



ការអនុវត្តការគ្រប់គ្រងបសុបក្សីល្អ គឺជាកត្តាបង្កើតស៊ុតដែលមានគុណភាព។ ជំហានដំបូងគឺត្រូវចាប់ផ្តើមជាមួយមាន់ដែលមានសុខភាពល្អ។ បសុបក្សី និងពង ដែលញាស់ទាំងអស់នៅក្នុងរដ្ឋ ត្រូវតែលក់ដោយមានវិញ្ញាបនបត្របញ្ជាក់ថាមានប្រភពមកពីហ្វូងសត្វ ដែលធ្វើតេស្តអវិជ្ជមាន សែលម៉ិននេឡា ពូឡូរ៉េម (Salmonella pullorum)។ ការផ្តល់ជម្រកគ្រប់គ្រាន់សម្រាប់បក្សី ដែលការពារពីអាកាសធាតុ និងសត្វដទៃស៊ី គឺជាជំហានបន្ទាប់ដើម្បីផលិតស៊ុតដែលមានគុណភាព។ ជម្រកគួរតែមានទំហំធំល្មម ដោយមានជាសុវត្ថិភាពជាមួយសត្វស្លាបទាំងអស់ក្នុងពេលតែមួយ។ ផ្តល់ជូនសំបុកភ្លាស់ស្លឹកស្លាក ដោយផ្តល់សំបុកភ្លាស់អប្បបរមាមួយ សម្រាប់សត្វស្លាបបួន។ ការផ្គត់ផ្គង់ចំណីស្រស់ និងទឹកមានសារៈសំខាន់ ដើម្បីរក្សាហ្វូងសត្វឱ្យមានសុខភាពល្អ។

មេមាន់ដែលមានសុខភាពល្អ នឹងបង្កើតពងបានច្រើន។ ប្រសិនបើការផលិតស៊ុត លើសពីតម្រូវការផ្ទាល់ខ្លួនរបស់អ្នក ការលក់ស៊ុតស្រស់ជាសាធារណៈគឺជាជម្រើសមួយ។ មុនពេលលក់ពងណាមួយ ត្រូវប្រាកដថា បានពិនិត្យជាមួយក្រុមប្រឹក្សាសុខភាពក្នុងតំបន់របស់អ្នក។

ភាពស្រស់គឺជាកត្តាពេលវេលា និងសីតុណ្ហភាព។ ស៊ុតគួរតែត្រូវបានប្រមូលយ៉ាងហោចណាស់ពីរដងក្នុងមួយថ្ងៃ នៅពេលព្រឹក និងពេលរសៀល។ ការយកស៊ុតចេញពីសំបុកភ្លាស់ភ្លាមៗ ជួយរក្សាស៊ុតមិនឱ្យខូច និងស្អាត។ ស៊ុតស្អាតមិនចាំបាច់លាងទេ។ ស៊ុតដែលខូច និងប្រេះ គួរតែយកចេញពីពងដែលដាក់លក់។ ស៊ុតប្រឡាក់ និងប្រេះអាចត្រូវបានលក់ចេញពីកន្លែងផលិត នៅពេលបានវេចខ្ចប់ដោយឡែក និងដាក់ស្លាកដូចនោះ។

បើអ្នកត្រូវលាងស៊ុត កុំឱ្យស៊ុតត្រាំក្នុងទឹក។ ទឹកត្រូវតែផ្លាស់ទីលើផ្ទៃសំបុកគ្រប់ពេលវេលា។ ទឹកត្រូវមានយ៉ាងហោចណាស់ 10 °F ក្តៅជាងស៊ុត បើមិនដូច្នោះទេ បាក់តេរីអាចនឹងត្រូវបានទាញចូលតាមសំបុកស៊ុត។ នៅពេលប្រើទឹកលាងស៊ុត ឬទឹកអនាម័យ អនុវត្តតាមការណែនាំទាំងអស់។ ប្រសិនបើប្រើទឹកអណ្តូងឯកជនសម្រាប់លាង ទឹកត្រូវតែធ្វើតេស្តរៀងរាល់ប្រាំមួយខែម្តង ដើម្បីរកបាក់តេរីជាក់លាក់។ លទ្ធផលតេស្តទាំងនេះត្រូវតែរក្សាទុកជាឯកសារ ដើម្បីធ្វើការត្រួតពិនិត្យ។

