



Boros Csilla Tea

A gyorsfagyasztással tartósított
élelmiszerek minőségi átvétele és
megfelelő tárolása



A követelménymodul megnevezése:

Élelmiszerek és vegyiárak forgalmazása

A követelménymodul száma: 0007-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-013-30



A GYORSFAGYASZTÁSSAL TARTÓSÍTOTT ÉLELMISZEREK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Ebben a tananyagelemben a **gyorsfagyasztott termékek minőségi átvételével és tárolásával** kapcsolatos ismereteket részletezzük.

Az áruforgalom lebonyolítása (0004-06) elnevezésű modul az áruátvétel és bolti árutárolás, raktározás általános előírásaira vonatkozó fejezeteiben tanultak alapján, a termékekre jellemző átvételi és tárolási sajátosságokat részletezzük ebben a munkafüzetben, a gyorsfagyasztott termékek árujellemzőinek megismerésével egyidejűleg.

ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Ön egy élelmiszerüzlet áruátvétellel megbízott vezetője mellett segít az áru minőségi átvételében. A beérkezett tételből szűrőpróbaszerűen ellenőrzik a gyorsfagyasztott termékek minőségét, mielőtt az árut átveszik. Az alábbi fotón látható gyorsfagyasztott konyhakész bontott csirke átvételét vezetője megtagadta, és az egész tétel átvizsgálását kéri. A vezető felhívja a figyelmét a szakszerű, pontos munkára, hiszen az áru átvétele után az élelmiszer termék forgalmazásával kapcsolatos felelősség már az üzleté.



1. ábra. Gyorsfagyasztott konyhakész bontott csirke

Mi lehet az oka, hogy az áruátvétellel megbízott vezető megtagadta az áru átvételét?

A GYORSFAGYASZTÁSSAL TARTÓSÍTOTT ÉLELMISZEREK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

Hogyan előzhetne volna meg a szállító, hogy a fenti képen látható termék minősége ne károsodjon?

Mire kell különösen figyelnie gyorsfagyasztással tartósított élelmiszerek áruátvétele során? Milyen speciális tulajdonságokat illetve körülményeket kell a minőségi átvételnél figyelembe venni?

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

1. AZ ÁRUÁTVÉTEL JELENTŐSÉGE AZ ÉLELMISZERKERESKEDELEMBEN

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

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

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

Az áruátvétel főbb lépései:

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

- az átvétel igazolása, kifogások intézése.¹

A minőségi áruátvétel

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 élelmiszert 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 vagy gyorsfagyasztott 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 lejárataát.²

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

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

2. A GYORSFAGYASZTÁSSAL TARTÓSÍTOTT ÉLELMISZEREK FŐBB ÁRUISMERETI JELLEMZŐI

A gyorsfagyasztott élelmiszerek **eredetük szerint** készülhetnek gyümölcs-, zöldség-, tészta- vagy húsalapanyagokból.

Lehetnek natúr, ízesített és különböző konyhatechnológiai úton előállítottak. A megfelelő érzékszervi tulajdonságok biztosítása érdekében a gyártás során adalékanyagok felhasználása is szükséges lehet. Ilyen adalékanyagok pl. az antioxidánsok, állományjavítók, ízesítők, szín-, illat-, ízfokozók, édesítőszerek, stb.

A gyorsfagyasztott élelmiszerek csoportjai:

1. GYORSFAGYASZTOTT GYÜMÖLCSÖK

- a) Egyféle gyümölcsből készülő termékek
- b) Többféle gyümölcsből készülő termékek
- c) Gyümölcskrémek

A gyorsfagyasztott gyümölcsök olyan készítmények, amelyeknél az alapanyagként felhasznált gyümölcsök szabadvíz tartalmát – 48 oC –on fagyasztják, majd a terméket felhasználásig – 18 oC hőmérsékleten, a hűtőlánc betartásával tárolják.

