

Vincze Imréné

A gabonafélék, malomipari áruk, száraztészták, édesítőszer, édesipari áruk
koffeintartalmú élvezeti áruk, fűszerek, ételízesítők, állományjavítók alkoholmentes
és alkoholos italok, konzervek minőségi átvétele és megfelelő tárolása



A követelménymodul megnevezése:
Élelmiszerek és vegyiárak forgalmazása

A követelménymodul száma: 0007-06 A tartalomazonosító száma és célcsoportja: SzT-012-30



A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK,
ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK,
ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS
ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE
ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Ön egy élelmiszerbolt nehézáru és szárazáru raktárának dolgozója. Felel az áruféleségek, a malomipari termékek, száraztészták, édesipari áruk, édesítőszer, a fűszerek, ételízesítők, állományjavítók, az alkoholmentes és alkoholos italok, továbbá konzerváruk átvételéért, miután a raktáros a mennyiségi átvételt megejtette, Önnek a minőségi átvételt kell elvégeznie, és gondoskodnia kell az áruk megfelelő tárolásáról, minőségmegővő raktározásáról.

Sorolja fel azokat a feladatokat, amelyek a munkakörében előírt áruféleségek minőségi átvételekor el kell végeznie, a minőségügyi átvétel általános és termékcsoporthoz jellemző kötelezettségeit, az előírt dokumentációs munkát és a tárolás és raktározás általános és termékcsoporthoz specifikus feladatait, feltételeit.

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A vizsgált termékcsoporthoz a minőségvédelem az áruátvétel, a raktározás, a megfelelő tárolás során az elsődleges szempont. Túlnyomó többsége csomagolt, hosszabb minőségmegőrzési idejű termék.

A külső környezeti hatásoktól kell megvédeni az árut. A szállítás, tárolás és raktározás során fokozottan kell figyelni az áruvédelemre, a különböző behatások megakadályozására. Az árut meg kell védeni az alábbi behatásoktól, külső tényezőktől:

- Mechanikus igénybevétel, károsodás
- Állat és növényi kártevők okozta minőségromlás
- Klimatikus tényezők káros hatása
 - Hőmérséklet
 - Páratartalom
 - Levegőszennyeződés

Be kell tartani az alábbi követelményeket

- Áruátvétel során az élelmiszer vagy az élelmiszert tartalmazó szállítóedény közvetlenül földön történő mozgatása tilos. Árumozgató segédeszközt kell használni, melyeknek tárolásáról, tisztításáról és fertőtlenítéséről gondoskodni kell. Kivételt képeznek a földön való tárolás esetében a palackozott italok.
- Raktározás során a különböző árucsoportba tartozó élelmiszereket és egyéb termékeket egymástól elkülönítetten szakosítva úgy kell a raktárban elhelyezni, hogy a tárolt termékek egymást ne károsítsák, ne szennyezzék, minőségromlást ne okozzanak, megközelíthetők, ellenőrizhetők és könnyen kitarolhatók legyenek.
- A fogyaszthatósági, minőségmegőrzési időtartamokat figyelemmel kell kísérni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt fogyaszthatósági idejű, lejárt minőségmegőrzési idejű terméket az egyéb forgalmazásra kerülő áruktól teljesen elkülönítetten kell tárolni és feltűnő, forgalmazást tiltó jelöléssel ellátni.
- A minőségmegőrvés szempontjából fontos a HACCP előírásainak betartása.

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

- A minőségi átvételt minden áruféleségnél megelőzi a mennyiségi átvétel:
 - Mennyiség ellenőrzése, hogy megegyezik-e a szállítólevélen vagy számlán feltüntetett mennyiséggel (darabszámlálás vagy tömegmérés).
 - Az árusítás helyén a forgalmazásra átvett élelmiszerek származási helyét és a szállító pontos megnevezését hitelt érdemlő bizonylattal kell igazolni.

- Minőségi átvételnek kell követnie minden esetben a mennyiségi átvételt, amelyet a HACCP Kézikönyv előírásainak megfelelően dokumentálni kell. A szállított áru minőségi vizsgálatát többnyire szűrőpróbaszerűen kell elvégezni. Amennyiben a reprezentatív mintánál hibát észlel, akkor célszerű a teljeskörű minőségvizsgálatot elvégezni, és a szállító partner felé a kifogást jelezni és a kifogásolást megejteni. A minőségi átvétel lépései:
 - Gyűjtőcsomagolás sértetlenségének ellenőrzése.
 - A csomagoláson szereplő adatok összehasonlítása a kísérő okmányon szereplő adatokkal.
 - Minőségmegőrzési, eltarthatósági idő vizsgálata (az áru átvételkor a lejáratú időnek kevesebb, mint 1/3-a telhet el).
 - Csomagolatlan és csomagolt termékeken egyaránt szemrevételezéssel meg kell vizsgálni, hogy nem szenvedett-e a termék fizikai károsodást, illetve nincs-e fertőzésre, romlásra utaló jel.
 - Érzékszervi ellenőrzés (íz, illat állag), valamint a az árura vonatkozó szabvány vagy az Élelmiszer Könyv minőségi direktívájának figyelembe vétele mellett.¹

1. Gabonafélék, malomipari termékek

- **Gabonafélék fogalma, jellemzői, csoportosítása**

Élelmezési célra a gabonafélék szemtermését használják fel. A gabonamagvak fehérjét, szénhidrátot, zsírt, vitamint, ásványi anyagokat, rostanyagokat tartalmaznak.

Gabonafélék: búza, rozs, tritikále (búza-rozs keresztezéséből), durumbúza, zab, rizs, kukorica, árpa, köles, cirok, hajdina.

 - *A gabonaszem szerkezete:*
 - Héj (vitaminokat, ásványi anyagokat, emészthetetlen rostanyagokat tartalmaz).
 - Magbelső (keményítőben, fehérjében gazdag, a lisztek fő alkotóésze)
 - Csíra (vitaminokban és ásványi anyagokban gazdag)
- **Malomipari termékek fogalma, jellemzői, csoportosítás**

A malomipari termékek típusait, minőségi és tisztasági követelményeit a Magyar Élelmiszerkönyv 2-61. számú irányelv Malomipari termékek 3. kiadás 2007. tartalmazza

 - Az ipari feldolgozással előállított lisztesárukat cereáliáknak nevezzük. A malomipari termékek gabonafélékből őrléssel, hántolással, puffasztással, pelyhesítéssel előállított termékek.

¹ Kunvári Enikő – Rozonics Angéla: Kereskedelmi ismeretek a modulrendszerű képzéshez 78. oldal

◦ *Őrléssel készült termékek*

A lisztfajtákat malmi őrlési eljárással állítják elő. Az őrlési folyamat célja általában a magbelső és a héjrész különválasztása, ehhez az aprító és osztályozó műveleteket meghatározott sorrendben alkalmazzák. A különböző hamujú és szemcseméretű őrleménytípusokat az őrlés során keletkező frakciók megfelelő arányú keverésével állítják elő. A nagyobb héjtartalmú őrlemények (Graham-búzaliszt, teljes kiőrlésű búzaliszt) és az étkezési búzákorpák gyártásakor nagyobb tisztító hatást eredményező technológiát alkalmaznak.²

◆ Lisztfajták és típusok:

➤ Búzaőrlemények

- Finomliszt BL-55
- Fehér kenyérliszt BL-80
- Félfehér kenyérliszt BL-112
- Étkezési búzadara AD
- Rétesliszt BFF-55
- Graham liszt GL-200
- Étkezési búzákorpák

➤ Rozsőrlemények

- Fehér rozsliszt (rozsláng) RL-60
- Világos rozsliszt (RL-90)
- Sötét rozsliszt (RL-125)
- Teljes kiőrlésű rozsliszt (RL-190)

➤ Egyéb, különleges őrlemények

- Kukoricaliszt
- Kukoricadara
- Szójaőrlemények
- Rizsőrlemények
- Glutin liszt

➤ A lisztek jelölése: BL = búzaliszt, RL = rozsliszt, pl. 55,60,80,90, 112, = a liszt hamutartalma szárazanyag-tartalomra vonatkoztatva (0,55%; 0,6%; 0,8 %; stb.)³

◦ *Hántolással készült termékek*

A gabonaszemről eltávolítják a külső héjrészt, úgy, hogy a magbelső épen maradjon. Pl. rizs (barnarizs, fényezetlen, fényezett, előfőzött), árpagyöngy

◦ *Puffasztással készült termékek*

Nagy hőmérsékletű és nyomású zárt térből a túlhevített gőzzel átitatott gabonaszemek a szabad térbe jutva eredeti térfogatuk többszörösére nőnek (búza, rizs, stb.)

