



Ács Ágnes

Az élelmiszer- és vegyiárak csoportosítása és jellemzői



A követelménymodul megnevezése:

Élelmiszerek és vegyiárak forgalmazása

A követelménymodul száma: 0007-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-001-30



AZ ÉLELMISZER- ÉS VEGYIÁRUK CSOPORTOSÍTÁSA ÉS JELLEMZŐI

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Egy házaspár élelmiszer jellegű kisbolt nyitását tervezi. Az élelmiszerek mellett vegyiárúk és kozmetikai termékek árusítását is tervezik. Az eladótérben, valamint a bolt raktárában található polcokon milyen szempontok, jellemzők alapján helyezték el az árusítani kívánt árukat? Mire kell odafigyelni akkor, ha szagot adó, illetve szagot vevő áru kihelyezését tervezik meg?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

Mindennapi életünkben nagyon fontos szerepet töltenek be az élelmiszerek és a vegyiárúk. Nem mindegy, hogy egy teljesen nyers élelmiszert, vagy már korábban tartósított, tovább eltartható terméket veszünk át és tárolunk a boltban.

Élelmiszereknek nevezzük az emberi fogyasztásra alkalmas nyers-, félkész-, vagy kész termékeket, melyeket különböző konyhatechnikai eljárásokkal készíthetünk el.

1. Az élelmiszerek csoportosítása

Ez egy nagyon nagy árucsoport. A termékek köre szinte napról-napra nő, ennek megfelelően egyre több csoportjuk jelenik meg a piacon. Az alábbiakban részletesen áttekintjük a jelenleg a kereskedelemben kapható élelmiszerárúk csoportosítását.

Sok helyen szembesülni fogunk azzal, hogy az adott terméket, amíg el nem olvastuk ezt a jegyzetet, teljesen más árucsoportba soroltunk volna be. Azért is hasznos végigolvasni a jegyzetet, hogy vásárlóként is könnyebben el tudjunk igazodni a mindennapokban az üzletek termékválasztékán, valamint egy-egy új árucsoport megjelenésekor tisztában legyünk annak eredetével, azzal, hogy melyik termékcsoporthoz is tartozik az adott termék.

- **A gabonafélék és a malomipari termékek minőségi átvételi jellemzői**

Ez az árucsoport az alapvető élelmiszerek körébe tartozik, azaz alapélelem. Szinte minden családban mindennapos termékek. Áruátvételük során ügyelni kell arra, hogy a termékek fogyasztói csomagolása ép és sértetlen legyen, továbbá a minőségmegőrzési idejük még ne járjon le. A gabonafélék és a malomipari termékek állati kártevője a lisztmoly, lisztatka. Ha a minőségi átvétel során ilyen állati szennyeződés van a terméken az áru átvételét meg kell tagadni. Azt is vizsgálni kell a minőségi áruátvétel során, hogy a csomagolás és ezen keresztül a termék nedves, nyirkos tapintású-e.

- **A száraztészták minőségi átvételi jellemzői**

A száraztészták liszt, víz, só, tojás vagy anélkül előállított tartós élelmiszer. Ma már nagyon sokféle lisztből készítenek száraztésztát. Például a lisztérzékenyek a durumbúzából készült termékeket fogyaszthatják.

A száraztészták minőségi áruátvétele során meg kell győződni a fogyasztói csomagolás sértetlenségéről, a minőségmegőrzési idő lejáratának dátumáról. Továbbá azt is vizsgálni kell, hogy az adott száraztészta nem töredezett-e, vagy ha igen a teljes mennyiség mekkora része van összetörve. Ettől még a száraztészta fogyasztásra alkalmas, csak esztétikai értékéből veszít a termék, ha az adott csomagoláson belül túl sok a törmelékanyagtartalom.

- **A kenyér és a sütőipari fehértermékek minőségi átvételi jellemzői**

A kenyér az egyik legősibb ember által előállított élelem. Minden nép kultúrájában hagyománya van a kenyérfőzésnek-és fogyasztásnak is. Ma már az üzletek polcain nagyon sokféle gabonából készült kenyérféléből válogathatunk ízlésünk, fogyasztási szokásaink és nem utolsósorban a termék ára alapján.

