



Martonosiné Csertő Brigitta

Az értékesítési folyamat mely fázisaiban és  
hogyan ellenőrizzük az élelmiszerek- és  
vegyiáruk minőség-megőrzési idejét?



A követelménymodul megnevezése:

**Élelmiszerek és vegyiáruk forgalmazása**

A követelménymodul száma: 0007-06 A tartalomazonosító száma és célcsoportja: SzT-018-30



## AZ ÉRTÉKESÍTÉSI FOLYAMAT MELY FÁZISAIBAN ÉS HOGYAN ELLENŐRIZZÜK AZ ÉLELMISZEREK- ÉS VEGYIÁRUK MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI IDEJÉT?

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Ön élelmiszer boltban dolgozik és az eladótérben kihelyezett termékek minőség-megőrzési idejét ellenőrzi. Észreveszi, hogy több terméknek is lejárt a minőség-megőrzési ideje már egy nappal: filteres teának, ultrapasztőrözött tejnek, és a mélyhűtött elősütött pulykamellnek. A főnöke leárazva tovább akarja értékesíteni őket, mondván, hogy a teának semmi baja sincs és a tej, valamint a pulykamell majd jó lesz a házi kedvenceknek. Mi a véleménye erről?

---

---

---

---

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

#### A MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI, ELTARTHATÓSÁGI IDŐ FELTÜNTETÉSI MÓDJA A TERMÉKEKEN

Az élelmiszer-biztonság alapvető szabályozását a 178/2002/EK szülő rendelet tartalmazza, amely fő gondolata, hogy csak olyan élelmiszer hozható forgalomba, amely az emberi egészségre nem ártalmas és emberi fogyasztásra alkalmas. A kereskedelemben ez azt jelenti, hogy kiemelt jelentősége van a gyártó vagy a belső szabályozásban megadott fogyaszthatósági illetve minőség-megőrzési idők figyelemmel kísérésének, a nem megfelelő termékek azonnali selejtezésének, illetve nem forgalmazható az élelmiszer, ha a termék jól láthatóan nem alkalmas emberi fogyasztásra (pl.: penészes, romlott, stb.).

A fogyasztó érdekvédelmének érvényre kell jutnia a termékfelelősség biztosításával. A termékfelelősség a gyártó részéről szavatolja a termékbiztonságot. A termékfelelősség a minőségvédelem jogi eszközei közé tartozik. Növekszik a kereskedők felelőssége az áruk lejárat, fogyaszthatósági idejének feltüntetésében. Figyelemmel kell kísérni a lejárat, idők, és biztosítani kell az áruk szakszerű állagmegővő raktározását.

## 1. A minőség

A minőség-megőrzési idő részletezése előtt elsődlegesen azt kell tisztázni, hogy mi is a minőség az élelmiszerekkel kapcsolatosan.

A megfelelő minőségű táplálkozás az egészség biztosításának, megőrzésének fontos eleme. A minőség fogalmát az élelmiszerekre vonatkozóan az élelmiszertörvény határozza meg, amely szerint a minőség az élelmiszerek azon tulajdonságainak összessége, amely biztosítja a jogszabályokban előírt és a fogyasztók által elvárt követelmények kielégítését. A legfontosabb minőségi követelmény, hogy az élelmiszerek elfogyasztása semmiféle káros hatást ne okozzon, a fogyasztóra nézve ne legyen ártalmas, ha azt a megadott módon készítik el és a megadott fogyaszthatósági időn belül fogyasztják el, használják fel.

A minőségi osztályok meghatározása:

- kiválóan használható
- jól használható
- közepesen használható
- még megfelelő
- használhatatlan (selejt)

A használhatatlan, azaz selejt kategóriába tartozó áruk értékesítése tilos.

A szabvány feladata többek között a minőség szabályozása, a minőségi kategóriák meghatározása a termékminőség biztosítása. A termék nem veszélyeztetheti sem a felhasználót, sem a környezetet. Az előírások vonatkoznak:

- a termék előállításához használt alapanyagokra
- az előállítás módjára
- az áru minőségi követelményeire
- az áruvizsgálatra
- a csomagolás, szállítás, tárolás módjára
- a termék eltarthatósági idejére
- a csomagoláson feltüntetett tájékoztató jelekre, kifejezésekre
- Élelmiszerek minőség-megőrzési ideje és fogyaszthatósága

## 2. Forgalomba hozatal és felelősségi rendelkezések

Az élelmiszer biztonságosságáért, minőségéért az élelmiszer előállítója a felelős.

Nem hazai előállítású élelmiszer esetében a felelősség az első magyarországi forgalomba hozót terheli, az élelmiszer fogyaszthatósági / minőség-megőrzési idejének lejártáig.

Ez a szabály nem alkalmazható, ha a hibát az előállító által javasolt tárolási és raktározási feltételek be nem tartásával más okozza.