² Magyar Élelmiszertankönyv 2-61. számú irányelv Malomipari termékek 3. kiadás 2007

³ Sütőipari technológia I. 190 .oldal

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

- *Pelyhesítéssel készült termékek*
A gabonaszemet hántolják, majd hengerpárok között szétnyomják és szárítják, így könnyebben emészthető terméket nyernek (búza, rizs, zab, kukorica, stb.)
- **Az áruátvétel szempontjai**
 - *Minőségi átvétel*
 - Csomagolás épségének ellenőrzése
 - ◆ A csomagolás épségének vizsgálata, amennyiben sérülés észlelhető a szállítmány átvételét meg kell tagadni
 - ◆ Jelölés ellenőrzése
A hatályos jogszabályokban előírtak szerint.
 - ◆ Minőségmegőrzési idő vizsgálata
 - ◆ Gyűjtőcsomagolás
 - ◆ Fogyasztói csomagolás
 - Minőségi követelmények
 - ◆ Külső megjelenés
Az őrlemények a típusnak megfelelő színűek, szemcseméretűek és korpázottságúak, az egyéb termékek a termékre jellemző alakúak, megjelenésűek.
 - ◆ Érzékszervi tulajdonságok
Az malomipari termékek szaga és íze a termékre jellemző, minden kedvezőtlen, idegen szagtól és íztől mentes. A termék csomómentes, nem összetapadó.
 - ◆ Tisztasági követelmények
A malomipari termékek mérgező gyommagvak őrleménye, valamint állati kártevők és maradványaik ne forduljanak elő.
- **Tárolás**
 - A malomipari termékeket száraz, hűvös, szellős helyen kell tárolni, a raktár padozatától 10 cm-re, faltól legalább 30 cm-re. A malomipari termékek nagy felülettel rendelkeznek, higroszkóposak, a nedvesség felvételére hajlamosak. A tárolóhely hőmérséklete 10–20 °C között legyen, a relatív páratartalom legfeljebb 65 %. A raktárhelyiség tiszta, idegen szagtól mentes legyen. Más termékektől elkülönítetten kell tárolni. A magas hőmérsékletű, magas páratartalmú raktárhelyiségben csomósodhatnak, dohosodás, penészedés következhet be. A tárolóhely tiszta legyen, állati kártevőtől mentes.

2. Szárzleszták

- **A szárzlesztáa meghatározása**
 - A tésztaipari termékek búzalisztból, vízzel készülnek tojás hozzáadásával vagy anélkül. A tojástartalom azt jelenti, hogy a tészta lisztkilogrammonként mennyi tojást tartalmaz. Lehet ízesített és színezett tészta (paradicsomos, spenótos), töltelékes tészta (gombával, hússal, sajttal, zöldségekkel)

– **A száraztészták csoportosítása, fajtái**

- *Tojástartalom szerint:*
 - A felhasznált tojás mennyisége alapján megkülönböztetünk 2-4-6-8 tojásos száraztésztát.
 - Tojás nélküli tészta, általában durum lisztből készül. Jó minőségű tészta lisztből, fejlett gépi technológiával is készülhet jó minőségű tojás nélküli tészta, a szín biztosításához itt természetes színezéket, karotint alkalmaznak. Különleges tészta a rizslisztből készült üvegtészta
- *Gyártás szerint*
 - Üzemi körülmények között készült
 - Házi jelleggel készült
- *Alak szerint*
 - Szálasáru (cérnametélt, spagetti, csőtészta)
 - Aprótészta (csiga, kagyló, kockatészta, rövidmetélt, tarhonya, stb.)
- *Felhasználás szerint*
 - Levesbetétek (cérnametélt, eperlevél, betűtészta, stb.)
 - Körettészták (széles metélt, szarvacska, penne, kagyló, stb.)

– **Az áruátvétel szempontjai**

- *Minőségi átvétel*
 - Csomagolás épségének ellenőrzés, sérülékeny áru, így fokozottan kell az átvételnél figyelemmel kísérni, hogy szállítás során a termék nem károsodott-e.
 - Érzékszervi minőségi átvételnél: állag, szín, íz, szag vizsgálat, nem érezhető idegen, íz, illat, színe a tojástartalomnak megfelel, törmeléket nem tartalmaz.

– **Tárolás**

Száraz, hűvös raktárhelyiségben, elsősorban a mechanikai sérülésektől kell védeni. Gyűjtőcsomagolásban, kartonban, raklapon, faltól legalább 30 cm távolságban, olyan magasságban, hogy a tészta ne sérüljön, egyedi csomagolásban (1,00–0,5–0,25 kg) állványon, polcokon kell tárolni, elkülönítetten, tiszta, állati kártevőktől mentes helyen.

– **Minőséghibák:**

- Hajszáltrepedések (főzés során a tészta szétesik)
- Idegen, íz szag
- Mechanikai sérülés, a tészta törött, sok törmeléket tartalmaz.

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA



1. ábra Száraztészta tárolása

3. Édesipari áruk, édesítőszer

– Édesipari termékek csoportosítása

- Édesítőszer fajtái, összetételük, élettani hatásuk szerint
 - Csoportosításuk:
 - ◆ Természetes édesítőszer
 - *Cukor* (nádcukor, répacukor, gyümölcscukor)
Leggyakoribb a répacukor, fajtái: kristálycukor, porcukor, kockacukor, barnacukor

A megfelelő minőségű cukor sárgás–fehér színű, egyenletes szemcséjű, édes ízű, idegen íztől, szagtól mentes, vízben maradék nélkül oldódik. Tárolása során csomósodásra hajlamos, száraz, szellős, tiszta, állati kártevőktől mentes helyen kell tárolni, raklapokon vagy polcokon.

- *Méz*
 - Egyik legértékesebb táplálékunk, gyógyító hatása már ősidő óta ismert
 - A méhek által a virágok nektárjából összegyűjtött, besűrűsödött, mézzé érlelt cukortartalmú anyag. Magas és értékes ásványi anyag és vitamintartalmú. Színét, ízét, aromáját a gyűjtött virág illetve növény határozza meg. Ismert még a lépes méz.
 - Egyéb méhészeti áruk a virágpor, méhviasz, propolisz.
- ◆ *Mesterséges édesítőszer*ek (szacharin, aszpartam, ciklamát)
 - Szintetikus úton előállított, édes ízű vegyületek, cukorbeteg, diétázók részére készülnek. Folyékony állapotban, tablettázva vagy granulátum formájában hozzák forgalomba.
 - Tárolásuk száraz hűvös helyen, elkülönítetten a többi terméktől. A diétás termékeknél előírás, hogy raktározás és az üzletterben való kihelyezés is elkülönítetten történjen.
- ◆ *Cukorpótló szerek* (szorbit), lassú felszívódása miatt a cukorbeteg is fogyaszthatják
- Édesipari áruk
 - Jelentős táp- és élvezeti értékű, általában a főétkezésem kívül fogyasztott termékek
 - *Kakaópor*
 - ◆ A kakaópor a pörkölt kakaóbab őrleményéből készül, a kakaómasszából történő zsiradék (kakaóvaj) kivonása után a kakaópogácsa porrá őrlésével. Alkaloidja a teobromin, amely a koffeinhez hasonlóan élénkítő, értágító hatású.
A jó minőségű kakaó vörösesbarna, aromás. Értékcsökkent, ha fakó és jellegtelen ízű, minőséghibás az avas, szappan ízű termék.
 - *Csokoládé*
 - ◆ Kakaómasszából, kakaóvajból, cukorból és járulékos anyagokból (pl. tejpor, mogyoró, mazsola, stb.) készül. Minőségét a kakaótartalma határozza meg.
 - Fajtái: étcsokoládé, tejcsokoládé, fehér csokoládé, töltött csokoládék, dúsított csokoládék, tortabevonó, diabetikus csokoládé.
 - Alak szerint: táblás, töltött, töltetlen, üreges (mikulás, nyúl)