A búza mellett készülhet kenyér rozs-, kukorica-, durum-, valamint teljes kiőrlésű lisztből is.

A kenyér minőségi áruátvétele során meg kell győződni, hogy az adott termék nem "szalonnás", azaz kellő mértékben át van sültve. Szűrőpróbaszerűen ellenőrizni kell az adott terméknél, hogy a címkén feltüntetett súlya megvan-e. Ma már elengedhetetlen minőségi feltétel, hogy csak friss kenyeret árusítsunk az üzlet polcain, attól függetlenül, hogy a kenyér 72 óráig, azaz 3 napig fogyasztható. Ma, amikor túlkínálat van a boltokban a vásárlók elvárják, hogy csak aznapi sütésű, esetleg még meleg kenyeret tudjanak vásárolni.

A sütőipari fehértermékek lisztből, vízből vagy tejből és különböző adalékanyagok hozzáadásával (például: tojás, vaj, mazsola, mák, magvak) készült közvetlen fogyasztásra előállított termékek.

A sütőipari fehértermékek minőségi áruátvétele során szemrevételezéssel alaposan meg kell vizsgálnunk a terméket, mert az átvételt követően, ha a termék valamilyen minőségégi hiba miatt nem fogy el (például: sületlen vagy túlsült, a héj lepergett, a rászórt adalékanyag nem megfelelő mennyiségben van a terméken) az teljes mértékben az üzlet kára, amelyet nem tud áthárítani a szállítóra.

- **Az édesítőszer minőségi átvételi jellemzői**

Az édesítőszer az ételünk és italunk ízesítésére, édesítésére szolgáló áru. Megkülönböztetünk természetes eredetű (például: méz, nádcukor, répacukor) és mesterséges eredetű (például: aszpartám és ciklamát alapú termékek) édesítőszeret. A mesterséges édesítőszer édesítő ereje a természetes édesítőszer kb. 500 szorosa, ezért nagyon kevés mennyiség hozzáadásával ugyanazt az édesítőhatást tudjuk elérni.

A természetes eredetű édesítőszer minőségi átvétele során figyelni kell, hogy az adott termék például a porcukor nem csomós állagú-e, továbbá a kockacukor esetén mennyire töredezték a szemek. A mesterséges édesítőszer minőségi átvétele során meg kell győződni, hogy az adott áru minőségmegőrzési ideje még nem járt le, valamint a fogyasztói csomagolásuk ép és sértetlen.

- **Édesipari áruk minőségi átvételi jellemzői**

Ez egy hatalmas árucsoport, melyben szinte hetente jelennek meg új összetételű termékek. Erre az árucsoportra igazán elmondható, hogy impulzív vásárlású termékeket tartalmaz, azaz ez az az árucsoport, melynek vásárlását nem előre lista alapján, hanem ott az adott üzletben a ránk tett impulzív, esztétikai és egyéb szubjektív jellemzők alapján választjuk ki és vásároljuk meg. Másik érdekessége, hogy ez az az árucsoport, mely a gyermekek körében igen nagy népszerűségnek örvend. Ők is szintén ott és akkor döntenek el, hogy melyik terméket szeretnék megvásárolni, amikor a bolt polcain meglátják és valamilyen személyes benyomás alapján (például: ízesítés, a termékhez ajándékba adott mesefigura alapján) választják ki a nekik szimpatikus édességet.

Ebbe az árucsoportba tartoznak a cukorkák, a kakaó-és csokoládéárak, a nugátok, az édesipari lisztesárak.

