



Boros Csilla Tea

A zsiradékok és a tojás minőségi átvétele és megfelelő tárolása

NSZFI
NEMZETI SZAKKÉPZÉSI
ÉS FELNŐTTKÉPZÉSI INTÉZET

A követelménymodul megnevezése:

Élelmiszerek és vegyiárak forgalmazása

A követelménymodul száma: 0007-06 A tartalomazonosító száma és célcsoportja: SZT-003-30



AZ ÉTKEZÉSI ZSIRADÉKOK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS TÁROLÁSI JELLEMZŐI

Ebben a tananyagalemben az **étkezési zsiradékok minőségi átvételével és tárolási jellemzőivel** kapcsolatos ismereteket részletezzük.

Az áruforgalom lebonyolítása (0004-06) elnevezésű modulban az áruátvétel és bolti árutárolás, raktározás általános előírásaira vonatkozó korábban már tanult ismeretek alapján, a termékekre jellemző átvételi és tárolási sajátosságokat részletezzük, a termékek árujellemzőinek megismerésével együtt.

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

1. feladat

Végezzen megfigyeléseket a külső bolti gyakorlata során az étkezési zsiradékok bolti árukezelésére vonatkozóan! Keressen összefüggéseket a különböző étkezési zsiradékok árutulajdonságai és az árukezelési sajátosságok között!

Megfigyeléseiről készítsen írásos feljegyzést! Tapasztalatait rendszerezve összegezze!

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

1. AZ ÁRUÁTVÉTEL JELENTŐSÉGE AZ ÉLELMISZERKERESKEDELEMBEN

Az **áru átvétele** a megrendelés teljesítésének ellenőrzése és igazolása. Az áru átvétele az élelmiszer-kereskedelmi tevékenység egyik kritikus lépése, hiszen utána már az átvevő fél a felelős az átvett áruért.

Az áruátvételt végző dolgozóknak ismerniük kell az áru tulajdonságait, az átvételre és a tárolásra vonatkozó előírásokat és gyors, pontos munkát kell végezniük.

Az áruátvétel illetve a raktározás, szakosított tárolás alapvető előírásai megegyeznek a 004–06 modulban, az általános részben tanultakkal.

Az áruátvétel főbb lépései:

- a szállított és megrendelt áru összehasonlítása
- a szállított áruk mennyiségének megállapítása,
- az áruk minőségének ellenőrzése,
- az átvétel igazolása, kifogások intézése.¹

A minőségi áruátvétel

¹ Tölgyesi Márta: Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek I., Műszaki Könyvkiadó, Budapest 2004.

A **csomagolt élelmiszerek** átvétele során ellenőrizni kell

- az áru eredetét,
- a csomagolás épségét, tisztaságát,
- az előírt jelölések meglétét,
- a termék azonosítására alkalmas címke tartalmát és sértetlenségét,
- az áru minőség megőrzési idejét,
- hűtve vagy fagyasztva tárolást igénylő élelmiszerek maghőmérsékletét.

A **csomagolatlan élelmiszerek** átvétele során ellenőrizni kell:

- az áru eredetét és minőségmegőrzési idejét az árukísérő bizonylaton,
- a szállítóedény és a szállítójármű tisztaságát, higiéniáját,
- a termék nyomonkövethetőségére alkalmas bizonylatok meglétét, megfelelőségét,
- hűtve tárolást és szállítást igénylő élelmiszerek maghőmérsékletét.

A csomagolatlan élelmiszerek átvétele során az élelmiszereket a termékvédelem szabályainak betartása mellett az azonosíthatóságukra alkalmas jelöléssel kell ellátni.

Az élelmiszerek **minőségi átvétele során** az áru érzékszervi tulajdonságait, a romlás gyanúját illetve az áru eredetiségét és a termékcímke meglétét, kötelező tartalmát **szemrevételezéssel** ellenőrizzük.

A hűtött tárolást igénylő termékek minőségi átvétele során az érzékszervi vizsgálatok mellett az áru **maghőmérsékletének mérésére maghőmérőt** használunk.



1. ábra. Maghőmérő

Az alapvető szempont már az átvétel során is a szakosított árukezelés, melynek célja, hogy a termékek egymást ne szennyezzék, idegen illatot ne vegyenek át, minőségüket a tárolási körülmények ne érintsék kedvezőtlenül. Mivel az élelmiszer üzletekben többnyire ugyanazon az átvevőhelyen és mérlegen történik többféle termék átvétele, az áruátvételt minden esetben kellő gondossággal kell elvégezni, az élelmiszerek minőségének védelme érdekében.

Az élelmiszerforgalmazóknak folyamatosan ellenőrizniük kell az élelmiszerek, szállítmányok és az azokhoz tartozó kísérőiratok, szállítójegyek, számlák egyezőségét, valamint a minőség-megőrzési idő lejárátát.²

2. AZ ÉTKEZÉSI ZSIRADÉKOK FŐBB ÁRUISMERETI JELLEMZŐI

Köznapiban szóhasználatban hazánkban **zsíron** a **sertészsírt** értik, más állati eredetű zsír megnevezésében fel kell tüntetni az állat nevét, pl.: libazsír.

Hasonlóan az **étolaj** megnevezés a **napraforgóból** készült **olajat** jelenti, más növényi eredetű étkezési olaj megnevezésében fel kell tüntetni a növény nevét is, pl.: olívaolaj.

Az étkezési zsiradékok áruválasztéka széles, különböző állati és növényi eredetű, természetes, vagy mesterséges úton előállított termékkel találkozhatunk a kereskedelmi forgalomban.

Az étkezési zsiradékok választéka, minőségi jellemzői:

1. TERMÉSZETES ÚTON ELŐÁLLÍTOTT ÁLLATI EREDETŰ ÉTKEZÉSI ZSIRADÉKOK (alapanyag szerinti csoportosítás)

a) **sertészsír**

A jó minőségű sertészsír víztartalma maximum 0,2% , olvadáspontja 40–51 °C. A száraz eljárással kiolvasztott termék színe fehér vagy krémsárga, enyhén tepertőre emlékeztető ízű, szagú.

