FACULTY OF VETERINARY MEDICINE
accredited by EAEVE

biocheck .ugent

BIOCHECK.UGENT AVICOLI

Riproduttori



Biocheck.Gent BV

info@biocheckgent.com

biocheckgent.com

GHENT UNIVERSITY

~. Caratteristiche dell'allevamento

I. Numero totale di riproduttori presenti in allevamento:

.....

II. Quanti anni di esperienza ha il detentore degli animali nell'allevamento di riproduttori?

.....

III. Quante persone lavorano nell'allevamento?

.....

IV. Quale specie viene allevata?

Seleziona quelli applicabili.
□ Riproduttori di broiler
□ Riproduttori di ovaiole
□ Riproduttori di tacchini
□ Riproduttori di anatre
□ Riproduttori di faraone
□ Altro

V. Che tipo di gestione viene fatta?

Seleziona un'opzione.
○ Tutto pieno/tutto vuoto
○ Misto
○ Multi-età

VI. Che tipo di stabulazione viene usata per i riproduttori?

Seleziona quelli applicabili.
□ Gabbie
□ Voliera
□ A terra
□ Altro

VII. Quanti anni ha il capannone più vecchio in cui sono tenuti gli animali?

.....

VIII. Quanti anni ha il capannone più nuovo in cui sono tenuti gli animali?

.....

A. Infrastrutture, ubicazione e stabulazione

1. L'area circostante i capannoni, in particolare l'area di lavoro (intorno alle pareti frontali) è cementata/pavimentata e mantenuta pulita (es. sono rimosse le erbacce, i rifiuti…)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si, è completamente pavimentata e pulita
○ E' solo parzialmente pavimentata e pulita
○ No

2. L'area di allevamento è recintata in modo da evitare l'accesso alle strutture a visitatori/animali? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si, è completamente recintata
○ E' solo parzialmente recintata
○ No

3. E' presente acqua stagnante o acqua corrente nel raggio di 1 chilometro (0,6 miglia) dall'allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No
○ Si

4. Quanto è distante (in linea d'aria) l'allevamento avicolo/macello/azienda di rendering più vicino? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Più di 1 chilometro (più di 0,6 miglia)
○ Tra 500 metri e 1 chilometro (tra 0,3 e 0,6 miglia)
○ Meno di 500 metri (meno di 0,3 miglia)

5. La pollina di altri allevamenti avicoli viene sparsa sui terreni agricoli adiacenti l'allevamento (entro un raggio di 500 metri (0,3 miglia))? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Mai
○ A volte
○ Spesso

6. Il trasporto di avicoli su strada pubblica (strada collocata a meno di 100 metri (328 piedi) dall'allevamento) in cui si trova l'allevamento (es. a causa della presenza di un macello nelle vicinanze...) avviene frequentemente (ossia minimo una volta al giorno)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No
○ Si

7a. Sono presenti altri animali allevati nel sito di allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No
○ Si

No (vai alla domanda 8a)

7b. Quali altri animali sono allevati nel sito di allevamento? *(required)*

Seleziona quelli applicabili.
□ Suini
□ Cavalli
□ Bovini
□ Pecore
□ Capre
□ Altro

8a. E' presente qualche altra specie avicola, oltre ai riproduttori, nel sito di allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No
○ Si

No (vai alla domanda 9)

8b. Specifica quale altra specie avicola è presente: *(required)*

Seleziona quelli applicabili.
□ Broiler
□ Galline ovaiole al chiuso
□ Tacchini/anatre/oche
□ Faraone/quaglie
□ Avicoli non-commerciali/rurali
□ Altro (es. uccelli da compagnia)

9. Gli altri animali allevati/avicoli/animali da compagnia presenti nel sito di allevamento hanno accesso al capannone dei riproduttori? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No
○ Si

10a. Quali uccelli selvatici vedi in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
□ Nessuno
□ Uccelli migratori
□ Autoctoni / stanziali

Nessuno (vai alla domanda 11)

10b. Indica quelli applicabili. *(required)*

Seleziona quelli applicabili.
□ Limicoli (gabbiani e simili)
□ Acquatici
□ Rapaci
□ Corvidi (corvi e simili, comprese le gazze)
□ Heron, storks, cranesaironi, cicogne, gru
□ Piccioni e simili
□ Piccolo uccelli stanziali (es. storni)

