

## 技術詞彙表

本技術詞彙表載有本文件所用若干與本公司及其業務有關的技術詞彙闡釋。該等詞彙及其涵義未必與有關行業所採納的標準涵義及用法一致。

|                 |   |   |
|-----------------|---|---|
| 「雞苗」            | 指 | 於小母雞舍等房舍成長的少於8週齡的幼雞。於往績記錄期間，我們自獲農糧獸醫局認證的一名馬來西亞獨立第三方供應商購入該等雞苗            |
| 「育雛」            | 指 | 由雞苗長大並少於16週齡的雞隻   |
| 「清真認證」          | 指 | 由新加坡回教宗教理事會發出的證鑒，以證明該等產品獲伊斯蘭法律許可以及穆斯林可食用、可飲用及可使用該等產品                    |
| 「ISO」           | 指 | 國際標準化組織   |
| 「ISO22000:2005」 | 指 | 由ISO制定的標準，訂明對食品安全管理系統的要求，規定有關組織需證明其有能力控制食品安全危害，以確保食品安全供人食用              |
| 「蛋雞」            | 指 | 由小母雞舍轉移至蛋雞舍達16週齡或以上用作產蛋的雞隻。該等蛋雞一般將自出生後約19週至89週開始產蛋                      |
| 「蛋雞舍」           | 指 | 為蛋雞而設的房舍  |
| 「產蛋率」           | 指 | 一批蛋雞產蛋數量與該批蛋雞數量之間的每日百分比率  |
| 「馬立克氏病」         | 指 | 一種禽畜普遍因疱疹病毒而導致感染疾病，令雞隻癱瘓、失明及死亡，宣佈為新加坡動物及雀鳥法(第7章)定義的一種疾病                 |
| 「巴氏殺菌」          | 指 | 於特定時間內使用精準熱量消滅有害微生物(如細菌及病毒)的過程。該食品安全技術於一八六四年由法國化學家及微生物學家Louis Pasteur發明 |

## 技術詞彙表

|        |   |  |
|--------|---|--|
| 「小母雞舍」 | 指 | 為雞苗及育雛而設的房舍                                      |
| 「沙門氏菌」 | 指 | 可引致食物傳播疾病的細菌，亦可能於雞隻腸道或周圍環境發現，並可於人類食用受感染雞蛋時傳染人類   |
| 「淘汰母雞」 | 指 | 已屆產蛋經濟期末並將出售屠宰的蛋雞                                |
| 「濕穀物」  | 指 | 一般包括穀糠、果皮及胚乳碎的經處理穀物，並被視為動物飼料中不可分解蛋白質及水溶性維他命的優良來源 |