



Pisky Józsefné

Az áruátvétel és tárolás sajátosságai az élelmiszer- és vegyi áruknál



A követelménymodul megnevezése:

A kereskedelmi egység szabályszerű működtetése

A követelménymodul száma: 0007-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-002-30



AZ ÁRUÁTVÉTEL ÉS TÁROLÁS SAJÁTOSSÁGAI AZ ÉLELMISZER ÉS VEGYIÁRUKNÁL

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy szupermarketben, eladó beosztásban dolgozó fiatal alkalmazott. A vezető az eddigi munkájával maximálisan elégedett. Ezért szeretné, ha az áruforgalom valamennyi munkaterületén 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 áruátvételt nem megfelelő szakmai tudással bonyolítja le?

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

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

AZ ÁRUÁTVÉTEL ÁLTALÁNOS SZABÁLYAI

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 áruátvételre az élelmiszer kereskedelmi szakmában folyamatosan készen kell állni, hiszen az élelmiszerek jelentős része frissen, napi rendszerességgel érkezik az üzletkebe. 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 részében, 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 se 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!

Az áruátvétel előkészítésével kapcsolatban a következő feladatokat kell elvégezni:

- **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** (göngyölegnyitó eszközök, mérlegek, stb.) a beérkező áruk jellegének megfelelően legyenek előkészítve.

- **Minőségellenőrzéshez használatos eszközök előkészítése.** pl. hőmérő, maghőmérő¹ szükséges a hűtést igénylő áruk megfelelő hőmérsékletének ellenőrzéséhez.
- **Egyéb eszközök biztosítása.** Pl. számítógép, kézi adathordozó
- **A visszaküldendő göngyölegek előkészítése.** Pl. rekeszek, betétdíjas üvegek, ládák, stb.

A személyi feltételek biztosítása

Minden beszállítás során ellenőrizni kell, hogy a személyzet tiszta, ápolt 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 kirakodása
- Mennyiségi átvétel
- Minőségi átvétel
- Az átvétel igazolása
- Teendők hibás teljesítés esetén

1. A megrendelés és a szállítási okmány összehasonlítása:

1, Vajon miért fontos összehasonlítani a megrendelést a szállítólevéllel?

¹ A tömegben érkező élelmiszerek (pl. tökehús) belső hőmérséklete mérhető vele.

Ha nem győződnek meg róla, hogy miből mennyit rendeltek, csak automatikusan átvonnék 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 a bizonylat kiállítva.

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

Az élelmiszer szállítására csak az ÁNTSZ által engedélyezett szállító járművet, eszközt lehet használni. Ha a szállítójármű rakodóterében többféle élelmiszert szállítanak együtt, akkor szükséges lehet, az egyes élelmiszer fajták egymástól való elkülönítése, a szennyeződések 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. A beérkező áruk kirakodása

2, Az áruk kirakodását, elhelyezését az áruátvevő helyiségben mindig irányítsa az áruátvevő, ezzel megkönnyíti az áruátvevők további munkáját, és gördülékennyé teszi 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, amelyek közvetlenül a földön és a padozaton is tárolhatók.

3. Mennyiségi áruátvétel

Az áruk mennyiségi átvétele számolással vagy méréssel történik.

Az 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, mennyiségi hiányosságra utaló jelet (sérülés, rongálódás, stb.) tapasztalnak. Helyes, ha szűrőpróbaszerűen 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 még a szállítás napján kell jelezni a mennyiségi és/vagy minőségi eltéréseket. A mennyiségi átvétel technikailag, történhet vakátvétellel vagy számla (szállítólevél) szerint.

A **vak mennyiségi áruátvétel** azt jeleníti, hogy az áruátvevő személy először a beérkezett árut veszi számba, és utána győződik meg, hogy az okmányon feltüntetett adatok egyeznek-e a valóba beérkezett mennyiséggel. Ez az átvételi mód a legbiztosabb a mennyiség megállapítása szempontjából. Nem befolyásolja az áruátvevőt a szállítási okmányon feltüntetett mennyiség, figyelmesebb, pontosabb munkára ösztönöz. Munkaigényessége miatt azonban nem minden áruszállításkor alkalmazzák.

