



Vincze Imréné

A cukrászati termékek minőségi átvétele és megfelelő tárolása



A követelménymodul megnevezése:

Élelmiszerek és vegyiárúk forgalmazása

A követelménymodul száma: 0007-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-005-30



A CUKRÁSZATI TERMÉKEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Ön egy élelmiszerbolt eladójaként dolgozik. A tulajdonos, üzletvezető bővítette az üzletet, a jövőben cukrászati termékeket is kíván árusítani. A forgalmazáshoz szükséges hatósági engedélyeket megkapta, bejelentési kötelezettségének eleget tett, a működéshez szükséges feltételeket megteremtette. A következő hónap elsejétől szeretné az árusítást megkezdeni. Egy héttel előtte Önt megbízza, hogy készítse elő az üzlet cukrászati termékeket árusító üzletrészének berendezéseit, tegye működőképessé, szervezze meg a termékek átvételét, a különböző cukrászati termékek elhelyezését. Az árusítás napjától irányítsa a termékek elhelyezését a raktárban és az üzlettérben.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A cukrászati áruk a kereskedelemben alkalmazott főbb árucsoportosítás szerint a növényi eredetű élelmiszerek csoportjában tartozik.

A cukrászat feladata olyan termékek előállítása, amelyeknek legmagasabb élvezeti értéke közvetlenül az elkészítés után élvezhető, fogyaszthatósági határideje néhány órától legfeljebb 3 hétig terjed.

A cukrászati áruk minőségi követelményei nincsenek megállapítva olyan pontosan, mint más élelmiszereké, nem kötelező azonos összetételben készíteni, a cukrász saját ízlése, felkészültsége meghatározó. Nincs kötöttség a sütemény alakjára, díszítésére, tömegére sem. ¹

1. A cukrászati termékek csoportosítása

- A cukrásztészták összetétele, a tésztakészítési művelete, a lazítás módja szerint
 - Felvert tészták

A felvert tészták alapanyagai a tojás, liszt, cukor. A tojás jelentősége nagyobb, mint a liszté. Egyéb járulékos anyagokat is tartalmazhat. A tészta lazítására tojáshabot használnak, a habveréskor bekevert apró levegőbuborékok a sütés során lyukacsos, szivacsos laza szerkezetűvé teszik.

- *Előállítási módjuk szerint*
 - ◆ Hideg úton készült
A műveletek a habkészítés, a tészta bekeverése és alakítása, majd sütése
 - ◆ Meleg úton készült
Az eltérés csak annyi, hogy a tojáslevet gőz felett melegítve, majd kihűlésig habbá kell verni, a műveletek a továbbiakban megegyeznek.
- *Összetételük alapján*
 - ◆ Könnyű felverték
Csak annyi zsiradékot tartalmaz, amennyit a tojással termékbe adagolnak
 - ◆ Nehéz felverték
Több zsiradékot tartalmaz, olvasztott vaj, margarint, olajos magvakat. Magasabb zsiradéktartalmuknál fogva lassabban száradnak
- *Mind a könnyű és mind a nehéz felverték készíthetők hideg és meleg eljárással, így a következő csoportosítás a termékek alapja*
 - ◆ Hideg úton készült könnyű felverték
Pl. piskóta tészta (tortakarika, piskóta lap), dobos tészta, indiáner tészta, csokoládés, kávé felvert tészta
 - ◆ Hideg úton készült nehéz felverték
Pl. felvert vajas lap (Teitl massa), diós, gesztenyés, mogyorós felvert lapok, püspökkenyér
 - ◆ Meleg úton készült könnyű felverték
Pl. Sand felvert (kuglóf), Pomponett felvert (minyonok), habtészta (tojásfehérjéből készült csemegék, teasütemények)
 - ◆ Meleg úton készült nehéz felverték
Pl. Sacher felvert (tortákhoz, csemegékhez), krémkenyerek
- **Omlós tészták**
 - *Gyúrt omlós tészták*

Jellemző az omlós tésztákra a zsiradék arányának nagymérvű növekedése, amely eredménye a laza, porhanyós szerkezete. A nagyobb arányú zsiradék felhasználásánál a lazítást maga a zsiradék végzi el, a kisebb mennyiség adagolásánál a tojást, de több a lisztet, sőt tejet vagy vizet is adunk hozzá akkor kémiai lazításra is szükség van (sütőport, szóda-bikarbóna vagy szalalkáli). Sok esetben tartalmaz olajos magvakat. Alapszabály, hogy a tésztát hűvös helyiségben, hűtött anyagokkal kell készíteni, mert különben a zsiradék megolvad és a tészta szétesik. Nehezen kezelhetővé, alakíthatóvá válik. Az alaptészta sárga, kakaós, barna linzi tészta, sós linzi tészta.
Leggyakoribb sütemények: linzer karika, ischler, töltött és töltetlen édes és sós teasütemények, uzsonnasütemények (pite félék, Rákóczi túrós lepény)
 - *Kevert omlós tészták*

A tésztát keveréssel alakítjuk ki, több zsiradékot, tojást tartalmaz, a tészta puha, kézzel alakítani, nyújtani, kiszúrni, formázni nem lehet, nyomózsákkal történik a formázása, sütőlemezre, vagy formába töltve. Fajtái pl. néróteszta (teasütemények), gyümölcskenyér, passziánsz, Pathé, kevert linzi lap desszertek, szeletek, teasütemények alapja.

