



Pisky Józsefné

## Az áruátvétel és tárolás sajátosságai az élelmiszer- és vegyi áruknál



A követelménymodul megnevezése:

### A kereskedelmi egység szabályszerű működtetése

A követelménymodul száma: 0005-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-002-30





## AZ ÁRUÁTVÉTEL ÉS TÁROLÁS SAJÁTOSSÁGAI AZ ÉLELMISZER ÉS VEGYIÁRUKNÁL

### ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy supermarket, eladó beosztásban dolgozó fiatal alkalmazottja. A vezető az eddigi munkájával maximálisan elégedett. Ezért szeretné, ha valamennyi munkaterületen kellő gyakorlatot szerezne, és ha bizonyított, akkor vezető-helyettesé nevezné ki. Ezen a héten az áruátvétel, és az árutárolás lesz a feladata. A már elküldött megrendelések szerint több szállító is várható a héten, akik különböző élelmiszereket és vegyi árukat fognak hozni.

1, Ön szerint milyen következményei lehetnek annak, ha az áruátvételét nem megfelelő szakmai tudással bonyolítja le?

---

---

---

---

---

2, Az áruk raktári elhelyezésénél milyen szempontokat venne figyelembe, ha Önre bíznák?

---

---

---

---

---

---

---

## SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

### AZ ÁRUÁTVÉTEL

#### 1. Előkészítés

Az árubeszállítás ütemezése során az egyik alapvető fontosságú tényező a szakosított áruátvétel és a megfelelő betárolhatóság lehetőségének biztosítása, a másik pedig a minőség-megőrzési és a várható felhasználási idő együttes figyelembe vétele. Annyi árut szabad és úgy megrendelni, illetve átvenni, amelynek megfelelően szakosított átvétele biztosítható és megfelelő raktározásához elegendő kapacitás, rendelkezésre áll.

Az áruátvételére ebben a kereskedelmi szakmában folyamatosan készen kell állni, hiszen az élelmiszerek jelentős része frissen, napi rendszerességgel érkezik az üzletekbe. Egy supermarket esetében nem ritka, hogy naponta 15–20 áruszállító cég is felkeresi. Tehát folyamatosan biztosítani kell a megfelelő tárgyi és személyi feltételeket.

A tárgyi feltételek biztosítása érdekében a következőket kell előkészíteni:

- **Az áruátvevő helyiség biztosítása.** Nagyobb üzletekben külön helyiség áll rendelkezésre, de a kisebb boltokban a raktár egy része, vagy az árusítótérben kerül lebonyolításra.
- **Megfelelő higiéniai feltételek biztosítása.** Lehetőség szerint különüljön el az élelmiszerek és vegyi áruk átvevő helye. Ha ez nem megoldott, akkor a beérkező élelmiszereknek olyan csomagolt állapotban kell lennie, hogy az semmiképpen sem tegye lehetővé a szennyeződést, fertőzést. Az üzletnek és a szállítónak is rendelkeznie kell kidolgozott HACCP rendszerrel. Az áruátvételt lehetőleg úgy kell szervezni, hogy először a legnagyobb tisztaságú áruk átvétele történjen meg, és úgy haladjunk a kevésbé tisztább áruk átvétele felé.

Ha ez valamely okból nem oldható meg, akkor a különböző tisztasági fokú áruféleségek átvétele között az áruátvételi hely és berendezései (különös tekintettel, pl. a mérleg) megfelelő határfokú tisztításáról–fertőtlenítéséről gondoskodni kell.

- **Megfelelő hely kialakítása** az áru befogadásához. A raktárhelyiség vagy az árusítótér bizonyos része alkalmas legyen az áru elhelyezésére.
- **Árumozgató eszközök** (kézikocsik, kézi targoncák, emelővillás targoncák, stb.) a szükségletnek megfelelően álljanak rendelkezésre.
- **Kicsomagoláshoz, mérésekhez szükséges eszközök** (göngyöleg nyitó eszközök, mérlegek, stb.) a fogadandó áruk jellegének megfelelően legyenek előkészítve.
- **Minőségellenőrzéshez használatos kellékek előkészítése.** pl. hőmérő, maghőmérő<sup>1</sup> szükséges a hűtést igénylő áruk megfelelő hőmérsékletének ellenőrzéséhez.
- **Egyéb eszközök biztosítása.** Pl. számítógép, kézi adathordozó

<sup>1</sup> A tömegben érkező élelmiszerek (pl. tökehús) belső hőmérséklete mérhető vele.

- A **visszaküldendő göngyölegek előkészítése**. Pl. rekeszek, betétdíjas üvegek, ládák, stb.

#### A személyi feltételek biztosítása

Minden beszállítás során ellenőrizni kell, hogy a személyzet tiszta, ápoltságú és rendelkezik: - egészségügyi könyvvel - védőruhával (lábvédő, köpeny, fejfedő)

Ha több személy szükséges az áruátvétel lebonyolításához, fontos hogy a feladatok előzetesen legyenek kijelölve. A szükséges létszám biztosítása mellett, az ezzel megbízott személyeknek ismerniük kell az áruátvétel szabályait.



1. ábra Kézi hidraulikus emelő(béka) – maghőmérő – adathordozó

## 2. Lebonyolítás

Az áruforgalmi folyamat meghatározó része. Nem mindegy, hogy a beérkező áru milyen minőségben és mennyiségben kerül be az üzletbe. Abban az esetben, ha több szállító érkezik egyszerre áruátadásra, a higiéniai szempontok mérlegelése után kell eldönteni a sorrendet. Tehát, mindig a legtisztább körülményeket igénylő áruk átvételével kell kezdeni. Az áruátvétel tényleges lebonyolítása a következő munkafolyamatokból tevődik össze:

- A megrendelés és a szállítólevél vagy számla összehasonlítása
- A beérkező áruk kirakódása
- Mennyiségi átvétel
- Minőségi átvétel
- Az átvétel igazolása
- Teendők hibás teljesítés esetén

1, Vajon miért fontos összehasonlítani a megrendelést a szállítólevéllel?

Ha nem győződnek meg róla, hogy miből mennyit rendeltek, csak automatikusan átvonnák a beérkező árukat, gyorsan eladhatatlan készletek alakulnának ki, ha több áru érkezik a megrendelnél. Ellenőrizni kell a vételárat is, hiszen nem mindegy milyen árban állapodtak meg, és mennyiért kapták, továbbá meg kell nézni, hogy a vevőként feltüntetett cég (üzlet) nevére van-e bizonylat kiállítva.

Még a kirakódás megkezdése előtt, a higiéniai körülményeket, és a megfelelő hőmérsékletet ellenőrizni kell. A hőmérséklet ellenőrzése a hűtést igénylő áruk esetében, a hűtlánc biztosítása érdekében meghatározó jelentőségű.

