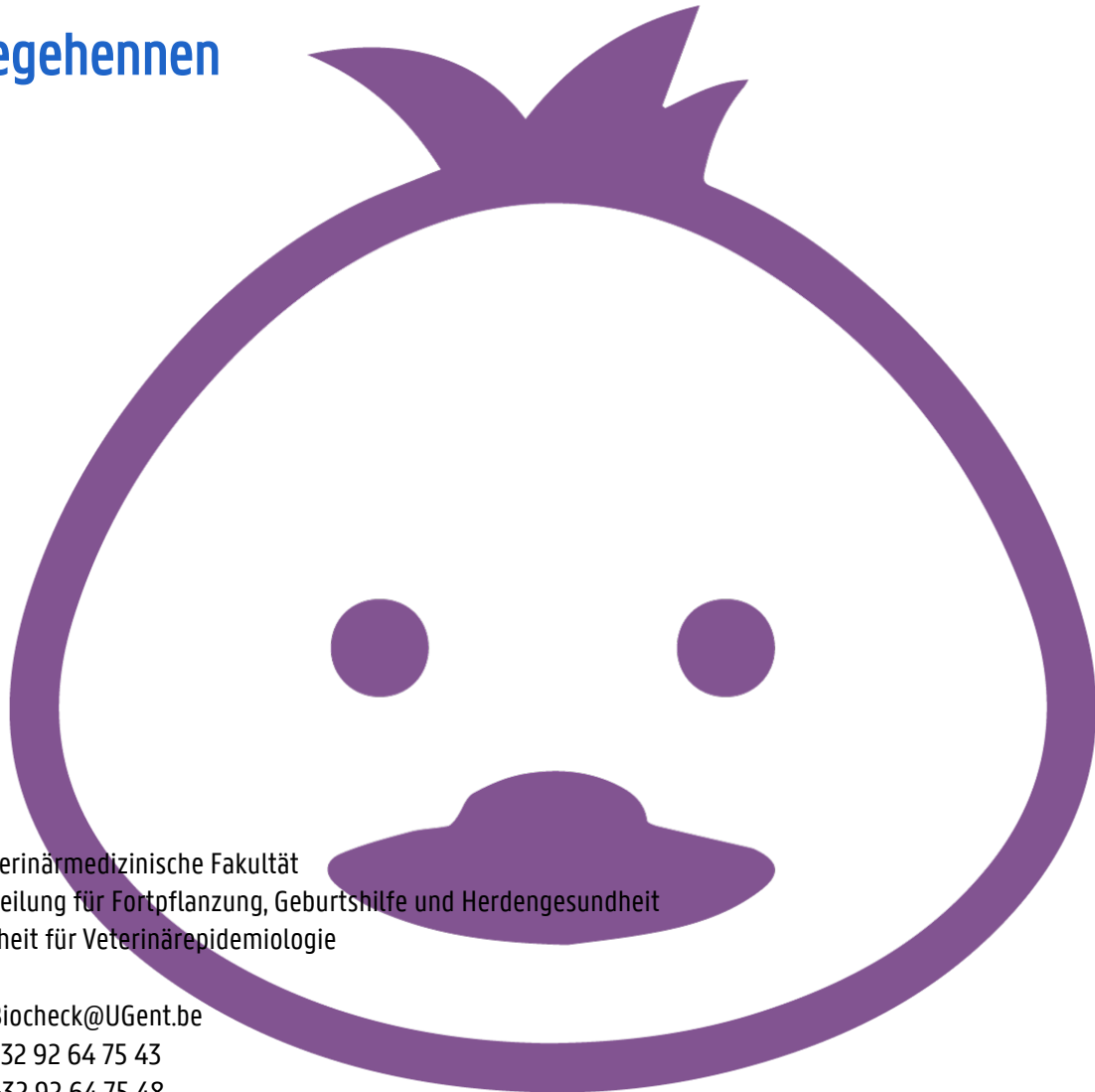


BIOCHECK GEFLÜGEL

Legehennen



Veterinärmedizinische Fakultät
Abteilung für Fortpflanzung, Geburtshilfe und Herdengesundheit
Einheit für Veterinärepidemiologie

