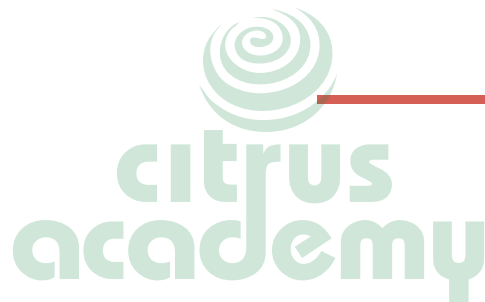

Sitrus Verpakking

3 Pakhuis Sanitasie

Leergids



Kopiereg ©



Posbus 461, Hillcrest, 3650
(031) 765-3410



© Citrus Academy NPC
1^{ste} uitgawe 2011 | 2^{de} uitgawe 2017

Die modules wat vervat is in hierdie reeks is deel van die Sitrus Na-oes Reeks. Hulle is herverpak uitdruklik ter wille van die opleiding van seisoenale en permanente pakhuiswerkers.

Die inhoud van hierdie module is gebaseer op audiovisuele opleidings materiaal wat deur die Sitrus Akademie geproduseer is.

Audiovisuele produksie:

Media World

Aanbieder:

Mariëtta Kruger

Skryfwerk en opleidingsmateriaal aanpassing:

Mooipraatjies (Barry de Klerk)

Samestelling en nasiening:

Sitrus Akademie (Jacomien de Klerk)



Vrywaring

Met die aanvaarding van hierdie dokument en die inhoud daarvan stem u in dat u tot die voorwaardes van hierdie vrywaring verbind is.

U gebruik die inhoud van hierdie dokument uitsluitlik op eie risiko. Nóg die Sitrus Akademie, nóg Citrus Research International (CRI), nóg die Sitrusprodusentevereniging (Citrus Growers' Association – CGA) waarborg dat die inhoud van hierdie dokument geskik is vir u beoogde gebruik, of dat dit sonder onakkuraathede en weglatings is. Die menings en raad wat in hierdie dokument uitgespreek word, is nie noodwendig dié van die Sitrus Akademie, die CRI of die CGA nie. Die Sitrus Akademie, die CRI en die CGA, hulle direkteure, amptenare, werknemers, agente of kontrakteurs kan nie verantwoordelik gehou word vir verlies of skade van enige aard wat gely word as 'n direkte of indirekte gevolg van die gebruik, of die onvermoë om gebruik te maak, van enige raad, mening en / of inligting wat in hierdie dokument vervat is nie, of enige doelbewuste of onbewuste wanvertolking, wanvoorstelling of weglating in hierdie dokument, nie.

U vrywaar die Sitrus Akademie, die CRI en die CGA van enige eis deur enige derde party teen die Sitrus Akademie, die CRI of die CGA, hulle direkteure, amptenare, werknemers, agente of kontrakteurs voortspruitend uit, of in verband met die gebruik van, of vertrouwe in die inhoud van hierdie dokument. Dit is u verantwoordelikheid om te die geskiktheid al dan nie, van die beoogde gebruik van die dokument te bepaal.

Inhoud

Inleiding	4
Voorsortering	4
Verwydering van Vrugte	5
Toerusting en Werkoppervlak Ontsmetting	6
Ontsmettingsmiddele	6
Kwaternêre Ammonium Verbindings	6
Aanbevole Konsentrasie	6
Skoonmaakmetodes	6
Gereeldheid	7
Persoonlike Higiëne	7
Rekordhouding	7
Aktiwiteit 1 – Breinkaart	9
Aktiwiteit 2 – Werkplek Logboek	11



inligting

Verwysing

Raadpleeg asseblief die CRI Produksie Riglyne volume IV vir verdere inligting oor pakhuis sanitasie.