## AZ ÁRUÁTVÉTEL, ÉS TÁROLÁS SAJÁTOSSÁGAI AZ ÉLELMISZER ÉS VEGYIÁRUKNÁL

Az élelmiszer szállítására csak az ÁNTSZ által engedélyezett szállító járművet, eszközt lehet használni. Ha a szállítójárműben, illetve eszközben többféle élelmiszert szállítanak együtt, akkor ahol szükséges, hatékony elválasztást kell biztosítani a termékek között az élelmiszer szennyeződésének elkerülése érdekében.

Nem szabad élelmiszerral együtt szállítani olyan élelmiszert és egyéb anyagot, amely azt szennyezheti, vagy egyéb módon károsíthatja. Ilyen járművel más árut, illetőleg a gépkocsi vezetőjén és a rakodáshoz szükséges dolgozón kívül más személyt szállítani tilos.

2, Az áruk kirakodását, elhelyezését az áruátvevő helyiségben mindig irányítsa az áruátvevő, ezzel megkönnyíti az áruátvétel további munkáját, és az áru további útját.

Az élelmiszereket a kirakodás során védeni kell az időjárás és a környezet-károsító, szennyező hatásaitól. Élelmiszert közvetlenül a padozatra helyezni vagy falhoz támasztani átmenetileg sem szabad. Kivételt képeznek a földben termő zöldségek és gyümölcsök, földes áruk és palackozott italok, amelyen közvetlenül a földön és a padozaton is tárolhatók.

3, A mennyiségi átvétel történhet vakátvétellel vagy számla (szállítólevél) szerint. A vakátvétel azt jelenti, hogy az áruátvevő személy először a beérkezett árut veszi számba, és utána győződik meg, hogy az okmányon mennyi szerepel. Ez az átvételi mód a legbiztosabb a mennyiség megállapítása szempontjából. A számla (szállítólevél) szerinti átvétel azt jelenti, hogy az áruátvevő először az okmányon levő mennyiséget nézi meg, majd meggyőződik róla, hogy a valóságban is annyi érkezett-e.

A tartós élelmiszerek és vegyi áruk jelentős része gyűjtőcsomagolásban érkezik, a mennyiségi átvétel is többnyire ebben a csomagolásban történik (bruttó átvétel). Akkor bontják ki az áruátvétel során, ha valamilyen rendellenességet (sérülés, rongálódás, valamilyen mennyiségi hiányosságra utaló jel, stb.) tapasztalnak. Szűrőpróbaszerűen helyes, ha azért ellenőriznek néhány gyűjtőcsomagolást.

A gyűjtőcsomagoláson belüli átvétel (nettó átvétel) már nem a szállító jelenlétében történik, de 8 napon belül el kell végezni a tartós élelmiszerek és a vegyi áruk körében. Indokolt esetben, ha probléma merül fel az áru mennyiségével, vagy minőségével, akkor fel kell venni a kapcsolatot a szállító céggel.

Természetesen a fogyaszthatósági határidővel rendelkező termékek esetében azonnal, de legalább aznap észre kell venni a rendellenességeket, és jelezni azt a szállító felé.

4, A **minőségi átvétel** során ellenőrizni kell a következőket:

- A szállító okmányon szereplő minőség érkezett-e meg?
- Megfelelő-e a minőség megőrzési ideje? (az eltarthatóság 2/3 részével a kiskereskedő rendelkezik)
- Termékcímkével rendelkeznek-e, és azok adattartalma megfelelő-e?
  - Élelmiszerek jelölése csomagolt élelmiszer esetén
    - 1./ Az élelmiszer megnevezése.
    - 2./ Az összetevők felsorolása.

- 3./ Bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége.(pl.: a megnevezésben szereplő termékek mennyisége)
- 4./ Az élelmiszer előállításához felhasznált anyagokat előállítás-kori tömegük csökkenő mennyiségi sorrendjében az „Összetevők” szót követően kell feltüntetni.
- 5./ A 19/2004. (II 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendeletben meghatározott összetevőket csoportnevük és nevük vagy csoportnevük és E számuk szerint kell feltüntetni az összetevők felsorolásában.
- 6./ Előrecsomagolt élelmiszer esetén annak nettó mennyisége.
- 7./Az élelmiszer minőség megőrzési időtartamának lejárat dátuma, illetve mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszer fogyaszthatóságának időpontja. (többféle termék összecsomagolása esetén a legrövidebb lejáratot kell feltüntetni)
- 8./ A minőség megőrzéséhez szükséges különleges tárolási vagy felhasználási feltételek.
- 9./ Az élelmiszer előállítójának vagy az Európai Gazdasági Térség valamely államában székhellyel rendelkező forgalmazójának neve vagy cégneve és címe.
- 10./ Az eredet vagy származás helye, amennyiben megjelölésének hiánya a fogyasztót megtévesztheti az adott élelmiszer tényleges származása vagy valódi eredete felől.
- 11./ Azonosító jelölés, állati eredetű élelmiszerek esetén. (Ovális bélyegző feltüntetése) Jeleznie kell az országnak a nevét, amelyben a létesítmény található. Ez kiírható teljes névvel vagy ISO szabvány szerinti kétbetűs kóddal. A jelölésnek jeleznie kell a létesítmény engedélyezési számát. Amennyiben a jelölést egy, a Közösség területén lévő létesítményben helyezik fel, annak ovális alakúnak kell lennie, és tartalmaznia kell a következő rövidítések egyikét: CE, EC, EF, EK vagy EY.



2. ábra Árucímke – ovális bélyegző

- 12./ A Magyar Élelmiszerkönyv irányelveiben meghatározott megnevezés, egyéb jelölések alkalmazása.
- 13./ Felhasználási útmutató, amennyiben ennek hiányában a fogyasztó nem tudná az élelmiszert megfelelően használni.
- A jövedéki adótörvény alá tartozó termékek rendelkeznek-e zárjeggyel, adójeggyel?
- Rendelkezik-e magyar nyelvű használati, kezelési útmutatóval?
- Itt is jelentősége van az érzékszervi vizsgálatnak.
  - Milyen a termék állaga?
  - Megfelelő-e a színe?
  - Milyen az illata, íze?
  - Sérült-e a csomagolása?
  - Stb.

Az érzékszervi vizsgálat legtöbbször szűrőpróba szerűen történik, de ha rendellenesség tapasztalható, akkor teljes körű legyen az átvizsgálás. Előfordulhatnak rejtett hibák is, ami esetleg azonnal nem érzékelhető. Ilyenkor a hiba kiderülésekor azonnal értesíteni kell a szállító céget, a termék értékesítését pedig fel kell függeszteni, és az esetleges reklamációk alapján a vevőket kártalanítani kell.

5, Ha mindent megfelelőnek találtak az áruátvétel folyamán, akkor igazolják, hogy az árut átvették. A szállítólevelet aláírják, dátumozzák, és lepecsételik, majd egy példányát átadják a szállítónak.

