РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
Министерство на земеделието, храните и горите
Българска агенция по безопасност на храните

Мерки за биологична безопасност, относно фуражите и храненето на животните, във връзка с усложнената епизоотична обстановка свързана със заболяването Африканска чума по свинете

Във връзка с ограничаване на разпространението на заболяването Африканска чума по свинете (АЧС) и свеждане до минимум на всеки риск от разпространение на АЧС, мерките които следва да се прилагат в стопанства и предприятията, произвеждащи фуражи, на територията на областта, където е установена АЧС или има съмнение са следните:

<u>В животновъдните обекти:</u>

1. Фуражите трябва да се съхраняват в затворени помещения – складове и/или силози, за да се ограничи достъпа на животни, които са носители и разпространители на вируса.

2. Посевите, зеленчуците, сеното и сламата имат много ниска способност да съдържат и запазват инфекциозния вирус на АЧС. При използването на трева и слама, добити от реколта, която е отглеждана в наблюдаваната зона (в съответната община или област) е необходимо да се прилагат следните мерки:

- Забрана за изхранване на прясна трева (зелена маса) или зърна на свине, освен ако същите не са обработени за деактивиране на вируса на АЧС или са съхранявани (без да има достъп на диви свине до суровината) в продължение на най-малко 30 дни преди изхранването им.
- Забрана за използване на слама за постеля на свине, освен ако не е обработена, за деактивиране вируса на АЧС или съхранявана (без да има достъп на диви свине до сламата) най-малко 90 дни преди употребата й.

3. Да се предприемат действия от страна на операторите да обезопасят всички отвори и възможните достъпни места за диви свине при съхранение на фуражи във фермата.

Целта е да се предотврати разпространението на вируса от диви на домашни свине и да се ограничат епидемиологичните случаи при домашни свине.

4. Собственикът/ползвателят да гарантира, че обектът има вход, който разполага с оборудване и място за измиване и дезинфекция на хора и транспортни средства.

5. Собственикът/ползвателят да гарантира, че обектът разполага с обособено място и оборудване за механично почистване, измиване и дезинфекция на транспортни средства (за живи животни, фуражи и инвентар) и на подвижни съоръжения, позволяващи отвеждане на отпадните води.

6. Почистване и дезинфекция на транспортните средства:

- При **пристигането** във фермата или фуражното предприятие (при производство на фуражи в стопанството) ходовата част на транспортните средства се почиства и дезинфекцира;

• При **напускане** на фермата или фуражното предприятие (при производство на фуражи във стопанството) ходовата част на транспортните средства се почиства и дезинфекцира, за да се гарантира, че видимата повърхност е чиста;

• Задължително се почистват и дезинфекцират всички повърхности, оборудване и съоръжения, които са били в контакт с фуражите.

7. Собственикът/ползвателят да гарантира, че се води и съхранява дневник, в който се отразяват посещенията на външни лица, който е наличен в животновъдния обект.

8. Дезинфекцията се извършва с подходящи дезинфектанти, които са вписани в Регистъра на разрешените за употреба биоциди воден от Министерство на здравеопазването. Списъкът може да намерите на страницата на Министерство на здравеопазването, *рубрика Административни услуги, Регистър на биоцидите, за които има издадено разрешение за предоставяне на пазара по реда на Закона за защита от вредното въздействие на химичните вещества и смеси към 01.07.2019 г.*

<u>В предприятията за производство на фуражи, предназначени за пазара, попадащи в наблюдаваната зона за наблюдение около огнището задължително се спазват следните изисквания:</u>

1. Обектът има вход, който да разполага с оборудване и място за измиване и дезинфекция на хора и транспортни средства.

2. Обектът разполага с обособено място и оборудване за механично почистване, измиване и дезинфекция на транспортни средства и на подвижни съоръжения позволяващи отвеждане на отпадните води.

3. Почистване и дезинфекция на транспортните средства:

• При пристигане в предприятие за производство на фуражи ходовата част на транспортните средства се почиства и дезинфекцира;

• При напускане на предприятие за производство на фуражи ходовата част на транспортните средства се почиства и дезинфекцира, за да се гарантира, че видимата повърхност е чиста.

4. Всички производители на фуражи, предназначени за пазара трябва да поддържат архив съдържащ записи за търгуваните и превозвани от тях фуражи до съответния получател по местоназначение. Необходимо е да се вписва номера на транспортното средство, местоназначението на фуража (наименование на обекта/оператора, до който се доставя) и маршрута, по който се е движило съответното транспортно средство.

5. Операторът гарантира, че се води и съхранява дневник, в който се отразяват посещенията на външни лица, който е наличен в обекта.

