

التعامل السليم مع البيض لمنتجات البيض في الفناء المنزلي



تعتبر ممارسات إدارة الدواجن الجيدة هي المفتاح لإنتاج بيض عالي الجودة. الخطوة الأولى هي البدء بالدجاج الصحي. يجب بيع جميع الدواجن وبيض التفريخ في الكومولث بشهادة تثبت أنها نشأت من قطيع يحمل اختبار سلبي للسالمونيلا. إن توفير المأوى المناسب للدواجن والذي يوفر الحماية من الطقس والحيوانات المفترسة هو الخطوة التالية في إنتاج بيض عالي الجودة. يجب أن يكون الملجأ كبيراً بما يكفي ليناسب جميع الطيور بشكل مريح في وقت واحد. قم بتقديم صناديق تعشيش نظيفة وجافة، مع توفير صندوق واحد على الأقل لكل أربعة طيور. يعد توفير الطعام الطازج والمياه أمراً ضرورياً للحفاظ على صحة القطيع.

الدجاجة السعيدة والصحية ستنتج دائماً المزيد من البيض. إذا تجاوز إنتاج البيض احتياجاتك الشخصية، فإن بيع البيض الطازج للعمامة يعد خياراً. قبل بيع أي بيض، تأكد من مراجعة مجلس الصحة المحلي.

النضارة هي عامل لكل من الوقت ودرجة الحرارة. يجب جمع البيض مرتين على الأقل في اليوم، في الصباح وبعد الظهر. حيث تساعد إزالة البيض من صناديق التعشيش على الفور في الحفاظ على البيض سليماً ونظيفاً. البيض النظيف لا يحتاج إلى غسله. ويجب إزالة البيض المكسور والمتشقق من تلك المعروضة للبيع. يمكن بيع البيض المتشقق والملون من مكان إنتاجه، عند تعبئته بشكل منفصل وتمييزه على هذا النحو.

إذا كنت بحاجة إلى غسل البيض، فلا تترك البيض في الماء. يجب أن يتحرك الماء عبر سطح القشرة في جميع الأوقات. ويجب أن يكون الماء أدفاً بمقدار 10 درجات من الباردة؛ وإلا فقد يتم سحب البكتيريا عبر القشرة إلى داخل البيضة. عند استخدام غسل البيض أو المطهر، اتبع جميع التعليمات. إذا كانت مياه الغسيل تأتي من بئر خاص، فيجب فحص المياه كل ستة أشهر بحثاً عن بكتيريا معينة. ويجب الاحتفاظ بنتائج الاختبار هذه في ملف للفحص.

يجب الاحتفاظ بالبيض المجموع في درجة حرارة تتراوح بين 33 درجة فهرنهايت و45 درجة فهرنهايت لتقليل نمو البكتيريا. لا ينصح بتخزين البيض بالقرب من الأشياء ذات الروائح القوية. يمكن للبيض امتصاص هذه الروائح وإضفاء نكهة "غير متجانسة".

يجب أن يتم عرض البيض للبيع في علب كرتون نظيفة غير مستخدمة ومثبتة بشكل صحيح. تطلب إدارة الغذاء والدواء الأمريكية (FDA) ظهور بيان التعامل الآمن على الكرتون. يجب أن يكون نص البيان كما يلي: "تعليمات التعامل الآمن: للوقاية من الأمراض الناجمة عن البكتيريا: احتفظ بالبيض مبرداً، واطهي البيض حتى يصبح الصفار متماسكاً، واطهي الأطعمة التي تحتوي على البيض جيداً". قم بشراء الصناديق الكرتونية التي تحتوي على بيان التعامل الآمن المطبوع مسبقاً. ويجب أيضاً طباعة عبارة "تم التعبئة بتاريخ" أو "تاريخ البيع" بنهاية الكرتون. سيكون "تاريخ البيع" بعد 30 يوماً من تاريخ التعبئة. ويجب أن يكون وصف البيض المعبأ في الكرتون مطبوعاً بأحرف 16/3 من البوصة أو أكبر. ويجب أيضاً تضمين اسم المنتج وعنوانه ورقم هاتفه.

عندما يتعلق الأمر بتسويق البيض، فلديك عدة خيارات. يمكنك اختيار حجم وتصنيف البيض أم لا. يتم التصنيف عن طريق تشمييعه وقياس وزنه. بأية حال، يجب عليك وصف ما هو موجود في الكرتون. يختار العديد من صغار المنتجين تعريف بيضهم على أنه "غير مصنف وغير محدد الحجم". "غير مصنف وغير محدد الحجم" (يُشار إليه أيضاً باسم "Nest Run")، يعني أنك لم تقم بشمع البيض أو وزنه وتقوم بتعبئته دون فرز بأي شكل من الأشكال. يجب أن تكون جميع البيض، بغض النظر عن صنفها أو حجمها أو تلك التي تباع على أنها غير مصنفة ونظيفة وليس بها أي علامات واضحة للكسر.

تعتبر الدرجات والأحجام قياسية في جميع أنحاء الولايات المتحدة ويمكن العثور على أوصاف كل منها على موقع إدارة الموارد الزراعية في ماساتشوستس (MDAR). لمزيد من المعلومات، يرجى الاتصال بقسم صحة الحيوان على 617) 626-1798 (أو

<http://www.mass.gov/eea/ageagency/agr/animal-health/poultry>