

无公害农产品标准化生产技术丛书



无公害肉犬 标准化生产

农业部市场与经济信息司 组编

傅润亭 王红军 主编

中国农业出版社



无公害农产品标准化生产技术丛书

无公害 肉犬标准化生产

农业部市场与经济信息司 组编

傅润亭 王红军 主编

中国农业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

无公害肉犬标准化生产/农业部市场与经济信息司组编; 傅润亭, 王红军主编. —北京: 中国农业出版社, 2005. 12

(无公害农产品标准化生产技术丛书)

ISBN 7-109-10328-5

I. 无... II. ①农...②傅...③王... III. 肉用型—犬—饲养管理—无污染技术—标准化 IV. S829.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 114446 号

中国农业出版社出版

(北京市朝阳区农展馆北路 2 号)

(邮政编码 100026)

出版人: 傅玉祥

责任编辑 黄向阳

北京智力达印刷有限公司 新华书店北京发行所发行

2006 年 1 月第 1 版 2006 年 1 月北京第 1 次印刷

开本: 787mm×1092mm 1/32 印张: 4.25

字数: 86 千字

定价: 5.10 元

(凡本版图书出现印刷、装订错误, 请向出版社发行部调换)

《无公害农产品标准化生产技术丛书》

编写委员会

主 任：牛 盾

副主任：张玉香 傅玉祥 张延秋
徐肖君

委 员：周云龙 董洪岩 薛志红
傅润亭 王 健 王金洛
胡 宏 方晓华 李承昱
陈永红

《无公害肉犬标准化生产》

编 写 人 员

主 编 傅润亭 王红军

副 主 编 王鸿英

编写人员

- | | | |
|-----|-----|--------------|
| 傅润亭 | 第一章 | 无公害肉犬概述 |
| 王红军 | 第二章 | 标准化肉犬舍建设 |
| 王鸿英 | 第三章 | 肉犬良种识别及选购 |
| 郭士明 | 第四章 | 无公害饲料配制及使用 |
| 张 健 | 第五章 | 无公害肉犬的科学饲养管理 |
| 郭立力 | 第六章 | 卫生防疫与疫病防治 |
| 肖建国 | 第七章 | 废弃物处理与环境控制 |

序



党的十六届五中全会通过的“十一五”规划建议明确提出，要“加快农业标准化”，并将这项工作作为推进现代农业建设和建设社会主义新农村的一项重要措施。农业标准化，是现代农业的重要标志。没有农业的标准化，就没有农业的现代化。国内外农业发展实践充分表明，推进农业标准化，是进一步深化农业结构调整，提升农业综合生产能力，发展高产、优质、高效、生态、安全农业的重要基石，是农业资源保护、农业投入品规范使用、农产品质量安全管理、农业技术推广应用和农村经济组织改造的重要结合点，是保障农产品消费安全、提高农业产业竞争力的关键。

经国务院批准，农业部于2001年开始启动实施了旨在全面提高我国农产品质量安全水平的“无公害食品行动计划”，并把标准化作为推进这项工作的切入点和重要抓手。近几年来，全国上下都在大力推行无公害农产品的标准化生产。截止目前，农业部已发布318项无公害农产品标准，并已建设各类农业标准化示范区539个，各省建立的示范区达3000多个。从2006年开始，农业部还将以国家级农业标准化示范县（农场）的创建为突破口，大力发展无公害农产品，全面推进农业标准化。

推进无公害农产品标准化，很关键的一个环节就是使广大农业生产经营者懂得什么是无公害农产品的标准，怎样按

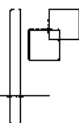
标准化生产无公害的农产品。这套丛书面向广大农民以及农业系统的管理和技术人员，以图文并茂的形式，详细介绍了无公害农产品的标准化生产技术，具有很强的实用性和可操作性。希望这套丛书的出版，在指导农业生产经营者进行无公害农产品生产、提高种植和养殖水平、增加生产经营效益以及保障农产品消费安全、促进农业产业结构调整 and 推进现代农业建设方面能够发挥积极的促进作用。

农业部副部长



2005 年 12 月

前言



随着我国广大人民物质生活水平的不断提高，对食品的要求已从温饱转向口味和营养，犬肉恰恰符合了这两点要求。犬肉味道极为鲜美，有“犬肉滚三滚，神仙站不稳”一说，且犬肉营养丰富，是四季进补之佳品。近年来，许多地方的犬肉市场出现了购销两旺的可喜景象。有些地方甚至出现犬肉断档现象。但从畜牧业的发展角度看，我国目前肉犬业必须走科学化的发展道路，否则势必要走弯路，造成不必要的经济损失。

