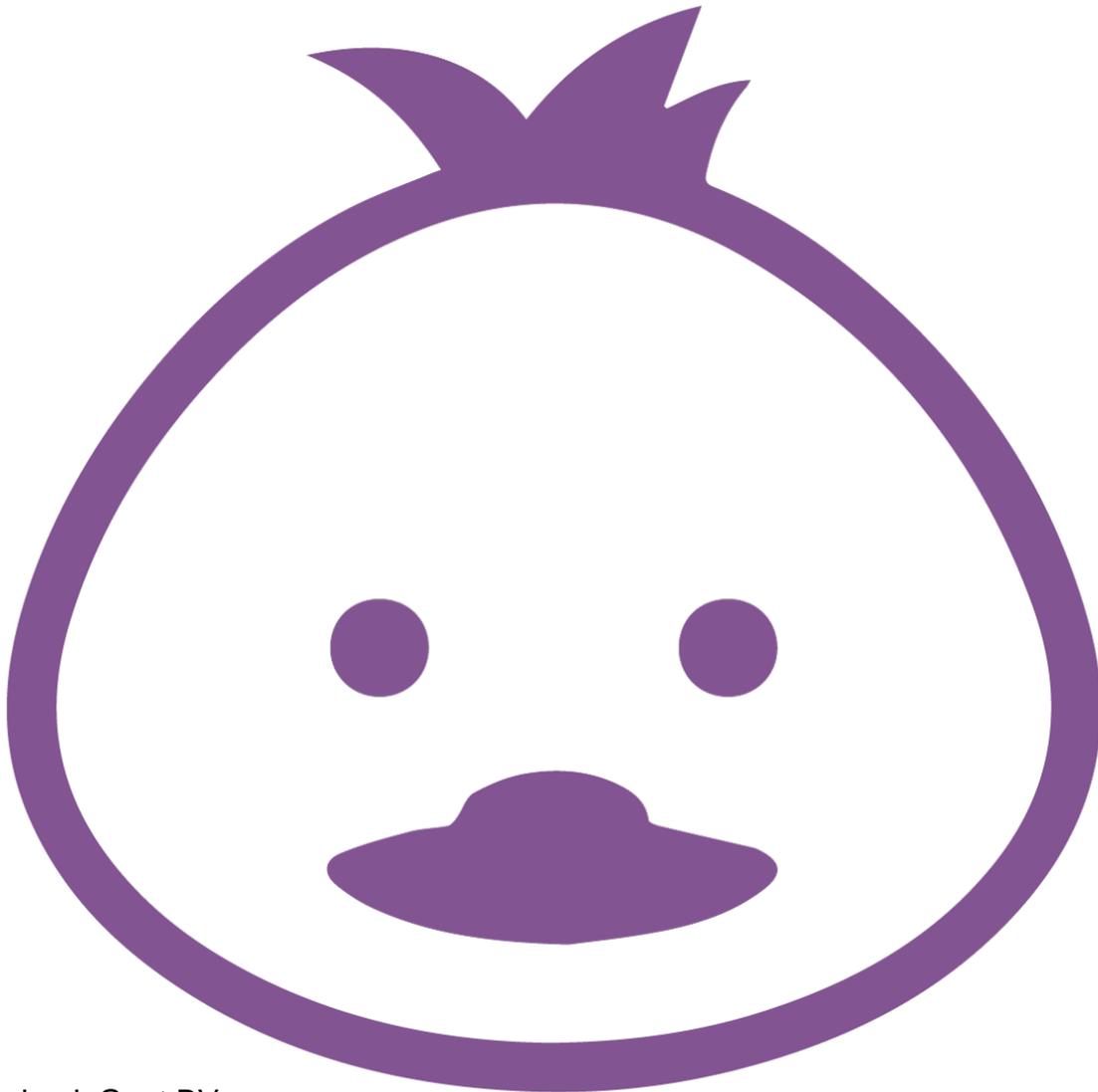


BIOCHECK VOLAILLE

Poules pondeuses



Biocheck.Gent BV

E: info@biocheckgent.com

T: 0032 92 64 75 43

www.biocheckgent.com

~. Caractéristiques de l'élevage

I. Combien de poules pondeuses y a-t-il à l'élevage ?

.....

II. Combien d'années d'expérience dans l'élevage de la volaille la personne responsable possède-t-elle ?

.....

III. Combien de personnes travaillent à la ferme ?

.....