Ezen termékek minőségi áruátvétele során azon túl, hogy leellenőrizzük, hogy az adott termék fogyasztói csomagolása ép és sértetlen szűrőpróbaszerűen meg kell vizsgálnunk, hogy a cukorka szemek nem töredezték, nem ragadtak össze, a csokoládé csomagolásán nem látható növényi zsír kiválása (ez általában nyáron vagy melegebb időben fordul elő, ettől a termék még fogyasztható csak esztétikailag nem túl gusztusos). Az édesipari lisztesárak esetében nagyon fontos, hogy ezek a termékek az előző két árucsoporthoz képest sokkal jobban érzékenyebbek a mechanikai hatásokra, azaz könnyebben törnek, morzsálódnak, ezért az áruátvétel során törekedni kell arra, hogy a gyűjtődobozokat ne dobáljuk, ne ejtsük le. Ezzel megőrizhetjük az eredeti állagukat.

- **A gyümölcsök minőségi átvételi jellemzői**

A gyümölcsök emberi fogyasztásra alkalmas lédús termékek vagy száraztermésű magok.

A lédús termésű gyümölcsöknél megkülönböztetünk hazai termésű és egzotikus gyümölcsöket. A hazai termésű gyümölcsöknél a következő csoportokat különböztetjük meg: almatermesű gyümölcsök, csonthéjas termésű gyümölcsök, bogyós termésű gyümölcsök, kabakosok.

A hazai lédús termésű gyümölcsök minőségi átvételekor figyelniük kell arra, hogy az adott gyümölcs éretlen, szedésre érett, fogyasztásra érett vagy túlrett. A legideálisabb a bolt szempontjából az utóérő gyümölcsök esetében a szedésre érett állapotban történő áruátvétel, míg a nem utóérő gyümölcsök esetében a fogyasztásra érett állapot. Ha az adott gyümölcs éretlen vagy túlrett és az üzlet úgy ítéli meg, hogy nem biztos, hogy ilyen állapotban minden átvett gyümölcsöt értékesíteni tud, az áruátvételt megtagadhatja.

A barackok átvétele során alkalmazhatjuk az úgynevezett méretezőt, amely különböző nagyságú körökből áll. Ha ráillesztjük az adott gyümölcsöt és az nem esik át rajta, akkor az annak a körnek megfelelő minőségi osztályba tartozik a gyümölcs. A barackoknál megkülönböztetünk "A", "AA", "AAA" kategóriát. A termelők a szedés helyén már ez alapján sorolják külön farekeszekbe a barackokat. Az áruátvétel során vizsgálnunk kell továbbá a permetezési naplót, amelyből kiderül hogy az általunk átvett gyümölcsöket mikor és mivel permetezték utoljára és kivárták-e az úgynevezett türelmi időt, amíg a vegyszerek lebomlanak és az emberi szervezetre semmilyen káros hatást nem fejtenek ki. A lédús termésű gyümölcsök minőségi áruátvételekor vizsgálnunk kell, hogy az adott gyümölcs ép, egészséges és fajtaazonos legyen (a fajtára jellemző ismérveket lehessen megkülönböztetni).

Az egzotikus termésű gyümölcsök onnan kapták az elnevezésüket, hogy nem hazánkban teremnek, hanem valamelyik forró éghajlati égövű, vagy mediterrán éghajlatú országban. Friss déligyümölcsök a banán, a citrusfélék (narancs, citrom, lime, grapefruit), ananász, kiwi, papaya, mangó, kókuszdió, lichi. Ezen termékek hazai kereskedelmi választéka az utóbbi időben jelentősen bővült, és még mindig vannak olyan gyümölcsök, amelyek hazánkban nem kaphatóak. Az egzotikus gyümölcsök minőségi áruátvétele során szűrőpróbaszerűen ellenőrizni kell, hogy a kartonba nincs penészes, rothadt gyümölcs. A banánok esetében külön kell figyelni az érettség állapotára, mivel ezek a gyümölcsök zöld, éretlen állapotban érkeznek hazánkba és érlelőkamrákban érlelőgáz segítségével nyerik el sárga színüket. Ha a banán teljesen zöld, vagy túlrett, barna foltos, vagy rothadt, akkor az áru átvételét megtagadhatjuk. Száritott állapotban kapható déligyümölcsök a füge és a datolya.

