



# ksf

ẨM PHẨM  
CHĂN NUÔI

11

Công Ty TNHH Thức Ăn Chăn Nuôi Kyodo Sojitz

Hướng dẫn kỹ thuật  
Chăm sóc và nuôi dưỡng  
Heo cai sữa

Trang 4-5

MERRY  
CHRISTMAS







Hoạt động công ty



# Những hoạt động trong công ty cuối tháng 10 và đầu tháng 11/2013



Tham quan nhà máy  
Đoàn Cái Bè (08/11)



Tham quan nhà máy  
Đoàn Tây Ninh (12/11)



Ngày Green Day  
(18/10)



Thành lập công đoàn cơ sở (17/10)





## Thể hiện bản thân qua hành động, không qua lời nói

Đó là nguyên tắc sống và cũng chính là nguyên tắc làm việc của anh Nguyễn Tuấn Phát – nhân viên giám sát bộ phận sản xuất của công ty KSF. Trước khi gia nhập vào ngôi nhà KSF, anh Phát đã từng có 5 năm kinh nghiệm làm việc tại Nhật - đất nước của những con người cần cù, tỉ mỉ, trách nhiệm cao và sáng tạo. Anh luôn quan niệm, khi làm việc thì phải cố gắng hết sức, phải xem công việc của nhà máy KSF chính là công việc của bản thân mình.

Nhà máy KSF chính thức đi vào hoạt động vào tháng 3/2013. Đây được coi là khoảng thời gian khó khăn nhất đặt bộ phận sản xuất phải bằng mọi cách đảm bảo hệ thống máy móc hoạt động ổn định, sản xuất ra những sản phẩm đạt chất lượng cao, đáp ứng kịp thời tiến độ giao hàng. Thời gian đó, có khi anh phải làm việc đến tận 9 - 10 giờ khuya mới về tới nhà. “Vất vả lắm, nhưng thấy công việc hoàn thành thì mình quên hết cả mệt” – anh chia sẻ. Tác phong và ý thức làm việc của người Nhật đã hình thành sâu sắc trong con người anh. Làm việc có nguyên tắc và luôn chú trọng đến công tác an toàn lao động trong sản xuất. Sáng nào cũng vậy, trước khi bắt tay vào sản xuất, anh và các anh em tập trung lại bàn bạc kế hoạch làm việc trong ngày, giải quyết các vấn đề mới phát sinh. Anh luôn theo dõi giám sát cẩn thận hoạt động của hệ thống máy móc và cả các nhân viên sản xuất. Với anh, đảm bảo an toàn lao động cho công nhân nhà máy là yếu tố quan trọng hàng đầu.

Nhận xét của anh Huỳnh Minh Triệu Vũ – đồng nghiệp của anh Phát “Anh Phát làm việc rất nhiệt tình, lại dễ hòa đồng nữa. Anh như chú chim chích chòe, hết nháy chỗ này rồi lại nháy chỗ khác để hướng dẫn, giám sát mọi hoạt động của nhân viên và công nhân từ khâu kiểm tra bao bì, bán thành phẩm, đóng gói đến từng bộ phận ốc vít của hệ thống máy móc”.

Anh Phát còn là ngọn cờ đầu trong các phong trào thể dục thể thao. Với sự năng động và nhiệt tình của mình, anh đã thu hút nhiều anh em trong công ty cùng tham gia. Không những thế, anh còn rất quan tâm chu đáo đến đời sống của các anh em công nhân trong nhà máy. Khi biết được trường hợp nhân viên hay công nhân nào gặp hoàn cảnh khó khăn nào là anh tích cực vận động mọi người chung tay góp sức ủng hộ về vật chất và cả về mặt tinh thần. Sự nhiệt tình của chàng thanh niên trẻ và tinh thần tương thân tương ái của anh đã góp phần tiếp thêm “năng lượng” cho tinh thần làm việc của nhân viên, gắn kết họ bằng sợi dây vô hình của tình đoàn kết.

Nói về sở thích, anh nói anh rất thích đi du lịch. Với anh, du lịch mang đến cho anh nhiều trải nghiệm thú vị và mới lạ. Một con người cần cù, thích khám phá lại có một ước mơ giản dị, đó là “Cố gắng dành dụm đủ tiền để mua một ngôi nhà ở quê (Long An), có vườn, có ao, nơi có không khí mát mẻ, trong lành để sinh sống”.

