



Boros Csilla Tea

## A zöldség-és gyümölcsárak 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-006-30



## A ZÖLDSÉG- ÉS GYÜMÖLCSÁRUK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Ebben a tananyagelemben a **zöldség- és gyümölcsárúk minőségi átvételével és tárolásával** kapcsolatos ismereteket részletezzük.

Az áruforgalom lebonyolítása (0004-06) megnevezésű modul az áruátvétel és bolti árutárolás, raktározás általános előírásaira vonatkozó fejezeteiben tanultak alapján, a zöldség- és gyümölcsárúkra jellemző átvételi és tárolási sajátosságokat részletezzük ebben a munkafüzetben, a **zöldség- és gyümölcsárúk** árujellemzőinek megismerésével egyidejűleg.

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET



1. ábra. Lédig zöldsáru jelölése

## A ZÖLDSÉG-ÉS GYÜMÖLCSÁRUK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Ön egy supermarket zöldség- és gyümölcs raktár vezetőjének segít az árutárolás során szükséges folyamatos minőségellenőrzésben. A zöldségarú raktárból az 1. ábrán látható gyűjtőcsomagolásban tárolt görögdinnye a forgalomnak megfelelően kerül az üzletteri tároló helyre.

Véleménye szerint miért kell jelölni azonosítható módon a csomagolatlan beérkező árut?

---

---

Csoportos munkahelyi gyakorlata során gondolják végig és vitassák meg a tanulócsoporthoz tagjaival, miért fontos a csomagolatlan zöldség- és gyümölcsárú megjelölése olyan módon, hogy a forgalmazás során az áru bármikor beazonosítható legyen!

---

---

---

---

## 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 Az áruforgalom lebonyolítása modulban, az általános részben tanultakkal.

Az áruátvétel főbb lépései:

- a szállított és megrendelt áruk összehasonlítása
- a szállított áruk mennyiségének megállapítása,
- az áruk minőségének ellenőrzése,

- az átvétel igazolása, kifogások intézése.<sup>1</sup>

### 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 termékcímke meglétét, kötelező tartalmát **szemrevételezéssel** ellenőrizzük.

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.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Tölgyesi Márta: Kereskedelmi és vállalkezési ismeretek I., Műszaki Könyvkiadó, Budapest 2004.

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

## 2. A ZÖLDSÉG- ÉS GYÜMÖLCSÁRUK FŐBB ÁRUISMERETI JELLEMZŐI

A **zöldségfélék** nyersen, főzve, tartósítva fogyasztható növényi anyagok. Alapvető élelmiszereink, az egészséges táplálkozásban nélkülözhetetlenek jelentős tápanyag-, élelmi rost-, ásványi anyag- és vitamintartalmuk miatt.

A **gyümölcsök** általában nyersen fogyasztott magas élvezeti értékű, értékes tápanyagokat tartalmazó élelmiszerek. Ízletes, üdítő, frissítő hatású termékek, melyeknek magas a védőtápanyag tartalmuk, így szintén nélkülözhetetlenek az egészséges táplálkozásban.

A **világon** jelenleg megközelítőleg 600 gyümölcsfajt és 247 zöldségfajt termesztnek. **Magyarországon** a termesztett zöldségfajok száma kb. 40, gyümölcsfajoké kb. 30.

A hazai kereskedelmi forgalomban a zöldség- és gyümölcsárak eredetének megoszlása:

- Belföldi árú 76,2%
  - Ebből:
    - Friss – 68,2%
    - Gyorsfagyasztott – 10,9%
    - Egyéb tartósított – 20,9%
- Import árú 23,8%

A zöldség- és gyümölcsárak igen széles választékának megismeréséhez szükséges alapfogalmak:

**Faj:** minden lényeges, öröklődő tulajdonságokban megegyező zöldség vagy gyümölcs.

**Fajta:** ugyanazon fajhoz tartozó, de eltérő tulajdonságú termék pl:

**Fajtaválaszték:** egy-egy fajon belüli fajták összessége

## 3. A ZÖLDSÉG- ÉS GYÜMÖLCSÁRUK ÁRUÁTVÉTELI ÉS TÁROLÁSI SAJÁTOSSÁGAI

Az egyes nyers zöldségek és gyümölcsök ömlesztve műanyag vagy papír rekeszekben, fa ládákban, zsákos csomagolásban, perforált műanyag zacskókban, hálós csomagolásban vagy műanyag tálcákban kerülnek beszállításra. A savanyított termékeket műanyag fedéllel ellátott műanyag vödrökben vagy hordókban szállítják be.