IV. Quel est l'âge (en années) du plus vieux bâtiment où l'on élève des volailles ?

.....

Va. Y a-t-il, outre les poules pondeuses, d'autres animaux de ferme présents dans votre élevage ?

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

Si "Non" est choisi, allez à la question VI.

Vb. Quels sont les autres animaux de ferme présents sur votre élevage ?

Cochez tous ceux qui s'appliquent.

- Cochons
- Chevaux
- Bétail
- Moutons / chèvres
- Autres...

VI. Quel est l'âge (en années) du bâtiment le plus récent dans lequel la volaille est élevée ?

.....

VII. Quel type de système de logement est utilisé dans l'élevage ?

Cochez tous ceux qui s'appliquent.

- Cages
- Cages aménagées
- Au sol
- Volière
- En plein air

A. Achat de poussins d'un jour

1. Y a-t-il une installation d'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 5.

2. Vos poussins d'un jour (au cours des 2 dernières années) sont-ils toujours achetés de la même source d'origine ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Un fournisseur fixe
- Plusieurs fournisseurs

3. Les poussins d'un jour achetés sont-ils d'abord livrés à votre élevage, c'est-à-dire avant que d'autres élevages ne soient approvisionnés par le même véhicule de transport ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

4. Les véhicules de transport (y compris les caisses de transport et les conteneurs) sont-ils nettoyés et désinfectés avant le chargement des poussins d'un jour ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

B. Achat de poules pondeuses

5. Est-ce que vos poules pondeuses (au cours des 2 dernières années) sont toujours achetées de la même source d'origine ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Un fournisseur fixe
- Plusieurs fournisseurs

6. Chaque fois que des poules pondeuses sont achetées d'une autre élevage, une preuve est-elle demandée pour s'assurer que le statut sanitaire et la gestion sanitaire de l'élevage d'origine est égal ou supérieur à celui de votre propre élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

7. Les poules pondeuses achetées sont-elles d'abord livrées à votre élevage, c'est-à-dire avant que d'autres élevages soient approvisionnés par le même véhicule de transport ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

8. Les véhicules de transport (y compris les caisses de transport et les conteneurs) pour les volailles sont-ils nettoyés et désinfectés avant le chargement des poules pondeuses ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

9. Que se passe-t-il avec les poules pondeuses après leur premier cycle de production ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Les poules pondeuses sont toujours abattues
- Les poules pondeuses sont parfois élevées pour une deuxième période de production après la mue
- Les poules pondeuses sont toujours élevées pour une deuxième période de production après la mue

C. Le dépeuplement et le transport des poules

10. Le véhicule de transport (y compris les caisses de transport et les conteneurs) pour les volailles est-il vide à l'arrivée à l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

Si "Parfois" ou "Jamais" est choisi, allez à la question 13.

11. Le véhicule de transport (y compris les caisses de transport et les conteneurs) pour les volailles est-il exempt de toute saleté visible à l'arrivée dans l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

Si "Parfois" ou "Jamais" est choisi, allez à la question 13.

12. Le véhicule de transport (y compris les caisses de transport et les conteneurs) des volailles est-il nettoyé et désinfecté à l'arrivée dans l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

13. Le conducteur et l'équipe de capture reçoivent-ils et portent-ils des vêtements spécifiques à l'élevage ou jetables pendant le chargement des volailles ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

14. Le conducteur et l'équipe de capture reçoivent-ils et portent-ils des chaussures spécifiques à l'élevage ou des chaussures jetables pendant le chargement des volailles ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

15. Le conducteur et l'équipe de capture se lavent-ils et se désinfectent-ils les mains avant d'entrer dans les poulaillers ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

16. Les caisses de transport et les conteneurs sont-ils chargés et déchargés du véhicule de transport avec un équipement spécifique à l'élevage (par ex. un chargeur sur pneus) ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

17. Les caisses de transport et les conteneurs sont-ils transportés à l'intérieur et à l'extérieur des poulaillers avec un équipement spécifique à l'élevage (par exemple, un chargeur sur pneus) ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

18. Les véhicules de transport des volailles sont-ils désinfectés à l'entrée de l'élevage (par ex. passage dans les rotoluves / système de pulvérisation / etc.) ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

19. En combien d'étapes se déroule la dépopulation d'un poulailler ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- En une seule étape
- En deux étapes
- En plus de deux étapes

D. Transport des œufs

20. Les œufs prêts à être transportés sont-ils stockés dans un local spécifique (c'est-à-dire dans une pièce différente de la salle des œufs) ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

21. Le conducteur a-t-il accès aux installations de production d'œufs de l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, mais seulement à la salle des œufs
- Oui, mais seulement à la salle de stockage spécifique
- Oui, le conducteur a accès à la fois à la salle des œufs et à la salle de stockage spécifique
- Non, le conducteur n'a pas du tout accès

22. Le véhicule de transport des œufs est-il vide à l'arrivée à l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

Si "Parfois" ou "Jamais" est choisi, allez à la question 25.