Általánosságban az áruátvétel az eddigiekben leírtak alapján történik az élelmiszer és vegyi áruk esetében. Az áruk eltérő tulajdonságai azonban, esetenként speciális, konkrét műveletek beiktatását, vagy bizonyos módszerek előtérbe helyezését is igényelhetik. Ezek a műveletek a mennyiségi, de leginkább a minőségi áruátvétel különbözőségében nyilvánulnak meg.

Az élelmiszerek és vegyi áruk tulajdonságaik, kezelésük, tárolásuk figyelembe vétele alapján, az alábbi csoportokba sorolhatók:

**I. HŰTÉST NEM IGÉNYLŐ, FOGYASZTÓI CSOMAGOLÁS NÉLKÜLI ÉLELMISZEREK**

**II. HŰTÉST NEM IGÉNYLŐ, FOGYASZTÓI CSOMAGOLÁSSAL RENDELKEZŐ ÉLELMISZEREK**

**III. HŰTÉST IGÉNYLŐ FOGYASZTÓI CSOMAGOLÁS NÉLKÜLI ÉLELMISZEREK**

**IV. HŰTÉST IGÉNYLŐ FOGYASZTÓI CSOMAGOLÁSSAL RENDELKEZŐ ÉLELMISZEREK**

**V. VEGYIÁRUK**

Az áru átvétele, hűtést nem igénylő, fogyasztói csomagolás nélküli élelmiszerek esetében

Ezek a termékek az előállítás vagy termelés után, többnyire rövid úton kerülnek az üzletbe. Csomagolásnélküliségük a frissességüket is hangsúlyozza. Egy részük áruátvételénél fokozottan oda kell figyelni a közegészségügyi szabályok betartására, másik részük pedig "földes áruként" kerül a boltokba, vagyis tőlük kell védeni a többi élelmiszert.



## Sütőipari termékek

Ezek többnyire a friss áruk körébe tartoznak, 1–2 nap általában a fogyaszthatósági idejük. **Szemrevételezéssel ellenőrizni kell a szállítóedények, a szállítójármű és a szállító személy higiéniáját.** Ha ez nem megfelelő, akkor megtagadható az áru átvétele. Áruátvételt az élelmiszer vagy az élelmiszert tartalmazó szállítóedény közvetlenül földön történő mozgatásával végezni tilos. Árumozgató segédeszközt kell használni, melyeknek tárolásáról, tisztításáról és fertőtlenítéséről gondoskodni kell.

Ezeknél a termékeknél gyakori megoldás, hogy a szállító nem egyszerre, hanem a nap folyamán több részletben szállítja ki az árukat, így biztosítja a saját kapacitását és az áruk frissességét. Ebben az esetben előfordul, hogy a szállítólevélen az egész napi mennyiség szerepel, de még nem történt kiszállításra. Fontos, hogy ilyenkor rögzítésre kerüljön a leszállított mennyiség, és a szállító ismerje el a már teljesített mennyiség leszállítását aláírásával is.

Annak érdekében, hogy az élelmiszerboltok már a nyitás után friss termékekkel tudják kiszolgálni a vásárlókat, több helyen alkalmazzák a "zsilipes" megoldást. Ennek a lényege, hogy a közforgalmi területre nyíló ajtóhoz a bolt és az érintett szállítók, míg a bolt üzemi területei felé nyíló ajtóhoz csak a bolt rendelkezik kulcsokkal. A szállítók éjjel felkeresik az áruátvételi zsilipet, ott elhelyezik a bolt által megrendelt árukat és szállítói bizonylatokat. Reggel a bolt nyitáskor a bolti személyzet a zsilipből átveszi az árut, melyet a mellékelt bizonylatokon igazol. A bizonylatok összegyűjtése napközben történik.

A gyors és pontos lebonyolítás érdekében, legtöbbször a vakátvételt alkalmazzák. Tehát előbb ismeretes a tényleges mennyiség, és utána derül ki, hogy a szállítólevélen mennyi van. Ez megbízhatóbbá teszi a mennyiség pontos megállapítását. A minőségi átvétel során elsősorban érzékszervi úton lehet eldönteni, hogy az áru megfelelő minőségű-e. Gyakori megoldás a szűrőpróba szerű ellenőrzés, és ha rendellenesség tapasztalható, akkor teljes körű legyen az átvizsgálás. Mivel ezek a termékek nincsenek fogyasztói csomagolással ellátva, így jól érzékelhetőek a minőségi jegyek. (Csomagolt terméknek az előírások szempontjából kizárólag az iparilag csomagolt árut tekintjük.)

Amire oda kell figyelni:

- Frissessége, formája, színe, illata, térfogata megfelelő-e?
- Ne legyen sületlen, vagy túl süttöt!
- Ne legyen szennyezett, kormos!
- Ne tartalmazzon idegen anyagot!
- Előfordulhatnak rejtett hibák is, amit esetleg azonnal nem érzékelünk, pl. dohos lisztből süttöttek, kimaradt belőle a só, stb. Ilyenkor a hiba kiderülésekor azonnal értesítsük a szállító céget, a termék értékesítését függesztjük fel, és az esetleges reklamációk alapján a vevőket kártalanítsuk.



3. ábra Kenyér – péksütemény – minőségi hibás kenyér

### Zöldség-gyümölcs termékek

Más néven "földes áruknak" is nevezik. Ez az elnevezés utal arra is, hogy a termőföldről egyenesen, minden feldolgozás nélkül, lehetőleg minél hamarabb kerüljenek az üzletbe. Az áruk átvétele nem igényel különösebb higiéniai rendszabályokat. Viszont átvételük után alapos takarítást kell végezni, hogy a soron következő termékek ne szennyeződjenek. Éppen ezért, ha lehetőség van rá, akkor átvételük helye különüljön el a többi élelmiszertől. Ennél az árufőcsoportnál is az érzékszervi vizsgálatokkal lehet eldönteni leginkább az áru minőségét. Fontos, hogy az ömlesztve (ládákban, rekeszekben, zsákokban) érkező áruknak ne csak a jól látható teteje legyen megtekintve, hanem a közepe és az alja is. Előfordulhat, hogy csak a tetején vannak a tetszetős darabok! Mérés esetén a csomagoló eszköz (tára) tömegéről nem szabad elfeledkezni!

Amire oda kell figyelni:

- Minősége a szállítólevélen feltüntetett osztályba sorolásnak megfelelő-e?
- Milyen a frissessége, épsége, egyöntetűen érett-e?
- Ne legyen rajta vegyszermaradvány és egyéb szennyeződés.
- Állati kártevő nyomaitól lehetőleg mentes legyen.
- A rothadt darabokat ki kell válogatni, és ha szükséges visszarúzni kell!
- A termelőtől való közvetlen felvásárlás esetén a permetezőszer használata utáni előírt élelmezés-egészségügyi várakozási idők betartásáról a termelő írásos nyilatkozatát kell beszerezni, és az árusítás helyén tartani.