A nedves eljárással kiolvasztott zsír színe hófehér, állománya egynemű.

² Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária: HACCP és élelmiszerbiztonsági előírások az Európai Unióban, KIT Kiadó, 2009.



2. ábra. sertészsír árucímke

b) libazsír

A jó minőségű libazsír világossárga színű, enyhén pörzsízű és -illatú. Állománya szobahőmérsékleten lágy, egynemű, felső rétege olvadt állapotban 2 cm vastagságban átlátszó.



3. ábra. libazsír árucímke

c) kacsazsír

Hazai kereskedelmi forgalomban nem nagy jelentőségű. A termék színe, íze, illata az állat takarmányozásától függően változó.



4. ábra. kacsazsír árucímke

d) baromfiszír

Kereskedelmi forgalomba a tyúkszír kerül baromfiszír néven. Színe a libaszírnál sötétebb, szobahőmérsékleten annál lágyabb állományú.

e) tepertő

A jó minőségű étkezési tepertő mérete 4x4x2 cm, száraz tapintású, barnássárga színű, fehér vágásfelületű, ropogós, omlós állományú. A húsos részek aránya átlagosan 50%, a bőrös darabok aránya nem lehet több 5%-nál.



5. ábra. étkezési tepertő árucímke

2. TERMÉSZETES ÚTON ELŐÁLLÍTOTT NÖVÉNYI EREDETŰ ÉTKEZÉSI ZSIRADÉKOK (alapanyag szerinti csoportosítás)

a) napraforgóolaj

Hétköznapi néven étolaj. A jó minőségű étolaj teljesen tiszta, átlátszó, üledékmentes, fényes. Íze jellegzetes, kellemes. Szaga gyakorlatilag nincs, illata az alapanyagra emlékeztető lehet. A napraforgóolaj színe világossárga vagy zöldessárga.



6. ábra. Étkezési olajok

b) repceolaj

Készítéséhez kizárólag kis erukasav tartalmú magvak használhatók fel. Színe sötét sárga, íze, illata jellegzetes.

c) kukoricacsíra olaj

Aranysárga színű, kellemes illatú olaj. 14–55% olajtartalmú kukoricacsírából állítják elő. E-vitamin tartalma jelentős.

d) tökmagolaj

Színe sárgás barna, a sütőtök 34–38% olajtartalmú magjából állítják elő. Táplálkozási értéke jelentős.

e) szójaolaj

Színe sötét sárga, szaga a halolajra emlékeztető. 2–3 % lecitint tartalmaz, amitől helytelen tárolási körülmények között zavarossá válhat.

f) olívaolaj

Színe sárgás zöld, íze, illata jellegzetes, kellemes. Jelentős telítetlen zsírsavtartalma miatt táplálkozási értéke magas.



7. ábra. Olíva olajok

3. MESTERSÉGES ÚTON ELŐÁLLÍTOTT NÖVÉNYI EREDETŰ ÉTKEZÉSI ZSIRADÉKOK

a) margarinok³

A margarin növényi és/vagy állati zsírokból előállított termék, amelynek zsírtartalma minimum 80%, maximum 90%.

A margarin minősége annál jobb, minél többféle zsírból és olajból készül. Az alapanyagokat adó zsiradékok alapján lágy és kemény margarinokat különböztetünk meg.

A tápérték növelése céljából a margarinok általában vitaminozott, színezett, ízesített, tejjel homogenizált termék.

³ Dr. Buzás Gizella: Szakáruismeret, Képzőművészeti Kiadó, Budapest 2007.



8. ábra. Margarinok választéka

Az étkezési zsiradékok minőségét érzékszervi jellemzőik és kémiai tulajdonságaik együtt határozzák meg.

A ZSÍROK ÉRTÉKCSÖKKENTŐ TULAJDONSÁGAI:

- szürkés vagy barnás szín,
- égett íz vagy szag,
- üledékes vagy erősen ikrás állomány,
- avas íz vagy szag.

A ZSÍROK ROMLÁSOS JELENSÉGE:

Az étkezési zsiradékok jellemző romlása az avasodás, aminek hatására kellemetlen íz- és szaganyagok képződnek, valamint a zsír színe is megváltozik.

Az avasodást általában a levegő oxigénje hatására bekövetkező kémiai változás okozza. Ez a romlásos folyamat megelőzhető illetve késleltethető antioxidánsok (avasodásgátlók) hozzáadásával, aminek tényét a termék csomagolásán fel kell tüntetni a vásárlók tájékoztatása céljából.

Avas vagy romlásra gyanús étkezési zsiradékot kereskedelmi forgalomba hozni tilos!

3. AZ ÉTKEZÉSI ZSIRADÉKOK ÁTVÉTELE ÉS TÁROLÁSI SAJÁTOSSÁGAI

A hűtést nem igénylő, fogyasztói csomagolással rendelkező étkezési zsiradékok átvétele és tárolása:

Az étkezési zsiradékok közül kizárólag a **növényi olajok** nem igényelnek hűtést.

A növényi eredetű étkezési olajok átvétele során ellenőrizni kell:

- a csomagolás épségét, tisztaságát,

A ZSIRADÉKOK ÉS A TOJÁS MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

- a termék címke jogszabályban előírt tartalmi elemeinek meglétét,
- a szállítójármű megfelelőségét.

Az étolajok szállítása során olyan szállítóeszközt kell alkalmazni, olyan csomagolási módot, környezeti feltételeket, rakodási rendet kell kialakítani, amely biztosítja a termék minőségének védelmét és kizárja, vagy a lehető legkisebb mértékűre csökkenti a csomagolás károsodásának (deformáció, törés, sérülés, stb.) veszélyét.

