



Sabján László

A tej, tejkészítmények és
tejtermékek minőségi átvétele és
megfelelő tárolása



A követelménymodul megnevezése:

Élelmiszerek és vegyiárúk forgalmazása

A követelménymodul száma: 0007-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-007-30



TEJ, TEJKÉSZÍTMÉNYEK ÉS TEJTERMÉKEK MÍNŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS TÁROLÁSA

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Vásárlóként nagyon bosszant ha valamelyik üzlet hűtőpultjában szemmel láthatólag hibás tejterméket fedezek fel. Ilyen például a "puffadt" megemelkedett csomagolású krémtúró vagy az előrecsomagolt darabolt sajt, amely egy teniszlabdához hasonlít a csomagolásban felhalmozódott gáztól. Emellett csak a csomagolás felbontása után érzékelhető íz, szag, állományhibák is felléphetnek egyébként külsőleg hibátlannak látszó termékeknél.

Mit gondolnak, mi okozhatja ezt, és hogyan lehet megelőzni? Természetesen az üzlet munkatársainak naponkénti ellenőrzéssel legalább a szemmel láthatóan hibás termékeket el kell távolítani. De ez csak utólagos védekezés. Nézzük meg a megelőzés lehetőségeit. Előtte tisztázzuk a tej, tejkészítmények, tejtermékek fogalmát.

Fogyasztási tejek, tejkonzervek, tejkészítmények, tejtermékek.

Fogyasztási tejek a hamisítatlan, friss tehéntejből tisztítás, pasztörözés, hűtés és a zsírtartalom beállítása után előállított terméket nevezünk. Csomagolás történhet műanyag zacskóba, pohárba, flakonba, papírdobozba.

Tejkonzervek olyan élelmiszer-készítmények, amelyek a tej tápanyagait eredeti arányban tartalmazzák, és hűtés nélkül is hosszabb ideig eltarthatók. A tejkonzervek közé sorolható az **ultrapasztörözött tej/UHT/**, a **sűrített tej**, **tejpor**. (A tejkonzerv fogalmat csak a kereskedelem használja)

Tejkészítmények olyan többé-kevésbé folyékony halmazállapotú élelmiszerek, amelyeknek az összetétele a tejhez viszonyítva nem változott meg lényegesen. Három csoportjukat különböztetjük meg. Ezek

1. Édesített tejkészítmények: kakaós tej, tejitalok, pudingok
2. Savanyított tejkészítmények/ joghurt, kefir/
3. Dúsított zsírtartalmú készítmények/ habtejszín, kávétejszín, tejföl

Tejtermékek

A tejtermékek olyan-többé-kevésbé szilárd halmaz állapotú-tejből készült élelmiszerek, amelyekben a tej egy vagy több összetevője erősen feldúsított állapotban található :vaj, túró, különböző sajtok stb.

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A tárolás szempontjából is a tejtermékeket különböző csoportokra lehet osztani, az egyes csoportokat más és más hőmérsékleten kell tárolni. Alapvető feladat a gyártás után, hogy a szállítás és tárolás során az úgynevezett "hűtlánc" ne szakadjon meg, vagyis az adott termék az előírt tárolási hőmérséklet fölé ne melegedjen fel.

Miért kell megakadályozni a tejtermékek felmelegedését? Azért, hogy a bennük lévő, a hőkezelést esetlegesen túlélő baktériumok, valamint a tejtermékhez kultúráként hozzáadott tejsavbaktériumok túlzott mértékben ne tudjanak elszaporodni, és az esetfelvetésben említett krémtúró , vagy a sajtpuffadását ne tudják előidézni. A puffadás mellett, illetve anélkül is- íz, állomány, szaghibák is keletkezhetnek, amelyek csökkentik a tejtermékek élvezeti, és tápértékét, súlyosabb esetekben betegséget is okozhatnak.

Ugyancsak fennállhat a tejtermékek romlásának veszélye ha a tejtermék minőség megőrzési ideje, vagy fogyaszthatósági határideje (a szavatosság)/ lejár, ugyanis a baktériumok a minőség megőrzési időn túl, még hűtött állapotban is el tudnak szaporodni.