- **Vajas tészták**

A vajastészták lazítását a tészta és a zsiradék rétegezésével érjük el. Mechanikai művelettel, hajtogatással végezzük, a sok zsiradék és a lisztes réteg a sütés közben keletkező gőz hatására a tésztát laza szerkezetűvé teszik. Vajas tésztából készült termékek: túrós táska, diós és fahéjas csiga, tiroli rétesek, búrkifli, ízes párna, pálmalevél, vajas pogácsa, sajtos rúd, sajtos roló, hasé

- **Élesztős tészták**

Köznyelvben kelt tésztának nevezik, biológiai lazítással készült termékek. A tésztakészítést követő kelesztés hatására a tészta laza, lyukacsos szerkezetűvé válik. A felhasznált alapanyagok arányától függően az alábbi élesztős tésztaféléket különböztetünk meg:

- Gyúrt élesztős tészta: (pl. Fonott kalács, briós, bukta, diós, mákos kalács))
- Kevert élesztős tészta: (Pl. Kuglóf, farsangi fánk)
- Hajtogatott élesztős tészta (Plunder tészta): túrós táska, tiroli rétes svájci kifli, diós csiga
- Omlós élesztős tészta: pozsonyi kifli, tepertős pogácsa, beigli)

- **Forrázott tészták**

Felhasznált anyagai a liszt, zsiradék, tojás és folyadék, valamint só és cukor

A folyadékot a zsiradékot a sóval és cukorral fel kell forralni, majd a lisztet állandó keverés közben hozzáadni, további hevítéssel (reszteléssel), a tűzről levéve a tojásokat egyenként kell belekeverni és a masszát nyomózsákkal kell alakítani, utána gőzben sütni. A kiszült tészta belseje üreges, lyukacsos szerkezetű, felülete repedezett. Termékei: képviselőfánk, ekler fánk

- **Hengerelt tészták**

Cukorból és olajos magvakból készül, lisztet nem tartalmaz, állaga szerint az omlós tésztához áll a legközelebb. Termékek pl. mogyorós ív, marcipán gyümölcs, díszítő marcipán.

- Felhasználásuk szerinti csoportosítása:
 - ◆ étkezési marcipánok
 - ◆ Sütőmarcipánok
 - ◆ Nugátok (az olajos magvak mellett zsiradékot is adagolnak)
- Készítés módja szerint meleg úton és hideg úton készültek

- **A cukrásztészták felhasználása szerint (tészta, töltelék, bevonóanyag és kikészítés mód alapján)**

- **Torták**

- A torták általában kerek formájúak, körcikk szeletekre vágathók, vannak téglatest és egyéb alakzatok, formák, nagyságuk, tömegük változó. Leggyakrabban felvert tésztából készül, de lehet omlós vagy hengerelt tésztából is készíteni. A töltelék különböző ízesítésű vajkrém, vagy habkrém, tejszínhabrém, gyümölcsíz, párizsi krém, túrókrém, stb. Forgalomba hozható szeletelve vagy egészben díszítve (alkalomnak megfelelően) és díszítés nélkül. Legismertebb tortafajták: csokoládé, dobos, gesztenye, gyümölcs (eper, narancs, málna, citrom), puncs, kókusz, dió



1. ábra. Dísz torta gyereknapra

- **Szeletek**
Nagy része felvert tésztából készül, de lehet omlós tészta az alapja. Alakjuk különböző mértani alakzat lehet, töltelékük, bevonó anyagaik változatosak, hasonlóak a tortáknál megismertekkel. Legismertebbek: piramis, marcipánalagút, orleani szelet, stb. a szeletek elnevezések fantázia nevei végtelenek
- **Tekercsek**
Általában felvert tésztából készül, lap formátumú, amely tölteléke lehet gyümölcsíz vagy vajkrém, habkrém, párizsi krém. Alakjuk jellegzetes, a lap töltése és tekercselése adja. Felülete lehet bevont, díszített. Leggyakrabban szeletelve kerül forgalomba. Ismert tekercsek: a piskótatekercs, fatörzs, kókusztekercs, stb.

- **Csemegék**

Tésztája legtöbbször felvert, töltelége főleg a párizsi krém, tartalmazhat olajos magvakat, marcipánt, bevonó anyaga csokoládé. Alakja változatos, fantázia nevei széles körűek. Ismertebbek: lúdláb, bambi, bohém, csemege csúcsok, csemege bombák
- **Minyonok**

Kis tömegű, leggyakrabban felvert tésztából készült, töltött, díszített, általában fondánnal bevont mértani alakzatú, vágással vagy kiszúrással készült termékek
- **Desszertek**

A minyonokhoz hasonló termékek, felvert vagy omlós tésztából készül, általában fondánnal vagy gyümölcszelével bevont, formájuk változatos. Felvertékből puncs, málna, bombák, tüskék), legismertebbek az omlós tésztából készült desszertek, linzer karika (linzi koszorú), ischler, gyümölcs kosarak.
- **Krémesek és tejszínhabos sütemények**

