

# Quy trình kỹ thuật cắt mỏ gà

Cắt mỏ gà là việc làm cần thiết bởi không những hạn chế được các hiện tượng gà cắn mổ nhau, ăn lông, ăn thịt nhau... mà còn tiết kiệm thức ăn tiêu tốn cho một đơn vị sản phẩm, tăng hiệu quả hấp thụ thức ăn.

## Độ tuổi

Khi cắt mỏ gà cần chọn độ tuổi phù hợp. Cắt mỏ sớm quá cũng không được vì lúc này gà còn quá non, sức đề kháng yếu không đủ sức khỏe để mổ thức ăn. Nếu cắt muộn quá thì mỏ gà phát triển cứng, gây khó khăn trong quá trình cắt.

- Giai đoạn 1: Độ tuổi phù hợp nhất để cắt mỏ là khi gà được 12 ngày tuổi. Độ tuổi này mổ gà con mềm, dễ cắt và không gây chảy máu khi cắt mỏ, gà đỡ bị stress.
- Giai đoạn 2: Sau khi gà được 1 tháng tuổi.

## Độ dài phù hợp

Giai đoạn đầu khi gà 12 ngày tuổi chỉ cần cắt  $\frac{1}{4}$  mỏ gà. Không cần phải cắt quá sâu. Giai đoạn 2 sau khi cắt lần 1 khoảng 1 tháng tuổi: Giai đoạn này cần cắt sâu hơn khoảng  $\frac{1}{3}$  mỏ gà. Cần cắt mỏ gà qua phần sừng để gà không mọc mỏ nữa.

## Nhiệt độ

Nhiệt độ phù hợp nhất khi cắt mỏ gà là 21 - 27°C. Không nên cắt mỏ gà khi nhiệt độ cao hơn 30°C dễ kích thích chảy máu nhiều ảnh hưởng trực tiếp đến sức khỏe của gà. Không nên cắt dưới nhiệt độ 15°C gây đau cho gà.

Trước khi cắt mỏ nên cho gà nhịn đói trước 4 giờ và pha Vitamin K chống chảy máu cho gà.



*Cắt mỏ gà là một trong những phương pháp nhằm giúp gà phát triển toàn diện và khỏe mạnh. Ảnh: Fwi.co.uk*

## **Kỹ thuật cắt**

Cắt mỏ gà bằng máy: Phương pháp này được thực hiện ở các cơ sở chăn nuôi có số lượng lớn. Máy cắt có 1 lưỡi dao được nung đỏ bằng điện năng, có 1 kỹ thuật viên chuyên làm công việc cắt mỏ.

Cắt mỏ bằng phương pháp thủ công: Phương pháp này áp dụng trong chăn nuôi gà công nghiệp ở quy mô gia đình. Nếu cắt mỏ gà bằng dao hoặc kéo theo cách thông thường sẽ vừa tốn thời gian mà còn làm gà đau, nhiều con bị chảy máu, bỏ ăn, chậm lớn... Vì vậy khuyến cáo nên áp dụng phương pháp sau:

Dùng dao sắt nung nóng đem di vào mỏ trên để cắt vừa nhanh, vừa đảm bảo sức khỏe cho gà vì chất sừng được hàn kín ngay nên gà không bị chảy máu, đồng thời không làm ảnh hưởng đến việc ăn uống cũng như khả năng tăng trưởng.

- Dụng cụ cắt mỏ gà gồm có:

- + Hai con dao có kích thước bản dao rộng khoảng 3 cm, bề dày khoảng 1,5 mm, lưỡi dao sắc (bén), độ dài của lưỡi dao khoảng 25 cm, có cán để tay cầm được vững và không bị nóng khi nung đỏ lưỡi dao.
- + Một tấm thớt hoặc một tấm gỗ đã được vô trùng dùng làm tấm kê. Tấm kê được đặt trên một giá đỡ (có thể là trên mặt bàn, hoặc mặt ghế) ở độ cao thích hợp để tiện thao tác.
- + Một lò nấu than hoặc một bếp nấu củi dùng để nung lưỡi dao.
- + Một đôi bao tay cho người thực hiện cắt mổ gà.
- Trình tự tiến hành như sau:
  - + Nung lưỡi dao trên bếp cho lưỡi dao đỏ hồng.
  - + Xếp đặt tấm kê để cắt sao cho thuận với tay người thực hiện cắt mổ.
  - + Một người bắt gà và cố định chân và cánh bằng hai tay.
  - + Người thực hiện cắt (nếu thuận tay phải) dùng tay trái nắm lấy đầu con gà, dùng ngón tay cái và ngón tay trở cố định mỏ gà, áp đặt phần dưới mỏ lên tấm kê sao cho miệng gà khít lại để lưỡi gà không bị tổn thương khi cắt mổ.
  - + Dùng tay phải nắm cán dao và đặt lưỡi dao (đã được nung đỏ) lên điểm cắt đã định ở phần trên của mỏ, lưỡi dao cắt nghiêng góc 60 độ so với mặt tấm kê. Dùng tay cầm cán dao ấn lưỡi dao xuống từ từ trong khoảng 1 - 2 giây mỏ được cắt đứt (chủ yếu bằng nhiệt của lưỡi dao nung đỏ). Tiếp tục chà mặt lưỡi dao trong vài giây tiếp theo trên mặt vết cắt tạo một lớp vảy sừng cháy ngăn cho máu không bị chảy ra.
  - + Kiểm tra mỏ sau khi cắt lần cuối. Nếu vết cắt khô, không chảy máu thì đưa gà vào chuồng.

### **Chế độ chăm sóc sau khi cắt**

Cho gà tiếp tục uống Vitamin K pha thêm 1 g Tetracycline/lít nước trong 4 - 6 ngày. Cho gà ăn chế độ tự do trong 1 tuần, thức ăn đồ dày tránh mổ gà chạm thành máng, gà đau bỏ ăn, sút cân.

Sau khi gà được cắt mổ cần theo dõi quan sát trong vài giờ, nếu có con nào chảy máu vết cắt thì dùng dao nung đỏ chà lại vết cắt. Tránh đòn bắt làm xáo động đàn vài tuần đầu sau cắt mổ.