

BIOCHECK.UGENT GEFLÜGEL

Broiler



Biocheck.Gent BV

info@biocheckgent.com

biocheckgent.com

Glossar

Händler: Personen oder Unternehmen, die Geflügel (Produkte) oder zugehörige Betriebsmittel wie Hühner, Eier, Futtermittel oder Ausrüstung kaufen und verkaufen.

Betriebshygienschleuse: Alle Biosicherheitsmaßnahmen, die vor dem Betreten des Betriebsgeländes getroffen werden.

Hygienschleuse im Geflügelstall: Alle Biosicherheitsmaßnahmen, die vor dem Betreten des Geflügelstalls getroffen werden, wie z. B. Schuhwechsel und Händewaschen.

Materialien: Alle Materialien, einschließlich Maschinen, die auf dem Betrieb verwendet werden (z. B. Teleskoplader, Reinigungsgeräte).

Nicht unbedingt erforderliche Besucher: Familienangehörige, Schulklassen, Forscher, Vertreter.

Unbedingt erforderliche Besucher: Tierärzte, Tiermedizinische Fachangestellte, technisches Personal, Schädlingsbekämpfungsbetriebe usw.

~. Betriebseigenschaften

I. Wie viele Jahre Erfahrung im Bereich Nutztierhaltung hat der Betriebsleiter, der Hauptverantwortlich für die Biosicherheit/Hygienemaßnahmen ist?

..... Jahre

II. Wie viele Mitarbeiter hat der Betrieb?

..... Mitarbeiter

III. Wie alt (in Jahren) ist der älteste Geflügelstall?

..... Jahre

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

..... Jahre

A. Kauf von Eintagsküken

1. Kommen Ihre Eintagsküken (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

2. 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

3. Werden die Transportfahrzeuge (einschließlich der Transportkisten und -behälter) immer gereinigt und desinfiziert, bevor die Eintagsküken verladen werden? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

4. Wie oft im Jahr werden Eintagsküken auf Ihren Betrieb geliefert? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Weniger als 3 mal im Jahr
- ☐ Zwischen 3 und 6 mal im Jahr
- ☐ Mehr als 6 mal im Jahr

B. Ausstellung der Masthühner (Schlachthöfe, Händler, Einzelpersonen)

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Immer
- ☐ Manchmal
- ☐ Niemals

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

7. Erhalten und tragen der Fahrer und das Fangteam bei der Verladung von Geflügel betriebseigene Kleidung/Schuhe? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Immer
- ☐ Manchmal
- ☐ Niemals

8. Dürfen Einzelpersonen und Händler (z. B. Firmenvertreter, Wartungspersonal) den Stall betreten, wo ein direkter Kontakt mit dem Geflügel möglich ist? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Immer
- ☐ Manchmal
- ☐ Niemals

9. In wie vielen Schritten erfolgt die Entvölkerung eines Geflügelstalls? (erforderlich)

Ein Schritt: Entvölkerung in einem einzigen Schritt (oder) Entvölkerung über 2–3 aufeinanderfolgende Tage durch dasselbe Verladeteam.

Zwei Schritte: Zwei separate Entvölkerungsphasen mit einem Abstand von mehreren Tagen/Wochen, durchgeführt von verschiedenen Verladeteams.

Mehr als zwei Schritte: Mehr als zwei Entvölkerungsphasen mit einem Abstand von mehreren Tagen/Wochen, durchgeführt von verschiedenen Teams.

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Einmal
- ☐ Zweimal
- ☐ In mehr als zwei Schritte

10. Wie oft im Jahr werden Masthühner vom Betrieb abtransportiert? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Weniger als 6 mal im Jahr
- ☐ Zwischen 6 und 12 mal im Jahr
- ☐ Mehr als 12 mal im Jahr

C. Futter und Wasser

11. Gibt es auf dem 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
- ☐ Keine Ahnung

Wenn "Nein" oder "Keine Ahnung" gewählt wird, gehe zu Frage 14.

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nur einige von ihnen
- ☐ Nein

14. Kann der Fahrer des Futtermittelunternehmens den Stallbereich betreten, in denen ein direkter Kontakt mit dem Geflügel möglich ist? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Immer
- ☐ Manchmal
- ☐ Niemals

15. Sind die Futtersilos oder die Futterlagerräume vollständig gegen (Lagerung von Alleinfuttermitteln oder Konzentraten) Wasser, Vögel und Ungeziefer abgedichtet? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

16. 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

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Mindestens einmal im Jahr
- ☐ Alle zwei Jahre
- ☐ Seltener als alle zwei Jahre
- ☐ Niemals

Wenn "Niemals" gewählt wird, gehe zu Frage 19.

