FACULTY OF VETERINARY MEDICINE
accredited by EAEVE

biocheck.ugent

BIOCHECK.UGENT VOLAILLE

Poule pondeuses plein-air



Biocheck.Gent BV

info@biocheckgent.com

biocheckgent.com

GHENT UNIVERSITY

~. Caractéristiques de l'élevage

I. Nombre total de pondeuses avec parcours dans l'élevage

.....

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

.....

III. Combien de personnes travaillent dans l'élevage?

.....

IV. Quelle est la taille du parcours extérieur?

.....

V. Quel type de bâtiment est utilise dans l'élevage?

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Cage
○ Volière
○ Sol
○ Autres

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

.....

VII. 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)*

Veuillez 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)*

Veuillez 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)*

Veuillez 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)*

Veuillez 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)*

Veuillez 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Non
○ Oui

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

Veuillez 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 pondeuses présents sur l'élevage? *(required)*

Veuillez 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
□ Poules pondeuses en claustration
□ Dindes/Canards/oies
□ Pintades/Cailles
□ Volailles de basses-cour/Non commerciales
□ Oiseaux de compagnie/ autres

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

Veuillez 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 (I.e. étourneaux)

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui, un professionnel passe régulièrement
○ Oui, l'éleveur a établi son proper 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)*

Veuillez 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 oiseaux? *(required)*

Veuillez 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Veuillez 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais

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

Veuillez 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)*

Veuillez 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.

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui, tous ont reçu une formation sur la biosécurité
○ Oui, mais seulement l'un d'entre aux 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.

Veuillez 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 sépécfiques à l'élevage sont autorisés.

Veuillez 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)*

Veuillez 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)*

Veuillez 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)*

Veuillez 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)*

Veuillez 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non
Non (Allez à la question 30)

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

Veuillez 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

Veuillez 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)*

Veuillez 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)*

Veuillez 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)*

Veuillez 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)*

Veuillez 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.

Veuillez 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)*

Veuillez 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Non
○ Oui

D. Achat des poulettes de 1 j

37. Elevez-vous les poulettes sur le même site? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Non
○ Oui
Non (Allez à la question 45)

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours le même fournisseur
○ Parfois le même fournisseur
○ Jamais le même fournisseur

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais
○ Je ne sais pas

40. Lors de l'achat de poulettes 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

41. Des boites jetables sont-elles utilisées pour les poulettes? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais
○ Je ne sais pas

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais
○ Je ne sais pas

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Moins de 3 fois/an
○ Entre 3 et 6 fois/an
○ Plus de 6 fois/an

E. Achat de poules pondeuses

45. Achetez-vous des poules pondeuses? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Non
○ Oui
Non (Allez à la question 51)

46. Est-ce que vos poules pondeuses (au cours des 2 dernières années) sont toujours achetées chez le même fournisseur? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours le même fournisseur
○ Parfois le même fournisseur
○ Jamais le même fournisseur

47. 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

48. Est-ce que les futures pondeuses achetées sont d'abord livrées à votre élevage avant que les autres élevages ne soient livrés par le même camion? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais
○ Je ne sais pas

49. Est-il vérifié que les véhicules de transport (y compris les conteneurs et les caisses) sont bien nettoyés et désinfectés avant le chargement des futures pondeuses chez le fournisseur? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais
○ Je ne sais pas

50. Que deviennent les pondeuses après leur 1er cycle de production? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Elles sont toujours abattues
○ Elles sont parfois conservées pour un deuxième cycle de production après la mue
○ Elles sont toujours conservées pour un deuxième cycle de production après la mue

F. Enlèvement des pondeuses (pour départ à l'abattoir, vente, prélèvement ponctuel)

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours vides
○ Parfois vides
○ Jamais vides
Parfois vides ou Jamais vides (Allez à la question 53)

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais
○ Je ne sais pas

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais
○ Je ne sais pas

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ N/A: les caisses ne rentrent pas dans les bâtiments
○ Non, pas d'équipement spécifique à l'élevage

