**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 (=contact direct avec les mains):
   1. Accrochage
   2. Éviscération
   3. Découpe
2. Le nombre de personnes travaillant simultanément à chaque étape :
   1. Accrochage : Max **13**, Min **3**, Moyen **6**
   2. Éviscération : Max **30**, Min **20**
   3. Découpe : 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 pour chaque étape :
   1. Proportion de la main exposée (cm²).
   2. Durée d'un contact (secondes).
   3. Autres objets contaminés qui sont en contact avec le personnel (à part les carcasses).
   4. Pratiques d'hygiène supplémentaires pendant l'étape (si 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**