A beszállított termékeket az áruátvétel után a megfelelő tároló helyekre betároljuk, vagy egy részüket esetleg közvetlenül a forgalmazó térbe visszük.

Egyes termékeket a kiszolgálás előtt daraboljuk, darabolva vagy darabolás nélkül a kereskedelmi forgalmazás elősegítésére előrecsomagoljuk.

Ebbe a termékcsoporthoz soroljuk például: a hazai és külföldön termő gyümölcsök és zöldségek, savanyú káposzta és egyéb savanyított termékek, stb.

**A zöldség- és gyümölcsárak átvétele, mozgatása, raktározása és tárolása nagy gondosságot igényel.**

A zöldség- és gyümölcsárak szedés után, az áruforgalom teljes szakaszában élettevékenységet végző, élő anyagok, ezért tárolási, raktározási körülményeik jelentősen eltérnek az egyéb élelmiszerektől. A tárolásnál, raktározásnál olyan körülményeket kell biztosítani, amelyek az érési folyamatokat lelassítják. Biológiai aktivitásuk alacsony hőmérsékleten minden esetben lelassul, ezért a minőség megőrzésének alapvető módszere a hűtés. Ezzel csökkenthető a légzés, a párolgás és tömegvesztés, a száradás, a romlási folyamatok bekövetkezése.

A zöldség és a gyümölcs szedés után megfelelő hőmérsékletű és relatív páratartalmú raktártérbe vagy hűtőházba kerül, ahonnan ugyanezen a hőfokon kell történnie az elosztásnak, kiszállításnak, bolti áruátvételnél és a hosszabb bolti raktározásnak is.

Az áruk egy részét jellegüknek megfelelően, szakosítottan, fénytől, sugárzó hőtől védve tároljuk, más részük hűtve tárolását biztosítjuk. A zöldség- és gyümölcsárak tárolására megfelelő hűtőtér hőmérséklete 2–4 °C , relatív páratartalma 80–95%.

Kivételt képez néhány árucsoport:

A burgonya tárolási hőmérséklete + 2°C alá nem csökkenhet, mert a keményítő édes ízű egyszerű cukorrá bomlik.

A gyökérzöldségek, a hagymafélék, a szárazbab, a sárgaborsó, az olajos magvak ideális tárolási hőmérséklete 6 – 10°C.

A trópusi illetve szubtrópusi zöldségek és gyümölcsök az alacsony hőmérsékletre érzékenyek, az ideális tárolási hőmérsékletük 12 – 15°C.<sup>3</sup>

Megnevezés	Kedvező tárolási körülmények		Eltarthatósági idő (hét)
	Hőmérséklet (°C)	Relatív páratartalom (%)	
<b>BURGONYAFÉLÉK</b>			
BURGONYA	4 – 7	85 – 90	28 – 32
PAPRIKA	7 – 10		2 – 3
PARADICSOM	7 – 16		1 – 3
PADLIZSÁN	10 – 12		3 – 4
<b>KÁPOSZTAFÉLÉK</b>			
FEJESKÁPOSZTA	0 – 4,5	90 – 95	24 – 26
KELKÁPOSZTA	0 – 4,5		12
KÍNAI KEL	0 – 2		8 – 12

<sup>3</sup> Dr. Buzás Gizella: Zöldség-gyümölcs áruismeret, Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet, 2007.