E: Biocheck@UGent.be
T: +32 92 64 75 43
+32 92 64 75 48

Salisburylaan 133, 9820 Merelbeke
Belgien

www.biocheck.ugent.be

~. Betriebseigenschaften

I. Wie viele Legehennen gibt es auf dem Betrieb?

..... Legehennen

II. Wieviel Jahre Erfahrung im Bereich Nutztierhaltung hat der Betriebsleiter, der Hauptverantwortlich für die Biosecurity/Hygienemaßnahmen für das Geflügel zuständig ist?

..... Jahre

III. Wie viele Mitarbeiter arbeiten auf dem Betrieb?

..... Mitarbeiter

IV. Wie alt (in Jahren) ist das älteste Gebäude, in dem Geflügel gehalten wird?

..... Jahre

Va. Sind außer den Legehennen noch andere Nutztiere in Ihrem Betrieb vorhanden?

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein (Gehe zu Frage VI)

Vb. Welche anderen Tiere sind in Ihrem Betrieb vorhanden?

Wählen Sie alle zutreffenden Optionen aus.

- Schweine
- Pferde
- Rinder
- Schafe/Ziegen
- Andere...

VI. Wie alt (in Jahren) ist das neueste Gebäude, in dem Geflügel gehalten wird?

..... Jahre

VII. Welche Art von Haltungssystem wird auf dem Bauernhof verwendet?

Wählen Sie alle zutreffenden Optionen aus.

- Käfighaltung
- Ausgestaltete Käfighaltung
- Bodenhaltung
- Volierenhaltung
- Freilandhaltung

A. Kauf von eintägigen Küken

1. Gibt es auf dem Betrieb eine Aufzuchtanlage? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein (Gehe zu Frage 5)

2. Kommen Ihre eintägigen Küken (in den letzten 2 Jahren) immer aus der gleichen Herkunft oder wechseln die Herkunftsbetriebe? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer aus der gleichen Herkunft
- Verschiedene Herkunftsbetriebe

3. Werden die gekauften Eintagsküken zuerst auf Ihrem Betrieb angeliefert, d.h. bevor andere Betriebe mit dem gleichen Transportfahrzeug versorgt werden? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

4. Werden die Transportfahrzeuge (einschließlich der Transportkisten und -behälter) vor der Verladung der Eintagsküken gereinigt und desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

B. Kauf von Legehennen

5. Kommen Ihre eintägigen Küken (in den letzten 2 Jahren) immer aus der gleichen Herkunft oder wechseln die Herkunftsbetriebe? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer aus der gleichen Herkunft
- Verschiedene Herkunftsbetriebe

6. Wird beim Kauf von Legehennen aus einem anderen Betrieb ein Nachweis darüber verlangt, dass die Hygienevorschriften und das Gesundheitsmanagement des Herkunftsbetriebs gleich oder höher sind als in Ihrem eigenen Betrieb? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

7. Werden die gekauften Legehennen zuerst an Ihren Betrieb geliefert, d.h. bevor andere Betriebe mit dem gleichen Transportfahrzeug beliefert werden? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

8. Werden die Transportfahrzeuge (einschließlich der Transportkisten und -behälter) für Geflügel vor dem Verladen der Legehennen gereinigt und desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

9. Was passiert mit den Legehennen nach ihrem ersten Produktionszyklus? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Die Legehennen werden immer geschlachtet
- Die Legehennen werden manchmal nach der Häutung für eine zweite Produktionsperiode gehalten
- Die Legehennen werden nach der Häutung immer für eine zweite Produktionsperiode gehalten

C. Entvölkerung und Transport von Hennen

10. Ist das Transportfahrzeug (einschließlich der Transportkisten und -behälter) für Geflügel bei der Ankunft im Betrieb leer? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal (Gehe zu Frage 13)
- Niemals (Gehe zu Frage 13)