A gyümölcsök másik nagy csoportja a száraz termésűek. Ezek jól tűrik a téli tárolást. Ide tartozik például a dió és a mák. Ezen termékek minőségi áruátvételekor szemrevételezéssel meg kell vizsgálni, hogy a terméken nincsenek állati kártevők (például molyok), valamint a minőségmegőrzési idejük megfelelő (azaz a minőségmegőrzési időből még legalább a kétharmad idő hátravan).

– Zöldségfélék, gombák minőségi átvételi jellemzői

A zöldségfélék magas élvezeti értékkel rendelkező növényi részek, melyeket nyersen, főzve vagy sütve, illetve fűszerként fogyasztunk.

A zöldségféléken belül megkülönböztetünk burgonyaféléket, káposztaféléket, gyökérgumósokat, kabakosokat, hagymaféléket, hüvelyeseket, levélzöldségeket és évelő zöldségeket.

Ezen termékek legfontosabb minőségi jellemzője a frissesség, amit a minőségi áruátvétel során vizsgálnunk kell. Meg kell győződnünk arról, hogy a termék friss, állati kártevőktől mentes, nem rothadt, nem penészes. A szárazhibás termékek még értékesíthetőek, de csak II. osztályú áruként. Vizsgálnunk kell továbbá a permetezési naplót, amelyből kiderül hogy az általunk átvett zöldségféléket mikor és mivel permetezték utoljára és kivárták-e az úgynevezett türelmi időt, amíg a vegyszerek lebomlanak és az emberi szervezetre semmilyen káros hatást nem fejtenek ki.

A gombák spórával szaporodó, kloroffilt (zöld növényi színtest) nem tartalmazó növények.

Kereskedelmi forgalomba erdei és termesztett gombák kerülhetnek.

Leginkább nyersen csak termesztett gomba kerül az üzletekbe, erdei gombát üzletben csak érvényes gombavizsgálati igazolással lehet árusítani. Inkább szárított állapotban, csomagolva lehet erdei gombát a boltban megvásárolni.

- **A tej- és tejkészítmények, valamint a tejtermékek minőség átvételi jellemzői**

A tej az emlősállatok tejmirigyének időszakosan termelt váladéka. Ez egyben a tejipari termékek alapanyaga is. Kereskedelmi forgalomba csak pasztőrözött szarvasmarha és kecsketej kapható.

A tej minőségi áruátvétele során ellenőriznünk kell, hogy az adott termék fogyasztói csomagolása ép, sértetlen-e. Ezen túl vizsgálnunk kell, hogy a minőségmegőrzési határidőből mennyi van hátra. Nyáron rövidebb 2-4 napot, míg télen hosszabb 5-8 napot adnak a gyártók a friss fogyasztású, pasztőrözött tejekre. Ha ebből az időből már 2/3-a eltelt megtagadhatjuk az áru átvételét. Polietilén tasakos csomagolású tejeknél minőségi hiba lehet a tejszír kiválása.

A tejkészítmények pasztőrözött tejből előállított termékek, melyekhez különböző adalékanyagokat adnak. Megkülönböztetünk édesített (például: kakaó, csokoládés-, karamellás tej, pudingok), savanyított (például: joghurt, kefir) és dúsított (például: tejszín, tejföl) tejkészítményeket.

A tejkészítmények minőségi áruátvétele során az ép, sértetlen fogyasztói csomagolás és a minőségmegőrzési idő vizsgálata mellett szemrevételezéssel észlelhető minőségi hiba esetén (például a műanyag tégely gázképződés miatt fel van puffadva) megtagadhatjuk az adott termét átvételét.

A tejtermékek pasztőrözött tejből oltóanyag hozzáadásával készített tartós tejipari termékek. Áruátvételük során figyelniük kell arra, hogy a sajt ne legyen penészes, deformált alakú.

- **A húsok minőségi átvételi jellemzői**

A hús az emberi táplálkozásra alkalmas állatok izomzata.

A hús minőségi átvétele során vizsgálni kell az adott hús kötő-, zsír-, és csontszövet arányát, valamint a hús színét, illatát, állományát.