Hogyan tudom megállapítani, hogy megfelelő-e a minőség megőrzési időtartam, vagy a fogyaszthatósági határidő?

A lejárat évét, hónapját, napját feltüntetik a gyártók a termékeken. De vigyázat! **Külföldi** eredetű termékeken lehet a **jelölés fordított sorrendű**: először van a nap, majd a hónap, végül az év feltüntetve. Emellett egyéb adatok is lehetnek számokkal feltüntetve, mint például műszakszám, vagy a gyártási szám, ezért fontos a pontos megfigyelés.

A **minőség megőrzési időtartam** értékelése a vevő és a forgalmazó szempontjából alapvetően ugyanaz: minél hosszabb legyen, de alapvetően a vevő azt figyeli, nem járt-e le, a forgalmazó-kereskedő emellett az időtartam hosszát is figyelembe veszi. Ezt az időtartamot a szállítási szerződésekben általában kikötik: a "boltok" nem szeretik, ha a minőség megőrzési időtartam náluk jár le, mert ez veszteséget okoz. Ezért fordul elő többször, hogy valamelyik terméket akciózzák, vagyis a "lejárat időn belül" olcsóbban adják, hogy a készlettől a minőség megőrzési időn belül "megszabaduljanak".

Tej, tejkészítmények, tejtermékek csoportosítása hűtési igény szerint:

1. Frissfogyasztású/pasztörözött /termékek. Hűtőtárolás: 0–10 °C. Például tej, tejföl, kefir, joghurt.
2. Túró, túróféleségek körözött, krémtúrók, túróhabok: 5–10 °C. –on tárolhatók.
3. Sajtok. Tárolás +5 +12°C között .
4. Fagylaltok, jégkrémek –15°C–20°C között tárolhatók.
5. Ultrapasztörözött/UHT/ termékek: nem igényelnek hűtést. Például dobozos UHT tej, UHT ízesített tejszínek, tejszín +15, + 25 °C között tárolhatók.
6. Tejporok, savóporok +10+15°C között, a fagylaltporok +5+10°C között tárolhatók.
7. Vajak, vajkészítmények tárolása +5 és +10 °C között.
8. Hűtőházi vaj, savóvaj, ömlesztési sajtalapanyag tárolása –15 és –20 °C között.

A tej, tejszínkészítmények, tejtermékek minőségi átvétele, tárolása.

A minőségi átvétel során ellenőrizzük a beérkező szállítójármű rakodási területének és a termékek **hőmérsékletét**, és ha ez az adott termékekre jellemző hőmérséklettől **lényegesen eltér az átvételt megtagadjuk**, és értesítjük a szállítót is.

Ugyancsak ellenőrizzük a **fogyaszthatósági határidőt**, vagy a **minőség megőrzési időtartam hosszát**, az előírtnál rövidebb esetén **több megoldás is lehetséges:**

- az átvételt megtagadjuk, és értesítjük a szállítót, és az árut visszaküldjük.
- az átvétel során észlelve a problémát, értesítjük a szállítót, és a jó kereskedelmi kapcsolatra való tekintettel a rövidebb minőség megőrzési idő miatt az adott termék tételből árengedményes akciót indítunk, amelynek a költségeit a szállító viseli.

Ha a szállítónak nincs minőségbiztosítási rendszere, vagy ha van de a szállítási szerződésben nincs utalás rá , **az átvétel során** az adott termékekből mintákat veszünk, amelyeket megfelelő dokumentálás mellett külön helyiségben **alapvető vizsgálatoknak** vetjük alá:

- – érzékszervi vizsgálat: a termék íz, szag, szín, állomány vizsgálata.
- – hőfokvizsgálat hőmérővel, egyéb vizsgálatok.