ស៊ុតដែលប្រមូលបានត្រូវតែរក្សានៅចន្លោះ 33°F និង 45°F ដើម្បីកាត់បន្ថយការលូតលាស់បាក់តេរី។ វាមិនត្រូវបានណែនាំឱ្យទុកស៊ុតនៅជិតរបស់របរដែលមានក្លិនខ្លាំងនោះទេ។ ក្លិនទាំងនេះអាចចូលទៅក្នុងស៊ុត និងធ្វើឱ្យមានរសជាតិ "មិនល្អ"។

ស៊ុតគួរតែត្រូវបានផ្តល់ជូនសម្រាប់លក់នៅក្នុងប្រអប់ដែលថ្មីស្អាត ដែលមានស្លាកត្រឹមត្រូវ។ រដ្ឋបាលចំណីអាហារ និងឱសថ (FDA) តម្រូវឱ្យមានកំណត់ចំណាំសុវត្ថិភាពនៅលើប្រអប់។ កំណត់ចំណាំត្រូវតែអាន៖ **"ការណែនាំអំពីការគ្រប់គ្រងដោយសុវត្ថិភាព** ដើម្បីការពារជំងឺពីបាក់តេរី សូមទុកស៊ុតក្នុងទូទឹកកក ចម្អិនស៊ុតរហូតទាល់តែស៊ុតពណ៌លឿងរឹង ហើយចម្អិនអាហារដែលមានស៊ុតឱ្យបានឆ្អិនល្អ។" ទិញតែប្រអប់ដែលមានកំណត់ចំណាំគ្រប់គ្រងសុវត្ថិភាពដែលបានបោះពុម្ពជាមុនប៉ុណ្ណោះ។ "បានវេចខ្ចប់នៅ" ឬ "លក់ត្រឹមកាលបរិច្ឆេទ" ក៏ត្រូវតែបោះពុម្ពនៅខាងចុងប្រអប់ផងដែរ។ "លក់ត្រឹមកាលបរិច្ឆេទ" នឹងមានរយៈពេល 30 ថ្ងៃបន្ទាប់ពីកាលបរិច្ឆេទវេចខ្ចប់។ ការពិពណ៌នាអំពីស៊ុតដែលខ្ចប់ក្នុងប្រអប់ ត្រូវតែបោះពុម្ពនៅលើប្រអប់ជាអក្សរ 3/16 អ៊ីញ ឬធំជាងនេះ។ ឈ្មោះ អាសយដ្ឋាន និងលេខទូរស័ព្ទរបស់អ្នកផលិត ក៏គួរត្រូវបានរួមបញ្ចូលផងដែរ។

នៅពេលដែលវាមកដល់ទីផ្សារស៊ុតរបស់អ្នក អ្នកមានជម្រើសច្រើន។ អ្នកអាចជ្រើសរើសទំហំ និងដាក់ចំណាត់ថ្នាក់ស៊ុតរបស់អ្នក ឬអត់។ ការចាត់ថ្នាក់ត្រូវបានធ្វើដោយប្រើទៀន ហើយទំហំត្រូវបានធ្វើដោយផ្លឹង។ ក្នុងករណីណាក៏ដោយ អ្នកត្រូវតែពណ៌នាអំពីអ្វីដែលមាននៅក្នុងប្រអប់។ អ្នកផលិតតូចៗជាច្រើន ជ្រើសរើសកំណត់អត្តសញ្ញាណស៊ុតរបស់ពួកគេថា "មិនបានចាត់ថ្នាក់ និងទំហំ"។ "មិនបានចាត់ថ្នាក់ និងទំហំ" (ហៅម្យ៉ាងទៀតថាជា "Nest Run") មានន័យថាអ្នកមិនបានពិនិត្យ ឬផ្លឹងស៊ុត ហើយកំពុងខ្ចប់វាដោយមិនបានតម្រៀបតាមវិធីណាមួយឡើយ។ ស៊ុតទាំងអស់ ដោយមិនគិតពីថ្នាក់ ឬទំហំ ឬគ្រាប់ដែលលក់មិនចាត់ថ្នាក់ និងមិនមានទំហំ គួរតែស្អាត និងមិនមានសញ្ញាណប្រេះ។

ចំណាត់ថ្នាក់ និងទំហំគឺជាស្តង់ដារនៅទូទាំងសហរដ្ឋអាមេរិក ហើយអាចរកការពិពណ៌នានីមួយៗនៅលើគេហទំព័រ នាយកដ្ឋានធនធានកសិកម្មរដ្ឋ Massachusetts (MDAR) ។ សម្រាប់ព័ត៌មានបន្ថែម សូមទាក់ទងនាយកដ្ឋានសុខ ភាពសត្វ តាមរយៈលេខ (617) 626-1798 ឬ <http://www.mass.gov/eea/agencies/agr/animal-health/poultry/>