**A ZÖLDSÉG-ÉS GYÜMÖLCSÁRUK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA**

Megnevezés	Kedvező tárolási körülmények		Eltarthatósági idő (hét)
	Hőmérséklet (°C)	Relatív páratartalom (%)	
BIMBÓSKEL	0 - 2		2 - 3
KARALÁBÉ	0 - 2		2
KARFIOL	0 - 2		2 - 4
<b>GYÖKÉRZÖLDSÉGEK</b>			
SÁRGARÉPA	- 1 - + 1	85 - 90	20 - 24
PETREZSELYEM			16 - 20
ZELLER			12 - 20
RETEK			1 - 2
CÉKLA			16 - 24
TORMA			48 - 96
<b>HAGYMAFÉLÉK</b>			
VÖRÖSHAGYMA	0 - 4,5	70 - 75	30 - 32
FOKHAGYMA	0 - 3	70 - 75	24 - 28
PÓRÉHAGYMA	0 - 2	90 - 95	11 - 12
<b>KABAKOSOK</b>			
UBORKA	8 - 12	90 - 95	2
FÓZÓTÖK			3
SÜTŐTÖK			20 - 24
CUKKINI			1 - 2
<b>HÜVELYESEK</b>			
ZÖLDBORSÓ	-1 .....+ 1	85 - 90	1
ZÖLDBAB	4 - 7		
<b>LEVÉLZÖLDSÉGEK</b>			
FEJES SALÁTA	-1 .....+ 1	90 - 95	1 - 2
CIKÓRIA			
SÓSKA			
PARAJ			
<b>EGYÉB ZÖLDSÉGFÉLÉK</b>			
GOMBA	-1 .....+ 1	90 - 95	1
CSEMEGEKUKORICA			1
SPÁRGA			2

2. ábra. A leggyakoribb zöldségek árucsoportra ill. fajtára jellemző ideális tárolási határértékei<sup>4</sup>



3. ábra. Zöldáru hűtőraktár



4. ábra. Hűtőtér hőmérsékletmérő

Megnevezés	Kedvező tárolási körülmények		Eltarthatósági idő
	Hőmérséklet (°C)	Relatív páratartalom (%)	
<b>ALMATERMÉSŰ GYÜMÖLCSŐK</b>			
ALMA	0 - 4	90 - 92	3 - 8 hónap
KÖRTE	0 - 1	90 - 95	5 hónap

<sup>4</sup> Dr. Buzás Gizella: Zöldség-gyümölcs áruismeret, Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet, Budapest 2007.



## A ZÖLDSÉG-ÉS GYÜMÖLCSÁRUK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Megnevezés	Kedvező tárolási körülmények		Eltarthatósági idő
	Hőmérséklet (°C)	Relatív páratartalom (%)	
BIRS	0,5 – 4	90 – 95	5 – 6 hónap
NASPOLYA	0 – 1	90 – 92	1 hónap
<b>CSONTHÉJAS GYÜMÖLCSÖK</b>			
CSERESZNYE	0 – 2	90 – 95	9 – 15 hónap
MEGGY	0 – 4,5	85 – 90	10 – 14 hónap
SZILVA	0 – 1	85 – 95	14 – 42 hónap
ŐSZIBARACK	-1 ... 0	85 – 90	10 – 42 hónap
KAJSZIBARACK	0 – 12	90 – 97	10 – 50 hónap
<b>HÉJAS GYÜMÖLCSÖK , OLAJOS MAGVAK</b>			
MANDULA	0 – 8	70	8 – 10 hét
DIÓ	0 – 4	65 – 80	8 – 12 hét
MOGYORÓ	0 – 4	65 – 70	6 – 8 hét
GESZTENYE	0	70	8 – 12 hét
MÁK	-1...-4	80 – 85	8 – 9 hét
FÖLDIMOGYORÓ	0 – 4	65 – 70	5 – 6 hét
<b>BOGYÓS GYÜMÖLCSÖK</b>			
EGRES	0 – 3	80 – 90	28 nap
RIBISZKE	0 – 3	90	20 – 28 nap
MÁLNA	0,5 – 5	80 – 90	2 nap
SZEDER	0,5 – 4	80 – 90	2 nap
SZAMÓCA	0 – 3	80 – 90	3 – 4 nap
SZŐLŐ	0 – 4	90 – 95	60 – 90 nap
<b>KABAKTERMÉSŰ GYÜMÖLCSÖK</b>			
GÖRÖGDINNYE	4 – 7	85 – 90	1 – 2 hét
SÁRGADINNYE	7 – 10		
<b>EGZOTIKUS (DÉLI) GYÜMÖLCSÖK</b>			
CITROM	8 – 15	90	1 – 3 hónap
NARANCS	5 – 10	90	1 – 4 hónap
MANDARIN	0 – 4	90	2 – 3 hónap
GRAPEFRUIT	4 – 8	90	2,5 hónap
BANÁN ( ZÖLD )	11,5 – 14, 5	90 – 95	10 – 20 nap
BANÁN ( ÉRETT )	13 – 16	85 – 90	5 – 10 nap