A forgalmazó cég vizsgálati feltételeinek függvényében egyszerűbb **fizikai és kémiai vizsgálatokat** is elvégezhetünk: savfok, pH, sűrűség. Eszközök hiányában a helyi **élelmiszerellenőrző hatóság** /ÁNTSZ, Állategészségügyi és Élelmiszer Ellenőrző Állomás/segítségét is kérhetjük. Amennyiben a beszállító rendelkezik minőségbiztosítási rendszerrel, ekkor csak rendkívüli esetekben kell mintát venni/ alakváltozás, csomagolás sérülés, vevői reklamáció/ egyébként a minőség garantált.

A tejalapú termékek tárolását a hűtőraktárban, fagyasztó ládákban, az eladótérben hűtőpultokban, fagyasztószekrényekben, vagy normál teremhőmérsékleten/UHT termékek/ végezzük a **hűtési igény szerinti csoportosításnak megfelelően.**

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. Figyelje meg és sorolja fel az Ön által vásárolt tejtermékeken a tárolási hőmérséklettel, és a minőség megőrzési időtartammal kapcsolatos adatokat! Értékelje azokat fogyasztói és kereskedelmi szempontból! Végezhet önálló megfigyelést is a vásárlás közben az egyéb tejtermékek körében!

2. Jegyezze fel a gyakorlatok során a gyártott termékek tárolási hőmérséklete, és minőség megőrzési, vagy fogyaszthatósági határidővel kapcsolatos adatokat!

3. Vegyen részt egy tejalapú termékcsoporthoz/tej, tejkészítmény, tejtermék/mennyiségi és minőségi átvételében. Ellenőrizze a szállítólevélen szereplő adatokat a tényleges értékekkel összehasonlítva!

4. Az áruátvétel után hasonlítsa össze a szállítólevél és a szállítási szerződés adatait a tárolási hőmérséklet, a minőség megőrzési időtartam vonatkozásában!

5. A minőség megőrzési időtartam hossza jelentősen befolyásolja az értékesíthető mennyiséget a piac területének szempontjából. Keressen példákat azonos termékeknél több gyártó esetén a különböző idejű minőség megőrzési időtartamokra! Jegyezze fel az adatokat!

6. Tanulmányozza a "A termékek kiszállítása az üzemből" fejezetet a 701–705 oldalakon a Tejipari Kézikönyvből! / Mg. Kiadó, Bp. 1981 szerk.: Dr. Balatoni, Dr. Ketting/ Figyelje meg és értékelje a tejalapú termékek tárolási hőmérsékleteit, a félkész és késztermékek üzemi szállítást, a késztermékek nagykereskedelmi kiszállítását, és az áruterítésrendszerét. Készítsen egy rövid dolgozatot (esszét) a témakörrel, és ismertesse egy szakmai órán! Alkalmazza a feladatban szereplő fogalmakat, mint: tárolási hőmérsékletek, üzemek közötti szállítás, üzem és nagykereskedelmi raktárak közötti szállítás, áruterítés egy üzemből, vagy áruterítés egy nagykereskedelmi raktárból.

7. Keresse meg a keresőprogramban az Országos Fogyasztóvédelmi Egyesület honlapját, ezen belül az "Élelmiszerek, élelmiszerbiztonság" fejezet tejalapú termékekre vonatkozó előírásait értékelje, illetve jegyezze fel az irodalomjegyzékben megadott címről.

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1.FELADAT

Milyen paramétereket ellenőrizünk a "tejalapú" termékek minőségi átvétele során?

2.FELADAT

Milyen hőmérsékleten tároljuk a friss fogyasztású tejtermékeket?/pasztőrözött/

3.FELADAT

A vezetője közli Önnel hogy holnap egy dobozos tej szállítmány érkezik, vegye át és helyezze el a megfelelő tároló helyiségben. Az átvételnél mire kell különösen figyelni?

4.FELADAT

Trappista sajt szállítmány érkezett. A gyűjtő csomagolás kartondoboz. Az átvételi ellenőrzés során észleli, hogy egyes tételeknek eltér egymástól a minőség megőrzési időtartama. Milyen eljárást választ?