Az élelmiszer fogyaszthatósági vagy minőség-megőrzési időtartamának megállapítása az előállító felelőssége. Az élelmiszer vállalkozás a felelős az élelmiszer biztonságosságáért és minőségéért, amennyiben a forgalomba hozatalt kizáró hibákat ő okozta (például a HACCP szabályainak megszegésével), vagy a hiba általa is felismerhető lett volna.

Jelölésért az élelmiszer előállítója, illetve valamennyi forgalmazója a felelős.

Fogyaszthatósági idő, vagy minőség-megőrzési idő lejártá után az élelmiszer nem forgalmazható.

## 3. A minőség-megőrzési idő feltüntetésének módjai áruféleségenként

A meghatározott jelöléseknek feltűnő helyen, jól láthatónak, könnyen érthetőnek, tisztán olvashatónak és eltávolíthatatlannak kell lennie. A jelöléseket nem szabad elrejteni, elfedni vagy más írásos vagy képi anyaggal megszakítani. A minőség-megőrzési idő letakarása annak hiányának felel meg még abban az esetben is, ha az áru értékesítése az időn belül van. A 6. pontban feltüntetett élelmiszer termékeken kívül minden élelmiszernél, valamint a kozmetikai termékeknél is kötelező a feltüntetése.

## 4. Az egységcsomagon feltüntetett minőség-megőrzési idő nyilvántartási módja

### Élelmiszerek minőség-megőrzési idejének jelölése

Az élelmiszerek minőség-megőrzési időtartama az az időtartam, ameddig az élelmiszer a tulajdonságait helyes tárolási körülmények között megőrzi.

A dátumot a következő szövegnek kell megelőznie:

1. verzió: ha a dátum jelölése tartalmazza a napot: „minőségét megőrzi: .....”,
2. verzió: ha a dátum jelölése csak az évet és a hónapot tartalmazza: „minőségét megőrzi a jelzett hónap végéig: .....”,

## AZ ÉRTÉKESÍTÉSI FOLYAMAT MELY FÁZISAIBAN ÉS HOGYAN ELLENŐRIZZÜK AZ ÉLELMISZEREK- ÉS VEGYIÁRUK MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI IDEJÉT?

3. verzió: ha a dátum jelölése csak az évet tartalmazza: „minőségét megőrzi a jelzett év végéig: .....”.

A fenti szöveget követnie kell:

- a) a dátumnak, vagy
- b) utalásnak a dátum feltüntetéséi helyére.

Ha szükséges, ezeket az információkat követnie kell a tárolási feltételeknek, amelyek betartása biztosítja a termék minőségének megőrzését.

A dátumnak az év/hónap/nap vagy a nap/hónap/év sorrendet kell követnie.

Az eltarthatóság határozza meg, hogy a dátumból mennyit kell kiírni:

- a) három hónapon túl nem tarthatók el, elegendő a nap és a hónap jelölése,



1. ábra. A három hónapon belüli eltarthatósági idő jelölése

- b) három hónapnál tovább, de 18 hónapnál tovább nem tarthatók el, elegendő a hónap és az év jelölése,



2. ábra. A 3- 18 hónap közti termék minőség-megőrzési idejének jelölése. Elegendő az év és hónap, azonban itt a nap is feltüntetésre került

c) 18 hónapnál tovább tarthatók el, elegendő az év jelölése.

Azon mikrobiológiai szempontból gyorsan romlandó élelmiszerek esetében, amelyeknél a minőség-megőrzési időt követő fogyasztás veszélyt jelenthet az egészségre, a minőség-megőrzési idő helyett a fogyaszthatósági idő lejáratát kell jelölni.

A dátumot megelőzően a „fogyasztható” szót kell feltüntetni, amelyet követnie kell

- a) a dátumnak, vagy
- b) a dátum feltüntetés helyére való utalásnak.

Ezeket a tárolási feltételek feltüntetésének kell követnie.

### A kozmetikai termékek minőség-megőrzési idejének jelölése

A 30 hónapon belüli minőségi lejárati termékeknek:

- „felhasználható (év/hónap):”, illetve „felhasználható (hónap/év):” dátum feltüntetése,
- „felhasználható (év/hónap):”, illetve „felhasználható (hónap/év):” utalás a dátum feltüntetés helyére a csomagoláson,

A 30 hónapot meghaladó minőség-megőrzési idejű kozmetikumok esetében:

- a felnyitástól számított időtartamot kell feltüntetni, amely alatt a termék a fogyasztóra nézve káros következmény nélkül használható. Az információ a nyitott tégely jelképpel megadható.



## 5. A lédig és helyben csomagolt áruk minőség-megőrzési idejének feltüntetése

### Ha az élelmiszert a vásárlás helyén, a fogyasztó jelenlétében csomagolják

- a) meghatározott jelöléseknek a terméket kísérő kereskedelmi dokumentumokban kell szerepelnie,
- b) az eladás helyén, jól látható módon a fogyasztót tájékoztatni kell a minőségmegőrzésről.