11. Ist das Transportfahrzeug (einschließlich der Transportkisten und -behälter) für Geflügel bei der Ankunft im Betrieb frei von sichtbarem Schmutz? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal (Gehe zu Frage 13)
- Niemals (Gehe zu Frage 13)

12. Wird das Transportfahrzeug (einschließlich der Transportkisten und -behälter) für Geflügel bei der Ankunft im Betrieb gereinigt und desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

13. Erhalten und tragen der Fahrer und das Fangteam beim Verladen des Geflügels betriebseigene Kleidung? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

14. Erhalten und tragen Fahrer und Fangteam bei der Verladung von Geflügel betriebseigenes Schuhwerk? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

15. Reinigen und desinfizieren der Fahrer und das Fangteam ihre Hände, bevor sie die Geflügelställe betreten? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

16. Werden die Transportkisten und Container mit betriebseigenem Gerät (z.B. Lader) vom Transportfahrzeug be- und entladen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

17. Werden die Transportkisten und Container innerhalb und außerhalb der Geflügelställe mit betriebseigenem Gerät (z.B. Lader) transportiert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

18. Werden die Transportfahrzeuge für Geflügel bei der Einfahrt in den Betrieb desinfiziert (z.B. Fahrt durch Desinfektionsbäder / Sprühanlage / etc.)? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

19. In wie vielen Schritten erfolgt die Entleerung eines Geflügelstalls? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- In einem Schritt
- In zwei Schritten
- In mehr als zwei Schritten

D. Transport von Eiern

20. Werden transportbereite Eier in einem bestimmten Lagerraum (d.h. in einem anderen Raum als dem Eierraum) gelagert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

21. Hat der Fahrer Zugang zu den Eieranlagen des Betriebs? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, aber nur in den Eierraum.
- Ja, aber nur in den bestimmten Lagerraum
- Ja, der Fahrer hat sowohl Zugang zum Eierraum als auch zum bestimmten Lagerraum.
- Nein, der Fahrer hat überhaupt keinen Zugang

22. Ist das Transportfahrzeug, das zur Abholung der Eier kommt, bei der Ankunft auf dem Betrieb leer? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal (Gehe zu Frage 25)
- Niemals (Gehe zu Frage 25)

23. Wird das Transportfahrzeug für die Eier vor der Einfahrt in den Betrieb gereinigt und desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

24. Werden die Transportfahrzeuge für Eier bei der Einfahrt in den Betrieb desinfiziert (z.B. Fahrt durch Desinfektionsbäder / Sprühanlage / etc...)? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

25. Werden Eier auf dem Betrieb verkauft? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein (Gehe zu Frage 27)

26. Betreten die Leute den Betrieb, um die Eier zu kaufen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, sie betreten den Betrieb; aber sie bleiben außerhalb des Eierraumes oder des bestimmten Lagerraumes.
- Ja, sie betreten den Betrieb und gehen in den Eierraum und/oder den bestimmten Lagerraum.
- Nein, die Eier können ohne Betreten des Betriebs (z.B. von der öffentlichen Straße) gekauft werden.

E. Futter und Wasser

27. Gibt es in das Betriebsgelände eine "Schwarz-Weiß-Trennung"? *(erforderlich)*

Die Weißbereich ist der Bereich der Produktionsstätte mit eingeschränktem Zugang, d.h. dies ist der Bereich, in dem nur Tiere aus dem Betrieb, Personen, nachdem sie die Hygienemaßnahmen in der Hygieneschleuse durchgeführt haben, und betriebseigene Materialien und Fahrzeuge zugelassen sind. Der Schwarzbereich umfasst alle anderen Teile des Betriebs, zu denen Besucher, externe Fahrzeuge,... Zugang haben. Der Schwarzbereich beinhaltet auch die Kadavertonne.