- A jó minőségű csokoládé fényes felületű, állománya egynemű, kagylósan törik, alakja szabályos, sérülésmentes. Értékcsökkent a kiszürkült felületű csokoládé, amelyet a felületén történő kakaóvaj kiválás okoz, általában helytelen tárolás következménye. Súlyos hiba az avas íz.
 - ◆ A nugátok olajos magvakból, cukorból, zsiradékból és kakaóból készülnek. A jó minőségű termék állománya egynemű, sima, minőséghiba, ha túl kemény, vagy avas, szappanos ízű.
 - *Cukorkák*
 - ◆ Fő alkotórésze a cukor (50–98%) és a járulékos anyagok
 - ◆ Fajtái: keménycukorkák (töltetlen és töltött cukorkák, selyemcukorkák), puhacukorkák (zselé, gumicukor), fondant készítmények (szaloncukor), drázsécukorkák (francia drázsé), alkohollal töltött cukorkák, grillázs termékek, hengerelt cukorkák (marcipán és marcipán jellegű termékek)
 - ◆ A jó minőségű cukorka ép szemű, állománya, íze, illata a termék jellegének megfelelő, amely a színével összhangban van. Értékcsökkenést okoz, ha sérült, deformált alakú, íze jellegtelen, vagy egyenlőtlen elosztású, jellegtelen vagy túl erős ízű, színű.
 - *Édesipari lisztesárúk*
 - ◆ Harminc napnál hosszabb minőség megőrzési idejű, különböző összetételű (zsiradékot, járulékos anyagot, töltelék) tartalmazhat. Anyagösszetételük, különböző gyártástechnológiájuk alapján csoportosítjuk:
 - Kekszek
 - Ostyák
 - Piskóták
 - Mézes sütemények
 - Teasütemények (édes, sós)
 - *Rágógumik*
 - ◆ Vízben oldhatatlan, rágható állományú gumianyagból, cukorból vagy mesterséges édesítőszerből, színező és ízesítőanyagokból készült termék.
- **A áruátvétel**
- Minőségi átvétel
 - A csomagolás épségének ellenőrzése
 - Érzékszervi vizsgálatok (íz, illat, állomány)
- **Tárolás**

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

- Raklapokon, polcokon, elkülönítetten, a termék jellegének megfelelő módon. Száraz, szellős helyen, igen érzékenyek a szagokra, így a taktárban és az eladótérben egyaránt ügyelni kell a tiszta, szagmentes légtérre. ⁴



2. ábra Édesipari áruk (csokoládék, cukorkák)

4. Koffeintartalmú élvezeti áruk

Az élvezeti áruk nem tápanyagtartalmuk, hanem élvezeti értékük és a szervezetre gyakorolt élénkítő hatása miatt fogyasztják. A koffein értágító hatású, a központi idegrendszerre hat, serkenti a szívműködést, emeli a vérnyomást, a fizikai és szellemi tevékenység nő. Nagy mennyiségben fogyasztva egészségkárosodást okoz.

– A koffeintartalmú áruk fajtái

- *Kávé*
 - A kávé a kávécserje magja, a zöld kávébabot pörkölik 100–200 C-on, az íz és zamanyagok akkor alakulnak ki. Alkaloidja a koffeint. A kávéfajta és a pörkölési technológia nagymértékben befolyásolja a kávé minőségét.
 - Kávé típusok:
 - ◆ Nyers kávé (zöld kávé)

⁴ Dr. Buzás Gizella: Szakáruismeret Élelmiszerek és vegyi áruk 105–129. oldal

- ◆ Forgalomba kerülhet pörkölt szemes kávéként, de leggyakrabban őrölt kávéként. Lényeges a kávé csomagolóanyagának megválasztása, amely megvédi a minőségét, aromazáró csomagolás, amely növeli a minőségmegőrzési idejét (műanyag filmmel bevont rétegelt alumínium fóliába vákuum csomagolási technikával)
- ◆ Kávékivonatok (pl. neszkávé)
 - Porlasztásos eljárással készült (pörkölt kávéból vizes extraktum készül, előbb filmbepárlón, majd porlasztásos eljárással porítják.
 - Liofilizált kávé, a pörkölt kávéból készült extraktumot fagyasztva, vákuumban szárítják.
- ◆ Pótkávé
 - Ebbe a csoportba tartozik, de nem tartalmaz koffeint, alapanyaga leggyakrabban a pörkölt árpa, lehet még a pörkölt cikória gyökere.
 - A megfelelő minőségű kávé aromás, egyenletesen pörkölt, kávéfajtára jellemző ízű, illatú. Minőségi hiba, ha túl vagy nincs eléggé pörköltve, magas (4%) feletti a víztartalma, csomagolása nem megfelelő.
- *Tea*
 - A teacerje szárított fiatal levele. Koffeintartalma (thein) 1–4,5%. Megkülönböztetjük a teákat származási helyük szerint is ((pl. kínai, indiai, ceyloni, stb.)
 - Teafajták
 - ◆ Fekete tea
 - ◆ Zöld tea
 - ◆ Vörös tea
 - ◆ Sárga tea
 - ◆ Fehér tea
 - Csomagolás szerint:
 - ◆ Papírcsomagokban (aromazáró)
 - ◆ Filteres
 - ◆ Fémdobozban
 - A jó minőségű tea jó élvezeti értékű, hossz szálú, egyenletes sodratú. Minőséghiba, ha sok törmeléket tartalmaz, dohos, penészes
- **Az áruátvétel szempontjai**
 - Minőségi árvétel
 - A csomagolás épségének ellenőrzése
 - Érzékszervi vizsgálat (íz, illat, törmeléktartalom,
- **Tárolás**
 - Optimális tárolási hőmérséklet maximum 25 °C, a levegő páratartalma 40%.

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

A tea napfény és nedvesség, idegen szagok hatására kedvezőtlen elváltozásokat szenvedhet, ezért fontos a megfelelő csomagolóanyag megválasztása, illetve az ideális tárolási körülmények biztosítása.⁵



3. ábra Pörkölt kávék, nescafék

5. Fűszerek, ételízesítők, állományjavítók

A fűszerek tulajdonságait a bennük levő hatóanyagok határozzák meg. Illóolajok, gyanták, balzsamok, alkaloidok, cserzőanyagok, festékanyagok, szerves savak, keserűanyagok, vitaminok, ásványi anyagok. Kedvező kémiai összetételüknél fogva kellemes ízt, illatot adnak ételeinknek, fokozzák az emésztőnedvek elválasztását, kívánatosá teszik számunkra. Nem tartoznak az alapvető tápanyagok közé, de mégis nagy jelentőségűek.

