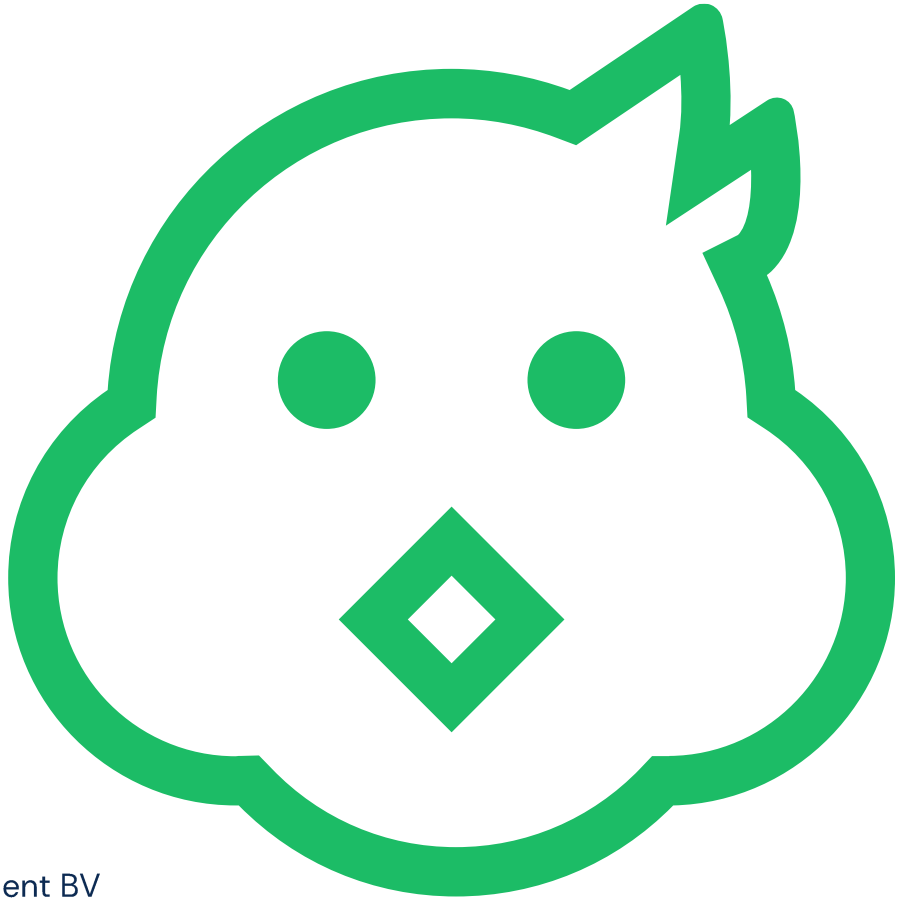
FACULTY OF VETERINARY MEDICINE
accredited by EAEVE

biocheck .ugent

BIOCHECK.UGENT AVICOLI

Tacchini



Biocheck.Gent BV

info@biocheckgent.com

biocheckgent.com

GHENT UNIVERSITY

~. Caratteristiche dell'allevamento

I. Numero totale di tacchini presenti in allevamento:

.....

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

.....

III. Quante persone lavorano nell'allevamento?

.....

IV. Quanti cicli produttivi si fanno in un anno?

.....

V. Che tipo di sistema produttivo viene usato in allevamento?

Seleziona un'opzione.
○ Alternato / Singolo sesso
○ Sesso misto

VI. Che tipo di stabulazione viene usata in allevamento?

Seleziona un'opzione.
○ 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

Se '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 tacchini, nel sito di allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No
○ Si

Se "No" vai alla domanda 9.

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

Seleziona quelli applicabili.
□ Broiler
□ Galline ovaiole
□ Anatre/oche
□ Faraone/ Quaglie
□ Avicoli non-commerciali/rurali
□ uccelli de compagnia/altro

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

Seleziona un'opzione.
○ No
○ Si

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

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

Se "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)
□ aironi, 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 vede la presenza (con trappole)
○ No

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

13. I tacchini hanno accesso all'esterno, cioè all'aria aperta (winter garden) e quest'area è racchiusa da reti o griglie su tutti i lati (compreso il soffitto)? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ No accesso all'esterno
○ Si, c'è accesso all'esterno ed è protetto da reti/griglie
○ Si, c'è accesso all'esterno ma NON è protetto da reti/griglie

B. Organizzazione dell'allevamento e approvvigionamento materiali

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

15. 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, nessuno ha ricevuto formazione sulla biosicurezza

16. 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 allevamento

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

17. 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 dove ci sono solo gli animali, in cui è consentita la presenza 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

18. 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

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

Seleziona un'opzione.
○ No
○ Si

20. 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

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

Se "No" vai alla domanda 24.

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

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

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

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

C. Visitatori e personale

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

25. 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

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

Se "No" vai alla domanda 29.

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

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

Panca o segnalazione con vernice/nastro adesivo.

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

29. 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

Se "Si" vai alla domanda 31.