Ha az élelmiszert a forgalmazás helyén, de nem a fogyasztó jelenlétében csomagolják (pl.: darabolt, előre csomagolt sajt), akkor fel kell tüntetni a minőség-megőrzési vagy fogyaszthatósági időt is a csomagoláson. A nem csomagolt kenyereken csak jelöléseket kell alkalmazni, azzal az eltéréssel, hogy a kenyerek minőség-megőrzési időtartama a lejárat nap nevének feltüntetésével is megadható.

## 6. Élelmiszerek, amelyeken nem szükséges a minőség-megőrzési idő jelölése

- friss gyümölcs és zöldség, beleértve a nem hámozott, nem szeletelt vagy hasonló eljárásnak alá nem vetett burgonyát; ez az eltérés nem alkalmazható csírázó magvakra és hasonló termékekre, mint a pl. a hüvelyes növények hajtásaira,
- borok, likőrborok, pezsgők, aromás borok és hasonló termékek, amelyeket nem szőlőből, hanem más gyümölcsből állítottak elő, továbbá a szőlőből vagy szőlőmustból készült italok,
- a 10 vagy annál több térfogat % alkoholt tartalmazó italok,
- üdítőitalok, gyümölcslevek, gyümölcsnektárok és alkoholtartalmú italok, amelyek több mint 5 literes csomagolási egységben közétkeztetés számára készültek,
- sütőipari termékek és cukrászsütemények, amelyek - természetükből adódóan - a gyártást követő 24 órán belül fogyasztásra kerülnek,
  - ecet,
  - étkezési só,
  - szilárd halmazállapotú cukor,
  - édesipari termékek, amelyek szinte kizárólag ízesített, illetve színezett cukorból állnak,
  - rágógumi és hasonló rágnivaló termékek,
  - egyedi adag jégkrémek.

## A MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI IDŐ ELLENŐRZÉSE AZ ÉRTÉKESÍTÉS FÁZISAIBAN

Az élelmiszer-forgalmazás minden szakaszában megjelenik a veszélyelemzés, amelynek része a minőség-megőrzési idő ellenőrzése. Ezen értékesítési szakaszok:

- a szállítás, és áruátvétel

## AZ ÉRTÉKESÍTÉSI FOLYAMAT MELY FÁZISAIBAN ÉS HOGYAN ELLENŐRIZZÜK AZ ÉLELMISZEREK- ÉS VEGYIÁRUK MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI IDEJÉT?

- a raktározás, tárolás
- az előkészítés, kereskedelmi előrecsomagolás
- az eladótéri kihelyezés
- az árubemutató, eladótéri tárolás

A **szállítás és áruátvétel** során a nem megfelelő minőségű élelmiszerek (lejárt fogyaszthatósági idő, hibás csomagolás stb.) átvételét meg kell tagadni, és visszáru jegyzőkönyvet kell erről készíteni.

A lédig áruknál fontos szempont, hogy egy tételben belül egyféle minőség-megőrzési, illetve fogyaszthatósági idejű termékek legyenek.

Ellenőrizni kell az árun feltüntetett minőség-megőrzési, illetve fogyaszthatósági határidőt. Ha a gyorsan romló élelmiszereknél a fogyasztási határidő fele, egyéb áruknál a minőség-megőrzési határidő 1/3-a eltelt az áruátvétel időpontjában, az áruátvevő nem köteles átvenni a szállítmányt.

A **raktározás, tárolás** során az árukat a FIFO elv figyelembe vételével kell elhelyezni. A termékek azonosíthatóságát teljes felhasználásukig biztosítani kell. A tárolás során az élelmiszerek fogyaszthatósági idejét, valamint romlását rendszeresen felül kell vizsgálni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt fogyaszthatósági idejű termékeket a tároló téből haladéktalanul el kell távolítani és a hulladék elviteléig vagy megsemmisítéséig elkülönítetten kell tárolni kobzós fagyasztó ládában.

**Az árukihelyezés és bemutatás során** a legfontosabb szempont, hogy a pult töltése a FIFO elv szerint történjen. Az eladótéri polcon kihelyezett termékek minőség-megőrzési idejének feltüntetése a 4. pontban meghatározottak szerint történik. Előcsomagolt árut az előírásoknak megfelelően jelölni kell etikett címkével. A jelölésnek tartalmazni kell az üzlet nevét és telephelyét, a termék megnevezését, a csomagolás dátumát, a fogyaszthatósági időt, a tárolás hőmérsékletét, az áru mennyiségét és az árát, esetleg az összetételét.