A jó minőségű hús a szabványban előírt zsírszövet tartalmú, színe fajtára jellemző élénkpiros, vagy sötétpiros, illata húsról emlékeztető. Ha erősen savanykás illatú az azt jelenti, hogy elindult az erjedés folyamata. Ekkor a hús átvételét meg kell tagadni. Akkor sem szabad átvenni a húst, ha felülete nyálkás. Ellenőriznünk kell, hogy az áru zárt hűtőkocsiban történt-e, mivel a hűtőlánc megszakadása is a hús romlásához vezethet.

- **A baromfi minőségi átvételi jellemzői**

Az emberi fogyasztásra alkalmas kisvágóállatok húsát nevezzük baromfinak. Kereskedelmi forgalomba csirke, tyúk, gyöngytyúk, pulyka, kacska és liba kapható.

A baromfiárúk minőségi áruátvétele során meg kell figyelni, hogy a baromfi jól elvéreztetett legyen, a bőre ép, toll-és tokmentes legyen. Minőségi kifogás lehet, ha tollas, tokos, sérült, szakadt a bőre, véraláfutások láthatóak a felületen, valamint ha fagyfoltos.

- **A tojás minőségi átvételi jellemzői**

Kereskedelmi forgalomba csak tyúk-, vagy fürjtojás kerül.

A tojás minőségi áruátvételekor meg kell győződnünk a tojás mérete egyezik-e a szállítólevélen feltüntetett mérettel (méret jelölése: S, M, L, XL).

Minőségi kifogás lehet, ha vérfoltos, penészfoltos, tollas. A tojánhéjon egyedileg rajta lévő azonosító számból egyértelműen be lehet azonosítani a terméket, valamint a keletkezés dátumát. Lámpázással megállapítható, hogy mekkora az adott tojás légkamrája (minél nagyobb a légkamra nagysága, annál régebbi a tojás).

- **A hal minőségi átvételi jellemzői**

Kereskedelmi forgalomba csak akkor árusítható élőhal, ha az üzlet rendelkezik megfelelő nagyságú akváriummal és levegőztetővel.

Az élőhal minőségi áruátvétele során vizsgálnunk kell, hogy mennyire friss a kiszállított hal. Szemrevételezéssel meg kell állapítani, hogy él-e a hal, valamint szúrópróbaszerűen tapintással meg kell győződni, hogy a felülete nem nyálkás-e.

A szállítókoszin vízzel teli tartályba kell szállítani a halat.

- **A húskészítmények minőségi áruátvételi jellemzői**

A húskészítmények az emberi fogyasztásra alkalmas vágóállatok húsából különböző fűszerek hozzáadásával készült termékek.

A húskészítmények minőségi áruátvételekor meg kell győződnünk az adott termék minőségmegőrzési idejéről. A töltelékes áruk esetében minőségi hiba, ha a bél ki van szakadva, valamint ha a felületen töltelékanyag van. A füstöltárúk minőségi áruátvételekor ellenőrizzük, hogy a termék mennyire puha állagú, valamint a színe sötétpiros vagy fakó.

- **Hidegkonyhai készítmények minőségi átvételi jellemzői**

Hidegkonyhai készítményeknek nevezzük az emberi fogyasztásra közvetlenül alkalmas hideg salátákat és az egyéb imbiszárukat. A hidegkonyhai készítmények minőségi áruátvétele során az imbiszárúkat esetén (aszpikkal borított hús- és sajtkészítmények) meg kell győződnünk arról, hogy az aszpik a termék egész felületét fedi, állaga kocsonyás, nem folyós. A hideg saláták átvétele során szemrevételezéssel ellenőrizzük a saláták frissességét, meggyőződünk arról, hogy az adott salátaféle a termékre jellemző ismérvekkel rendelkezik.

- **Cukrásztermékek minőségi átvételi jellemzői**

Cukrásztermékeknek nevezzük a liszt, víz, tojás, lazítószer és különböző adalékanyagokból előállított sós vagy édes termékeket.