Theo như ông bà ta thường nói “có an cư thì mới lạc nghiệp”, chúng tôi chúc ước mơ của anh sẽ sớm thành hiện thực để anh an tâm tiếp tục đóng góp cho sự phát triển vững mạnh của KSF. ❀



Anh Phát (người bên phải) đang trao đổi ý kiến với nhà thầu phụ nhằm cải tiến hệ thống máy móc



Thường xuyên kiểm tra hệ thống máy móc

# CHĂM SÓC VÀ NUÔI DƯỠNG HEO CÀI SỮA



## CHUẨN BỊ TRƯỚC KHI CÀI SỮA:

### + Những việc cần kiểm tra:

- Làm sạch nền chuồng và máng ăn bằng cách lau dọn bụi và phân, dội rửa bằng nước sau đó sát trùng bằng dung dịch sát trùng
- Kiểm tra chuồng trại, hệ thống nước uống, núm uống...
- Tập ăn cho heo và kiểm tra màu phân xem heo đã ăn được nhiều thức ăn hay chưa (Hình 1)
- Màu vàng: Tập ăn chưa đầy đủ
- Màu đen: Tập ăn đầy đủ

### + Chuẩn bị:

- Thuốc kháng sinh, hạ sốt, điện giải, vitamin C
- Đèn úm heo, bạt che chắn, sạp lót cho heo nằm, chú ý vị trí lắp đặt đèn úm để đề phòng phát sinh cháy. (Hình 2)
- Dụng cụ thú y ...



## NHIỆT ĐỘ, MẬT ĐỘ VÀ ÁP LỰC NƯỚC THÍCH HỢP CHO TỪNG GIAI ĐOẠN CỦA HEO



Giai đoạn (kg)	Nhiệt độ (°C)	Mật độ (m <sup>2</sup> )	Nước uống (ml/phút)
Cài sữa - 15	28 - 30	0.4 - 0.8	300 - 500
15 - 30	25 - 28	0.8 - 1.2	500 - 1.000
30 - 70	25 - 28	1.2 - 1.5	1.000 - 1.500
70 - Xuất chuồng	25 - 28	1.2 - 1.5	1.500 - 2.000



## NHỮNG BẤT LỢI ĐỐI VỚI HEO CON KHI CÀI SỮA

Cài sữa là giai đoạn “căng thẳng” đối với heo con đòi hỏi người chăn nuôi phải đặc biệt chú ý trong khâu chăm sóc. Heo bị stress do các nguyên nhân sau:

- + Bị tách khỏi heo mẹ
- + Thay đổi môi trường sống
- + Sống chung với những heo khác
- + Thay đổi thức ăn (từ sữa sang thức ăn dạng rắn)
- + Hệ miễn dịch bị suy giảm



## ĐỂ GIẢM STRESS CHO HEO TRONG GIAI ĐOẠN CÀI SỮA

- + Để heo con ở lại chuồng mẹ từ 5 -7 ngày
- + Chuồng heo cài sữa phải được ủ ấm trước
- + Sử dụng thức ăn dinh dưỡng cao với các thành phần nguyên liệu thích hợp nhất (MAMA 7)
- + Giữ ấm cho heo bằng đèn tia hồng ngoại (Hình 3)
- + Nền chuồng khô thoáng, không ẩm ướt (Hình 4)
- + Tăng cường quản lý và chăm sóc



(Hình 1)



(Hình 2)



(Hình 3)



(Hình 4)



## Những đối ứng khi heo con bị tiêu chảy

- Xem xét tình trạng của heo
- Kiểm tra màu phân và tình trạng phân: vàng, lỏng, nước, ...
- Nhiệt độ: thường xuyên giữ ấm cho heo
- Cách ly heo bệnh và tiêu độc chuồng trại bằng thuốc sát trùng
- Cho uống hoặc tiêm kháng sinh: Tylosin, Tetracycline, Florphenicol...
- Truyền dịch (Glucose 5%) bù nước cho heo, bổ sung thêm chất điện giải.
- Cung cấp lượng thức ăn cần thiết và tăng cường bổ sung men tiêu hóa.