23. Le véhicule de transport des œufs est-il nettoyé et désinfecté avant d'entrer dans l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

24. Les véhicules de transport des œufs sont-ils désinfectés à l'entrée de l'exploitation (p. ex. passage dans les rotoluves / système de pulvérisation / etc.) ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

25. Est-ce que les œufs sont vendus à l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 27.

26. Est-ce que les gens entrent dans l'élevage pour acheter les œufs ? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, ils entrent dans la ferme ; mais ils restent à l'extérieur de la salle des œufs ou de la salle de stockage spécifique.
- Oui, ils entrent dans l'élevage et se rendent à l'intérieur de la salle des œufs et/ou de la salle de stockage spécifique.
- Non, les œufs peuvent être achetés sans entrer dans l'élevage (par exemple sur la voie publique)

E. L'alimentation et l'eau

27. Le site de l'élevage est-il divisé en une zone propre et une zone sale ? (required)

La route/zone propre est la zone du site de production dont l'accès est restreint, c'est-à-dire la zone où seuls les animaux de l'élevage, les personnes après avoir appliqué les mesures d'hygiène dans le sas d'hygiène, ainsi que les matériaux et véhicules spécifiques à l'élevage sont autorisés. La zone sale comprend toutes les autres parties de l'élevage auxquelles les visiteurs, les véhicules externes, ... ont accès. La zone sale comprend également l'entrepôt des carcasses.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non
- Pas connu

Si "Non" ou "Pas connu" est choisi, allez à la question 30.

28. Les zones propres et sales du site de l'élevage sont-elles clairement séparées ? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

29. L'entreprise d'alimentation peut-elle remplir les silos/livres d'aliments sans entrer dans la zone propre ? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Seulement certains d'entre eux
- Non

30. Les véhicules de transport d'aliments pour animaux sont-ils toujours désinfectés à l'entrée de l'élevage (par ex. rotulaves / système de pulvérisation / etc.) ? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

31. Le fournisseur d'aliments a-t-il accès aux poulaillers et un contact direct avec les volailles est-il possible ? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

32. Les silos d'aliments ou les locaux de stockage des aliments (stockage d'aliments complets ou de concentré) sont-ils complètement étanches à l'eau, aux oiseaux et à la vermine ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

33. Combien de fois par an l'entreprise d'alimentation remplit-elle les silos ou livre-t-elle des aliments ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Moins de 20 fois par an
- Entre 20 et 35 fois par an
- Plus de 35 fois par an

34. Quelle est la fréquence des analyses bactériologiques de l'eau potable ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Au moins une fois par an
- Tous les deux ans
- Moins fréquent que tous les deux ans
- Jamais

Si "Jamais" est choisi, allez à la question 36.

35. Où est prélevé l'échantillon d'eau pour les analyses bactériologiques ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- A la source
- Au dernier mamelon à boire
- Aux deux endroits, c'est-à-dire à la source et au dernier mamelon à boire.

F. Enlèvement du fumier et des cadavres

36. Le fumier est-il stocké dans l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 38.

37. Le fumier est-il entreposé dans un contenant ou un compartiment entièrement fermé ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

38. Le fumier est-il enlevé et éliminé de façon appropriée par la route sale ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

39. Y a-t-il un stockage séparé pour les cadavres ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non
- Non, mais il n'est pas nécessaire de stocker les cadavres séparément, car ils sont immédiatement traités.

Si "Non" ou "Non, mais il n'est pas nécessaire de stocker les cadavres séparément, car ils sont immédiatement traités." est choisi, allez à la question 43.