11. C'è un programma di derattizzazione in allevamento (esclusi i gatti)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si, una ditta specializzata lo esegue periodicamente
○ Si, l'allevatore lo esegue periodicamente
○ Si, viene eseguito solo se si notano infestanti (con trappole)
○ No

12. Ci sono reti anti-passero e anti-infestanti sulle prese d'aria? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

B. Organizzazione dell'allevamento e approvvigionamento materiali

13. L'allevamento segue un protocollo scritto sulla biosicurezza? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

14. L'allevatore e il personale addetto hanno ricevuto una formazione specifica sulla biosicurezza? *(required)*

I corsi possono essere diplomi, corsi e-learning certificati, corsi tenuti da organizzazioni governative, workshops, webinars.

Seleziona un'opzione.
○ Si, entrambi hanno ricevuto una formazione sulla biosicurezza
○ Si, ma solo uno ha ricevuto formazione sulla biosicurezza
○ No, neither of them have received training on biosecurityNo, nessuno ha ricevuto formazione sulla biosicurezza

15. L'allevamento ha limitazioni all'entrata di veicoli non essenziali per i quali c'è un'area di parcheggio all'esterno? *(required)*

Veicoli essenziali: veicoli per la consegna e il trasporto degli animali, veicoli per la consegna del mangime, veicoli per il trasporto delle uova

Veicoli non essenziali: veicoli dei veterinari, visitatori, personale di allevamentoNon- essential vehicles: vehicle of vets, visitors, farm personnel.

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

16. C'è una netta separazione tra l'area pulita e l'area sporca dell'allevamento? *(required)*

La strada/area pulita è l'area del sito di produzione con accesso limitato, cioè l'area in cui è consentita la presenza solo degli animali dell'allevamento, di persone dopo che hanno applicato le misure igieniche nella zona filtro, e di materiali e veicoli specifici. L'area sporca comprende tutte le altre parti dell'allevamento a cui hanno accesso visitatori, veicoli esterni, …. L'area sporca include anche la cella per lo stoccaggio dei morti.

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

17. Le ruote dei veicoli (compresi i veicoli che consegnano mangime, trasporto uova, trasporto animali, etc.) sono sempre disinfettate quando entrano in allevamento (es. bagni di disinfezione/sistema spray/etc..)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

18. C'è qualche materiale/attrezzatura condiviso con altri allevamenti che entra nei capannoni e/o ha contatti con i riproduttori (es. macchine carica polli)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No
○ Si

19. Esistono misure specifiche per l'introduzione di materiale/attrezzature (es. unità di disinfezione UV, disinfezione con alcool, sapone e acqua)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

20. Viene usata lettiera vergine per i nuovi gruppi? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

No (vai alla domanda 23)

21. Viene valutata la qualità della lettiera al momento della sua distribuzione? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ Non so
○ No

22. La lettiera stoccata è sempre protetta da acqua/uccelli/infestanti? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ La lettiera non viene stoccata
○ No

C. Visitatori e personale

23. I visitatori sono obbligati a segnalare la loro presenza prima di entrare in allevamento (es. registro visitatori)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

24. E' previsto che tutti i visitatori non entrino in contatto con altri avicoli (per un periodo superiore alle 12 ore) prima di entrare nei capannoni? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

25. E' presente la zona filtro prima di entrare in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

No (vai alla domanda 28)

26. Il capannone è accessibile ai visitatori e personale solo attraverso la zona filtro? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

27. C'è una separazione netta tra l'area pulita e l'area sporca della zona filtro? *(required)*

Es panca o segnalazione con vernice/nastro adesivo

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

28. C'è una doccia nella zona filtro ed è sempre usata dai visitatori/personale prima di entrare in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ Solo per i visitatori ma non per il personale
○ Non c'è la doccia
○ Presente ma non usata

Si (vai alla domanda 30)

29. I visitatori/personale si lavano o si disinfettano le mani prima di entrare in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

30. E' sempre utilizzato l'abbigliamento dedicato dai visitatori/personale prima di entrare in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

31. Sono sempre utilizzate calzature dedicate dai visitatori/personale prima di entrare in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