Inleiding

'n Sindelike, skoon pakhuis is van groot belang as dit kom by die voorkoming van vrugbesmetting in die pakhuis, veral die herbesmetting van vrugte nadat hulle reeds behandel is. Die beginsel is om die spoorlading in die pakhuis so laag as moontlik te hou deur in die eerste plek nie besmette vrugte in die pakhuis in te bring nie, en deur besmette vrugte wat in die pakhuis gevind word sonder versuim te verwyder.

Alle vrugte wat van die paklyn gehaal word tydens gradering en nadat die vrugte behandel is, moet verwyder word uit die pakhuis en buite gestoor word. As hulle toegelaat word om binne in die pakhuis te bederf, bevorder dit die ontwikkeling van spoorpopulasies wat weerstandig is teen swamdoders. 'n Skoon, sindelike pakhuis bied ook 'n aangename en veilige werkomgewing.

'n Effektiewe pakhuis ontsmettingsplan vereis 'n veelsydige benadering. Stappe wat gedoen moet word, is:

- ❖ Voorsortering
- ❖ Die verwydering en vernietiging van bedorwe en besmette vrugte
- ❖ Die ontsmetting van toerusting en werk areas
- ❖ Persoonlike higiëne
- ❖ Goeie rekordhoudingpraktyke

Voorsortering

Om bedorwe en besmette vrugte te weerhou daarvan om die pakhuis binne te gaan is die eerste baie belangrike pakhuisontsmettingsaksie.

In die gunstige toestande in ontgroeningskamers ontwikkel swamsiektes vinnig, en daar is dus dikwels erg verrotte vrugte in die kratte as hulle uit die kamers kom. Jy mag ook selfs besmette en bedorwe vrugte kry in die plukkratte wat van die boord af kom. Hierdie sogenaamde 'groen bomme' moet verwyder word voordat die vrugte gedompel word in die wasstelsel en moet nooit toegelaat word om die pakhuis binne te gaan nie. Dit is die hoofdoel van voorsortering.

Alhoewel die wasstelsel 'n ontsmettingsmiddel bevat, sal groen bomme wat daarin beland steeds die rollers en borsels besmet, en die stelsel vuil maak wat beteken dat dit meer dikwels aangevul moet word. Juis hierom is dit ook van uiterse belang dat die ontsmettingsmiddelkonsentrasie in die wasstelsel mooi bestuur word.

Behalwe vir erg bedorwe en besmette vrugte, word vrugte wat glad nie geskik is vir uitvoer nie ook verwyder gedurende die voorsortering, en gekanaliseer na die plaaslike mark of vir bewerking. Hierdie vrugte moet buite die pakhuis of ten minste apart van die uitvoervrugte gehou word, en moet so gou moontlik gestuur word na hulle eindbestemming.

Dit gebeur wel van tyd tot tyd dat besmette vrugte deurglip by voorsortering. As sulke vrugte gekry word op die graderingslyn of in 'n pakafskorting, of op enige ander plek binne in die pakhuis, moet die paklyn onmiddellik gestop en die hele area ontsmet word.

Verwydering van Vrugte

Moet nooit enige vrugte toelaat om rond te lê en spore te ontwikkel binne-in die pakhuis nie. Alle vrugte wat uitgehaal is tydens sortering en gradering, of wat op die vloer geval het of wat uitgegooi is vir enige ander rede, moet gereeld uit die pakhuis verwyder word.

Vrugte wat van die paklyn verwyder word nadat dit met swamdoder behandel is, is veral gevaarlik. Die aktiewe spore op hierdie vrugte is bes moontlik weerstandig en kan groot verliese meebring. Mens moet in gedagte hou dat die siekte suurvrot oorgedra word na gesonde vrugte deur asynvliegies wat deur die suur reuk aangetrek word. Hierdie vrugte moet sonder versuim uit die pakhuisomgewing verwyder word.

