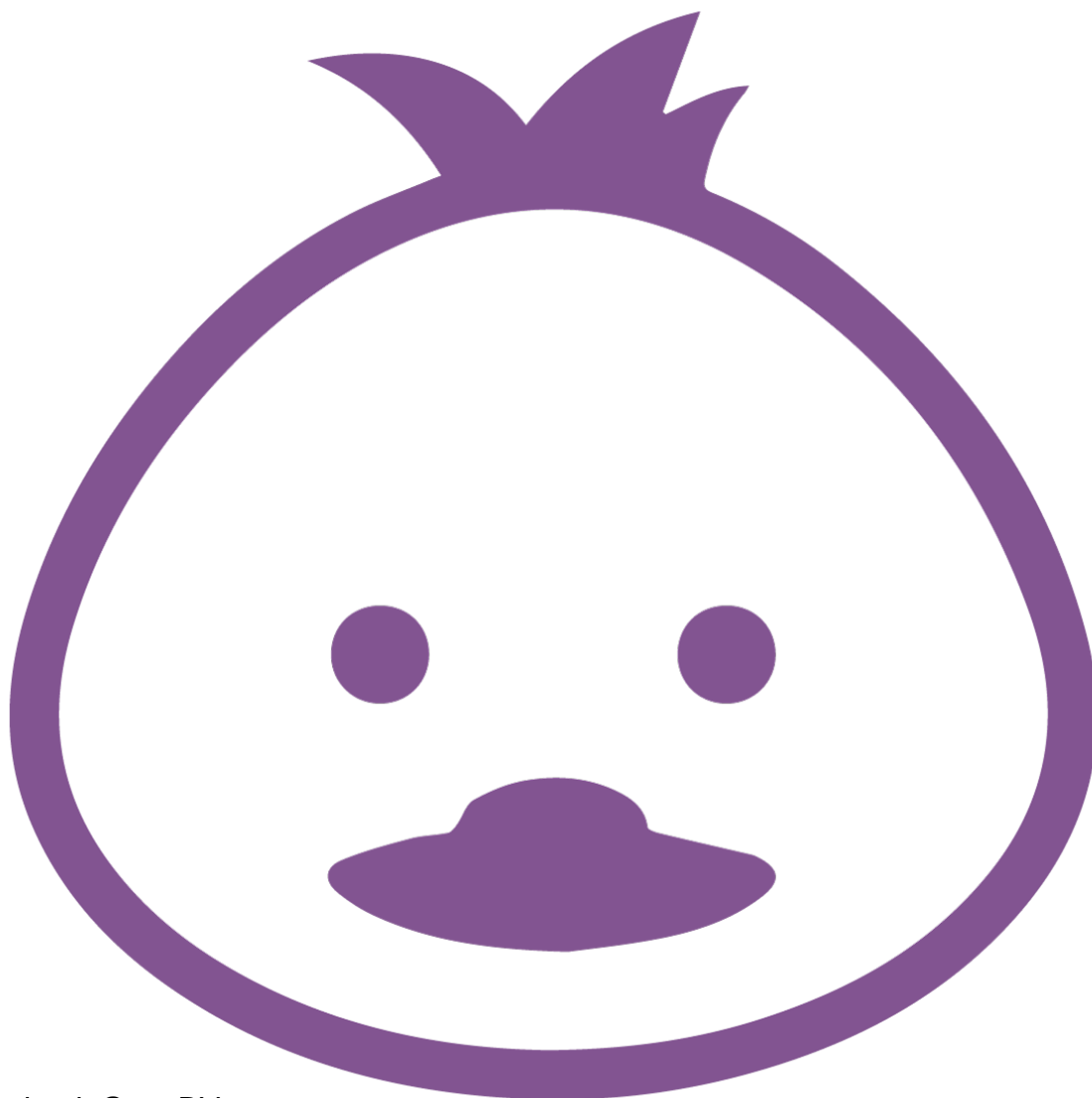


BIOCHECK VOLAILLE

Poulets de chair avec parcours



Biocheck.Gent BV

E: info@biocheckgent.com

T: 0032 92 64 75 43

www.biocheckgent.com

~. Caractéristiques de l'élevage

I. Nombre total de poulets de chair avec parcours dans l'élevage?

.....

II. Années d'expérience en élevage de poulets de chair avec parcours pour la personne en charge de l'élevage?

.....