A **számla (szállítólevél) szerinti mennyiségi áruátvétel** azt jelenti, hogy az áruátvevő először az okmányon levő mennyiséget nézi meg, majd meggyőződik róla, hogy a valóságban is annyi érkezett-e. Kevésbé megbízható, hiszen az áruátvevő hajlamos annyit számolni, mérni, mint amennyi a szállítási okmányon fel van tüntetve.

4. Minőségi áruátvétel

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
 - 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./ Előre csomagolt 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). Melynek jeleznie kell az ország nevét, ahol a termék készült. Ez kiírható teljes névvel vagy ISO szabvány szerinti kétbetűs kóddal. A jelölésnek tartalmaznia kell a gyártó engedélyezési számát. Amennyiben a jelölést az EU Közösség területén lévő gyártó/forgalmazó helyen 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 ki kell terjeszteni a minőségi áruátvételt a teljes árumennyiségre. Ezt nevezzük teljes körű minőségi áruátvételnak. Előfordulhatnak rejtett hibák is, ami esetleg azonnal nem érzékelhető, az áruátvétel után derül ki, vagy már a vásárló hozza vissza. 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. Az áruátvétel igazolása

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

A számla (szállítólevél) alapján megkezdődhet az áruk bevételezése (készletben történő nyilvántartása, fogyasztói ár kialakítása)

6. Teendők hibás teljesítés esetén

Általánosságban az áruátvétel az eddigiekben leírtak alapján történik az élelmiszer és vegyi áruk esetében.

A bruttó mennyiségi áruátvételnél előforduló hiányosságokat a szállító jelenlétében kell rendezni, amennyiben lehetséges. Ha a helyszínen erre nincs mód, az eseményről jegyzőkönyvet kell felvenni, és a szállítóval alá kell íratni!

A nettó mennyiségi áruátvételnél tapasztalt hiányosságokat nyolc napon belül lehet rendezni. Készüljön feljegyzés a hiányosságokról, és írják alá az áruátvételt végző személyek!

Az élelmiszer és vegyiáruk 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 ÁRUÁTVÉTEL SPECIÁLIS SZABÁLYAI, MÓDSZEREI AZ ÉLELMISZER ÉS VEGYIÁRUK ESETÉBEN.

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

I. HŰTÉST NEM IGÉNYLŐ, FOGYASZTÓI CSOMAGOLÁS NÉLKÜLI ÉLELMISZEREK

II. FRISS ZÖLDSÉG–GYÜMÖLCS TERMÉKEK ÉS A TOJÁS

III. HŰTÉST NEM IGÉNYLŐ, FOGYASZTÓI CSOMAGOLÁSSAL RENDELKEZŐ ÉLELMISZEREK

IV. HŰTÉST IGÉNYLŐ FOGYASZTÓI CSOMAGOLÁS NÉLKÜLI ÉLELMISZEREK

V. HŰTÉST IGÉNYLŐ FOGYASZTÓI CSOMAGOLÁSSAL RENDELKEZŐ ÉLELMISZEREK

VI. VEGYIÁRUK

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

Ide tartoznak a:

- Sütőipari termékek

Ezek a termékek az előállítás vagy termelés után, többnyire rövid úton kerülnek az üzletbe. Csomagolásnélküliségük a frissességüket is hangsúlyozza. Az áruk átvételénél fokozottan oda kell figyelni a közegészségügyi szabályok betartására.

Ezek többnyire a friss áruk körébe tartoznak, általában 1–2 nap a fogyaszthatósági idejük. **Szemrevételezéssel ellenőrizni kell a szállítóedények, a szállítójármű és a szállító személy higiéniját.** Ha ez nem megfelelő, akkor megtagadható az áru átvétele. Előre gondoskodni kell az árumozgató eszközök, gépek tisztításáról, fertőtlenítéséről.