本书从我国近年来肉犬生产实践中的实际出发，依据国家和地方颁布的肉犬标准化生产的管理办法，参照肉犬标准化生产基地的实际生产模式，对如何进行养殖场的建设，如何进行饲养管理，如何选择种犬，如何做好肉犬卫生防疫与疫病防治，如何进行环境控制等进行了较为详细的叙述。

本书在编写过程中，参考了国内外有关文献资料。但限于学术水平和实践经验，书中难免存在不足和疏漏，恳请读者批评指正。

编 者

2005年9月

《无公害农产品标准化生产技术丛书》

书 目

概述

农业标准化基本知识读本

养殖业类

无公害肉鸡标准化生产

无公害仔猪标准化生产

无公害肥育猪标准化生产

无公害肉牛标准化生产

无公害肉兔标准化生产

无公害獭兔标准化生产

无公害绵羊标准化生产

无公害鸭标准化生产

无公害蜜蜂标准化生产

无公害大黄鱼标准化生产

无公害南美白对虾标准化生产

无公害泥鳅黄鳝标准化生产

无公害罗非鱼标准化生产

无公害斑点叉尾鲴标准化生产

无公害淡水虾标准化生产

无公害鲜鳊标准化生产

无公害海参标准化生产

无公害紫菜标准化生产

无公害蛋鸡标准化生产

无公害母猪标准化生产

无公害瘦肉猪标准化生产

无公害奶牛标准化生产

无公害毛兔标准化生产

无公害山羊标准化生产

无公害肉犬标准化生产

无公害鹅标准化生产

无公害肉鸽标准化生产

无公害鲢鳙鱼标准化生产

无公害河蟹标准化生产

无公害鳊鲢标准化生产

无公害虹鳟标准化生产

无公害鳊鱼标准化生产

无公害扇贝标准化生产

无公害鲍鱼标准化生产

无公害海水蟹标准化生产

种植业类

无公害小麦标准化生产

无公害玉米标准化生产

无公害桃标准化生产

无公害梨标准化生产

无公害甜樱桃标准化生产

无公害西瓜甜瓜标准化生产

无公害龙眼标准化生产

无公害荔枝标准化生产

无公害白灵菇、杏鲍菇标准化生产

无公害鲍鱼菇、蟹味菇标准化生产

无公害草菇、蘑菇标准化生产

无公害番茄标准化生产

无公害大白菜、结球甘蓝标准化生产

无公害茄子标准化生产

无公害金银花茶标准化生产

无公害甘草标准化生产

无公害水稻标准化生产

无公害大豆标准化生产

无公害草莓标准化生产

无公害苹果标准化生产

无公害葡萄标准化生产

无公害香蕉标准化生产

无公害芒果标准化生产

无公害芦笋标准化生产

无公害山药标准化生产

无公害辣椒标准化生产

无公害豆类蔬菜标准化生产

无公害蒜类蔬菜标准化生产

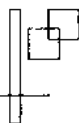
无公害黄瓜标准化生产

无公害桔梗、百合标准化生产

无公害天麻标准化生产

无公害莼菜标准化生产

目 录



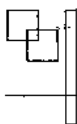
序 前言

第一章 无公害肉犬概述	1
一、肉犬的经济价值	1
(一) 犬肉的营养学价值	1
(二) 肉犬产品的药用价值	2
二、肉犬无公害标准化生产的意义	4
第二章 标准化肉犬舍建设	6
一、肉犬场场址选择标准	6
二、肉犬场的布局	7
(一) 肉犬场区域划分	8
(二) 肉犬场整体布局	9
(三) 规划犬舍的注意事项	10
三、肉犬舍的建设	11
(一) 肉犬舍的建筑原则	11
(二) 肉犬舍的建筑要求	13
(三) 大同犬舍的建筑要求	14
(四) 肉犬舍的种类	15
(五) 肉犬养殖设施	19

第三章 肉犬良种识别及选购	24
一、肉犬的品种及生物学特性	24
(一) 肉犬的品种	24
(二) 肉用犬的生物学特性	31
二、肉犬的选择	34
(一) 优良肉种犬的选择	34
(二) 肉用犬杂交生产技术	35
第四章 无公害饲料配制及使用	37
一、肉犬必需的营养需要	37
二、无公害饲料的种类及营养价值	37
(一) 肉用犬饲料种类	38
(二) 各种饲料的营养价值	40
(三) 饲料中有害物质的鉴别	44
三、肉犬的营养标准及配方	48
(一) 肉犬的营养标准	48
(二) 肉犬的日粮配方 (仅供参考)	49
四、肉犬日粮的配制	50
第五章 无公害肉犬的科学饲养管理	52
一、肉犬的饲养管理原则	52
(一) 不同年龄、不同种类的肉犬分群饲养	52
(二) 饲料搭配应合理	52
(三) 饲喂应定时定量	52
(四) 饲料温度要适当	53
(五) 调换饲料应逐渐增减	53
(六) 食物和饮水应注意卫生	53
(七) 犬舍应通风良好, 有防暑防寒设施	53
(八) 保持犬舍卫生	54