30. I visitatori/personale seguono buone norme igieniche come lavare o disinfettare le mani prima di entrare in allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

33. 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

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

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

35. 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

D. Acquisto dei tacchinotti

36. I tacchinotti 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. I tacchinotti 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

38. Lo stato sanitario dell'allevamento da cui provengono i tacchinotti è monitorato, in modo che esso sia uguale o superiore a quello del tuo allevamento? (se non applicabile in quanto i puledri di tacchino non vengono mai acquistati da un altro allevamento, selezionare sì) *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

39. Le scatole per il trasporto dei tacchinotti sono monouso? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

40. Viene verificata la pulizia e la disinfezione dei container e delle gabbie prima che i tacchinotti siano caricati nell'azienda fornitrice? *(required)*

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

41. Viene verificata la pulizia e la disinfezione dei veicoli prima che i tacchinotti siano caricati nell'azienda fornitrice? *(required)*

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

42. Quante volte all'anno i tacchinotti vengono consegnati al tuo allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Meno di 3 volte all'anno
○ Tra le 3 e le 6 volte all'anno

E. Depopolamento dei tacchini adulti

43. 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

Se "A volte" o "Mai" vai alla domanda 45.

44. 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

45. 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

46. 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

47. 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

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

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

49. In un anno quante volte i tacchini vengono spostati dall'allevamento? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Meno di 3 volte all'anno
○ Tra le 3 e le 6 volte all'anno

F. Approvvigionamento di mangime e acqua

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ Parzialmente
○ No

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

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

52. 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

53. 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 21 e le 35 volte all'anno
○ Più di 35 volte all'anno

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

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

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

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

57. 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

Se "Mai" vai alla domanda 59.

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

Seleziona un'opzione.
○ In entrambi i siti, cioè alla fonte e all'ultimo abbeveratoio
○ All'ultimo abbeveratoio
○ Alla fonte
○ Dalla vasca nell'anticamera del capannone
○ Altro (es. primo abbeveratoio)

G. Rimozione di pollina e carcasse

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

Seleziona un'opzione.
○ No
○ Si

Se "No" vai alla domanda 61.

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

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

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

Se "No" o "Non rilevante. Le carcasse vengono immediatamente processate" vai alla domanda 66.

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

64. 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

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

Seleziona un'opzione.
○ Sempre, ad ogni ritiro
○ A volte, ad ogni ritiro
○ No. Solo dopo ogni ciclo produttivo
○ Mai

66. 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

Se "Le carcasse vengono sotterrate/bruciate" vai alla domanda 68; Se "Le carcasse vengono conservate e raccolte da una ditta di smaltimento" vai alla domanda 69.

67. 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 70.

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

Seppellire in un terreno appropriato: interramento profondo in fosse lontane dalla fonte di acqua freatica.

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

Vai alla domanda 70.

69. 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

70. 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

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

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

H. Gestione sanitaria

72. 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

73. 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

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

75. 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

76. Qual è la densità di animali (in accordo al peso finale dei maschi) nel capannone? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ < 45 kg/m²
○ 45 – 55 kg/m²
○ 55 – 65 kg/m²
○ > 65 kg/m²
○ Non rilevante. Vengono allevate solo le femmine.

77. Qual è la densità di animali (in accordo al peso finale delle femmine) nel capannone? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ < 40 kg/ m²
○ 40 – 45 kg/ m²
○ 45 – 50 kg/ m²
○ > 50 kg/ m²
○ Non rilevante. Vengono allevati solo i maschi.

78. La densità degli animali nel capannone è adatta al sistema di ventilazione? *(required)*

Es. Densità massima 55 kg/m² (ventilazione naturale). Densità massima 58 kg/m² (ventilazione naturale con ventilatori a soffitto, rotanti o a piantana). Densità superiore a 58 kg/m² (ventilazione con sistema cooling).

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

79. La densità degli animali nel capannone è adatta a condizioni quali stagionalità, focolai, etc.? *(required)*

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

80. 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

Se "No, gruppo singola-età" o "Si, differenti classi d'età in un capannone" vai alla domanda 82a.

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

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

I. Misure tra compartimenti

82a. Ci sono più capannoni di tacchini in allevamento? *(required)*

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

Se "No" o "Capannone singolo con più compartimenti collegati" vai alla domanda 92.

82b. Quanti capannoni sono presenti in allevamento? *(required)*

.....

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

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

Se "Indipendentemente" vai alla domanda 86.

84. 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

85. 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

86. 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
○ No

Se "No" vai alla domanda 88.

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

91. 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

J. Pulizia e disinfezione

92. 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

Se "Si, tuttavia, solo pulizia a secco fatta dopo ogni ciclo" or"No" vai alla domanda 95.

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

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

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

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

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

Se "No" vai alla domanda 97.

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

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

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

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

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

Seleziona un'opzione.
○ Si
○ No

99. 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.
○ Sì, puliti e disinfettati dopo ogni ciclo produttivo
○ Solo puliti dopo ogni ciclo produttivo
○ Pulito ma non dopo ogni ciclo produttivo (occasionalmente)
○ Mai

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

Seleziona un'opzione.
○ Sì, pulito e disinfettato dopo ogni ciclo produttivo
○ Solo pulito dopo ogni ciclo produttivo
○ Pulito e disinfettato ma non dopo ogni ciclo produttivo (occasionalmente)
○ Pulito e disinfettato ma non dopo ogni ciclo produttivo. Altre frequenze (es. annualmente)
○ Mai

101. 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

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

Seleziona un'opzione.
○ Più di 8 giorni
○ Tra 3 e 8 giorni
○ Meno di 3 giorni