

KLF Fjørfe

Columbiegg

nr. 1 – 2013 egg

ØYDELEGG IKKJE EIT GODT PRODUKT MED FEIL VASKING!

I neste nummer av tidsskriftet Fjørfe kommer en artikkel med denne overskriften. Artikkelen er gjengitt i dette Columbiegget, og er skrevet i et samarbeid mellom undertegnede og Hannele Hestetun i Nortura. Dette fordi denne problemstillingen berører alle, uavhengig av leverandørtilknytning.

Vi ber om at alle produsenter leser denne informasjonen nøye og tar en grundig gjennomgang av egen praksis og rutiner i forhold til vasking av egg. Også innleid hjelp skal ha tilstrekkelig opplæring i vaskepraksis og forståelse for at dette er ”kritisk punkt” i produksjonen. Eggvaskeplakat skal være distribuert til alle eggprodusenter via eggpakkeriene. Denne skal være oppslått i eggrommet. Om du mangler plakat, ta kontakt med ditt eggpakkeri.

Bøttevaskaren kjenner vi godt. I tillegg har dysevaskarar til egg blitt meir vanlege det siste året. Dysevaskarar gjer meir skånsam behandling av egg under vaskeprosessen og er arbeidssparande. Men som med alt nytt og uvant utstyr må ein sikre seg at ein brukar det på rette måten. Her er noen viktige punkter å passe på når ein vaskar egg:

I. Overvak temperaturen

Temperaturen på vaskevannet er heilt avgjørande ved vasking av egg. Vær klar over at det er eit svært smalt temperaturområde som er egna for vasking av egg, og ein må ha kontroll på vasketemperaturen gjennom heile vaskeprosessen. For varmt vann kan føre til at egget kokes, for kaldt vann (under 38°C) kan føre til at vaskevann og bakteriar trekkast inn i egget. Ca. 40 grader celsius er en god tommelfingerregel. For bøttevaskar inntil 42°C, for dysevaskar opp til 45°C, for å ta høgde for at vatnet er varmt nok (40°C) når det treff eggskallet. Det viser seg i praksis at vaskarane ofte ikkje har kapasitet til å halde på riktig temperatur ved kontinuerleg vasking. Ein bør derfor følgje nøye med på temperaturen i vatnet og eventuelt ta pausar i vaskinga inntil temperaturen kjem opp igjen på riktig nivå.

2. Riktig vaskemiddel

Med lansering av dysevaskarar har det dukka opp ulike type vaskemiddel på marknaden. Dokumentasjon på enkelte vaskemiddel er mangelfull. Animalia fører ei liste over desse vaskemiddela og om det finnes tilstrekkelig dokumentasjon og brukarretteiing for desse. Utifrå disse opplysningane kan følgjande vaskemiddeltypar anbefalast: Asepto MT (til dysevaskar som ikkje skyljar egg) og DM Cid (til dysevaskar som skyljar egg). Leverandørane av Asepto MT og DM Cid leverar også middel mot skum. Antiskummiddel skal bare brukast når vatnet skummar og i små mengder (for eksempel tilsette med spray-flaske). Norturaprodusentar kan bestille Asepto MT og tilhørande anti-skummiddel frå eggpakkeriet deira. Sørg for å ikkje forveksle antiskummiddel med vaskemiddel! Til bøttevaskarar anbefalas America- og Rotosan-vaskemiddel som før.

3. PH i vaskevatn og dosering av vaskemiddel.

PH (surheitsgrad) i vaskevatn skal vere minimum 10,5. Dette er viktig av di det hemmar bakterieveksten i vatnet. Høg nok PH når ein ved å følgje doseringstilrådinga for vaskemiddelet. Har ein særskilt surt eller basisk vann kan det vere behov for å tilpasse doseringa, søk i så fall råd hos leverandør av vaskemiddel. Elles - følg brukarretteiinga for riktig dosering!

4. Vasketid

Brukar ein bøttevaskar skal ikkje egga vaskas lenger enn i 2-3 min. Det er fort å gløkke tida, det er derfor viktig å bruke ei eggklokke eller ein timar som pip når tida er ute. I dysevaskar skal egga berre gå gjennom ein gong. Det er viktig at alle produsentar tek ansvar for at egga ikkje vaskas lenger enn tilrådd eller vert vaska fleire gonger – da kan ein lett øydelegge dette flotte produktet som egget er og kundeklagar blir lett resultatet. Er ikkje egga reine etter vasken, så er dei ikkje reine, og må leverast til pakkeriet slik dei er. Det er óg viktig å sortere ut FOR skitne egg. Desse vil ikkje bli reine og verker berre til å smusse ned vatnet unødig. Etter kvart vil ein lære seg kvar grensa for egg som ikkje er verdt å vaska ligg.

5. Skifte av vaskevatn

Vaskevatn for dysevaskarar må skiftast regelmessig - minst ein gong om dagen – men oftare om mykje skitne egg. I bøttevaskarar bør vatnet skiftast etter maksimum 5 bøtter, eller oftare om behov.

6. Reingjering av vasketank

Vasketank i dysevaskar og bøttevaskar bør reingjerast regelmessig. Skiten i vaskevatnet gjer grobotn for bakteriar og i varmt vatn vil bakteriefloraen auka raskt. Til vasking av vasketank kan ein kjøre vaskeprosess utan egg med same eggvaskemiddel ein brukar til vanleg. Eventuelt kan det brukas høgare temperatur og/eller større dosering av vaskemiddel – rådfør deg med leverandør i forhold til kva som er rett for ditt vaskeutstyr.

7. Veit alle kva dei skal gjere?

Det er utarbeida ein eigen plakat som skal informera og minna på korleis egga korrekt skal vaskas. Plakaten heiter "Egg, et unikt næringsmiddel – hvordan opprettholde kvaliteten" og skal vere distribuert til alle eggprodusentar via eggpakkeria deira. Denne plakaten skal henge oppslått i eggrommet. Manglar du plakaten – ta kontakt med ditt eggpakkeri!

I mange hønehus nyttar ein innleidd arbeidshjelp. Det er viktig at alle som skal handtera egga har fått grundig opplæring i riktig vasking og har forståing for kor kritisk vaskinga er for eggkvaliteten. Mange stadar nyttar ein òg utanlandsk arbeidskraft, som naturleg ikkje kan lese ei skriftlig instruks på norsk. Då kvilar eit særskilt ansvar på eggprodusentane for å sikre seg at denne arbeidshjelpa har forstått kva som skal gjerast og kvifor.

8. Førebygging av skitne egg

Ut frå avregningsprisar og økonomi skjønar ein at produsentane vil strekke seg langt for å få egga reine før dei leverast til eggpakkeriet. Ein må likevel respektere retningslinene i denne artikkelen, elles risikerer ein å levere til marknaden et produkt som ikkje held mål. Fokus bør rettast mot forhold i huset som bidreg til å gjere egga skitne. Ekstra kjøring av eggband og gode nok kostar som børstar støv av bandet kan hjelpe. Redemattene lyt også haldast reine gjennom innsettet. Andre viktige faktorar er andel feillagde egg, fôrkvalitet/vannopptak, strøkvalitet, ventilasjon/luftfuktighet.

Oslo, 14.januar 2013

Marlene Furnes Bagley

Fagsjef egg/fjørfe

Tlf: 95 26 91 09 marlene@kjottbransjen.no

Kjøtt- og fjørfebransjens Landsforbund, Østensjøveien 39/41, 0667 OSLO

www.kjottbransjen.no