A gyümölcsök megfagyasztásánál különösen fontos, hogy megtartsák eredeti tulajdonságaikat, mert közvetlen fogyasztásra készülnek. Valamennyi gyümölcs alkalmas gyorsfagyasztásra egész, felezett vagy negyedelt formában.

2. GYORSFAGYASZTOTT ZÖLDSÉGEK

- a) Egyféle zöldségből készülő termékek
- b) Többféle zöldségből készülő termékek
- c) Fűszerzöldségek

Valamennyi zöldségféle fagyasztható egészben vagy darabolva. Jellemzően előfőzött-blansírozott – állapotban fagyasztják. Az előfőzés, valamint a gyorsfagyasztás fagyasztási sebessége elősegíti a minőség megőrzési idő meghosszabbítását.

3. GYORSFAGYASZTOTT HÚSFÉLÉK

- a) Baromfifélék
- b) Belsősegek
- c) Halak
- d) Egyéb változó testhőmérsékletű állatok
- e) Vadhúsok

Gyorsfagyasztásra kizárólag emberi fogyasztásra alkalmas minőségű húсок illetve belsősegek alkalmasak.

A gyorsfagyasztott húsfélék érzékszervi vizsgálata során tapasztalhatunk fagyfoltosságot, vagyis sötétebb vagy világosabb foltok megjelenését. A sötétebb foltok oka lehet a kiszáradás, míg a világosabb foltok keletkezésének oka, hogy a hússzövetek közül a jég elpárolog, a helyére diffundáló levegő a fényt másként veri vissza.

4. GYORSFAGYASZTOTT FÉLKÉSZ ÉTELEK

- a) Húsból készült félkész ételek
- b) Tésztából készült félkész ételek
- c) Vegyes összetételű félkész ételek

A gyorsfagyasztott félkész ételek konyhakészre előkészített, részben megfőzött vagy sütött, az utólagos ízesítésen kívül minden alkotórészt tartalmazó készítmények. Alapanyagaik a termékek fajtájától függően sokfélék, termékválasztéka igen széles.

5. GYORSFAGYASZTOTT KÉSZÉTELEK

- a) Desszertek
- b) Húsból készülő készételek
- c) Vegyes összetételű készételek³

A készételek csak felmelegítést, felengedést, esetleg utólagos ízesítést igénylő, úgynevezett kényelmi termékek. Választékát mártások, szószok, belsőségekből készült ételek, készre sütött, panírozott élelmiszerek, rövid sütési időt igénylő pizzák, burgonyakészítmények illetve a desszertek alkotják.³

3. A GYORSFAGYASZTÁSSAL TARTÓSÍTOTT ÉLELMISZEREK ÁRUÁTVÉTELÉNEK ÉS TÁROLÁSÁNAK SAJÁTOS SÁGAI

A GYORSFAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK ÁTVÉTELE

A **gyorsfagyasztással tartósított élelmiszerek átvétele** során csak engedélyezett előállítótól származó, a szükséges dokumentumokkal rendelkező árut szabad átvenni.

A termékek **minőségi átvétele** során az ellenőrzés terjedjen ki az érzékszervi vizsgálatokon túl a csomagolás épségére, a minőség-megőrzési időtartamok ellenőrzésére, valamint az áruk kötelező jelöléseinek meglétére és azok épségének ellenőrzésére is.

A mélyhűtve – **hűtőláncon** – szállítandó termékek átvételekor az áru hőmérsékletét ellenőrizni kell. A hőmérséklet mérésének elvégzésére olyan hőmérőt kell biztosítani, amely nem törékeny és nem tartalmaz higanyt. A kézi digitális maghőmérséklet mérő erre a célra megfelelő.

³ Dr. Buzás Gizella: Szakáruismeret, Képzőművészeti Kiadó, Budapest 2008.



