

# PROCESAREA FRUCTELOR ȘI LEGUMELOR



## VALORIFICAREA MATERIEI PRIME DIN GOSPODĂRIE, DUPĂ REȚETE ȘI IDEI PROPRII

Surplusul de fructe și legume din gradina proprie sau din perimetrul învecinat poate fi procesat, aducându-vă un plus de venit. Iată mai jos câteva sfaturi utile pentru înființarea și autorizarea unui atelier de producție a conservelor din fructe și legume. Dvs. puteți adapta exemplul oferit conform nevoilor și condițiilor specifice gospodăriei proprii – fie păstrând indicațiile noastre, fie adaptând cele prezentate, dezvoltând propria variantă.

### Construcția atelierului: 6 spații de lucru obligatorii

În general, atelierelor pentru procesarea fructelor și legumelor trebuie să prezinte siguranță față de insecte și dăunători (gândaci, șoareci, sobolani, etc), oferind spațiu suficient pentru ca întregul proces de producție să se desfășoare nestingerit, respectând toate aspectele: depozitarea materiilor prime, a ambalajelor și a produselor finite. Conform legislației și regulamentelor în vigoare, construcția trebuie să fie astfel concepută și planificată încât să respecte delimitarea spațiilor de lucru obligatorii:

1. vestiar personal
2. depozitare legume/fructe și borcane, precum și prespălarea legumelor și fructelor
3. depozit pentru materii prime auxiliare (zahăr, alte ingrediente etc.)
4. procesare
5. etichetare și ambalare
6. stoc pentru produsul finit (etichetare, livrare)

Respectarea fluxului tehnologic în spațiul de procesare și delimitările dintre spații pot fi făcute prin paravane cu lambrouri din plastic.

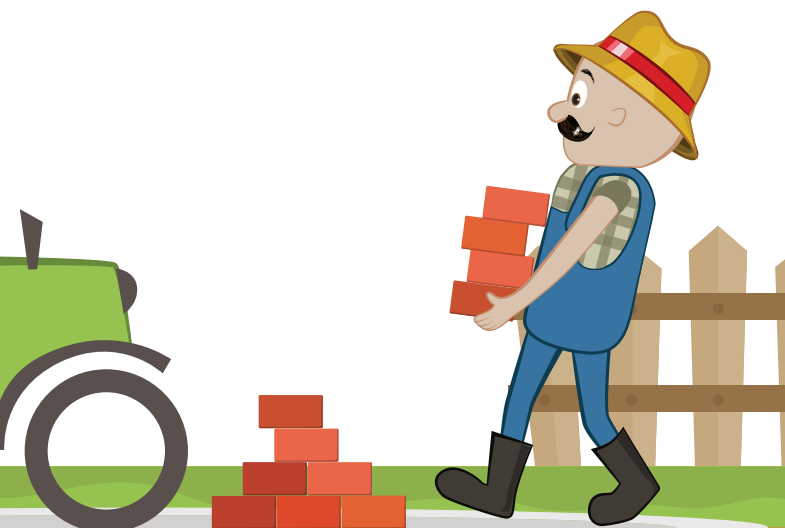
**Important:** Deși planificarea diferitelor spații de lucru trebuie să respecte cerințele normelor în vigoare, acestea nu interzic aspectele practice, cum ar fi deplasările facile ale personalului, scurtarea fluxului de intrare a materiilor prime sau procesarea eficientă!

### Materiale și echipamente pentru cele 6 spații de lucru și de depozitare

Materialele și echipamentele utilizate nu trebuie să fie neapărat din inox, dar condiția principală este ca acestea să nu schimbe proprietățile și să nu contamineze alimentele cu care vin în contact. Se urmărește folosirea de materiale care să corespundă din punct de vedere sanitar și care să permită menținerea corespunzătoare a igienei.

Materiale de construcție:

- pereți: lambrouri albe, din plastic (la achiziționarea cărora se solicită eliberarea unui certificat de conformitate)
- tavan: lambrouri din plastic precum cele pentru pereți
- gresie: se are în vedere ca materialul folosit pentru rostuire să fie rezistent la acizi.



