

Fragebogen zur Evaluierung der Biosicherheit in österreichischen Geflügelbetrieben

Betriebseigenschaften

Betriebsinhaber (Name)	
Wie viel Jahre Erfahrung hat der Betriebsleiter mit der Geflügelhaltung?	
Lokalisation des Betriebes (Ortschaft und Bundesland)	
Wie groß ist der Geflügelbetrieb? (Wieviele Tiere können gleichzeitig gehalten werden)	
Wie viele Mitarbeiter gibt es auf dem Betrieb (inkl. Angestellte und Familienmitglieder)?	

Anleitung für das Ausfüllen des Fragebogens und das Errechnen des Punktescores

Der Fragebogen ist in 5 verschiedene Themenbereiche gegliedert: Biosicherheitsmanagement, Bauliche Eigenschaften, Personenverkehr, Management Haltung und Management Hygiene.

Insgesamt enthält der Fragebogen 50 Fragen wobei je Frage maximal 2 Punkte erreicht werden können. Dementsprechend kann man bestenfalls 100 Punkte im Endergebnis erreichen. Dies entspricht 100%, was bedeutet, dass der Betrieb gute Biosicherheitsmaßnahmen (BSM) verfolgt und ein dementsprechend geringeres Risiko der Erregereintragung und -Verschleppung gegeben ist.

Es gibt je nach Frage 2 – 3 vorgegebene Antwortmöglichkeiten in der Spalte rechts neben der Frage. Man soll, nach dem Lesen der Frage, diejenige Antwort ankreuzen, die auf die Situation am eigenen Betrieb zutrifft. Man kann pro Frage nur eine Antwortmöglichkeit ankreuzen.

Das bedeutet, dass man zuerst den Fragenbogen vollständig (Frage 1 – 50) durch das Ankreuzen der zutreffenden Antworten beantworten soll. Zusätzlich gibt es rechts daneben eine Spalte, in welcher konkrete Verbesserungsmaßnahmen vermerkt werden können. Diese dient jedoch lediglich als Ergänzung und fällt nicht in die Berechnung hinein.

Anschließend berechnet man selbstständig den erreichten Biosicherheits-Punktescore. Dies macht man indem man wiederholt von Frage 1 – 50 den Fragenbogen durchgeht und die Punkte zusammenrechnet (addiert), die es für die gewählte/angekreuzte Antwortmöglichkeit gibt. Immer zu Beginn eines neuen Themenbereiches, ist in der Spalte rechts neben dem Namen des Themenbereiches, eine Spalte „Eintrags-/Verschleppungsrisiko“ zu finden. Je nach dem in welchem Feld man sein Kreuz gesetzt hat, bekommt man entweder für die Frage 2 Punkte, wenn das Eintrags-/Verschleppungsrisiko gering oder 1 Punkt, wenn Risiko mittelmäßig oder gar keinen Punkt (0 Punkte), wenn das Risiko hoch ist. Nach der Addition der erreichten Punkte jeder Frage erhält ein Ergebnis zwischen 0 – 100 Punkte, wobei die Punktzahl auch als Prozentzahl interpretiert werden darf. 100% bedeuten, dass der Betrieb gute BSM verfolgt und ein dementsprechend geringeres Risiko der Erregereintragung und -Verschleppung gegeben ist. Hinzuzufügen ist, dass es nicht möglich ist, das Risiko eines Krankheitsausbruches in einem Betrieb zu 100% zu verhindern (Null-Risiko). Das Ziel der BSM, die auf einem Biosicherheitsplan basieren, sollte sein, das Geflügel in bestmöglicher Weise vor einem Krankheitsausbruch zu schützen.

Der Fragebogen ist dazu gedacht, dass österreichische Geflügelhalter regelmäßig (mindestens einmal jährlich) ihren Betrieb selbstständig bezüglich ihrer BSM evaluieren können. Durch die regelmäßige Anwendung ist eine Entwicklung, wünschenswerter Weise im Sinne einer Verbesserung, sichtbar.