Az étkezési olajok tárolása:

Az étolajokat olyan helyen és úgy kell tárolni, hogy az eredeti tulajdonságaikat megőrizték.

A tárolás során a szakosított tárolás előírásait be kell tartani.

A hűtést igénylő, csomagolással rendelkező étkezési zsiradékok átvétele és tárolása:

Ebbe a termékcsoporthoz soroljuk a **sertészsírt, libazsírt, baromfiszírt, a vaját és a margarint.**

A hűtést igénylő étkezési zsiradékok átvétele:

Az egyes áruféleségek a gyártó által iparilag csomagolt állapotban, közvetlenül kiskereskedelmi forgalmazásra alkalmas egyedi és gyűjtőcsomagolásban kerülnek beszállításra.

A beszállított termékeket az áruátvétel után a megfelelő hűtő tárolóhelyekre betároljuk, vagy egy részüket esetleg közvetlenül az üzletéri hűtőpultokba visszük. Az üzletben ezeket a termékeket nem csomagoljuk át, nem mérjük ki. Ezeket a termékeket az üzletben nem csomagoljuk.

A hűtést igénylő étkezési zsiradékok tárolása:

Az egyes áruféleségeket szakosítottan, 0–+5 °C között, illetve a gyártó által meghatározott hőmérsékleten tároljuk.

A hűtést igénylő étkezési zsiradékok átvétele és tárolása során folyamatosan figyelniük kell a hűtőlánc betartására!

4. AZ ÉTKEZÉSI ZSIRADÉKOK ÁTVÉTELE ÉS TÁROLÁSA SORÁN KÖTELEZŐEN CSATOLANDÓ DOKUMENTUMOK, A MAGYAR NYALVÚ TÁJÉKOZTATÓ ÁRUCIMKE LEÍRÁSA

AZ ÉTKEZÉSI ZSÍROK CSOMAGOLÁSA:

- Fogyasztói csomagolás
 - 0,5 kg-os tégláforma pergamenpapírba burkolva,
 - 0,5 kg-os préselt műanyag doboz, amelyet polipropilénnel bevont alumínium fedéllel zárnak,

- 1 kg-os préselt műanyag doboz, amelyet polipropilénnel bevont alumínium fedéllel zárnak,
- 25 kg-os pergamenpapírral bélelt láda vagy kartondoboz.



9. ábra. Sertészsír árucímke



10. ábra. Mangalicazsír árucímke

AZ OLAJOK CSOMAGOLÁSA:

- Fogyasztói csomagolás:
 - 1l-es műanyag flakon
 - 2l-es műanyag flakon
 - 5l-es műanyag kanna
 - 500ml-es üveg

- 750 ml-es üveg



11. ábra. Különböző étkezési olajok

A MARGARIN CSOMAGOLÁSA:

- Fogyasztói csomagolás:
 - 250gr-os zsírhatlan papírral kasírozott alufóliába burkolt kocka,
 - 500gr-os zsírhatlan papírral kasírozott alufóliába burkolt téglatest,
 - 250gr-os polisztirol tégelybe töltött csészés,
 - 500gr-os polisztirol tégelybe töltött csészés.



12. ábra. Margarinok választéka

5. A MINŐSÉGMEGŐRZÉSI IDŐ ELLENŐRZÉSE

A minőség-megőrzési, fogyaszthatósági idő vonatkozásában a gyártó által meghatározott határnap a mérvadó.

Tevékenységünk során különös figyelmet fordítunk a hűtést igénylő étkezési zsiradékok forgalmazása során leggyakrabban előforduló problémák kizárására, melyek a következők:

Ezek a termékek hő- illetve fény hatására gyorsan romlanak. A hűtlánc folyamatos biztosítása élelmiszer-biztonsági szempontból nagyon fontos kérdés, ezért az áruátvételt, kirakodást az üzlettérbe és egyéb műveleteket, melyek során a termék kikerül a hűtött terekből, a lehető leggyorsabban és szakaszosan végezzük, valamint a termékek megfelelő hűtésére nagy figyelmet fordítunk.

A termékek közvetlen fogyasztásra alkalmasak, ezért nagy gondot fordítunk csomagolásuk épségének megőrzésére a keresztszennyeződések kizárása érdekében.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. feladat

Ismertesse a hazánkban legjelentősebb állati eredetű zsírok árujellemezőit! Adjon tanácsot a vásárlónak a felhasználásukhoz!

2. feladat

Ellenőrizze a 3. ábrán található Mangalica zsír árucímkéjét! Hasonlítsa össze az élelmiszerek kötelező jelölésére vonatkozó előírásokkal! Azonosítsa be a címke tartalmi elemeit!

3. feladat

Írja össze külső bolti gyakorlata során az üzlet növényi olaj választékát! Tanulmányozza a termékek címkéjét! Ellenőrizze a kötelező ételmszerjelöléseket és a minőség-megőrzési idő jelölését!

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

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Sorolja fel azokat a kötelező termékjelöléseket, amelyeket az étkezési zsiradékok minőségi áruátvétele során ellenőrizni kell!

2. feladat

Válassza ki az alábbi felsorolásból azokat az étkezési zsiradékokat, amelyeket hűtés nélkül lehet tárolni!

- a.) vaj
- b.) margarin
- c.) olívaolaj
- d.) mangalicaszír
- e.) napraforgó olaj
- f.) tyúkszír

3. feladat

Ismertesse az étkezési olajok és az étkezési zsírok árutulajdonságai közötti eltéréseket, amelyeket az áruátvétel és a tárolás során különös figyelemmel kell kezelni!

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Dr. Bíró Géza – Dr. Bíró György: Élelmiszerbiztonság, táplálkozás-egészségügy, Agroinform Kiadó, Budapest 2000.

Dr. Buzás Gizella: Zöldség-gyümölcs áruismeret, Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet, Budapest 2007.

Dr. Buzás Gizella: Zöldség-gyümölcs eladási gyakorlata (munkafüzet), Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet, Budapest 2007.

