

禽类、水产品配送服务项目背景和需求分析

目 录

第一节 项目背景	1
一、家禽的定义	1
二、水产品的定义	11
三、家禽水产行业现状	26
第二节 需求分析	33
一、项目概况	33
二、服务质量	33
三、服务标准	35
四、服务要求	38
五、交货及运输	38
六、验收标准	42
七、验收方式	42
八、质保期限	43
九、售后服务	43

第一节 项目背景

一、家禽的定义

家禽是指人工豢养的鸟类动物，主要为了获取其肉、卵和羽毛，也有作为其他用处。一般为雉科和鸭科动物，如鸡、鸭、鹅、鹌鹑等，也有其他科的鸟类如火鸡、鸽和各种鸣禽的。

如由绿头鸭驯化成的家鸭中，北京鸭是良好的品种，年产 70~120 个蛋，而且制成的北京烤鸭，其美味已驰名中外。

家禽除提供人类肉、蛋外，它们的羽毛和粪便也有重要的经济价值。

2020 年 5 月 29 日公布《国家畜禽遗传资源目录》，《目录》首次明确了家养畜禽种类 33 种，包括其地方品种、培育品种、引入品种及配套系。其中，传统畜禽 17 种，分别为猪、普通牛、瘤牛、水牛、牦牛、大额牛、绵羊、山羊、马、驴、骆驼、兔、鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑；特种畜禽 16 种，分别为梅花鹿、马鹿、驯鹿、羊驼、火鸡、珍珠鸡、雉鸡、鹧鸪、番鸭、绿头鸭、鸵鸟、鸕鹚、水貂(非食用)、银狐(非食用)、北极狐(非食用)、貉(非食用)。《目录》属于畜禽养殖的正面清单，列入《目录》的，按照《中华人民共和国畜牧法》管理。

1. 分类



有家鸡、火鸡、珍珠鸡、鸽等陆禽及鸭、鹅等水禽，通常是以卵、肉、羽毛等的生产为目的，但也有为玩赏用而饲养的。

鸭



鹅



野鸡



世界上所有的家鸡品种都起源于红色原鸡，该鸡分布于我国南方省区和印度及东南亚地区，它首先在我国和印度等

地被驯化，在我国已有 5000 年以上的历史，之后逐渐扩散到欧、美、非洲，遍及世界各地。火鸡是美洲原产的野鸟，是比较晚期驯养而成为家禽的，其祖先还在美洲中南部过野生生活。鸭的原种是鳧鹅的原种是雁。

2. 繁衍孵化

(1) 孵化

家禽的繁衍孵化一般分为人工孵化和母禽孵化，但随着近几年科学技术的发展，人工孵化技术已经成熟，人工孵化已经占据了大部分市场。

一般要有专门的孵化设备，就是所谓的孵化小鸡器，类似于一个有加热等功能的箱子，并要有环境相对好的特定孵化室。



至于具体操作如下：

①种蛋的选择、保存和消毒用于孵化的种蛋大小和形状要符合品种要求，过大过小、过长过圆、蛋壳过薄、壳面粗糙的“沙皮蛋”、蛋壳过于坚硬的“钢皮蛋”和双黄蛋都不能用来孵化。鸡蛋以 55-65 克为宜。要注意增加种蛋收集的次数，产蛋箱要经常更换垫草，以避免种蛋污染。收集的种蛋应放在清洁干燥的的器具里，在干燥无尘的环境中保存，保存温度以 12-15℃为宜，保存时间一般不超过 1 周。种蛋集中后要立刻熏蒸消毒。

每批孵化结束之后，立刻对设备、用具和房间进行冲洗消毒。孵化器及孵化室的清洗消毒步骤取出孵化盘及增湿水盘，先用水冲洗，再用新洁尔灭擦洗孵化器内外表面（注意机顶的清洁），用高压水冲刷孵化室地面，然后用熏蒸法消毒孵化器，每立方米用福尔马林 42 毫升、高锰酸钾 21 克，在温度 24℃、湿度 75%以上的条件下，密闭熏蒸 1 小时，然后开机门和进出气孔通风 1 小时左右，驱除甲醛蒸气。