40. L'espace de stockage des cadavres est-il protégé de la vermine, des chats et/ou des chiens ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, c'est complètement protégé
- Il n'est que partiellement protégé
- Non

41. Cet espace d'entreposage des cadavres est-il nettoyé et désinfecté après chaque ramassage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

42. Le stockage de la cadavre est-il refroidi ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

43. Que se passe-t-il avec les cadavres ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Les cadavres sont compostés
- Les cadavres sont enterrés/brûlés
- Les cadavres sont stockés et collectés par une entreprise d'équarrissage

Si "Les cadavres sont enterrés/brûlés" est choisi, allez à la question 45.

Si "Les cadavres sont stockés et collectés par une entreprise d'équarrissage" est choisi, allez à la question 46.

44. Les carcasses sont-elles compostées dans un système fermé ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, ils sont compostés à l'intérieur d'un bâtiment qui peut être complètement fermé
- Oui, ils sont compostés à l'extérieur, enfermés dans du plastique
- Non

Allez à la question 47.

45. Comment les carcasses sont-elles enterrées/brûlées ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Ils sont brûlés dans un incinérateur agréé sur l'élevage
- Ils sont enterrés dans le sol approprié sur l'élevage
- Autre...

Allez à la question 47.

45.1. Où ? *(required)*

46. Les cadavres peuvent-ils être collectés par l'entreprise d'équarrissage sans entrer dans l'élevage (par exemple, depuis la voie publique) ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

47. Les cadavres sont-ils manipulés avec des gants, ou les mains sont-elles nettoyées et désinfectées après la manipulation des cadavres ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

48. Le matériel utilisé pour retirer les oiseaux morts des poulaillers (p. ex. seaux, brouette) est-il nettoyé et désinfecté après chaque utilisation ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

G. Visiteurs et travailleurs agricoles

49. Les visiteurs sont-ils tenus de vous signaler leur présence avant d'entrer dans les poulaillers (p. ex. registre des visiteurs) ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

50. Une période sans contact avec les volailles (plus de 12 heures) est-elle prévue pour tous les visiteurs avant qu'ils ne soient autorisés à entrer dans les poulaillers ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

51. Y a-t-il un sas centrale d'hygiène à l'élevage et est-il toujours utilisé par les visiteurs lorsqu'ils entrent dans les poulaillers ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 55.

52. Tous les poulaillers sont-ils accessibles aux visiteurs uniquement par le sas d'hygiène de l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

53. Y a-t-il une séparation stricte entre la zone propre et la zone sale du sas hygiénique de l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

54. Y a-t-il un vestiaire avec des vêtements et des chaussures spécifiques à l'élevage dans le sas d'hygiène de l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

55. Les visiteurs et les travailleurs agricoles doivent-ils porter des vêtements propres à l'élevage avant d'être autorisés à entrer sur l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

56. Les visiteurs et les travailleurs agricoles doivent-ils porter des chaussures propres à l'élevage avant d'être autorisés à entrer sur l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

57. Les visiteurs et les travailleurs agricoles doivent-ils se laver et se désinfecter les mains avant d'être autorisés à entrer dans l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

58. Combien de fois par an l'accès aux poulaillers est-il accordé aux visiteurs ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- L'accès n'est jamais accordé
- L'accès est accordé, mais moins de 12 fois par an
- L'accès est accordé plus de 12 fois par an

59. Y a-t-il des travailleurs agricoles qui élèvent également de la volaille ou tout autre type d'oiseau à la maison ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

60. Y a-t-il des travailleurs agricoles qui travaillent également dans d'autres exploitations avicoles ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

H. Fourniture de matériel

61. Y a-t-il du matériel partagé avec d'autres élevages qui entre dans les poulaillers et/ou qui est en contact avec vos volailles ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

62. Des mesures spécifiques sont-elles prises pour l'introduction de matériel (p. ex. unité de désinfection aux UV, désinfection à l'alcool) ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

I. Infrastructure et vecteurs biologiques

63. Est-il possible pour la volaille d'aller dehors ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 65.

64. La zone extérieure est-elle entourée de filets sur tous les côtés (y compris le plafond) ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

65. Y a-t-il des grilles à l'épreuve des oiseaux et de la vermine placées sur les entrées d'air ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

66. L'élevage est-il clôturé ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, c'est complètement clôturé.
- Ce n'est que partiellement clôturé
- Non

67. L'extérieur de l'élevage (autour des murs) est-il pavé et propre (par ex. élimination des mauvaises herbes, des déchets, ...) ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, c'est complètement pavé et propre.
- Ce n'est que partiellement pavé et propre.
- Non