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 nyitásakor 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 vakmennyiségi áruátvételt alkalmazzák. Vagyis előbb számolják, mérik a beérkezett termékek mennyiségét, és csak ezután ellenőrzik a szállítólevélen feltüntetett adatokkal. Ez megbízhatóbbá teszi a mennyiség pontos megállapítását. Ezeknél az áruféleségeknél a minőségi átvétel során elsősorban érzékszervi úton lehet eldönteni, hogy az áru megfelelő minőségű-e. Ezek a termékek nincsenek fogyasztói csomagolással ellátva, így jól érzékelhetőek a minőségi jegyek. (Csomagolt terméknek kizárólag az iparilag csomagolt áru tekinthető!)

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 érzékelnek, pl. dohos lisztből süttötték, kimaradt belőle a só, stb. Ilyenkor a hiba kiderülésekor azonnal értesíteni kell a szállító céget, a termék értékesítését fel kell függeszteni, és az



3. ábra Kenyér – péksütemény – minőségi hibás kenyér

II. Az áru átvétele friss zöldség-gyümölcsfélék, és a tojás esetében

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 sem 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 tojások esetében fontos az épsége, és a jogszabályban rögzített jelölés megléte.²
- 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

III. 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**

² A tojások jelölésének értelmezését megtalálja: www.tojasinfo.hu

AZ ÁRUÁTVÉTEL, ÉS TÁROLÁS SAJÁTOSSÁGAI AZ ÉLELMISZER ÉS VEGYIÁRUKNÁL

- **Konzervek**
- **Italárúk**
- **Étkezési zsiradékok (vaj kivételével)**
- **Koffein tartalmú élvezeti szerek**
- **Dohányárúk**

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

Amire oda kell figyelni:

- Ép, sérülésmentes csomagolás.
- Állati kártevőktől mentes legyen az áru. A konzervek, italárúk, és a koffein tartalmú élvezeti szerek kivételével valamennyi termékcsoporthoz gyorsan elszaporodhatnak különböző kártevők, pl. lisztmoly, zsiszik, hangya, egér, stb.
- A zárjeggyel, adójeggyel rendelkező termékek esetén ellenőrizni kell annak meglétét.
DOHÁNYÁRU-VALÓDI KÁVÉ-SZESZESITALIPARI KÉSZÍTMÉNYEK
- Italárúknál a tisztaság, üledékmentesség. Szűrőpróbaszerűen, fejjel lefelé ha a palackot a fény felé fordítják, könnyen észrevehető az esetleges üledék.
- Abban az esetben, ha több rekesz áru érkezik, és egymásba vannak pakolva, ajánlatos átrakni rekeszenként, és meggyőződni róla, hogy a rekesz belsejében nincs-e hiányosság pl. üresen hagyott helyek, üres vagy vízzel töltött palack, stb.
- Zsíroknál, margarinoknál a halmazállapot, ha nem tégelyes csomagolású.
- Vákuumcsomagolt termékek nem lehetnek felpuhultak.



5. ábra Adójegy – zárjegy

IV. Az áru átvétele hűtést igénylő fogyasztói csomagolás nélküli élelmiszerek esetén

Ezek az árúk, 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 termékcsoportot áruátvétel szempontjából is el kell különíteni egymástól. Még a kirakodás megkezdése előtt ellenőrizni kell a szállítójármű higiéniáját és hőmérsékletét a hűtlánc biztosítása érdekében.

Hűtlánc: A megfelelő hőmérséklet biztosítása a termék előállításától a felhasználásáig.

Amennyiben a szállítójármű hőmérséklete nem megfelelő, és megszakad a hűtlánc, 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
- Belsőségek 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-al emelkedhet (de így sem lehet (-18)°C-tól magasabb). A szállítójármű rakodóterében, és a külsőcsomagoláson mért hőmérséklet 2°C-kal mindig magasabb, mint az áru maghőmérséklete a hűtött térben. A hőmérséklet ellenőrzéséhez megfelelő hőmérőt kell biztosítani. Az átvételkor mért hőmérsékleteket az árukísérő dokumentumon fel kell tüntetni.