– Csoportosításuk:

- *Hazai fűszerek:* fűszerpaprika, kömény, koriander borókabogyó, ánizs, mustármag, majoranna
- *Külföldi fűszerek:* bors, szegfűbors, vanília (rúd), szerecsendió, babérlevél, szegfűszeg, sáfrány, fahéj, gyömbér
- *A fűszernövény részei szerint:*

⁵ Dr. Búzásné Gizella: Szakáruismeret Élelmiszer és vegyi áruk 311. oldal

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

- Termékek, magok (fűszerpaprika, bors, vanília, szegfűbors, ánizs, kömény, koriander, mustármag, szerecsendió)
- Levelek, füvek (majoranna, babérlevél)
- Virágok, virágrészek (szegfűszeg, sáfrány, levendula,)
- Gyökérrészek (gyömbér, lestyán, kurkuma)
- *Fűszerpótlók* (pl. vaníliás cukor, citrompótló)
- *Fűszerkeverékek*: különféle hazai és külföldi fűszerek őrlésével és meghatározott arányú keverésével előállított különleges ízhatású készítmények. A felhasználás céljától függően állítják össze (pl. grill, pecsenye, magyaros, olasz, kínai, szárnyas, saláta, stb.)
- **Csomagolásuk**: aromazáró, általában polietilénnel és alufóliával kasírozott papír vagy pergamenpapír.
- **Ételízesítők**
 - Konyhasó
 - Ételecet 5, 10 és 20%-os töménységű, a hagyományos étteleceten túl ismert még az almaeset, borecet, tárkony éttelecet, továbbá különböző fűszerekkel ízesített ecetek.
- **Összetett ízesítők**: Konzervipari termékek, amelyek többféle ízesítő, színező hatású anyagok felhasználásával készülnek (Vegeta, Delikát, Piros arany, gulyáskrém, pizzakrém, ketchup, zöldségkrémek, mustárok, majonéz, salátaöntetek, szójaszós, aromák).
- **Állományjavítók**
 - Élesztő
 - Sütőpor
 - Szalalkáli
 - Szódabikarbóna
 - Zselésítő anyagok – zselatin, pektin, agar-agar
- **Az áruk minőségi átvétele**

Színe, illata, íze a termékre jellemző legyen, külső megjelenése, aprítottsága, őrlési finomsága, tisztasága megfelelő. Értékcsökkentő tulajdonsága a jellegtelen, íz, illat, szín, megengedettnél nagyobb törmeléktartalom, szennyezőanyagot tartalmaz, penészes, dohos vagy molyos.⁶
- **Tárolás**
 - 4–20 °C-on, 70–75% páratartalmú, száraz, tiszta, napfénytől védett helyen kell tárolni, más élelmiszerektől elkülönítve. A nem megfelelő tárolás a jellegzetes, erős illatú, ízű fűszerek átvehetik egymás illatát, ízét, illetve károsodást okozhatnak más élelmiszerek esetében is. Csomagolva kerülnek forgalomba, amelynek feladata védeni a szennyeződésektől, napfénytől, kártevőktől, idegen szagoktól.
 - Minőségmegőrzési idejük változó, 6 hónaptól 2 évig terjed.

⁶ Dr. Búzásné Gizella: Szakáruismeret Élelmiszer és vegyi áruk 329 oldal

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

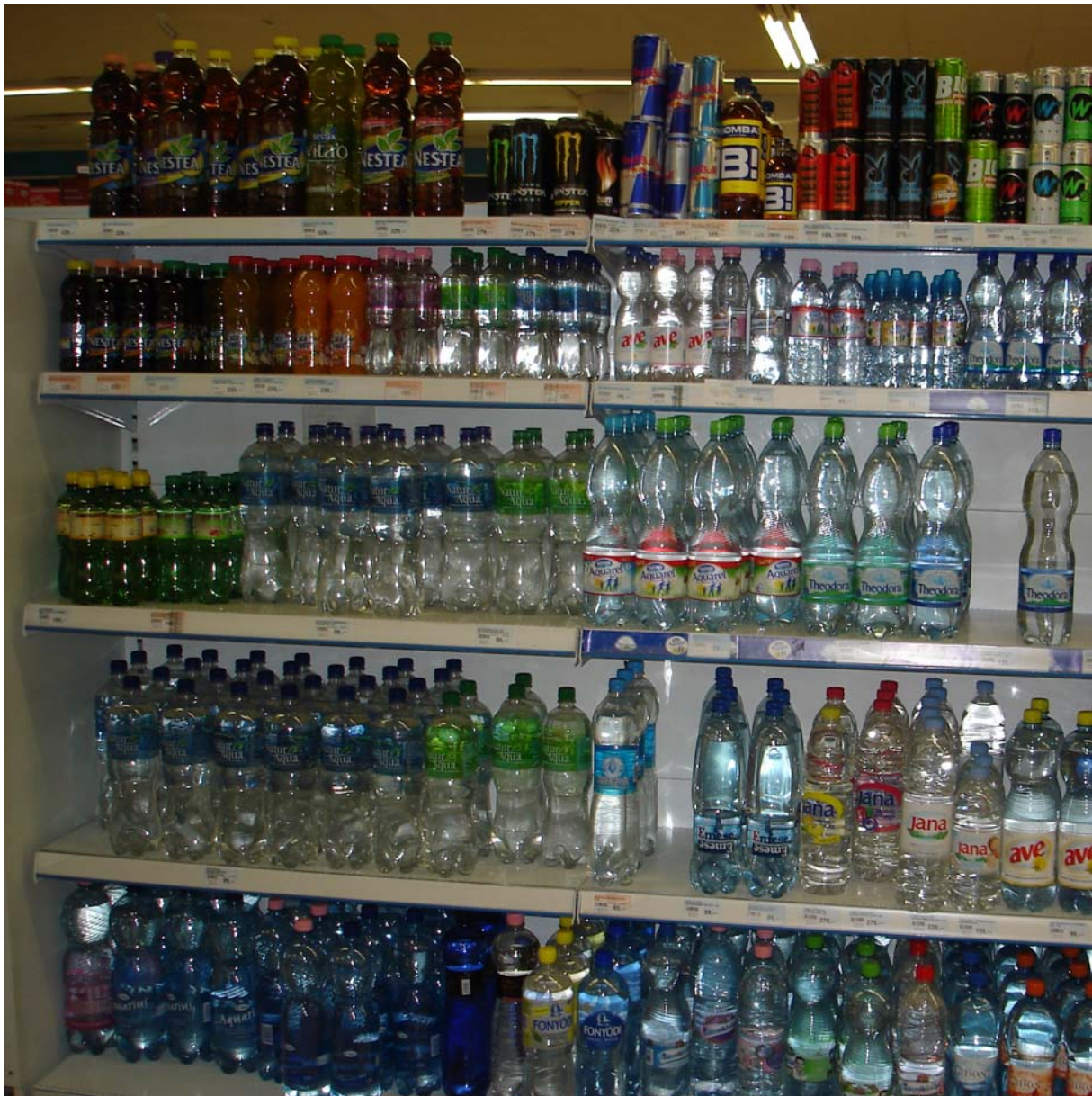


4. ábra Fűszerek, fűszerkeverékek

6. Alkoholmentes és alkoholos italok

– Az alkoholmentes italok termékválasztéka

- *Palackozott ivóvíz, ásványi anyaggal dúsított ivóvíz*
Ellenőrzött minőségű vezetékes ivóvízből készül, meghatározott ásványi anyag tartalommal
- *Szikkvíz*
Széndioxiddal dúsított jó minőségű ivóvíz
- *Természetes vizek, ásványvizek*
Az ásványvíz természetes állapotában emberi fogyasztásra szánt, védett, felszín alatti vízáadó rétegből származik.
 - Szén-dioxiddal dúsított
 - Enyhén szénsavas
 - Szénsavmentes ásványvizek
 - Ízesített ásványvizek



5. ábra Ásványvizek

- **Gyógyvizek**
Felszín alatti, természetes víz, amely oldott ásványi anyag- vagy gáztartalma következtében gyógyhatású. Palackon felhasználási javaslatot, javasolt mennyiséget kell feltüntetni
- **Üdítőital-ipari áruk**
Üdítő, frissítő hatásúak, magas élvezeti értékűek, szénhidrát, fehérje, vitamin, ásványi anyag, esetenként rost tartalmánál fogva táplálkozás élettani jelentősége is van. Lehet szénsavas, szénsavmentes, rostos, szűrt.
 - Gyümölcs- és zöldséglevek (gyümölcs és zöldséghányad alapján csoportosítjuk, lehet szűrt és rostos). Tartósítási eljárásuk lehet hőkezelés, kémiai tartósítás.

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

- Üdítőitalok
 - ◆ 12%-nál kevesebb gyümölcshányad, vagy növényi kivonatok, aromák, színezékek felhasználásával, tartósítási eljárással készült üdítő hatást kifejtő italok.
 - Gyümölcs tartalmú üdítőitalok
 - Gyümölcسالapú ízesített üdítőitalok
 - Gyümölcشízű üdítőitalok
 - Növényi kivonattal készített üdítőital (Coca-cola, tonik)
 - Vegyes üdítőitalok
 - Energiailtalok



6. ábra Üdítőital

- Sűrítvények
 - ◆ Csökkentett víztartalmú, biológiailag értékes, általában hígítva fogyasztott italok.