Fragebogen zur Evaluierung der Biosicherheit in österreichischen Geflügelbetrieben

Abkürzungen: Biosicherheitsmaßnahmen (BSM)
 Reinigung und Desinfektion (R + D)

Biosicherheitsmanagement	Eintrags-/Verschleppungsrisiko gering (2) mittelmäßig(1) erhöht (0)				Schwachstellen, an denen Verbesserungen erzielt werden sollen
1. Gibt es auf Ihrem Betrieb jemanden, der hauptverantwortlicher Ansprechpartner für die Biosicherheit des Geflügels bzw. der Hygienemaßnahmen ist?	ja		nein		
2. Gibt es jährlich eine externe Weiterbildung für Personal (den Hauptverantwortlichen) zum Thema Biosicherheit/Hygiene und sind alle Personen, die in den Stall gehen darüber informiert?	ja, Weiterbildung u. Wissenstransfer erfolgt	ja, Weiterbildung erfolgt	nein		
3. Gibt es schriftlich fixierte Regeln zu Biosicherheitsvorschriften (z.B. Schuhwechsel), die auf dem Betriebsgelände einzuhalten sind und wird dies umgesetzt?	ja, es gibt klare Vorgaben & diese werden umgesetzt	ja, es gibt Vorgaben	nein		
Bauliche Eigenschaften					
Betriebsstandort					
4. Befindet sich ein anderer Geflügelbetrieb im näheren Umkreis ihres Betriebes (1km)?	nein, > 1km	500m-1km	ja, < 500m		
5. Gibt es ein offenes Gewässer im näheren Umkreis ihres Betriebes?	nein		ja		
6. Wird Gülle/Mist auf den umliegenden Ackerflächen ausgebracht?	nein		ja		
Betriebsgelände					
7. Ist das Betriebsgelände vollständig eingezäunt und wird mit einem Hinweisschild auf die Zugangsbeschränkung hingewiesen?	ja, eingezäunt & Hinweisschild	teilweise, eingezäunt oder Hinweisschild	nein, nicht eingezäunt & kein Hinweisschild		
8. Ist das Betriebsgelände sauber und aufgeräumt (kein Unkraut und Müll)? Sind die Außenmauern aller Stallgebäude frei zugänglich und ohne Pflanzenbewuchs?	ja, sauber & aufgeräumt, Außenmauern frei	teilweise/nicht immer	nein		
9. Ist das Stallumfeld, insbesondere der Vorplatz und die Zugangswege, befestigt (Pfützenbildung)?	ja	teilweise	nein		
10. Gibt es auf dem Betrieb einen geregelten Fahrzeugverkehr der verhindert, dass bei Anlieferung/Abtransport von Tieren/Futter/Einstreu sowie Privatfahrzeugen zu Überschneidungen der Wege kommt (separate Tore und Zuwege)?	ja	teilweise, TKV-Wagen hat extra Weg	nein		
11. Wird Mist auf dem Betrieb oder in Betriebsnähe gelagert? Falls dies der Fall ist, wird der Mist so gelagert, dass nur ein limitiertes Infektionsrisiko (Möglichkeit der Rückübertragung) davon ausgeht?	nein, wird nicht gelagert	ja, aber limitiertes Infektionsrisiko	ja, ohne Schutzmaßnahmen		
Kadaverlagerung					
12. Gibt es eine Kadaver-/TKV-Tonne auf dem Betrieb und ist diese auslaufsicher, mit einem Deckel verschlossen und gekühlt?	ja, gekühlt, auslaufsicher u. mit Deckel	ja, aber nur teilweise	nein, keine der Anforderungen		
13. Liegt die Kadaver-/TKV-Tonne am Rande des Betriebs, sodass eine Abholung ohne Befahren des Betriebsgeländes möglich ist?	ja		nein		
Stallungen, Vorräume					
14. Gibt es auf dem Betriebsgelände eine Schwarz-Weiß Trennung (Wechsel von Schuhen, Bekleidung, Händereinigung)?	ja, für jeden Stall / jede Altersgruppe	ja, für Gesamtbetrieb	nein, keine Trennung		
15. Gibt es in jedem Geflügelstall einen eigenen Stallvorraum mit einer Hygieneschleuse (mit Wechsel Kleidung / Schuhwerk)?	ja, stallspezifische Hygieneschleuse	teilweise, stallspezifischer Schuhwechsel	nein, keine stallspezifische Hygieneschleuse		
Zwischensumme (Punkte)					