Az eladónak a feltöltés során minden nap, valamint a termék eltarthatósági idejét figyelembe véve rendszeres időközönként ellenőriznie kell a fogyaszthatósági időt. A lejáráshoz közeli minőség-megőrzési idejű terméket érdemes feljegyezni a lejáratival együtt. A feljegyzett lejáratiban az eladó nézze meg, hogy a termék a polcon van-e még.

A pultból árusítandó áruknál a nyomon követhetőség érdekében a termékeken és a gyűjtő csomagoláson található címkéket meg kell őrizni. Egyik módszere a nyilvántartásnak, ha egy dátumozott füzetbe beragasztásra kerül a ládakísérő címke, amikor a ládából az áru a pultba kikerült. Ha a pultból az adott áru elfogyott a beragasztott címkét áthúzzuk.

A pultból árusított lédig árunál kell megőrizni a minőség-megőrzést tartalmazó címkét.

Hatósági ellenőrzések alkalmával a fogyaszthatósági idejét így igazolhatjuk.



## 7. A FIFO elv alkalmazása az áruforgalmi folyamatok különböző szakaszában

Az áruk tárolásánál és eladótéri kihelyezésénél figyelni kell a **már benn lévő élelmiszerek** minőség-megőrzési idejére is és nem csak az újonnan beérkezettekére. Ügyelni kell az úgynevezett FIFO elv szerinti elhelyezésre. A FIFO angol rövidítésből ered: First In-First Out. Szó szerinti fordítása: Először Be- Először Ki. Ez azt jelenti, hogy azonos áruféleségek esetében azokat helyezük előre, amelyek fogyaszthatósági idejük előbb jár le, így azok fognak először felhasználásra kerülni. Így az áru állandó mozgásban van a minőség-megőrzési idő függvényében. Az árufeltöltés során, ha későbbi fogyaszthatósági idejű árut töltünk fel, mint ami a polcban van, akkor a feltöltés sorrendje:

1. kivesszük a régi árut
2. behelyezünk a polcra annyi új árut, hogy a régi még beférjen
3. berakjuk a polcra a régi árut az új elé

A FIFO elv betartásánál is érvényes, hogy az árukészletet folyamatosan felül kell vizsgálni és a romlott, sérült, szennyeződött, lejárt, vagy egyéb okból fogyasztásra alkalmatlan terméket el kell különíteni. Az elkülönítés helyét feltűnően jelölni kell, pl. „SELEJT”, EMBERI FOGYASZTÁSRA ALKALMATLAN”, „FORGALOMBÓL KIVONVA” stb. A termék jellegének megfelelően meg kell semmisíteni.

A pultban kihelyezett árukra a FIFO elv nem alkalmazható maradéktalanul.

## 8. A zöldség-gyümölcs áruk minőség megőrzési ideje

A zöldség-gyümölcsáru egy része előrecsomagoltan érkezik és a szerint kerül értékesítésre is. Ebben az esetben a csomagoláson fel van tüntetve a minőség-megőrzési idő. Az áru csak a fogyaszthatósági idején belül értékesíthető. Előfordulhat olyan, hogy a minőség-megőrzési időn túl azt láthatjuk, hogy az árun semmilyen elváltozás sincs: folt, penész, stb. A külső látvány ellenére a terméket forgalmazni tilos a minőség-megőrzési idő lejártá után.

**AZ ÉRTÉKESÍTÉSI FOLYAMAT MELY FÁZISAIBAN ÉS HOGYAN ELLENŐRIZZÜK AZ ÉLELMISZEREK-  
ÉS VEGYIÁRUK MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI IDEJÉT?**



3. ábra. A csomagolt és lédig termék a polcon



4. ábra. A csomagolt zöldség- gyümölcs áru minőség-megőrzési idejének feltüntetése a csomagoláson

A lédig áru jellemzően rekeszekben, kartonokban érkezik. Ezeken fel van tüntetve a csomagolás ideje. A lédig áru pulton tartása áru fajtanként változik.

megnevezés	eltarthatósági időtartam	a pulton tartás lehetséges időtartama
alma	Fajtától függően akár több hónapig is eltartható.	A gyümölcs 15 napos 20°C-os pulton tartás
banán		1 hetes tárolási időtartam
Kajszibarack	3-4 hét	maximum 6 nap
Mandarin	2 - 6 hét	A 10 napos polcon tarthatóság
Őszibarack és nektarin	2-4 hét	maximum 5 nap
Szilva	Fajtától függően 3-4 hét	Tíz napos pulton tartás

**AZ ÉRTÉKESÍTÉSI FOLYAMAT MELY FÁZISAIBAN ÉS HOGYAN ELLENŐRIZZÜK AZ ÉLELMISZEREK- ÉS VEGYIÁRUK MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI IDEJÉT?**