Megnevezés	Kedvező tárolási körülmények		Eltarthatósági idő
	Hőmérséklet ( °C)	Relatív páratartalom ( % )	
ANANÁSZ ( ZÖLD )	10	90	12 – 24 nap
ANANÁSZ ( ÉRETT )	7 – 10	90	12 – 24 nap

5. ábra. A leggyakoribb zöldségek árucsoportra ill. fajtára jellemző ideális tárolási határértékei<sup>4</sup>

Tevékenységünk során különös figyelmet kell fordítanunk a termékcsoport forgalmazása során leggyakrabban előforduló problémák kizárására, melyek a következők:

- a zöldségek és gyümölcsök vonatkozásában a legnagyobb veszélyt a bennük vagy rajtuk esetlegesen előforduló nem megengedhető mértékű növényvédő szer maradványok jelentenek, ezért nagy figyelmet fordítunk az előírt élelmezés-egészségügyi várakozási idő betartásának igazolására;
- a nyers zöldségek tartalmazhatnak kórokozó baktériumokat, ezért azok a nem megfelelően szakosított kereskedelmi tevékenység során nagy mikrobiológiai szennyeződési veszélyt jelentenek a többi forgalmazott élelmiszer, különösen a közvetlenül fogyasztható élelmiszerek, ezért a munkavégzésünk során szigorúan betartjuk a szakosítás szabályait.

#### 4. A ZÖLDSÉG- ÉS GYÜMÖLCSÁRUKHOZ KÖTELEZŐEN CSATOLANDÓ DOKUMENTUMOK, TÁJÉKOZTATÓ ÁRUCIMKE

Az élelmiszer csak akkor hozható forgalomba, ha a termék címke magyar nyelven, közérthetően, jól olvashatóan tartalmazza az alábbi információkat:

- az élelmiszer megnevezése,
- az élelmiszer összetétele,
- a címkén meghatározott összetevők mennyisége,
- a csomagolóeszköz tömege nélküli nettó mennyisége/nettó tömege,
- a minőség-megőrzési időtartam lejárat dátumát vagy a mikrobiológiai szempontból gyorsan romló élelmiszerek esetében a fogyaszthatósági időtartam lejáratának dátumát,
- a minőség megőrzéséhez szükséges speciális tárolási vagy felhasználási feltételeket,
- az élelmiszer előállítójának vagy forgalmazójának nevét és címét azonosításra alkalmas módon,
- meghatározott termékeknél a származás vagy az eredet helyének adatait,
- felhasználási útmutatót, amennyiben az útmutató hiányában lehetetlen lenne megfelelően felhasználni az élelmiszert,

## A ZÖLDSÉG-ÉS GYÜMÖLCSÁRUK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

- fő látómezőben helyezve fel kell tüntetni a tápértéket (energiatartalom, zsírtartalom, telített zsírsavak, szénhidrátok, cukrok, só, irányadó napi beviteli érték).

Az élelmiszerre vonatkozó információk feltüntethetők a csomagoláson, az élelmiszerhez egyéb módon rögzített eszközön, illetve az árukísérő dokumentumban. Az információ lehet szöveg vagy ábra.



6. ábra. Élelmiszer termékcímke görögdinnyén

## 5. A ZÖLDSÉG- ÉS GYÜMÖLCSÁRUK MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI IDEJÉNEK FELTÜNTETÉSE ÉS ELLENŐRZÉSE

A kereskedő jogszabályi kötelezettsége, feladata, hogy a terméken az előírások szerinti tájékoztatás rajta legyen, függetlenül attól, hogy a **zöldség- és gyümölcsáru** előre csomagoltan érkezik a boltba, vagy a fogyasztói csomagolása a boltban történik, megfelelő körülmények között.

A minőségre vonatkozó előírásokat a kereskedelmi tevékenységet folytató piaci szereplők kötelesek betartani. Mindenki, aki az árut értékesítésre felkínálja, felelős azért, hogy az áru megfeleljen a minőségi előírásoknak.