III. Combien de personnes travaillent dans l'élevage?

.....

IV. Combien de cycles de production par an?

.....

V. Quelle est la taille du parcours extérieur?

.....

VI. Quel type de bâtiment est utilisé dans l'élevage?

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Mobile
- Fixe
- Autres

VII. Quel est l'âge du bâtiment le plus ancien utilisé (en années)?

.....

VIII. Quel est l'âge du bâtiment le plus récent utilisé (en années)?

.....

A. Infrastructures, emplacement et bâtiments

1. L'extérieur des bâtiments, en particulier la zone de travail (autour des murs), est-il en béton (ou en dur) et est-il conservé dans un état de propreté (par exemple, enlèvement des mauvaises herbes, des déchets...)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, il est entièrement en dur et propre
- Il est partiellement en dur et propre
- Non

2. L'élevage est-il protégé par des clôtures pour empêcher l'entrée libre des visiteurs/animaux dans la zone d'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, élevage entièrement clôturé
- Elevage partiellement clôturé
- Non

3. Y a-t-il de l'eau stagnante dans un rayon de 1 km de l'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Non
- Oui

4. A quelle distance (à vol d'oiseau) est l'élevage de volailles ou l'abattoir le plus proche? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Plus de 1 kilomètre (Plus de 0,6 milles)
- Entre 500 mètres et 1 kilomètre (Entre 0,3 et 0,6 milles)
- Moins de 500 mètres (Moins de 0,3 milles)

5. Les effluents d'autres élevages de volailles sont-ils épandus dans un rayons de 500m autour de l'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Jamais
- Parfois
- Souvent

6. Des transports de volailles ont-ils lieu plusieurs fois par jour sur une route publique à moins de 100 mètres de votre élevage (à cause de la proximité d' un abattoir ou d'un équarisseur par exemple)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Non
- Oui

7a. Y a-t-il d'autres animaux que des volailles dans votre élevage? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Non
- Oui

Non (Allez à la question 8a)

7b. Précisez de quels animaux il s'agit: (required)

Cochez tous ceux qui s'appliquent.

- Porcs
- Chevaux
- Bovins
- Moutons
- Chèvres
- Animaux à fourrure
- Autres

8a. Est-ce qu'il y a d'autres types de volailles que des poulets de chair présents sur l'élevage? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Non
- Oui

Non (Allez à la question 9)

8b. Précisez de quelles volailles il s'agit: (required)

Cochez tous ceux qui s'appliquent.

- Poulets de chair (volaille d'intérieur)
- Poules pondeuses
- Canards/oies
- Pintades/Cailles
- Volailles de basses-cour/Non commerciales
- Autres/Oiseaux de compagnie

9. Est-ce que les autres volailles/animaux d'élevage/animaux de compagnie présents sur le site ont accès aux bâtiments/espace extérieur des poulets de chair? (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Non
- Oui

10a. Quels oiseaux sauvages observez-vous dans votre élevage? *(required)*

Cochez tous ceux qui s'appliquent.

- Aucun oiseau
 - Oiseaux migrateurs
 - Oiseaux indigènes / résidentiels
- Aucun oiseau (Allez à la question 11)*

10b. Cochez toutes les cases concernées. *(required)*

Cochez tous ceux qui s'appliquent.

- oiseaux de rivage (goélands et apparentés)
- gibier d'eau
- rapaces prédateurs
- corvidés (corbeaux et apparentés, y compris la pie)
- héron, cigognes, grues
- pigeons et apparentés
- petits oiseaux résidents (l.e. étourneaux)

11. Existe-t-il un programme de lutte contre les rongeurs dans l'élevage (autres que les chats)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, un professionnel passe régulièrement
- Oui, l'éleveur a établi son propre programme de lutte régulier
- Oui, la lutte contre les nuisibles n'est effectuée que si l'infestation n'est pas détectée (via un piège à rongeurs)
- Non, pas de lutte contre les nuisibles

12. Le parcours est-il bétonné? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, il est entièrement cimenté
- Il est en partie cimenté
- Non cimenté

Oui, il est entièrement cimenté (Allez à la question 14)

13. La zone jouxtant immédiatement les poulaillers est-elle recouverte de matériaux amovibles (gravier, copeaux de bois, copeaux de bois, etc.) pour empêcher la boue de pénétrer dans les poulaillers en raison de l'activité excessive des volailles? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