32. Quante volte all'anno è consentito l'accesso ai capannoni a visitatori non essenziali? *(required)*

Visitatori essenziali: veterinari, rappresentanti di mangimifici, controllo degli infestanti

Seleziona un'opzione.
○ L'accesso non è mai consentito
○ L'accesso è consentito, ma meno di 12 volte all'anno
○ L'accesso è consentito più di 12 volte all'anno

33. Il personale di allevamento (compreso l'allevatore) rispetta le regole per l'accesso? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

34. L'allevatore o altro personale detiene altri avicoli a casa o ha un hobby che coinvolge uccelli (es. caccia, allevamento piccioni, combattimento fra galli) *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No
○ Si

35. Il personale viene condiviso fra l'allevamento e l'incubatoio? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Non c'è l'incubatoio in allevamento
○ Mai
○ A volte
○ Sempre

D. Acquisto dei riproduttori

36. I riproduttori vengono acquistati sempre dallo stesso fornitore (ultimi 2 anni)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre dallo stesso fornitore
○ A volte dallo stesso fornitore
○ Mai dallo stesso fornitore

37. Quando i riproduttori vengono acquistati da un altro allevamento, viene richiesta certificazione che lo stato e la gestione sanitaria dell'allevamento di origine sia uguale o superiore a quello del tuo allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

38. I riproduttori vengono consegnati sempre prima al tuo allevamento, cioè prima che altri allevamenti siano riforniti dallo stesso veicolo? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai
○ Non so

39. Viene verificata la pulizia e la disinfezione dei veicoli per il trasporto (compresi i container e le gabbie) prima che i riproduttori siano caricati nell'azienda fornitrice? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai
○ Non so

40. Che destino hanno i riproduttori dopo il primo ciclo produttivo? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ I riproduttori sono sempre macellati
○ I riproduttori sono a volte tenuti per un secondo periodo produttivo dopo la muta
○ I riproduttori sono sempre tenuti per un secondo periodo produttivo dopo la muta

41. Vengono aggiunti al gruppo maschi da rimonta (circa 40 - 45 settimane) per compensare il declino nella fertilità (= spiking)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No
○ Si, aggiunta di maschi giovani (da un altro allevamento) ai gruppi più vecchi
○ Si, scambio di riproduttori maschi tra differenti capannoni dello stesso allevamento

No o Si, scambio di riproduttori maschi tra differenti capannoni dello stesso allevamento (vai alla domanda 45)

42. I riproduttori maschi giovani vengono acquistati sempre dallo stesso fornitore (ultimi 2 anni)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre dallo stesso fornitore per tutti i capannoni dell'allevamento
○ Sempre dallo stesso fornitore per capannoni separati dello stesso allevamento (es. Capannone 1 ha il fornitore A e Capannone 2 ha il fornitore B…)
○ Per lo più fornitori diversi

43. I riproduttori maschi giovani vengono testati sierologicamente prima di essere introdotti nel gruppo? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

44. I maschi da rimonta sono tenuti in quarantena prima dell'introduzione nel gruppo? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

E. Depopolamento dei riproduttori

45. I veicoli per il carico (compresi i container e le gabbie da trasporto) sono vuoti all'arrivo in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

A volte o Mai (vai alla domanda 47)

46. I veicoli per il trasporto (compresi i container e le gabbie da trasporto) sono sempre puliti e disinfettati prima dell'arrivo in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

47. I container e le gabbie da trasporto vuoti sono sempre puliti e disinfettati all'arrivo in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

48. I container e le gabbie da trasporto sono trasportati dentro e fuori dal capannone con attrezzature dedicate (es. pala)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ Non rilevante perchè le gabbie non entrano nelle strutture
○ No, nessuna attrezzatura dedicata

49. La piazzola di carico/scarico viene pulita e disinfettata dopo ogni carico? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si, pulita e disinfettata
○ Solo pulita
○ Nè pulita nè disinfettata

50. In quante fasi avviene il carico di un capannone? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ In una
○ In due
○ In più di due

F. Trasporto delle uova

51. Le uova pronte per il trasporto vengono conservate in una sala di stoccaggio dedicata (cioè differente dalla sala uova)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

52. Il veicolo per il trasporto delle uova è vuoto all'arrivo in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

A volte o Mai (vai alla domanda 54)