4. ábra Zöldségáru átvétel – árukihelyezés és eladás

Az áru átvétele, hűtést nem igénylő, fogyasztói csomagolással rendelkező élelmiszerek esetében

Ezek az áruk tartós élelmiszerek, minőség megőrzési idejük hetektől- évekig tarthat. Jelentős részét képezik az élelmiszerboltok választékának, ebbe a csoportba tartoznak a :

- Malomipari termékek
- Édesítőszer
- Fűszerek és ételízesítők
- Édesipari termékek
- Konzervek
- Italárak
- Étkezési zsiradékok (vaj kivételével)
- Koffein tartalmú élvezeti szerek
- Dohányárak

Természetesen, a hosszabb tárolási lehetőség csak akkor áll fenn, ha az áruk megfelelő állapotban érkeznek a boltba.

Amire oda kell figyelni:

- Ép, sérülésmentes csomagolás.
- Állati kártevőktől mentes legyen az áru. A konzervek, italárak, és a koffein tartalmú élvezeti szerek kivételével valamennyi termékcsoporthoz áruinál gyorsan elszaporodhatnak különböző kártevők, pl. lisztmoly, zsiszik, hangya, egér, stb.
- A zárjeggyel, adójeggyel rendelkező termékek esetén ellenőrizni kell annak meglétét. DOHÁNYÁRU-VALÓDI KÁVÉ-SZESZESITALOIPARI KÉSZÍTMÉNYEK
- Italáraknál a tisztaság, üledékmentesség.
- Zsíroknál, margarinoknál a halmazállapot, ha nem tégelyes csomagolású.



5. ábra Adójegy - zárjegy

Az áru átvétele hűtést igénylő fogyasztói csomagolás nélküli élelmiszerek esetén

Ezek az áruk, higiéniai szempontból a legnagyobb figyelmet igénylik. Magas víztartalmuk, és romlékony összetevőik miatt, fokozott a romlás veszélye, valamint a fogyasztói csomagolás sem védi a fertőzéstől, szennyeződéstől őket. Csomagolatlan élelmiszer csak tiszta szállító járművön, zárt tartályban vagy edényben (ládában stb.) szállítható.

Ide tartoznak a:

**Tőkehúsok**

**Húsfeldolgozó-ipari termékek**

**Baromfihúsok, baromfifeldolgozó-ipari termékek**

**Halak, halfeldolgozó-ipari termékek**

**Tejipari termékek**

**Hidegkonyhai termékek**

**Cukrászipari termékek**

Ezeknek a különböző jellegű áruknak a szállítása sem történhet együtt. Valamennyi termékcsoporthoz áruátvétel szempontjából is el kell különíteni egymástól. Még a kirakodás megkezdése előtt ellenőrizni kell a szállítójármű higiéniáját és hőmérsékletét a hűtőlánc biztosítása érdekében.

**Hűtőlánc: A megfelelő hőmérséklet biztosítása a termék előállításától a felhasználásáig.**

Amennyiben a szállítójármű hőmérséklete nem megfelelő, és megszakad a hűtőlánc, lehetőség nyílik a mikrobák szaporodására, vagyis az élelmiszer romlására, amely súlyos ételmérgezéseket okozhat.

Szállítási hőmérséklet:

- Hűtött élelmiszer esetén: 0 – (+5)°C
- Tőkehúsok esetében 0–(+7)°C
- Belsősegek esetében 0–(+3)°C
- Baromfi esetében 0–(+4)°C
- Gyorsfagyasztott termékek esetén pedig (-18)°C alatti
- Fagyasztott baromfinál (-12)°C alatti kell, hogy legyen.



6. ábra Hűtőkocsi – hűtőkamrák

A gyorsfagyasztott, fagyasztott termékek maghőmérséklete a szállítás során legfeljebb 3 °C-val emelkedhet. A hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelő hőmérőt biztosítani kell. Az átvételkor mért hőmérsékleteket az árukísérő dokumentumon fel kell tüntetni.

Amennyiben állandó beszállítóval rendelkezik az üzlet, úgy elegendő a maghőmérséklet mérését a hűtött és fagyasztott áruk esetében csak az első öt beszállítás alkalmával elvégezni, ezek megfelelősége esetén ezzel a beszállítót megfelelőnek minősítjük, és ezt követően csak gyanú esetén kell elvégezni az ellenőrzést. A beszállító minősítését írásban dokumentálni kell.

Amire oda kell figyelni:

- A csomagolatlan élelmiszert a méréskor védeni kell a szennyeződéstől, közvetlenül a mérlegre helyezni tilos.
- A számlán fel van-e tüntetve az üzem állapot-egészségügyi ellenőrzési száma?
- Kizárólag hatósági állatorvos által kiállított hússzállítási igazolvánnyal szállítható friss hús és húskészítmény!

#### Az áru átvétele hűtést igénylő, fogyasztói csomagolással rendelkező élelmiszerek esetén

Az előző részben felsorolt termékcsoportok, az ipar által, fogyasztói csomagolással ellátott áru. Csomagolt terméknek az előírások szempontjából kizárólag az iparilag csomagolt áru tekinthető.

Az áruátvétel hőmérsékletére vonatkozó szabályok ugyanazok, mint a csomagolatlan termékeknél.

Amire oda kell figyelni:

- Meg kell győződni arról, hogy a szállítmány és annak csomagolása eredeti, sérülés-, szennyeződésmentes, csorgásra, csepegésre, elszíneződésre vagy rendellenes szagra utaló jelek nincsenek-e?
- A vákuumcsomagolt vagy védőgázzal ellátott termékek, megfelelően zárnak-e?
- A nem védőgázos termékek csomagolása fel van-e puffadva?
- Különösen oda kell figyelni az elszíneződésekre!

#### Az áru átvétele vegyi áruk esetében

Kereskedelmi forgalomba csak az OÉTI által kiadott engedély alapján lehetséges, mely 5 évig érvényes. Az engedély – az érvényességi idejének lejárta előtt indokolt kérelemre – legfeljebb 3 évvel meghosszabbítható.

Tilos kozmetikai terméket megtévesztő jelöléssel, kivitelezéssel és adatokkal, valamint kifejezetten terápiás hatásra hivatkozással, illetve céllal forgalomba hozni. Nem használhatók jelölésként megtévesztő értelmű nevek, képek és más jelek.

## AZ ÁRUÁTVÉTEL, ÉS TÁROLÁS SAJÁTOSSÁGAI AZ ÉLELMISZER ÉS VEGYIÁRUKNÁL

- A vegyi árukat az élelmiszerektől a tevékenység valamennyi szakaszában elkülönítetten úgy kell elhelyezni, hogy azok sem más élelmiszere, sem egyéb anyagra tisztaság, íz, szag, állag tekintetében káros hatást ne gyakorolhassanak.
- Tilos átvenni, forgalomba hozni olyan terméket, amely szennyezett vagy a csomagolása deformálódott, sérült.
- A termékcímke adatait ellenőrizni kell!