68. La vermine (c.-à-d. les rats, les souris, etc.) est-elle considérée comme un problème à l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Souvent
- Parfois
- Jamais

69. Y a-t-il un programme de lutte contre les rongeurs à l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, une entreprise professionnelle de lutte antiparasitaire a été engagée
- Oui, j'ai établi mon propre programme de lutte contre les parasites
- Non

70. Les animaux de compagnie ont-ils accès aux poulaillers (y compris les sas d'hygiène et la salle des œufs) ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

71. Avez-vous aussi un élevage de volailles de basse-cour ou d'autres oiseaux sur l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

72. D'autres animaux de ferme sont-ils gardés sur le même site ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

J. Localisation de l'élevage

73. Y a-t-il de l'eau stagnante ou courante dans un rayon de 1 kilomètre de l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

74. À quelle distance (vue à vol d'oiseau) se trouve l'exploitation avicole la plus proche ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Moins de 500 mètres
- Entre 500 mètres et 1 kilomètre
- Plus d'un kilomètre

75. Le fumier d'autres élevages de volailles est-il épandu sur les terres agricoles voisines (dans un rayon de 500 mètres) ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Souvent
- Parfois
- Jamais

76. Est-ce que le transport des animaux se fait fréquemment (c.-à-d. au moins une fois par jour) par la voie publique (route à moins de 100 mètres de votre élevage) à l'endroit où se trouve votre élevage (p. ex. en raison de l'emplacement d'un abattoir dans le voisinage...) ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

K. Gestion des maladies

77. La volaille est-elle contrôlée quotidiennement ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

78. Un programme de gestion sanitaire des volailles, pour lequel des visites régulières de l'élevage (par exemple par votre vétérinaire) sont effectuées, est-il présent dans votre élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 80.

79. Des autopsies des oiseaux réformés et morts sont-elles systématiquement pratiquées lors de ces visites ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

80. À quelle fréquence les poulaillers sont-ils vérifiés pour enlever les oiseaux morts ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Deux fois ou plus par jour
- Une fois par jour
- Moins fréquent qu'une fois par jour

81. Y a-t-il différentes catégories d'âge de volailles présentes sur votre élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, il y a différentes catégories d'âge dans un poulailler.
- Oui, il y a différentes catégories d'âge, qui sont triées par poulailler.
- Non

Si "Oui, il y a différentes catégories d'âge dans un poulailler." ou "Non" est choisi, allez à la question 83.

82. Est-ce que le travail, par poulailler, est effectué de jeunes à plus vieux oiseaux ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

L. Nettoyage et désinfection

83. Les poulaillers sont-ils nettoyés après chaque cycle de production ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, le nettoyage à sec et humide est effectué après chaque cycle de production
- Oui ; cependant, seul le nettoyage à sec est effectué après chaque cycle de production
- Non

Si "Oui ; cependant, seul le nettoyage à sec est effectué après chaque cycle de production" ou "Non" est choisi, allez à la question 86.

84. Les poulaillers sont-ils imbibés d'eau avant le début du nettoyage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

85. Le détergent est-il ajouté à l'eau pendant le nettoyage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

86. Les poulaillers sont-ils désinfectés après chaque cycle de production ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

Si "Jamais" est choisi, allez à la question 88.

87. Les poulaillers sont-ils secs avant le début de la désinfection ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

88. L'efficacité du nettoyage et de la désinfection est-elle contrôlée, par exemple avec un hygiénogramme, des tampons, ..., après chaque cycle de production ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

89. Le corridor central et les autres lieux communs sont-ils nettoyés après chaque cycle de production ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, le nettoyage à sec et humide est effectué après chaque cycle de production
- Oui ; cependant, seul le nettoyage à sec est effectué après chaque cycle de production
- Non

Si "Oui ; cependant, seul le nettoyage à sec est effectué après chaque cycle de production" ou "Non" est choisi, allez à la question 91.

90. Le corridor central et les autres lieux communs sont-ils désinfectés après chaque cycle de production ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

91. La salle des œufs est-elle régulièrement nettoyée ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, après chaque transport d'œufs sortant
- Oui, après chaque cycle de production
- Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 93.

92. La salle des œufs est-elle régulièrement désinfectée ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, après chaque transport d'œufs sortant
- Oui, après chaque cycle de production
- Non

93. Le matériel/la machine utilisés pour le ramassage des œufs sont-ils régulièrement nettoyés ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, après chaque transport d'œufs sortant
- Oui, après chaque cycle de production
- Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 95.