②家禽人工孵化给温有两种主张：一种是变温孵化，另一种是恒温孵化。我们主要推荐变温孵化：主张根据不同的孵化器，不同的环境温度（主要是孵化室温度）和禽的不同胚龄，给予不同孵化温度，理由是不同胚龄的胚胎，需要不同的发育温度。推荐方案见下表：



胚龄（天）孵化器温度

1-6 38.5—38.0

7-12 38.2—37.8

13-18 37.8—37.6

19-21 37.5—36.93

③湿度：孵化器 50%~60%，出雏器 65%~75%。适宜的湿度可以使孵化初期的胚胎受热良好，孵化后期有利于胚胎散热，也有利于破壳出雏，出雏时适宜的湿度与空气中的二氧化碳作用，使蛋壳中的碳酸钙变成碳酸氢钙，壳的质地变脆。

④胚胎在发育过程中除最初几天外，都必须不断地与外界进行气体交换，而且随着胚龄增加而加强。尤其是孵化 19 天以后，鸡胚胎开始用肺呼吸，其耗氧量更多。

⑤翻蛋：翻蛋的目的在于改变胚胎方位，防止粘连，促进羊膜运动。一般每天翻蛋 6~8 次。鸡蛋翻蛋角度以水平位置前俯后仰各 15

度为宜，转蛋时动作要轻、稳、慢。机器孵化一般到第18天停止转蛋和进行移盘。21天出雏。

（2）孵化温度

①温度条件

温度是家禽胚胎发育的首要条件。家禽胚胎发育在不同的时期，对温度条件的要求基本相同。

鸡：孵化期为21天。1~6天为38.5℃；7~14天为38℃；15天为37.9℃；16~21天为37.3~37.5℃。

鸭：孵化期为28天。1~7天为38℃；8~16天为37.8℃；17天为37.5℃；18~28天为37.3℃。

鹅：孵化期为30天。1~8天为37.9℃；9~18天为37.8℃；19天为37.8℃；20~30天为37.0℃~37.3℃。

②湿度条件

湿度条件是家禽维持胚胎发育的基础保证。家禽在不同的孵化期间对相对湿度的要求基本相同。

孵化初期要求相对湿度保持在60%~70%；中后期要求相对湿度保持在50%~55%；出壳期要求相对湿度保持在65%~70%。

3. 食用

家禽的肉蛋营养丰富。家禽的肉富含蛋白质，同时也含有丰富的磷（phosphorus）和其他矿物质，以及大量的复合维生素B。与多数牛肉和猪肉相比，家禽的肉脂肪更低，同时家禽的肝富含维生素A。对于小型农场和家庭饮食而言，家禽是相对更方便的活物，因为它们的个体体型较小。与肉

和奶制品相比，自然状态下的蛋更容易保鲜，为了便于储存

和运输，蛋可以有多种加工方式。

鸡、鸭、鹅等禽类屁股上端长尾羽的部位，学名“腔上囊”，是淋巴腺体集中的地方，因淋巴腺中的巨噬细胞可吞食病菌和病毒，即使是致癌物质也能吞食，但不能分解，故禽“尖翅”是个藏污纳垢的“仓库”。

4. 饲养管理技术

(1) 前期准备

家禽出栏之后，需要及时清理栏舍内的粪便，还要进行地面与墙壁的清洗工作，使饲养环境更加干净。待栏舍清洁、干燥之后，需要用石灰水等进行全面的消毒工作，保证栏舍干净与整洁。消毒之后需要空置 15d 左右，确保栏舍内残留的消毒药剂不会对家禽的健康造成影响。如果上一批家禽出现了传染病，还需要用福尔马林等具有强杀菌效果的消毒剂进行消毒，待味道散尽之后才可以进雏。

(2) 接雏管理

在禽雏进入饲养场所之后，需要将禽雏箱一同放入其中，2h 左右之后，两者的温度基本持平，再将禽雏放出，减少因为温度骤然变化所造成的问题。

禽雏进入鸡舍之后 3h 左右，可以为其提供适当的水分，并在其中加入一定的糖分、维生素，水温要适宜，并保证水源干净。饮水之后可以为其提供相应的饲料，前 3d 左右可以为其提供湿食，利于其消化，但是需要保证湿度适宜，并且要在喂食之前配置饲料，防止因为放置时间过长而出现变质现象。