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

Wählen Sie eine Option.

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

D. Entfernung von Mist und Kadavern

19. Wird der Mist über die unreine Seite (Schwarzbereich) abtransportiert? (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

20. Gibt es eine Kadavertonne? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

Wenn "Nein" gewählt wird, gehe zu Frage 25.

21. Kann die Kadavertonne abgeholt werden, ohne dass das Fahrzeug das Betriebsgelände befahren muss (z.B. von einer öffentlichen Straße)? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

22. Ist die Kadavertonne dicht, so dass Hunde, Katzen und Schädlinge nicht herein können? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja, sie ist komplett dicht.
- ☐ Sie ist nur teilweise dicht.
- ☐ Nein

23. Wird die Tonne (Lageraum für Schlachtkörper) regelmäßig (nach jeder Abholung) gereinigt und desinfiziert? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Immer
- ☐ Manchmal
- ☐ Niemals

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Immer
- ☐ Manchmal
- ☐ Niemals

E. Besucher und Landwirte

26. Müssen sich Besucher vor dem Betreten der Geflügelställe anmelden (z.B. Besucherregister)? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

27. Halten sich alle Landwirte (einschließlich des Betriebsinhabers) an die Zugangsregeln? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Immer
- ☐ Manchmal
- ☐ Niemals

28. Müssen Besucher mehr als 12 Stunden geflügelkontaktfrei sein, bevor sie den Geflügelstall betreten dürfen? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

29. Muss jeder Besucher betriebseigene Kleidung oder Einweg-Schutzanzuglooks tragen, bevor er die Geflügelställe betreten darf? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

30. Muss jeder Besucher betriebseigenes Schuhwerk tragen, bevor er die Geflügelställe betreten darf? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

31. Müssen die Hände vor Betreten der Geflügelstallung gewaschen und desinfiziert werden? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

32. Wie oft im Jahr wird nicht unbedingt notwendigen Besuchern der direkte Zugang zu den Geflügelställen auf dem Bauernhof 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.

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

34. Gibt es Mitarbeiter, die auch auf anderen Geflügelbetrieben arbeiten? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

F. Materialversorgung

35. Gibt es Material/Ausrüstung, 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

36. Werden spezifische Maßnahmen zum Einbringen von Material in der Stall getroffen (z.B. UV-Desinfektionsgerät, Alkoholdesinfektion, Waschen mit Seife und Wasser)? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

G. Infrastruktur und biologische Vektoren

37. Hat das Geflügel Zugang nach Außen (z.B. Wintergarten)? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

39. Können Wildvögel in die Geflügelställe eindringen? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

40. Sind Vogel- und Schädlingsschutzgitter auf den Lufteinlässen angebracht? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

41. Ist der Betrieb eingezäunt (mittels Zäunen, Draht usw.)? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja, er ist komplett eingezäunt.08
- ☐ Er ist nur teilweise eingezäunt.
- ☐ Nein

42. Ist der unmittelbare Bereich um den Hühnerstall (entlang der Mauern), insbesondere der Bereich vor dem Haupteingang, gepflastert (betoniert) und regelmäßig gereinigt (Unkraut, Müll usw. werden entfernt)? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja, sie ist komplett befestigt und sauber.
- ☐ Sie ist nur teilweise befestigt und sauber.
- ☐ Nein

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Oft
- ☐ Manchmal
- ☐ Niemals

44. Gibt es einen Schädnerbekämpfungsplan? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

45. Haben Haustiere Zutritt zu den Geflügelställen (einschließlich der Hygieneschleuse)? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

46. Werden noch andere Vogelarten oder Hobbygeflügel auf dem Betriebsgelände gehalten? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

H. Standort des Betriebs

48. Gibt es stehende oder fließende Gewässer im Umkreis von 1 Kilometer um den Betrieb? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

49. 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

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Oft
- ☐ Manchmal
- ☐ Niemals

51. Fahren häufig (mindestens einmal am Tag) Fahrzeuge, die Tiere von anderen Betrieben transportieren, auf der Straße neben ihren Stallungen (weniger als 100 Meter) (z. B. aufgrund der Lage des Schlachthofs in der Nachbarschaft...)? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

I. Krankheitsmanagement

52. Gibt es ein Impfprotokoll und wird es strikt eingehalten? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

53. Wird regelmäßig (d.h. mindestens einmal im Jahr) ein Bestandsmonitoring zur Feststellung des Gesundheitsstatus des Geflügels durchgeführt (z.B. Blutproben, Schlachthofergebnisse)? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

