MANIPULACIÓN SEGURA DE HUEVOS PARA LOS PRODUCTORES DOMÉSTICOS DE HUEVOS

La producción de huevos de alta calidad depende de una buena gestión avícola. El primer paso es comenzar con pollos saludables. Los huevos para incubar y las aves de corral de la mancomunidad deben venderse con un certificado que demuestre que proceden de una bandada que ha dado negativo en las pruebas de salmonela pullorum. Proporcionar a las aves un refugio adecuado que las proteja de los depredadores y el tiempo es el siguiente paso para producir huevos de alta calidad. El refugio debe ser lo suficientemente grande para que todas las aves puedan alojarse allí simultáneamente. Para cada cuatro aves, proporcione al menos una caja de nidos limpios y secos. El suministro de agua y alimentos frescos es esencial para mantener una bandada sana.

Siempre que una gallina esté feliz y sana, producirá más huevos. Si su producción de huevos es más grande de lo que necesita, puede vender huevos frescos al público. Consulte con la Junta de Salud local antes de vender huevos.

Tanto el tiempo como la temperatura influyen en la frescura. Los huevos deben recolectarse al menos dos veces al día: una vez por la mañana y otra por la tarde. Retirar rápidamente los huevos de los nidos ayuda a mantener los huevos limpios e intactos. Los huevos que estén limpios no se deben lavar. Dentro de los huevos a la venta, no deben estar los rotos y agrietados. Cuando se empacan por separado y se etiquetan como tales, los huevos agrietados y manchados pueden venderse desde la propiedad donde se produjeron.

Si necesita lavar huevos, no los deje en el agua. El agua siempre debe moverse por la superficie de la cáscara. El agua debe estar al menos 10°F (Fahrenheit) más caliente que el huevo, de lo contrario, las bacterias podrían ir desde la cáscara hasta el interior del huevo. Siga todas las instrucciones cuando utilice un lavador o desinfectante de huevos. El agua de lavado debe analizarse cada seis meses para identificar bacterias particulares si proviene de un pozo privado. Los resultados de estos análisis deben conservarse para su inspección en un archivo.

Para evitar el aumento bacteriano, los huevos recolectados deben mantenerse entre 33°F y 45°F. Los huevos no deben estar cerca de cosas que tengan un fuerte olor, ya que podrían absorberse y producir un sabor “anormal” en el huevo.

Los huevos deben venderse en cajas limpias, sin usar y correctamente etiquetadas. La Administración de Alimentos y Fármacos (FDA) requiere que el empaque contenga una declaración de manipulación segura. La declaración debe decir: “**INSTRUCCIONES DE MANIPULACIÓN SEGURA:** Para prevenir enfermedades causadas por bacterias: mantenga los huevos refrigerados, cueza los huevos hasta que las yemas estén firmes y cocine bien los alimentos que contengan huevos”. Compre solo cartones que tengan la declaración de seguridad impresa previamente. El extremo del cartón debe contener la “fecha de envasado” o “fecha de caducidad”. La “fecha de vencimiento” es 30 días después de la fecha de envasado. La descripción de los huevos que están envasados en el cartón debe estar escrita en letras que sean de 3/16 de pulgada o más grandes. También deben incluirse el nombre, la dirección y el número de teléfono del productor.

Tiene varias opciones para comercializar sus huevos. Puede decidir si calibrar y clasificar sus huevos o no. El trasluz y el calibrado por peso se utilizan para clasificar. En cualquier caso, debe explicar lo que está dentro de la caja. Muchos productores de pequeña escala prefieren etiquetar sus huevos como “Sin Clasificar y Sin Tamaño”. “Sin Clasificar y Sin Tamaño” o “Nest Run” (del nido al empaque) significa que los huevos no han sido pesados ni examinados a la luz y los ha envasado sin clasificarlos. Todos los huevos, sin importar su clasificación, tamaño o si se venden como Sin Clasificar Ni Calibrar”, deben estar limpios y sin grietas visibles.

Las clasificaciones y los tamaños son estándar en todo Estados Unidos y las descripciones de cada uno se encuentran en el sitio web de Departamento de Recursos Agrícolas de Massachusetts (MDAR). Para saber más, comuníquese con la División de Salud Animal al (617) 626-1798 o al http://www.mass.gov/eea/agencies/agr/animal-health/poultry/