（3）日常管理

①合理配比饲料

对于家禽的饲养工作来讲，要想保证其健康生长，就需要保证饲料的实际配比合理。首先是需要保证饲料成分明确、干净卫生，并且没有不良的添加剂，如果饲料放置时间过长，则需要及时进行处理，不能让家禽食用这些饲料。在实际喂养的过程中，需要重视营养的均衡性，特别是在产蛋期间，一定要保证营养的全面性，在饲料中加入钙等家禽需求量较大的元素。

②饮水合理

在实际饮水的过程中，如果水质情况并不是非常好，对家禽的健康也会造成较大的影响，容易使家禽出现疾病。在育雏的过程中，如果不能保证饮水的安全与健康，则可能会直接造成禽雏死亡，而这一情况就会使饲养人员承担较大的经济损失。所以，一定要重视相关问题，为家禽提供充足的饮用水，并定期进行更换，杜绝饮水不足或者是不卫生等，减少额外支出。

③保证卫生

在家禽的实际饲养过程中，所使用的器具一定要注意卫生，如果一些器具在卫生方面不达标，就非常容易造成病菌扩散，对于家禽的健康会产生非常大的影响。所以，在使用饲养器具之后必须进行消毒

，经过消毒之后才能继续使用。在饲养过程中，需要每天进行饮水设备与喂食设备的清洗，并且保证饲养室地面绝对的干燥与整洁，避免因细菌的繁殖而使家禽染上传染病，造成严重的后果。养殖场可以按照自身的实际情况，制订相应的消毒计划并落实到位，降低出现污染的可能性。在养殖室入口处需要设置相应的消毒池，养殖人员或车辆进入之前必须进行全面的消毒。

在实际饲养过程中，必须定期进行消毒，通过专用的消毒药物保证消毒工作的实际效果，如使用新洁尔灭等消毒剂，保证消毒工作落实到位。在实际消毒的过程在主要分为 2 种方式，

一是生物消毒方式，即首先将栏舍中所有的物品清洗干净，然后晾干，并在此之后使用消毒灵等进行消毒。

二是化学法消毒，即使用化学药剂进行消毒，常用的药物有甲醛等。对比 2 种方式，化学法消毒所获得的效果更好，所以使用范围较大。

④环境适宜

要想保证家禽健康生长，就需要为其提供适宜的生存环境，如合理控制栏舍的湿度、温度等。在保证环境良好的情况下，使其健康生长。当栏舍内温度较高、空气湿度较大时，要及时通风透气。

5. 疾病预防

要想有效预防或控制疾病的出现，需要采取多项措施。

一是需要保证同一批禽雏在同一天进入养殖场，如果禽

雏数量较多，则需要保证间隔时间比较短，最好不要超过5d。通过这一方式，可以有效保证消毒与清洁效果，减少感染问题的出现，进而降低出现传染病的可能性。

二是进行疫苗接种。养殖人员需要按照当时的实际情况，为禽雏接种相应的疫苗，选择合适的接种时间做好免疫工作，使疾病预防效果更好。例如，针对禽霍乱，需每年定期对家禽接种巴氏杆菌苗；针对鸡传染性法氏囊病，可用鸡胚弱毒疫苗对母鸡进行饮水免疫；针对鸭瘟，需在 10~15 日龄在注射鸭瘟疫苗。

二、水产的定义

海洋、江河、湖泊里出产的动物或藻类等的统称，一般指有经济价值的，如各种鱼、虾、蟹、贝类、海带、石花菜等。

1. 产业现状

随着水产科学技术的发展，配合饲料的营养成分全面而合理、适口性好、散失浪费少、投喂方便、饲料报酬高等优点，已逐渐被广大养殖者所认识和接受。笔者在基层调查时发现，使用配合饲料养殖水产动物，其效果相差甚大。究其原因，是在选择和使用配合饲料过程中，忽视了一些重要的问题，现浅析如下，供养殖者参考。

(1) 饲料的质量

不少养殖户在选择饲料时，首先考虑的是饲料价格而不是质量。选用廉价的劣质饲料，虽然降低了饲料成本，但对鱼、虾刺激、对水质的污染、致病使用药物的开支反而更大，可谓得不偿失。这也是水产养殖生产中的最常见的误区。例如，池塘用菜籽饼养鲫鱼，研究发现被摄食的菜籽饼不到 20%