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein (Gehe zu Frage 30)
- Keine Ahnung (Gehe zu Frage 30)

28. Gibt es eine klare Trennung zwischen dem sauberen ("Weiß") und dem schmutzigen ("Schwarz") Bereich des Betriebsgeländes? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

29. Kann der Futterlieferant die Silos füllen/Futter liefern ohne den "Weißbereich" zu betreten? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nur einige von ihnen
- Nein

30. Sind die Transportfahrzeuge für Futtermittel bei der Einfahrt in den Betrieb immer desinfiziert (z.B. Fahrt durch Desinfektionsbäder / Sprühanlage / etc..)? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

31. Hat der Futterlieferant Zugang zu den Ställen und ist der direkte Kontakt mit dem Geflügel möglich? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

32. Sind die Futtersilos oder die Futterlagerräume vollständig gegen Wasser, Vögel und Ungeziefer abgedichtet? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

33. Wie oft im Jahr füllt das Futtermittelunternehmen die Silos oder liefert Futtermittel? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Weniger als 20 Mal im Jahr
- Zwischen 20 und 35 Mal im Jahr
- Mehr als 35 Mal im Jahr

34. Wie oft werden bakteriologische Analysen des Trinkwassers durchgeführt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Mindestens einmal im Jahr
- Alle zwei Jahre
- Weniger häufig als alle zwei Jahre
- Niemals (Gehe zu Frage 36)

35. Wo werden die Wasserproben für die bakteriologischen Analysen genommen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- An der Brunnen
- Am letzten Trinker
- An beiden Orten, d.h. an der Brunnen und am letzten Trinker.

F. Entfernung von Mist und Kadavern

36. Wird der Mist auf dem Betrieb gelagert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein (Gehe zu Frage 38)

37. Wird der Mist in einem vollständig geschlossenen Behälter oder Fach gelagert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

38. Wird der Mist über die unreine Seite (Schwarzbereich) abtransportiert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

39. Gibt es auf dem Betrieb einen separaten Kadavertonne? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein (Gehe zu Frage 43)
- Nein; aber es ist kein separates Kadavertonnen erforderlich, da die Kadaver sofort verarbeitet werden. (Gehe zu Frage 43)

40. Ist die Kadavertonne vor Ungeziefer, Katzen und/oder Hunden geschützt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, es ist komplett geschützt.
- Es ist nur teilweise geschützt.
- Nein

41. Wird die Tonne regelmäßig (nach jeder Abholung) gereinigt und desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

42. Wird die Kadavertonne gekühlt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

43. Was passiert mit den Kadavern? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Die Kadaver werden kompostiert
- Die Kadaver werden vergraben/verbrannt (Gehe zu Frage 45)
- Die Kadaver werden gelagert und von einer TKBA-Wagen (Tierkörperbeseitigungsanstalten) gesammelt (Gehe zu Frage 46)

44. Werden die Kadaver in einem geschlossenen System kompostiert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, sie werden in einem Gebäude kompostiert, das komplett geschlossen werden kann.
- Ja, sie werden draußen kompostiert, mit Plastik umhüllt.
- Nein

Weiter zu Frage 47.

45. Wie werden die Kadaver vergraben/verbrannt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Sie werden in einem zugelassenen Verbrennungsofen im Betrieb verbrannt.
- Sie werden in der zutreffenden Erde auf dem Betrieb vergraben.
- Andere...

Weiter zu Frage 47.