Minden egyes csomagolási egységen azonos oldalon, olvashatóan, letörölhetetlenül, kívülről jól láthatóan a címkén fel kell tüntetni a kötelező adatokat:

- A csomagoló/forgalmazó neve vagy hivatalos márkajele.
- A termék megnevezése, ha a csomagolási egység tartalma kívülről nem látható.
- A termék eredete (a származási ország feltüntetése kötelező, a termesztési terület ill. körzet feltüntetése nem kötelező).
- Kereskedelmi jelölések:

- a minőségi osztály,
  - a méret (a méret szerint válogatott termékeknél),
  - nettó tömeg (a tömeg szerint forgalmazott termékeknél),
  - darabszám (a darab szerint forgalmazott termékeknél).
- Hivatalos ellenőrző jel (nem kötelező, de célszerű).
  - Az extra és az I. osztályú árunál a fajta megnevezését is fel kell tüntetni a csomagoláson (EU szabvány szerint).
  - **A minőség-megőrzési időtartam feltüntetése nem kötelező (csak a friss árunál!!)**
  - Fajta vagy kereskedelmi típus.



7. ábra. Chili paprika gyűjtő csomagolásának címkéje

A nyers zöldségek és gyümölcsök megfelelő érzékszervi állapotuk fennmaradásáig forgalmazhatók. A savanyított készítmények minőség-megőrzési idő vonatkozásában a gyártó által meghatározott határnap a mérvadó.

## 6. A ZÖLDSÉG- ÉS GYÜMÖLCSÁRUK FRISSESSÉGÉNEK ELLENŐRZÉSE – MINŐSÉGI JELLEMZŐK

A zöldség-gyümölcs friss megjelenésű, állati kártevőktől, betegségektől, nem természetes eredetű nedvességtől (esővíztől is), idegen szagoktól és ízekből mentes kell, hogy legyen!

**A zöldség- és gyümölcs áruk forgalmazásának alapkövetelményei:**

- Biztonság
- Higiénia
- Magas élvezeti érték
- Eredetjelölés
- Jogszabályok betartása

A zöldség- és gyümölcsárak minőségének – ezen belül frissességének – ellenőrzése tehát elengedhetetlenül szükséges feltétele a kereskedelmi munkának.

### Minőségi jellemzők:

Az árutétel egészére nézve jellemző tulajdonságok alapján lehet a minőségi ellenőrzést elvégezni.

Fajtaazonosság: egy csomagolási egységen belül csak azonos fajta, azonos minőségi osztályba tartozó, azonos érettségi fokú áru lehet.

Frissnek értékelhető az az áru, amely szerkezetének és fájának, fajtájának megfelelően roppanó, rugalmas, kemény, üde. Nem lehet töppedt, fonnyadt, fás, pudvás, stb.

A frissesség a vitamintartalom szempontjából is igen fontos, hiszen a tárolási idő alatt a vitamintartalom jelentősen csökken.



8. ábra. Fajtaazonos zöldségek a zöldségarú raktárban

Száraz, tiszta felületű áru: az áru mentes a nem természetes külső nedvességtől, felületén a permetezőszer kivételével más anyag nem fedezhető fel. Az árutételben nincs idegen anyag, levél, szárrész, a megengedettnél több homok, föld, stb.

Az áru nem lehet mosott, de nem lehet törölt, fényesített felületű sem,

a természetes felületi viaszréteg eltávolítása gátolja a nedvesség leadását és a külső szennyeződés bejutását.

Megfelelően érett: az áru a felhasználási célnak megfelelő. Az érett áru színe a fajtajellegnek megfelelő, egyenletes érettségű.

Mérete a fájának és érettségének megfelelő legyen.



9. ábra. I. osztályú zöldség

Alakja, formája az áru fajtájára jellemző, az ettől való eltérés esetén torznak minősített.



10. ábra. I. osztályú zöldség

Ép és egészséges az áru, melynek megjelenése fajtájára legideálisabban jellemző, héja és belső szerkezete hibátlan, mindenféle károsodástól mentes.

Íz, illat, szag: minden termék esetén a fajtára jellemző, minden idegen íztől és szagtól mentes.