53. Il veicolo per il trasporto delle uova viene pulito e disinfettato prima dell'arrivo in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

54. L'autista ha accesso alle strutture dove sono presenti le uova? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No, l'autista non ha accesso
○ Si, ma solo alla sala stoccaggio specifica
○ Si, ma solo alla sala uova
○ Si, l'autista ha accesso sia alla sala uova che alla sala stoccaggio

55. Le uova vengono vendute in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No
○ Si

No (vai alla domanda 57)

56. Le persone entrano in allevamento per acquistare le uova? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No, le uova possono essere acquistate senza entrare in allevamento (es. dalla strada pubblica)
○ Si, entrano in allevamento ma rimangono fuori dalla sala uova e dalla sala stoccaggio
○ Si, entrano in allevamento e vanno dentro la sala uova e/o stoccaggio

G. Approvvigionamento di mangime e acqua

57. La ditta mangimistica riempie il silos/consegna il mangime senza entrare nell'area pulita? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ Parzialmente
○ No

58. La ditta mangimistica ha accesso ai capannoni dove può avere contatto diretto con gli animali? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Mai
○ A volte
○ Sempre

59. I silos o l'area di stoccaggio del mangime (mangime completo o concentrato) sono chiusi in modo da evitare la penetrazione di acqua, uccelli e infestanti? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

60. Quante volte in un anno la ditta mangimistica riempie il silos o consegna il mangime? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Meno di 5 volte all'anno
○ Tra le 5 e le 20 volte all'anno
○ Tra le 20 e le 35 volte all'anno
○ Più di 35 volte all'anno

61. Il veicolo per il trasporto del mangime viene disinfettato e l'azienda certifica l'operazione? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

62. In caso di fuoriuscita di mangime (al di fuori del silos) si pulisce immediatamente? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

63. Il sistema di distribuzione idrica (compresa la vasca a inizio linea di abbeverata) è sempre coperto? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

64. Quante volte è eseguita l'analisi microbiologica dell'acqua di abbeverata? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Annualmente o più spesso
○ Ogni due anni
○ Meno frequentemente di due anni
○ Mai

Mai (vai alla domanda 66)

65. Dove vengono raccolti i campioni di acqua per l'analisi microbiologica? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Alla fonte e all'ultimo abbeveratoio
○ All'ultimo abbeveratoio
○ Alla fonte
○ Dalla vasca nell'anticamera del capannone
○ Altro (es. primo abbeveratoio)

H. Rimozione di pollina e carcasse

66. La pollina viene conservata in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No
○ Si

No (vai alla domanda 68)

67. La pollina viene conservata in un container o vano completamente chiuso? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

68. La pollina viene rimossa e smaltita attraverso la via sporca? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

69. C'è un'area dedicata allo stoccaggio delle carcasse? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ Non rilevante. Le carcasse vengono immediatamente processate
○ No

Non rilevante. Le carcasse vengono immediatamente processate o No (vai alla domanda 73)

70. L'area stoccaggio carcasse è raffreddata? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

71. L'area stoccaggio carcasse è chiusa in modo da evitare che entrino infestanti, cani o gatti? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si, è completamente protetta
○ E' solo parzialmente protetta
○ No

72. L'area stoccaggio carcasse viene pulita e disinfettata dopo ogni ritiro? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre, ad ogni ritiro
○ A volte, ad ritiro
○ Sempre, dopo ogni ciclo produttivo
○ Mai

73. Cosa succede alle carcasse? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Le carcasse vengono compostate
○ Le carcasse vengono sotterrate/bruciate
○ Le carcasse vengono conservate e raccolte da una ditta di smaltimento

Le carcasse vengono sotterrate/bruciate (vai alla domanda 75); Le carcasse vengono conservate e raccolte da una ditta di smaltimento (vai alla domanda 76)

74. Le carcasse vengono compostate in un sistema chiuso? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si, sono compostate in una struttura che può essere completamente chiusa
○ Si, sono compostate all'esterno, racchiuse in plastica
○ No

Vai alla domanda 77

75. Come vengono sotterrate/bruciate le carcasse? *(required)*

Sepolto in terreno appropriato: sepoltura profonda in fosse lontane dalla fonte d'acqua sotterranea.