## Chương trình cho ăn đề xuất

### CHƯƠNG TRÌNH 1

Tuổi (ngày)	10	25	32 - 35	39 - 42	70	120	155 - 160	
DÒNG SẢN PHẨM	MAMA7		MAMA8		MAMA9		GENKI401 GENKI402	GENKI501 GENKI502
LƯỢNG CHO ĂN	0.5~ 1.0	2.5	5.0 kg		28 kg		95 kg	70kg
Trọng lượng (kg)	6	8	12		30		70	98

### CHƯƠNG TRÌNH 2

Tuổi (ngày)	10	25	32 - 35	56	70	120	155 - 160	
DÒNG SẢN PHẨM	MAMA7		MAMA8 MỚI		MAMA9		GENKI401 GENKI402	GENKI501 GENKI502
LƯỢNG CHO ĂN	0.5~ 1.0	2.5	17 kg		16 kg		95 kg	70kg
Trọng lượng (kg)	6	8	12		30		70	98

### LƯỢNG THỨC ĂN SỬ DỤNG TRÊN 10 CON (sau cai sữa)



x 1 bao



x 7 bao



x 6 bao



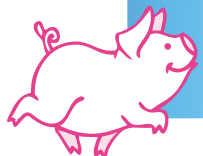
x 38 bao



x 28 bao

**Tổng lượng thức ăn sử dụng trên 1 con = 8 bao**

Ngày tuổi cai sữa  
Và lượng cho ăn



Ngày tuổi cai sữa

Lượng cho ăn MAMA7 (kg/con)

21

3.0

25

2.5

28

2.0

Nếu có vấn đề gì cần giải đáp, vui lòng liên hệ nhân viên kinh doanh hay nhân viên kỹ thuật của chúng tôi







Kết quả POP

# KẾT QUẢ THỰC NGHIỆM POP

Địa điểm: Trại Anh Trường, ấp Thanh Hòa, Thành An, Mỏ Cày Bắc, Bến Tre

## Chương trình cho ăn khuyến cáo của công ty

Tuổi (ngày)	10	25	32 - 35	39 - 42	70	120	155 -160
DÒNG SẢN PHẨM	MAMA 7		MAMA 8		MAMA 9		GENKI 401 GENKI 402
LƯỢNG CHO ĂN	0.5~ 1.0	2.5	5.0 kg		28 kg		95 kg 70kg
Trọng lượng (kg)	6	8	12		30		70 98

## Chương trình cho ăn tại trại POP

Tuổi (ngày)	18	28	70		
DÒNG SẢN PHẨM	MAMA 7		MAMA 8	MAMA 9	GENKI
LƯỢNG CHO ĂN	0.6	2.5	5.0 kg	28 kg	
Trọng lượng (kg)	6.9			29.7	



### KẾT QUẢ

ADG - Tăng trọng bình quân (g/con/ngày)	543
ADFI - Thức ăn tiêu thụ bình quân (g/con/ngày)	821
FCR - Tỷ lệ chuyển hóa thức ăn	1.51

(Thời gian thực nghiệm: 42 ngày - từ giai đoạn cai sữa đến 70 ngày tuổi)

### KẾT LUẬN

Áp dụng đúng theo chương trình khuyến cáo của công ty KSF để đạt được hiệu quả cao nhất



### CHÚ Ý

- Tập ăn cho heo trước cai sữa để heo nhớ mùi vị thức ăn, giảm thiểu stress khi cai sữa
- Chuồng trại phải được che chắn kỹ, vệ sinh và sát trùng trước khi đưa heo vào
  - Đảm bảo heo tiếp cận đủ nước và thức ăn
  - Đảm bảo nhiệt độ đủ ấm cho heo



MERRY CHRISTMAS



# Tin nông nghiệp

## Nhân rộng quy trình chăn nuôi an toàn (GAHP) đến các nông hộ

Nguồn: Agroviet.gov.vn  
Ngày: 18/11/2013

Ngày 15/11, Ông Phan Minh Báu, Phó giám đốc Sở Nông nghiệp phát triển nông thôn, kiêm Trưởng Ban Quản lý dự án Lifsap Đồng Nai vừa cho biết: Nhằm hướng dẫn người chăn nuôi theo hướng chăn nuôi an toàn, nâng cao chất lượng sản phẩm thịt, tạo ra thương hiệu thịt sạch của Đồng Nai, Ban Quản lý dự án Lifsap tỉnh Đồng Nai vừa tổ chức hội nghị nhân rộng áp dụng quy trình GAHP đến nông hộ chăn nuôi cho hơn 100 hộ chăn nuôi, các ngành có liên quan và phòng nông nghiệp ở các huyện trong tỉnh.

Theo Ban quản lý Dự án Lifsap, thực hiện chăn nuôi theo quy trình VietGHP đòi hỏi phải đáp ứng được 9 yêu cầu như: địa điểm chăn nuôi, chuồng trại, thiết bị nuôi, con giống, vệ sinh chuồng trại, vệ sinh thú y, thức ăn, quản lý chất thải bảo vệ môi trường và ghi chép quá trình chăn nuôi...