Dr. Buzás Gizella: Szakáruismeret, Képzőművészeti Kiadó, Budapest 2008.

Dr. Buzás Gizella: Általános áruismeret, Képzőművészeti Kiadó, Budapest 2008.

Hajós Gyöngyi: Élelmiszer-kémia, Akadémiai Kiadó, Budapest 2008.

Kunvári Enikő – Rozsonics Angéla: Kereskedelmi ismeretek a modulrendszerű képzéshez, KIT Kiadó, Budapest 2008.

Rodler Imre: Élelmezéshigiénié, Medicina Könyvkiadó Zrt., Budapest 2007.

Rodler Imre: Tápanyagtáblázat, Medicina Könyvkiadó Zrt., Budapest 2008.

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária: HACCP és élelmiszerbiztonsági előírások az Európai Unióban, KIT Kiadó, Budapest 2009.

<http://www.ofe.hu/inet/ofe/hu/menu/hasznos/elelmiszer.html> (2010. július 10.)

Az Európai Parlament és Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszerhigiéniáról

A földművelési és vidékfejlesztési miniszter 57/2010. (V.7.) FVM rendelete az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

2005. évi CLXIV. Törvény a kereskedelemről

1997. évi CLV. Törvény a fogyasztóvédelemről

2008. évi XLVII. Törvény a fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedői gyakorlat tilalmáról

152/2009. (XI.12.) FVM rendelete a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól

26/2010. (III.19.) FVM rendelet az élelmiszerek jelöléséről

<http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022> (2010. július 10.)

Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról

A Bizottság 1019/2002/EK rendelete az olívaolajra vonatkozó forgalmazási előírásokról

MÉ-2-4211 irányelv Étolajok (2. kiadás) melléklet

Útmutató a növényolaj gyártás jó higiéniai gyakorlatához (2009.)

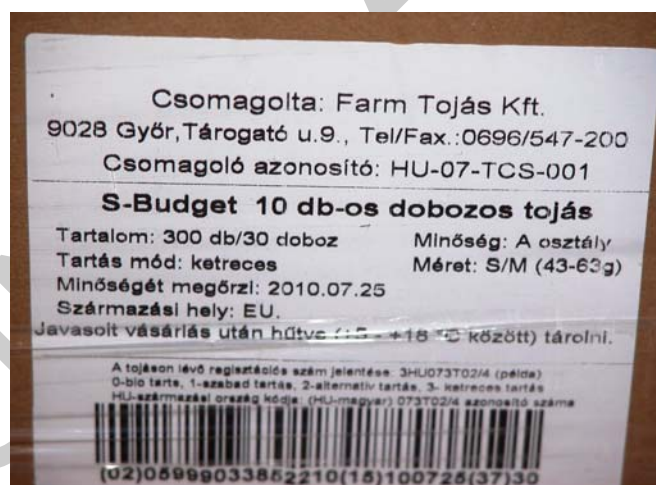
MUNKANYAG

A TOJÁS MINŐSÉGI ÁTVÉTELI ÉS TÁROLÁSI JELLEMZŐI

Ebben a tananyagelemben a tojás minőségi átvételével és tárolási jellemzőivel kapcsolatos ismereteket részletezzük. Az áruforgalom (0004-06) elnevezésű modulban az áruátvétel és bolti árutárolás, raktározás általános előírásaira vonatkozó korábban már tanult ismeretek alapján, a termékekre jellemző átvételi és tárolási sajátosságokat részletezzük, a termékek árujellemzőinek megismerésével együtt.

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Ön egy szupermarket áruátvétellel megbízott dolgozójával a beérkező áruk átvétele során a tojások minőségi áruátvételében segít. A gyűjtőcsomagolásban érkező tojások minőségi átvétele során gondosan ellenőriznie kell a dobozon található címke tartalmát. Probléma esetén az áruátvételt meg lehet tagadni, tehát az átvétel előtt győződjön meg arról, hogy az árutétel minősége megfelelő, a tojás forgalmazásra megfelelő, alkalmas.



13. ábra. Tojás gyűjtőcsomagolásának címkéje

1. feladat

Értelmezze a gyűjtőcsomagoláson található árucímke tartalmi elemeit, a jelzések jelentését írja az alábbi mezőbe!



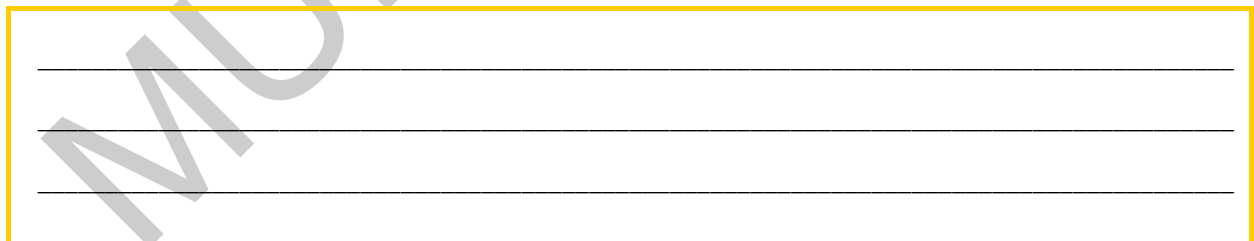
2. feladat

A bolti áruátvétel során átveheti a jelölés nélküli tojást értékesítés céljára? Válaszát indokolja!



3. feladat

Rendelhetett volna az üzlet csomagolatlan tojást? Válaszát indokolja!



SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

1. AZ ÁRUÁTVÉTEL JELENTŐSÉGE AZ ÉLELMISZERKERESKEDELEMBEN

Az **áru átvétele** a megrendelés teljesítésének ellenőrzése és igazolása. Az áru átvétele az élelmiszer-kereskedelmi tevékenység egyik kritikus lépése, hiszen utána már az átvevő fél a felelős az átvett áruért.