Az alábbi adatokat kell feltüntetni a termékek csomagolásán:

- A termék megnevezése.
- Az összetevők felsorolása.
- Bizonyos összetevők vagy összetevő csoportok mennyisége.(pl. a megnevezésben szereplő termékek mennyisége)
- A termék előállításához felhasznált anyagokat előállításkori tömegük csökkenő mennyiségi sorrendjében az „Összetevők” vagy „Ingredients” szót követően kell feltüntetni.
- 40/2001(XI.23) EÜM rendelete a Kozmetikai termékek biztonságosságáról, gyártási, forgalmazási feltételeiről és közegészségügyi ellenőrzéséről.
- Előrecsomagolt termék esetén annak nettó mennyisége, töltő tömege.
- A termék minőség megőrzési időtartamának lejárat dátuma, vagy a gyártás dátuma, jelezve felhasználás időtartamát.
- A minőség megőrzéséhez szükséges különleges tárolási vagy felhasználási feltételek.
- A termék előállítójának vagy az Európai Gazdasági Térség valamely államában székhellyel rendelkező forgalmazójának neve vagy cégneve és címe.
- Az eredet vagy származás helye, amennyiben megjelölésének hiánya a fogyasztót megtévesztheti az adott termék tényleges származása vagy valódi eredete felől.
- Külön rendeletekben meghatározott megnevezés, egyéb jelölések alkalmazása (engedélyszám, termék azonosító szám)
- Felhasználási útmutató, amennyiben ennek hiányában a fogyasztó nem tudná a terméket megfelelően használni.
- Figyelmeztető feliratok (veszély, gyúlékonyság stb.)



7. ábra Gyűjtőcsomagolás – adatfeltüntetés az árukon

### 3. Az áruk tárolása

A beérkezett áruk elhelyezésénél figyelembe kell venni:

- Az áruk **károsodás**ának megakadályozását.
  - Az árukat védeni kell a romlástól, rongálódástól, lopástól, betöréstől és tűzesettől.
- Áttekinthető **rendet** kell kialakítani!
- Kedvező **helykihasználásra** kell törekedni!
- Az **árumozgatás** zavartalanságát biztosítani kell!
- **Biztonságos** munkakörülményeket kell teremteni!

Élelmiszerek tárolása esetén az alábbi szempontokat kell figyelembe venni:

Megfelelő és elégséges természetes vagy mechanikus szellőzésről kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mechanikusan továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. Szűrőket és más időnkénti tisztítást igénylő részeket könnyen lehessen cserélni. Tárolás közben, valamennyi élelmiszer esetén gondoskodni kell a megfelelő hőmérsékletről.

A SZAKOSÍTOTT RAKTÁRAK BELSŐ HŐMÉRSÉKLETE:

Raktárak: (+2) – (+15)

C°

- |                                   |               |
|-----------------------------------|---------------|
| - Földes-áruk (zöldség, gyümölcs) | (+2) – (+5)   |
| - konzerv, italáru raktár         | (+10) – (+15) |
| - szárazáruraktár                 | (+10) – (+15) |
| - fűszer, kávé, tea raktár        | (+10) – (+15) |
| - tojásraktár                     | (+6)          |
| - kenyérraktár                    | (+10) – (+15) |
| - füstölt áru                     | (+8) – (+10)  |

Hűtők: (+4) – (+10)

- |                       |              |
|-----------------------|--------------|
| - húshűtő             | (+4)         |
| - hentesáru           | (+4) – (+8)  |
| - tej-, tejtermékhűtő | (+4)         |
| - gyümölcs-hűtő       | (+6) – (+10) |

Mélyhűtők: (-18) – (-25)

- |                      |               |
|----------------------|---------------|
| - hús, baromfi, hal, | (-18) – (-25) |
| - zöldségfélék,      | (-18) – (-25) |
| - félkész termékek   | (-18) – (-25) |



8. ábra Raktárak

A hűtést igénylő élelmiszerek átvételét a lehető legrövidebb idő alatt kell elvégezni, és az átvételt követően azokat haladéktalanul a megfelelő hűtőtérbe kell elhelyezni. A hűtőben történő elhelyezésnél figyelembe kell venni a szakosítás szabályait. Azonos hűtőtérben nem helyezhetők el a különböző jellegű, de hasonló hőmérsékletet igénylő áruk.

A szakosított tárolással kizárható, hogy az élelmiszerek szennyezzék egymást vagy idegen szagokat vegyenek át.

Ha rendkívüli esemény, műszaki hiba miatt átmenetileg egy légtérbe kell helyezni nem egyfajtájú élelmiszereket (pl. tökehús-felvágottak), akkor különösen nagy óvatossággal és körültekintően kell eljárni. Az élelmiszereket be kell csomagolni vagy le kell fedni.

9/1985. (X.23.) EüM-BkM együttes rendelet: A hűtőtéren belül külön légtérben kell elhelyezni a tökehúst, a húskészítményeket, a tej és tejtermékeket, valamint cukrászsüteményeket, hidegkonyhai termékeket. A gyümölcs-zöldség félék, valamint a halak tárolásához külön hűtőt kell biztosítani. A csomagolt mélyhűtött készítmények elhelyezhetők azonos hűtőben, de külön légtérrel kell biztosítani a halak és halkészítmények számára.

Az egyéb árucsoportokba tartozó átvett árut is haladéktalanul a megfelelő raktárba kell szállítani és ott a FIFO elv ("először be-először ki") betartása figyelembe vételével elhelyezni.

Az élelmiszereket a tevékenység valamennyi szakaszában szakosítottan úgy kell elhelyezni, hogy azokra sem más élelmiszer, sem egyéb anyag tisztaság, íz, szag, állag tekintetében káros hatást ne gyakorolhasson, továbbá a terméken feltüntetett tárolási hőmérséklet folyamatosan biztosított legyen.

Élelmiszert közvetlenül a földre, padozatra vagy falhoz rakni átmenetileg sem szabad. Kivételt képeznek a palackozott üdítők és a földben termő zöldség- és gyümölcsfélék, amelyek a földön, padozaton tárolhatók.

Élelmiszert épületen kívül, a szabadban átmenetileg sem szabad tárolni. A raktár nyitás előtti árufogadás feltételeit biztosítani kell úgy, hogy az élelmiszer ne szennyeződjék, a környezeti hatásoktól védett legyen (hő, por, eső, napfény stb.).



A raktárban a fogyasztásra alkalmatlanná vált élelmiszert, forgalmazásra nem megfelelő egyéb terméket, a forgalmazható áruk körébe nem tartozó anyagot tartani, állatot bevinni, illetve a raktározással össze nem függő vagy a tisztaságot veszélyeztető tevékenységet folytatni nem szabad.

Az értékesítésre alkalmas élelmiszereket, ideiglenes tárolásuk esetén, elkülönítetten kell tartani, feltűnő feliratot kell elhelyezni pl."Romlott élelmiszer, eladásra alkalmatlan"

Az élelmiszerek nyomon követhetőségét a raktározás és a forgalmazás teljes időtartama alatt biztosítani kell.