Burgonya	200-240 nap	Az egészséges és beérett burgonya jól tárolható termék, átlagos körülmények között szobahőmérsékleten történő tároláskor minősége jelentősen nem csökken.
Cukkini	Optimális 5-10°C-os körülmények közt ez az időtartam kisméretű cukkini tárolásakor 45 nap, kifejlett termések tárolásakor 3 hét	
Étkezési paprika	10-18 nap	14 napos polcon tartás
Fejes káposzta	Korai fajták esetén 3-6 hét, a késői fajtáknál akár 6 hónap	A fejes káposzta pulton tarthatóságát két hétnél tovább egyetlen fajta esetében sem javasolt
Gomba	7-10 nap	Fóliával takart és fólia nélküli csomagolásban. 12°C-on 2-3 nap
Karfiol	3-4 hét	4-5 nap
Padlizsán	7-8 nap	4-5 nap
Paradicsom	10-14 nap	1-2 hét
Patiszon	kis méretű: 4-6 nap 15cm feletti: 3-4 hét	mérettől függően 2-10 nap
Sárgarépa	4-5 hónap	2 hét
Uborka	1-2 hét	maximum 3 hétig,
Zöldbab	1 hét	legfeljebb 4 napig

Eladótéri pultban lévő zöldségek-gyümölcsök leválogatása 2 óránként szükséges, ahhoz hogy a vásárló rendelkezésére mindig friss áru álljon. A nem megfelelő minőségű, penészes, foltos, sérült, fonyadt, stb. árut ki kell venni és a többitől el kell különíteni.



5. ábra. A zöldség-gyümölcs minőségének ellenőrzése a kihelyezés során

## AZ ÉRTÉKESÍTÉSI FOLYAMAT MELY FÁZISAIBAN ÉS HOGYAN ELLENŐRIZZÜK AZ ÉLELMISZEREK- ÉS VEGYIÁRUK MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI IDEJÉT?

A lédig zöldség-gyümölcs árunál rendkívül fontos az áruismeret, mivel csak szemrevételezéssel lehet felismerni a fajtára jellemző sajátosságokat. A szemmel is látható minőség-eltérés romlást jelenthet.



6. ábra. Minőséghibás fokhagyma

### TANULÁSIRÁNYÍTÓ

#### 1. feladat

A gyakorlati helyén nézze meg az előre csomagolt húskészítmények minőség-megőrzési idejét! Ha talál lejárt minőség-megőrzési idejű terméket, vegye le a polcról, és különítse el!

A húskészítmények árusítása elsősorban pultból történik. Beszélje meg az ott dolgozókkal hogyan tartják nyilván a pultban kihelyezett áru minőség-megőrzési idejét! Írja le a hallottakat és az órai munka során, csoportfoglalkozás keretében beszéljék meg, hogy jó gyakorlatot folytat-e az üzlet.

---

---

---

---

---

---

---

## AZ ÉRTÉKESÍTÉSI FOLYAMAT MELY FÁZISAIBAN ÉS HOGYAN ELLENŐRIZZÜK AZ ÉLELMISZEREK- ÉS VEGYIÁRUK MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI IDEJÉT?

### 2. feladat

A gyakorlati helyén nézze meg, hogy a sajt darabolása esetén milyen szabályok vonatkoznak a minőség-megőrzési időre! Jegyezze le a tapasztalatait és az órai munka során, csoportfoglalkozás keretében beszéljék meg, hogy jó gyakorlatot folytat-e az üzlet!

---

---

---

---

### 3. feladat

A friss cukrászati termékek árusítása történhet hűtő-polcból vagy pultból hagyományos értékesítési módon. Beszélje meg az ott dolgozókkal hogyan tartják nyilván a pultban kihelyezett áru minőség-megőrzési idejét! Írja le a hallottakat és az órai munka során, csoportfoglalkozás keretében beszéljék meg, hogy jó gyakorlatot folytat-e az üzlet!

---

---

---

---

### 4. feladat

A hidegkonyhai készítmények árusítása történhet előrecsomagolt módon hűtő-polcból vagy pultból hagyományos értékesítési módon. A hűtő-polcban való árusításnál a minőség-megőrzés idő feltüntetése a 4. pontban meghatározottak szerint történik. A pultból való értékesítés azonban eltér ettől. Beszélje meg a gyakorlati helyén dolgozókkal hogyan tartják nyilván a pultban kihelyezett áru minőség-megőrzési idejét! Írja le a hallottakat és az órai munka során, csoportfoglalkozás keretében beszéljék meg, hogy jó gyakorlatot folytat-e az üzlet!

AZ ÉRTÉKESÍTÉSI FOLYAMAT MELY FÁZISAIBAN ÉS HOGYAN ELLENŐRIZZÜK AZ ÉLELMISZEREK-  
ÉS VEGYIÁRUK MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI IDEJÉT?



7. ábra. Hidegkonyhai készítmények a pultban

---

---

---

---

**5. feladat**

A gyakorlati helyén nézzem meg, hogy a kozmetikumokon a minőség-megőrzési idő hol van feltüntetve a termékeken! Jegyezze le tapasztalatait és az órai csoportos foglalkozás keretében beszéljék meg a tapasztalatokat!