11. ábra. szakosított hűtőtárolás az eladótérben

#### MINŐSÉGRONTÓ HIBÁK:

- SZÉPSÉGHIRBA
- SZÁRAZHIBA
- ROMLÓHIRBA

#### A zöldség- és gyümölcsárak felhasználásra való érettsége

A zöldség- és gyümölcsárak felhasználásra való alkalmasságát a használat szempontjából vizsgáljuk meg. Felhasználási célra alkalmasságot jelent az az érettségi fok, amelynél a termékek elérték a megfelelő beltartalmi értéket, a méretet, a szint, az élvezeti értéket.

A zöldség- és gyümölcsárak érettségi fok szerinti csoportosítása:

#### ZÖLDÉRETT ÁLLAPOTT:

A termék biológiailag érett, a felhasználási célra alkalmas. Pl. savanyításra leszedett zöld paradicsom, dinnye.

#### NEM UTÓÉRŐ ZÖLDSÉG- és GYÜMÖLCSÁRU:

A fogyasztási érettség kezdeti szakaszában leszedett és forgalomba hozott termék. Pl. bogyós gyümölcsök, hagymafélék, levélzöldségek.

#### TERMESZTÉSKOR BEÉRŐ, UTÓÉRŐ TERMÉKEK:

Leszedett állapotban is bekövetkezik a fogyasztásra érettség, de teljes érettségüket a növényen hagyva is elérik. Pl. paradicsom, őszibarack

#### UTÓÉRŐ TERMÉKEK:

A növények nem érlelhetők be teljesen, de a tárolás során fogyasztásra éretté válnak.

**A felhasználásra való érettség szempontjából több érettségi fokozatot tudunk megkülönböztetni:**

- AZONNALI FOGYASZTÁSRA ÉRETTSÉG
- FOGYASZTÁSRA ÉRETTSÉG
- SZÁLLÍTÁSRA ÉRETTSÉG
- TARTÓS TÁROLÁSRA ALKALMAS ÉRETTSÉG
- ÉLELMISZER TARTÓSÍTÁSRA ALKALMAS ÉRETTSÉG

**A zöldség- és a gyümölcsárak minőségét a kereskedelemben osztályozással fejezzük ki. A zöldség-gyümölcs árak négy minőségi kategóriába sorolhatók.**

**EXTRA osztály:** (nincs minden fajnál)

Kiváló minőségű, fajtára jellemző alakú, fejlettségű és színű termények, melyek mentesek a hibáktól. A gyümölcsöknél a szőlő, a szilva és a szamóca kivételével megengedettek az enyhe héjhibák, ha ezek a csomagolt áru megjelenését, eltarthatóságát nem befolyásolják.

**I. osztály:**

A kereskedelembé kerülő árak nagy része ide tartozik. A termékek a fajtára, kereskedelmi típusra jellemző tulajdonságúak, enyhe, a megjelenést és a minőséget befolyásoló hibák megengedettek, ha az eltarthatóságot nem befolyásolják.

**II. osztály:**

A minimum követelményeknek feleljen meg, legyen piacképes.

**III. osztály:**

Forgalomba hozatala külön előírásokhoz kötött, fajonként egyedileg változó.

**A forgalmazásra és a minőségi osztályozásra meghatározóak a méretelőírások.**

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

A szakmai információtartalomból megtanulhatjuk a **zöldség és gyümölcsárak minőségi áruátvételére és a tárolási sajátosságaira vonatkozó ismereteket**. A tanulásirányító segítségével az ismereteit gyakorlati példák segítségével rögzítheti, mélyítheti.



**1. feladat**

Figyelje meg külső bolti gyakorlati munkája során, és írásban dokumentálja, hogy a zöldség- és gyümölcsárúk átvétele, mozgatása és raktározása során hogyan valósulnak meg az alábbi, az árukezelésre vonatkozó sajátosságok!

Gondosság: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Higiénia: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Tárolótér hőmérséklete: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Tárolótér páratartalma: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Minőség-ellenőrzés: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Egyéb észrevétel: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**2. feladat**

A csomagolatlan, ömlesztve szállított zöldség- és gyümölcsárúk minőségi átvétele során milyen érzékszervi vizsgálatokat szükséges elvégezni?

---

---

---

---

---

### 3. feladat

Milyen minőségi jellemzők alapján végezné el a zöldség- és gyümölcsárúk minőségellenőrzését?