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui, nettoyées et désinfectées
○ Seulement nettoyées
○ Ni nettoyées ni désinfectées

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

En une seule fois: enlèvement en une seule fois ou en 2 à 3 jours consécutifs par la même équipe de ramasseurs.
En deux étapes: enlèvement en deux différent étapes avec multiple jours/semaines entre les deux par plusieurs équipe de ramasseurs.
En plus de deux étapes: enlèvement en plus de deux différent étapes avec multiple jours/semaines entre les deux par plusieurs équipe de ramasseurs

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ En une seule étape
○ En deux étapes
○ En plus de deux étapes

G. Transport des oeufs

57. Les oeufs prêts à être transportés sont-ils stockés dans une salle spécifique (différente de la salle de collecte des oeufs)? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais
Parfois ou Jamais (Allez à la question 60)

59. Le véhicule de transport des oeufs est-il nettoyé et désinfecté avant l'arrivée à l'élevage *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais

60. Le chauffeur a-t-il accès aux salles comportant des oeufs dans l'élevage? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Non, le chauffeur n'a aucun accès
○ Oui, mais seulement la salle de stockage
○ Oui, mais seulement la salle de collecte
○ Oui, le chauffeur a accès à la salle de collecte et à la salle de stockage

61. Les oeufs sont-ils vendus à la ferme? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Non
○ Oui
Non (Allez à la question 63)

62. Des personnes viennent-elles dans l'élevage pour acheter des oeufs? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Non, les oeufs peuvent être achetés sans entrer dans l'élevage (depuis la voie publique)
○ Oui, elles entrent dans l'élevage; mais restent à l'extérieur de la salle de collecte et de la salle de stockage
○ Oui, elles entrent dans l'élevage et vont à l'intérieur de la salle de collecte et de la salle de stockage

H. Fourniture d'eau et d'aliment

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ En partie
○ Non

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Jamais
○ Parfois
○ Toujours

65. 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Moins de 5 fois/an
○ Entre 6 et 20 fois/an
○ Entre 21 et 35 fois/an
○ Plus de 35 fois/an

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Veuillez 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 72)

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

Veuillez 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)

I. Enlèvement du fumier et des carcasses

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Non
○ Oui
Non (Allez à la question 74)

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ N/A. Les carcasses sont immédiatement traitées
○ Non
N/A. Les carcasses sont immédiatement traitées ou Non (Allez à la question 79)

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui, il est complètement protégé
○ Il est partiellement protégé
○ Non

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours, après chaque collecte
○ Parfois, après chaque collecte
○ Non, seulement après chaque cycle de production
○ Jamais

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

Veuillez 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 81); Les carcasses sont stockées et collectées par une société d'équarrissage (Allez à la question 82)

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

Veuillez 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 83

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

Enterré dans un sol approprié: enfouissement profond dans des fosses loin de la source d'eau souterraine

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Elle sont brûlées à l'élevage dans un incinérateur adapté
○ Elles sont enterrés dans le sol (dans un endroit approprié) à la ferme
○ Autre
Allez à la question 83

82. 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Sélectionnez une réponse.

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours, après chaque utilisation
○ Parfois
○ Non, les carcasses sont enlevées à la main, pas de matériel utilisé
○ Jamais

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais

J. Gestion sanitaire

85. 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ 2 fois/jour ou plus
○ 1 fois/jour
○ Moins d'1 fois/jour

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

88. 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

89. Quelle est la densité (selon le poids final) dans le bâtiment de pondeuses (poules/m2 de surface utile)? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Jusqu'à 4 poules /m²
○ 5 poules /m²
○ 6 poules /m²
○ 7 poules /m²
○ 8 poules /m²
○ 9 poules /m²
○ > 9 poules /m²

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

Veuillez 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 92a)

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais

K. Mesures prises entre les compartiments

92a. Y a-t-il plusieurs bâtiments de pondeuses plein-air présents dans l'élevage? *(required)*

Veuillez 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 103)

92b. Combien de bâtiments sont présents dans l'élevage? *(required)*

.....