Seleziona un'opzione.
○ Sono bruciate in allevamento in un inceneritore autorizzato
○ Sono sotterrate in allevamento in un terreno autorizzato
○ Altro

Vai alla domanda 77

76. Le carcasse possono essere raccolte da una ditta per lo smaltimento senza entrare nelle strutture di allevamento (es. dalla strada pubblica) o dalla via sporca? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

77. Il materiale usato per la rimozione degli animali morti fuori dal capannone (es. secchi, carriole) viene pulito e disinfettato dopo ogni uso? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre, dopo ogni uso
○ A volte
○ Nessun materiale usato, le carcasse sono rimosse a mano
○ Mai

78. Si adottano misure di protezione quando si manipolano animali morti (es. guanti o lavarsi le mani)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

I. Gestione sanitaria

79. Viene eseguita una regolare (cioè almeno una volta all'anno) valutazione dello stato sanitario dell'allevamento (es. sierologia, rilievi al macello, etc)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

80. Quante volte vengono rimosse le carcasse dal capannone? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ 2 o più volte al giorno
○ Una volta al giorno
○ Meno di una volta al giorno

81. Il gruppo viene ispezionato giornalmente? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

82. E' presente un programma di gestione sanitaria secondo cui vengono eseguite visite regolari (es. da parte del veterinario/i) in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

83. Viene eseguito un programma di allevamento multi-età? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No, gruppo singola-età
○ Si, differenti classi d'età, suddivise in capannoni
○ Si, differenti classi d'età in un capannone

No, gruppo singola-età o Si, differenti classi d'età in un capannone (vai alla domanda 85a)

84. Il lavoro nei capannoni viene eseguito dagli animali più giovani a quelli più vecchi (per capannone)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

J. Misure tra compartimenti

85a. Ci sono più capannoni di riproduttori in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No
○ Capannone singolo con più compartimenti collegati
○ Si

No o Capannone singolo con più compartimenti collegati (vai alla domanda 96)

85b. Quanti capannoni sono presenti in allevamento? *(required)*

.....

86. Come si entra nei vari capannoni? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Indipendentemente
○ Attraverso corridoi
○ Entrambi

Indipendentemente (vai alla domanda 89)

87. Il corridoio centrale, i pavimenti in cemento ed altri luoghi comuni fra i vari capannoni vengono puliti dopo ogni ciclo produttivo? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

88. Il corridoio centrale, i pavimenti in cemento ed altri luoghi comuni fra i vari capannoni vengono disinfettati dopo ogni ciclo produttivo? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

89. C'è una zona filtro (dogana danese) in ogni capannone e viene sempre utilizzata dai visitatori/personale prima di entrare? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si, sempre usato
○ No zona filtro

No zona filtro (vai alla domanda 91)

90. C'è una netta (chiara) separazione (panca di legno o segnalazione con vernice/nastro adesivo) tra l'area pulita e l'area sporca della zona filtro (dogana danese) del capannone? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

91. I visitatori/personale si lavano o si disinfettano le mani prima di entrare nel capannone? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

92. E' sempre utilizzato l'abbigliamento dedicato per capannone prima di entrare nel capannone? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

93. Sono sempre utilizzate calzature dedicate per capannone prima di entrare nel capannone? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

94. C'è materiale separato, chiaramente riconoscibile, disponibile per ogni capannone? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si, materiale separato disponibile per ogni capannone
○ Si, materiale separato disponibile per ogni capannone ma a volte viene condiviso
○ No

95. C'è materiale per lo stoccaggio delle uova prima del trasporto nella sala raccolta uova per ogni capannone? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No, perchè c'è un sistema di trasporto uova automatico che permette alle uova di arrivare direttamente alla sala raccolta uova
○ No

K. Pulizia e disinfezione

96. I capannoni vengono puliti dopo ogni ciclo produttivo? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si, pulizia a secco e a umido fatta dopo ogni ciclo
○ Si, tuttavia, solo pulizia a secco fatta dopo ogni ciclo
○ No

Si, tuttavia, solo pulizia a secco fatta dopo ogni ciclo o No (vai alla domanda 99)

97. I capannoni vengono lavati con acqua prima di iniziare la pulizia? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