Az áruátvételt végző dolgozóknak ismerniük kell az áru tulajdonságait, az átvételre és a tárolásra vonatkozó előírásokat és gyors, pontos munkát kell végezniük.

Az áruátvétel illetve a raktározás, szakosított tárolás alapvető előírásai megegyeznek a 004-06 modulban, az általános részben tanultakkal.

Az áruátvétel főbb lépései:

- a szállított és megrendelt áru összehasonlítása
- a szállított áruk mennyiségének megállapítása,
- az áruk minőségének ellenőrzése,
- az átvétel igazolása, kifogások intézése.⁴

A minőségi áruátvétel

A **csomagolt élelmiszerek** átvétele során ellenőrizni kell

- az áru eredetét,
- a csomagolás épségét, tisztaságát,
- az előírt jelölések meglétét,
- a termék azonosítására alkalmas címke tartalmát és sértetlenségét,
- az áru minőség megőrzési idejét,
- hűtve vagy fagyasztva tárolást igénylő élelmiszerek maghőmérsékletét.

A **csomagolatlan élelmiszerek** átvétele során ellenőrizni kell:

- az áru eredetét és minőségmegőrzési idejét az árukísérő bizonylaton,
- a szállítóedény és a szállítójármű tisztaságát, higiéniáját,
- a termék nyomonkövethetőségére alkalmas bizonylatok meglétét, megfelelőségét,
- hűtve tárolást és szállítást igénylő élelmiszerek maghőmérsékletét.

A **csomagolatlan élelmiszerek** átvétele során az élelmiszereket a termékvédelem szabályainak betartása mellett az azonosíthatóságukra alkalmas jelöléssel kell ellátni.

Az élelmiszerek **minőségi átvétele során** az áru érzékszervi tulajdonságait, a romlás gyanúját illetve az áru eredetiségét és a termék címke meglétét, kötelező tartalmát **szemrevételezéssel** ellenőrizzük.

⁴ Tölgyesi Márta: Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek I., Műszaki Könyvkiadó, Budapest 2004.

A hűtött tárolást igénylő termékek minőségi átvétele során az érzékszervi vizsgálatok mellett az áru **maghőmérsékletének mérésére maghőmérőt** használunk.

Az alapvető szempont már az átvétel során is a szakosított árukezelés, melynek célja, hogy a termékek egymást ne szennyezzék, idegen illatot ne vegyenek át, minőségüket a tárolási körülmények ne érintsék kedvezőtlenül. Mivel az élelmiszer üzletekben többnyire ugyanazon az átvevőhelyen és mérlegen történik többféle termék átvétele, az áruátvételt minden esetben kellő gondossággal kell elvégezni, az élelmiszerek minőségének védelme érdekében.

Az élelmiszerforgalmazóknak folyamatosan ellenőrizniük kell az élelmiszerek, szállítmányok és az azokhoz tartozó kísérőiratok, szállítójegyek, számlák egyezőségét, valamint a minőség-megőrzési idő lejárátát.⁵

2. A TOJÁS FŐBB ÁRUISMERETI JELLEMZŐI

Hazánkban a **tojás** megnevezésen tyúktojást értünk, más tojás megnevezésében utalni kell a tojás eredetére, pl.: fűrjtojás.