Nézzon utána hogyan kell a hőmérséklet mérését elvégezni áruátvételkor, fagyasztott vagy gyorsfagyasztott termékek esetén!³

Amire oda kell figyelni:

- A csomagolatlan élelmiszert a méréskor védeni kell a szennyeződéstől, közvetlenül a mérlegre helyezni tilos.
- Törekedni kell arra, hogy az áruátvétele minél gyorsabban bonyolódjon le, és minél hamarabb kerüljön az áru a megfelelő hűtőshőfokra.
- A számlán fel van-e tüntetve az üzem állat-egészségügyi ellenőrzési száma?
- Kizárólag hatósági állatorvos által kiállított hússzállítási igazolvánnyal szállítható friss hús és húskészítmény!

V. 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 termékekénél.

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!

VI. Az áru átvétele vegyi áruk esetében

Kereskedelmi forgalomba vegyi áru, 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.

³ www.fvm.gov.hu/doc/upload/200703/gyorsfagyasztott_ghp_20070322.pdf

- 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!
 - 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 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 előállítás kori 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, vagy névleges 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 – információ feltüntetés az árukon

3. Az áruk tárolása

Az áruátvétel után az áru útja különböző lehet. Az úgynevezett "friss árukat" (péksütemények, kenyér, tej, zöldség, gyümölcs, stb.) legtöbbször közvetlenül az árusítótérbe viszik. A tartós élelmiszerek és vegyiárúk legtöbbször az áruátvétel után a megfelelő raktárakba kerülnek.

A beérkezett áruk elhelyezésénél figyelembe kell venni:

- Az áruk **károsodásának** 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!

Az áruk tulajdonságainak figyelembevételével az alábbi szakraktárak kialakítása a leggyakoribb:

- Szárazáru raktár,
- Hűtő raktár (hűtőkamrák, hűtőszekrények),
- Zöldség-gyümölcs raktár
- Vegyiáru raktár

ÁRUK ELHELYEZÉSE, A SZÁRAZÁRU RAKTÁRBAN

Ebben a raktárban kerülnek elhelyezésre a hűtést nem igénylő élelmiszerek (zöldség-gyümölcsfélék kivételével). A raktáron belül az árukat, jellegüknek megfelelően, jól elkülönítve kell elhelyezni. Az árukat az „eredeti gyártói/ forgalmazó csomagolásban”, kell tárolni, az azonosítás, nyomon követhetőség érdekében.

A raktár hőmérséklete 10–15°C között a legideálisabb, relatív páratartalma 50–70% között megfelelő.

Két féle tárolási mód terjedt el:

- **Tömbös tárolás:** Egyforma, nagy tömegű áruk tárolásánál alkalmazzák pl. liszt, cukor étolaj, italárak rekeszben, stb.. A raklapokra kötésben helyezik el az árut. A magasságot az áru jellege, illetve a raklap teherbírása határozza meg. A felső határ 4-6 m.
- **Soros tárolás:** Raktári polcokon, könnyen áttekinthető, elérhető módon történik az áruk tárolása. Olyan áruknál célszerű alkalmazni, amelyek kisebb terjedelműek, választékuk nagy, pl. cukorkák, csokoládék, fűszerek, kávék, stb. A polcok legyenek könnyen tisztíthatóak, ne legyenek letakarva még papírral sem.

A különböző áruféleségeknek, melyek ebben a raktárban kapnak helyet, biztosítani kell a legideálisabb tárolási, árukezelési feltételeket.