A csomagolóeszközök lehetnek palackok, flakonok, dobozok. A szénsavas italokat vastag falú, 15 bar nyomást bíró csomagolóeszközbe töltik. Az üvegpalackokat általában koronazárral a nagyobb úrtartalmúakat csavaros kupakkal zárják.

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Raktározása az üveges, műanyag üveges italok esetében göngyölegekben, rekeszekben, dobozos üdítők esetén gyűjtőcsomagolásban, raklapokon. Fénytől, fagytól védett helyen történjen a tárolás. ⁷



7. ábra Nyáron az üdítők hűtött tárolása

– **Alkoholtartalmú italok:**

1,2–80% mennyiségben tartalmaznak etil-alkoholt. Két csoportba oszthatjuk, a természetes erjedés útján keletkezett és a tiszta alkoholból, vízből, íz-, aroma- és színezőanyagból összeállított terméket.

• **Borok**

Szőlőből készült, a must erjedésével keletkezett, 8–22,5% alkoholtartalmú ital. Jellemző szőlőtermesztési és borkészítési területek vannak. A borkészítés szakaszai: a szüret, a must erjesztése, a bor kezelése.

A borok választéka:

- Fehérbor, vörösbor, rozébor
- Asztali borok, tájborok, minőségi borok
- Cukortartalom alapján: száraz, félszáraz, félédes. Édes

⁷ Dr. Búzásné Gizella: Szakáruismeret Élelmiszer és vegyi áruk 273. oldal

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

- Védett eredetű borok (Tokaji aszú, Bikavér)
- Likőrborok
- Gyümölcsborok (pl. meggy, alma)
- Szénsavas borok
- *Pezsgők*
 - Természetes borból, cukor hozzáadásával zárt palackban, vagy tartályban erjesztett szénsavas ital.
- A borok palackokban kerülnek forgalomba, a termelők igyekeznek kialakítani boraikat jellegzetes palackba tölteni. A borokat sötétben, fektetve célszerű tárolni. A kereskedelemben rekeszekben, vagy kartonokban hozzák forgalomba és tárolják.
- *Sörök*

Árpamalátából készült, enzimes úton lebontott, komlóval ízesített, sörélesztővel erjesztett szénsavas ital. Alapanyaga továbbá lehet bármilyen gabona is.

 - Színük szerint: lehet: világos és barna sör.
 - Minőségi alapkövetelmény: kristálytiszta, íze jellemző, habja 8–10 °C-on kemény, tömör, tartós.
 - Sörhibák: zavarosodás, savanyodás, egyéb ízhibák.
 - Minőségmegőrzési idő:
 - ◆ nem pasztőrözött 8 nap,
 - ◆ pasztőrözött: 30–180 nap
 - *Tárolás:* fénytől védett helyen (zöld, barna üveg), doboz, rekeszben, kartonban raklapon
- *Égetett szeszesitalok:*
 - Minimálisan 15% alkoholtartalmú italok, amelyek készülhetnek természetes, erjesztett anyagokból lepárlással, vagy mezőgazdasági eredetű etilalkohol és aromaanyagok, cukrok és egyéb más kiegészítő anyagok összekeverésével.
- *Párlatok:*

Erjesztett növényi anyagok érlelése és lepárlása útján előállított minimálisan 40% alkoholtartalmú italok. Sajátos ízűket, jellegüket az alapanyaguk szabja meg.

 - Pálinka

Kizárólag a 100 %-ban friss gyümölcs alkoholos erjesztésével és lepárlásával készült termék.

Érzékszervi jellemezői:

 - ◆ Tisztaság: tükrös, idegen anyagtól mentes
 - ◆ Szín: színtelen vagy sárgásbarna árnyalatú
 - ◆ Íz, illat: gyümölcspárlat íz, illat jól felismerhető
 - ◆ Legismertebb fajtái: Barack, szilva, cseresznye, körte, alma, törköly, vegyes gyümölcs
 - Borpárlat

A szőlőbor lepárlásával készült aransárga, borostyánszínű, jellemzően boraromájú ital (brandy, konyak)

- Gabonapárlatok

Erjesztett gabonacefre lepárlása útján nyert ital (vodka, whisky, gin)

- Rum

A nádcukor gyártásakor keletkező melasz, vagy a cukornád levéből nyert szirup alkoholos erjesztésével és lepárlásával állítanak elő.

- *Szeszesitalok*

Más néven kereskedelmi vagy kommersz italok. Hideg eljárással készül, finomszesz, aroma, cukrok esetleg színezőanyagok hozzáadásával. Megnevezésében az "ízű" szónak szerepelnie kell, pl. barack ízű szeszes ital, cseresznye ízű szeszes ital, emellett lehet még fantázia név is. Szeszesitaloknál a pálinka elnevezés használata tilos.

- *Likőrök*

Mezőgazdasági eredetű etil-alkoholból, jelentős mennyiségű cukorból, természetes vagy mesterséges ízesítőanyagokból előállított szeszes italok.

Gyümölcslikőrök, krémlikőrök, gyógynövénylikőrök

- Tárolásuk:

- A likőrök kivételével minőségüket korlátlan ideig megőrzik, szakszerű tárolás mellett⁸

Elkülönített göngyöleg tároló hiányában göngyöleg csak erre kijelölt zárt helyen, ideiglenesen tartható, a mielőbbi elszállításáról gondoskodni kell. Visszatérő göngyöleget az étel- és italipari minőség ellenőrzésének megfelelő szakosítással kell tartani, és elszállítani. Ahol a napi forgalom nagysága miatt nagy mennyiségű göngyöleg keletkezik, göngyöleg tárolót kell létesíteni.

⁸ Dr. Búzásné Gizella: Szakáruismeret Élelmiszer és vegyi áruk 301 oldal

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA



8. ábra Minőségi és tájborok

7. Konzervek

A konzervek légmentesen zárt edényzetben lévő, sterilizált termékek. A konzervgyártás egyik alapvető művelete a hőkezelés, melynek utolsó fázisa a konzervek hűtése. A dobozok és üvegek légmentesen lezárva kerülnek a hőkezelő berendezésbe.

- *Pasztörzés:* A mikrobák szaporodásának gátlására szolgáló +100 °C alatti hőkezelés.
- *Sterilizés:* A kereskedelmi sterilitás elérését szolgáló +100 °C feletti hőkezelés.

A konzerviparban a nyersanyagok fogalmába egyaránt beletartoznak a növényi és az állati eredetű nyersanyagok. Élelmiszer nyersanyagot csak olyan helyen lehet termelni vagy betakarítani, ahol a potenciálisan káros anyagok jelenléte nem eredményezi az ilyen anyagok engedélyezettnél magasabb szintjét az élelmiszerben. A nyersanyagok megválasztása ezért a legfontosabb eszköz a szennyeződés elkerülése ellen.

A konzervdoboz zárás az a művelet, amelynek során a tető (fedő) és a dobozpalást pereme között légmentesen záró oldhatatlan kötést (kettős zárást) hozunk létre. A zárás vizuális ellenőrzése során kiszűrhetők az esetleges durva záráshibák, mint a félrezárás, hamis-zárás, zárásátvágódás, laza zárás, gyűrt zárás, csipkés zárás, karcolódás miatt.

