



Boas práticas de manejo de aves são a chave para a produção de ovos de qualidade. O primeiro passo é começar com galinhas saudáveis. Todas as aves e ovos para incubação na Commonwealth devem ser vendidos com certificação comprovando que se originaram de um bando que testou negativo para salmonella pullorum. Fornecer abrigo adequado para suas aves que ofereça proteção contra intempéries e predadores é o próximo passo na produção de ovos de qualidade. O abrigo deve ser grande o suficiente para caber confortavelmente todos os pássaros ao mesmo tempo. Oferecer caixas de nidificação limpas e secas, fornecendo um mínimo de uma caixa para cada quatro aves. Fornecer alimentos frescos e água é essencial para manter um rebanho saudável.

Uma galinha feliz e saudável sempre produzirá mais ovos. Se a sua produção de ovos exceder as suas necessidades pessoais, vender ovos frescos ao público é uma opção. Antes de vender quaisquer ovos, verifique com o seu Conselho de Saúde local.

O frescor é um fator de tempo e temperatura. Os ovos devem ser recolhidos pelo menos duas vezes por dia, de manhã e à tarde. Remover os ovos das caixas de nidificação prontamente ajuda a manter os ovos intactos e limpos. Ovos limpos não precisam ser lavados. Ovos quebrados e rachados devem ser removidos daqueles que estão sendo oferecidos para venda. Ovos rachados e manchados podem ser vendidos da propriedade onde foram produzidos, quando embalados separadamente e rotulados como tal.

Se precisar de lavar ovos, não permita que os ovos fiquem na água. A água deve se mover pela superfície da casca em todos os momentos. A água deve ser pelo menos 10°F mais quente do que o ovo; caso contrário, as bactérias podem ser puxadas através da casca para o ovo. Ao usar uma lavagem de ovos ou desinfetante, siga todas as instruções. Se a água de lavagem vier de um poço privado, a água deve ser testada a cada seis meses para bactérias específicas. Estes resultados de teste devem ser mantidos em arquivo para inspeção.

Os ovos coletados devem ser mantidos entre 33°F e 45°F para diminuir o crescimento bacteriano. Não é aconselhável armazenar ovos perto de itens com odores fortes. Esses odores podem ser absorvidos e dar ao ovo um sabor "estranho".

Os ovos devem ser oferecidos para venda em caixas limpas e não utilizadas, rotuladas corretamente. A Administração de Alimentos e Medicamentos (FDA) exige que uma declaração de manuseio seguro apareça na embalagem. A declaração deve ler: "**INSTRUÇÕES DE MANUSEIO SEGURO:** Para evitar doenças causadas por bactérias: manter os ovos refrigerados, cozinhar os ovos até que as gemas estejam firmes e cozinhar bem os alimentos que contenham ovos." Comprar apenas caixas com a declaração de manuseio seguro pré-impressa. O "embalado em" ou "vender por data" também deve ser impresso no final da caixa. A "data de venda" seria 30 dias após a data de embalagem. A descrição dos ovos embalados na caixa deve ser impressa na caixa em letras de 3/16 polegada ou maiores. O nome, endereço e número de telefone do produtor também devem ser incluídos.

Quando se trata de comercializar os seus ovos, tem várias opções. Pode optar por dimensionar e classificar os seus ovos ou não. A classificação é feita por ovoscopia e o dimensionamento é feito por peso. Em qualquer caso, deve descrever o que está na embalagem. Muitos pequenos produtores optam por identificar seus ovos como "Não classificados e não dimensionados". "Não classificado e não dimensionado" (também conhecido como "Nest Run"), significa que você não classificou ou pesou os ovos e está embalando-os sem classificar de forma alguma. Todos os ovos, independentemente

do Grau ou Tamanho ou aqueles vendidos como Não Classificados e Não Dimensionados, devem estar limpos e sem sinais visíveis de quebra.

As notas e tamanhos são padrão em todos os EUA e as descrições de cada um são encontradas no site da Departamento de Recursos Agrícolas de Massachusetts (MDAR). Para mais informações, entre em contato com a Division of Animal Health em (617) 626-1798 ou <http://www.mass.gov/eea/agencies/agr/animal-health/poultry/>