45.1. Wo? *(erforderlich)*

46. Ist die Kadavertonne mit dem TKBA-Wagen (Tierkörperbeseitigungsanstalten) erreichbar, ohne das Betriebsgelände zu betreten (z.B. von einer öffentlichen Straße)? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

47. Werden Handschuhe verwendet oder werden die Hände nach Kontakt mit Kadavern gewaschen und desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

48. Wird das Material, das für die Entfernung von Tierkadaver aus den Ställen verwendet wird (z.B. Eimer, Schubkarre), nach jedem Gebrauch gereinigt und desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

G. Besucher und Landwirte

49. Sind Besucher verpflichtet, Sie vor dem Betreten der Geflügelställe auf ihre Anwesenheit hinzuweisen (z.B. Besucherregister)? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

50. Wird von allen Besuchern eine geflügelkontaktfreie Zeit (länger als 12 Stunden) erwartet, bevor sie die Geflügelställe betreten dürfen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

51. Ist ein Betriebshygienschleuse vorhanden und wird sie von Besuchern beim Betreten der Geflügelställe immer benutzt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein (Gehe zu Frage 55)

52. Sind alle Geflügelställe nur über die Betriebshygienschleuse für Besucher zugänglich? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

53. Gibt es eine Klare "Schwarz-Weiß-Trennung" in der Betriebshygienschleuse? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

54. Gibt es in der Betriebshygienschleuse einen Umkleideraum mit betriebseigener Kleidung und Schuhwerk? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

55. Müssen Besucher und Landwirte betriebseigene Kleidung tragen, bevor sie den Betrieb betreten dürfen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

56. Müssen Besucher und Landwirte betriebseigene Schuhwerk tragen, bevor sie den Betrieb betreten dürfen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

57. Müssen Besucher und Landwirte ihre Hände waschen und desinfizieren, bevor sie den Betrieb betreten dürfen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

58. Wie oft pro Jahr wird den Besuchern der Zugang zu den Geflügelställen gewährt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Der Zugang wird nie gewährt.
- Der Zugang wird gewährt, jedoch weniger als 12 Mal im Jahr.
- Der Zugang wird mehr als 12 Mal im Jahr gewährt.

59. Gibt es Landwirte, die auch Geflügel oder andere Vogelarten zu Hause halten? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

60. Gibt es Landwirte, die auch auf anderen Geflügelbetrieben arbeiten? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

H. Materialversorgung

61. Gibt es Material, das mit anderen Betrieben geteilt wird, das in den Geflügelstall kommt und/oder Kontakt mit Ihrem Geflügel hat? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

62. Werden spezifische Maßnahmen zum Einbringen von Material getroffen (z.B. UV-Desinfektionsgerät, Alkoholesinfektion)? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

I. Infrastruktur und biologische Vektoren

63. Hat das Geflügel Zugang zur Außenseite? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein (Gehe zu Frage 65)

64. Ist der Außenbereich an allen Seiten (auch an der Decke) mit Netzen umgeben? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

65. Werden Vogel- und Schädlingsschutzgitter auf den Lufteinlässen angebracht? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

66. Ist der Betrieb eingezäunt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, es ist komplett eingezäunt.
- Es ist nur teilweise eingezäunt.
- Nein

67. Ist die Fläche rund um den Stall befestigt und sauber (Entfernung von Unkraut, Müll)? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, es ist komplett befestigt und sauber.
- Es ist nur teilweise befestigt und sauber.
- Nein

68. Wird Ungeziefer (z.B. Ratten, Mäuse, etc.) als Problem im Betrieb angesehen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Oft
- Manchmal
- Niemals

69. Gibt es ein Schadnagerbekämpfungsplan? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, eine professionelle Schädlingsbekämpfungsfirma wurde angeheuert.
- Ja, ich habe mein eigenes Schädlingsbekämpfungsprogramm.
- Nein

70. Haben Haustiere Zugang zu den Geflügelställen (einschließlich der Hygieneschleuse und dem Eierraum)? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

71. Halten Sie auch einem im Hinterhof gehaltenen Geflügelbestand oder andere Vögel auf dem Betrieb? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

72. Werden noch andere Nutztiere auf dem gleichen Betriebsgelände gehalten? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

J. Standort des Betriebs

73. Gibt es stehendes oder fließendes Wasser im Umkreis von 1 Kilometern um den Betrieb? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

74. Aus welcher Entfernung (aus der Vogelperspektive) ist die nächstgelegene Geflügelfarm? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Weniger als 500 Meter
- Zwischen 500 Metern und 1 Kilometer
- Mehr als 1 Kilometer