Theo đánh giá của Ban Quản lý dự án, ngoài việc nâng cao giá trị sản phẩm của người chăn nuôi, giảm thiểu ô nhiễm môi trường, cung cấp cho thị trường nguồn thực phẩm sạch thì việc áp dụng quy trình GAHP sẽ giúp cho người chăn nuôi giảm thiểu rủi ro để phát triển ổn định. Ban quản lý dự án đã tập trung làm rõ những khó khăn, hạn chế trong quá trình thực hiện để nhân rộng mô hình này trong thời gian tới.

Ông Phan Minh Báu còn cho biết: Với sự tài trợ của ngân hàng thế giới, từ năm 2010 tỉnh Đồng Nai đã thực hiện thí điểm chăn nuôi theo

quy trình GAHP ở các xã có vùng khuyến khích chăn nuôi tập trung tại 3 địa phương gồm: Thống Nhất, Xuân Lộc và Thị xã Long Khánh. Đến nay, đã thành lập được 52 nhóm GAHP với 1.040 hộ áp dụng thực hành chăn nuôi an toàn. Ngoài việc được hỗ trợ kỹ thuật, vật tư thiết bị, dụng cụ chăn nuôi, các hộ còn được hỗ trợ đánh giá chứng nhận GAHP và một số hoạt động khác.

Hiện Đồng Nai là địa phương có đàn gia súc, gia cầm lớn nhất cả nước, với gần 1,4 triệu con heo và hơn 11 triệu con gà. Vì vậy, việc áp dụng quy trình chăn nuôi an toàn GAHP là điều thiết yếu, đối với bà con nông dân

## ĐBSCL: Nghịch lý giá trứng từ trang trại đến chợ

Nguồn: Vtv.vn  
Ngày: 17/11/2013

Khoảng 1 tháng nay, trong khi giá trứng gà bán ra từ các trang trại liên tục giảm mạnh thì trên thị trường mặt hàng này vẫn giữ giá ở mức cao. Sự bất hợp lý trong phân phối, tiêu thụ sản phẩm đang làm nản lòng người dân trong đầu tư tái đàn gia cầm.

Xã Lương Hòa Lạc, huyện Chợ Gạo, Tiền Giang hiện có tổng đàn gia cầm trên 435.000 con với hơn 1.200 hộ nuôi. Phong trào nuôi gà lấy trứng phát triển mạnh trong nhiều năm qua hiện đang trầm lắng, nhiều hộ dự định chuyển nghề. Nguyên nhân chính là do lợi nhuận từ chăn nuôi ngày càng sụt giảm, trong đó giá thu mua trứng của các cửa hàng, đại lý còn quá thấp so với giá thị trường.

Ông Phan Thành Nguyên, người dân xã Lương Hòa Lạc cho biết: "Nông dân bị rất nhiều rủi ro

từ thức ăn tăng cao, dịch bệnh nhưng giá bán hiện nay chỉ khoảng 1.500 đồng/trứng, còn đại lý bán ra lại được hơn 2.500 đồng. Nhưng chúng tôi chỉ có thể bán như vậy bởi không thể bán lẻ được".

Trong khi người chăn nuôi có nguy cơ lỗ vốn do giá trứng sụt giảm thì giới tiểu thương, đại lý, doanh nghiệp chỉ bỏ vốn mua đi bán lại đang hưởng lợi nhuận quá lớn. Bởi theo khảo sát, giá trứng gia cầm bán ở chợ, siêu thị đang gấp rưỡi, thậm chí có loại gấp đôi giá ở các trang trại. Việc này không chỉ khiến người tiêu dùng chịu thiệt mà còn kìm hãm sức mua trên thị trường, tác động tiêu cực đến đầu ra của nông dân.

Ông Trần Hữu Hiệp, Vụ trưởng Vụ Kinh tế cho rằng: "Thực trạng sản xuất thời gian qua ở ĐBSCL thể hiện sự thiếu sự kết nối giữa người sản xuất và doanh nghiệp, sự liên kết giữa sản xuất và tiêu thụ. Do đó chúng tôi đang nghiên cứu, xem xét những chính sách nào còn bất cập thì sửa đổi, bổ sung".

Sự bất hợp lý trong giá thu mua trứng một lần nữa cho thấy những yếu kém trong hệ thống phân phối, tiêu thụ sản phẩm nông nghiệp hiện nay. Theo các chuyên gia kinh tế, hoạt động kinh doanh hiện nay khá rối rắm.

