale necessario per le analisi viene prelevato solo dal laboratorio diagnostico delle malattie dei pesci del FIWI. Quindi devono essergli recapitati pesci interi.
- Recapito di pesci giovani (da avannotti a estivali) al laboratorio diagnostico delle malattie dei pesci del FIWI:
 - preferibilmente vivi;
 - di persona, per posta (spedizione espressa di notte) o tramite corriere.
- Recapito di pesci più anziani o più grandi al laboratorio diagnostico delle malattie dei pesci del FIWI:
 - ancora vivi o morti di recente (=non più di 2–3 ore dal momento del ritrovamento; branchie ancora tra il rosso e il rosa; dopo il ritrovamento refrigerare immediatamente);
 - animali vivi: consegna di persona, in contenitori adatti al trasporto sufficientemente areati (con ossigeno puro o pompa ad aria);
 - animali morti di recente: consegna di persona, per posta (spedizione espressa di notte) o tramite corriere; in sacchetti di plastica senza acqua, ben refrigerati.

- I pesci inviati vivi dovrebbero essere imballati come segue:
 - inserire gli animali in sacchetti di plastica resistenti, riempiti per $\frac{1}{3}$ di acqua;
 - riempire al massimo i sacchetti di ossigeno (se necessario di aria) e chiuderli ermeticamente con l'apposito filo;
 - per motivi di sicurezza (pericolo di fuoriuscita) utilizzare doppi sacchetti messi uno dentro l'altro;
 - scegliere la dimensione dei sacchetti in modo tale che la densità dei pesci non risulti troppo elevata e che i valori adeguati dell'acqua possano essere mantenuti per tutta la durata del trasporto.
- I singoli campioni (di norma 5–10 pesci alla volta) vanno contrassegnati in modo univoco e resistente all'acqua. Sono necessari i seguenti dati:
 - numero della vasca (o denominazione dell'unità epidemiologica);
 - specie ittica / classe d'età;
 - data di prelievo dei campioni.
 L'etichetta va apposta in modo che non possa cancellarsi o staccarsi.
- Come contenitori per il trasporto devono essere utilizzate preferibilmente scatole termiche isolate (ad es. in polistirolo). Per i pesci vivi la refrigerazione può essere necessaria a seconda della specie ittica e delle condizioni meteorologiche/della stagione, mentre per i pesci morti è sempre obbligatoria. A tale scopo si possono utilizzare elementi refrigeranti o buste di ghiaccio. In quest'ultimo caso occorre verificare che non possa fuoriuscire eventuale acqua di fusione (doppio imballaggio per il ghiaccio). Per evitare danni causati dalla pressione o dal gelo occorre inserire sufficiente materiale di riempimento (ad es. carta da riempimento) nello spazio vuoto tra gli elementi refrigeranti e i sacchetti dei campioni. Per l'invio di animali morti di recente, durante il trasporto la temperatura nella confezione non deve superare i 10 °C.
- L'intera partita va corredata dai seguenti dati:
 - denominazione dell'impianto;
 - indirizzo dell'impianto (incl. coordinate);
 - numero RIS dell'impianto.
- Un esame virologico dura di norma 5 giorni lavorativi.

5 Provvedimenti in caso di IHN, VHS o ISA

5.1 Zona di protezione e di sorveglianza

- L'obiettivo di definire una zona di sequestro è individuare le unità infette e prevenire la diffusione di agenti patogeni.
- La zona di protezione comprende almeno l'intero bacino idrografico in cui si trova l'unità dell'azienda di acquacoltura infetta.
- La zona di sorveglianza comprende un'area estesa al di fuori della zona di protezione. Le sue dimensioni devono essere tali da impedire la diffusione di VHS, IHN o ISA al di fuori della zona di sequestro.

5.2 Prelievo di campioni e analisi

- Se si rilevano segni di IHN, VHS o ISA in un'azienda di acquacoltura all'interno della zona di protezione o di sorveglianza, i pesci che provengono da unità sospette dell'azienda devono essere sottoposti a campionamento.
- Se si rilevano segni di IHN, VHS o ISA in acque libere all'interno della zona di protezione o di sorveglianza, i pesci provenienti da tutti corsi d'acqua devono essere sottoposti a campionamento per garantire una copertura adeguata della zona in cui si sospetta l'infezione.