Vegyí áruk tárolás esetén az alábbi szempontokat kell figyelembe venni:

Ezeket az árukat külön raktárban kell elhelyezni, ahol a további szakosításuk szükséges.

- A finomkozmetikai készítmények elkülönített tárolása vagyonsvédelmi okokból is javasolt.
- Az ideális tárolási hőmérséklet (+10) – (+15)°C.
- Jelentős részük minőség megőrzési idővel rendelkezik, melyet ugyanúgy, mint az élelmiszereknél, figyelemmel kell kísérni.
- Óvni kell a termékeket (különösen, amelyek zsiradékot is tartalmaznak) a napfénytől.
- A raktárban a forgalmazásra alkalmatlanná vált termékeket le kell selejtezni, elkell különíteni a forgalomképes termékektől.
- A termékek nyomon követhetőségét a raktározás és a forgalmazás teljes időtartama alatt biztosítani kell.
- A vegyi áruk között lehetnek tűz és robbanásveszélyes termékek is.
- A tűzvédelmi szabályok betartására fokozott gondot kell fordítani.



9. ábra Veszélyes áruk jelzése

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

### 1. feladat

Mely műveletek nem tartoznak az áruátvétel előkészítő műveletei közé? Húzza alá a nem odatartozó műveleteket!

- **Az áruátvevő helyiség biztosítása.**
- **Megfelelő higiéniai feltételek biztosítása.**
- **Megfelelő hely kialakítása.**
- **Árumozgató eszközök biztosítása.**
- **Kicsomagoláshoz, mérésekhez szükséges eszközök.**
- **Minőségellenőrzéshez használatos kellékek előkészítése, és egyéb eszközök biztosítása.**
- **Visszaküldendő göngyölegek előkészítése.**
- **Személyi feltételek biztosítása.**

### 2. feladat

Milyen feltételeknek kell megfelelnie az áruátvétellel foglalkozó személynek?

<hr/> <hr/> <hr/>
-------------------

### 3. feladat

Mit kell tartalmaznia a termékcímkének, csomagolt élelmiszer esetén? Pótolja a hiányzó adatokat!

- Bizonyos összetevők felsorolása, összetevő csoportok mennyisége.
- Az élelmiszer előállítójának vagy forgalmazójának neve.
- .....
- .....
- Előre csomagolt élelmiszer esetén annak nettó mennyisége.
- Az élelmiszer minőség megőrzési időtartamának lejárat dátuma, illetve mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszer fogyaszthatóságának időpontja. (többféle termék összecsomagolása esetén a legrövidebb lejáratot kell feltüntetni)
- A minőség megőrzéséhez szükséges különleges tárolási vagy felhasználási feltételek.
- .....

- Azonosító jelölés, állati eredetű élelmiszerek esetén. (Ovális bélyegző feltüntetése)
- A Magyar Élelmiszerkönyv irányelveiben meghatározott megnevezés, egyéb jelölések alkalmazása.
- Felhasználási útmutató, amennyiben ennek hiányában a fogyasztó nem tudná az élelmiszert megfelelően használni.
- A jövedéki adótörvény alá tartozó termékek rendelkeznek-e zárjeggyel, adójeggyel?
- .....

#### 4. feladat

Minőségi áruátvételnél, mely esetek számítanak rejtett hibának, azaz a kereskedő a szállító távozása után is reklamálhat az áru minőségéért, bizonyos időn belül? Húzza alá a rejtett hibákat!

- Az árukihelyezés után, egy óra múlva a vevők reklamálják, hogy a kenyérből hiányzik a só.
- 1 kartonnal kevesebb étolaj érkezett, de később vették észre.
- A tegnap érkezett kenyér keletlen.
- A cukrászsütemények összenyomódtak.
- A 4,5 kg-os mosóporok mindegyike 4,2 kg-ot nyom.
- A vevők panaszkodnak, hogy a kifli dohos ízű.
- A szállítójelenlétében rosszul mérték meg a szalámi tömegét, és az 4 kg-mal kevesebb.
- Az átvett finomkozmetikai készítmények minőség megőrzési ideje mindegyiknek holnapután lejár.

#### 5. feladat

Miért lehet szükség a hússzállító autó hőmérsékletének mérésére áruátvétel előtt.

MUNKAANYAG

---

---

---

---

---

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

Mely műveletek nem tartoznak az áruátvétel előkészítő műveletei közé? Húzza alá a nem odatartozó műveleteket!

- **Az áruátvevő helyiség biztosítása.**
- **Megfelelő higiéniai feltételek biztosítása.**
- Kifogások intézése.
- **Megfelelő hely kialakítása.**
- **Árumozgató eszközök biztosítása.**
- A megrendelés és a szállítólevél összehasonlítása.
- **Kicsomagoláshoz, mérésekhez szükséges eszközök.**
- **Minőségellenőrzéshez használatos kellékek előkészítése, és egyéb eszközök biztosítása.**
- Minőségi áruátvétel lebonyolítása.
- **Visszaküldendő göngyölegek előkészítése.**
- **Személyi feltételek biztosítása.**

### 2. feladat

Milyen feltételeknek kell megfelelnie az áruátvétellel foglalkozó személynek?

Tiszta, ápoltság és rendelkezik: – egészségügyi könyvvel – védőruhával (lábvédő, köpeny, fejfedő), valamint ismernie kell az áruátvétel szabályait.

### 3. feladat

Mit kell tartalmaznia a termékcímkének, csomagolt élelmiszer esetén? Pótolja a hiányzó adatokat!

- Bizonyos összetevők felsorolása, összetevő csoportok mennyisége.
- Az élelmiszer előállítójának vagy forgalmazójának neve.
- Az élelmiszer megnevezése.
- Az élelmiszer minőség megőrzési, vagy fogyaszthatósági időtartamának lejárat dátuma.
- Előrecsomagolt élelmiszer esetén annak nettó mennyisége.
- Az élelmiszer minőség megőrzési időtartamának lejárat dátuma, illetve mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszer fogyaszthatóságának időpontja. (többféle termék összecsomagolása esetén a legrövidebb lejárati dátumot kell feltüntetni)
- A minőség megőrzéséhez szükséges különleges tárolási vagy felhasználási feltételek.

- Az eredet vagy származás helye.
- Azonosító jelölés, állati eredetű élelmiszerek esetén. (Ovális bélyegző feltüntetése)
- A Magyar Élelmiszerkönyv irányelveiben meghatározott megnevezés, egyéb jelölések alkalmazása.
- Felhasználási útmutató, amennyiben ennek hiányában a fogyasztó nem tudná az élelmiszert megfelelően használni.
- A jövedéki adótörvény alá tartozó termékek rendelkeznek-e zárjeggyel, adójeggyel?
- Rendelkezik-e magyar nyelvű használati, kezelési útmutatóval?

#### 4. feladat

Minőségi áruátvételnél, mely esetek számítanak rejtett hibának, azaz a kereskedő a szállító távozása után is reklamálhat az áru minőségéért, bizonyos időn belül? Húzza alá a rejtett hibákat!