---

---

---

**6. feladat**

A gyakorlati helyén a zöldség-gyümölcsáru minőségét nézze át. Az átválogatás során különítse el a romlott, foltos, hibás árut. Kérje az ott dolgozó munkavállalók segítségét a tevékenységhez. Mi alapján válogatta ki a minőséghibás termékeket?



**AZ ÉRTÉKESÍTÉSI FOLYAMAT MELY FÁZISAIBAN ÉS HOGYAN ELLENŐRIZZÜK AZ ÉLELMISZEREK-  
ÉS VEGYIÁRUK MINŐSÉG-MEGŐRZÉSI IDEJÉT?**

---

---

---

---

**7. feladat**

A bolti gyakorlata során végezzen áruátvételt! Nézze meg az átvételre kerülő termékek minőség-megőrzési idejét! Gyűjtse össze, hogy az egyes termékeken milyen a jelölés! Az átvétel során nézze meg azt is, hogy elegendő-e az értékesítésre az az idő, amit az áru a fogyaszthatóság lejártáig a boltban tölt. Tapasztalatait jegyezze le és az órai munka során csoportos foglalkozás keretében beszéljék meg!

---

---

---

---

**8. feladat**

Az áruátvételt követően helyezze el a raktárban az átvett árut. A minőség-megőrzés szempontjából milyen elvet követ az áru elhelyezésekor? Írja le az elv lényegét! Jegyezze le azt is, hogy mit tapasztalt az áru elhelyezése során! Az órai munka során beszéljék át, hogy mi okozott nehézséget a feladat végrehajtása során és hogyan lehet megoldani a felmerült problémákat?

---

---

---

---

---

---

## MEGOLDÁSI JAVASLATOK

### 1. feladat

A polcon kihelyezett előre csomagolt húskészítményeknél a minőség-megőrzési időt a 4. pontban leírt módon kell feltüntetni.

A pultban kihelyezett árunál a minőség-megőrzési idő nyilvántartása nem a csomagolthoz hasonló, hiszen áru többsége nagy darabban (például rúdiban) kerül kiszállításra, de a szeletelés és így az eladás során egyre kisebb lesz. Mindezek ellenére a minőség-megőrzési időt végig meg kell őrizni. A termékek jelölő címkéi ne kerüljenek le a csomagolási egységről. A megkezdett rúdárunknál a le nem szeletelt részen mindig legyen fogyaszthatósági idő és legyen lefóliázva a termék, csak így kerülhet vissza a hűtőkamrába. Az eredeti termékcsomagolást (legyen rajta a termék neve és a fogyaszthatósági idő) egészen addig meg kell őrizni, amíg el nem fogy a termék. Kolbász párok szétvágásakor lehetőség szerint a körcímkével jelölt darabot kell a pultba visszatenni. A lédig, csemegepultból értékesített szeletelt termékeket, a szeletelést követő 24 órán belül értékesíteni kell.

### 2. feladat

Ha az üzlet rendelkezik engedéllyel sajt szeletelésre és csomagolásra, akkor csak annyi sajt felszeletelést szabad elvégezni, amennyi 72 órán belül értékesítésre kerül. A sajtot átcsomagolni a minőség-megőrzési idő meghosszabbítása végett tilos. Az azonosíthatóság biztosítása érdekében a már helyben darabolt és csomagolt sajtok eredeti címkéjét meg kell őrizni, amelyen szerepel a terméknév és a fogyaszthatósági idő, amíg a termék a pultból el nem fogy. A pultban kihelyezett, helyben csomagolt sajtoknak nyomon követését dokumentálni kell.

### 3. feladat

A friss cukrásztermékek pultba történő kihelyezése általában tálcán történik. Egy tálcára csak azonos fogyaszthatósági idejű és ugyanazon beszállítójú termékek helyezhetőek a beazonosíthatóság miatt. Pultba kihelyezett termékek nyomon követését a szállítólevéllel lehet biztosítani, ezért annyira fontos a pultban való egységes kihelyezés.

#### 4. feladat

Hidegkonyhai készítmények kiszolgáló pultból történő árusításakor a terméket át kell tölteni kínáló edénybe. Az azonosíthatóság biztosítása érdekében a doboztetőket vagy a salátás dobozokat el kell tenni a forgalmazás ideje alatt, egészen addig, amíg a termék el nem fogy. A doboznak azt a részét kell elrakni, melyiken megtalálhatóak a termék azonosítására szolgáló adatok. A pultba kihelyezett kínáló edényben lévő tételekre rátölteni csak abban az esetben szabad, ha azonos a tételek fogyaszthatósági ideje. Kötelező vezetni a pultba kihelyezett termékek nyomon követését egy erre a célra rendszeresített lapon. A felbontott hidegkonyhai termékek fogyaszthatósági idejét a gyártó határozza meg, amit jelölni is kell az eredeti csomagoláson. Hidegkonyhai termékeket csak tiszta, fertőtlenített edényben szabad kiadagolni. Kiadagolt tételek 24 órás fogyaszthatósági idővel hozhatók forgalomba.