75. Wird Mist von anderen Geflügelfarmen auf den angrenzenden Ackerflächen (im Umkreis von 500 Metern) ausgebracht? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Oft
- Manchmal
- Niemals

76. Fahren häufig (mindestens einmal am Tag) Fahrzeuge, die Tiere von anderen Betrieben transportieren, auf der Straße neben ihren Stallungen (weniger als 100 Meter) ? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

K. Krankheitsmanagement

77. Wird das Geflügel täglich kontrolliert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

78. Gibt es in Ihrem Betrieb ein Programm zum Management der Geflügelgesundheit, das regelmäßige Betriebsbesuche (z.B. durch Ihren Tierarzt) vorsieht? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein (Gehe zu Frage 80)

79. Werden bei diesen Besuchen systematisch Autopsien von gekeulten und toten Vögeln durchgeführt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

80. Wie oft werden die Geflügelställe überprüft, um tote Vögel zu entfernen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Zweimal oder mehr am Tag
- Täglich
- Weniger häufig als täglich

81. Gibt es auf Ihrem Betrieb verschiedene Alterskategorien von Geflügel? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, es gibt verschiedene Alterskategorien innerhalb eines Geflügelstalls. (Gehe zu Frage 83)
- Ja, es gibt verschiedene Altersgruppen, klassifiziert nach Geflügelstall.
- Nein (Gehe zu Frage 83)

82. Wird die Arbeit pro Geflügelstall von jungen bis zu älteren Vögeln durchgeführt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

L. Reinigung und Desinfektion

83. Werden die Geflügelställe nach jedem Produktionszyklus gereinigt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, sie werden nach jedem Produktionszyklus trocken und nass gereinigt.
- Ja, aber sie werden nach jedem Produktionszyklus nur trocken gereinigt. (Gehe zu Frage 86)
- Nein (Gehe zu Frage 86)

84. Sind die Geflügelställe vor Beginn der Reinigung mit Wasser durchtränkt worden? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

85. Wird dem Wasser bei der Reinigung Reinigungsmittel zugesetzt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

86. Werden die Geflügelställe nach jedem Produktionszyklus desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals (Gehe zu Frage 88)

87. Sind die Geflügelställe vor Beginn der Desinfektion trocken? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

88. Wird die Wirksamkeit der Reinigung und Desinfektion nach jeder Produktionsrunde überprüft, z.B. mit einem Hygiogramm, Tupfern, ...? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

89. Werden der zentrale Korridor und andere gemeinsame Plätze nach jedem Produktionszyklus gereinigt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, sie werden nach jedem Produktionszyklus trocken und nass gereinigt.
- Ja, aber sie werden nach jedem Produktionszyklus nur trocken gereinigt. (Gehe zu Frage 91)
- Nein (Gehe zu Frage 91)

90. Werden der zentrale Korridor und andere Gemeinschaftsräume nach jedem Produktionszyklus desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

91. Wird der Eierraum regelmäßig gereinigt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, nach jedem ausgehenden Eiertransport
- Ja, nach jedem Produktionszyklus
- Nein (Gehe zu Frage 93)

92. Wird der Eierraum regelmäßig desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, nach jedem ausgehenden Eiertransport
- Ja, nach jedem Produktionszyklus
- Nein

93. Werden die Materialien/Maschinen, die zum Sammeln der Eier verwendet werden, regelmäßig gereinigt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, nach jedem ausgehenden Eiertransport
- Ja, nach jedem Produktionszyklus
- Nein (Gehe zu Frage 95)

94. Werden die Materialien/Maschinen, die zum Sammeln der Eier verwendet werden, regelmäßig desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, nach jedem ausgehenden Eiertransport
- Ja, nach jedem Produktionszyklus
- Nein

95. Wird der Be- und Entladebereich nach jedem Produktionszyklus gereinigt und desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