Konzervüvegek zárása: A lapkákat üvegzáró géppel zárják gőzvákuum alatt, így az üvegszáj és az üvegzáró elem (lapka) között elhelyezkedő tömítógumi hermetikus zárást hoz létre⁹

– **Konzervipari élelmiszerek:**

- *Tartósított gyümölcsök*
 - Hókezeléssel tartósított gyümölcsök
Befőttek, gyümölcshaláták, marinált befőttek, diabetikus befőttek
 - Vízelvonással tartósított gyümölcsök
Dzsemek, lekvárok, gyümölcssajtok
 - Aszeptikus eljárással tartósított gyümölcsök
Gyümölcslevek, gyümölcscitalok
- *Tartósított zöldségárak*
 - Zöldségkonzervek (zöldborsó, bab, gomba, natúrlecsó, kukorica, stb.)
 - Vízelvonással (sűrítéssel) tartósított zöldségárak (paradicsomsűrítvények, zöldségkrém, vörös- és fokhagymakrém)
- *Tartósított húsárak*
 - Húskonzervek különböző eredetű húsokból (vagdaltak, készételek, pástétomok, szendvicsskrémek, stb.)
- *Bébiételek*
- *Levesporok*¹⁰

– **Minőségi átvétel**

- Szemrevételezéssel (romlott konzerv felpúposodott), üvegekben a minőségromlás (penészedés, zavarosodás) látható
- Minőségmegőrzési idő ellenőrzése
- Jelölés, címke ellenőrzése

– **Tárolás**

- Gyűjtőcsomagolásban, raklapokon, faltól 30 cm távolságban, tiszta, hűvös, száraz, szellős, állati kártevőktől mentes helyen.

8. Alapvető jogszabályok

- 2008. évi XLVI. Törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

⁹ Útmutató a Konzervipari jó higiéniai gyakorlatához FVM és Campden & Chorleywood Élelmiszeripari Fejlesztési Intézet Magyarország Kht. 2007.

http://www.fvm.hu/doc/upload/200709/konzervipari_ghp200709.pdf 2010.08.18.

¹⁰ Dr. Buzás Gizella: Szakáruismeret Élelmiszer és vegyi áruk 345. oldal

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

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

- 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)

Összefoglalásként válasz a felvetett esetre

A tétel a kereskedelemben forgalmazott áruféleségek igen széles vertikumával foglalkozik. A dolgozó részére kiterjedt feladatot, széleskörű ismeretet igényel a minőség vizsgálat és az áruátvétel terén egyaránt. Az áruféleségeknek megfelelően kell a raktározás módját meghatározni, áruféleségenként elkülönített raktárat kell biztosítani, vagy nagyobb raktárhelyiségben a raktározást elkülönítetten kell megoldani. Az áruféleségek nagy része csomagolt, hosszabb minőségmegőrzési idejű, hűtőtárolást nem igényel. Valamennyi csomagolt, gyűjtőcsomagolású terméknel előírás, hogy a raktár padozatán közvetlenül nem tárolható, csak raklapokon (földtől 10 cm-re, a raktár falától pedig 30 cm-re, illetve a fogyasztói csomagolású termékek polcokon kell elhelyezni. Speciális igény az áruk nagy többségénél, hogy nedvszívóak, ügyelni kell a raktár megfelelő, alacsony páratartalmára, illetve minőségromlást okozhat, hogy átveszik egymás ízét, illatát, ezért is fontos az elkülönített raktározás. A raktár könnyen tisztítható, szellős, hűvös, napfénytől, állati kártevőktől mentes legyen. Követni kell a HACCP rendszer előírásait, a higiéniai szabályzatban foglalt követelményeket, azokra a fejezetekre, amelyek az áruféleségek minőségi átvételére, a raktározásra, a takarításra, a személyi higiéniaira vonatkoznak.

A minőségi átvételnek ki kell terjednie az áruféleségek érzékszervi vizsgálatára (íz, illat, állag), csomagolás módjára, sértetlenségének vizsgálatára, a kötelező jelölés, a címke adatainak jogszabályban előírt paramétereinek meglétére, a minőségmegőrzési idő vizsgálatára. Abban az esetben, ha bármi károsodást, romlásra utaló jelet tapasztal, az áru nem felel meg a fenti követelményeknek az átvételt meg kell tagadni. A minőségvizsgálat során minden esetben össze kell vetni az árun feltüntetett adatokat az árut kísérő okmány (számla, szállítólevél, minőségi bizonylat) adataival.

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

A göngyölegek tárolására elkülönített tárolót kell biztosítani, ahol elszállításig biztosítani kell a minőségmegóvó, higiénikus tárolást, visszatérő göngyöleget az élelmiszerfajtának megfelelő szakosítással kell tartani. Kisebb forgalom esetén, ahol külön tároló nem létesíthető, csak erre kijelölt zárt helyen, ideiglenesen tartható, mielőbbi elszállításáról gondoskodni kell.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

Gondolja át az esetfelvetés során és a szakmai információtartalom alapján meghatározott feladatokat, amelyeket a munkakörében előírt áruféleségek minőségi átvételekor el kell végeznie, a minőségügyi átvétel általános és termékcsoporthoz jellemző kötelezettségeit, az előírt dokumentációs munkát és a tárolás és raktározás általános és termékcsoporthoz specifikus feladatait, feltételeit.

1. feladat

Nézze meg, hogy a közeli áruházban milyen áruvédelmi módszereket alkalmaznak, beszélje meg és értékelje a tapasztaltakat tanulótársával!

2. feladat

Gyakorlati társaival alakítsanak a minőségvizsgálatra szakosodott csoportot, alkalmazzák a HACCP előírásait, modellezzék az áruátvétel, a tárolás, raktározás, a higiéniai utasítás feladatait, tartalmi követelményeit.

3. feladat

Csoporttársával alakítsanak vevő – eladó párost, tanulótársával párban modellezze a helyzetet, az alábbi vevői kérdésekre adjanak választ:

A vevő a vásárolt csokoládé felületén szürke elváltozást tapasztal, kérdésére válaszoljon, hogy mi okozza az a csokoládéék szürkülését, befolyásolja-e a fogyaszthatóságot ez a jelenség?

Ajánljon a vevőnek tojás nélkül készült tésztát, ismertesse tulajdonságait, milyen lisztből készül!

Segítsen a vevőnek megfelelő kávé és teafajtát választani, beszéljenek a kávé és a tea élettani hatásáról, a bennük levő alkaloidokról, a különböző teafajták egészségre gyakorolt hatásáról!

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

ÓNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

A malomipari termékek jellemzői, csoportosítsa a termékeket malmi technológiák szerint, a csoportoknak megfelelően soroljon fel néhány terméket!



MUNKANYAG

2. feladat

A malomipari termékek minőségi követelményei, minőségi átvétele, tárolása, raktározása, soroljon fel néhány minőséghibát



MUNKANYAG

3. feladat

A száraztészták fajtái, áruátvétel, a termékek tárolásának egyedi jellemzői, soroljon fel néhány minőségi kifogás tárgyát képező hiányosságot

MUNKANYAG

4. feladat

Édesipari termékek fogalma, csoportosítása, az édesítőszer, édesipari termékek, mesterséges édesítőszer fajtái. Soroljon fel az édesipari termékek minőségét károsan befolyásoló hatásokat, ismertesse a tárolás áruvédelmi módjait.

MUNKANYAG

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

5. feladat

A koffeintartalmú élvezeti áruk jellemzői, táplálkozás élettani tulajdonságai. Sorolja fel a bolti forgalomba kapható kávétipusokat, minőségi előírásait, az előforduló hibákat. Milyen teafajták ismer, minőségi előírásai, az előforduló hibák. A kávé és a tea tárolási követelményei.

MUNKANYAG

6. feladat

A fűszerek és ételízesítők, állományjavítók csoportosítása, jellemzői. Milyen különleges tárolási előírásokat kell betartani ezen áruféleségeknél?

MUNKANYAG

7. feladata

Beszéljen az alkoholmentes italokról, a felhasznált alapanyagokról! Mi a különbség a rostos és szűrt gyümölcslevek illetve a szörpök, sűrítmények között? Sorolja fel az ásványvizek minőségi jellemzőit!

8. feladat

Mi a gyógyvíz?

9. feladat

Az alkoholos italok fajtái. Beszéljen a sörökről, borokról, a pálinka jellemzőiről. Az alkoholos italok tárolása, minőséghibái.

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

10. feladat:

Röviden határozza meg a fogalmakat, illetve válaszoljon a kérdésekre!