Vajas, leveles tésztából, forrázott vagy felvert tésztából készült, töltelége általában a sárgakrém vagy a tojáshabkrém, tejszínhab. A legnépszerűbb termékek krémes, francia krémes, női szeszély, képviselőfánk, gyümölcs habos termékek, indiáner, rigójancsi, tejszínes ízesített szeletek, oroszkrém torta, habroló
- **Marcipános sütemények**

Azok a süteményfélék, amelyek marcipánt tartalmaznak, töltött vagy marcipánba burkolt, felvert, forrázott tészta alappal, vajkrémmel, párizsi krémmel töltött, különböző alakú termékek (marcipán gyümölcsök, különböző marcipános szeletek, díszítésre használt marcipán figurák, virágok)
- **Diabetikus sütemények**

A cukrászipari termékeknél elsősorban a szénhidrátszegény készítmények jelentik, a cukorbeteg és az elhízott, túlsúlyos emberek diétáját szolgálják. A szénhidrátszegény termékek mesterséges édesítőszerrel készülnek. A diabetikus termékek termelését és forgalomba hozatalát, jelölését, a kötelezően feltüntetett adatokat jogszabály írja elő.
- **Uzsonnasütemények**

Kikészítést nem vagy csak kis mértékben igényel, általában sütés után azonnal forgalomba hozható termékek (pl. briós, kalácsok, kuglóf, búrkifli, piték, túrós táska, stb.)
- **Teasütemények**

Tömegre értékesített, különböző tésztaféleségekből előállított, nagy termékskálával rendelkező termékek. Valamennyi tésztaféleségből készíthető teasütemény, sós, édes, töltött, töltetlen, csomagolt, csomagolatlan. Jogszabály határozza meg a fogyasztói és gyűjtő csomagoláson kötelezően feltüntetett jelölést. Minőségmegőrzési idejét a tészta, a töltelék milyensége és a csomagolás módja határozza meg.
- **Díszmunkák**

marcipán, grillázs, karamell, cukortészta (Tragant), csokoládé

2. A cukrásztermékek forgalmazásával kapcsolatos jogszabályok

- 2005. évi CLXIV törvény A kereskedelemről

Figyelem! A törvény módosításra kerül, a (módosítás hatályos: 2009.10.01.–2010.12.31.és 2011.01.01.–tól)

- 210/2009.(IX.29.) Korm.rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről (módosítás hatályos: 2010.04.17.)
- 68/2007(VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről
- 2008. évi XLVI törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- 19/2004(II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről
- 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről Hatályba lép: 2010. 07. 01.
- Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius) 1-2-18/1993 (HACCP alkalmazása)

2009. október 1-jétől erőteljesen szűkült a működési engedélyköteles kereskedelmi egységek köre. Az üzletnyitás a legtöbb esetben bejelentés után megkezdhető. Minden esetben be kell tartani azonban az üzletmenetre, a termékek forgalmazására vonatkozó specifikus előírásokat. Az üzlet szabályszerű működését a hatóságok utóellenőrzésekkel biztosítják.

3. Az áru rendelése, átvételének (mennyiségi és minőségi) lebonyolítása, raktározás és forgalmazás szabályai

- *Az áru rendelése*
 - Szállítási szerződés
 - Írásban történő megrendelés, napi árurendelés
- *Az áru fogadása*
 - Ha a szállítás hűtött térben történik, átvétel előtt ellenőrizni kell, hogy a gépkocsi hűtőberendezése működik-e, és a rakodótér hőmérséklete elérte-e az előírt hőmérsékletet. Az áru átvételekor ellenőrizni kell a tároló hűtőtér hőmérsékletét.
 - Megfelelő tárolóhely biztosítása (hűtőtárolás raktárban, eladótérben, elkülönített szakosított tárolás)
 - Személyi feltétel biztosítása
 - Visszárú göngyöleg előkészítése
- *Mennyiségi átvétel*
 - Mennyiség ellenőrzése, hogy megegyezik-e a szállítólevélen vagy számlán feltüntetett mennyiséggel (darab számlálás vagy tömeg mérés)
- *Minőségi átvétel*
 - Gyűjtőcsomagolás sértetlenségének ellenőrzése