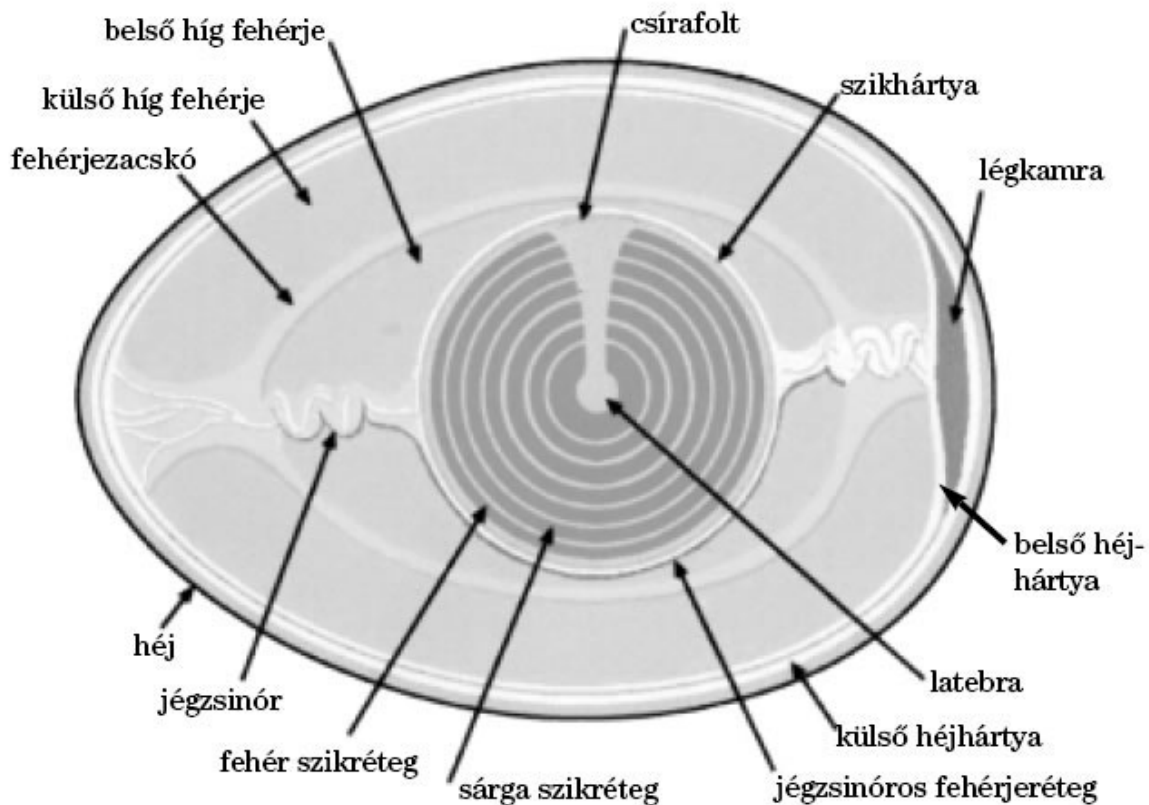
A TYÚKTOJÁS FŐBB ÁRUISMERETI JELLEMZŐI, MINŐSÉGI ELŐÍRÁSOK

A tojás - élettani szempontból - egy természetes védőburokkal rendelkező megnagyobbodott petesejt, amely tartalmazza az embrió fejlődéséhez szükséges tápanyagokat. Táplálkozási jelentőségét teljes értékű fehérje-, valamint vitamintartalma, továbbá könnyű emészthetősége, jó szállíthatósága és viszonylag jó tárolhatósága biztosítja. A természetes védőburka lehetővé teszi, hogy helyes, higiénikus kezelés mellett huzamosabb időn át jó minőségű maradjon, és nagy távolságra is szállítható legyen.⁶

A tojás szerkezete és kémiai összetétele

⁵ Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária: HACCP és élelmiszerbiztonsági előírások az Európai Unióban, KIT Kiadó, 2009.

⁶ Dr. Sahin Tóth Gyula – Suhajda Jánosné: Élelmiszerismeret, KJK Kiadó, Budapest 1999.



14. ábra. A tojás szerkezete ⁷

A teljesen kialakult, ép és szabályos tojás a következő fő részekből áll:

- tojássárgája,
- jégzsinórok,
- tojásfehérje,
- héj-hártyák,
- tojáshéj,
- kutikula.

A **tojássárgája** megközelítően gömb alakú, réteges szerkezetű. A rétegek főleg festékanyag és zsírtartalmukban térnek el egymástól, ami a tyúk szakaszos táplálkozásával függ össze. A sárgája külső részén helyezkedik el a csíra. A tojássárgáját - a csírával együtt - vékony hártya (szikhártya) fogja körül.

A friss tojásban a **jégzsinórok** a tojássárgáját középen tartják, de a hosszanti tengelye körül el tud fordulni.

A tojássárgájának a színe a tyúk fajtájától és tápláltságától függően a halványsárgától a narancsvörösig változik. A színt a takarmány festékanyagai, a karotinoidok csoportjába tartozó színezőanyagok biztosítják. A téli tojások sárgája rendszerint halványabb, mint a nyáriaké, mert nyáron a baromfi szervezetébe sok színezőanyag jut a zöld növényekkel, a kukoricával. Ilyenkor a tojássárgájának a színe vörösbe hajló is lehet.

A **vitaminok** közül az A-, a B2- a D- és az E-vitamin, valamint a karotintartalom a jelentős.

A **tojásfehérje** a tojássárgáját veszi körül, különböző sűrűségű rétegekből áll. A legbelső hígban folyó réteg, a középső sűrű, majd újra egy hígabb állományú réteg található. A sűrű fehérjeréteget a külső hígabb réteg nem veszi teljesen körül.

A friss tojásban a sűrű fehérjeréteg kb. 60%. Ennek **menyiségét a raktározás hőmérséklete és a tojás frissessége befolyásolja.**

A **kettős héjhártya** a tojásfehérje és a meszes héj között foglal helyet. Belső rétege finomabb, külső rétege durvább rostozatú. A tojásrakáskor (a letojás pillanatában) a két réteg közvetlenül a mészhéj alatt egymáshoz tapad, de azonnal megkezdődik a víz párolgása, a levegő felvétele, a tojás hülése, ezért **a tojás tompább végénél kettéválik és légkamra keletkezik.**

A légkamra magasságából a tojás korára (frissességére) lehet következtetni, mert állás során egyre nő. A légkamra növekedésével a tojás sűrűsége csökken, ezért a tojás frissessége (kora) a sűrűsége alapján is meghatározható.

A **tojáshéj** főleg kalcium-karbonátból áll, amely pórusokkal van tele. Ezeken keresztül távozik el a tojásból a víz és jut be a levegő, valamint jutnak be a romlást okozó mikroorganizmusok. A héj vastagsága nem egyforma az egész felületen. A **hegyes végén** mindig kissé **vastagabb**, ugyanis a mészlerakódás itt a legtömöttebb, és itt van a legkevesebb pórus. Legsűrűbbek a pórusok a tojás tompább végén. Ezért alakul ki állás során itt a légkamra.

A héj színe fehér, sárgás vagy barnás árnyalatú. A sötétebb színű tojás héja általában vastagabb, és így nehezebben törik. A tojás héja védi a bétartalmat a káros külső hatásoktól.

A **kutikula** a tojás héját vékonyán bevonó fehérjeréteg, a petevezeték megszilárdult váladéka. Befedi a pórusok nyílásait is, de a levegő és a vízpárák áthatolását nem gátolja. Jelentősége a baktériumok behatolásának megakadályozásában van. Mivel a kutikula mosással eltávolítható, tárolás előtt hátrányos a tojás mosása.

A tojás átlagos tömege 40–60 g között változhat, kereskedelemben és élelmiszeripari feldolgozáskor átlagosan 45g-mal számolunk.

A tojáshibák eredetük szerint két nagy csoportba sorolhatók:

- fejlődési rendellenességek (pl.: torz alakú tojás, óriás tojás, vérfoltos, húsfoltos tojás)

A ZSIRADÉKOK ÉS A TOJÁS MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

- külső tényezők hatására és tárolás közben keletkezett hibák (pl.: törött tojás, hajszáltrepedéses vagy lámpatörött tojás, horpadt tojás, szakadt vagy mozgó légkamrájú tojás, ragadt sárgájú vagy flekktojás, összefolyt sárgájú tojás, szennyezett héjú tojás)

A tojás minőségét meghatározó tényezők:

- frissessége (kora),
- tömege (nagysága),
- a héj tisztasága,
- a héj állapota (épsége),
- a beltartalom (fehérje, sárgája) állapota

A jó minőségű tojás:

Szabályos alakú, ép, tiszta, minden idegen szagtól, íztől mentes.