Nhiều người, nhiều doanh nghiệp tham gia nhưng quản lý chưa chặt nên tình trạng làm giá, thao túng thị trường khá phổ biến. Thực tế này cũng xuất phát từ việc thiếu chiến lược xây dựng hệ thống phân phối, bán buôn, bán lẻ hợp lý để hàng hóa Việt đủ sức chiếm lĩnh thị trường trong và ngoài nước.







Ẩm thực

# TONKASTU

## MÓN THỊT HEO CHIÊN XÙ CỦA NGƯỜI NHẬT

Một trong những món ăn chế biến từ thịt heo nổi tiếng của người Nhật là món Tonkatsu – món thịt heo chiên xù. Vốn là một món ăn xuất xứ từ phương Tây, người Nhật đã biến tấu nó cho phù hợp với văn hóa ẩm thực của mình. Tonkatsu có thể được dùng như một món ăn riêng lẻ hay kết hợp với món cà-ri Nhật. Nó còn được dùng để kẹp nhân bánh sandwich nữa.

Chỉ riêng nước sốt ăn kèm với Tonkastu thôi cũng đã làm cho món ăn này trở nên đa dạng và phong phú. Thông thường, Tonkastu được ăn kèm với một loại sốt đặc biệt gồm nhiều thành phần gọi là sốt tontastu. Còn ở Nayoga và các vùng lân cận, Tonkastu thường được ăn kèm với sốt miso. Nhưng một vài người có vẻ lại thích làm nước sốt từ nước tương hơn. Và gần đây người Nhật lại có xu hướng ăn kèm món này với sốt mang hương vị truyền thống Nhật Bản- sốt ponzu. Ở Việt Nam, một số đầu bếp đã biến tấu món ăn này dùng với nước sốt me chua ngọt nữa đó.

Món Tonkatsu không khó làm lắm, nhưng để được một món ăn ngon và tinh tế đòi hỏi sự tỉ mỉ từ khâu chọn nguyên liệu đến chế biến, và cả khâu trang trí với các món ăn dùng kèm. ✨

### Nguyên liệu:

- Thịt cốt lết
- Trứng gà
- Bột chiên xù
- Muối, tiêu, đường, bột ngọt
- Bắp cải thái sợi, rau trang trí

### Cách thực hiện:

- Dùng dao cắt bỏ phần mỡ thừa xung quanh miếng cốt lết, khứa vài đường ở viền gân để miếng thịt không bị cong lại khi chiên
- Dùng sống dao dằm chéo để miếng thịt mềm hơn rồi dùng tay sửa lại để miếng thịt trở về hình dạng ban đầu
- Cho miếng thịt vào tô và ướp đầy đủ gia vị trong khoảng 10 phút.
- Nhúng miếng thịt vào trong trứng đã đánh tan đều và cuối cùng là nhúng vào tô bột chiên xù.
- Thả miếng thịt vào chảo dầu đun sôi và chờ đến khi lớp bột chiên xù có màu vàng nâu thì vớt ra, đặt trên giấy thấm dầu.

### Trang trí:

Người Nhật vẫn luôn tự hào về nền văn hóa ẩm thực đầy tính truyền thống, tinh thẩm mỹ và sự tinh tế. Món ăn nhật không chỉ hấp dẫn bởi độ ngon mà lẫn về cả hình thức trang trí. Tonkatsu thường được cắt thành lát rồi bày bên trên, hay đặt cạnh lớp bắp cải thái sợi nhuyễn kèm theo một đĩa nước sốt, và cả một lát mỏng chanh tươi. Nước sốt Tonkatsu có thể tìm thấy ở các cửa hàng, siêu thị bán hàng Nhật Bản. Bạn cũng có thể thay thế bằng nước sốt me chua ngọt tự làm.

Đặt miếng tonkatsu vào miệng, bạn sẽ cảm nhận độ giòn tan, béo béo của những miếng thịt heo chiên xù, hòa quyện cùng hương thơm nồng nồng của từng sợi bắp cải và các loại nước sốt.



**CÔNG TY TNHH THỨC ĂN CHĂN NUÔI KYODO SOJITZ**

Địa chỉ: Lô F5-F6-F7-F8 KCN Thịnh Phát, xã Lương Bình, huyện Bến Lức, tỉnh Long An.  
ĐT: (84) 72 363 8383 FAX: (84) 72 363 8282

Chịu trách nhiệm xuất bản: Vũ Quốc Khánh  
Biên tập: Phương Lam Giang - Nguyễn Trần Nguyễn

Quyết định xuất bản số: 1736-2013/CXB/07 – 30/ThT  
In 2.000 cuốn tại Công ty TNHH MTV Tân Á Châu  
In xong và nộp lưu chiểu tháng 12/2013