，其余 80%变成了肥料，由于菜籽饼在水中是经过生态转化后才能被鱼利用，所以效率大减。又如，一些饲料厂家为了追求高额利润，采用羽毛粉等代替鱼粉作为动物蛋白源，虽然蛋白质含量很高，但养殖的鱼、虾消化吸收的很少，造成饵料系数上升，养殖效率下降。因此，挑选产品质量相对稳定的品牌饲料产品，比使用原料饲料(饼粕、谷麦类、糠麸类等)和自制颗粒饲料获得的养殖效果和利润更高。

(2) 驯食和转食

鱼、虾等水产动物的摄食行为受条件反射影响和对饲料有选择性，在投喂配合饲料和变换饲料品种、规格时，必须经过一段时间的驯化。通过驯化，使养殖鱼、虾形成定点、定群抢食的习惯，如机投饲料应在进入水下 50cm 以内大部分被吃掉，避免营养成分的溶解损失，另外，在抢食过程中，可促使鱼、虾消化系统分泌大量消化酶，同时水体表层溶氧充足，有利于对饲料的消化吸收。驯食的方法：选择安静且送料方便、池水较深、有利于鱼、虾快速集中的地方为投饵台或安装投饵机。人工驯食，每天 3~4 次，每次 1 小时左右，要求少撒慢撒；投饵机驯食，开始将投饲速率调小些，能见到鱼、虾在水面上摄食时提高投饲速率。一般经过 5~7 天的耐心驯食，最后即可确定每天每次的投饲时间及投饲速度。

(3) 投饵机使用

用自动投饵机投饵省时、省力，能减轻劳动负担。但有些养殖者往往使用不当，一方面，很大的池塘仅用 1~2

台投饵机，且安装在池子的一端，在另一端的鱼、虾刚刚游到投撒区域，还没有吃到饲料，就自动停机了；另一方面，开机时不论鱼、虾怎样吃食，机器都投饵，到鱼不吃时，机器仍在投，饲料沉底，不但造成饵料浪费而且坏水。因此，安装投饵机要根据池塘的大小，确定每只池塘安装投饵机的台数，并调好投撒的远近距离及间隔时间；选择适合的位置，应面对鱼、虾池的开阔面；水位要深，以利鱼、虾抢食；同时要观察和经常检查鱼、虾的吃食、生长速度、食台底部是否有残饵和鱼病等情况，及时调整投饵量。

（4）水中的溶氧

溶氧状况是影响养殖鱼、虾摄食量及饲料食入后消化吸收率，以及生长速度、饵料系数(每生产 1kg 水产品所需饲料的量)高低的重要因素。据有关资料显示，鱼类在溶氧 3mg/L 时的饵料系数，要比 4mg/L 时增大一倍，生长在溶氧 7mg/L 中的鱼生长速度比生长在溶氧 4mg/L 中的鱼快 20%~30%，而饵料系数低 30%~50%。当水中溶氧量达到 4.5mg/L 以上时，鱼、虾的食欲增强极为明显；达到 5mg/L 以上时，饵料系数达到最佳值。当前水产养殖过程中，水中的溶氧水平往往达不到应有的要求而影响饲料报酬。因此，为了保证养殖动物最佳限度利用所投喂的饲料，达到充分生长的目的，水中的溶氧应不小于 5mg/L~7mg/L。因此，在高产、高密度养殖时，要考虑安装增氧机，并在养殖过程中要经常测定溶氧指标，采取加水换水、改善底质、使用增氧机等措施，来达到溶氧充足，利于消化吸收、降低饵料系数的

目的。

（5）池塘的底质

经过养殖鱼虾的池底，一般都有腐烂的残饵、死亡的动物尸体、有害气体(如沼气等)及重金属等有害物质。在不良水环境中养殖鱼、虾容易受到刺激，也易于感染疾病。据试验，发生疾病后，鱼、虾一般要停止生长 5~15 天，即在发病及治疗期间，所投喂的饲料将白白的浪费。因此，在苗种放养前，要清除池底过多的淤泥，平时做到勤巡塘、勤观察、勤检查，观察水质和底质的变化，使用水质改良剂(如沸石粉、活性炭、陶土、光合细菌、EM 菌等)，定期作水质理化指标化验和分析，发现问题及时处理，使水体中的 pH 值、盐度、溶氧、氨氮、亚硝酸盐等均在良好的控制范围内。

