
Sitrus Oeswerk

4 Pluktoesig

Leergids



Kopiereg ©



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



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

Hierdie module is deel van die Sitrus Na-Oes Reeks. Dit is herverpak uitdruklik om seisoenale en permanente werkers op te lei in sitrus oeswerk.

Die inhoud van hierdie module is gebaseer op audiovisuele opleidings materiaal wat deur die Sitrusakademie 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)

Vervaardig deur



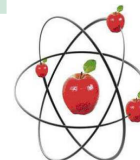
In samewerking met



Met die ondersteuning van



Sitrus Na-Oes Reeks geborg deur



Vrywaring

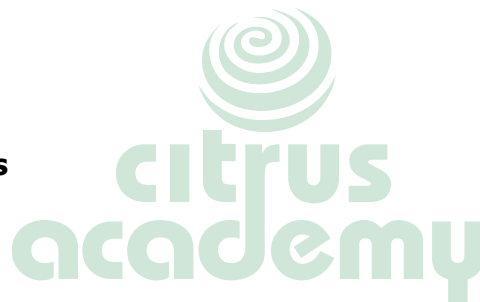
Met die aanvaarding van hierdie dokument en die inhoud daarvan stem u in dat u tot die voorwaardes van hierdie vrywaring verbind is.

U gebruik die inhoud van hierdie dokument uitsluitlik op eie risiko. Nóg die Sitrusakademie, 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 Sitrusakademie, die CRI of die CGA nie. Die Sitrusakademie, 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 Sitrusakademie, die CRI en die CGA van enige eis deur enige derde party teen die Sitrusakademie, die CRI of die CGA, hulle direkteure, amptenare, werknemers, agente of kontrakteurs voortspruitend uit, of in verband met die gebruik van, of vertroue 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
Sitrus Plukmetodes	4
Pluk van Uitvoervrugte	4
Selektiewe Pluk	4
Knakpluk	5
Weerstoestande	5
Jou Plukspan	5
Vrugbeserings	5
Gesondheid, Veiligheid en Persoonlike Higiëne	6
Plukspanne	6
Pluktoerusting	6
Pluksakke	6
Pluuskêrtjies	6
Handskoene	7
Lere	7
Plukwaens en Massahouers	7
Daaglikse Pluktoesig	7
Monitor van Pluk Beserings	8
Vervoer na Pakhuis	9
Aktiwiteit 1 – Breinkaart en Inligtingsbiljette	11
Aktiwiteit 2 – Navorsingsverslag	12
Aktiwiteit 3 – Werkplek Logboek	13
Monitor van Pluk Beserings	14



Inleiding

Pluktoesig begin met goeie voor-oes praktyke. Jy moet seker maak dat die boorde skoon en gereed is vir die oes. Dis baie belangrik om te verseker dat vrugte nie beskadig of besmet word terwyl dit gepluk word nie. Goeie boordsanitasie praktyke reg deur die jaar dra by tot goeie vruggehalte.

Voor die plukwerk begin moet die toesighouer elke dag mooi weet watter **plukmetode** gebruik gaan word. Die toesighouer moet ook weet watter beperkings die **weerstoestande** plaas op plukwerk. Dan is dit ook die verantwoordelikheid van die toesighouer om 'n **plukspan** saam te stel en om seker te maak dat die lede van sy span die nodige **toerusting** het, en dat hierdie toerusting skoon en in 'n werkende toestand is.

Terwyl daar gepluk word moet die toesighouer sorg dat die plukkers goeie plukpraktyke toepas en dat die vrugte nie **beskadig of beseer** word nie. Die toesighouer moet dan ook seker maak dat die vrugte **vervoer** word na die pakhuis op die regte manier.

Sitrus Plukmetodes

Die plukmetode wat gebruik word, word bepaal deur die marksegment waarvoor die vrugte bestem is, wat die uitvoermark, die plaaslike mark of verwerking kan wees.

Pluk van Uitvoervrugte

As mens uitvoervrugte pluk, gebruik die plukkers skêrtjies om vrugte van die bome te haal. Daar moet dan ook goed gesorg word dat die vrugte nie beseer, beskadig of besmet word nie. Goeie praktyke vir die pluk van uitvoervrugte word beskryf in die Plukpraktyke module. Maak seker dat jy hierdie module goed ken.

Selektiewe Pluk

Dit is dan ook moontlik dat die toesighouer aangesê word om **selektief** te pluk. Die bestuurder kan byvoorbeeld opdrag gee aan die toesighouer om net vrugte met 'n sekere kleur te pluk, volgens die kleurkaarte, of om net uitvoervrugte te pluk.