Die goue reël is: as die vrugte nie vir die uitvoermark bestem is nie, mag dit nie in die pakhuis wees nie. Vrugte wat vir die plaaslike mark of vir prosessering geormerk is, moet buite die pakhuis gestoor word; veral vrugte wat met swamdoder behandel is. Vrugte wat erg besmet is en glad nie verkoop kan word nie, moet bymekaar gemaak word, verwyder word en daarna vernietig word. Dit kan gedoen word op 'n terrein ver weg van die pakhuis deur die vrugte op te kap en in die son te laat droog word, of deur dit te begrawe.

Uitvoervrugte wat reeds verpak is, moet ook nie te lank in die pakhuis geberg word nie – veral nie in 'n warm klimaat nie.

Hou ingedagte dat 'n klomp van die na-oes siektes vinniger ontwikkel in warm omstandighede. Uitvoervrugte moet in die pakhuis voorverkoel word om die ontwikkeling van siektes hok te slaan, of dit moet na 'n voorverkoelingsgerief verplaas word.

Stoor die retensiemonsters van elke uitvoerlot apart, en hou hulle voortdurend dop vir die ontwikkeling van siektes.

inligting

Retensiemonsters

Retensiemonsters bestaan uit een karton vanuit elke lot vrugte wat gepak word in die pakhuis. Hierdie kartonne moet gehou word vir ten minste drie weke teen kamertemperatuur, en gereeld nagegaan word vir die ontwikkeling van na-oes siektes.

Toerusting en Werkoppervlak Ontsmetting

Wat die ontsmetting van toerusting en werkoppervlaktes betref, is daar drie belangrike punte om te onthou:

- ❖ Die ontsmettingsmiddele wat gebruik word
- ❖ Die manier hoe dit gebruik word
- ❖ Hoe dikwels dit toegedien word

Ontsmettingsmiddele

Kwaternêre Ammonium Verbindings

Die ontsmettingsmiddel wat in meeste pakhuisse gebruik word, is kwaternêre ammonium verbindings, ook bekend as kwaternêre ammonium sout. Hierdie middel kan enige oppervlak ontsmet, maak nie saak wat die pH-balans is nie.

Hierdie eienskap van die middel is ideaal vir die skoonmaak en ontsmetting van pakhuisse waar sitrusolies en sitrussap, met verskillende pH-balanse, verwyder moet word.

Aanbevole Konsentrasie

Om doeltreffende ontsmetting te verseker, moet die aktiewe bestanddeel versigtig beheer word wanneer die skoonmaakoplossing aangemaak word. Daar is verskeie kwaternêre ammoniumprodukte op die mark. Die vervaardiger se aanwysings moet getrou gevolg word, aangesien die konsentrasie van die aktiewe bestanddeel verskil.

Skoonmaakmetodes

Die skoonmaakoplossing moet aan alle oppervlaktes van die pakhuis aangewend word; dit sluit in elke oppervlakte wat met die vrugte in aanraking kom, soos graderingstafels, borsels, rollers en pakafskortings, sowel as die vloere en die mure van die pakhuis. Plukkratte en plukwaentjies moet skoongemaak word nadat die vrag afgelaai is en voordat hulle weer boord toe vertrek – veral mandjies wat gebruik is vir ontgroening.

Dis belangrik dat toerusting en werkoppervlaktes deeglik skoongemaak word. Die beste manier om die vloeistof aan te wend, is om dit in 'n rugsakspuit te sit sodat alles letterlik daarmee besproei kan word. Onthou om skoon lappe te gebruik om die werksoppervlak mee af te vee. Volg die vervaardiger se aanwysings oor die konsentrasie en kontaktyd vir die middel slaafs na.

Vloere en mure moet daaglik skoongemaak word, want swamspore beweeg in die lug. Vuil mure kan daartoe lei dat vrugte gekontamineer word deur personeel se hande en kleres wat besmet is.

Gereeldheid

Die pakhuis moet gereeld ontsmet word. Die ontsmettingsproses is duur en tydsaam; daarom moet dit effektief en deeglik gedoen word.