- A csomagoláson szereplő adatok összehasonlítása a kísérő okmányon szereplő adatokkal
- Minőségmegőrzési, eltarthatósági idő vizsgálata
- Csomagolatlan és csomagolt termékeken egyaránt szemrevételezéssel meg kell vizsgálni, hogy nem szenvedett-e a termék fizikai károsodást, illetve nincs-e fertőzésre, romlásra utaló jel a terméken.
- Csomagolatlan termék esetén a szállítóedény állapotát
- *Raktározás, tárolás*
 - Tárolás célja
 - ◆ Az áru minőségének megóvása
 - ◆ Az áru mennyiségének megőrzése
 - ◆ A készletgazdálkodás figyelemmel kísérése
 - ◆ Az áruválaszték biztosítása a fogyasztói igények figyelembe vételével
 - Raktározás
Olyan tevékenység, amely az áruféleségek előírás szerinti elhelyezését szolgálja
- *Az áruk tárolásának módja*
 - A beérkezett áruk elhelyezése a raktárban, illetve az eladótérben.
A raktári elhelyezésnél elsődleges feladat
 - ◆ Az áru károsodásának, állagromlásának megakadályozása.
Cukrásztermékeknél a hűtőtárolást igénylő áruknál 2–6 °C. Nem hűtőtárolást igénylőknél fontos az elkülönített tárolás (idegen íz, szag átvételének elkerülése), fizikai károsodás megakadályozása, a termékek nagyrészt sérülékenyek.
 - ◆ Árukészlet áttekinthetősége, könnyű mozgathatósága
 - ◆ Elhelyezése, hogy az időrendi felhasználás biztosított legyen, a minőségmegőrzési, felhasználhatósági időket figyelembe véve
 - ◆ Tárolás során a közegészségügyi, munka és tűzvédelmi előírásoknak betartása.
 - ◆ Tárolás normál hőmérsékleten
Csomagolatlan termékeknél a tárolótér optimális nedvességtartalmára a termék jellegének megfelelően figyelni kell. A túl magas nedvességtartalom kedvez a mikroorganizmusok elszaporodásának, egyes termékeknél állagromláshoz vezethet (higroszkópos termékeknél), az alacsony páratartalom más termékféleségeknél pedig a sütemény gyors kiszáradásához vezethet. Ezek a termékek elsősorban a sós és édes teasütemények, omlós és leveles tésztából készült termékek. A termék szennyeződésének megakadályozása, letakarása, üvegpult mögé helyezése
 - ◆ Hűtőtárolás

Cukrász ipari termékek hűtőtároláshoz az előírt hőmérséklet 2–6 °C. A hűtőtérben más áru a cukrászsüteményeken kívül nem tárolható. A hűtőtérben hőmérőt kell elhelyezni, a hőmérsékletet folyamatosan ellenőrizni kell, a HACCP kézikönyvben meghatározottak szerint a hőmérsékletet naponta legalább 2 alkalommal ellenőrizni kell, az értéket a táblázatban, a hűtőnaplóban fel kell jegyezni és az ellenőrző személynek alá kell írnia.

- ◆ Hűtőberendezések
 - 0 °C felett zárt hűtő berendezések: hűtőszekrények, hűtővitrinek, hűtőkamrák
 - 0 °C felett, nyitott hűtőberendezések: hűtőpultok, hűtött faliállványok
 - 0 °C alatt zárt hűtő berendezések: mélyhűtő szekrények, mélyhűtő ládák, mélyhűtő kamrák
 - 0 °C alatt nyitott hűtő berendezések: mélyhűtő teknők
- Mélyhűtött tárolás
 - ◆ A tárolási hőmérséklet nem lehet magasabb -18 °C-nál. A hűtőtérben elhelyezett hőmérőn, a hőmérsékletet folyamatosan ellenőrizni kell, a HACCP kézikönyvben meghatározottak szerint a hőmérsékletet naponta legalább 2 alkalommal ellenőrizni kell, az értéket a táblázatban, a hűtőnaplóban fel kell jegyezni és az ellenőrző személynek alá kell írnia.
 - ◆ Kereskedelmi forgalomba hozható mélyhűtött termékek
 - Nyers termékek – kész- és félkészárúk
Pl. leveles tészta, linzer tészta, tiroli rétes
 - Előszűtött termékek (a félig sült terméket néhány perc alatt készre kell sütni)
Pl. pogácsafélék
 - Késztermékek (felengedés után fogyasztható)

Tilos felengedett mélyhűtött áru forgalmazása, visszafagyasztása!

4. Árubemutató, eladótéri tárolás, kihelyezés, kiszolgálás

- A kiszolgálást szolgáló berendezésnek alkalmasnak kell lenni az áru biztonságos tárolására, minőségének megővésére és a termék előnyös bemutatására
 - Hűtést igénylő cukrásztermékek elhelyezése hűtővitrinben, hűtőpultban



2. ábra. Krémesek, tejszínes áruk a hűtőpultban

- Csomagolatlan darabáru vagy kimért termékek elhelyezése pultban. A pult a rendelkezésre álló helyiséget eladó- és vevőterre osztja
- Csomagolt termékek elhelyezése pulton, polcokon, faliallványokon, önkiszolgáló részben faliallványokon, középállványokon (gondolákon) történik

23. § (1) A kereskedő köteles – a helyben fogyasztott termék kivételével – a megvásárolt terméket jellegének megfelelő módon, élelmiszereknél a külön jogszabályban foglaltak figyelembevételével becsomagolni. [210/2009. (IX. 29.) Korm.rend.]

FiFo elv (First in First out) – a legrégebben beérkezett (legrövidebb szavatosságú) készletet helyezik ki először a polcra, majd ezt követően teszik ki az újabban érkezett árut.

Így lehet elkerülni, hogy ne a frissen érkezett áru kerüljön kihelyezésre, értékesítésre, miközben az előző szállítmány minőségmegőrzési ideje esetleg lejár. Könnyebben figyelemmel kísérhető, hogy lejárt minőségmegőrzési vagy fogyaszthatósági idejű termék ne maradjon a polcon (lejártakat azonnal el kell távolítani).