In hierdie geval moet jy seker wees dat jy presies verstaan wat verwag word. Hierdie inligting moet oorgedra word aan die plukkers. Gee die plukkers baie duidelike instruksies en as dit moontlik is gee vir hulle prentjies wat wys presies wat verlang word.

Dit is 'n goeie idee om die prentjies op die kant van die plukwa of krat te plak terwyl hulle pluk, sodat hulle gereeld na die prentjies kan kyk om hulle geheue te verfris.

Knakpluk

Die ander metode wat gebruik kan word, is knakpluk. Onthou altyd dat **uitvoervrugte nooit geknakpluk word nie**, omdat dit baie maklik is om die stingelkant van die vrug te skeur as dit geknak word. Knakpluk word slegs gebruik as die uitvoervrugte reeds gepluk is en die boord gestroop word van sapvrugte.

Weerstoestande

’n Sitrusvrug moet **nooit gepluk word as dit vog op het nie**. Die olieklere in die skil van die vrug swel op en bars maklik wanneer die vrug nat is, en in baie koue, klam toestande.

As die vrug hanteer word in hierdie toestande, bars die olieklere in die skil, wat oleosellose veroorsaak. Vrugte moet dus nie gepluk word terwyl of net nadat dit gereën het of vroegoggend as daar dou op vrugte is nie. As ’n algemene riglyn behoort daar gepluk te word net as die temperatuur tussen 13 en 30°C is en die humiditeit laer as 70% is.

Suurlemoene moet ook nooit gepluk word gedurende of vir ten minste twee dae na ’n kouefront nie, veral as die kouefront met reën gepaardgegaan het, omdat dit lei tot meer gevalle van peteka vlek.

opsomming

Weerstoestande vir Pluk

- ❖ Vrugte moet droog wees
- ❖ **Temperature** – 13-30°C
- ❖ **Humiditeit** – laer as 70%
- ❖ **Suurlemoene** – nie vir ten minste 2 dae na ’n kouefront nie, veral as dit ook gereën het

Jou Plukspan

Plukkers is gewoonlik tydelike werkers wat miskien al vantevore sitrus gepluk het. ’n Plukker moet fiks wees en bereid wees om hard te werk.

Vrugbeserings

Plukkers word gewoonlik betaal per sak wat hulle pluk. Hulle probeer dus altyd so vinnig as moontlik pluk, maar dit bring mee dat daar ’n groter gevaar is dat vrugte beskadig of beseer kan word.

Dit is die toesighouer se plig om toe te sien dat dit nie gebeur nie. Onthou dat beseerde en beskadigde vrugte nie uitgevoer kan word nie, en dat elke vrug wat so verlore gaan, die plaas geld kos – dit is jou salaris wat hulle van die bome afpluk.

Gesondheid, Veiligheid en Persoonlike Higiëne

Jy moet ook seker maak dat plukkers hulle eie gesondheid en veiligheid beskerm en dat hulle bewus is van die al die gevare wat die toerusting kan inhou.

Vergewis jouself van jou plaas se standaard werksprosedures vir noodgevalle sodat jy dit kan toepas sonder om te huiwer as een van die plukkers in jou span beseer word. Maak verder seker dat al die plukkers se naels kort is en dat hulle gereeld hulle hande was.

Plukspanne

Die aanbeveling is dat daar nooit meer as 20 plukkers in 'n span behoort te wees nie. As daar meer as 20 is, word dit te moeilik vir een mens om toesig te hou oor hulle, en die gevaar van beserings en slegte plukpraktyke neem toe.

As daar te veel plukkers is word dit ook moeilik vir hulle om by die plukwaentjie of krat uit te kom om hulle sakke leeg te maak, en daar is 'n groter gevaar dat die vrugte beskadig kan word as die plukkers saamdrom om die waentjie.

Pluktoerusting

Pluksakke

Om te begin benodig elke plukker 'n pluksak. Dit is belangrik om te kyk dat jou span se pluksakke nie stukkend is nie, sonder skeure is en ook geen gate het nie. Stukkende plekke moet altyd met garing reggemaak word, en nooit met draad nie.

Maak ook seker dat die bande stewig is en dat hulle nie sal breek as 'n sak vol vrugte gedra word nie.

Pluuskêrtjies

As uitvoersitrus gepluk word, moet elke plukker 'n pluuskêrtjie hê.