14. Le parcours extérieur est-il couvert ou entourée par des filets ou des grilles sur tous les côtés (y compris le dessus)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

15. Deux lots consécutifs ont-ils accès au même parcours extérieur? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Non
- Oui

16. Le parcours est-il préparé pour chaque nouveau cycle de production (ex. nettoyage et désinfection, taille de l'herbe, traitement chimique du sol contre les parasites, etc.)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

17. Les poulets sont-ils empêchés d'avoir accès à l'extérieur (non couvert) pendant une épidémie? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non
- N'est pas applicable

B. Organisation de l'élevage et intrants

18. L'élevage suit-il un plan de biosécurité écrit? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

19. L'éleveur et ses salariés ont-ils été formés sur la biosécurité? *(required)*

I.e: e-learning, formation de l'organisme de réglementation, diplôme, webinaires

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, tous ont reçu une formation sur la biosécurité
- Oui, mais seulement l'un d'entre eux a été formé sur la biosécurité
- Non, aucun d'entre eux n'a été formé sur la biosécurité.

20. L'entrée de l'élevage est-elle interdite aux véhicules non essentiels (qui se garent dans un parking prévu à cet effet, à l'extérieur de l'élevage) *(required)*

Véhicule essentiels: véhicules de livraison et de transport des volailles, camions de livraison d'aliment, camion de transport des oeufs.

Véhicules non essentiels: véhicule du vétérinaire, des visiteurs, du personnel de l'élevage.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

21. Y a-t-il une séparation claire entre la zone propre et la zone sale sur le site de production? *(required)*

La zone propre est la zone de production en accès restreint, où seuls les animaux de l'élevage, les personnes (après application des mesures d'hygiène dans le sas) et les matériels et véhicules spécifiques à l'élevage sont autorisés.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

22. Les roues des véhicules qui entrent dans l'élevage (y compris camions d'aliment, de transport des oeufs, de transport des animaux etc...) sont-elles toujours désinfectées à l'entrée dans l'élevage (pédiluve, portail de désinfection, spray..) *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

23. Est-ce que des matériels/équipements en commun avec d'autres élevages peuvent entrer dans les bâtiments d'élevage / être en contact avec vos poules? (ex: chariot télescopique) *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Non
- Oui

24. Des mesures spécifiques sont-elles prises lors de l'introduction d'un nouvel équipement dans l'élevage (i.e. désinfections aux UV, à l'alcool, à l'eau et au savon)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

C. Visiteurs et personnel (chauffeurs / salariés / ramasseurs/ vétérinaire)

25. Les visiteurs sont-ils obligés de signaler leur présence avant d'entrer dans l'élevage de poulets de chair (i.e. sur un registre des visiteurs)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

26. Tous les visiteurs doivent-ils respecter une période (supérieure à 12 heures) pendant laquelle ils n'ont pas été en contact avec des oiseaux avant de rentrer dans l'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

27. Un sas sanitaire central est-il présent à l'entrée de la zone d'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

Non (Allez à la question 30)

28. Les bâtiments de poulets de chair sont-ils accessibles pour les visiteurs et le personnel uniquement via le passage par le sas central? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

29. Existe-t-il une séparation stricte entre la zone propre et la zone sale dans le sas central? *(required)*

Exemple: planche/banc en bois, marquage à la peinture/au ruban

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

30. Y a-t-il une douche et est-elle toujours utilisée par les visiteurs/ le personnel avant d'entrer dans la zone d'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Seulement pour les visiteurs, pas pour le personnel
- Pas de douche
- Douche présente mais non utilisée

Oui (Allez à la question 32)

31. Les visiteurs et le personnel se lavent/désinfectent-ils les mains avant d'entrer dans la zone d'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

32. Des vêtements spécifiques à l'élevage sont-ils toujours utilisés par les visiteurs/le personnel pour entrer en zone d'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

33. Des chaussures spécifiques à l'élevage sont-elles toujours utilisées par les visiteurs/le personnel pour entrer en zone d'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

34. Combien de fois par an l'accès des bâtiments des pondeuses est-il autorisé à des visiteurs non essentiels? *(required)*

Visiteurs essentiels: vétérinaires, représentants des marchands d'aliment, personnel luttant contre les nuisibles.