- A csomagolatlan húsipari szárazárúkat (szalámi, füstölt sonka, szalonna, szárazkolbász, stb.) a többi árutól jól elkülönített, jól szellőző helyen zsúfolásmentesen kell tárolni. Helyes, ha alá, tálcát tesznek, mely felfogja a zsírcseppeket.
- A kenyereket a szállító konténerben, vagy festetlen fa polcokon, a talapzattól legalább 50 cm magasságban, zsúfoltságmentesen kell tárolni!
- Az iparilag fertőtlenített, hűtést nem igénylő tojás a szárazáru raktárban is elhelyezhető. A tojás tárolása során csak olyan rakatokat szabad képezni, ami biztosítja a tojáshéj épségének megőrzését.
- A raktárban a fogyasztásra alkalmatlanná vált élelmiszert, forgalmazásra nem megfelelő 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 alkalmatlan élelmiszereket, ideiglenes tárolásuk esetén, elkülönítetten kell tartani, feltűnő feliratot kell elhelyezni pl."Romlott élelmiszer, eladásra alkalmatlan"
- Közvetlenül a talapzaton, és a falhoz támasztva semmilyen árut sem szabad tárolni!
- 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 szabadba vezető szellőzőnyílásokat hálóval kell ellátni. A hálók legyenek könnyen eltávolíthatók, ha tisztítani kell azokat. A hálók (rácsok) legyenek korrózióknak ellenálló anyagból.
- Megfelelő és elégséges természetes vagy mesterséges szellőzésről kell gondoskodni. El kell kerülni, hogy a mesterségesen továbbított, szennyezett levegőt szállító légáram a tiszta levegővel ellátott részre kerüljön. A mesterséges szellőzést biztosító berendezésekben szűrőket és más időnkénti tisztítást igénylő részeket könnyen lehessen cserélni. Tárolás közben, valamennyi élelmiszer esetén gondoskodni kell a megfelelő hőmérsékletről.

A SZAKOSÍTOTT ÉLELMISZER RAKTÁRAK IDEÁLIS BELSŐ HŐMÉRSÉKLETE:

Raktárak: (+2) – (+15) C°

- Földes-árak (zöldség, gyümölcs) (+2) – (+5)
- konzerv, itáláru raktár (+10) – (+15)

AZ ÁRUÁTVÉTEL, ÉS TÁROLÁS SAJÁTOSSÁGAI AZ ÉLELMISZER ÉS VEGYIÁRUKNÁL

- szárazáruraktár (+10) – (+15)
- fűszer, kávé, tea raktár (+10) – (+15)
- tojásraktár (+6)
- kenyérraktár (+10) – (+15)
- füstölt áru (+8) – (+10)



8. ábra Raktárak

ÁRUELHELYEZÉS A HŰTŐRAKTÁROKBAN

A hűtést igénylő élelmiszerek átvételét a lehető legrövidebb idő alatt kell elvégezni, és az átvételt követően azokat haladéktalanul a megfelelő hűtőtérbe a FIFO elv ("először be-először ki") szerint 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 különböző fajtájú élelmiszereket (pl. tökehús-felvágottak), akkor különösen nagy óvatossággal és körültekintően kell eljárni. Az élelmiszereket be kell csomagolni vagy, le kell fedni.
- A hűtőtéren belül külön légtérben kell elhelyezni a tökehúst, a húskészítményeket, a tej és tejtermékeket, valamint cukrászsüteményeket, hidegkonyhai termékeket.
- A hűtőterek belső polcai, szerkezeti részei könnyen tisztíthatóak és fertőtleníthetőek legyenek. Nem lehetnek korrodáltak!
- A hűtőtéren belül a polcokat nem szabad letakarni (papírral, vagy bármi mással), mert ezáltal, a hideg levegő áramlását gátolná.
- A hűtőraktárakat el kell látni a léghőmérséklet ellenőrzésére alkalmas mérőeszközökkel. A hűtőtárolók légtérhőmérsékletét ellenőrizni és dokumentálni kell olyan rendszerességgel, amellyel bizonyítani lehet a termék előírt maghőmérsékletét.
- A hűtőkamrákban biztosítani kell a megfelelő világítást, amely nem befolyásolja az áru valóságos színét.

- Ügyelni kell arra, hogy a hűtőkapacitását ne lépjék túl! A túlzásfolt hűtőtérben nem tud a hideglevegő megfelelően cirkulálni, és így nem tud a hűtés érvényesülni, "befülled" az áru.
- A szakadt, sérült csomagolású gyorsfagyasztott termékeket újracsomagolni tilos!

A már egyszer felengedett fagyasztott vagy gyorsfagyasztott élelmiszert újrafagyasztani, szigorúan tilos!