- Az árukihelyezés után, egy óra múlva a vevők reklamálják, hogy a kenyérből hiányzik a só.
- 1 kartonnal kevesebb étolaj érkezett, de később vették észre.
- A tegnap érkezett kenyér keletlen.
- A cukrászsütemények összenyomódtak.
- A 4,5 kg-os mosóporok mindegyike 4,2 kg-ot nyom.
- A vevők panaszkodnak, hogy a kifli dohos ízű.
- A szállítójelenlétében rosszul mérték meg a szalámi tömegét, és az 4 kg-mal kevesebb.
- Az átvett finomkozmetikai készítmények minőség megőrzési ideje mindegyiknek holnapután lejár.

#### 5. feladat

Miért van szükség a hússzállító autó hőmérsékletének mérésére áruátvétel előtt.

A hűtőlánc biztosítása érdekében a szállítójárműnek is biztosítania kell a megfelelő hőmérsékletet.

- Tőkehúsok esetében 0-(+7)°C
- Belsőségek esetében 0-(+3)°C
- Baromfi esetében 0-(+4)°C
- Fagyasztott baromfinál (-12)°C alatti kell, hogy legyen.

Amennyiben a hőmérséklet magasabb a termékcsoportra megállapított értéknél, az áru átvételét meg kell tagadni!

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Keresse meg a párját! Mely áru vagy, árucsoportokra jellemző a kijelentés! Írja a kijelentés mellé a megfelelő számot!

- Közvetlen a földön is tárolhatóak.
- A zsilipes megoldást leggyakrabban ezeknél az áruknál alkalmazzák.
- Ne legyen sületlen vagy túlsütött!
- A zárjegy meglétét ellenőrizni kell!
- Fogyasztói csomagolással rendelkezik, vagy sem, mindenképen külön hűtőben kell tárolni.
- 0 –(+3)°C-on kell szállítani!
- Ha a vákuumcsomagolás felpuhult, a termék minőségileg már károsodott!
- Felhasználási útmutatóval kell rendelkeznie!
- "Ovális bélyegző" feltüntetése kötelező.
- A tároló raktárhelye (+8) – (+10)°C

1. Füstölt áruk
2. Kenyér
3. Sütőipari termékek
4. Belsőségek
5. Kávé
6. Mosószer
7. Zöldség-gyümölcsfélék
8. Állati eredetű élelmiszerek
9. Pálinkák
10. Halak

### 2.feladat

Az alábbi termékek szállítói egyszerre értek a boltba. Döntse el milyen sorrendben fogja átvenni az árut tőlük! Döntését indokolja meg!

A, Mosószerek és egyéb vegyi áruk

B, Gyorsfagyasztott készítmények

C, Péksütemények

D, Kávék

---



---

### 3. feladat

Írja be, hány °C kell lennie az alábbi tároló helyeken!

Raktárak: \_\_\_\_\_ °C

- Földes-árak (zöldség, gyümölcs) .....
- konzerv, italáru raktár .....
- szárazáruraktár .....
- fűszer, kávé, tea raktár .....
- tojásraktár .....
- kenyérraktár .....
- füstölt áru .....

Hűtők:

- húshűtő .....
- hentesáru .....
- tej-, tejtermékhűtő .....
- gyümölcshűtő .....

Mélyhűtők:

- hús, baromfi, hal, .....
- zöldségfélék, .....
- félkész termékek .....

### 4. feladat

Válassza ki a megfelelő választ! (Húzza alá!)

- Ha a konzerv minőség megőrzési ideje holnap jár le, akkor .....
  - Át kell venni, ha megrendeltem.
  - Semmiképpen nem veszem át.
  - Legalább a fele szállítmányt átveszem.
- A gyorsfagyasztott termékeket szállító jármű rakodóterének hőmérséklete - 15°C. Az áru, átvételre alkalmas?
  - Nem alkalmas, mert -18°C alatti hőmérsékletűnek kell lennie.
  - Igen, 0°C alatt alkalmas, hiszen meg van fagyva.
  - Legalább -35°C-nak kellene lennie.
- A "vakátvétel" azt jelenti, hogy .....
  - Cukott szemmel történik az áruátvétel.
  - A vakátvétel azt jeleneti, hogy az áruátvevő személy először a beérkezett árut veszi számba, és utána győződik meg, hogy az okmányon mennyi szerepel.

## AZ ÁRUÁTVÉTEL, ÉS TÁROLÁS SAJÁTOSSÁGAI AZ ÉLELMISZER ÉS VEGYIÁRUKNÁL

- Nem nézik meg az árut egyáltalán, megbíznak a szállítóban.
- Az élelmiszereken kötelező feltüntetni a gyártás dátumát.
  - Nem a gyártás, hanem a minőség megőrzési, vagy fogyaszthatósági idő dátumát kötelező.
  - Mindkettőt kötelező feltüntetni.
  - Igen, kötelező feltüntetni a gyártás dátumát.
- Minden forgalomba kerülő terméken szerepelnie kell a felhasználási útmutatónak.
  - Igen.
  - Csak azokon a termékeken kötelező, ahol indokolt.
  - Nem kötelező, a gyártó dönti el.
- A csokoládé, a minőség megőrzési idejének 1/3 részénél nem lehet öregebb, amikor az árut átveszik.
  - 2/3 részénél nem lehet öregebb.
  - 1 héttel a lejárat előtt még átkell venni.
  - Lehet öregebb is, ha úgy ítélik meg, hogy ellehet adni.
- Minden árun szerepelnie kell, hogy honnan származik.
  - Elég ha a forgalmazó szerepel rajta.
  - Európán belül nem kötelező.
  - Igen szerepelnie kell.
- A péksüteményeket tartalmazó műanyag ládát földön húzni tilos!
  - Azért tilos, mert ha egymás tetejére rakják a ládákat, akkor a szennyeződések rákerülnek a péksüteményekre.
  - Egyszerűbb húzni, vagy tolni. Miért volna tilos?
  - Teljesen mindegy.
- Mit jelent a "zsilipes megoldás" az áruátvétel során?
  - Légmentesen zárják le az árukat.
  - A közforgalmi területre nyíló ajtóhoz a bolt és az érintett szállítók, míg a bolt üzemi területei felé nyíló ajtóhoz csak a bolt rendelkezik kulcsokkal.
  - Nyitás előtt a bolt elé rakja le az árukat a szállító.
- Mit jelent a "FIFO elv"?
  - Mindig a frissen érkező termékeket kell eladni először.
  - Az, az áru, ami előbb érkezett, előbb kerüljön eladásra.
  - A vevő döntheti el, hogy melyiket szeretné megvásárolni.



## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

Keresse meg a párját! Mely áru vagy, árucsoportokra jellemző a kijelentés! Írja a kijelentés mellé a megfelelő számot!

