**Questions sur les pratiques dans les abattoirs français de poulets de chair**

1. Les étapes principales dans la chaîne de production responsables du contact avec les animaux :
   1. Accrochage
   2. Éviscération
   3. Découpage
2. Le nombre de personnes travaillant dans chaque étape :
   1. Accrochage : Max **13**, Min **3**, Moyen **6**
   2. Éviscération : Max **30**, Min **20**
   3. Découpage : Max **30**, Min **20**
3. Le nombre de contacts avec les animaux/carcasses par chaque personne.
4. Bien définir un contact avec l'animal/carcasse :
   1. Proportion de la main exposée (cm²) pour chaque étape.
   2. Durée d'un contact (secondes) pour chaque étape.
   3. Pratiques d'hygiène supplémentaires pendant l'étape (si elles existent).
5. Pratiques d'hygiène parmi le personnel dans chaque étape:
   1. Proportion du port du masque : **0,9**
   2. Proportion du lavage des mains : **0,9**
   3. Proportion de l'utilisation de gants : **0,9**