96. Wird das Trinkwassersystem nach jedem Produktionszyklus sowohl innen als auch außen ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

97. Werden die Fütterungssysteme (z.B. Vorratsbehälter, Schnecken und Kettenförderer) nach jedem Produktionszyklus gereinigt und desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

98. Werden die Futtersilos von innen gereinigt und desinfiziert *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, nach jeweils einem oder zwei Produktionszyklen
- Manchmal
- Niemals
- Silo's werden nicht benutzt

M. Materialien und Maßnahmen zwischen den Abteilungen

99. Sind auf dem Betrieb mehrere Geflügelställe vorhanden? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein (Gehe zu Frage 110)

100. Gibt es in jedem Geflügelstall ein Stallhygieneschleuse? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein (Gehe zu Frage 103)

101. Gibt es in der Stallhygieneschleuse eine klare "Schwarz-Weiß-Trennung"? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

102. Gibt es in der Stallhygieneschleuse einen Umkleideraum mit stallspezifischer Kleidung und Schuhen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nei

103. Müssen Besucher und Landwirte stallspezifische Kleidung tragen, bevor sie den Geflügelstall betreten dürfen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

104. Müssen Besucher und Landwirte stallspezifisches Schuhwerk tragen, bevor sie den Geflügelstall betreten dürfen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

105. Müssen Besucher und Landwirte ihre Hände reinigen und desinfizieren, bevor sie den Geflügelstall betreten dürfen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

106. Gibt es ein Desinfektionsbad/Stiefelwascher am Eingang jedes Geflügelstalls? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

107. Wird die Flüssigkeit der Desinfektionsbäder/Stiefelwascher bei visueller Verschmutzung sofort gewechselt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

108. Ist für jeden Geflügelstall klar erkennbares, separates Material vorgesehen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

109. Gibt es ein Protokoll für die Reinigung und Desinfektion des Materials nach jedem Produktionszyklus und wird dieses Protokoll befolgt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

N. Ei-Management

110. Werden die Eier im Stall selbst gesammelt oder erfolgt die Sammlung in einem separaten Raum in der Nähe des Stalls (z.B. in Verbindung mit einem automatischen Band)? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Im Geflügelstall selbst
- In einem separaten Raum nebenan

111. Verfügen Sie über ein vollautomatisches Eiersammelsystem oder werden die Eier manuell gesammelt und/oder in den Eierraum transportiert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Es gibt ein vollautomatisches System (Frage 113 überspringen)
- Manuelles Einsammeln und/oder Transport der Eier durch die Mitarbeiter des Betriebes

112. Arbeiten die Landwirte, die in den Geflügelställen arbeiten, auch im Eierraum? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

113. Ergreifen die Landwirte, die die Eier sammeln und/oder zum Sortier-/Verpackungsraum transportieren, strenge Vorsichtsmaßnahmen zwischen dem Eiersortier-/Verpackungsraum und den Geflügelställen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

114. Werden verschmutzte, aufgeschlagene und/oder zerbrochene Eier so früh wie möglich aus den Sammelsystemen entfernt und getrennt behandelt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja
- Nein

115. Werden die Eierbänder, Bandbürsten und andere Eierhandhabungsgeräte nach jedem Produktionszyklus gereinigt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals (Gehe zu Frage 117)

116. Werden die Eierbänder, Bandbürsten und andere Eierhandhabungsgeräte nach jedem Produktionszyklus desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Immer
- Manchmal
- Niemals

117. Werden Einweg-Eierablagen für den Transport der Eier verwendet? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja (Gehe zum Ende)
- Nein

118. Woraus bestehen die Eierablagen? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Plastik
- Karton

119. Werden die Eierablagen regelmäßig gereinigt? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, nach jedem Eiertransport
- Ja, nach jedem Produktionszyklus
- Nein (Gehe zum Ende)

120. Werden die Eierablagen regelmäßig desinfiziert? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- Ja, nach jedem Eiertransport
- Ja, nach jedem Produktionszyklus
- Nein