

# 推动中国肉鸡产业升级的路径

核心提示：通过建立健全全程追溯体系，加大对肉鸡产品的监管力度，避免问题产品的出现，便于肉鸡产品的质量控制，及时查找问题和不足，并提高快速处理和解决隐患问题的能力，有效保障食品安全，构建鸡肉产品良好的信誉，从而拉动鸡肉产品消费的增长。

## 一、降低鸡肉生产成本，提高产品的竞争力。

美国农业部监测数据显示，2011年10月上旬，美国农场玉米价格为每蒲式耳（约合25.4千克）5.92美元，折合人民币1.48元/千克，而中国玉米的价格约2.2元/千克，要比美国玉米高出50%左右，肉鸡饲料中玉米占55%左右，美国鸡肉饲料成本比中国鸡肉饲料成本低得多。

从我国经济发展来看，我国饲料粮价格、劳动力价格和燃料价格的持续增长态势已不可避免，根据2011年11月生产监测数据，肉鸡养殖成本中，雏鸡费用较去年同期增长迅速，饲料总费用和人工成本生产费用中也增长较快，分别比去年同期增长7.29%和19.1%。通过观察肉鸡产品的历史价格数据规律可以发现，肉鸡产品价格不可能长期在高水平维持，当肉鸡产品价格不景气时，持续增长的生产资料价格必将会威胁到肉鸡产业的整体效益。

根据美国农业部(L5SDA)统计数据显示，美国目前鸡肉价格折合人民币10.4元/千克，欧洲鸡肉价格折合人民币11.5元/千克。中国目前的鸡肉价格为13元/千克左右，是美国的1.25倍，欧洲的1.13倍，如此巨大的价格优势，确实使中国同行产生“望尘莫及”的感慨。也使得美国人和拉美国的鸡肉向中国大量涌入。

我国肉鸡产业要降低鸡肉生产成本，当前的首要任务就是要解决我国肉鸡产业劳动效率低下的问题。社会的进步主要体现在生产力的发展，劳动生产率就是衡量生产力的核心指标。我国肉鸡产业劳动生产率普遍较低，人均饲养父母代肉种鸡约3000-5000套，养商品肉鸡很难超过11000。而在欧美国家，每人可管理2栋105米×23米鸡舍，平均每人可饲养35200套父母代肉种鸡；在商品肉鸡的生产方面，实现高度自动化，具体体现在鸡舍的发电、供水、供料、光照、环境控制等方面，全部实现自动化，每人每天可管理四栋12米×150米的鸡舍，平均每人可饲养商品肉鸡12-20万只；在屠宰加工方面，从鸡舍抓鸡，到鸡肉分割，产品包装实现全自动，每周屠宰规模为100万只的肉鸡加工厂只有职工1200人，两条生产线平均每分钟屠宰210只。因此在肉鸡整个养殖生产过程中，欧美国家劳动效率是我国的10倍。

决定劳动力价格的只有劳动生产率这个根本性因素。劳动生产率越高，劳动者在单位时间内创造的财富价值就越高，因此，劳动者的收入也就越高。劳动力价格越高，企业采用机械化及自动化设备的积极性也就越高。相反，如果一个产业的劳动生产率很低，那么其劳动力价格就非常低，劳动力价格很低，企业也就没有采用机械化及自动化生产设备的动力。我国肉

鸡产业的劳动生产效率一直以来都很低，因此导致了我国劳动者收入长期在低位徘徊的局面，从而导致整个行业普遍出现招工难的现象。

据估计，中国的劳动力价格优势将在5至8年之后消失。因此，依靠设备自动化养鸡必定是我国养殖业的发展方向，在整个肉鸡产业中，实行“人养设备，设备养鸡，鸡养人”的理念也必定是大势所趋。肉鸡产业应该从靠“提高劳动时间和劳动强度”来提高生产效率，转变到依靠“提高生产的机械化和自动化水平”来提高生产效率。目前，我国大规模、集约化的肉鸡笼养方式正在兴起，这也是传统的劳动密集型产业通过技术更新，加大资本投入来提高劳动生产效率的尝试。