- Közvetlen a földön is tárolhatóak. **7**
- A zsilipes megoldást leggyakrabban ezeknél az áruknál alkalmazzák. **3**
- Ne legyen sületlen vagy túlsütött! **2**
- A zárjegy meglétét ellenőrizni kell! **9**
- Fogyasztói csomagolással rendelkezik, vagy sem, mindenképen külön hűtőben kell tárolni. **10**
- 0 –(+3)°C-on kell szállítani! **4**
- Ha a vákuumcsomagolás felpuhult, a termék minőségileg már károsodott! **5**
- Felhasználási útmutatóval kell rendelkeznie! **6**
- "Ovális bélyegző" feltüntetése kötelező. **8**
- A tároló raktárhelye (+8) – (+10)°C **1**

- 1.Füstölt áruk
- 2.Kenyér
- 3.Sütőipari termékek
- 4.Belsőségek
- 5.Kávé
- 6.Mosószer
- 7.Zöldség-gyümölcsfélék
- 8.Állati eredetű élelmiszerek
- 9.Pálinkák
- 10.Halak

### 2.feladat

Az alábbi termékek szállítói egyszerre értek a boltba. Döntse el, milyen sorrendben fogja átvenni az árut tőlük! Döntését indokolja meg!

A, Mosószeres és egyéb vegyi áruk **4.**

B, Gyorsfagyasztott készítmények **2.**

C, Péksütemények **1.**

D, Kávék **3.**

A sorrendet a higiéniai szükségesség szempontjából kell megállapítani!

### 3. feladat

Írja be, hány °C kell lennie az alábbi tároló helyeken!

Raktárak: \_\_\_\_\_ C°

- Földes-árak (zöldség, gyümölcs) (+2) – (+5)
- konzerv, italáru raktár (+10) – (+15)
- szárazáruraktár (+10) – (+15)
- fűszer, kávé, tea raktár (+10) – (+15)
- tojásraktár (+6)
- kenyérraktár (+10) – (+15)
- füstölt áru (+8) – (+10)

Hűtők:

- húshűtő (+4)
- hentesáru (+4) – (+8)
- tej-, tejtermékhűtő (+4)
- gyümölcshűtő (+6) – (+10)

Mélyhűtők:

- hús, baromfi, hal, (-18) – (-25)
- zöldségfélék, (-18) – (-25)
- félkész termékek (-18) – (-25)

### 4. feladat

Válassza ki a megfelelő választ! (Húzza alá!)

- Ha a konzerv minőség megőrzési ideje holnap jár le, akkor .....
  - Át kell venni, ha megrendeltem.
  - Semmiképpen nem veszem át.
  - Legalább a fele szállítmányt átveszem.
- A gyorsfagyasztott termékeket szállító jármű rakodóterének hőmérséklete – 15°C. Az áru, átvételre alkalmas.
  - Nem alkalmas, mert –18°C alatti hőmérsékletűnek kell lennie.
  - Igen, 0°C alatt alkalmas, hiszen meg van fagyva.
  - Legalább –35°C-nak kellene lennie.
- A "vakátvétel" azt jelenti, hogy .....
  - Csukott szemmel történik az áruátvétel.
  - A vakátvétel azt jeleneti, hogy az áruátvevő személy először a beérkezett árut veszi számba, és utána győződik meg, hogy az okmányon mennyi szerepel.
  - Nem nézik meg az árut egyáltalán, megbíznak a szállítóban.
- Az élelmiszereken kötelező feltüntetni a gyártás dátumát.
  - Nem a gyártás, hanem a minőség megőrzési, vagy fogyaszthatósági idő dátumát kötelező.
  - Mindkettőt kötelező feltüntetni.
  - Igen, kötelező feltüntetni a gyártás dátumát.

- Minden forgalomba kerülő terméken szerepelnie kell a felhasználási útmutatónak.
  - Igen.
  - Csak azokon a termékeken kötelező, ahol indokolt.
  - Nem kötelező, a gyártó dönti el.
- A csokoládé, a minőség megőrzési idejének 1/3 részénél nem lehet öregebb, amikor az árut átveszik.
  - 2/3 részénél nem lehet öregebb.
  - 1 héttel a lejárat előtt még átkell venni.
  - Lehet öregebb is, ha úgy ítélik meg, hogy ellehet adni.
- Minden árun szerepelnie kell, hogy honnan származik.
  - Elég ha a forgalmazó szerepel rajta.
  - Európán belül nem kötelező.
  - Igen szerepelnie kell.
- A péksüteményeket tartalmazó műanyag ládát földön húzni tilos!
  - Azért tilos, mert ha egymás tetejére rakják a ládákat, akkor a szennyeződések rákerülnek a péksüteményekre.
  - Egyszerűbb húzni, vagy tolni. Miért volna tilos?
  - Teljesen mindegy.
- Mit jelent a "zsilipes megoldás" az áruátvétel során?
  - Légmentesen zárják le az árukat.
  - A közforgalmi területre nyíló ajtóhoz a bolt és az érintett szállítók, míg a bolt üzemi területei felé nyíló ajtóhoz csak a bolt rendelkezik kulcsokkal.
  - Nyitás előtt a bolt elé rakja le az árukat a szállító.
- Mit jelent a "FIFO elv"?
  - Mindig a frissen érkező termékeket kell eladni először.
  - Az, az áru, ami előbb érkezett, előbb kerüljön eladásra.
  - A vevő döntheti el, hogy melyiket szeretné megvásárolni.

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

[www.maote.hu](http://www.maote.hu)

[www.apoh.hu](http://www.apoh.hu)

<https://kereses.magyarország.hu/jogszabalykereso>

<http://www.nfh.hu/>

[www.gvh.hu](http://www.gvh.hu)

### AJÁNLOTT IRODALOM

Kunvári Enikő – Rozsonics Angéla: Kereskedelmi ismeretek a modulrendszerű képzéshez  
Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft.

A(z) 0005–06 modul 002–es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
31 851 01 0000 00 00	Hulladékfelvásárló
52 341 02 0010 52 01	Bútor- és szőnyegbecsüs
52 341 02 0010 52 02	Ékszerbecsüs
52 341 02 0010 52 03	Festménybecsüs
52 341 02 0010 52 04	Műtárgybecsüs
33 341 02 0000 00 00	Mintabolti értékesítő, szolgáltatásértékesítő
33 341 02 0100 31 01	Bolti pénztáros
33 341 02 0100 33 01	E-kereskedő
33 341 02 0100 33 02	Játéktermi felügyelő (krupié)
33 341 02 0100 31 02	Kereskedelmi és szolgáltatási ügynök
33 341 02 0100 31 03	Szerencsejáték-értékesítő
33 215 02 0100 31 02	Virágkötő

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:

14 óra

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv  
TÁMOP 2.2.1 08/1–2008–0002 „A képzés minőségének és tartalmának  
fejlesztése” keretében készült.  
A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap  
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet  
1085 Budapest, Baross u. 52.  
Telefon: (1) 210–1065, Fax: (1) 210–1063

Felelős kiadó:  
Nagy László főigazgató