

# CENTRU DE COLECTARE ȘI PROCESARE A LAPTELUI



Ferma de semisubzistență (cu una, două sau trei vaci) nu produce suficient lapte pentru a furniza pe piață produse lactate în mod constant. Dacă, însă, la Centrul de colectare a laptelui (unde se colectează lapte de la mai multe ferme), se poate amenaja un mic spațiu în care laptele să fie procesat, atunci posibilitățile de comercializare a laptelui pentru micii fermieri cresc considerabil. Chiar mai mult decât atât, ei pot beneficia de un preț mai bun și în plus, laptele, care este un produs perisabil, transformat în brânză, poate fi vândut pe o perioadă mai mare de timp. Construcția unității de procesare la amenajarea spațiului pentru prelucrarea laptelui trebuie să se respecte normele sanitare-veterinare și de siguranță a alimentelor. În acest sens se au în vedere următoarele:

- Proveniența laptelui de la animale sănătoase, în primul rând
- Evitarea contaminării cu bacterii, viruși, etc ;
- Evitarea introducerii de impurități în laptele supus procesării.
- Persoanele care lucrează trebuie să fie sănătoase și apte de muncă.

Pentru a reduce la minim riscurile de contaminare, fluxurile (căile de circulație) pentru personal, materia primă, ambalaje, produs finit, etc. trebuie să fie clar delimitate și să nu se intersecteze.

## Amenajarea unui „CICPL”

Un centru independent de colectare și prelucrare a laptelui (CICPL) poate funcționa într-un spațiu de minim 80 m<sup>2</sup>. Acesta va trebui amenajat astfel încât să se respecte minimele norme igienico-sanitare. Trebuie amenajate următoarele:

1. Vestiar pentru personal;
2. Tanc colector, cu răcire, în care se depozitează laptele;
3. Zonă de analiză a materiei prime și a produsului finit;
4. Depozite pentru materiale auxiliare (sare, cheag, ambalaje);
5. Zonă de procesare;
6. Zonă de ambalare;
7. Cameră de stoc produs finit.

## Materiale potrivite!

Întrucât laptele are proprietăți acide, materialele de construcție folosite trebuie să fie rezistente la acizi, de aceea se recomandă: gresia, faianța, inox-ul, etc. Spațiul amenajat trebuie să fie ușor de curățat, din materiale aprobate pentru industria alimentară. Este foarte important ca, atunci când intră în contact cu laptele sau cu brânza, aceste materiale să nu influențeze negativ proprietățile produselor lactate.

- Material de curățenie (opțional);
- Dulap pentru echipamentul de lucru;
- Papeuci de plastic și bonete pentru vizitatori.



## 1. Vestiarul

Vestiarul este locul în care se face separarea dintre „zona murdară” de „zona curată”. Este locul în care personalul din unitatea de procesare își schimbă hainele de stradă și se echipează în ținuta de protecție adecvată pentru zona de procesare, reducând la minim riscul contaminării. În vestiar trebuie să existe:

- Un dulap în care să fie păstrate hainele de stradă;
- Un lavoar (din faianță, ceramică, etc.) pentru spălat pe mâini;
- Un duș (opțional);
- Toaletă (opțional);

## 2. Zona pentru colectarea laptelui

Pentru această zonă poate să existe și numai o separare optică, nefiind necesară construcția de pereți despărțitori. Este nevoie de o masă pentru aparatură, un dulăpior pentru kit-urile de reactivi și consumabile, o chiuvetă din inox și instalații necesare funcționării aparaturii de laborator.

## 3. Zona de laborator

În această zonă minimul necesar de materiale constă din: masa pe care să stea aparatura, dulăpior pentru reactivii de laborator. Nici separarea acestui spațiu nu necesită pereți despărțitori.

## 4. Procesarea

Dotarea este în strânsă legătură cu gama de produse care vor fi supuse comercializării. Astfel zona de procesare va avea:

- Cuvă de pasteurizare în care se va încălzi laptele supus încălzirii sau în care se va pasteuriza smântâna;
- Centrifugă pentru separat smântâna;
- Aparat pentru obținerea untului;
- Crintă pentru scurgerea zerului din brânză;
- Cuvă pentru saramură

În spațiul dedicat procesării ordinea amplasării cuvelor și aparatelor este dictată de modalitatea de lucru. Pentru separarea smântânii din lapte, de exemplu, laptele va fi încălzit mai întâi în cuva de pasteurizare, după care se transferă în separatorul pentru smântână, în vederea separării.