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Accès jamais accordé
- Accès accordé moins de 12 fois/an
- Accès accordé plus de 12 fois/an

35. Tous les travailleurs de l'élevage (y compris le propriétaire de l'élevage) respectent-ils les règles d'accès? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

36. L'éleveur ou les travailleurs de l'élevage ont-ils des volailles de basse-cour ou de compagnie chez eux, ou pratiquent-ils un loisir en relation avec les oiseaux (i.e. chasse aux oiseaux, élevage de pigeons voyageurs, élevage de pigeons, combats de coqs...)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Non
- Oui

D. Achat des poussins

37. Durant les 2 dernières années, avez-vous toujours acheté les poussins de 1 jour chez le même fournisseur? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours le même fournisseur
- Parfois le même fournisseur
- Jamais le même fournisseur

38. Est-ce que les poussins de 1 jour achetés sont d'abord livrés à votre élevage avant que les autres élevages ne soient livrés par le même camion? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais
- Je ne sais pas

39. Lors de l'achat de poussins dans une autre exploitation, demandez-vous de prouver que le statut sanitaire et la gestion de la santé de l'élevage d'origine sont égaux ou supérieurs à ceux de votre propre élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

40. Des boîtes jetables sont-elles utilisées pour les poussins? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

41. Est-il vérifié que les conteneurs et les caisses sont bien nettoyés et désinfectés avant le chargement des poussins chez le fournisseur? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais
- Je ne sais pas

42. Est-il vérifié que les véhicules de transport sont nettoyés et désinfectés avant le chargement des poussins de 1 jour chez le fournisseur? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais
- Je ne sais pas

43. Combien de fois par an les poussins de 1 jour sont-ils livrés dans votre élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Moins de 3 fois/an
- Entre 3 et 6 fois/an
- Plus de 6 fois/an

E. Enlèvement des poulets (pour départ à l'abattoir, vente, prélèvement ponctuel)

44. Les véhicules de transport pour les poulets (y compris les caisses de transport et les conteneurs) sont-ils vides à l'arrivée à l'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours vides
- Parfois vides
- Jamais vides

Parfois vides ou Jamais vides (Allez à la question 46)

45. Les véhicules de transport pour les poulettes (y compris les caisses de transport et les conteneurs) sont-ils nettoyés et désinfectés avant leur arrivée à l'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais
- Je ne sais pas

46. Les caisses de transport et les conteneurs vides sont-ils toujours nettoyés et désinfectés à leur arrivée à l'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais
- Je ne sais pas

47. Les caisses de transport et les conteneurs vides sont-ils transportés dans et hors du bâtiment des poulets avec un matériel spécifique à l'élevage? (i.e. chargeur) *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- N/A : les caisses ne rentrent pas dans les bâtiments.
- Non, pas d'équipement spécifique à l'élevage

48. Les aires de chargement et déchargement sont-elles nettoyées et désinfectées après chaque enlèvement? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, nettoyées et désinfectées
- Seulement nettoyées
- Ni nettoyées ni désinfectées.

49. En combien d'étapes se fait l'enlèvement des poulets? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

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

50. Combien de fois par an les poulets sont-ils enlevés des bâtiments?
(required) (required)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Moins de 6 fois/an
- Entre 6 et 12 fois/an
- Plus de 12 fois/an

F. Fourniture d'eau et d'aliment

51. Le marchand d'aliment peut-il remplir les silos/livrer l'aliment sans pénétrer dans la zone propre? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- En partie
- Non

52. Le marchand d'aliment a-t-il un accès où le contact avec les volailles est possible? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Jamais
- Parfois
- Toujours

53. Les silos ou les salles de stockage d'aliment (complet ou concentré) sont-ils complètement étanches à l'eau, aux oiseaux sauvages, aux nuisibles? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

54. Combien de fois par an le marchand d'aliment vient-il remplir les silos? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Moins de 5 fois/an
- Entre 5 et 20 fois/an
- Entre 21 et 35 fois/an
- Plus de 35 fois/an

55. Le camion qui livre l'aliment est-il désinfecté et ceci est-il certifié par sa firme? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

56. Si des débris d'aliment sont éparpillés autour du silo, sont-ils immédiatement nettoyés? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

