

Tiêu chuẩn vệ sinh đối với các loại thức ăn gia súc

1. Củ tươi

Yêu cầu vệ sinh đối với củ tươi là: Không có gai, lông cứng và sắc, có thể làm bị thương niêm mạc miệng, dạ dày.

Có mùi vị thơm, không có vị đắng hay chát.

Không được ướt sương, lẫn bùn, đất, cát hoặc hấp hơi.

Không được lấy ở những bãi củ đã biết là nhiễm bệnh do vi trùng (vd: nhiệt thán) hay bệnh ký sinh trùng (giun đũa, sán lá gan).

2. Củ khô

Ở các nước quy định rất rõ củ có độc hay có hại trong củ khô không được quá 1%; củ độc trong mỗi bó không được quá 200g, củ có hại không được quá 500g.

Củ khô thu hoạch và bảo quản tốt thì có màu xanh nhạt, nếu bị nước mưa thì màu xám xịt, thâm.

Củ khô có mùi thơm ngon, không có lẫn vật thối nát hay nhiều bụi bẩn. bằng cách đơn giản có thể xác định phẩm chất củ khô: nếu có mùi thối là đã để quá lâu ngày ở nơi ẩm thấp, nếu có mùi mốc là có nấm. Củ khô cắt ở chỗ bùn lầy rửa không được sạch thì có mùi bùn, hơn nữa củ lại cứng và thô. Thông thường củ khô được cắt ở chỗ bùn lầy thường thiếu khoáng, nhất là Canxi, photpho.

Củ khô không được mủn, trong đống củ khô dự trữ, chỗ nào ẩm thì không được dùng cho động vật ăn.

3. Rơm

Có mùi vị thơm ngon. Nếu có mùi thối, mùi mốc, mùi hăng hay mùi hôi, hoặc đã mủn thì giá trị kém, rơm không được quá ẩm.

4. Các loại củ

Những loài củ hà, thối thì không cho động vật ăn.

Phải rửa thật cẩn thận cho sạch bùn, đất.

Cho trâu bò ăn các loại củ để phòng chúng nuốt vôi vàng có thể bị tắc thực quản.

5. Các loại hạt

Hạt ngũ cốc phải rắn, chắc và có màu tươi sáng. Nếu màu tối hoặc trắng hoặc có vết lấm chấm là hạt đã cũ; trong trường hợp hạt bị sâu, nấm thì màu cũng tối lại.

Hạt tốt thì có mùi thơm, không có vị đắng.

Hạt ngũ cốc có thể chia làm thành 4 cấp: hạt chắc mẩy, hạt chắc vừa, hạt lép, hạt xấu. Hiện nay, nhiều gia đình hoặc cơ sở chăn nuôi tập trung để tận dụng phụ phế phẩm này người ta cũng dùng thóc lép cho động vật ăn, song đối với lợn cần phải nghiền thành bột, vì lợn không tiêu hóa được vỏ hạt nguyên.

6. Cám và các loại phụ phế phẩm khác

Nhận xét phẩm chất cám là căn cứ vào số lượng các thứ pha tạp (cám nhiều hay ít trấu, bổi, cám loại nào...), độ ẩm, độ tươi, mùi vị. Cám tươi mới thì có mùi vị bình thường. Cám cũ thì ủng, chua, ẩm, đắng, vón cục.

Các loại phụ phế phẩm khác như bã sắn, rỉ mật... cần chú ý tránh tạp nhiễm các loại vi sinh vật gây bệnh và các độc tố có trong chúng, hoặc các độc tố tạo thành trong quá trình ủ, xử lý cho vật ăn.

<http://nguoichannuoi.vn/tieu-chuan-ve-sinh-doi-voi-cac-loai-thuc-an-gia-suc-fm567.html>