# ECHIPAREA SPAȚIILOR:

## Vestiarul

Este camera de pregătire sau "ecluză de intrare" în atelier. Aici personalul trebuie să-și schimbe hainele și să se echipeze corespunzător pentru prelucrare/ procesare. Vestiarul poate fi și un depozit pentru produsele de curățenie și pentru echipamentele de lucru.

Dotarea:

- chiuvetă din ceramică
- dulap pentru depozitarea produselor de curățenie
- dulap separat pentru depozitarea echipamentelor de lucru
- dulap pentru hainele de schimb

## Spațiu de spălare și curățare preliminară a fructelor și legumelor, precum și a borcanelor

Acest spațiu este poziționat în vecinătatea imediată a camerei de procesare. Eficientizarea fluxului de spălare a fructelor și legumelor precum și a borcanelor este importantă. Dacă, de exemplu, procesarea fructelor durează mai mult, puteți spăla borcanele în acest timp.

Dotarea:

- Chiuvetă din inox
- Etajere

## Spațiu de procesare

Camerele de lucru trebuie să fie suficient de spațioase încât personalul să poată lucra cu ușurință. Acest aspect este important mai ales pentru a micșora riscul de accidente, atunci când se lucrează cu alimente sau echipamente fierbinți.

Sala de procesare trebuie proiectată astfel încât materiile prime să poată fi deplasate prin încăpere fără încrucișări de drumuri, pentru a evita posibilitatea de contaminare dintre materiile prime și produsele procesate.

Dotarea:

- chiuvete din inox pentru spațiul de prespălare și atelierul de producție
- suprafață (masă) de lucru stratificată, albă, susținută pe picioare din oțel cromat
- 2 plite de aragaz din inox încorporate în masa de lucru
- 2 hote din plastic alb
- 1 cuptor pentru sterilizarea borcanelor
- 2 calorifere
- etajere pentru oale și instrumente de lucru din email sau din cupru (oalele pot fi și emailate, cu condiția ca emailul să nu fie spart - altfel trebuie înlocuite imediat)
- cântar - care va fi supus verificării metrologice o dată pe an
- plasă pentru insecte la geam

## Spațiu de depozitare pentru materia primă

Acest spațiu va fi echipat în funcție de tipul de produse și de materia primă de care aveți nevoie. Echipamentul poate începe cu niște rafturi simple, putând să ajungă la o cameră climatizată sau o cameră frigorifică.

Dotarea minimă:

- etajere, rafturi

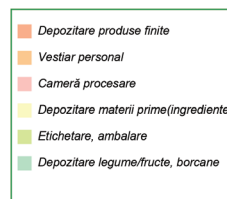
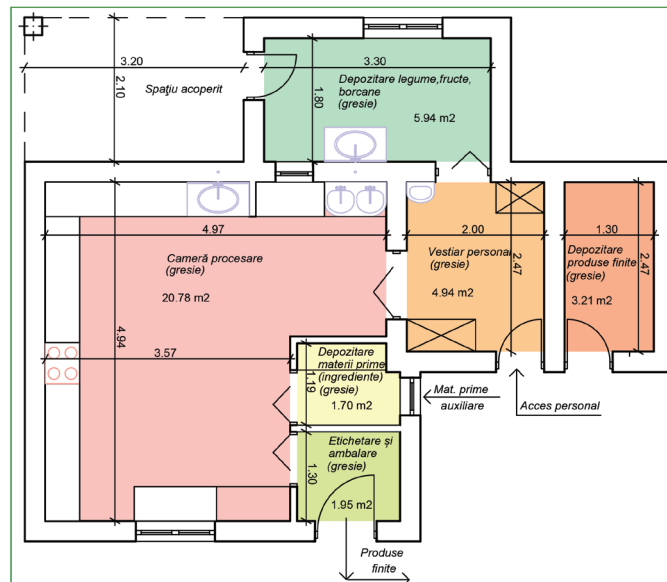
## Spațiu pentru etichetare și ambalare

- masă de lucru
- dulap pentru materiale (etichete, liste, ambalaj etc.)
- etajere

## Spațiu pentru depozitarea produselor finite

- etajere, rafturi

Plan parter al atelierului de fabricare a conservelor din fructe și legume:



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

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)