---

---

---

---

---

### 4. feladat

Miért fontos a zöldség- és gyümölcsárúk optimális tárolási körülményeinek ismerete, betartása és folyamatos ellenőrzése?

---

---

---

---

### 5. feladat

Mit tenne, ha a beérkező csomagolatlan, ömlesztett burgonya minőségi átvétele során végzett érzékszervi vizsgálat alkalmával az árutétel hőmérsékletét túl alacsonynak érezné?

## A ZÖLDSÉG-ÉS GYÜMÖLCSÁRUK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

---

---

---

### 6. feladat

Jellemezze a zöldség- és gyümölcsárak felhasználásra való érettségét! Mutassa be a különböző érettségi fokú termékek jellemzőit, kezelési körülményeit!

Zöldérett állapot: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Nem utóérő termékek: \_\_\_\_\_

Termesztéskor beérő illetve utóérő termékek: \_\_\_\_\_

Utóérő termékek: \_\_\_\_\_

### 7. feladat

Keressen példát a különböző érettségi fokú termékekre, bolti gyakorlati munkája során! Írja le tapasztalatait!

---

---

---

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

A bolti gyakorlat során készített feljegyzések alapján a kérdés írásban történő megválaszolása.

### 2. feladat

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.

### 3. feladat

Minőségi jellemzők:

Fajtaazonosság,

Frissesség,

Száraz, tiszta felület,

Megfelelő érettség,

Alak, forma,

Ép és egészséges áru,

Íz, illat, szag.

### 4. feladat

A zöldség- és gyümölcsárak átvétele, mozgatása, raktározása és tárolása nagy gondosságot igényel.

## A ZÖLDSÉG-ÉS GYÜMÖLCSÁRUK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

A zöldség- és gyümölcsárak szedés után, az áruforgalom teljes szakaszában élettevékenységet végző, élő anyagok, ezért tárolási, raktározási körülményeik jelentősen eltérnek az egyéb élelmiszerektől. A tárolásnál, raktározásnál olyan körülményeket kell biztosítani, amelyek az érési folyamatokat lelassítják. Biológiai aktivitásuk alacsony hőmérsékleten minden esetben lelassul, ezért a minőség megőrzésének alapvető módszere a hűtés. Ezzel csökkenthető a légzés, a párolgás és tömegvesztés, a száradás, a romlási folyamatok bekövetkezése.

### 5. feladat

Maghőmérséklet mérés után lehet dönteni az árutétel átvételéről. Amennyiben a burgonya hőmérséklete 2 °C alatt van, a termék minősége már megváltozott, így az áruátvételt meg kell tagadni.

### 6. feladat

**ZÖLDÉRETT ÁLLAPOT:**A termék biológiailag érett, a felhasználási célra alkalmas. Pl. savanyításra leszedett zöld paradicsom, dinnye.

**NEM UTÓÉRŐ ZÖLDSÉG- és GYÜMÖLCSÁRU:**A fogyasztási érettség kezdeti szakaszában leszedett és forgalomba hozott termék. Pl. boglyós gyümölcsök, hagymafélék, levélzöldségek.

**TERMESZTÉSKOR BEÉRŐ, UTÓÉRŐ TERMÉKEK:**Leszedett állapotban is bekövetkezik a fogyasztásra érettség, de teljes érettségüket a növényen hagyva is elérik. Pl. paradicsom, őszibarack

**UTÓÉRŐ TERMÉKEK:**A növények nem érlelhetők be teljesen, de a tárolás során fogyasztásra éretté válnak.

### 7. feladat

A bolti gyakorlati munkahelyen elkészített feljegyzések alapján a kérdés írásban történő megválaszolása.

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Sorolja fel a zöldség- és gyümölcsárúk forgalmazásának alapkövetelményeit!

---

---

---

---

---

### 2. feladat

Írja le, hogy miért fontos ismernie a minőségi áruátvétellel megbízott dolgozónak a zöldség- és gyümölcsárúk árutulajdonságait?

---

---

---

---

---

### 3. feladat

Válassza ki az igaz állítást! És mit csináljon vele? Karikázzon? Írja le valahová, stb....