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

Veuillez 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 96)

94. 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

95. 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

96. 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui, toujours utilise
○ Non, pas de sas
Non, pas de sas (Allez à la question 98)

97. 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui, du materiel séparé est disponible pour chaque bâtiment
○ Oui, du materiel séparé est disponible pour chaque bâtiment mais il est parfois partagé entre les bâtiments
○ Non

102. Chaque bâtiment de pondeuses dispose-t-il de son propre matériel pour stocker les œufs avant leur transport vers la salle de collecte des œufs? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non, les œufs sont directement acheminés vers la salle de collecte des œufs avec un système automatique
○ Non

L. Nettoyage et désinfection

103. Les bâtiments des pondeuses sont-ils nettoyés après chaque cycle de production? *(required)*

Veuillez 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 106)

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais

106. Les bâtiments des pondeuses sont-ils désinfectés après chaque cycle de production? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non
Non (Allez à la question 108)

107. Les bâtiments des pondeuses sont-ils secs avant de commencer la désinfection? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais

109. 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)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

110. La salle de stockage des œufs est-elle régulièrement nettoyée? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui, après chaque transport d'œufs sortant
○ Oui, après chaque cycle de production
○ Non
Non (Allez à la question 112)

111. La salle de stockage des œufs est-elle régulièrement désinfectée? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui, après chaque transport d'œufs sortant
○ Oui, après chaque cycle de production
○ Non

112. Le matériel/machine utilisé pour la collecte des œufs (tapis à œufs, brosses à tapis et autres équipements de manipulation des œufs) est-il régulièrement nettoyé? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui, après chaque transport d'œufs sortant
○ Oui, après chaque cycle de production
○ Non
Non (Allez à la question 114)

113. Le matériel/machine utilisé pour la collecte des œufs (tapis à œufs, brosses à tapis et autres équipements de manipulation des œufs) est-il régulièrement désinfecté? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui, après chaque transport d'œufs sortant
○ Oui, après chaque cycle de production
○ Non

114. 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)*

Veuillez 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

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

Veuillez 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

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours, après chaque cycle de production
○ Parfois
○ Jamais

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Plus de 8 jours
○ Entre 3 et 8 jours
○ Moins de 3 jours

M. Gestion des oeufs

118. Y a-t-il des oeufs pondus sur le parcours? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Rarement
○ Fréquemment

119. Les œufs sont-ils ramassés dans le poulailler même (dans la même pièce) ou sont-ils ramassés dans une pièce séparée proche du poulailler (liaison avec par exemple un tapis automatique)? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Dans une pièce séparée proche du poulailler
○ Dans le poulailler même

120. 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 de collecte des œufs? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Il existe un système entièrement automatique
○ Ramassage manuel et/ou transport des œufs par des employés
Il existe un système entièrement automatique (Allez à la question 122)

121. Les employés qui collectent et/ou transportent les œufs vers la salle de tri/emballage prennent-ils des mesures préventives/hygiéniques strictes (par exemple, désinfection des mains) entre la salle de tri/emballage des œufs et les poulaillers? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Toujours
○ Parfois
○ Jamais

122. Les employés qui travaillent dans les poulaillers travaillent-ils également dans la salle de collecte des œufs? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Jamais
○ Parfois
○ Toujours

123. Les œufs sales, fêlés et/ou cassés sont-ils retirés et traités séparément? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui
○ Non

124. Quel type de plateaux à œufs est utilisé pour le transport des œufs? *(required)*

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Jetable
○ En plastique
○ En carton (réutilisés plusieurs fois)
Jetable (Fin du questionnaire)

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui, après chaque transport d'œufs sortant
○ Oui, après chaque cycle de production
○ Non
Non (Fin du questionnaire)

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

Veuillez sélectionner une réponse ci-dessous.
○ Oui, après chaque transport d'œufs sortant
○ Oui, après chaque cycle de production
○ Non