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK,
FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK,
KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Tájbór: _____

Fehérbor: _____

Vörösbor _____

Mi a pezsgő jellemzője: _____

Sörhibák: _____

Pálinka jellemzői: _____

Mi a borpárlat: _____

Miből készül a rum: _____

A szeszesitalok minőségüket (a likőr kivételével): _____

megőrzi

11. feladat

A konzervek fogalma, alapanyagai A konzervek tárolása, Minőségi átvételkor mire kell ügyelni, mi utal a konzervek romlására? Soroljon fel néhány egyéb minőséghibát!

MEGOLDÁSOK

1. feladat

A malomipari termékek gabonafélékből őrléssel, hántolással, puffasztással, pelyhesítéssel előállított termékek.

Őrléssel készült termékek

Búzaőrlemények

Rozsból készült őrlemények

Kukorica, rizs, szója őrlemények

Hántolással készített termékek

Rizs

Árpa

Puffasztással előállított termékek

Búza, rizs – nagy nyomású gőzben, térfogatuk többszörösére nő

Pelyhesítéssel előállított termékek

Rizs, búza, zab, stb. – hengerek között szétnyomják, szárítják, könnyen emészthető

2. feladat

Minőségi átvétel

Csomagolás épségének ellenőrzése

Jelölés ellenőrzése

Minőségmegőrzési idő vizsgálata

Minőségi követelmények

Külső megjelenés

Érzékszervi tulajdonságok (idegen íztől, szagtól mentes, kagylós törésű)

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Tárolás

A malomipari termékeket száraz, hűvös, szellős helyen kell tárolni, a raktár padozatától 10 cm-re, faltól legalább 30 cm-re. A tárolóhely hőmérséklete 10–20 °C között legyen, a relatív páratartalom legfeljebb 65 %. A raktárhelyiség tiszta, idegen szagtól, állati kártevőktől mentes. Más termékektől elkülönítetten kell tárolni. A magas hőmérsékletű, magas páratartalmú raktárhelyiségben csomósodhatnak, dohosodás, penészedés következhet be.

Minőséghibák:

csomósodás, dohosodás, penészedés (magas páratartalom)

állati kártevők (lisztbogár, egér, zsizsik, stb)

sérült, szakadt csomagolóanyag

jelölés nem olvasható, gyártó, minőségmegőrzési idő nem jól látható

3. feladat

A tésztaipari termékek búzalisztből, vízzel készülnek tojás hozzáadásával vagy anélkül.

A száraztészta csoportosítása, fajtái:

Tojás tartalom szerint (tojás nélküli–durum lisztből készült, 2–4–6–8 tojásos)

Gyártás szerint

Üzemi körülmények között készült

Házi jelleggel készült

Alak szerint

Szálásáru (cérnametélt, spagetti, csótészta)

Aprótészta (csiga, kagyló, kockatészta, rövidmetélt, tarhonya, stb)

Felhasználás szerint

Levesbetétek (cérnametélt, eperlevél, betűtészta, stb.)

Körettészta (széles metélt, szarvacska, penne, kagyló, stb)

Az áruátvétel

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Csomagolás épségének ellenőrzés, sérülékeny áru, így fokozottan kell az átvételnél figyelemmel kísérni, hogy szállítás során a termék károsodott-e.

Érzékszervi minőségi átvételnél vizsgálni kell, hogy a tészta nem tartalmaz-e hajszáltrepedéseket (ez szárítási hiba), mert ez olyan minőségi hiba, amely főzésnél a tészta széteséséhez vezet

Tárolás

Száraz, hűvös raktárhelyiségben, elsősorban a mechanikai sérülésektől kell védeni. Gyűjtőcsomagolásban, kartonban, raklapon, faltól legalább 30 cm távolságban, olyan magasságban, hogy a tészta ne sérüljön, egyedi csomagolásban (1,00-0,5-0,25 kg) állványon, polcokon kell tárolni, elkülönítetten, tiszta, állati kártevőktől mentes helyen.

4. feladat

Édesítőszer

Természetes édesítőszer

Cukor

Méz

Mesterséges édesítőszer

Szintetikus úton előállítottak (szacharin, aszpartam,

Cukorpótlók (szorbit)

Édesipari áruk

Kakaópor

Csokoládé

Ét, tej, fehér, dúsított, tortabevonó, diabetikus

Alakra: táblás, töltött, üreges

Cukorkák

Töltött, töltetlen, selyem, puhacukorkák (zselé, gumi), fondant, drázsék, alkohollal töltött, marcipán

Édesipari lisztesárak

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Keksz

Ostya

Piskóta

Mézes

Teasütemények (édes, sós)

Édesipari termékekre káros hatások

Fény, hőmérséklet, fizikai behatások

Hosszú tárolási idő (minőségmegőrzési idő lejárta)

Más áruktól átvett idegen szag

Gyártástechnológiai hibák

Áruvédelem:

Raklapokon, polcokon, elkülönítetten, a termék jellegének megfelelő módon. Száraz, szellős helyen, igen érzékenyek a szagokra, így a raktárban és az eladótérben egyaránt ügyelni kell a tiszta, szagmentes légtérre.

5. feladat

Az élvezeti áruk nem tápanyagtartalmuk, hanem élvezeti értékük és a szervezetre gyakorolt élénkítő hatása miatt fogyasztják. A koffein értágító hatású, a központi idegrendszerre hat, serkenti a szív működést, emeli a vérnyomást, hatására a fizikai és szellemi tevékenység nő. Nagy mennyiségben fogyasztva egészségkárosodást okoz.

Kávé típusok:

Nyers kávé (zöld kávé)

Pörkölt szemes kávéként,

Őrölt kávé

Kávékivonatok (pl. nescafé) Porlasztásos vagy lofilizált technológiával készülhet

Pótkávé – nincs koffeintartalma (pörkölt árpa, cikória)

Minőségi előírások: a megfelelő kávé aromás, egyenletesen pörkölt, jellemző ízű, illatú

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK,
FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK,
KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Minőségi hiba, ha túl vagy nincs eléggé pörköelve, magas (4%) feletti a víztartalma, csomagolása nem megfelelő.

Tea: a teacserje szárított fiatal levele

A teacserje szárított fiatal levele. Koffeintartalma (thein) 1–4,5 %. Megkülönböztetjük a teákat származási helyük szerint is (pl. kínai, indiai, ceyloni, stb.)

Teafajták

Technológia szerint: Fekete, zöld, vörös, sárga, fehér tea

Származási hely szerint (pl. kínai, ceyloni, indiai, stb.)

Csomagolás szerint:

Papírcsomagokban (aromazáró)

Filteres

Fémdobozban

Minőségi előírások: A jó minőségű tea jó élvezeti értékű, hossz szálú, egyenletes sodratú.

Minőséghiba, ha sok törmelék tartalmaz, dohos, penészes, sérült csomagolású, idegen ízű, illatú

Kávé és tea tárolása:

Lényeges a kávé csomagolóanyagának megválasztása, amely megvédi a minőségét, aromazáró csomagolás, amely növeli a minőségmegőrzési idejét (műanyag filmmel bevont rétegelt alumínium fóliába vákuum csomagolási technikával)

Optimális tárolási hőmérséklet maximum 25 oC, a levegő páratartalma 40 %.

A tea napfény és nedvesség, idegen szagok hatására kedvezőtlen elváltozásokat szenvedhet, ezért fontos a megfelelő csomagolóanyag megválasztása, illetve az ideális tárolási körülmények biztosítása.

6. feladat

A fűszerek tulajdonságait a bennük levő hatóanyagok határozzák meg. Illóolajok, gyanták, balzsamok, alkaloidok, cserzőanyagok, festékanyagok, szerves savak, keserűanyagok, vitaminok, ásványi anyagok.

Csoportosításuk:

Hazai fűszerek: fűszerpaprika, kömény, koriander borókabogyó, ánizs, mustármag, majoranna

Külföldi fűszerek: bors, szegfűbors, vanília (rúd), szerecsendió, babérlevél, szegfűszeg, sáfrány, fahéj, gyömbér

A fűszernövény részei szerint:

Termések, magok (fűszerpaprika, bors, vanília, szegfűbors, ánizs, kömény, koriander, mustármag, szerecsendió)

Levelek, füvek (majoranna, babérlevél)

Virágok, virágrészek (szegfűszeg, sáfrány, levendula,)

Gyökérrészek (gyömbér, lestyán, kurkuma)

Fűszerkeverékek: különféle hazai és külföldi fűszerek őrlésével és meghatározott arányú keverésével előállított különleges ízhatású készítmények. A felhasználás céljától függően állítják össze (pl. grill, pecsenye, magyaros, olasz, kínai, szárnyas, saláta, stb.)