57. L'ensemble du système d'alimentation en eau (y compris le réservoir collecteur d'eau) est-il couvert en permanence? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

58. À quelle fréquence sont effectuées les analyses bactériologiques de l'eau potable? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Tous les ans ou plus souvent
- Tous les deux ans
- Moins de tous les deux ans
- Jamais

Jamais *(Allez à la question 60)*

59. Où sont prélevés les échantillons d'eau pour les analyses bactériologiques? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Aux deux endroits (à la source et à la dernière pipette)
- A la dernière pipette
- A la source
- Dans le réservoir à l'entrée du bâtiment
- Autre (ex. à la première pipette)

G. Enlèvement du fumier et des carcasses

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

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Non
- Oui

Non (Allez à la question 62)

61. Le fumier est-il stocké dans un conteneur ou un compartiment entièrement fermé? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

62. Le fumier est-il enlevé et évacué par la zone sale? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

63. Existe-t-il un lieu de stockage dédié aux carcasses? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- N/A. Les carcasses sont immédiatement traitées. (Allez à la question 67)
- Non

Non (Allez à la question 67)

64. Le stockage des carcasses est-il réfrigéré? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

65. L'espace de stockage des carcasses est-il fermé pour empêcher les nuisibles, les chiens ou les chats d'avoir accès aux carcasses? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, il est complètement protégé
- Il est partiellement protégé
- Non

66. Cet espace de stockage des carcasses est-il nettoyé et désinfecté après chaque collecte des carcasses? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours, après chaque collecte
- Parfois, après chaque collecte
- Non, seulement après chaque cycle de production
- Jamais

67. Que faites-vous des carcasses? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Les carcasses sont compostées
 - Les carcasses sont enterrées/brûlées
 - Les carcasses sont stockées et collectées par une société d'équarrissage
- Les carcasses sont enterrées/brûlées (Allez à la question 69); Les carcasses sont stockées et collectées par une société d'équarrissage (Allez à la question 70)*

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

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, elles sont compostées dans un bâtiment qui peut être complètement fermé
- Oui, elles sont compostées à l'extérieur, enfermées dans un plastique
- Non

Allez à la question 71

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

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Elle sont brûlées à l'élevage dans un incinérateur adapté
- Elles sont enterrées dans le sol (dans un endroit approprié) à la ferme.
- Autre

Allez à la question 71

70. Les carcasses peuvent-elles être collectées par l'entreprise d'équarrissage sans pénétrer dans l'enceinte de l'élevage (par exemple à partir de la voie publique) ou en passant par la zone sale? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

71. Le matériel utilisé pour l'évacuation des oiseaux morts hors des poulaillers (seaux, brouette, etc.) est-il nettoyé et désinfecté après chaque utilisation? (*required*)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours, après chaque utilisation
- Parfois
- Non, les carcasses sont enlevées à la main, pas de matériel utilisé.
- Jamais

72. Des mesures de protection sont-elles prises lors de la manipulation d'oiseaux morts (utilisation de gants ou lavage des mains)? (*required*)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

H. Gestion sanitaire

73. Le statut sanitaire de l'élevage fait-il l'objet d'une évaluation régulière (au moins une fois par an) (par exemple, sérologie, analyse des résultats de l'abattoir, etc.)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

74. À quelle fréquence les oiseaux morts sont-ils retirés du bâtiment d'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- 2 fois/jour ou plus
- 1 fois/jour
- Moins d'1 fois/jour

75. L'élevage est-il contrôlé quotidiennement? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

76. Un programme de gestion sanitaire des volailles a-t-il été mis en place, pour lequel des visites régulières de l'élevage (par exemple, par votre/vos vétérinaire(s)) sont effectuées? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

77. Quelle est la densité (en accord avec le poids final) dans les bâtiments de poulets de chair avec parcours (en kg de poulet/m² de surface utile)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Jusqu'à 33 kg /m²
- 34 kg /m²
- 35 kg /m²
- 36 kg /m²
- 37 kg /m²
- 38 kg /m²
- 39 kg /m²
- 40 kg /m²
- 41 kg /m²
- 42 kg /m²
- > 42 kg /m²

78. Y a-t-il des animaux d'âges différents dans l'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Non , un seul âge dans l'élevage
- Oui, différents âges, chaque âge dans un bâtiment
- Oui, différents âges mélangés dans un même bâtiment

Non , un seul âge dans l'élevage ou Oui, différents âges mélangés dans un même bâtiment (Allez à la question 80a)

79. Les travaux sont-ils effectués des oiseaux les plus jeunes vers les oiseaux plus âgés (par poulailler)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

I. Mesures prises entre les compartiments

80a. Y a-t-il plusieurs bâtiments de poulets de chair présents dans l'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Non
- Un seul bâtiment avec de multiples compartiments interconnectés
- Oui

Non ou Un seul bâtiment avec de multiples compartiments interconnectés (Allez à la question 90)

80b. Combien de bâtiments sont présents dans l'élevage? *(required)*

.....