98. Viene aggiunto detergente/sapone all'acqua durante la pulizia? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

99. I capannoni vengono disinfettati dopo ogni ciclo produttivo? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

No (vai alla domanda 101)

100. I capannoni vengono asciugati prima di iniziare la disinfezione? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

101. L'efficacia della pulizia e disinfezione viene controllata dopo ogni ciclo produttivo (es. igienogramma o tamponi)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

102. C'è un protocollo per la pulizia e disinfezione del materiale dopo ogni ciclo produttivo e viene sempre rispettato? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

103. La sala stoccaggio uova viene regolarmente pulita? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si, dopo ogni ritiro delle uova
○ Si, dopo ogni ciclo produttivo
○ No

No (vai alla domanda 105)

104. La sala stoccaggio uova viene regolarmente disinfettata? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si, dopo ogni ritiro delle uova
○ Si, dopo ogni ciclo produttivo
○ No

105. Il materiale/attrezzature usati per la raccolta delle uova (nastri trasportatori, spazzole ed altre attrezzature) vengono regolarmente puliti? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si, dopo ogni ritiro delle uova
○ Si, dopo ogni ciclo produttivo
○ No

No (vai alla domanda 107)

106. Il materiale/attrezzature usati per la raccolta delle uova (nastri trasportatori, spazzole ed altre attrezzature) vengono regolarmente disinfettati? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si, dopo ogni ritiro delle uova
○ Si, dopo ogni ciclo produttivo
○ No

107. I sistemi di distribuzione del mangime (contenitori per lo stoccaggio, coclee, tramogge e mangiatoie) vengono puliti e disinfettati dopo ogni ciclo produttivo? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si puliti e disinfettati dopo ogni cicli produttivi
○ Solo puliti dopo ogni cicli produttivi
○ Puliti ma non dopo ogni cicli produttivi
○ Mai

108. C'è un silo/stoccaggio del mangime e viene pulito (e disinfettato) all'interno? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si puliti e disinfettati dopo ogni cicli produttivi
○ Solo puliti dopo ogni cicli produttivi
○ Puliti e disinfettati ma non dopo ogni cicli produttivi (saltuariamente)
○ Puliti e disinfettati ma non dopo ogni cicli produttivi. Altre frequenze (es. annualmente)
○ Mai

109. Il sistema di distribuzione idrica viene pulito e disinfettato, sia internamente che esternamente, dopo ogni ciclo produttivo? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre, dopo ogni ciclo produttivo
○ A volte
○ Mai

110. Quanto dura (in settimane) il vuoto sanitario dopo ogni ciclo produttivo? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Più di 4 settimane
○ Tra 1 e 4 settimane
○ Meno di 1 settimana

L. Gestione delle uova

111. Le uova vengono raccolte nel capannone (nella stessa sala) o in una sala separata vicina al capannone (connessa per es. con un nastro trasportatore)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ In una sala separata
○ Nel capannone

112. E' presente un sistema di raccolta uova automatico oppure la raccolta e/o il trasporto delle uova alla sala raccolta uova vengono fatti manualmente? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ C'è un sistema completamente automatico
○ Raccolta e/o trasporto manuale da parte del personale

C'è un sistema completamente automatico (vai alla domanda 114)

113. Il personale addetto, che raccoglie e trasporta le uova alla sala di selezione/confezionamento, adotta misure preventive/igieniche (es. disinfezione delle mani) tra la sala di selezione/confezionamento e i capannoni? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Sempre
○ A volte
○ Mai

114. Il personale addetto ai capannoni, lavora anche nella sala di raccolta delle uova? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Mai
○ A volte
○ Sempre

115. Le uova sporche, incrinate e/o rotte vengono rimosse e lavorate separatamente? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

116. Che tipo di vassoi vengono utilizzati per il trasporto delle uova? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Monouso
○ Plastica
○ Cartone

Monouso (vai alla alla domanda 119)

117. I vassoi porta-uova vengono regolarmente puliti? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si, dopo ogni ritiro
○ Si, dopo ogni ciclo produttivo
○ No

No (vai alla domanda 119)

118. I vassoi porta-uova vengono regolarmente disinfettati? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si, dopo ogni ritiro
○ Si, dopo ogni ciclo produttivo
○ No

119. Le uova da cova vengono disinfettate in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No