5.FELADAT

A nyári turistaszezonban megnövekedett a Tetra Pack UHT tej forgalma. A főnöke utánrendelt, és kéri hogy másnap vegye át. A szállítmányt német piacra szánták, a szállító nem érti a dobozokon feltüntetett számokat, és vitatkozik. Hogyan dönti el a vitát?

6. Feladat

Az egyik 1/4 kg-os félzsíros túró szállítmányból egy nagyobb tétel rövid fogyaszthatósági idővel rendelkezik a hűtő raktárban, aminek oka a keresletcsökkenés. Hogyan tudjuk a várható kárt csökkenteni, úgy hogy a fogyasztóvédelmi előírások se sérüljenek ?

7.Feladat

Az egyik dobozos fogyasztói tej/friss fogyasztású, pasztórozott/ szállítmányból származó, a hűtővitrinbe kihelyezett termékre egy vásárló panaszt tett a "savanykás íz" miatt. Mit tesz?

MEGOLDÁSOK

MUNKANYELV

1. Feladat

Az áruátvétel során a mennyiségi paraméterek mellett ellenőrizzük a szállító jármű, a szállított termék, és a raktár/hűtőraktár hőmérsékletét, és az átvett árut előírt tárolási hőmérsékletének megfelelő hőmérsékletű tárolóban helyezük el. Ellenőrizzük továbbá a fogyaszthatósági határidőt/minőség megőrzési időtartamot, a gyártó vagy a forgalmazó megnevezését.

2. Feladat

A pasztörözött tejtermékeket 0 és 10 °C között tároljuk.

3. Feladat

A "dobozos" tej kétféle lehet: frissfogyasztású, pasztörözött, amelyet 0 és 10 °C között kell tárolni, – UHT, vagyis tartós tej amely 15 és 20 °C között tárolható. Éppen ezért oda kell figyelni melyik változat érkezik, és ennek megfelelően kell betárolni.

4. Feladat

Külön kell válogatni az eltérő minőség megőrzési időtartamú tételeket, meg kell vizsgálni, hogy a legrövidebb idejűek is megfelelnek a szerződésben előírt időtartamnak. Ellenkező esetben jegyzőkönyvet kell felvenni.

5. Feladat

Felidézve a szakmai információtartalomban elmondottakat (illetőleg az eddigi német nyelvismeretet alkalmazva) a fordított dátumozást felismerve az UHT tejtétel átvételre kerül, amennyiben a szerződés szerint került dátumozásra.

6. Feladat

A rövidebb minőség megőrzési idejű tételt a vezetővel egyeztetve, árendedményes akció keretében értékesítik.

7.Feladat

A vevői reklamációt rugalmasan kell kezelni. A hibás terméket ki kell cserélni. Emellett a kérdéses tételt be kell azonosítani a fogyaszthatósági határidő, és a gyártási szám ill. gyártó vagy a forgalmazó adatai alapján. A beazonosított tételből mintát kell venni és párhuzamosan a szállítót értesíteni kell. Amennyiben az kéri, a fogyasztói tej savfokát (SH°) és pH-ját helyileg megméri, vagy az ismertett intézmények egyikével megvizsgálják. Ha a minták is kifogásoltak, az egész tételt az eladótérben kirakottak visszavételével együtt félre kell tenni, és a következő visszfuvarral vissza kell küldeni. Természetesen a részleges áruhiányt kerülendő, rendkívüli szállítást is kell kérni.

MUNKANYAG

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

– Dr. Balatoni Mihály és Dr. Ketting Ferenc Tejipari Kézikönyv. Mezőgazdasági Kiadó Budapest, 1981

Honlap: www.ofe.hu élelmiszerek, élelmiszerbiztonság

Somogyi Imre Tejipari technológia I-II./ ASZI Bp.1998/

AJÁNLOTT IRODALOM

– www.elelmezes.hu/szamok/07/12/17.htm (2010-03-16.)

A(z) 0007–06 modul 007–es szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

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

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:

14 óra

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