2. ábra. maghőmérő

A **hűtlánc** (cold chain) nem más, mint a hűtést igénylő áruk továbbítása az előállítási helytől a felhasználás helyéig oly módon, hogy az áru folyamatosan az általa igényelt hőmérsékletű környezetben kerül elhelyezésre, mind a szállítás mind a tárolás alatt.

Nem szabad átvenni lejárt minőség-megőrzési idejű, sérült csomagolású, szennyezett termékeket, valamint felengedett gyorsfagyasztott árut, vagy olyan romlásra gyanús terméket, amelynek a megszokottól eltérő színe, szaga, állaga van.

Meg kell tagadni az áruátvételt ha a szállítójármű szennyezett vagy a hűtés hőfoka nem megfelelő és/ vagy a termék jelölése nem felel meg az előírásoknak, vagy átjavított, elmosódott, ami miatt a termékre vonatkozó adatok valódiságát illetően kétség merülhet fel és/vagy az áru romlott, szennyeződött, a csomagolás szakadt, sérült, lejárt a minőség-megőrzési idő vagy a fogyaszthatósági idő, ha az áru hőfoka a megengedettnél magasabb illetve felengedett.

A termékek **mennyiségi átvétele** során is ügyelni kell arra, hogy az élelmiszer az átvétel közben ne szennyeződjön. A termékek mennyiségi átvételét rövid idő alatt kell megoldani, hiszen a hűtlánc az áru átvétele és raktárba szállítása során sem szakadhat meg!

A hűtést illetve fagyasztási igénylő élelmiszerek átvételét a lehető legrövidebb idő alatt kell elvégezni, mialatt az élelmiszer hőmérséklete legfeljebb 3°C-al emelkedhet. Az áruátvétel után az árukat mielőbb a jellegüknek megfelelő fagyasztó térbe – raktárba kell továbbítani.

A GYORSFAGYASZTOTT ÉLELMISZEREK TÁROLÁSA

Az áruk tárolása, raktározása során biztosítani kell az élelmiszerek minőségének megőrzéséhez szükséges tárolási körülményeket, ezzel egyidejűleg gondoskodni kell a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.

Az élelmiszereket az élelmiszerek minőségének védelméről és az élelmiszerbiztonságról szóló hatályos vonatkozó jogszabályokban előírt, illetve a gyártó vagy forgalmazó által előírt körülmények között kell tárolni.

A **gyorsfagyasztással tartósított élelmiszerek tárolása** során a termékeket jellegüknek megfelelő hőfokon, szakosítottan kell tárolni.

A szakosított tárolás kizárja annak a lehetőségét, hogy az élelmiszerek egymást szennyezzék, vagy egymástól idegen szagokat vegyenek át.

Az alacsony hőmérsékleten (hűtve, fagyasztva) történő tárolás megakadályozza a kórokozók gyors elszaporodását a romlandó élelmiszerekben. Fontos azonban azt is tudni, hogy a baktériumok illetve a vírusok sem a hűtött, sem a fagyasztott állapotban történő tárolás során nem pusztulnak el!

A tárolás során a minőségmegőrzési időtartamokat figyelemmel kell kísérni, a tárolt élelmiszert a romlás megelőzése céljából rendszeresen felül kell vizsgálni.

A romlott, romlásra gyanús, lejárt fogyaszthatósági vagy lejárt minőségmegőrzési idejű termékeket a tárolótérből haladéktalanul el kell távolítani, a forgalmazásra kerülő áruktól el kell különíteni és jól láthatóan, egyértelműen meg kell jelölni, továbbá a kereskedelmi egységből mielőbb el kell távolítani.



3. ábra. Fagyasztva tárolás üzlelettérben

FAGYASZTVA TÁROLÁS (-18 °C)

A gyorsfagyasztott árut legalább - 18 oC-on, illetve a gyártó által meghatározott hőmérsékleten szabad tárolni.