Gaan jou span se skêrtjies na voordat dit uitgedeel word en maak seker dat hulle goed werk. Kyk dat die vere nie uitgewerk is nie en dat die skêrtjies vanself oopspring nadat dit geknip het. Maak ook seker dat die vingerlussie nie los is nie.

Die lemme moet regoor mekaar wees en nie mekaar verby knip nie, wat sal maak dat die stingeltjies skeur en nie netjies deurgeknip word nie. Die pluuskêrtjies moet ook skoon en steriel wees voor plukwerk begin.

Handskoene

In sekere gevalle het elke plukker ook 'n handskoen nodig. Handskoene word gemaak van sterk materiaal wat nie maklik haak aan takkies of dorings nie.

Voordat dit aan die plukkers gegee word, maak seker dat die handskoene sonder skeure en gate is.

inligting

Pluk Handskoene

Alhoewel dit vir 'n ruk beskou is as beste praktyk om handskoene te gebruik as mens pluk, word daar nou gevind dat die gebruik van handskoene 'n negatiewe impak het op higiëne, omdat hulle nat word en dan patogene en vuiligheid optel. Deesdae is beste praktyk om versigtig te pluk met kaal hande wat gereeld gewas word.

Lere

As die bome in die boord te hoog is vir plukkers om die vrugte bo in die boom by te kom, het hulle lere nodig.

Lere kan gemaak wees van hout of aluminium, en kan twee of drie bene hê. Maak seker dat die lere stewig, sonder splinters of haakplekke is, en dat hulle skoon is.

Plukwaens en Massahouers

In die boord maak die plukkers hulle pluksakke leeg in plukwaens of massa plukkratte. Plukwaentjies word gewoonlik gesleep deur trekkers, en het 'n kapasiteit van 2 tot 3 ton. Sekere waentjies het ook verwyderbare bakke wat op vragmotors gelaai kan word vir vervoer na die pakhuis. Waentjies word gewoonlik gediens voor die aanvang van die plukseisoen.

Massa plukkratte word gemaak van hout of plastiek, en word gewoonlik vervoer op laebaksleepwaens. Plukkratte se kapasiteit is tussen 350 en 400 kilogram.

Voordat houtkratte gebruik word, maak seker dat daar nie splinters of gebreekte plankies is nie, en dat daar nie skroewe of spykers uitsteek wat die vrugte kan seer maak nie.

Plastiekkratte moet heel, skoon en droog wees. Voerings kan in die kratte gebruik word om die vrugte te beskerm teen kneusing, wat kan lei tot oleo.

Daaglikse Pluktoesig

Dit is die toesighouer se verantwoordelikheid om te sorg vir die mense wat onder hom werk. Daar moet ablusie fasiliteite wees in die boord vir die plukspanne, en hulle moet toegang hê

tot drinkwater. Onthou dat 'n gelukkige span 'n produktiewe span is en ook omgee vir die produk.

Aan die begin van elke dag, maak seker dat elke plukker die nodige toerusting het. Maak ook seker dat die plukkers se naels kort is en dat hulle nie oop sere of wonde het nie – dit moet met pleister bedek word. In die boord moet die waentjies parkeer word sodat plukkers nie te ver hoef te loop om hulle sakke leeg te maak nie. Hulle behoort nooit meer as twee rye ver aan weerskante van 'n wa te pluk nie.

Terwyl hulle pluk, kyk uit vir die volgende:

- ❖ **Vrugte word in sakke geplaas, en nie laat val nie**
- ❖ **Vrugte wat op die grond val word nie opgetel nie**
- ❖ **Vrugte wat laag hang word nie gepluk nie**
- ❖ **Plukkers hardloop nie met sakke wat vrugte in het nie**
- ❖ **Sakke word versigtig leeggemaak**
- ❖ **Daar is nie enige lang stingeltjies aan vrugte nie**

Voordat enige vrugte in 'n plukwaentjie of in die krat gesit word, kyk dat daar nie enige vrugreste of plant materiaal, soos blare of takkies, in die houer is nie. Vrugreste kan besmetting veroorsaak, en takkies kan vrugte seermaak. Maak ook seker dat plastiekkrate droog is, veral as dit gereën het.

Wees versigtig om nie waentjies of kratte oorvol te maak nie, want dit kan die vrugte beseer. As vrugte besonder gevoelig is vir druk beserings, soos in die geval van sekere sitrussoorte en in sekere weerstoestande – moet plukwaentjies net halfpad volgemaak word, en kratte tot een plankwydte van bo.

inligting

Voorsortering

Dit is belangrik dat beskadigde en vrot vrugte verwyder word gedurende die pluk proses. Wees op die uitkyk vir vrugte wat vrot, gesteeek, beseer of gebars is en verwyder hulle van die massahouers of plukwaens.