Nem hozható forgalomba a törött, szennyezett tojás, valamint torz alakú, idegen testet tartalmazó tojás.

A TYÚKTOJÁS MINŐSÉGI OSZTÁLYOZÁSA:

A tojásokat minőség szerint a következőképpen osztályozzuk:

- "A" osztály: "friss tojás"
- "B" osztály: "másodosztályú tojás"
- "C" osztály: "gyenge minőségű tojás, élelmiszeripari hasznosítás"

Kereskedelmi forgalomba kizárólag "A" osztályba tartozó tyúktojás hozható forgalomba.

Az "A" osztályú tojás minőségi tulajdonságai:

- héj: szabályos, sértetlen, tiszta
- légkamra: magassága legfeljebb 6mm, friss tojás esetén 4 mm
- fehérje: tiszta, áttetsző, kocsonyás állományú, idegen anyagoktól mentes
- sárgája: lámpázáskor árnyék formájában látható, megkülönböztethető árnyék nélkül, forgatásra csak kis mértékben mozdul el a tojás középpontjától, mindenféle idegen anyagtól mentes
- csírákorong: nem észlelhető fejlettségű
- szag: idegen szagoktól mentes



15. ábra. "A" osztályos tojás címkéje a gyűjtőcsomagoláson

3. A TOJÁS ÁTVÉTELE ÉS TÁROLÁSI SAJÁTÓSÁGAI

A tojás átvétele és bolti tárolása során folyamatosan figyelembe kell venni, hogy a kereskedelmi forgalomba kerülő tojásnak fajtaazonosnak kell lennie, a különböző tojásokat nem szabad összekeverni.

A friss tojást csak dobozolva, préselt papírpép vagy műanyag dobozokban csomagolva hozzák forgalomba. A tojást a dobozokban, illetve a tálcákban a hegyes végével lefelé kell elhelyezni. Egy dobozban 6 , 10, 15 vagy tálcán 30 tojást lehet elhelyezni.

A szállításkor a dobozokat gyűjtőcsomagolásban kell elhelyezni az áruvédelem megvalósítása érdekében, így védik a tojást a sérüléstől.

A tojást csak tiszta, jól rugózó járművön vagy vasúton, fagytól, esőtől, portól, szennyeződéstől, idegen szagtól, töréstől védve szabad szállítani.

Az átvételkor egyeztetni kell a szállított tételt a szállítójeggyel (minőség, mennyiség), majd át kell vizsgálni a gyűjtőcsomagolás állapotát.

Törött, szennyezett tojás átvétele tilos!

A TOJÁSOK TÁROLÁSA:

Csak a teljesen ép, szárazon megtisztított tojást tároljuk. Tárolására csak teljesen tiszta, kifolyt tojástartalomtól nem szennyezett papírtálca vagy szellőzőnyílásokkal ellátott doboz kiválóan alkalmas. Tompább végével fölfelé, száraz, hűvös helyen, 5-12 °C-on tartósan tárolható.

Egy hónapig hűtőben tartott tojás minősége lényegében nem változik. A szobahőmérsékleten egy napig tartott tojás megfelel az egy hetes hűtőben tároltnak. Vízvesztése lassú, és arányos a légkamra nagyságának növekedésével.

A ZSIRADÉKOK ÉS A TOJÁS MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Kalcium-tartalma, a héjból származóan, kissé nő néhány hónap után. A- és D-vitaminja tíz hónapig változatlan. Vízoldékony vitaminjai csak kissé csökkennek, a B₂ fél év alatt hetedével, de a következő félévben már nem változik; viszont a B₆ gyorsan csökken a felére, s ez a mennyiség tartósan meg is marad.⁷

A tojások tárolására a 80–90%-os páratartalmú, tiszta, szagmentes, 8 – 12 °C hőmérsékletű raktár a megfelelő.

4. A TOJÁS ÁTVÉTELE ÉS TÁROLÁSA SORÁN KÖTELEZŐEN CSATOLANDÓ DOKUMENTUMOK, A MAGYAR NYALVÚ TÁJÉKOZTATÓ ÁRUCIMKE LEÍRÁSA

A tojás jelölése a vásárlók érdekében kötelező.

A tojáson illetve a csomagoláson fel kell tüntetni:

- az ország betűjelét,
- a termelő tízjegyű regisztrációs számát,
- a tartástechnológiára utaló számjegyet
 - 0 biotartás
 - 1 szabadtartás
 - 2 mélyalmos tartás
 - 3 ketreces tartás

A tojásokat a súlyuk alapján különböző jelölésekkel látják el:

- XL nagyon nagy (73g<)
- L nagy (63–73g)
- M közepes (53–63g)
- S kicsi (63g>)

Az extra vagy extra friss feliratú, A osztályos tojást tartalmazó fogyasztói csomagolások csak akkor használhatók, ha zárszalaggal vagy pótcímkével ellátottak, és ezeken az információk jól láthatók. Az ilyen csomagolást gondosan figyelemmel kell kísérni, mert a csomagolástól számított 7 napon belül az elnevezés érvényét veszti.

Importból származó újraosztályozott tojás forgalmazása során fel kell tüntetni az "Újra csomagolva" feliratot, a származási országot, az újracsomagoló nevét, címét és a kötelező információkat.

Csak a csomagolóközpontok rendelkeznek a tojások újracsomagolására alkalmas telephellyel és technikai felszereléssel. Ezért helyénvaló bármely újracsomagolási tevékenységet a csomagolóközpontokra korlátozni.⁸

⁷ <http://www.szamosmiklos.hu/tojaskonyv/?p=Gyakorlati+tudnival%F3k+a+toj%E1ssal+kapcsolatban> (2010. július 19.)