- a.) Az ételkészítésre vonatkozó információkat csak a csomagoláson lehet feltüntetni.
- b.) Az ételkészítésre vonatkozó információ lehet szöveg vagy ábra.
- c.) Az ételkészítésre vonatkozó információ nem szerepelhet az árukísérő dokumentumon.

---

---

---

---

---

**4. feladat**

Határozza meg, hogy milyen optimális tárolási körülményeket kell biztosítani a következő zöldségárúknak! Mennyi ideig tárolható a termék az optimális körülmények között minőségromlás nélkül?

BURGONYA: \_\_\_\_\_  
FEJES KÁPOSZTA: \_\_\_\_\_  
SÁRGARÉPA: \_\_\_\_\_  
VÖRÖSHAGYMA: \_\_\_\_\_  
UBORKA: \_\_\_\_\_  
ZÖLDBORSÓ: \_\_\_\_\_  
FEJES SALÁTA: \_\_\_\_\_  
GOMBA: \_\_\_\_\_

**5. feladat**

Határozza meg, hogy milyen optimális tárolási körülményeket kell biztosítani a következő gyümölcsárúknak! Mennyi ideig tárolható a termék az optimális körülmények között minőségromlás nélkül?

ALMA: \_\_\_\_\_  
ŐSZIBARACK: \_\_\_\_\_  
SZŐLŐ: \_\_\_\_\_  
MÁLNA: \_\_\_\_\_  
GÖRÖGDINNYE: \_\_\_\_\_  
CITROM: \_\_\_\_\_  
BANÁN: \_\_\_\_\_  
ANANÁSZ: \_\_\_\_\_

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

- Biztonság
- Higiénia
- Magas élvezeti érték
- Eredetjelölés
- Jogszabályok betartása

### 2. feladat

Az áru átvétele az élelmiszer-kereskedelmi tevékenység egyik kritikus lépése, hiszen utána már az átvevő fél a felelős az átvett áruért.

### 3. feladat

b.)

### 4. feladat

megnevezés	Hőmérséklet °C	Relatív páratartalom %	Eltarthatósági idő
BURGONYA	4 – 7	85 – 90	28 – 32 hét
FEJESKÁPOSZTA	0 – 4,5	90 – 95	24 – 26 hét
SÁRGARÉPA	- 1 – + 1	85 – 90	20 – 24 hét
VÖRÖSHAGYMA	0 – 4,5	70 – 75	30 – 32 hét
UBORKA	8 – 12	90 – 95	2 hét
ZÖLDBORSÓ	-1 .....+ 1	85 – 90	1 hét
FEJES SALÁTA	-1 .....+ 1	90 – 95	1 – 2 hét
GOMBA	-1 .....+ 1	90 – 95	1 hét

### 5. feladat

megnevezés	Hőmérséklet °C	Relatív páratartalom %	Eltarthatósági idő
ALMA	0 – 4	90 – 92	3 – 8 hónap
ŐSZIBARACK	-1 .... 0	85 – 90	10 – 42 hónap
SZŐLŐ	0 – 4	90 – 95	60 – 90 nap



## A ZÖLDSÉG-ÉS GYÜMÖLCSÁRUK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

<b>MÁLNA</b>	<b>0,5 - 5</b>	<b>80 - 90</b>	<b>2 nap</b>
<b>GÖRÖGDINNYE</b>	<b>4 - 7</b>	<b>85 - 90</b>	<b>1 - 2 hét</b>
<b>CITROM</b>	<b>8 - 15</b>	<b>90</b>	<b>1 - 3 hónap</b>
<b>BANÁN ( ZÖLD )</b>	<b>11,5 - 14, 5</b>	<b>90 - 95</b>	<b>10 - 20 nap</b>
<b>BANÁN ( ÉRETT )</b>	<b>13 - 16</b>	<b>85 - 90</b>	<b>5 - 10 nap</b>
<b>ANANÁSZ ( ZÖLD )</b>	<b>10</b>	<b>90</b>	<b>12 - 24 nap</b>
<b>ANANÁSZ ( ÉRETT )</b>	<b>7 - 10</b>	<b>90</b>	<b>12 - 24 nap</b>

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

Dr. Bíró Géza – Dr. Bíró György: Élelmiszerbiztonság, táplálkozásegészségügy, 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

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

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

A(z) 0007-06 modul 006-os 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:  
16 óra

MUNKANYELV

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