94. Le matériel/la machinerie utilisé(e) pour le ramassage des œufs est-il(elle) régulièrement désinfecté(e) ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, après chaque transport d'œufs sortant
- Oui, après chaque cycle de production
- Non

95. La zone de chargement et de déchargement est-elle nettoyée et désinfectée après chaque cycle de production ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

96. Le système d'eau potable est-il correctement nettoyé et désinfecté à l'intérieur et à l'extérieur après chaque cycle de production ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

97. Les systèmes d'alimentation (par exemple, les bacs de stockage, les vis sans fin, les trémies et les chaînes d'alimentation) sont-ils nettoyés et désinfectés après chaque cycle de production ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

98. Les silos à aliments sont-ils nettoyés et désinfectés à l'intérieur ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, après un ou deux cycles de production
- Parfois
- Jamais
- Les silos ne sont pas utilisés

M. Matériaux et mesures entre les compartiments

99. Y a-t-il plusieurs poulaillers sur l'élevage ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 110.

100. Y a-t-il un sas d'hygiène dans chaque poulailler ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

Si "Non" est choisi, allez à la question 103.

101. Y a-t-il une séparation stricte entre la zone propre et la zone sale du sas d'hygiène du poulailler ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

102. Y a-t-il un vestiaire avec des vêtements et des chaussures spécifiques au poulailler dans le sas d'hygiène du poulailler ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

103. Les visiteurs et les travailleurs agricoles doivent-ils porter des vêtements spécifiques au poulailler avant d'être autorisés à y entrer ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

104. Les visiteurs et les travailleurs agricoles doivent-ils porter des chaussures spécifiques au poulailler avant d'être autorisés à entrer dans le poulailler ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

105. Les visiteurs et les travailleurs agricoles doivent-ils se laver et se désinfecter les mains avant d'être autorisés à entrer dans le poulailler ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

106. Y a-t-il un pédiluve/laveur de bottes à l'entrée de chaque poulailler ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

107. Le liquide des pédiluves/laveurs de bottes est-il immédiatement changé en cas de contamination visuelle ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

108. A-t-on prévu du matériel distinct et clairement reconnaissable pour chaque poulailler ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

109. Existe-t-il un protocole pour le nettoyage et la désinfection du matériel après chaque cycle de production et ce protocole est-il respecté ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Nonx

N. Gestion des œufs

110. Les œufs sont-ils collectés dans le poulailler lui-même ou la collecte a-t-elle lieu dans une pièce séparée à proximité du poulailler (par exemple en liaison avec un tapis automatique) ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Dans le poulailler lui-même
- Dans une pièce séparée à côté

111. Disposez-vous d'un système de collecte des œufs entièrement automatique ou des personnes s'occupent-elles manuellement de la collecte et/ou du transport des œufs vers la salle d'œufs ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Il y a un système entièrement automatique
 - La collecte et/ou le transport manuel des œufs par les travailleurs agricoles
- Si "Il existe un système entièrement automatique" est choisi, passez la question 113.*

112. Les travailleurs agricoles sont-ils actifs dans les poulaillers, travaillant également dans la salle des œufs ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

113. Les travailleurs agricoles, qui collectent et/ou transportent les œufs vers la salle de tri/emballage, prennent-ils des mesures préventives strictes entre la salle de tri/emballage des œufs et les poulaillers ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

114. Les œufs sales, fêlés et/ou cassés sont-ils retirés des systèmes de collecte le plus tôt possible et traités séparément ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

115. Les courroies, brosses et autres équipements de manipulation des œufs sont-ils nettoyés après chaque cycle de production ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

Si "Non" est choisi, allez à la question 117.

116. Les courroies, brosses et autres équipements de manipulation des œufs sont-ils désinfectés après chaque cycle de production ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

117. Des plateaux à œufs jetables sont-ils utilisés pour transporter les œufs ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

Si "Oui" est choisi, allez à la fin de ce questionnaire.

118. De quoi sont faits les plateaux à oeufs ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Plastique
- Carton

119. Les plateaux à œufs sont-ils régulièrement nettoyés ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, après chaque transport d'oeufs
- Oui, après chaque cycle de production
- Non

Si "Non" est choisi, allez à la fin de ce questionnaire.

120. Les plateaux à œufs sont-ils régulièrement désinfectés ? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, après chaque transport d'oeufs
- Oui, après chaque cycle de production
- Non