81. Comment accède-t-on aux bâtiments? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Accès indépendant pour chaque bâtiment
- Les différents bâtiments sont reliés par des couloirs.
- Les deux sont possibles.

Accès indépendant pour chaque bâtiment (Allez à la question 84)

82. Le couloir central, les allées en béton et les autres lieux communs entre les différents bâtiments d'élevage sont-ils nettoyés après chaque cycle de production? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

83. Le couloir central, les allées en béton et les autres lieux communs entre les différents bâtiments d'élevage sont-ils désinfectés après chaque cycle de production? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

84. Y a-t-il un sas sanitaire dans chaque bâtiment d'élevage et est-il toujours utilisé par les visiteurs/le personnel avant d'entrer dans les bâtiments? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

Non (Allez à la question 86)

85. Y a-t-il une séparation stricte (claire) (planche de bois/banc ou marquage avec de la peinture/du ruban adhésif) entre la zone propre et la zone sale du sas sanitaire dans chaque bâtiment? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

86. Les visiteurs et le personnel se lavent et se désinfectent les mains avant d'entrer dans chaque bâtiment? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

87. Des vêtements spécifiques au bâtiment sont-ils utilisés pour entrer dans le bâtiment? *(required)*

Sélectionnez une réponse

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

88. Des chaussures spécifiques au bâtiment sont-elles utilisées pour entrer dans le bâtiment? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

89. Existe-t-il un matériel distinct et clairement reconnaissable pour chaque bâtiment d'élevage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, du matériel séparé est disponible pour chaque bâtiment
- Oui, du matériel séparé est disponible pour chaque bâtiment mais il est parfois partagé entre les bâtiments
- Non

J. Nettoyage et désinfection

90. Les bâtiments des poulets de chair sont-ils nettoyés après chaque cycle de production? *(required)*

Sélectionnez une réponse

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, un nettoyage sec et humide est fait après chaque cycle de production
- Oui, mais seulement un nettoyage à sec
- Non

Oui, mais seulement un nettoyage à sec ou Non (Allez à la question 93)

91. Les bâtiments d'élevage sont-ils imbibés d'eau avant le début du nettoyage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

92. Un détergent/savon est-il ajouté à l'eau pendant le nettoyage? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

93. Les bâtiments des poulets de chair sont-ils désinfectés après chaque cycle de production? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

Non (Allez à la question 95)

94. Les bâtiments d'élevage sont-ils secs avant de commencer la désinfection? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

95. L'efficacité du nettoyage et de la désinfection est-elle vérifiée après chaque cycle de production (par exemple, à l'aide d'écouvillons ou boîtes contact)? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Toujours
- Parfois
- Jamais

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

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui
- Non

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

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, nettoyé et désinfecté après chaque cycle de production
- Uniquement nettoyé après chaque cycle de production
- Nettoyé mais pas après chaque cycle de production (occasionnellement)
- Jamais

98. Y a-t-il un silo d'alimentation / stockage et est-il nettoyé (et désinfecté) à l'intérieur? *(required)*

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Oui, nettoyé et désinfecté après chaque cycle de production
- Uniquement nettoyé après chaque cycle de production
- Nettoyé et désinfecté mais pas après chaque cycle de production (occasionnellement)
- Nettoyé et désinfecté, mais pas après chaque cycle de production. Autre fréquence (ex. annuelle)
- Jamais

99. 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, après chaque cycle de production
- Parfois
- Jamais

100. Combien de temps (en jours) dure le vide sanitaire après chaque cycle de production? (*required*)

Veillez sélectionner une réponse ci-dessous.

- Plus de 8 jours
- Entre 3 et 8 jours
- Moins de 3 jours