– Kiszolgálás, értékesítés:

Az értékesítés az áru jellegétől függ, de meghatározhatja a vevők igénye is.

A kiszolgálás a kereskedelmi munka látványos része, a vevő csak ezt látja, tapasztalja, így nagyon fontos, hogy ez a tevékenység a vevő megelégedettségét szolgálja, az eladó tájékozott, udvarias, szakmailag felkészült legyen. A cukrásztermékek túlnyomó része, jellegükből adódóan a hagyományos értékesítési móddal hozható forgalomba.

• *Hagyományos értékesítési mód*

Az eladó személyes kapcsolatba kerül a vevővel, cukrász termékek esetében leméri, becsomagolja az árut (kisebb boltok esetében ez ellenértékét is ő veszi át) A kiszolgálás során a közvetlen fogyasztásra kerülő csomagolatlan élelmiszerek adagolásához eszközt kell használni, és utána becsomagolni.

• *Önkiválasztó értékesítés*

A vevő kiválasztja a neki tetsző árut, de csak az eladó segítségével tudja megvásárolni (a cukrász termékeknél nem releváns)

• *Önkiszolgáló értékesítés*

Előre csomagolt termékek, polcokra, gondolákra kihelyezve, ahol a vevő maga választja ki a terméket. Az eladó feladata a rendrakás, árufeltöltés, amennyiben a vevő igényli a tájékoztatás.

– Árfeltüntetés

Minden áru eladási árát fel kell tüntetni az árun, vagy ha ez nem oldható meg, az áru mellett kifüggesztett árjegyzéken. Az ömlesztett árun csak az egységárát kell feltüntetni a mértékegységgel együtt. Minden áru egységárát, ha az nem egyezik meg az áru eladási árával, fel kell tüntetni az árun vagy az áru mellett kifüggesztett árjegyzéken.

Az élelmiszerek megjelölésére alkalmazott feliratokat, árjelzőket csak olyan anyagból szabad készíteni, amely az árut nem szennyezi. Azokat úgy kell elhelyezni, hogy az élelmiszerral ne érintkezzenek.



3. ábra. Eladási árak feltüntetése

5.A HACCP és a GHP fogalma, gyakorlati alkalmazása, egyéb minőségbiztosítási rendszerek

- A HACCP jelentése (angol rövidítés)

Veszélyelemzés, Kritikus Szabályozási Pontok

(Hazard Analysis Critical Control Point – HACCP)

A HACCP rendszerének alkalmazását a Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius) az 1-2-18/1993. előírás szabályozza.

- **A HACCP 7 alapelve:**

1. Veszélyelemzés – a veszélyek megállapítása
2. Kritikus elemzési pontok (CCP-k) azonosítása – döntési fa, műveleti lépések
3. Cél és kritikus határértékek meghatározása – minden egyes CCP-re
4. Felügyelő rendszer felállítása – CCP szabályozása
5. Korrekció, helyesbítő tevékenységek megállapítása
6. Igazolás, a kontroll folyamatosságának bizonyítása
7. Dokumentálás, eljárások, nyilvántartások kezelése, dokumentumokban rögzítése



4. ábra. HACCP – hőmérséklet ellenőrző úrlapok a hűtőszekrényen

A veszély az élelmiszerekben előforduló evő biológiai, kémiai és fizikai veszélyforrások, amelyek a fogyasztóknál egészségi ártalmakat okozhatnak, káros elváltozások kialakulásához vezethetnek.

- **A GHP (Good Hygiene Practice) a Jó Higiéniái Gyakorlat**
Követelmények, amelyek a termékek védelmét a külső szennyezési, fertőzési forrásoktól, a berendezési tárgyaktól, az emberektől, a víztől, a levegőtől és az emberektől eredő veszélyforrások elleni védelmet jelenti.
- **ISO minőségbiztosítási szabvány rendszerek (ISO 9000)**
 - ISO 9001 termelés teljes folyamatára terjed ki
 - ISO 9002 gyártás, telepítés, vevőszolgálat
 - ISO 9003 minőségbiztosítási modell, végellenőrzés
 - ISO 9004 minőségirányítási és minőségbiztosítási rendszer
 - ISO 14000 környezetvédelem szabványsorozatMinőségbiztosítás, folyamatos minőségellenőrzés, minőségügyi továbbképzés
 - Minőségügyi Kézikönyv
 - Auditálás – tanúsítás
- **TQM – Teljeskörű Minőségirányítás**
 - Cél a minőségbiztosítás megvalósításának az élelmiszergazdaság teljes vertikumára (a termőföldtől az étkező asztalig). A teljes folyamatokat helyezi előtérbe az egyes tevékenységek helyett. Központban a vevői elégedettséggel.

6. A hűtőtárolás igénylő cukrászipari termékek szállításának, átvételének, tárolásának, kihelyezésének előírása, higiéniai szabályai



5. ábra. Sütemények a raktár hűtőjében

7. A hűtlánc fogalma

A terméknek a gyártótól a fogyasztóig való eljuttatásáig biztosítani kell a termék tárolására előírt hőfokot, beleértve a termelő üzemet, a szállítást, a szállító járművet, a kereskedelmi egység raktárát és árusító teret is.