Alle oppervlakte in die pakhuis moet ten minste een maal per dag ontsmet word. Sensitiewe areas wat maklik besmet kan word, soos die voorsorteringsarea, moet meer gereeld skoongemaak word – verkieslik met elke skofruiling. 'n Ontsmettingsrooster moet opgestel word om seker te maak dat die stelsel doeltreffend werk. Onthou as besmette vrugte op die graderingslyn of in die pakafskorting ontdek word, moet die hele paklyn gestop en ontsmet word.

Persoonlike Higiëne

Persoonlike higiëne van die pakhuispersoneel moet deel wees van die ontsmettingsplan, want dit sal voorkom dat spore versprei.

Werkers se naels moet kortgeknip wees en die hande ten alle tye skoon. Geen sigbare velsere en oop wonde word toegelaat nie. Hulle moet ten alle tye beskermende klere dra; veral kappies wat die hare bedek, oorpakke en soms handskoene. Klere moet skoon en netjies gehou word. Geen juweliersware soos ringe en horlosies mag gedra word nie, want dit kan die vrugte kneus en kan ook 'n bron van kontaminasie wees.

Kennisgewings oor persoonlike higiëne moet in die badkamers en aantrekkamers aangebring word om die personeel te herinner hoe belangrik hulle higiëne vir die pakhuis is en om gereeld hulle hande te was. Opsigters moet alle werkers inspekteer alvorens hulle in die pakhuis mag ingaan.

Rekordhouding



Boekstaving van die ontsmettingskedule is belangrik.

Inskrywings moet gemaak word om aan te toon hoe gereeld alles ontsmet word; watter middels geruik word en watter konsentrasie van die ontsmettingsmiddel gebruik word. Persoonlike higiëne inspeksie moet ook geboekstaaf word, asook enige buitengewone of kritiese ontsmettingsessies wat plaasvind.

leeraktiwiteite

Kyk na die DVD modules, lees deur die leermateriaal en doen werkpleknavorsing om die nodige kennis en inligting in te win om die opdragte hieronder te voltooi.

Aktiwiteit 1 – Breinkaart

’n Effektiewe pakhuis sanitasieplan behels ’n veelsydige benadering. Teken ’n gedetailleerde breinkaart wat uitwys hoe die volgende pakhuis sanitasie aksies in jou eie werkplek of in die pakhuis waar jy jou praktiese opleiding onderneem:

- ✓ Voorsortering
- ✓ Die verwydering en vernietiging van bedorwe en besmette vrugte
- ✓ Die ontsmetting van toerusting en werk areas
- ✓ Persoonlike higiëne
- ✓ Goeie rekordhoudingpraktyke

Sit nou inligting by op jou breinkaart oor:

- ✓ Hoekom pakhuis sanitasie belangrik is
- ✓ Aanbevelings vir jou eie werkplek oor hoe elke proses verbeter kan word

Aktiwiteit 2 – Werkplek Logboek

Jy moet pakhuis skoonmaak- en ontsmetting take verrig as deel van jou praktiese opleiding. Maak seker dan jou werkplek toesighouer of spanleier jou waarneem terwyl jy hierdie take onderneem, en jou logboek teken.

Aktiwiteit 1 – Breinkaart

’n Effektiewe pakhuis sanitasieplan behels ’n veelsydige benadering. Teken ’n gedetailleerde breinkaart wat uitwys hoe die volgende pakhuis sanitasie aksies in jou eie werkplek of in die pakhuis waar jy jou praktiese opleiding onderneem:

- ✓ **Voorsortering**
- ✓ **Die verwydering en vernietiging van bedorwe en besmette vrugte**
- ✓ **Die ontsmetting van toerusting en werk areas**
- ✓ **Persoonlike higiëne**
- ✓ **Goeie rekordhoudingpraktyke**

Sit nou inligting by op jou breinkaart oor:

- ✓ **Hoekom pakhuis sanitasie belangrik is**
- ✓ **Aanbevelings vir jou eie werkplek oor hoe elke proses verbeter kan word**