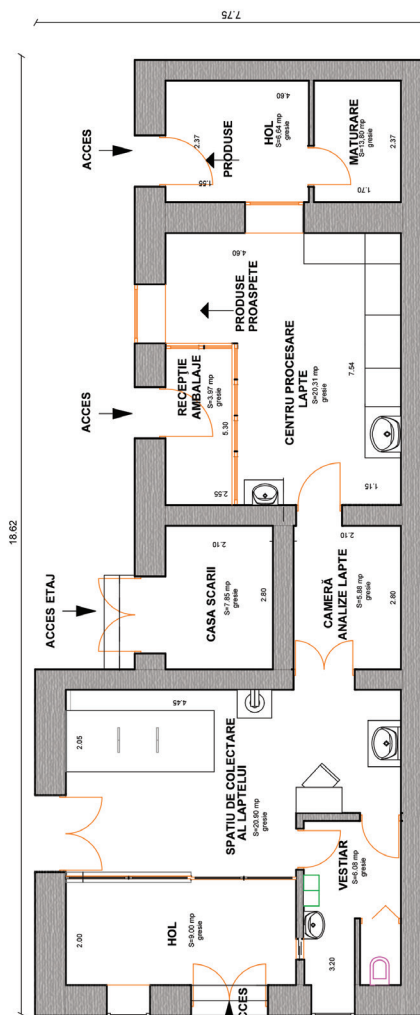
## 5. Ambalarea

O modalitate foarte bună de ambalare este aceea în vid, deoarece crește perioada de valabilitate cu pînă la 2,5% mai mult decât în cazul ambalării în pungi obișnuite. Nici în acest caz nu este necesară compartimentarea spațiului, ci amplasarea mesei de ambalare într-un colț al camerei în care se face procesarea este suficientă. O masă de inox cu aparatul de vidat, ca de altfel și un cântar mic, sunt elemente necesare pentru faza aceasta.

## 6. Camera de stoc

Camera de stoc nu necesită echipare specială, decât în cazul în care se urmărește asigurarea unei maturări a produsului finit. În acest caz, respectivul spațiu se poate dota cu echipamente pentru controlul temperaturii și umidității. Dacă nu se urmărește păstrarea brânzei la o anumită temperatură și umiditate o perioadă mai mare de timp, atunci câteva rafturi simple pe care se așează produsul finit constituie dotarea minimă.

Această imagine demonstrează că nu este necesară separarea spațiilor cu pereți despărțitori. Tancul de răcire a laptelui este separat de o vitrină din plastic transparent sau din sticlă.



### Informații utile:

Pentru alte detalii, luați legătura cu Direcția Sanitar-Veterinară Județeană de care aparțineți. Autoritatea Națională Sanitar Veterinară și pentru Sănătatea Alimentelor, București, Email: [office@ansvsa.ro](mailto:office@ansvsa.ro), Web: [www.ansvsa.ro](http://www.ansvsa.ro), tel: 0374150200, fax: 03124967

**Notă importantă:** Cel mai important aspect în conceperea unei unități de procesare este respectarea FLUXULUI TEHNOLOGIC. Sunteți obligați doar să dețineți suficient SPAȚIU pentru fiecare etapă a prelucrării/procesării și nu neapărat camere diferite în atelier. Recomandăm, totodată, pentru interpretarea corectă a regulamentelor, să mențineți legătura permanent, pe tot parcursul proiectării, cu inspectorul responsabil de la Autoritatea Națională Sanitar-Veterinară și Pentru Siguranța Alimentelor de pe raza județului în care vă aflați.

Editor: PROPARK Fundația pentru Arii Protejate, Brașov, februarie 2016

Publicație apărută în cadrul proiectului "DEZVOLTAREA ECONOMICĂ A ZONELOR AGRICOLE CU VALOARE NATURALĂ RIDICATĂ", proiect co-finanțat printr-un grant din partea Elveției prin intermediul contribuției elvețiene pentru Uniunea Europeană extinsă. Această publicație nu reprezintă neapărat poziția oficială a guvernului Elveției. Responsabilitatea pentru conținutul materialului aparține organizației Propark-Fundația pentru Arii protejate.



Echipa elaborare materiale: Cosmina Dinu, Istvan Szabo, Alina Alexa  
Design și tipar: Afaceri Prosperere SRL  
[www.swiss-contribution.ro](http://www.swiss-contribution.ro)  
[www.propark.ro](http://www.propark.ro)

Sursa: „Cum să trăiesc mai bine din ferma mea”-

Ghid și îndrumări utile, Publicată de Fundația ADEPT Transilvania.  
[www.fundatia-adept.org](http://www.fundatia-adept.org)