16. ábra. Dobozos tojások méretjelöléssel

5. A MINŐSÉGMEGŐRZÉSI IDŐ ELLENŐRZÉSE

Az élelmiszer minőség-megőrzési időtartama az az idő, ameddig az élelmiszer megfelelő tárolás mellett megőrzi sajátos tulajdonságait. ⁸

Az egyértelműség kedvéért ezt az időtartamot a tojás minőség-megőrzési idejének megállapításakor a tojásrakást követő legfeljebb 28 napos időszakként kell meghatározni.

A tojásokat lehet a különleges frissességükre utaló jelöléssel értékesíteni. E jelölések alkalmazásának egyértelművé tétele céljából meg kell határozni a maximális időkorlátot.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. feladat

Mutassa be a tojás szerkezetét, jellemző összetételét! Emelje ki a tojás frissességének vizsgálatakor kiemelkedően fontos tulajdonságokat!

⁸ 2000/13/EK irányelv 9. cikke

2. feladat

"A vevők tájékoztatására a tojáson, illetve a csomagolásán eredetközlés címén feltüntetendő a tartási körülmény."

Vitassa meg társaival és jegyezze fel a véleményeket a fenti előírás jelentőségéről! Miért van fontos szerepe a vevő tájékoztatásában a tojás eredetének? Hogyan történik a jelölés?

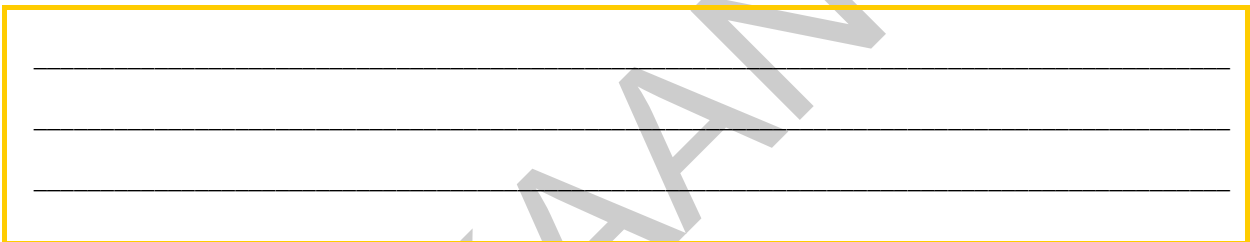
3. feladat

Mutassa be és értelmezze a tojás kereskedelmi jelölésének formáit!



4. feladat

Figyelje meg, hogyan vizsgálják meg az áruátvétel során a tojások frissességét! Készítsen feljegyzéseket megfigyeléseiről!



MUNKANYELV

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Ismertesse az "A" osztályú tyúktojás minőségi előírásait!

2. feladat

Ismertesse a tojás jelölése során az extra friss felírat alkalmazásának lehetőségét!

3. feladat

Írjon példát a tojás átvételét tiltó esetekre!

4. feladat

Keressen egyedileg jelölt tojást az üzletben! Írja le a tojáson található jelölést, majd értelmezze a jelölés tartalmát a tanultak alapján!

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

Dr. Bíró Géza – Dr. Bíró György: Élelmiszerbiztonság, táplálkozás-egészségügy, Agroinform Kiadó, Budapest 2000.

Dr. Buzás Gizella: Zöldség-gyümölcs áruismeret, Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet, Budapest 2007.

Dr. Buzás Gizella: Zöldség-gyümölcs eladási gyakorlata (munkafüzet), Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet, Budapest 2007.

Dr. Buzás Gizella: Szakáruismeret, Képzőművészeti Kiadó, Budapest 2008.

Dr. Buzás Gizella: Általános áruismeret, Képzőművészeti Kiadó, Budapest 2008.

Hajós Gyöngyi: Élelmiszer-kémia, Akadémiai Kiadó, Budapest 2008.

Kunvári Enikő – Rozsonics Angéla: Kereskedelmi ismeretek a modulrendszerű képzéshez, KIT Kiadó, Budapest 2008.

Rodler Imre: Élelmezéshigiénié, Medicina Könyvkiadó Zrt., Budapest 2007.

Rodler Imre: Tápanyagtáblázat, Medicina Könyvkiadó Zrt., Budapest 2008.

Dr. Szeitzné Dr. Szabó Mária: HACCP és élelmiszerbiztonsági előírások az Európai Unióban, KIT Kiadó, Budapest 2009.

<http://www.ofe.hu/inet/ofe/hu/menu/hasznos/elelmiszer.html> (2010. július 10.)

Az Európai Parlament és Tanács 852/2004/EK rendelete az élelmiszerhigiéniáról

A földművelési és vidékfejlesztési miniszter 57/2010. (V.7.) FVM rendelete az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről

2005. évi CLXIV. Törvény a kereskedelemről

1997. évi CLV. Törvény a fogyasztóvédelemről

2008. évi XLVII. Törvény a fogyasztókkal szembeni tisztességtelen kereskedői gyakorlat tilalmáról

152/2009. (XI.12.) FVM rendelete a Magyar Élelmiszerkönyv kötelező előírásairól

26/2010. (III.19.) FVM rendelet az élelmiszerek jelöléséről

<http://www.fvm.hu/main.php?folderID=2022> (2010. július 10.)

A Bizottság 589/2008/EK rendelete (2008. június 23.) a tojás forgalmazásra történő alkalmazásra vonatkozó részletes szabályok megállapításáról

Az Európai Parlament és a Tanács 853/2004/EK rendelete az állati eredetű élelmiszerek különleges higiéniai szabályainak megállapításáról

83/2005. (IX.17) FVM–EüM–GKM rendelet a helyi piacon értékesített tojás jelöléséről

Útmutató a tojástermékek előállítására, tojás csomagolására vonatkozó jó higiéniai gyakorlathoz (2009.)

A(z) 0007–06 modul 003–as 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:
9 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