A sós cukrászati termékek (például: sajtos stangli, sajtos roló) minőségi áruátvétele során ellenőrizzük, hogy a termék nem töredezett-e. Töltött termékek esetén szemrevételezéssel meggyőződünk róla, hogy a termék a szabványban előírt mennyiségben tartalmaz töltelékét.

- Az édes cukrászati termékeknél (például különböző tortaszeletek) minőségi áruátvétele során szintén ellenőrizzük, hogy a termék nem töredezett-e. Töltött termékek esetén szemrevételezéssel meggyőződünk róla, hogy a termék a szabványban előírt mennyiségben tartalmaz töltelékét, valamint a bevonóanyag (például:csokimáz) egyenletes rétegben van a terméken.

- **Az alkoholos italok minőségi áruátvételi jellemzői**

Az alkoholtartalmú italok olyan élvezeti szerek, amelyek alkoholtartalmát a készítés során keletkező etil-alkohol adja.

Az alkoholos italok minőségi áruátvétele során – amennyiben a termék fogyasztói csomagolása üveg – meg kell győződnünk arról, hogy az üvegek nem repedtek, nem töröttek. A fogyasztói csomagoláson található árucímke ép, száraz felületű. Import termék esetén kötelező a magyar nyelvű tájékoztató címke megléte (vagy már a termékre ráragasztva, vagy megfelelő darabszámban a termék mellé biztosítva).

Minden kereskedelmi forgalomba kerülő alkoholtartalmú terméket egyedileg el kell látni hologrammos zárjeggyel, mivel ezek a termékek a jövedéki törvény értelmében jövedéki terméknek minősülnek.

- **A dohánytermékek minőségi átvételi jellemzői**

A dohánylevélből szárítás, fermentálás útján előállított termékeket nevezzük dohányipari áruknak.

A dohányipari termékek minőségi áruátvétele esetén fontos megvizsgálni, hogy az adott termék fogyasztói csomagolása ne legyen nedves, dohos penészes, szakadt. Minden dohányipari terméket egyedileg el kell látni hologrammos zárjeggyel, mivel ezek a termékek a jövedéki törvény értelmében jövedéki terméknek minősülnek.

– **A norinbergi áruk minőségi átvételi jellemzői**

A norinbergi áruk a vegyiárak felhasználását elősegítő nem vegyi összetételű különböző termékek. A norinbergi áruk minőségi áruátvétele során meg kell győződnünk, hogy az adott termék ép, nem törött, vagy repedt meg. Import termék esetén kötelező a magyar nyelvű tájékoztató címke megléte (vagy már a termékre ráragasztva, vagy megfelelő darabszámban a termék mellé biztosítva).

– **A festékek és a lakkok minőségi átvételi jellemzői**

A lakkok és festékek folyékony halmazállapotú, több komponensből álló készítmények. Szilárd felületre felhordva azon összefüggő, jól tapadó, szilárd bevonatot, úgynevezett filmet képeznek.

A lakkok és festékek áruátvétele során fokozottan biztosítani kell az elkülönített áruátvétel lehetőségét, mivel ezek a termékek a legveszélyesebb, "A" tűzveszélyességi osztályba tartoznak. Minőségi áruátvételük során ellenőrizni kell, hogy az adott termék fogyasztói csomagolása ép, sértetlen, nincs rajta sem horpadás, nyomódás, sem idegen anyag.

Import termék esetén kötelező a magyar nyelvű tájékoztató címke megléte (vagy már a termékre ráragasztva, vagy megfelelő darabszámban a termék mellé biztosítva).

– **A vegyiárak minőségi átvételének jellemzői**

A vegyiárak vegyi anyagokból előállított lakásunk, ruházatunk tisztítására szolgáló anyagok.