Stallungen, Vorräume	Eintrags-/Verschleppungsrisiko		
	gering (2)	mittelmäßig(1)	erhöht (0)
16. Ist die Hygieneschleuse so gestaltet, dass der saubere Weiß- und der schmutzige Schwarzbereich eindeutig und leicht zu erkennen sind, z.B. durch eine Bank oder eine optische Übertrittsbarriere?	ja, durch eine Barriere		nein, keine Barriere
17. Gibt es in den Stallhygieneschleusen die Möglichkeit, die Stallschuhe zu wechseln und wird dies praktiziert?	ja, Schuhe werden konsequent gewechselt	Teilweise	nein, Schuhe werden nicht gewechselt
18. Werden vor jedem Betreten des Stalles die Hände gewaschen und desinfiziert oder Einweghandschuhe verwendet?	ja	Teilweise	nein
19. Werden die Stallschuhe regelmäßig gesäubert und in frisch befüllte Schuhdesinfektionswannen gestellt?	ja, täglich	ja, bei visueller Verschmutzung	nein
20. Sind aufgrund der Gebäudekonstruktion und -substanz eine ordnungsgemäße Reinigung und Desinfektion im Stall selbst möglich?	ja, keine Risse in Böden/Wänden, Abflüsse vorhanden	bedingt, Konstruktion mit Abflüssen oder Substanz ohne Risse	nein, Konstruktion und Substanz mit Schwachstellen
21. Haben Tiere (Wildvögel, Nutz-, Haus-, Wildtiere sowie Nager und Insekten) Zugang zu den Stallungen (z.B. Schutzgitter an Lufteinlässen, Netze bei Außenscharräumen)? Wird ggf. eine intensive Insektenbekämpfung (Fliegen, Käfer, Milben) durchgeführt?	gar keine Tiere haben Zugang (baul. Maßn. & Zugangsbeschränkung/Insektenbekämpfung)	Tiere (exkl. Nager & Insekten) keinen Zugang (keine baul. Maßn., aber Zugangsbeschränkung)	Tiere haben Zugang (keine baul. Maßn. & keine Zugangsbeschränkung)
22. Hat das Geflügel Zugang zu Außenscharräumen (Außenklimabereich) oder Ausläufen (Freilandhaltung)?	nein, gar kein Zugang	ja, aber besondere BSM, wie z.B. keine Fütterung & Tränken draußen	ja, ohne spezielle BSM

Personenverkehr	Eintrags-/Verschleppungsrisiko		
	gering (2)	mittelmäßig(1)	erhöht (0)
23. Gibt es regelmäßig Besucher auf ihrem Betrieb (Betriebsführungen)?	nein	manchmal, zeitweise	ja
24. Gibt es ein Besucherbuch in dem sich jeder Besucher bei Betreten des Betriebsgelände registrieren muss?	ja		nein
25. Gibt es auch für Besucher stallspezifische Kleidung inkl. Schuhwerk und wird diese auch konsequent benutzt?	ja	betriebs-spezifische, keine stallspezifische	nein
26. Gibt es Personal, das auch auf anderen Geflügelbetrieben arbeitet?	nein		ja
27. Gibt es Fremdpersonal zur Unterstützung bei Arbeitsspitzen (Ein-/Ausstallung, Reinigung + Desinfektion, Vorfängen)?	nein, kein Fremdpersonal	ja, aber hoher Hygienestandard (Hygieneschleuse)	ja, keine besonderen Anforderungen
28. Werden die BSM, besonders die Trennung von Schwarz- & Weißbereich konsequent von allen sich auf dem Betrieb aufhaltenden Personen eingehalten? (Personal, Besucher, Fremdpersonal, Handwerker, Lieferanten, Händler, Betriebsinhaber, Tierärzte)	ja	nicht immer oder nicht von allen	nein
Zwischensumme (Seite 2)			