（6）野杂鱼控制

精养鱼、虾池在加水、换水和投草时，很难避免混进一些野鱼、虾或卵，它们在池中繁殖生长，与养殖鱼、虾争食、争氧、争空间。据调查，平均每亩鱼、虾池在收获时有野杂鱼、虾 25kg，假设饵料系数为 1.5，其所耗去的饵料费就达每亩 150~200 元。因此，在苗种放养前，要彻底清塘消毒，经密眼网过滤进水，投喂水草时要经消毒处理，防止混入野杂鱼、虾及受精卵。

2. 特色

（1）汤鱼

汤鱼即与汤鸭生长于同一池塘中的鱼。因塘水四季保持温暖，水中生物繁多，食物丰富，故鱼生长快而特别肥美鲜嫩、骨殖脆软，其中尤以金色鲤鱼为最。

(2) 白甲鱼

湖南之鱼无不以洞庭为渊藪，然也有例外如白甲鱼，主产于湘、资、沅、澧中上游各河滩水库，尤以沅水支流的酉水为最，洞庭湖中则偶或有之，亦无非意外流落至此。白甲鱼又名洋鲫，俗称沙鱼，细鳞、肥嫩、刺少、味美，大可达3~4千克，属名贵野生鱼类，特为沅江流域各地居民所珍视。白甲鱼以头部红烧最妙，系20世纪30年代沅陵县名厨张来沅所创地方风味大菜，声望之隆，乃至当地中等以上之家每届清明上坟，必以这道菜作为奠仪供奉祖先。1926年贺龙元帅驻军沅陵，当地名绅唐凤鸣招张来沅特制红烧沙鱼头一款飧之，大获称赏。白甲鱼如今仍可吃到，去湘西猛洞河游览，若遇游艇尾部水中拖有网篮，其中便是，活杀现烹，美景当前，佳鱼佐酒，不啻神仙。最要紧是吃鱼时须配炒青菜一碟，方能透彻领略沙鱼之美

(3) 毛叶花

岳阳人所谓毛叶花，学名鲚，又称刀鱼，以其头小腹大，尾长而宽扁，宛若凤翎，故别称凤尾鱼，广泛分布于湘中水网，即使某些与江河隔绝的内湖亦可见到，而以洞庭湖出产为盛，占全部鱼产10%~15%以上。毛叶花分大、小两种，大毛叶花为长颌鲚，为每年春季从海洋沿长江溯水入湖产卵之洄游性鱼类。小毛叶花称短颌鲚，原亦属洄游性鱼类，后来在湖中定居，较前者体形略小，下颌亦较短，常见个体一般不超过10厘米；

或许其本来即长颌鲚，由于定居洞庭湖后适应环境的缘故，才发生了以上变化。毛叶花晒成鱼干出售，形如刨木花（俗亦称刨花鱼），极价廉。然唯其价廉，乃成旧时贫寒之家一味荤菜，或炸焦，或煮汤，虽口感粗劣，究属动物蛋白，足以养人。

（4）穿针子

鱼曾经是洞庭湖著名特产，大小形状与银鱼仿佛，但上颌特长而尖，颇像注射器的针头，亦似旧时妇女用来引线穿过针孔的工具“穿针子”，故将其径直呼为穿针子。清乾隆（1736-1796）时期所撰《湖南通志》：“鱼一斤千头，嘴有刺，多产湖中。”实则这种鱼本来生活在近海，溯流入洞庭湖后无法返回，这才定居并繁殖成群。穿针子虽小而肉丰厚，制成的鱼干煨汤极鲜甜，炒豆豉辣椒尤具风味，每临秋季，洞庭渔民辄以专用网具捕捞上岸，晒制干鱼可达5万余千克，如今绝迹于市。