6. Дезинфекцията се извършва с подходящи дезинфектанти, които са вписани в Регистъра на разрешените за употреба биоциди воден от Министерство на здравеопазването.

7. Операторът трябва да преработи процедурата си за почистване на транспортните средства, за да гарантира че същите се почистват ефективно във връзка с усложнената епизоотична обстановка.

<u>В предприятията за производство на фуражи, които доставят фуражи извън наблюдаваната зона за наблюдение около огнището задължително се спазват изискванията за:</u>

1. Съхранение на фуражите в затворени помещения – складове и/или силози, за да се ограничи достъпа на животни, които са носители и разпространители на вируса.

2. Почистване и дезинфекция на транспортните средства за превоз на фуражи, както и транспортните средства обслужващи самите предприятия.

3. Операторът гарантира, че всеки вход в обекта разполага с оборудване и място за измиване и дезинфекция на хора и транспортни средства.

4. Операторът гарантира, че обектът разполага с обособено място и оборудване за механично почистване, измиване и дезинфекция на транспортни средства и на подвижни съоръжения позволяващи отвеждане на отпадните води.

5. Всички производители на фуражи, предназначени за пазара трябва да поддържат архив съдържащ записи за търгуваните и превозвани от тях фуражи до съответния получател по местоназначение. Необходимо е да се вписва номерът на транспортното средство, местоназначението на фуража (наименование на обекта/оператора до който се доставя) и маршрутът, по който ще се е движило съответното транспортно средство.

6. Операторът гарантира, че се води и съхранява дневник, в който се отразяват посещенията на външни лица, който е наличен в обекта.

7. Дезинфекцията се извършва с подходящи дезинфектанти.

8. Операторът трябва да преработи процедурата си за почистване на транспортните средства, за да гарантира че същите се почистват ефективно във връзка с усложнената епизоотична обстановка.

<u>Първични производители на зърнени и маслодайни култури, и оператори съхраняващи зърно (зърносъхранители):</u>

1. Съхранение на фуражите (след прибиране на реколтата) в затворени помещения – складове и/или силози, за да се ограничи достъпа на животни, които са носители и разпространители на вируса.

2. Почистване и дезинфекция на транспортните средства за превоз на зърното и маслодайните семена на входа и изхода на мястото за съхранение.

3. Почистване и дезинфекция на селскостопанската техника използвана при жътвата на входа и изхода на мястото за местодомуването ѝ.

4. Операторът гарантира, че всеки вход в обекта разполага с оборудване и място за измиване и дезинфекция на хора, транспортни средства и селскостопанска техника.

5. Операторът гарантира, че обектът разполага с обособено място и оборудване за механично почистване, измиване и дезинфекция на транспортни средства и на селскостопанската техника, както и на подвижни съоръжения позволяващи отвеждане на отпадните води.

6. Всички производители на зърно и маслодайни култури, предназначени за хранене на животните трябва да поддържат архив съдържащ записи за търгуваните и превозвани от тях суровини до съответния получател по местоназначение. Необходимо е да се вписва номерът на транспортното средство, местоназначението на фуражната суровина (наименование на обекта/оператора до който се доставя) и маршрутът, по който ще се е движило съответното транспортно средство.

7. Операторът гарантира, че се води и съхранява дневник, в който се отразяват посещенията на външни лица, който е наличен в обекта.

8. Дезинфекцията се извършва с подходящи дезинфектанти, които са вписани в Регистъра на разрешените за употреба биоциди воден от Министерство на здравеопазването.

9. Операторът трябва да преработи процедурата си за почистване на транспортните средства, в т.ч. и използваната селскостопанска техника, за да гарантира че същите се почистват ефективно във връзка с усложнената епизоотична обстановка.

10. При **установяване на трупове от диви/домашни свине в нивата** по време на прибиране на реколтата е необходимо **незабавно да се подаде сигнал на телефон 112, на горещия телефон на БАБХ - 0700 122 99** или да се свържете със съответната областна дирекция по безопасност на храните, под чиято територия се намира нивата. Телефоните на областните дирекции по безопасност на храните са налични на сайта на БАБХ, *рубрика Начало, За нас, Областни дирекции по безопасност на храните*.

ИНФОРМАЦИЯТА Е ИЗГОТВЕНА ОТ ДИРЕКЦИЯ "ЗДРАВЕОПАЗВАНЕ И ХУМАННО ОТНОШЕНИЕ КЪМ ЖИВОТНИТЕ, И КОНТРОЛ НА ФУРАЖИТЕ", ОТДЕЛ "КОНТРОЛ НА ФУРАЖИТЕ"

София, 05.08.2019 г.

Първа публикация на 04.09.2018 г., актуализирано на 05.08.2019 г.