54. Wie oft werden die toten Vögel aus dem Geflügelstall entfernt? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Täglich oder mehr
- ☐ Alle zwei Tage
- ☐ Weniger häufig als einmal alle zwei Tage

55. Wie hoch ist die Besatzdichte (nach Endgewicht) des Geflügelstalls? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ $\leq 33 \text{ kg/m}^2$
- ☐ 34 kg/m^2
- ☐ 35 kg/m^2
- ☐ 36 kg/m^2
- ☐ 37 kg/m^2
- ☐ 38 kg/m^2
- ☐ 39 kg/m^2
- ☐ 40 kg/m^2
- ☐ 41 kg/m^2
- ☐ 42 kg/m^2
- ☐ $> 42 \text{ kg/m}^2$

56. Gibt es auf Ihrem Betrieb verschiedene Altersgruppen von Geflügel? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

J. Reinigung und Desinfektion

57. Sind Fahrzeugdesinfektionsbäder oder –Bögen am Eingang des Betriebs vorhanden? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

Wenn "Nein" gewählt wird, gehe zu Frage 59.

58. Werden die Fahrzeugdesinfektionsbäder oder –Bögen immer verwendet? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

61. Wird die Effektivität der Reinigung und Desinfektion nach jedem Produktionszyklus überprüft, z.B. mit einem Hygienogramm (Abklatschpräparat), Tupfern,...? *(erforderlich)*

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Immer
- ☐ Manchmal
- ☐ Niemals

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

63. Wie lange (in Tagen) dauert die Serviceperiode_nach jedem Produktionszyklus? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Weniger als 3 Tage
- ☐ Zwischen 3 und 8 Tagen
- ☐ Mehr als 8 Tage

64. Gibt es eine Betriebshygienschleuse? (erforderlich)

Betriebshygienschleuse: Biosicherheitsmaßnahmen die vor dem Betreten des Betriebsgeländes umgesetzt werden.

Hygienschleuse im Geflügelstall: Biosicherheitsmaßnahmen die vor dem Betreten der Geflügelställe umgesetzt werden, wie z. B. Schuhwechsel und Händewaschen.

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

Wenn "Nein" gewählt wird, gehe zu Frage 67.

65. Gibt es in der Betriebshygienschleuse eine klare "Schwarz-Weiß-Trennung"? (erforderlich)

Physische Trennung des Raums mittels Brettern oder Sitzbänke.

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

66. Gibt es in der Betriebshygienschleuse einen Umkleideraum mit betriebseigene Kleidung und Schuhwerk? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

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

Hygieneschleuse im Geflügelstall: Biosicherheitsmaßnahmen die vor dem Betreten der Geflügelställe umgesetzt werden, wie z. B. Schuhwechsel und Händewaschen.

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

Wenn "Nein" gewählt wird, gehe zu Frage 71.

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

Physische Trennung des Raums mittels Brettern oder Sitzbänke.

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

69. Ist im Stallhygieneschleuse eine Desinfektionswanne/Stiefelwascher vorhanden? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

70. Ist es möglich, die Hände im Stallhygieneschleuse zu waschen und zu desinfizieren? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

71. Gibt es eine Desinfektionswanne/Stiefelwascher am Eingang des Betriebs? (erforderlich)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

Wenn Sie sowohl in Frage 69 als auch in Frage 71 "Nein" gewählt haben, fahren Sie mit Frage 73 fort.

72. Wird der Inhalt der Desinfektionsbäder/Stiefelwaschanlagen sofort ausgetauscht, wenn er sichtbar verunreinigt ist? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Immer
- ☐ Manchmal
- ☐ Niemals

74. Wird die Fütterungssysteme jedem Produktionszyklus innen und außen ordnungsgemäß gereinigt und desinfiziert? (*erforderlich*)

Unter Innenraum des Fütterungssystems versteht man beispielsweise den Innenraum des Trichters, einzelne Futterbehälter, Futtertröge usw.

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Immer
- ☐ Manchmal
- ☐ Niemals

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja, nach jeweils einem oder zwei Produktionszyklen
- ☐ Manchmal
- ☐ Niemals

K. Materialien und Maßnahmen zwischen den Ställen

76. Gibt es ein Protokoll für die Reinigung und Desinfektion von Material nach jedem Produktionszyklus und wird dieses Protokoll immer eingehalten? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

77. Gibt es mehrere Geflügelställe auf dem Betrieb? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

Wenn "Nein" gewählt wird, gehe zum Ende.

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

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein

79. Gibt es stallspezifische Kleidung und Schuhwerk? (*erforderlich*)

Wählen Sie eine Option.

- ☐ Ja
- ☐ Nein