



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министерство на земеделието и храните
Областна дирекция "Земеделие"-Пловдив

Изх. № РД-12-01-171-4/07.08.2019 г.

**ДО
Г-Н КМЕТА
НА ОБЩИНА
ВСИЧКИ
ПЛОВДИВСКА ОБЛАСТ**

УВАЖАЕМА/И ГОСПОЖО/ГОСПОДИН КМЕТ,

Във връзка с усложнената епизоотична обстановка, свързана със заболяването Африканска чума по свинете, в прикачените файлове Ви изпращам: - информация за заболяването; - мерки за биологична безопасност, относно фуражите и храненето на животните предоставена ни от БАБХ.

Моля, информацията да се сведе до знанието на всички кметове по населени места в поверената Ви община с цел, информацията да бъде разпространена до всички земеделски стопани (в т. ч. и зърнопроизводители).

С уважение,

Татяна Богоева (Директор)
Главна дирекция Аграрно развитие
07.08.2019г. 17:20ч.
ОДЗ-Пловдив

Електронният подпис се намира в отделен файл с название signature.txt.p7s

Информация за заболяването Африканска чума по свинете

Африканската чума по свинете (АЧС) е **силно заразно заболяване**, което засяга свине от различни възрасти и **нанася огромни икономически загуби за свиневъдството, КАТО води до спиране на търговията** със свине, свинско месо и продукти. Причинителят на АЧС е сложен комплексен вирус.

Типично за заболяването е внезапна смъртност при свинете, намален апетит, аборти, цианоза и нарушена подвижност в рамките на 24- 48 ч. преди настъпване на смъртта, която често достига до 100% (при домашни свине).

Предаването на вируса може да бъде директно (чрез контакт между болни и здрави животни) или косвено чрез: хранене с кухненски отпадъци, съдържащи заразено свинско месо или месни продукти (вирусът на АЧС е устойчив за 3-6 месеца в сурови месни продукти), материали и повърхности, контаминирани с вируса (помещения, транспортни средства, дрехи, обувки, ботуши, работен инвентар и др.). **Източници на вируса са:** кръв, тъкани, секрети и екскрети от болни и мъртви животни, околната среда, фекалии от свине, месо и месни продукти.

Опасността от разпространението на заболяването е свързана не само с наличието на множество пътища за предаване на вируса, но и с неговата **изключителна устойчивост!**

| | |
|--|-----------|
| Устойчивост на вируса: | 105 дни |
| Месо с кост и без кост | |
| Осолено месо | 182 дни |
| Термично обработено месо (мин.30 минути на 70° С) | 0 |
| Изсушено месо | 300 дни |
| Пушено месо | 30 дни |
| Замразено месо | 1 000 дни |
| Охладено месо | 110 дни |
| Карантия | 105 дни |
| Кожа, мазнина, сланина | 300 дни |
| Кръв (до 4° С) | 18 месеца |
| Изпражнения | 11 дни |
| Заразени боксове | 1 месец |

Вирусът на африканската чума по свинете в последните месеци на 2018 г. и началото на 2019 г. се разпространява с все по-бързи темпове към все по-голям брой страни. Анализът на данните показва, че огнищата на АЧС се увеличават, както при

домашните така и при дивите свине, като вече има и открит вирус на АЧС в месни продукти в различни части на света. Характерна проява в разпространението на АЧС са големите „географски скокове“ на вируса – заболяването се появява внезапно в отдалечени от епизоотичните огнища, места понякога на стотици километри.

Заболяването вече е факт в няколко **регистрирани** индустриални свинекомплекса, където всички животни, както показалите признаци на заболяването, така и всички останали, са хуманно умъртвени. Същата мярка се прилага и в три километровите места около установените огнища на заболяването.

Към настоящия момент в страната са констатирани общо 30 случая на Африканска чума по домашните свине, като 80% от тях са в обекти тип „заден двор“. Това налага предприемането на мерки с цел ограничаване разпространението на заболяването и предпазване на останалите територии на страната, с неустановени огнища.

Във връзка с гореизложеното е указано в 20 км зони около индустриалните ферми да се преустанови отглеждането на свине в обекти тип „заден двор“. Подобна практика е показала положителни резултати в борбата с разпространението на заболяването в световен мащаб.



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:

В животновъдните обекти:

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 на вируса на АЧС или съхранявана (без да има достъп на диви свине до сламата) най-малко 90 дни преди употребата ѝ.

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.*

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

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.

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

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.

Първични производители на зърнени и маслодайни култури, и оператори съхраняващи зърно (зърносъхранители):

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 ХУМАНО 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.