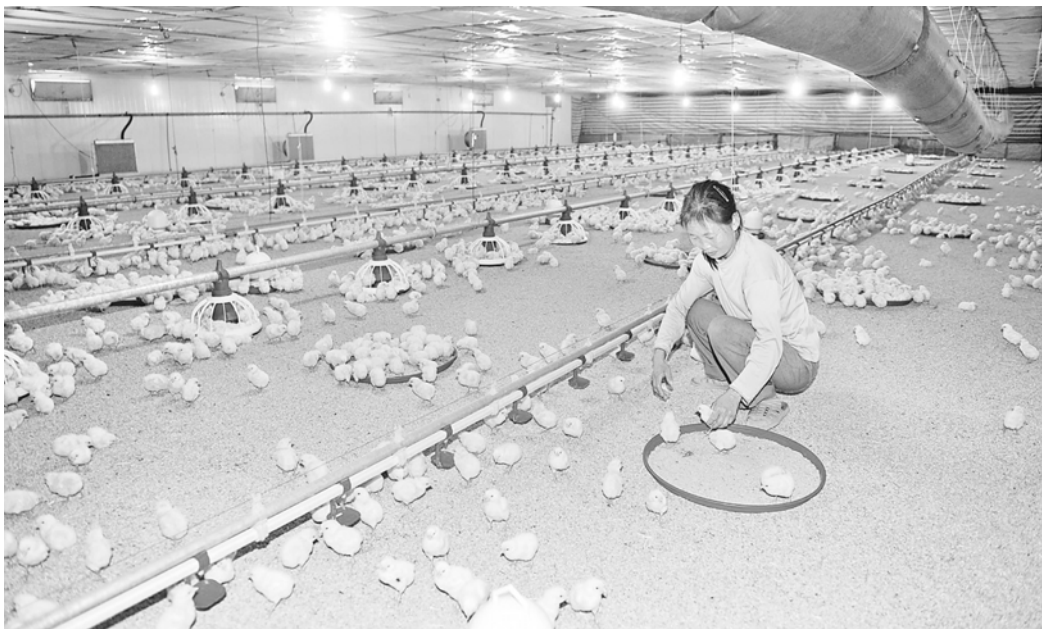
## 二、建立健全生物安全体系，提高鸡肉食品安全

生物安全体系是指将有可能引起禽病的病原微生物排除在场区外的一种防疫安全管理措施，是一种以切断传播途径为主要手段的疾病预防生产体系，是保护家禽健康生长、免受致病因子侵袭的综合防御系统。家禽生物安全体系是一套复杂、有序、高效的系统，任何一个环节出现问题，都会导致整个生物安全体系的崩溃。

近年来，疾病一直是制约我国肉鸡产业可持续发展和效益提高的主要因素。目前我国许多肉鸡养殖场由于布局不合理，加上大规模使用笼养和网上饲养，鸡粪处理不当，使得周边的环境污染日益加剧。尤其是一些养殖大村和养殖大户，原始的庭院养殖方式由于缺乏综合防疫意识，免疫制度也杂乱无章，不能合理处理鸡群排泄物和其他生产污物、污水，使得疾病不断交叉传播，导致家禽流行性疾病不断发生，给国家和整个行业造成了巨大损失，并已成为影响我国肉鸡业发展的一个严重的潜在危险因素。

我国肉鸡产业与国外先进国家的差距，主要体现在我国的商品肉鸡生产性能上。我国的肉鸡性能无论增重速度、成活率，还是饲料转化率与美国等肉鸡发达国家都有较大的差距。如成活率：欧美国家商品肉鸡饲养到42天成活率为97%-98%，而我国只能达到90%左右。

另外，我国商品肉鸡生产目前遇到的巨大挑战，使得我国肉鸡业在“公司+农户”的经营模式上也遇到一定的困难。农户的利润空间越来越小，一条龙企业和为屠宰厂提供毛鸡的所谓“龙头”公司的放养数量逐渐减少，造成许多屠宰厂开工不足，人员、设备闲置，使得鸡肉加工成本上涨。在全国养鸡大环境还相当恶劣的情况下，大型企业或经济较为发达的省份都意识到了生物安全的重要性，并开始积极开展生物安全隔离区建设—为确保鸡群健康，采用饲料中央输送方式、完善鸡场防鼠措施、死鸡节能无害化处理、鸡粪的袋



装处理等手段不断强化和完善现有的生物安全工作。

## 三、走深加工和品牌经营之路，拉动鸡肉消费

禽肉是我国具有出口优势的农产品，努力扩大禽肉出口对解决“三农”问题具有重要的战略意义。据预测，世界禽肉生产和消费在未来仍将以年平均约为2%-3%的速度增长，发展中国家禽肉分割产品的贸易量增长将大于整禽贸易量增长。

改革开放以后，随着国民经济的增长和人民收入的提高，鸡肉的消费形态呈多样化增长。这期间，我国鸡肉产品的发展经历了四个阶段：即整鸡—分割鸡—深/精加工—熟食鸡。促进鸡肉加工业发展，是形成肉鸡内部结构合理化和拉长产业链的重要途径，并可提高产品的附加值，加大开发鸡肉产品转化增值的力度。1980年以来我国肉类科研机构和养禽企业开始注重对禽肉制品新工艺、新产品、新设备的研究，加工程度由初加工向深加工方向发展，分割产品越来越多，相继推出了鸡肉火腿肠、鸡肉串等各种分割禽肉产品。据估计，肉鸡深加工每进一步产品价值就增加约20%-40%。近年来，由于日本、韩国等对我国冷冻鸡肉屡屡颁布禁令，一些大型肉鸡一条龙企业积极开拓鸡肉深加工领域，通过各种熟食制品外销日本市场，取得了良好的经济效益。