A vegyiárak minőségi áruátvétele során meg kell győződnünk arról, hogy a fogyasztói csomagolásuk ép és sértetlen. Import áruk esetén a szállítónak vagy el kell látni az adott terméket magyar felirattal, vagy mellékelni kell a termékhez a termékre ráragasztható magyar nyelvű árutájékoztató címkét, melyet az árufeltöltés során el kell helyezni az árun.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Az alábbi feladatok hozzásegítik Önt, hogy a szakmai információtartalomban rendszerezett ismereteket konkrét helyzetben alkalmazni tudja majd a munkája során. Egyúttal segíti Önt az adott árucsoport áruismeretének elmélyítésében, a termékek felismerésében, az adott termékre vonatkozó minőségi követelmények és a gyakorlatban előforduló hibák felismerésében, az azokat előidéző okok felismerésében. Ezek alapján felmérheti, hogy sikerült-e az elméleti tudást a gyakorlatba átültetni, megértette-e az e témakörben tanultak gyakorlati szerepét, jelentőségét.

Önálló, egyéni munka

Saját gyakorlati munkahelyén végezze el az alábbi megfigyeléseket. Feljegyzéseit, tapasztalatait a feladat alatt kijelölt helyen írásban rögzítse!

1. feladat

Az ön üzletébe étkezési zsír és margarin szállítmány érkezik. Írja le, hogy milyen szempontokat kell szem előtt tartani az áruk minőségi átvétele során!

2. feladat

Az Ön üzletébe kenyérszállítás történik. A minőségi áruátvétel során azt tapasztalja, hogy az egyik rekeszben a kenyerek össze vannak tapadva, valamint sületlenek. Írja le milyen intézkedéseket tenne az áruátvétel folyamán!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. Írja le, hogy mit kell biztosítani a forgalmazónak a termék mellé az import áruk esetén! Válaszát röviden indokolja!

2. Írja le, hogyan kell előkészíteni az áruátvevő helyiséget mirelit termék átvételéhez! Mivel lehet biztosítani a hűtláncot?

3. Az alábbi felsorolásból válassza ki az Ön által norinberigi árunak tartott termékeket! Válaszát röviden indokolja, hogy miért éppen azokat a termékeket jelölte aláhúzással!

- Papírszalvéta
- Fésű
- Nedves törülőkendő
- Kozmetikai táska
- Cirokseprű
- Általános lemosószer

MEGOLDÁSOK

1.

Import termék esetén kötelező a magyar nyelvű tájékoztató címke megléte (vagy már a termékre ráragasztva, vagy megfelelő darabszámban a termék mellé biztosítva). Erre azért van szükség, hogy a vásárló el tudja olvasni a termék megnevezését, összetételét, energiatartalmát, az esetleges felhasználási vagy alkalmazási javaslatot. Amiatt nem érheti hátrány a vásárlót, ha nem érti az import termék származási helyén feltüntetett feliratot.

2.

Mirelit termék átvételét megelőzően az áruátvevő helyiségből az esetlegesen átmenetileg ott tárolt egyéb árukat el kell pakolni. A hűtlánc folyamatosságának biztosítása érdekében még az áru megérkezését megelőzően szabaddá kell tenni a mirelit áru tárolására alkalmas -18 fokot biztosító mélyhűtőket.

3.

- Papírszalvéta
- Fésű
- Nedves törülőkendő
- Kozmetikai táska
- Cirokseprű
- Általános lemosószer

A norinbergi áruk elsősorban a vegyiáruk felhasználását elősegítő kiegészítő árucikkek. Tehát ami vegyiárunak minősül (a fenti felsorolásban a nedves törülőkendő, valamint az általános lemosószer), az nem lehet norinbergi áru.

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Élelmiszer áruismeret Duál Bt.2000

AJÁNLOTT IRODALOM

www.fogyasztóvédelem.hu

A(z) 0007–06 modul 001–es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

A szakképesítés OKJ azonosító száma:	A szakképesítés megnevezése
31 341 01 0010 31 02	Élelmiszer- és vegyiáru-eladó
52 341 05 0100 52 02	Élelmiszer- és vegyiáru-kereskedő
52 341 05 1000 00 00	Kereskedő

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:

18 óra

MUNKANYAG

MUNKANYAG

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