

投入仔猪口内,7日龄时定期将仔猪关闭在保温室内,让其吃料,然后再放出去吃奶。

④每次补料前必须清除旧料再换新料。

4.3 三剪即剪号、剪牙、剪尾

(1)剪号:商品猪按饲养员或饲养组确定该员或组的记号,种猪剪出耳号。

(2)剪牙:

①每次剪牙要对剪牙工具进行消毒。

②牙齿不能剪得太短以免损伤牙龈和舌头,断面要平整,纵向剪一次完成,不要剪破牙床。

③弱仔猪不剪牙或只剪去牙尖部分。

(3)剪尾:

①用剪尾钳或电热断尾器进行断尾。

②商品猪剪掉2/3的尾巴,种猪剪掉1/3的尾巴。

③剪尾后进行消毒。

4.4 四断即断脐、断根、断毒、断奶

(1)断脐:仔猪出生时立即将脐带用细线扎住再用手撕断,留5~6cm长,喷上络合碘或酒精。

(2)断根:去势,于5~7日龄时给不做种用的仔猪去势。

(3)断毒:做好各环节的消毒工作,尤其注重以下几方面:

①猪群调动前后

②母猪产仔前后

③出现疾病的当时

④产房内的消毒尽量用粘有药液的半干拖把进行,带仔的栏位用消毒液后还必须用火焰器消毒。

⑤消毒前要彻底清除一切附着物及胎衣、死猪等。

(4)断奶

①3~4周龄时一次断奶,先赶走母猪,仔猪尽量留栏3~5天。

②断奶前一天起保持25℃的温度。

③断奶猪调至保育舍时一次移动不超过2窝,16头左右,禁止使用棍棒赶猪。

④体重达不到5kg的弱小猪集中在产房或保育舍饲养。

上述工作的时间安排:

出生的当时或12小时之内:称重、断脐、剪尾、剪牙、剪号一次完成。

出生的1~2天、7~10天:补铁。

出生的5~7日龄:去势。□

收稿日期:2004-06-26

肉类食品推行食品安全信用码

从2004年9月1日起,我国将在61家肉类试点企业建设食品安全信用体系,强制推行食品安全信用码制度,最先在产品标签上附着安全信用码的是肉类定型包装产品。

安全信用码中包含质量安全检测、认证、准入、抽查、抽检等管理要素信息。与其同步,将建立相关产品标签库以及企业生产履历中心。安全信用码将使肉类产品实现源头可追溯、流向可跟踪、信息可查询、产品可召回,达到社会对试点企业的食品安全信用进行有效监督。

中国肉类协会制定的行业自律性管理条例《肉类行业食品安全信用管理规范》(试行方案)将首先在61家第一批试点企业同期实施,2006年将在整个肉类企业推行。据介绍,依据HACCP体系,《规

范》明确了肉类产品控制源头污染、生产加工、食品流通和最终消费4个关键环节的管理标准,并对肉类生产经营企业食品安全信用程度划分出A、B、C、D4个等级。□

鸡饲料中严禁添加虾青素

人为地在饲料中添加某种着色剂,使鸡蛋有“一颗红心”,这种作法被禁止。农业部不久前发布318号公告,明确规定虾青素(家丽素红)作为着色剂不能用于家禽饲料添加剂。有关人员介绍,按照农业部1999年发布的《允许使用的饲料添加剂品种目录》,虾青素此前是可作为着色剂使用的,当时没有限定其适用范围。□