Monitor van Pluk Beserings

Dit is 'n baie goeie bestuurspraktyk om beserings aan die vrugte te monitor. Hierdie metode is 'n vinnige en effektiewe manier om vas te stel hoeveel beserings is daar wat nie met die blote oog gesien kan word nie.

Maak 'n garingsakkie vol met vrugte wat van die boord af kom. In 'n groot emmer, meng 5 gram van die blou kleursel indigokarmyn met 10 liter water. Sit die sakkie vrugte in die emmer vir 5 minute.

As jy die vrugte uithaal kan jy die beserings aan die vrugte sien. As jy vind dat daar te veel beserings aan die vrugte is, gee opdrag aan die plukkers om meer versigtig te wees.

Hierdie praktyk doen geen skade aan die vrugte nie en onbeseerde vrugte kan teruggesit word in die kratte wat pakhuis toe gaan.

vernuf

Bestudeer asseblief die vernufblad oor **Monitor van Pluk Beserings**.

Vervoer na Pakhuis

As die houer vol vrugte is moet dit in die boord toegemaak word met 'n seil. As dit nie onmiddellik vervoer word na die pakhuis nie, moet dit in die **skaduwee** gesit word, uit direkte sonlig.

As die plukkratte op 'n vragmotor vervoer word, word hulle 2 tot 3 hoog gestapel. Hier is dit veral belangrik dat kratte nie oorvol moet wees nie, want die vrugte wat bo lê word pap gedruk en die onderste vrugte kneus. Plukwaentjies word ook toegemaak met seile as hulle vol is, en gewoonlik dadelik na die pakhuis geneem.

Tydens die vervoer van die vrugte, moet daar gesorg word dat die vrugte nie onnodig geskud word in die krat of waentjie nie. Dit is belangrik dat die plaaspaaie reggemaak moet word voor die plukseisoen begin en dat die lugdruk in die bande van die waentjies aangepas moet word sodat die rit na die pakhuis so egalig as moontlik is.

Die trekker moenie te vinnig ry op grondpaaie nie, ook om die vrugte teen beserings te beskerm en om te verhinder dat stof op die vrugte kom.

CITRUS
ACADEMY



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 en Inligtingsbiljette

As 'n groep teken 'n breinkaart wat die belangrike aspekte waarvoor toesiggehou moet word gedurende pluktyd uitwys. Vir elke aspek wat julle identifiseer, ontwerp 'n klein biljet vir die plukspan wat gebruik kan word tydens die daaglikse vergadering om hulle te herinner aan belangrike aksies wat opbrengs en vruggehalte kan beskerm en verbeter.

Aktiwiteit 2 – Navorsingsverslag

Doen navorsing oor voorsortering in die boord deur ander hulpbronne en deskundiges in die werkplek te raadpleeg. Verduidelik die konsep in 'n ½ bladsy opsomming.

Aktiwiteit 3 – Werkplek Logboek

Jy moet die take wat verband hou met die monitering van pluk beserings uitvoer as deel van jou praktiese opleiding. Maak asseblief seker dat jou werkplek toesighouer of spanleier jou waarneem terwyl jy hierdie taak verrig en jou logboek teken.



Aktiwiteit 1 – Breinkaart en Inligtingsbiljette

As 'n groep teken 'n breinkaart wat die belangrike aspekte waarvoor toesiggehou moet word gedurende pluktyd uitwys. Vir elke aspek wat julle identifiseer, ontwerp 'n klein biljet vir die plukspan wat gebruik kan word tydens die daaglikse vergadering om hulle te herinner aan belangrike aksies wat opbrengs en vruggehalte kan beskerm en verbeter.

Plak voorbeelde van jou inligtingsbiljette hier vas.



Monitor van Pluk Beserings

Benodigdhede

- Garingsakkie**
- Emmer** (minimum 20 liter kapasiteit)
- Skoon water**
- Indigokarmyn**

Metode

1. **Maak garingsakkie vol met vrugte wat uit boord kom**
2. **Sit 10 liter skoon water in emmer**
3. **Voeg 5g indigokarmyn by en meng goed**
4. **Plaas garingsakkie met vrugte in emmer**
5. **Los vir 5 minute**
6. **Verwyder vrugte en ondersoek vir besering**