#### 5. feladat

A kozmetikai termékek ritkán vannak papírba csomagolva. Jellemzően műanyag dobozban, tubusban árusítják. A minőség-megőrzési idő sok esetben a csomagoló anyagba belenyomva található meg, így nehezen észrevehető és olvasható. A képen látható tubus szegélyén látható a minőség-megőrzési idő.



8. ábra. Kozmetikai terméken a minőség- megőrzési idő feltüntetése

#### 6. feladat

A zöldség-gyümölcsáru egy része előre csomagoltan érkezik. Ezen termékeken feltüntetésre kerül a minőség-megőrzési idő. A termék látszólag lehet hibátlan, de a lejárt minőség-megőrzési idő után árusítható. A zöldség-gyümölcsáru többsége ömlesztett, és szemrevételezéssel történik a minőség megállapítása. Ebben az esetben a zöldségek és gyümölcsök fajtára jellemző tulajdonságait és minőségi hibáit egyaránt tudni kell. Ezen tudás hiányában nem ismerhető fel a minőséghibás áru.

*A zöldség-gyümölcs áruismeret tanulása során és a bolti gyakorlatok alkalmával kell elsajátítani ezt az ismeretet és a tanultak alkalmazása a lényege ennek a feladatnak.*

#### 7. feladat

A termékeken a minőség-megőrzési idő feltüntetését a 4. pontban olvashatja A lédig áruknál fontos szempont, hogy egy tételen belül egyféle minőség-megőrzési, illetve fogyaszthatósági idejű termékek legyenek. Ha a gyorsan romló élelmiszereknél a fogyasztási határidő fele, egyéb áruknál a minőség-megőrzési határidő 1/3-a eltelt az áruátvétel időpontjában, az áruátvevő nem köteles átvenni a szállítmányt.

#### 8. feladat

A tárolás során az árukat a FIFO elv figyelembe vételével kell elhelyezni és az élelmiszerek fogyaszthatósági idejét, valamint romlását rendszeresen felül kell vizsgálni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt fogyaszthatósági idejű termékeket a tároló téréből haladéktalanul el kell távolítani és a hulladék elviteléig vagy megsemmisítéséig elkülönítetten kell tárolni. A FIFO elv lényege, hogy azonos áruféleségek esetében azokat helyezük előre, amelyek fogyaszthatósági idejük előbb jár le, így azok fognak először felhasználásra kerülni. Az áru állandó mozgásban van a minőség-megőrzési idő függvényében. Ezt az elvet a raktári elhelyezésnél is követni kell.

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Kinek a felelőssége, hogy a minőség-megőrzési időnek helyes-e a dátuma? Húzza alá a jó választ (válaszokat)!

- a) termelőé
- b) kiskereskedelmi bolti forgalmazóé
- c) importőré

### 2. feladat

Kinek a felelőssége, hogy legyen minőség-megőrzési jelölés a terméken? Húzza alá a jó választ (válaszokat)!

- a) termelőé
- b) kiskereskedelmi bolti forgalmazóé
- c) importőré

### 3. feladat

Az áruátvétel során az étkezési só minőség-megőrzési idejének feltüntetését ellenőrzi. Milyen dátumjelöléssel találja ezt meg? Húzza alá a jó választ (válaszokat)!

- a) év jelöléssel
- b) év és hónap jelöléssel
- c) semmilyennel
- d) hónap és nap jelöléssel

### 4. feladat

Krémtúron melyik jelölést tartja elfogadhatónak? Húzza alá a jó választ (válaszokat)!

- a) A doboz oldalán a felirat: Minőségét megőrzi: 2008.11.16. és Tárolás: +4oC - +8oC között.
- b) A doboz oldalán a felirat: Fogyasztható: idő a fedélen: nap/hó/év és A fedélen lévő felirat: 16.11.08
- c) A doboz oldalán a felirat: Fogyasztható: idő a fedélen: nap/hó/év és Tárolás: +4oC - +8oC között.
- d) A fedélen lévő felirat: 16.11.08

### 5. feladat

A kenyéren ezt a feliratot találja: „Frissen sütvé saját pékségben. Hétfő”. Forgalmazható-e így a termék? Húzza alá a jó választ (válaszokat)!

- a) igen
- b) nem

### 6. feladat

A boltban előre darabolnak és csomagolnak sajtót. Fel kell-e tüntetni a csomagolásán a fogyaszthatósági időt? Húzza alá a jó választ (válaszokat)!