(九) 保持犬体卫生	54
(十) 保持犬舍适当的犬舍相对湿度	54
(十一) 加强运动, 增强体质	54
(十二) 观察犬的健康状况	56
(十三) 做好生产纪录	55
二、肉犬四季的饲养管理	55
(一) 春季管理	55
(二) 夏季管理	56
(三) 秋季管理	57
(四) 冬季管理	57
三、肉犬各阶段的饲养管理	57
(一) 犬群分类	57
(二) 种公犬的饲养管理	58
(三) 管理繁殖母犬的饲养	59
(四) 仔犬的饲养管理	63
(五) 幼犬的饲养管理	64
(六) 肥育肉犬饲养管理	66
第六章 卫生防疫与疫病防治	69
一、肉犬舍的卫生与肉犬的保健	69
(一) 肉犬舍的卫生	69
(二) 肉犬的保健	70
二、肉犬的疫病防制措施	74
(一) 犬的免疫接种	74
(二) 药物选择	75
(三) 药物使用原则	75
三、常见犬病防治	76
(一) 肉犬常见的传染病	77

(二) 常见寄生虫病	89
(三) 常见内科病	100
(四) 肉犬常见的中毒病	105
第七章 环境控制与废弃物处理	109
一、无公害肉犬场的环境控制	109
(一) 养犬场对环境污染分析	109
(二) 养犬场环境控制	111
二、废弃物的处理与利用	119
(一) 粪尿的处理与利用	119
(二) 污水的处理与利用	121
主要参考文献	123



第一章

无公害肉犬概述

随着市场经济的不断发展，人们要求养犬的形式发生变革，肉犬的规模化养殖将是一种不可逆转的趋势。据不完全统计，目前，全国肉犬养殖规模在 30 只以上的有 2 000 家左右；一般饲养规模都在 40~60 只；规模达 100 只以上的不超过 300 家。饲养量在 10 万只左右，远远不能满足市场的需求。因此，养犬业有很大的发展潜力。

一、肉犬的经济价值

肉犬全身都是宝：犬肉可以食用；犬皮、毛可制衣、帽及工艺品；犬血可制药；犬内脏各有药效。养殖肉犬，主要是通过销售犬的肉、皮、血和内脏来获取经济效益。由于近年来人民生活水平的不断提高，犬肉需求量迅速上升，所以犬肉市场价位一涨再涨，这就意味着发展肉犬生产不仅有广阔的市场，而且有很高的经济效益。

（一）犬肉的营养学价值

犬肉营养价值很高，每 100 克犬肉含蛋白质 14.5 克，脂肪 23.5 克，可与牛肉、猪肉相媲美，而且含有钾、钙、

磷、钠及多种维生素和氨基酸，人体所需的十种氨基酸、赖氨酸、胶原蛋白的含量，都超过了猪、羊、牛、鸡等动物肉的含量，为畜、禽含量之首，是理想的营养食品。通过不同种畜禽肉品的常量化学成分（表1-1）和氨基酸的含量（表1-2）的比较，犬肉的甘氨酸及脯氨酸的含量是其他肉类的1~3倍，而甘氨酸与脯氨酸是犬肉具有保健功能的基本因素。这都说明犬肉是属于高蛋白、低脂肪的保健食品。

表1-1 不同种畜禽肉品的常量化学成分（%）

品 种	蛋 白 质	脂 肪	灰 分
猪 肉	77.15	24.15	4.01
牛 肉	74.09	23.92	3.40
羊 肉	65.85	32.14	4.79
兔 肉	91.94	7.20	5.73
鸡 肉	82.69	5.75	5.15
犬 肉	88.04	8.76	3.20