Management Haltung	Eintrags-/Verschleppungsrisiko		
	gering (2)	mittelmäßig(1)	erhöht (0)
29. Wird Ungeziefer als Problem in ihrem Betrieb angesehen? Gibt es einen erhöhten Befall von Ratten, Mäuse, Käfern, Fliegen, Milben?	ja	manchmal	nein
30. Gibt es einen Plan zur Bekämpfung von Schädlingen und wird dieser auch regelmäßig auf seine Effektivität überprüft?	ja		nein
31. Wird Alleinfuttermittel verwendet und dies von der Futtermittelfirma angeliefert?	ja	Alleinfuttermittel, wird selbst abgeholt	Nein, auch hofeigene Futterkomponenten
32. Wird hygienisierte Einstreu (z.B. Pellets) verwendet?	ja		Nein
33. Ist das Futter in den Futtersilos oder Futterlagerräumen und das Einstreu sicher geschützt vor der Witterung (Wasser), Schädlingen, Wildvögeln, anderen Haus-, Nutz-, Wildtieren?	ja	Nur Futter oder Einstreu	nein
34. Ist die Trinkwasserqualität sichergestellt und wird regelmäßig überprüft?	ja		nein
35. Kommen die Eintagsküken für einen Stall aus verschiedenen Eltern-tierbetrieben?	nein		ja
36. Werden auf dem Betriebsgelände noch andere Tierarten oder verschiedene Geflügelarten ggf. auch für den Privatbedarf gehalten?	nein, keine anderen Tierarten & Geflügelarten	ja, andere Tierarten	ja, verschiedene Geflügelarten
37. Wird nach dem "All in all out" Prinzip mit nur einer Altersgruppe je Stall gearbeitet?	ja, gesamter Stall		nein
38. Wird nach dem "All in all out" Prinzip mit nur einer Altersgruppe im gesamten Betrieb gearbeitet?	ja, gesamter Betrieb		nein
39. Wird ein Teil einer Herde in der Mastperiode vorgefangen?	nein		ja
40. Gibt es ein Impfprogramm welches strikt eingehalten wird?	ja	nicht immer	nein

Management Hygiene	Eintrags-/Verschleppungsrisiko		
	gering (2)	mittelmäßig(1)	erhöht (0)
41. Werden die Flächen vor dem Stall (Vorplatz, Abladeplatz) vor der Neueinstellung gereinigt und desinfiziert?	ja, immer Reinigung und Desinfektion	ja, gelegentlich	nein, keine Reinigung u. Desinfektion
42. Werden die Eintagsküken in optisch sauberen Transportfahrzeugen und -behältnissen angeliefert?	ja		nein
43. Sind die Transportbehältnisse die für die Ausstellung der Tiere verwendet werden optisch sauber?	ja, gereinigt & desinfiziert	ja, optisch sauber	nein
44. Gibt es Gerätschaften/Werkzeuge das mit anderen Betrieben geteilt wird und Kontakt mit ihrem Geflügel hat?	nein	ja, aber hoher Hygienestandard (R + D)	ja
45. Werden nach jedem vollständigen Ausstallen des Geflügels die Ställe nach einem Protokoll gereinigt und desinfiziert?	ja	nicht immer	nein
46. Werden nach jedem Produktionszyklus alle Gerätschaften und Werkzeuge nach einem Protokoll gereinigt und desinfiziert?	ja	nicht immer	nein
47. Werden auch die Vorräume, befestigten Ausläufe, Zugänge, Be- und Entladebereiche nach jedem Ausstallen des Geflügels gereinigt und desinfiziert?	ja	nicht immer	nein
48. Wird auch die Kadaver-/TKV-Tonne inkl. Lagerplatz u. Umgebung regelmäßig (nach jeder Abholung) gereinigt und desinfiziert?	ja	nicht immer	nein
49. Wie lange dauert die Leerstehzeit nach jedem Produktionszyklus?	> 14 Tage	8 – 14 Tage	≤7 Tage
50. Wird die Effektivität der Reinigung und Desinfektion nach jedem Produktionszyklus überprüft (bakteriologische Untersuchung (BU))?	ja	nicht immer	nein
Zwischensumme (Seite 3)			

