

02**육계의 출하 작업 요령과 주의할 점은 무엇인가요?**

잘 길러놓은 닭이라 할지라도 출하 작업이 잘못되어 육계의 품질을 저하시키는 경우가 있으므로 닭을 출하하기 2~3시간 전에 사료통을 제거하고, 작업에 편리하도록 치울 수 있는 모든 기구는 치워놓으며, 출하 작업 시에는 실내를 약간 어둡게 해주고, 철망, 못 등에 상처를 입지 않도록 주의합니다.

환기장치는 계속 작동시키고, 닭을 난폭하게 다루지 말고 계사 내에서는 큰 소리를 내지 않습니다. 한 상자에 넣는 마릿수를 너무 많지 않게 하고 닭을 전부 실은 후에는 가급적 빨리 운반하도록 합니다.

출하 후에는 즉시 계사를 완전히 청소하고 소독을 하여 다음 입추에 대비합니다. 다음 입추 시까지 최소한의 계사 휴식기간을 가지도록 합니다.

육계의 번식

중지보존과 계사 관리

사육관리

항생제대체제제의
응용계사시설과
환경관리

투수관리

생리학적
이론과 동물
관리위생과 질병
예방

경영관리