6. ábra. Sütemények a raktári hűtőből közvetlen a hűtőpultba

8. Cukrásztermékek csomagolása, a csomagolt termékek jelölési kötelezettségei

- A külső csomagolásnak olyannak kell lennie, hogy az árut a szállítás alatti mechanikus behatásoktól megvédje.
 - Egyedi csomagolás
 - Választópapírba történő csomagolás
Általában torták, szeletek esetében, elválasztja egymástól a krémes, habos szeleteket, megakadályozza, hogy szállítás közben összeragadjanak

- Papírhüvely, csemegék, desszertek, inkább a díszet jelentő papírhüvelyt, papírsapkát használják. A papírhüvely kör alakú papírlapból ráncolással, berakással készült. Higiéniai szempontból előnyösebb volna a frissen fogyasztott termékeket is védőburkolatba tenni és előre csomagoltan forgalomba hozni, amelyre a gyártók még nem felkészültek, illetve a termékek árát is jelentős mértékben megemelné
- Tortáknál csipkés papírt helyeznek a készítmény alá szintén csak díszítés céljából, higiéniai szempontból és a torta mechanikus sérülésének megvédése céljából a méretének megfelelő karton dobozba helyezhető.



7. ábra. A dísz tortát a szállításhoz kartondobozba védi

- Friss süteményekhez általában azonban még mindig csak az inkább díszet jelentő papírhüvelyt, papírsapkát használják. A papírhüvely kör alakú papírlapból ráncolással, berakással készült. kép
- Csoportos csomagolás

- A közvetlenül a fogyasztónak szánt, néhány darab sütemény alá préselt kartonból készült tálcát raknak, és ezzel készítik a csomagot. Így megakadályozzák a sütemények összenyomódását. Igény szerint karton dobozba is helyezhető
- Ömlesztett csomagolás
 - Kimért teasütemények esetében (cukrászkaréjban vagy kartondobozban történő szállítással). A kartondobozban történt szállítás már jelöléskötelezett.
- A cukrásztermékekhez alkalmazott, a termék jellegének megfelelő csomagolóanyagok:
 - Minőségmegőrzés
 - Külső behatások megakadályozása
 - A termék tetszetőségének emelése
 - Megfelelő, ha nem engedi át
 - ◆ Nedvességet
 - ◆ Zsiradékot
 - ◆ Szagot, illatot
 - ◆ Szennyezőanyagokat
- Csomagolt termékek kötelező jelölése, az áru címkéjének tartalmaznia kell:
 - Pontos megnevezését
 - Gyártó vagy a forgalmazó nevét, címét
 - Az áru nettó (csomagolás nélküli) tömegét
 - A minőségmegőrzés határidejét vagy a fogyaszthatóság idejét
 - Egységárát – fogyasztói árát (vagy vonalkódot)
 - Összetevőit (csökkenő mennyiségi sorrendben)
 - Amennyiben szükséges a tárolás módjára, hőmérsékletére utaló javaslatot

A gyártó által előrecsomagolt és a kereskedelmi egységben kicsomagolt termékeknél egyaránt eleget kell tenni a jelölési kötelezettségnek a kereskedelmi egységben kiszerezelnél a csomagolás dátumát is fel kell tüntetni)

Ha a kereskedő a tevékenységére, a forgalmazott termékre, illetve annak árusítására vonatkozó jogszabályi előírásoknak nem tesz eleget, vagy a hatályos jogszabályi feltételeknek nem felel meg, és a jogsértés másként nem orvosolható, illetve a jogszabályi feltételeknek való megfelelés más módon nem biztosítható, a jegyző az észlelt hiányosságok megszüntetéséig, de legfeljebb kilencven napra a tevékenységet megtilthatja, vagy az üzletet ideiglenesen bezárathatja. ¹

9. A jégkrém átvételével, tárolásával kapcsolatos előírások

- A jégkrém ellátásra rendszerint a gyártó vagy a forgalmazó cég biztosítja a hűtőberendezéseket és végzi a termék szállítását is. Átvételnél feladat a szállító jármű hőmérsékletének ellenőrzése (-18 °C), a termék ellenőrzése, hogy nem visszafagyasztott-e, alakja nem deformálódott, nem tartalmaz megfagyott folyadékot.

¹ 210/2009 (IX.29.) Korm.rend. 27. §

- A hűtőberendezés meghibásodása, vagy áramszünet miatt felengedett jégkrémet visszafagyasztani tilos, a terméket meg kell semmisíteni. A hűtőberendezések hőmérsékletét legalább naponta kétszer ellenőrizni kell és a HACCP rendszer hőmérséklet ellenőrző lapjára fel kell jegyezni, az ellenőrzésidejét (óra, perc feltüntetve) és az ellenőrzést végzőnek alá kell írnia.