A GYORSFAGYASZTÁSSAL TARTÓSÍTOTT ÉLELMISZEREK MINŐSÉGI ÁTVÉTELE ÉS MEGFELELŐ TÁROLÁSA

A fagyasztva tárolást igénylő élelmiszerekből csak olyan készletet szabad tartani, amelyhez a fagyasztókapacitás elegendő.

A fagyasztó tér gyorsfagyasztott élelmiszerek (csomagolt hús, tisztított zöldség és gyümölcs, félkész étel, készétel és fagylalt) tárolására szolgál. A mélyhűtőkamrák, hűtőládák hőfoka – 18 °C legyen. Bennük az árukat szakosítottan kell elhelyezni, rendszerezve kell tárolni. Figyelni kell a FIFO elv (First in – First out) érvényesülésére, folyamatosan ellenőrizni kell a termékek csomagolásán feltüntetett minőség-megőrzési időtartamot.



4. ábra. Fagyasztva tárolás önkiszolgáló pultban

Bármilyen okból felengedett gyorsfagyasztott terméket visszafagyasztani illetve kereskedelmi forgalomba hozni tilos!

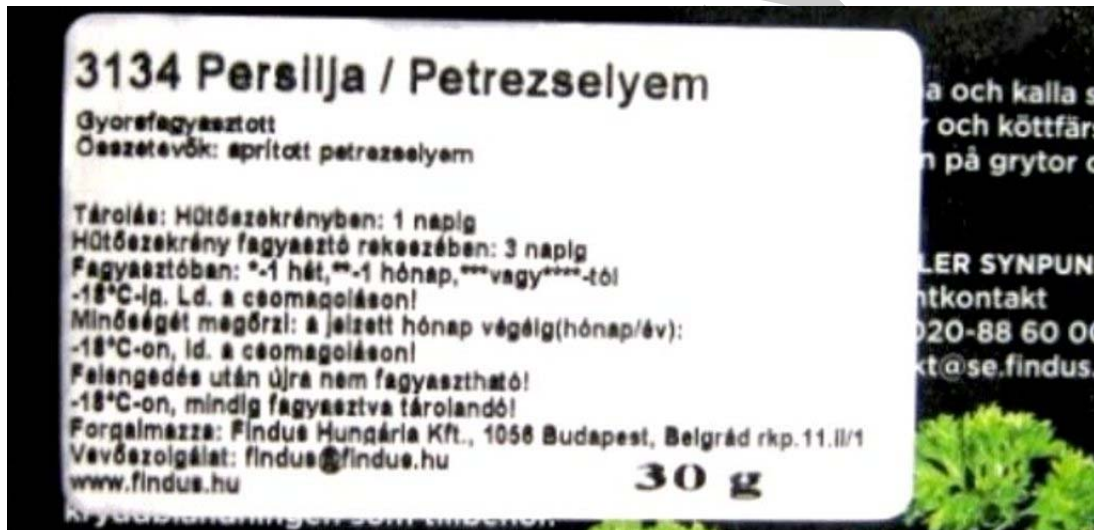
4. A GYORSFAGYASZTÁSSAL TARTÓSÍTOTT ÉLELMISZEREKHEZ KÖTELEZŐEN CSATOLANDÓ DOKUMENTUMOK, TÁJÉKOZTATÓ ÁRUCIMKE, A MINŐSÉGMEGŐRZÉSI IDŐ ELLENŐRZÉSE

Az élelmiszer csak akkor hozható forgalomba, ha a termékcímke 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,
- 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.



5. ábra. Gyorsfagyasztott áru címkéje 1.



6. ábra. Gyorsfagyasztott áru címkéje 2.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

A szakmai információtartalomból megtanulhatja a gyorsfagyasztással tartósított élelmiszerek minőségi áruátvételére és a tárolási sajátosságaira vonatkozó ismereteket. A tanulásirányító segítségével az ismereteit gyakorlati példák segítségével rögzítheti.

1. feladat

Mi a teendője a minőségi áruátvétellel megbízott dolgozónak?

