



**SAĞLIKLI TAVUK BİLGİ PLATFORMU'NA
ÜYE FİRMALARIN TESİSLERİNDE
HİJYEN VE BİYOGÜVENLİK
UYGULAMALARI NASIL
GERÇEKLEŞTİRİLİYOR?**



Kümeslerin seçiminde izole bölgeler ve diğer kanatlı kümeslerinden uzak yerler tercih ediliyor. Piliçler sağlıklı kümeslerde yetiştiriliyor...



Kümeslere kontrollü giriş uygulanıyor.

Yetkisiz kişilerin girişine izin verilmiyor!

Kümes ana girişlerinde araçlar özel ilaçlama sistemleri ile dezenfekte ediliyor. Uygulanan özel sistem, araçları tamamiyle dezenfekte ediyor.





Özel kıyafetler giyilerek dezenfeksiyon sonrası kümeslere girilebiliyor. Kümeslerin çevresi de dezenfekte ediliyor.



Kümes ana girişlerinde de dezenfeksiyon amaçlı ayak basma kapları kullanılıyor.

Kümes içine giren yetkili kişiler de ayak dezenfeksiyon sistemini kullanıyor.



Kümeslere girişte eller dezenfekte ediliyor.





Kümes havalandırmasında her biri saatlik 40.000 m³ olan otomasyon sistemine bağlı büyük fanlar kullanılıyor.



Civcivler kümeslere yerleştirilmeden önce kümeslerde yıkama ve sulu dezenfeksiyon sonrasında, sisleme tarzında ikinci bir dezenfeksiyon daha uygulanıyor.



Kümeslerin sıcaklık ve nem değerleri digital ölçüm aletleriyle kontrol ediliyor.



Kümeslerin havalandırma, ısıtma, soğutması bilgisayarlı otomatik kontrol panoları vasıtası ile yapılıyor.



Silolardan alınan yem, el değmeden kümes içindeki yemliklere ulaşıyor.



Entegrasyonda kullanılan ve entegre tavuk üretim tesisleri üretilen yemler yem nakil araçları vasıtasıyla silolara dolduruluyor.



Piliçlerde otomatik suluk sistemi kullanılıyor. Piliçlere açıkta olmayan, temiz ve sağlıklı su içiriliyor.



Kümesler; tamamen kapalı, çevreden etkilenmeyen ve modern ekipmanlarla donatılmıştır.