A SZAKOSÍTOTT HŰTŐRAKTÁRAK IDEÁLIS HŐMÉRSÉKLETE C°

Hűtők: (+4) - (+10)C°	C°
- húshűtő	(+4)
- hentesáru	(+4) - (+8)
- tej-, tejtermékhűtő	(+4)
- gyümölcsűtő	(+6) - (+10)
- Mélyhűtők: (-18) - (-25)	
- hús, baromfi, hal,	(-18) - (-25)
- zöldségfélék,	(-18) - (-25)
- félkész termékek	(-18) - (-25)

ÁRUELHELYEZÉS A ZÖLDSÉG-GYÜMÖLCS RAKTÁRBAN

Ezeknek az áruknak a tárolási szabályai jelentősen eltérnek a többi élelmiszerekéitől. Az elkülönített tárolásukat egyrészt indokolják a higiéniai tulajdonságaik (földes áruk), másrészt az áruk sajátos jellemzői.

Sajátosságukat az magyarázza, hogy ezek az áruk a szedés után is élő anyagok, így élettevékenységet folytatnak. Könnyebben bekövetkezik a túlérés, valamint a romlás. Ezért, a forgalmazásuk bizonyos veszteséggel jár. Magas víztartalmuk miatt a kipárolgásuk fokozott, ami jelentős tömegveszteséggel, és gyors romlással jár.

A zöldség-gyümölcs raktár ideális hőmérséklete 2-10C° között, relatív páratartalma pedig 80-95% körül a legmegfelelőbb.

A minőség megóvás érdekében fontos, hogy

- az áruk jelentős részét naponta rendszeresen átválogassák, és a hibás, romlott darabokat eltávolítsák a többi közül,
 - a hibás, de még eladható árukat csökkentett áron értékesíteni lehet,
 - az emberi fogyasztásra alkalmatlant le kell selejtezni,
- A legromlékonyabb termékekből (pl. eper, málna, saláta, stb.) csak a napi szükségletnek megfelelő mennyiséget érdemes rendelni,

AZ ÁRUÁTVÉTEL, ÉS TÁROLÁS SAJÁTOSSÁGAI AZ ÉLELMISZER ÉS VEGYIÁRUKNÁL

- A tojás tárolása, szintén ebben a raktárban történhet⁴, melyet higiéniai okok indokolnak. Úgy kell elhelyezni, hogy a mechanikai sérülésektől megóvják. A törött, sérült tojás, már eladásra alkalmatlan! Értékesítése csökkentett áron is tilos!

ÁRUELHELYEZÉS A VEGYI ÁRU RAKTÁRBAN

Ezeket az árukat minden más áruféleségtől külön kell elhelyezni, ahol a további szakosításuk szükségese. Raktári elhelyezésüknel figyelembe kell venni a

- kémiai összetételüket,
- csomagolási módjukat, valamint
- értéküket

Az ideális tárolási hőmérséklet (+10) – (+15)°C , a relatív páratartalom legfeljebb 50–60% legyen.

A kémiai összetételük alapján ezek között a termékek között jelentős mértékben vannak olyanok, amelyek közvetlen veszélyt jelenthetnek az egészségre, környezetre, tűz és robbanásveszélyesek. A **veszélyes árukat** az EU szabvány alapján, narancssárga alapon fekete jelöléssel kell ellátni a veszély szimbólumának megfelelően. Az árukon feltüntetett tárolási körülményeket a veszély elkerülése érdekében feltétlenül be kell tartani!

A tűz és környezetvédelmi szabályok fokozott betartása szükséges!

Leggyakrabban az üzletek az alábbi kategóriák szerint tárolják az általuk forgalmazott árukat:

Kozmetikai készítmények

Háztartás vegyiáruk

Egyéb vegyiáruk (festékek, lakkok, hígítók, ragasztók, stb.)