<hr/> <hr/> <hr/>

2. feladat

A csomagolt gyorsfagyasztott élelmiszerek minőségi átvétele során milyen érzékszervi vizsgálatokat szükséges elvégezni?

3. feladat

Milyen mérési ellenőrzéseket kell végezni a gyorsfagyasztott élelmiszerek minőségi átvétele során? Milyen mérőeszközt használunk ezekhez a mérésekhez?

4. feladat

Miért fontos a hűtlánc betartása és folyamatos ellenőrzése?

5. feladat

Mit tenne, ha a minőségi átvétel során a beérkező gyorsfagyasztott élelmiszer maghőmérséklete -80°C ?

6. feladat

Nézze meg alaposan az 5. és a 6. ábrákon látható gyorsfagyasztott termék címkéjét. Ellenőrizze, hogy a címkén található információk megfelelnek-e az élelmiszerek forgalomba hozatalához szükséges jelölésre vonatkozó előírásoknak?

megnevezés: _____

összetétel: _____

összetevők mennyisége: _____

nettó tömeg: _____

minőségmegőrzési idő lejárati dátuma: _____

speciális tárolási feltételek: _____

forgalmazó neve, címe: _____

tápérték: _____

egyéb észrevétel: _____

MEGOLDÁSOK

1. feladat

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 a termékvédelem szabályainak betartása mellett az azonosíthatóságukra alkalmas jelöléssel kell ellátni.

A hűtött vagy gyorsfagyasztott termékek minőségi átvétele során az érzékszervi vizsgálatok mellett az áru maghőmérsékletének mérését kell elvégezni.

2. feladat

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

3. feladat

A mélyhűtve – hűtőláncon – szállítandó termékek szállítása és tárolása során az áru hőmérsékletét – 18 oC–kell tartani és ezt folyamatosan ellenőrizni szükséges. A hőmérséklet mérésének elvégzésére olyan hőmérőt kell biztosítani, amely nem törekeny és nem tartalmaz higanyt. A kézi digitális maghőmérséklet mérő erre a célra az alkalmas.

Eltérés esetén a szállítójármű rakterének hőmérsékletét is ellenőrizni szükséges.

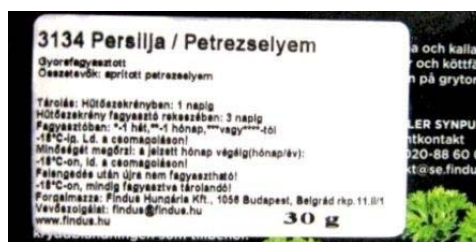
4. feladat

A hűtlánc betartása biztosítja a gyorsfagyasztott termék előállításától a fogyasztónak történő értékesítésig az állandó – 18 °C hőmérsékletet, amivel biztosítható a gyorsfagyasztott élelmiszer minőségének védelme, a romlási folyamatok beindulásának megelőzése.

5. feladat

Az áru átvételét meg kell tagadni, az áru kereskedelmi forgalmazásra nem alkalmas.

6. feladat



7. ábra. Gyorsfagyasztott áru címkéje 1.



8. ábra. Gyorsfagyasztott áru címkéje 2.

megnevezés:	Petrezselyem (gyorsfagyasztott)
összetétel:	aprított petrezselyem
összetevők mennyisége:	-
nettó tömeg:	30 g
minőségmegőrzési idő lejárati dátuma:	2011. június hó
speciális tárolási feltételek:	- 18 °C
forgalmazó neve, címe:	Findus Hungária Kft 1056 Budapest Belgrád rakpart 11.
tápérték:	-
egyéb észrevétel:	más tárolási körülmények esetére is jelzi az útmutató a fogyaszthatósági időt

ÖNELLENŐRZŐ KÉRDÉSEK

1. feladat

Ismertesse az élelmiszerek minőségi átvételének jelentőségét!