10. Marketing és reklám, marketingstratégia

- A kereslet befolyásolja (piackutatás, keresletkutatás – helyi igények felmérése, korábbi tapasztalatok, megkérdezés)
- Tudatosan kialakított termékválaszték, a vevőkör igényeihez alkalmazkodó kínálat
- Reklámeszközök (a cél a vevők befolyásolása, a különböző termékekre irányuló figyelemfelkeltés, ezáltal az értékesítés növelése)
- Tudatos árverseny, árpolitika (helyes ár kialakítása, amely igazodik a környező üzletek árszínvonalához, és a vevők igényéhez)
- Döntés az értékesítés formájáról, módjáról: hagyományos értékesítés, önkiszolgáló értékesítés, csomagolt, kimért

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. feladat

Csoporttársával folytasson beszélgetést az árrendelés, minőségi és mennyiségi átvétel, raktári és üzletteri elhelyezésről.

2. feladat

Látogasson el a szomszédos cukrásztermelő üzembe és vele együtt épült süteményes boltba, és számoljon be az ott tapasztalt késztermék hűtőtárolásról!

3. feladat

Áramszünet van az üzletben, mondja el csoporttársának, hogy mit kell tennie a jégkrémes hűtőben levő termékekkel?

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

A feladatok arra szolgálnak, hogy felmérje tudásszintjét, segítik, hogy meglevő ismereteit a bolti gyakorlati tevékenysége során alkalmazni tudja. A feladatok végén találja a megoldást, amelyet mindig csak a saját megoldása, önálló munkája után nézzen meg, ellenőrizze annak helyességét. A megoldásai akkor is helyesek lehetnek, ha nem egyeznek meg szó szerint a leírt megoldással, de csak akkor, ha azok tartalma megegyezik a "Szakmai információtartalom" fejezetben vagy az ajánlott irodalomban leírtakkal.

1. Feladat

Gyakorlati tapasztalatai alapján írja le röviden a mennyiségi és minőségi átvétel feladatait!

2. Feladat

Új munkatársát tájékoztassa a hűtőtárolás előírt értékeiről, hogy az ellenőrzéseket végre tudja hajtani!

Írja le a kötelezően előírt hőfokhatárokat cukrászipari termékek hűtőtárolása során:

Írja fel, hogy a mélyhűtő tárolás során a mélyhűtő tér hőmérséklete legalább:

3. Feladat

Helyezze el a felsorolt termékeket az előírt helyes tárolásnak megfelelő helyre! Krémes, csokoládétorta, néró teasütemény (kimért), előre csomagolt kis linzer karika, dobozba csomagolt habkarika, lúdláb, puncs torta, sós teasütemény (cukrász karéjban szállított), tiroli rétes, jégkrém, marcipán virág (tálcán), mákos pite, marcipán állatfigura (műanyag dobozban), oroszkrém torta, mélyhűtött linzertészta, vegyes teasütemény(habtálcán, fóliával csomagolva)

Hűtőpult _____

Polc (önkiszolgáló is) _____

Pult, polc a pult mögött _____

Fagyasztó láda _____

4. feladat

Mi a FIFO elv? Írja le röviden és mutassa be gyakorlati tapasztalatai alapján!

5. feladat

Gyakorlatban tanultak alapján fogalmazza meg, és sorolja fel a raktározás és tárolás feladatait!

Blank lined area for writing the answer to task 5.

6. Feladat

Egészítse ki a 210/2009. (IX..29.) Korm. rendelet 23 §-ban kötelezően előírtakat!

A kereskedő köteles - a helyben fogyasztott termék - a megvásárolt terméket módon, élelmiszereknél a külön jogszabályban foglaltak figyelembevételével

7. feladat

Soroljon fel a HACCP ismeretei alapján lényeges, az élelmiszerekben elváltozásokat okozó, egészségi ártalmakat előidéző biológiai, kémiai és fizikai veszélyforrásokat!

Biológiai: _____

Kémiai: _____

Fizikai: _____

8. feladat

Fogalmazza meg, mit jelent a hűtlánc!

9. feladat

Sorolja fel egy gyártó által előre csomagolt terméken levő címkén kötelezően feltüntetésre kerülő adatokat!

10. feladat

Írja le, hogyan csomagolna be egy dísz tortát, hogy esztétikus legyen, és az áruvédelemnek is megfeleljen

Blank writing area with horizontal lines for the answer.

MUNKANYELV

MEGOLDÁSOK

1. Feladat

Mennyiségi átvételkor a szállítólevélen vagy a számlán feltüntetett mennyiséget kell ellenőrizni. Darab számlálásával vagy a tömeg mérésével.

Minőségi átvételkor ellenőrizési feladatok:

Gyűjtőcsomagolás, csomagolás sértetlenségének ellenőrzése.

A csomagoláson szereplő adatok összehasonlítása a kísérő okmányon szereplő adatokkal (minőségi bizonylat, szállítólevél, számla).

Minőségmegőrzési, eltarthatósági idő vizsgálata (szabály, hogy a minőségmegőrzési idő felénél nem lehet közelebb a lejáratidő).

Csomagolatlan és csomagolt termékeken egyaránt szemrevételezéssel meg kell vizsgálni, hogy nem szenvedett-e a termék fizikai károsodást, illetve nincs-e fertőzésre, romlásra utaló jel a terméken (pl. sérülés, penészedés, mikrobiológiai romlásra utaló jel, íz és szagelváltozás, az állományban bekövetkezett változás).