Datum:	Erreichte Punktezahl (gesamt):
--------	--------------------------------

Fragebogen zur Evaluierung der Biosicherheit in österreichischen Geflügelbetrieben
FEEDBACKBOGEN

1. Wie lange (in min) haben Sie gebraucht um den Bogen auszufüllen und ihren Punktescore zu berechnen?

_____ min

2. Haben Sie schon mal von dem Biosicherheitsfragenkatalog, namens Biocheck, von der Universität Ghent gehört?

Ja
 Nein

Falls ja, haben Sie diesen evt. auch schon bearbeitet und wissen noch wie viel Zeit sie dafür benötigt haben?

Ja → benötigte Zeit: _____ min
 Nein

3. Sind die Fragen inhaltlich verständlich gestellt, sodass Sie den Fragebogen selbstständig zweifelsfrei ausfüllen konnten?

Ja
 Nein → Bitte Fragenspezifisches Feedback auf der folgenden Seite
 Teilweise → Bitte Fragenspezifisches Feedback auf der folgenden Seite

4. Konnten sie ihren erreichten Punktescore selbstständig errechnen?

Ja
 Nein

5. Könnten Sie sich vorstellen, den Fragenkatalog regelmäßig/jährlich auszufüllen?

Ja
 Nein

6. Finden Sie es hilfreich, selbstständig den Fragebogen ausfüllen zu können und eine mögliche Verbesserung in dem Biosicherheitspunktescore mit der Zeit zu sehen?

Ja
 Nein

7. Fänden Sie die Bearbeitung des Fragenkataloges in Form eines Online-Tools oder einer App für das Mobiltelefon geeigneter / einfacher als eine traditionell handschriftliche Bearbeitung?

Ja
 Nein

8. Was motiviert Sie die Biosicherheitsmaßnahmen an ihrem Betrieb zu verbessern?

Bitte die 3 für Sie wichtigsten Gründe ankreuzen

Es ist obligatorisch/verpflichtend	<input type="checkbox"/>
Um mich stolz auf meinen Betrieb zu machen	<input type="checkbox"/>
Verbesserung der Qualität und Sicherheit der hergestellten Produkte	<input type="checkbox"/>
Erfüllung der Anforderungen von Qualitätssiegeln	<input type="checkbox"/>
Nach Empfehlung des betreuenden Tierarztes	<input type="checkbox"/>
Um eine finanzielle Belohnung zu erhalten	<input type="checkbox"/>
Strafen vermeiden	<input type="checkbox"/>
Verbesserung des Gewinns durch höhere Produktivität	<input type="checkbox"/>
Nach einem Seuchenausbruch auf dem Betrieb	<input type="checkbox"/>
Die Pflicht, meine Tiere gesund zu halten, zu erfüllen	<input type="checkbox"/>
Mich über tierärztliche Entwicklungen auf dem Laufenden zu halten	<input type="checkbox"/>
Zur Verbesserung des Tierschutzes	<input type="checkbox"/>
Innovativ sein	<input type="checkbox"/>
Den Verbraucher zufrieden zu stellen	<input type="checkbox"/>

9. Abschließend möchte Ich Sie noch bitten mir ein fragenspezifisches Feedback zu geben, sollten bestimmte Fragen ihrer Meinung nach nicht eindeutig und/oder nicht verständlich gestellt sein.

Frage NR	Was genau ist nicht eindeutig formuliert/missverständlich gefragt?	Verbesserungsvorschlag

Ich bin Ihnen SEHR dankbar, dass Sie sich die Zeit genommen haben für die Teilnahme an meiner Umfrage und wünsche Ihnen alles Gute für die Zukunft! **DANKESCHÖN!**