肉鸡上屠宰加工线之前，美国由于饲料价格及规模效应的因素，生产成本低于中国，但上屠宰线后，因为中国廉价的劳动力，使得肉鸡成本反而低于美国。尤其是那些劳动密集型的深/精加工产品，在国际市场上的价格优势，是我国鸡肉精细加工和熟食制品夺取肉鸡国际市场份额的重要法宝。

进入21世纪，我国肉类产业结构正以国内外市场为导向，从数量型向质量型转变，从初加工向精深加工发展的战略性调整时期，尤其是生产、加工、销售、卫生的无公害肉类食品、绿色肉食品，已成为我国今后应对国际肉食品市场竞争的当

务之急。

## 四、建立鸡肉产品的可追溯体系，提高消费者的信任度

鸡肉生产过程的追溯制度，无论从法律角度还是从市场策略的角度都是不可或缺。我国应进一步完善全程追溯制度，掌控肉鸡从养殖、加工、运输、出口、进口、销售及消费的全过程，对出现问题的产品进行追溯溯源，同时建立严格的药残监控体系，以有效保障食品安全，提高国内和国际消费增长。目前质量管理体系依然是食品供应链中一个主要的薄弱环节。

药物残留问题是影响当前我国肉鸡产品质量和国际竞争力最为重要的因素。面对社会对产品质量安全问题重视程度的日益加深，消费者对肉鸡产品质量的要求越来越高，必须对产品出售前的药残控制予以足够重视，这是整个产业能够得以持续发展的最基本保证。现阶段由于农户鸡舍简陋、设备简易、鸡舍布局不合理、防疫体系不健全，造成鸡群不健康而过度用药，导致鸡肉中药物残留，损害了企业的利益，同时威胁也到了食品安全。这些问题，需要通过建立标准化、健康养殖新模式来逐步解决。企业要鼓励农户扩大规模，使用新技术、新设备，并实行优惠政策。如降低鸡苗或饲料价格，提高毛鸡收购价格等，帮助农户慢慢从小规模向集约化方面过渡，逐步建立家庭农场，加强生物安全工作，构建良好的鸡舍环境控制系统、远程监控系统、GPS车辆卫星定位系统及环境视频系统，从源头降低药残问题的发生，从而生产符合国际标准的鸡肉产品，打造民族品牌。

通过建立健全全程追溯体系，加大对肉鸡产品的监管力度，避免问题产品的出现，便于肉鸡产品的质量控制，及时查找问题和不足，并提高快速处理和解决隐患问题的能力，有效保障食品安全，构建鸡肉产品良好的信誉，从而拉动鸡肉产品消费的增长。

(市场部 张梓亮)

## 肉鸡饲养新方法

在肉鸡配合饲料中加入沙子，能使肉鸡增重。其原因就是增加肌胃沙粒储量，提高饲料利用率。

据有关试验表明：在肉鸡配合饲料中加入8%的沙子，每只鸡可多增重325克，按每千克活鸡8元计算，每只鸡可多收入2.6元。试验还表明，在肉鸡配合饲料中加入7%的沙子，肉鸡增重不明显，若加入9%的沙子不但增重反而趋向下降。因此，在肉鸡配合饲料中添加8%的沙子是肉鸡增重的最佳比例。

据试验证实，香蕉皮可用做肉鸡饲料的添加剂。其试验方法是：将香蕉皮切碎，在阳光下晒干，再碾成粉末，分别以

5%、10%、15%、20%的比例添加到肉鸡饲料中，进行饲喂试验。结果表明，香蕉皮用做饲料添加剂，能提高饲料的转化率，加快肉鸡的生长，降低养鸡成本，提高经济效益，其中以在饲料中加入10%的香蕉皮粉效果最好。

日本科学家试验证实，家禽在宰杀之前用加有调味香料的饲料喂养，不仅能使其肉质更佳，而且可以更长地保持新鲜。肉随着其脂肪氧化，产生酸而变质，而某些香料，如丁香、胡椒、甜辣椒和生姜等具有防腐和药物的效果，所以能改善肉质，延长保鲜期。

日本一家公司利用一种从天然植物中

提取的微生物饲养鸡，结果大大改善了肉鸡的品质。方法是：将这种微生物掺入饲料和饮水中，完全不使用抗生素和抗菌剂。利用微生物饲养的肉鸡，鸡肉的蛋白质含

量高于普通鸡，热量低，而胆固醇也低10%左右。另外，采用这种方法喂鸡，鸡舍的臭味大大减少。

(市场部 李小亮)