Ételízesítők

Konyhasó

Ételecet 5–10–20 %-os töménységű, a hagyományos ételeceten túl ismert még az almaeset, borecet, tárkony ételecet, továbbá különböző fűszerekkel ízesített ecetek.

Összetett ízesítők: Konzervipari termékek, amelyek többféle ízesítő, színező hatású anyagok felhasználásával készülnek (Vegeta, Delikát, Piros arany, gulyáskrém, pizzakrém, ketchup, zöldségkrémek, mustárok, majonéz, salátaöntetek, szójaszós, aromák) .

Állományjavítók

Élesztő, sütőpor, szalalkáli, szódabikarbóna

Zselésítő anyagok – zselatin, pektin, agar-agar

Az áruk minőségi átvétele

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Színe, illata, íze a termékre jellemző legyen, külső megjelenése, aprítottsága, őrlési finomsága, tisztasága megfelelő. Értékcsökkentő tulajdonsága a jellegtelen, íz, illat, szín, megengedettnél nagyobb törmeléktartalom, szennyezőanyagot tartalmaz, penészes, dohos vagy molyos.11

Tárolás

4–20 oC-on, 70–75 % páratartalmú, száraz, tiszta, napfénytől védett helyen kell tárolni, más élelmiszerektől elkülönítve. A nem megfelelő tárolás a jellegzetes, erős illatú, ízű fűszerek átvehetik egymás illatát, ízét, illetve károsodást okozhatnak más élelmiszerek esetében is. Csomagolva kerülnek forgalomba, amelynek feladata védeni a szennyeződésektől, napfénytől, kártevőktől, idegen szagoktól. Csomagolásuk: aromazáró, általában polietilénnel és alufóliával kasírozott papír vagy pergamenpapír. Minőségmegőrzési idejük változó 6 hónaptól 2 évig.

7. feladat

Az alkoholmentes italok üdítő, frissítő hatásúak, magas élvezeti értékűek, szénhidrát, fehérje, vitamin, ásványi anyag, esetenként rost tartalmánál fogva táplálkozás élettani jelentősége is van. Lehet szénsavas, szénsavmentes, rostos, szűrt.

Gyümölcs és zöldséglevek,

Üdítőitalok

Szörpök

A rostos üdítőital a gyümölcs vagy zöldség alkotórészeit tartalmazza, magas rosttartalmú.

A szűrt üdítőital átlátszó, gyümölcs részeket nem tartalmaz

A szörpök, sűrítvények csökkentett víztartalmú, biológiailag értékes, általában hígítva fogyasztott italok, cukortartalmuk magasabb (diétás termékeket kivéve)

Az ásványvíz természetes állapotában emberi fogyasztásra szánt, védett, felszín alatti vízáadó rétegből származik.

Szén-dioxiddal dúsított

Enyhén szénsavas

Szénsavmentes ásványvizek

Ízesített ásványvizek

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

8. feladat

A gyógyvizek felszín alatti, természetes vizek, amelyek oldott ásványi anyag- vagy gáztartalma következtében gyógyhatásúak. Palackon felhasználási javaslatot, javasolt mennyiséget fel kell tüntetni

9. feladat

Az alkoholtartalmú italok 1,2–80 % mennyiségben tartalmaznak etil-alkoholt. Két csoportba oszthatjuk, a természetes erjedés útján keletkezett és a tiszta alkoholból, vízből, íz-, aroma- és színezőanyagból összeállított terméket.

Borok

Szőlőből készült, a must erjedésével keletkezett, 8–22,5 % alkoholtartalmú ital. Jellemző szőlőtermesztési és borkészítési területek vannak. A borkészítés szakaszai: a szüret, a must erjesztése, a bor kezelése.

Sörök

Árpamalátából készült, enzimes úton lebontott, komlóval ízesített, sörélesztővel erjesztett szénsavas ital. Alapanyaga továbbá lehet bármilyen gabona is.

Pálinka

Kizárólag a 100 %-ban friss gyümölcs alkoholos erjesztésével és lepárlásával készült termék.

Érzékszervi jellemzői:

Tisztaság: tükrös, idegen anyagtól mentes

Szín: színtelen vagy sárgásbarna árnyalatú

Íz, illat: gyümölcs párlat íz, illat jól felismerhető

10. feladat

Adott földrajzi egység terméséből származik

Fehérborszőlőből készül

Jó festőképességű vörösborszőlőből készül

Gyenge festőképességű borszőlőből, 1–2 napot áll a törkölyön

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Természetes borból, cukor hozzáadásával zárt palackban, vagy tartályban erjesztett szénsavas ital.

Zavarosodás, savanyodás, egyéb íz hibák

Kizárólag a 100 %-ban friss gyümölcs alkoholos erjesztésével és lepárlásával készült termék.

A szőlőbor lepárlásával készült aranysárga, borostyánszínű, jellemzően boraromájú ital (brandy, konyak)

A nádcukor gyártásakor keletkező melasz, vagy a cukornád levéből nyert szirup alkoholos erjesztésével és lepárlásával állítanak elő.

Minőségét korlátlan ideig megőrzi

11. feladat

A konzervek légmentesen zárt edényzetben lévő, sterilizált termékek.

A konzerviparban a nyersanyagok fogalmába egyaránt beletartoznak a növényi és az állati eredetű nyersanyagok

Konzervipari élelmiszerek:

Tartósított gyümölcsök

Tartósított zöldségárak

Tartósított húsárak

Minőségi átvétel

Szemrevételezéssel (romlott konzerv felpúposodott), üvegekben a minőségromlás (penészedés, zavarosodás) látható

Minőség megőrzési idő ellenőrzése

Jelölés, címke ellenőrzése

Tárolás

Gyűjtőcsomagolásban, raklapokon, faltól 30 cm távolságban, tiszta, hűvös, száraz, szellős, állati kártevőktől mentes helyen.

A GABONAFÉLÉK, MALOMIPARI ÁRUK, SZÁRAZTÉSZTÁK, ÉDESÍTŐSZEREK, ÉDESIPARI ÁRUK, FŰSZEREK, ÉTELÍZESÍTŐK, ÁLLOMÁNYJAVÍTÓK, ALKOHOLMENTES ÉS ALKOHOLOS ITALOK, KONZERVEK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Egyéb hibák: fizikai sérülés, konzervdoboz benyomódása, zárókupak sérülése, jelölés, címkehiány, sérülés

MUNKANYELV

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

- Kunvári Enikő – Rozsonics Angéla: Kereskedelmi ismeretek a modulrendszerű képzéshez, KIT Kft. 2008.
- Magyar Élelmiszerkönyv 2-61. számú irányelv Malomipari termékek 3. kiadás 2007.
- Werli József: Sütőipari technológia I. ASZI 1998
- Dr Buzás Gizella: SZAKÁRUISMERET Élelmiszerek és vegyi áruk, Képzőművészeti Kiadó 2008.
- Lászy Györgyné: Táplálkozás-élettan ASZI 1994
- 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
- 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
- Magyar Élelmiszerkönyv (Codex Alimentarius) 1-2-18/1993 (HACCP alkalmazása)

AJÁNLOTT IRODALOM

- Kunvári Enikő – Rozsonics Angéla: Kereskedelmi ismeretek a modulrendszerű képzéshez, KIT Kft. 2008.
- Dr Buzás Gizella: SZAKÁRUISMERET Élelmiszerek és vegyi áruk, Képzőművészeti Kiadó 2008.
- 2008. évi XLVI. Törvény az élelmiszerláncról és hatósági felügyeletéről

A(z) 0007-06 modul 012-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:
24 óra

MUNKANYELVI ANYAG

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