Csomagolatlan termék esetén a szállítóedény állapotának megvizsgálása.

2. Feladat

Hőfokhatárokat cukrászipari termékek hűtőtárolása során: 2–6°C

A mélyhűtő tér hőmérséklete legalább – 18 °C

3. Feladat

Hűtőpult: Krémes, csokoládé torta, lúdláb, puncs torta, oroszkrém torta

Polc (önkiszolgáló is): előre csomagolt kis linzer karika, dobozba csomagolt habkarika, marcipán állatfigura (műanyag dobozban), vegyes teasütemény habtálcan, fóliába csomagolva

Pult, polc pult mögött: néró teasütemény (kimérve), sós teasütemény (cukrászkaréjban szállítva), tiroli rétes, marcipán virág tálcan, mákos pite

Mélyhűtőláda: jégkrém, mélyhűtött linzertészta

4. Feladat

FiFo elv (First in First out) – a legrégebben beérkezett (legrövidebb szavatosságú) készletet helyezik ki először a polcra, majd ezt követően teszik ki az újabban érkezett árut.

5. Feladat

A raktározás olyan tevékenység, amely az áruféleségek előírás szerinti elhelyezését szolgálja

Tárolás feladata:

Az áru minőségének megóvása

Az áru mennyiségének megőrzése

A készletgazdálkodás figyelemmel kísérése

Az áruválaszték biztosítása a fogyasztói igények figyelembe vételével

Cukrász ipari termékek jelentős része hűtőtárolást igényel, az előírt hőmérséklet 2–6oC. A hűtőtérben hőmérőt kell elhelyezni, a hőmérsékletet folyamatosan ellenőrizni kell, a HACCP kézikönyvben meghatározottak szerint a hőmérsékletet naponta legalább 4 alkalommal ellenőrizni kell, az értéket a táblázatban fel kell jegyezni és az ellenőrző személynek alá kell írnia.

6. Feladat

A kereskedő köteles – a helyben fogyasztott termék kivételével – a megvásárolt terméket jellegének megfelelő módon, élelmiszereknél a külön jogszabályban foglaltak figyelembevételével becsomagolni.

7. Feladat

Biológiai veszélyek: penészgombák, káros mikrobák (pl. e.coli, salmonella, staphylococcus, listeria,)

Kémiai veszélyek: mosószer maradványok, permetezőszer maradvány, oltószer maradványok,

Fizikai veszélyek: üvegszilánk, fadarab, fémforgács, állati kártevő maradvány, zsineg, haj, kefesőr

8. feladat

A terméknek a gyártótól a fogyasztóig való eljuttatásáig biztosítani kell a hűtést igénylő termék számára előírt hőfokot, beleértve a termelő üzemet, a szállítást, a szállító járművet, a kereskedelmi egység raktárát és árusító teret is.

9. Feladat

Pontos megnevezését

Gyártó vagy a forgalmazó nevét, címét

Az áru nettó (csomagolás nélküli) tömegét

Minőségmegőrzési idő lejárata vagy a fogyaszthatóság idejét

Egységárát – fogyasztói árát (vagy a vonalkódot)

Összetevőit (csökkenő mennyiségi sorrendben)

10. feladat

Tortáknál csipke papírt helyeznek a készítmény alá, amely csak díszítés céljából, higiéniai szempontból véd, a torta mechanikus sérülésének megvédése céljából a méretének megfelelő karton dobozba kell helyezni

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

- Dr. Buzás Gizella: Szakáruismeret Élelmiszerek és vegyi áruk Képzőművészeti Kiadó 2008
- Dunszt Károly: Cukrászati Ismeretek I-II-III.
- Élelmiszekereskedelemben dolgozók közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségbiztosítási és környezetvédelmi minimumvizsga tananyaga a 90/2003. (VII. 30.) FVM-ESzCsM együttes rendelete alapján
- Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius) 1-2-18/1993 (HACCP alkalmazása)
- 2008. évi XLVI törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- 210/2009. (IX. 29.) Korm.rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről
- 19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről
- Az élelmiszerekről szóló 1995. évi XC. Törvény
- 68/2007(VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről
- 57/2010. (V. 7.) FVM rendelet Az élelmiszerek forgalomba hozatalának, valamint előállításának engedélyezéséről, illetve bejelentéséről
- Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius) 1-2-18/1993 (HACCP alkalmazása)
-

AJÁNLOTT IRODALOM

- Dunszt Károly: Cukrászati Ismeretek I-II-III.
- Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius) 1-2-18/1993 (HACCP alkalmazása)
- 2008. évi XLVI törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről
- 210/2009.(IX.29.) Korm.rendelet a kereskedelmi tevékenységek végzésének feltételeiről (
- 68/2007(VII. 26.) FVM-EüM-SZMM együttes rendelet az élelmiszer-előállítás és forgalomba hozatal egyes élelmiszer-higiéniai feltételeiről és az élelmiszerek hatósági ellenőrzéséről

A(z) 0007-06 modul 005-ös 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:
10 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