

XỬ LÝ TRỪNG AN TOÀN DÀNH CHO NHÀ SẢN XUẤT TRỨNG SÂN SAU



Thực hành quản lý gia cầm tốt là chìa khóa để sản xuất trứng chất lượng. Bước đầu tiên là bắt đầu với những con gà khỏe mạnh. Tất cả gia cầm và trứng ấp trong khối thịnh vượng chung phải được bán với giấy chứng nhận chứng minh chúng có nguồn gốc từ đàn được xét nghiệm âm tính với vi khuẩn salmonella pullorum. Cung cấp nơi trú ẩn thích hợp cho gia cầm của quý vị để bảo vệ khỏi thời tiết và động vật ăn thịt là bước tiếp theo trong việc sản xuất trứng chất lượng. Nơi trú ẩn phải đủ rộng để có thể thoải mái chứa tất cả các loài gia cầm cùng một lúc. Cung cấp ổ đẻ khô sạch, cung cấp tối thiểu một ổ đẻ cho bốn con gia cầm. Cung cấp thức ăn và nước sạch là điều cần thiết để duy trì đàn gia cầm khỏe mạnh.

Một con gà mái vui vẻ, khỏe mạnh sẽ luôn đẻ được nhiều trứng hơn. Nếu sản lượng trứng của quý vị vượt quá nhu cầu cá nhân, việc bán trứng tươi cho công chúng là một lựa chọn. Trước khi bán bất kỳ quả trứng nào, hãy đảm bảo kiểm tra với Ban Y tế địa phương của quý vị.

Độ tươi là yếu tố của cả thời gian và nhiệt độ. Trứng nên được nhặt ít nhất hai lần một ngày, vào buổi sáng và buổi chiều. Lấy trứng ra khỏi ổ đẻ kịp thời giúp trứng nguyên vẹn và sạch sẽ. Trứng sạch không cần phải rửa. Những quả trứng bị vỡ, nứt phải được loại bỏ khỏi những quả trứng được chào bán. Trứng bị nứt và ố màu có thể được bán tại cơ sở sản xuất khi được đóng gói riêng và dán nhãn.

Nếu quý vị cần rửa trứng, đừng để trứng ngâm trong nước. Nước phải luôn di chuyển trên bề mặt vỏ. Nước phải ấm hơn trứng ít nhất 10°F; nếu không vi khuẩn có thể bị kéo qua vỏ vào trong trứng. Khi sử dụng nước rửa trứng hoặc chất khử trùng, hãy làm theo tất cả các hướng dẫn. Nếu nước rửa được lấy từ giếng riêng thì nước phải được kiểm tra sáu tháng một lần để tìm vi khuẩn cụ thể. Những kết quả kiểm tra này phải được lưu giữ để kiểm tra.

Trứng đã nhặt phải được giữ ở nhiệt độ từ 33°F đến 45°F để giảm sự phát triển của vi khuẩn. Không nên bảo quản trứng gần những đồ vật có mùi mạnh. Những mùi này có thể bị hấp thụ và làm cho trứng có mùi vị “khó chịu”.

Trứng phải được bày bán trong hộp sạch chưa sử dụng và được dán nhãn chính xác. Cục Quản lý Thực phẩm & Dược phẩm (FDA) yêu cầu phải có tuyên bố xử lý an toàn trên thùng carton. Tuyên bố phải có nội dung: **“HƯỚNG DẪN XỬ LÝ AN TOÀN:** Để ngăn ngừa bệnh tật do vi khuẩn: giữ trứng trong tủ lạnh, nấu trứng cho đến khi lòng đỏ săn chắc và nấu kỹ thực phẩm có chứa trứng.” Chỉ mua các thùng carton có tuyên bố xử lý an toàn được in sẵn. Dòng chữ “được đóng gói vào ngày” hoặc “chỉ được bán đến ngày” cũng phải được in ở cuối thùng carton. Thông tin “chỉ được bán đến ngày” sẽ là 30 ngày sau ngày đóng gói. Mô tả về trứng đóng gói trong thùng carton phải được in trên thùng carton bằng chữ cái có kích thước 3/16 inch hoặc lớn hơn. Tên, địa chỉ và số điện thoại của nhà sản xuất cũng phải được ghi rõ.

Khi nói đến việc tiếp thị trứng của mình, quý vị có một số lựa chọn. Quý vị có thể định cỡ và phân loại trứng của mình hoặc không. Việc phân loại được thực hiện bằng cách soi và việc định cỡ được thực hiện bằng cách cân. Trong mọi trường hợp, quý vị phải mô tả những gì có trong thùng carton. Nhiều nhà sản xuất nhỏ chọn cách xác định trứng của họ là “Không phân loại và không định cỡ”. “Không phân loại và không định cỡ” (còn được gọi là “Nest Run”) có nghĩa là quý vị chưa soi hoặc cân trứng và đóng gói chúng mà không phân loại theo bất kỳ cách nào. Tất cả số trứng, bất kể Loại hoặc Kích cỡ hoặc những quả được bán dưới dạng Không phân loại và không định cỡ, đều phải sạch và không có dấu hiệu vỡ.

Các loại và kích cỡ là tiêu chuẩn trên khắp Hoa Kỳ và mô tả về từng loại được tìm thấy trên trang web của Sở Tài nguyên Nông nghiệp Massachusetts (MDAR). Để biết thêm thông tin, vui lòng liên hệ với Phòng Thú y theo số (617) 626-1798 hoặc <http://www.mass.gov/eea/agency/agr/animal-health/poultry/>