6 Risanamento

- Tutte le unità infette devono essere sottoposte a risanamento.
- Durante il risanamento, per ridurre al minimo il rischio che l'epizoozia si propaghi dalle unità infette alle unità non infette dell'azienda, devono essere prese adeguate misure di biosicurezza (ad es. protezione delle unità non infette attraverso recinzioni/divisori e zone compartimentate con possibilità di disinfezione, riduzione al minimo del movimento di persone, impiego di attrezzature separate per le singole unità).
- Di comune accordo con il gestore dell'impianto, si raccomanda di definire un piano di risanamento con le relative scadenze.
- I pesci provenienti da unità infette possono essere raccolti per il consumo umano e macellati nell'azienda se non mostrano segni clinici.
- Dopo l'eliminazione dei pesci, tutte le strutture di detenzione, le attrezzature e gli oggetti all'interno delle unità infette che possono essere entrati in contatto con l'agente patogeno devono essere puliti e disinfettati. Si tratta principalmente di:
 - vivai, bacini, delimitazioni, condotti ecc.
 - superfici (pavimenti, percorsi di accesso, spiazzi ecc.)
 - guadini
 - attrezzature di trasporto e di pesatura
 - macchine di selezione
 - apparecchi di foraggiamento
 - Indumenti e scarpe/stivali
 - veicoli di trasporto.

6.1 Pulizia

- Per quanto riguarda la procedura di pulizia e disinfezione, nonché la scelta del disinfettante e le raccomandazioni sui prodotti, devono essere rispettate le prescrizioni delle *direttive tecniche del 31 marzo 2008 sulla disinfezione ordinata ufficialmente in caso di epizoozie* (stato: 16 novembre 2016, disponibile in tedesco: *Technische Weisungen über die amtlich angeordnete Desinfektion bei Tierseuchen*).
- Prima di procedere alla loro disinfezione, le strutture di detenzione, le attrezzature e gli oggetti devono essere puliti a fondo. Tutto il materiale organico, come sporcizia, feci, sangue, residui di mangime, grasso e melma, deve essere il più possibile rimosso.
- Quando si usano idropultrici ad alta pressione, bisogna assicurarsi che nessuna goccia possa essere trasportata in parti non infette dell'impianto.
- La pulizia è completa quando non vi sono più particelle di sporcizia nell'acqua di risciacquo defluente.

6.2 Disinfezione

- Generalmente, bisogna fare una distinzione tra le procedure di disinfezione fisica e chimica.
- Possibili procedure fisiche sono:
 - *asciugatura*: l'asciugatura e l'esposizione alla luce UV sono adatte per la disinfezione di impianti di detenzione, condotti, contenitori e attrezzature in cemento, metallo o plastica.
 - *Procedura termica*: il trattamento termico è un metodo efficace per eliminare i virus dei pesci. Il calore umido è più efficace del calore secco. È importante che la temperatura necessaria per uccidere i microrganismi sia effettivamente raggiunta. I dispositivi a getto di vapore non sono generalmente adatti alla disinfezione in quanto la temperatura del vapore sull'oggetto si adatta molto rapidamente alla temperatura ambiente. Ad un calore umido di 60 °C, 30 minuti sono sufficienti per eliminare gli agenti patogeni più comuni dei salmonidi.

- *Disinfezione chimica*: per la disinfezione chimica si addicono una varietà di sostanze e composti chimici. L' idoneità di un disinfettante dipende dall' oggetto da disinfettare.
 - Si devono usare disinfettanti appropriati al campo di applicazione. Devono essere osservati le opzioni di applicazione raccomandate, i tempi di esposizione e le concentrazioni, così come le tolleranze di temperatura e la compatibilità dei materiali.

7 Entrata in vigore

Le presenti direttive entrano in vigore il 1° dicembre 2021.

UFFICIO FEDERALE DELLA SICUREZZA
ALIMENTARE E DI VETERINARIA