- A raktári hely kialakításánál ügyelni kell az áruszomszédságra, az egymásra veszélyt jelentő árukat/anyagokat távol kell elhelyezni egymástól. (Pl. ha a háztartási hipó valamilyen savval keveredik, mérgező klórgáz szabadul fel)
- A finomkozmetikai készítmények elkülönített tárolása a szakmai szempontokon kívül, vagyonvédelmi okokból is javasolt.
- 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 zsiradékok könnyen avasodnak, halmazállapotuk folyékonyvá válik, deformálódik.
- A folyékony készítményeket ajánlatos az alsó polcokon, vagy raklapon tartani, az esetleges sérülés így kevesebb kárt okozhat a többi áruban.
- A raktárban a forgalmazásra alkalmatlanná vált termékeket le kell selejtezni, el kell különíteni a forgalomképes termékektől.

⁴ Kivételt képez a fertőtlenített tojás



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 eszközök előkészítése,
- Visszaküldendő göngyölegek előkészítése.
- Személyi feltételek biztosítása.

2. feladat

Milyen feltételeknek kell megfelelnie az áruátvétellel foglalkozó személynek?

3. feladat

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

AZ ÁRUÁTVÉTEL, ÉS TÁROLÁS SAJÁTOSSÁGAI AZ ÉLELMISZER ÉS VEGYIÁRUKNÁL

- Bizonyos összetevők felsorolása, összetevő csoportok mennyisége.
- Az élelmiszer előállítójának vagy forgalmazójának neve.
-
-
- 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 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 élhet a reklamáció lehetőségével az áru minőségéért, bizonyos időn belül? Húzza alá a rejtett hibákat!

- Reggel az X szállítótól érkezett, és aznap értékesítésre került kenyerekkel kapcsolatban a vásárlók minőségi reklamációval életek. Minőségi reklamáció során a kenyerek sótartalmát, hiányát fogalmazták meg.
- 1 kartonnal kevesebb étolaj érkezett, de később észre vették.
- 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

Ön szerint miért lehet szükség a húszállító autó hőmérsékletének mérésére áruátvétel előtt?

6. feladat

Mi a véleménye? A gyakorlati munkahelyén megfelelően történik-e a vegyiárúk elhelyezése a raktárban? Írja le pozitív és negatív észrevételeit!

MUNKANYELV

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Mely műveletek nem tartoznak az áruátvétel előkészítő műveletei közé? Húzza alá a nem odatarozó 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 lejáratot 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 húszállító 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 termékcsoporthoz megállapított értéknél, az áru átvételét meg kell tagadni!

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Párosítsa a raktározási szempontokat a legjellemzőbb árucsoporttal! 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. Kávés
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

B, Gyorsfagyasztott készítmények

C, Péksütemények

D, Kávés

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
- gyümölcsűtő

Mélyhűtők:

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

4. feladat

Húzza alá a helyes választ!

- 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. A benne szállított 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.
 - 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 át kell 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.

5. feladat

Helyezze el a megfelelő raktárakban a felsorolt termékeket!

rizs, sertésmáj, étolaj, vízkőoldó, ásványvíz, mosópor, fejes káposzta, öblítőszer, paradicsom, hipó, meggy, húskonzerv, sertéshús, banán, marhahús, narancs, mosogatószer, csokoládé, fűszerek, füstölt-pácolt sonka, citrom, gomba, fertőtlenített tojás, szappanok

Szárazáruraktár: _____

Zöldség-gyümölcs raktár: _____

Hűtőkamra (+4)-(+8)°C: _____

Vegyiaru raktár: _____

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

- 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

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

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)
- gyümölcsűtő	(+6) – (+10)

Mélyhűtők:

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

4. feladat

- 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.

5. feladat

Szárazáruraktár: rizs, étolaj, ásványvíz, húskonzerv, csokoládé, fűszerek, füstölt-sonka, fertőtlenített tojás, _____

Zöldség-gyümölcs raktár: fejes káposzta, paradicsom, banán, meggy, citrom, narancs, gomba, _____

Hűtőkamra (+4)-(+8)°C: sertésmáj, sertéshús, marhahús, _____

Vegyiaru raktár: mosópor, hipó, mosogatószer, vízköoldó, öblítőszer, _____

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

www.maote.hu

www.afeh.hu

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

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

www.gvh.hu

www.cba.hu/uzletszabalyzat.php

AJÁNLOTT IRODALOM

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

A(z) 0007-06 modul 002-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:

14 óra

MUNKANYELVI

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