- a) A fogyaszthatósági időnek rajta kell lennie a csomagolásán
- b) A csomagolási időnek rajta kell lennie a csomagolásán és a vásárlót jól látható helyen tájékoztatni kell a minőségmegőrzésről.

### 7. feladat

Húzza alá azokat az állításokat, amelyek igazak a kozmetikai termékek minőség-megőrzési idejének jelölésére!

- a) A 30 hónapon belüli minőségi lejárátú termékeknel a felnyitástól számított időt kell feltüntetni
- b) A 30 hónapon belüli minőségi lejárátú termékeknel a felhasználhatóság évét és hónapját kell feltüntetni
- c) A 30 hónapot meghaladó minőség-megőrzési idejű kozmetikumok esetében a felhasználhatóság évét és hónapját kell feltüntetni
- d) A 30 hónapot meghaladó minőség-megőrzési idejű kozmetikumok esetében a felnyitástól számított időt kell feltüntetni

### 8. feladat

Egészítse ki az alábbi mondatokat:

A pultból árusított lédig árunál kell megőrizni a minőség-megőrzést tartalmazó .....

Fogyaszthatósági idő, vagy minőség-megőrzési idő lejártá után az élelmiszer .....

18 hónapnál tovább tarthatók el, elegendő az ..... jelölése.



## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

Kinek a felelőssége, hogy a minőség-megőrzési időnek helyes-e a dátuma? Húzza alá a jó választ (válaszokat)!

- a) termelőé
- b) kiskereskedelmi bolti forgalmazóé
- c) importőré

### 2. feladat

Kinek a felelőssége, hogy legyen minőség-megőrzési jelölés a terméken? Húzza alá a jó választ (válaszokat)!

- a) termelőé
- b) kiskereskedelmi bolti forgalmazóé
- c) importőré

### 3. feladat

Az áruátvétel során az étkezési só minőség-megőrzési idejének feltüntetését ellenőrzi. Milyen dátumjelöléssel találja ezt meg? Húzza alá a jó választ (válaszokat)!

- a) év jelöléssel
- b) év és hónap jelöléssel
- c) semmilyenel
- d) hónap és nap jelöléssel

### 4. feladat

Krémtúron melyik jelölést tartja elfogadhatónak? Húzza alá a jó választ (válaszokat)!

- a) A doboz oldalán a felirat: Minőségét megőrzi: 2008.11.16. és Tárolás: +4oC - +8oC között.
- b) A doboz oldalán a felirat: Fogyasztható: idő a fedélen: nap/hó/év és A fedélen lévő felirat: 16.11.08
- c) A doboz oldalán a felirat: Fogyasztható: idő a fedélen: nap/hó/év és Tárolás: +4oC - +8oC között. A fedélen lévő felirat: 16.11.08

### 5. feladat

A kenyéren ezt a feliratot találja: „Frissen sütvé saját pékségben. Hétfő”. Forgalmazható-e így a termék? Húzza alá a jó választ (válaszokat)!

- a) igen
- b) nem

### 6. feladat

A boltban előre darabolnak és csomagolnak sajtót. Fel kell-e tüntetni a csomagolásán a fogyaszthatósági időt? Húzza alá a jó választ (válaszokat)!

- a) A fogyaszthatósági időnek rajta kell lennie a csomagolásán
- b) A csomagolási időnek rajta kell lennie a csomagolásán és a vásárlót jól látható helyen tájékoztatni kell a minőségmegőrzésről.

### 7. feladat

Húzza alá azokat az állításokat, amelyek igazak a kozmetikai termékek minőség-megőrzési idejének jelölésére!

- a) A 30 hónapon belüli minőségi lejárátú termékeknel a felnyitástól számított időt kell feltüntetni
- b) A 30 hónapon belüli minőségi lejárátú termékeknel a felhasználhatóság évét és hónapját kell feltüntetni
- c) A 30 hónapot meghaladó minőség-megőrzési idejű kozmetikumok esetében a felhasználhatóság évét és hónapját kell feltüntetni
- d) A 30 hónapot meghaladó minőség-megőrzési idejű kozmetikumok esetében a felnyitástól számított időt kell feltüntetni

### 8. feladat

Egészítse ki az alábbi mondatokat:

A pultból árusított lédig árunál kell megőrizni a minőség-megőrzést tartalmazó címkét.

Fogyaszthatósági idő, vagy minőség-megőrzési idő lejártá után az élelmiszer nem forgalmazható.

18 hónapnál tovább tarthatók el, elegendő az év jelölése.

## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

19/2004. (II. 26.) FVM-ESzCsM-GKM együttes rendelet az élelmiszerek jelöléséről

40/2001. (XI. 23.) EüM rendelet a kozmetikai termékek biztonságosságáról, gyártási, forgalmazási feltételeiről és közegészségügyi ellenőrzéséről

### AJÁNLOTT IRODALOM

A(z) 0007–06 modul 018–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:  
16 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