表1-2 各种畜禽肉品氨基酸的含量（%）

氨基酸	赖氨酸	亮氨酸	蛋氨酸	苯丙氨酸	缬氨酸	精氨酸	组氨酸	甘氨酸	丙氨酸	谷氨酸	天冬氨酸	脯氨酸
猪 肉	7.23	6.54	1.90	3.20	3.97	5.23	3.01	3.22	4.60	11.64	7.11	2.74
牛 肉	7.6	11.7	-	3.2	0.8	7.5	1.8	2.1	3.7	15.5	4.5	5.8
羊 肉	5.55	1.85	4.21	3.31	4.14	1.99	3.29	4.02	11.30	6.11	1.40	5.41
兔 肉	9.6	12.0	3.6	1.8	4.9	6.9	1.1	4.2	2.8	16.4	1.9	7.7
鸡 肉	7.2	11.2	3.7	3.5	—	6.5	2.5	0.7	2.3	16.5	3.2	4.7
犬 肉	9.16	5.96	2.06	6.18	3.67	5.73	4.12	8.25	7.10	10.08	10.31	7.79

（二）肉犬产品的药用价值

我国著名的医学巨著《本草纲目》对犬肉产品的药用价

值均有详细记载，摘录如下：

1. **犬肉** “安五脏，补绝伤，轻身益气。补胃气，壮阳道，暖腰膝，益气力。补五劳七伤，益阳气，补血脉，厚肠胃，实下焦，添精髓，和五味，煮空心食之”。

2. **犬血** “咸、温无毒，治癫痫发作。热饮治虚癆吐血。”

3. **犬脑** “和蒲黄灰外敷可治头风痹，眉发火癰。以犬脑外敷治鼻息肉、下部诸疮。”

4. **犬心** 主治忧惹气，除邪。治风痹鼻衄及下部诸疮。

5. **犬肝** 可治脚气攻心。肝切碎后与米同煮成粥，加入五味子同食，可治下痢腹痛。煮熟后冷食亦有益于肝脾。

6. **犬胆** 味苦、性平，有小毒。有明目之功，治眼赤涩痒（将胆汁点眼中）。主治鼻衄，止消渴，杀虫除积，能破血。血气痛及伤损者，热酒服半个，淤血尽下。取汁滴入可治鼻血、鼻痛、鼻息肉、恶疮、刀伤、瘰出血。

7. **犬肾** 性平，微毒。主治妇女产后肾劳如症，妇女体冷者。

8. **犬鞭** 味咸，性平，无毒。有补精益髓之功能。主治阳绝伤中，阳痿不起，女子带下十二疾。男子精冷精液稀薄者服之有效。

9. **犬壅丸** 焙干服之可治妇女十二疾。

10. **犬骨** 味甘，性平，无毒。烧灰可治下痢、生肌，各种疮痍。犬骨浸泡酒，具有祛风除湿、活血止痛的功效，可治风湿性关节炎、风湿痛、腰腿无力和四肢麻木等症。

11. **犬头骨** 烧灰服之可治久痢、癆痢、痢疽疮等症，可壮阳、止疟。

12. **犬乳** 用白犬乳点眼（其出生仔犬目未开时），可

治青盲及脱发症，用犬乳经常涂擦有显效，并有乌发之功。

13. 犬宝 是病犬胃中的结石，以色白、质细腻、指甲划之可留印痕、断面有层纹者为佳品。含碳酸钙、碳酸镁、磷酸镁等化学成分。性味甘咸、平；能开郁降逆，主治噎膈、反胃、脘胀。使用时研成细末，掺入宝珍膏内摊在犬皮上制成；能消痞止痛，主治病瘕痞块。

14. 犬皮 可制成犬皮膏药，原名“消痞犬皮膏”，是中医外用药。用阿魏、肉桂、丁香等研成细末，掺入宝珍膏内摊在犬皮上制成。能消痞止痛，主治病瘕痞块、筋骨病痛等症。

二、肉犬无公害标准化生产的意义

随着我国广大人民物质生活水平的不断提高，对食品的要求已从温饱转向口味和营养，犬肉恰恰符合了这两点要求。犬肉味道极为鲜美，有“犬肉滚三滚，神仙站不稳”一说，且犬肉营养丰富，是四季进补之佳品。近年来，许多地方的犬肉市场出现了购销两旺的可喜景象。有些地方甚至出现犬肉断档现象。但从畜牧业的发展角度看，我国目前肉犬业必须走科学化的发展道路，否则势必要走弯路，造成不必要的经济损失。

肉犬的发展也必然经历一个由无到有，由小到大的过程，并逐步走向由分散到集约，由专业化生产到产业化经营不断发展的趋势。产业化生产的特点是规模大，生产效率高，经济效益高。肉犬生产只有实现规模化才能求得发展。规模化养殖也是肉犬市场的需要，市场要为人们提供充足、优质的犬肉，从农村收来的散在饲养的犬，不但质量得不到