2. feladat

Sorolja fel, mit kell szemrevételezéssel ellenőrizni a csomagolt gyorsfagyasztott élelmiszerek minőségi átvétele során!

3. feladat

Ismertesse a gyorsfagyasztott áru szállítása és tárolása során szükséges hőmérsékleti értéket, amit a termékek minőségének védelme érdekében kell biztosítani!

4. feladat

Hány °C hőmérséklet emelkedést lehet a gyorsfagyasztott áru szállítása illetve átvétele során mért ellenőrzések alkalmával elfogadni?

Biztonságos hőmérséklet: _____

Elfogadható eltérés: _____

5. feladat

Ellenőrizze a bolti gyakorlati foglalkozás során a fagyasztó tárolás tárolási hőmérsékleti értékeit a különböző tárolóhelyeken, az eredményeket írja a kijelölt helyre!

6. feladat

Ellenőrizze a fagyasztva tárolt élelmiszerek maghőmérsékletét szűrőpróba szerű mérésekkel a bolti gyakorlati foglalkozáson és írásban dokumentálja a mérések eredményeit a fagyasztva tárolás gyakorlati megvalósulásáról!

MEGOLDÁSOK

1. feladat

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.

2. feladat

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 fagyaszta tárolást igénylő élelmiszerek maghőmérsékletét.

3. feladat

A hűtlánc betartása biztosítja a gyorsfagyasztott termék előállításától a fogyasztónak történő értékesítésig az állandó -18 °C hőmérsékletet, amivel biztosítható a gyorsfagyasztott élelmiszer minőségének védelme, a romlási folyamatok beindulásának megelőzése.

4. feladat

Biztonságos hőmérséklet: -18 °C

Elfogadható eltérés: $\pm 3\text{ °C}$

5. feladat

A fagyasztótérek hőmérsékletének ellenőrzése, az ellenőrzések dokumentálása.

6. feladat

A gyorsfagyasztott élelmiszerek maghőmérsékletének ellenőrzése, az ellenőrzés dokumentálása.

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.

Horváthné Herbáth Mária–Stágel Imréné–Tölgyesi Márta: Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek I.1., Műszaki Könyvkiadó, Budapest 2007.

Horváthné Herbáth Mária–Stágel Imréné: Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek I.3., Műszaki Könyvkiadó, Budapest 2007.

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.

Tölgyesi Márta: Kereskedelmi és vállalkozási ismeretek I.2., Műszaki Könyvkiadó, Budapest 2004.

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

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

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

2005. évi CLXIV. Törvény a kereskedelemről

1997. évi CLV. Törvény a fogyasztóvédelemről

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

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

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

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

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

MÉ 2–33 irányelv – tartósított termékek (3. kiadás)

A Bizottság 37/2005/EK rendelete (2005. január 12.) az emberi fogyasztásra szánt gyorsfagyasztott élelmiszerek hőmérsékletének a szállítóeszközökben, raktárakban és tárolókban történő ellenőrzéséről

Útmutató a gyorsfagyasztott termékek jó higiéniai gyakorlatához

A(z) 0007–06 modul 013–as szakmai tankönyvi tartalomeleme felhasználható az alábbi szakképesítésekhez:

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

A szakmai tankönyvi tartalomelem feldolgozásához ajánlott óraszám:
9 óra

MUNKANYELVI

MUNKANYAG

A kiadvány az Új Magyarország Fejlesztési Terv
TÁMOP 2.2.1 08/1-2008-0002 „A képzés minőségének és tartalmának
fejlesztése” keretében készült.

A projekt az Európai Unió támogatásával, az Európai Szociális Alap
társfinanszírozásával valósul meg.

Kiadja a Nemzeti Szakképzési és Felnőttképzési Intézet
1085 Budapest, Baross u. 52.

Telefon: (1) 210-1065, Fax: (1) 210-1063

Felelős kiadó:
Nagy László főigazgató