（5）祁阳笔鱼

明代《徐霞客游记》中载笔者途经祁阳，在浯溪一带湘江水域中发现“其下有鱼曰‘竹鱼’，小而甚肥，八九月重一两斤，他处所无也。”竹鱼即铜鱼，鲤科，体延长，前部圆筒形，后部侧扁，背部古铜色，故名。因其头小，吻尖长，口须粗长，形如毛笔，俗称“笔鱼”，分布于湘、资、沅、澧上游，以肉嫩味美著称，自古被视为席上之珍。

（6）湖南过山鳅

即胡子鲶

，主要分布于湘江上游的溪流中，体延长形，能耐低氧环境，且能蛇行穿越旱地，从这一水域移居另一水域。民间讶其这一特性，将之称作过山鳅。肉质腴美细嫩，多脂而滋味鲜甜，最为粤中食家所重，称“虱”，誉为天下第一河鲜。

(7) 鲶拐子

即鲇，或鲶鱼。色青黄灰黑，头大嘴阔，相貌丑陋而眼神阴险，体滑溜不易捕捉，湘人特于“鲶”后缀以“拐子”二字，意谓要小心提防、对付的家伙。湖南鲶鱼分南方大口鲶(哇子、大河鲶)及鲶两种，前者为江湖常见的大型鱼类，主要分布于湘、资、沅、澧四水，个体最大可达40千克；后者主产于洞庭湖，小者斤余，大者5千克左右，均堪称湘中佳味。肉质丰美无刺，柔嫩细腻，清蒸、红烧无不相宜，且能利尿催奶，颇具补益之功；其膘肥厚，干制成鱼肚，尤为席上珍馐。

(8) 翘鲇子

湘产鲇鱼不下四种，即俗称青梢、红梢、鸭嘴红梢、翘鲇子等，其中尤以后者嘴颌上翘，予人印象特深而最有名。鲇鱼为肉食性鱼类，性情凶悍，行动敏捷，专以小鱼为食，为池塘养鱼天敌，故无法养殖，一直赖天然出产，市场偶或可见，而售价居高不下，远贵于一般鱼品。鲇鱼以肉白似雪而享其名，质地紧实，口感细嫩鲜美，历来被视为上等食用鱼。然其细刺繁多，颇为狼吞虎咽者所恶，故尤宜温文尔雅、淡定神闲中细品其美。李时珍《本草纲目》谓鲇鱼“开胃下食，去水气，令人肥健。”营养价值显然极高。

(9) 横叉子

即鳊鱼。躯干呈圆筒形而细长如杆，又称杆鱼、横杆子；

其尾鳍岔开，整鱼形同晾晒衣物时使用的叉子，故有横叉子之称，学名之“鱮”，反令人不知所云。横叉子于水中倏忽来去，疾如流矢，强悍如西楚霸王，故《本草纲目》论曰：“鱮，敢也……吞陷同类，力敢而陷物者也。”且其性情激烈暴躁亦如楚霸王，撞网即拼力挣扎而死，罕有活着出水之事。李时珍尤论其狠：“大者三四十斤，啖鱼最毒，池中有此，不能畜鱼。”这也正是其味美的缘故。横叉子个体颇大，“三四十斤”只能称作一般，洞庭湖中所出，最大可达50余千克。

（10）赤眼鱮

俗称“红眼草鱼”。《尔雅翼》：“鱮鱼目中赤色一道横贯瞳，鱼之美者，谓之赤眼鱮。”体态修长，呈纺锤形，外形与草鱼相似，属洄游性鱼类，平时生活在海中，每年春夏间溯江而上，产卵于湘省水网各清冽急湍之水底沙砾中，立秋后复入海。赤眼鱮性情孤僻而十分机警，故“喜独行，极难取，见网辄遁。”食性颇杂，以螺蚌为嗜好。其滋味亦由此而来，肉质柔脆而甘，极鲜美。

（11）鱧鱼

通体棕黑，缀满不规则深色斑点，乍看形如枯柴，故湘人径呼为柴鱼。又有黑鱼、乌鱼、柴火头之称，更以其“首有七星，夜朝北斗，有自然之礼，故谓之鱧。”（见《本草纲目》）而民间冠以“七星鱼”之称谓，颇神秘。不仅如此，鱧鱼更有可怪异处，即如《尔雅·释鱼》所云：“诸鱼中惟鱧鱼胆甘可食”

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/876121211123010105>