

鸡皮刺螨病的诊断与防治*

王玉田¹, 郑瑞峰¹, 刘泉¹, 张建伟¹, 潘保良², 刘晓东³, 何宏轩⁴, 马志军³, 郭峰¹

(1.北京市畜牧总站 100107; 2.中国农业大学动物医学院 100193;

3.北京市动物疫病预防控制中心; 4.中国科学院动物研究所)

中图分类号 S858.315.9

文献标识码 C

文章编号 :1673-1085 (2014)02-0033-02

鸡螨虫病是养鸡业中一种常见的体外寄生虫病,呈世界性分布,在世界各地不同程度流行发生,对养鸡业危害最严重的体外寄生虫之中,最常见的螨虫包括皮刺螨和北方羽螨。英国纽卡斯尔大学的 Olivier Sparagano 博士经研究发现:即使在养殖业发达的欧洲国家鸡皮刺螨的感染也相当严重,笼养、自由散养鸡感染率可达 60%~65%,而规模化大型养殖场也达到 54%。皮刺螨吸食鸡的血液和组织液,并分泌毒素,引起鸡皮肤红肿、损伤和炎症,致使鸡只消瘦、贫血、生长缓慢,蛋鸡产蛋率下降,严重影响肉、蛋等产量和质量;皮刺螨反复不断的侵袭骚扰使鸡群躁动不安,影响采食和休息,饲料转化率降低。据报道,鸡螨虫可使鸡产蛋率下降 5%~15%,造成重大经济损失。鸡螨虫每年给欧盟养鸡业造成的经济损失就超过 1.3 亿欧元。2012 年 7 月北京养殖户陆续反映在养殖场内发现鸡虱子样寄生虫。我们对该地区的 5 个养殖户进行了调查、采样、检测,最终确诊为鸡皮刺螨虫。

1 流行病学调查

该地区共有 5 户饲养海兰褐商品蛋鸡,共计存栏 11 万多只,鸡舍简易,墙壁为黄泥砌砖墙,地面采用三合土硬化,全部为笼养。2012 年 5 月,有 1 户发现有红色的小虫在鸡体表快速移动,传播迅速,2 个月以后,在鸡笼的接口处、墙角、砖的空

收稿日期:2014-01-20

*基金项目:现代农业产业技术体系北京市家禽创新团队。

作者简介:王玉田,男,1971 出生。高级兽医师,长期从事动物疾病诊断与防控工作。

隙中都有发现,接触过的人员出现皮肤瘙痒症状。7 月以后 5 户全部发现类似情况。

2 现场观察及临床症状

2.1 鸡表现躁动不安,容易惊群;鸡冠子苍白,倒下;在鸡蛋上可见迅速移动的小黑点,严重的养殖场发生饲养员、兽医被叮咬事件。

2.2 白天在观察饮水线上、料槽的边缘缝隙处及地面上,均发现密密麻麻的虫体,呈撒过盐面或胡椒面样的灰白色。在墙壁的缝隙、笼架的接缝处可见红色、针尖样虫体聚集,见图 1、图 2。



图 1 笼架接缝处积聚的螨虫



图 2 采集到的螨虫

3 实验室检测

3.1 样品采集 方法 1:用质地较硬、弹性好的毛刷,轻轻刺刷笼架接缝处的聚集的虫体,放入容器中密封保存;方法 2:用沾有酒精或水的棉签,粘附笼架或鸡体上的虫体,放入容器中密封保存。

3.2 实验室检测

3.2.1 显微镜观察 放在 10 倍光学显微镜下观察,虫体呈淡红色或棕黑色(吃饱血后),长椭圆形,后部略宽,体表密生短毛,假头长,一对螯肢呈细长的针状,有 3 对足(幼虫)或是 4 对足(若虫和成虫),足很长,有吸盘,背板部分比其他角质部分显得明亮,见图 3。根据以上形态特点,确诊为鸡刺皮螨。

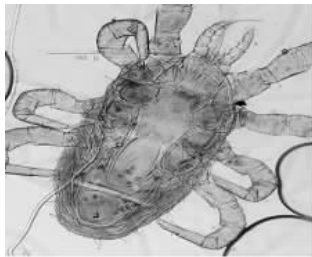


图 3 显微镜下的皮刺螨(腹面)

3.2.2 标本制作 方法 1:直接镜检:将虫体置于洁净的载玻片上,滴加 50%的甘油,加盖玻片,使虫体散开,在显微镜下观察;方法 2:标本片镜检:采用湿固定法,将虫体在 5%~10%的福尔马林或布勒氏液(福尔马林原液 7ml,70%酒精 90ml,临用前加入 3~5ml 冰醋酸混合配成)中固定,置于洁净的载玻片上,加盖玻片,封片检查^[3],完成标本

片的制作。

4 螨虫病的确诊

通过典型临床症状:鸡出现躁动不安,贫血,产蛋率下降,皮肤上发现有迅速移动的黑色虫体活动;地面、墙缝、笼架等处缝隙中,出现针尖大小的虫体聚集或爬动,确定为疑似病例,采集样品进行显微镜检查,与鸡虱、蜱等进行鉴别诊断,方可确诊。

5 治疗方法

5.1 口服驱虫药物 40mg/kg 蝇毒磷拌料,连服 7d^[4]。

5.2 环境和鸡体表灭虫 0.2%敌百虫水溶液或 2.5%的溴氰菊酯以 1:2000 稀释后直接喷洒于鸡刺皮螨栖息处,也可用 0.25%蝇毒磷或 0.5%马拉硫磷水溶液喷洒,第一次喷洒后 7~10d 再喷洒一次。饲养量少时也可考虑用药浴或沙浴方法驱虫。

6 预防措施

6.1 切断传播途径 鸡皮刺螨主要通过其自身移动、野鸟传播(多宿主虫种)、老鼠、人类机械传播等途径传播,宜切断各种可能的传播途径。

6.2 调整饲养模式 一旦发现螨虫感染,很难根除,虫体可以在环境中长期存活,抵抗力较强。养殖场宜采用“全进全出”的饲养方式,空舍期做好环境杀虫,笼架、器械采用喷洒开水或杀虫剂进行杀虫。

□

怎样才能做出最好吃的香菇蒸鸡?今天喜欢吃香菇蒸鸡的朋友们有口福啦,现在就为您介绍香菇蒸鸡的做法,相信你一样能做出好味道哦!

香菇蒸鸡的做法

准备食材:鸡腿 2 个、香菇 4 朵、生姜 3 片

调料:盐 1 小勺、黑胡椒粉少许、糖 1 汤匙、生抽 1 匙、蚝油 1 匙、淀粉 1 匙、植物油 1 匙

1、鸡腿剔去大骨,切小块,香菇切片待用。

2、鸡腿肉加所有调料拌匀,加入香菇、姜片略混合均匀后装在盘中,尽量铺平。

3、蒸锅加水烧开,将拌好的香菇鸡肉放入蒸锅,大火蒸 10~15min 即可食用。

香菇蒸鸡的做法经验分享

1、香菇蒸鸡不宜蒸太长时间,否则鸡肉变老,就没有润滑鲜嫩的口感了。

2、香菇蒸鸡时加蚝油和淀粉,这可以让鸡肉嫩滑不易老。

3、白糖能提鲜,能调出各种材料的鲜味,还能中和各种调料的味道。

香菇蒸鸡的做法,按照这样做,色香味俱全,看看做得会不会比大厨更好吃呢!

香菇蒸鸡怎么做?