



Vincze Imréné

## A sütőipari termékek kihelyezése, bemutatása és értékesítése



A követelménymodul megnevezése:  
**Élelmiszerek és vegyiárúk forgalmazása**

A követelménymodul száma: 0007-06 A tartalomlelem azonosító száma és célcsoportja: SzT-027-30



## A SÜTŐIPARI TERMÉKEK KIHELYEZÉSE, BEMUTATÁSA ÉS ÉRTÉKESÍTÉSE

### ESETFELVETÉS – MUNKAHELYZET

Egy élelmiszerlánc vezetője a sütőipari termékeket forgalmazó részlegbe helyezte, ma Ön irányítja a termékek elhelyezését.

A saját termelő részlegtől átvett és egy pékség által beszállított termékeket kell úgy elhelyeznie a pultokon, polcokon, tároló konténerekben, kínáló pultokon, hogy azok megfeleljenek az ételmezés-egészségügyi előírásoknak!

A reklám tevékenységénél az üzlethálózat érdekeit is szem előtt tartva helyezze ki a termékeket, a vásárlók figyelemfelkeltésére is ügyelve.

### SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

A SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM részre vonatkozó formai információk

#### 1. A sütőipari termékek fogalma

- A kenyér döntő részben gabonaőrleményekből tésztakészítéssel, alakítással, lazítással, majd sütéssel előállított élelmiszer. Tömege 250 g-mal osztható, de legalább 500 g. (Magyar Élelmiszerkönyv Sütőipari Termékek fejezete MÉ 2-81)
- A péksütemények ipari (kisipari) körülmények között, különböző összetétellel előállított, legfeljebb 500 g egységtömegű süttött termékek gyűjtőneve. A kalácsok ennél nagyobb tömegűek lehetnek. (MÉ 2-81 /02-08)

#### 2. Sütőipari termékek csoportosítása

Kenyerfélék csoportosítása

- Kenyerféléket összetétel és tésztaszerkezet alapján csoportosítjuk
  - Búzakenyerek (10-85,1% búzalisztből készülnek. Jellemzői, hogy a késztermék felülete fényes, cserepes, bélzete laza szerkezetű, rugalmas, lyukacsos. Legjellemzőbb termékek:

- Fehérkenyér (kizárólag BL-80 típusú lisztből, vízzel élesztővel sóval és engedélyezett adalékanyag felhasználásával készült termék)
- Félbarna kenyér (búza –BL-112 és rozslisztből–RL90, vízzel, élesztővel, sóval és engedélyezett adalékanyaggal készült termék)
- Rozsos kenyerek (15,1–39,9% rozslisztet tartalmaznak. Bélzete kissé tömöttebb, mint a búzakenyéré, térfogata is kisebb)
- Rozskenyerek (40–100 % rozslisztet tartalmazhatnak.)
- Egyéb kenyerek
  - Többgabonás kenyerek
  - Szójás kenyér
  - Korpás kenyér
  - Burgonyás kenyér<sup>1</sup>
- Sütőipari fehértermékek (péksütemény félék csoportosítása)
  - Vizes tésztából készült péksütemények (MÉ 2-81/02)  
Általában BL-55-ös lisztből, élesztő, só, víz és adalékanyag felhasználásával készült termékek. Jellegzetes termékei: zsemle, zsemlecipó, zsemlevekni.
  - Tejes tésztából készült péksütemények (MÉ 2-81/03)  
Általában BL-55-ös lisztből, élesztő, só, tej (tejpor), margarin, cukor, víz és szükség szerint adalékanyag felhasználásával készül. Jellegzetes termékei: tejeskifli, sós kifli, fonott kalács, szegedi vágott)
  - Dúsított tésztából készült péksütemények (MÉ 2-81/04)  
Általában BL55-ös lisztből, élesztő, tej (tejpor), zsiradék, cukor, víz és szükség szerint adalékanyag felhasználásával készül. Jellegzetes termékei: vajaskifli, uzsonnarúd.
  - Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk (MÉ 2-81/05)  
Általában BL-55-ös lisztből készül, élesztő, só, tej (tejpor), zsiradék, cukor, víz, tojás (tojáskészítmény) hozzáadásával készül. Lehet töltelék nélküli és töltelékes termékek (mák, dió, lekvár, túró, stb.) Jellegzetes termékeik briós, puffancs, kuglóf, finom fonott és foszlós kalács, bukta, ökörszem, kelt tekercsek
  - Omlós tésztából készült finom pékáruk (MÉ 2-81/06)  
Általában BL-55-ös lisztből készül. Élesztő, só, tej (tejpor), zsiradék, cukor, víz felhasználásával, jellegzetes technológiával készült, kissé tömör bélzetű, rugalmatlan, omlós törésű péksütemények. Töltelék nélküli és töltelékes termékek (dió, mák, lekvár, túró, stb.). Jellegzetes termékek:édes, sós, tepertős pogácsa, pozsonyi kifli, pite félék, stb.
  - Leveles tésztából készült finom pékáruk (MÉ 2-81/07)  
Általában BL-55-ös lisztből, élesztő, só, zsiradék, tej (tejpor), cukor, tojás (tojáskészítmény), víz felhasználásával készül, jellegzetes technológiával készült, laza, leveles szerkezetű termék. Jellegzetes termékek: sajtos rúd, leveles pogácsa, rongyos kifli, túrós és lekváros táska, leveles csigák, búrkifli, tiroli rétesek, stb.
- Egyéb sütőipari termékcsoportok

<sup>1</sup> Werli József: Sütőipari technológia I. Agrárszakoktatási Intézet Budapest 1998 8, 114–120. o.

- Zsemlemorzsa (MÉ 2-81/08)  
Vizeszsemléből vagy BL-55-ös lisztből, víz, élesztő és só felhasználásával, morzsagyártás céljából előállított félkész termékből (babajka) szárítás utáni aprítással előállított termék
- Gyorsfagyasztott sütőipari termékek (MÉ 2-81/09)  
Olyan félkész termékek, amelyeket gyorsfagyasztással tartósítottak és további technológiai műveletek (sütés, előkészítés-sütés) alkalmazása után fogyaszthatók.<sup>2</sup>

### 3. A sütőipari termékek táplálkozás-élettani jelentősége

A sütőipari termékek – mint növényi eredetű élelmiszerek – az ember egyik legfontosabb táplálékforrásai. E termékekkel magunkhoz vett táplálék egyaránt jelent energiapótlást és a testszövetek alkotóanyagát. A táplálkozás során felhasznált élelmi anyagok az egészség megtartását, a jó fizikai és szellemi erőnlét biztosítását szolgálja. Az emésztőcsatorna (gyomor, vékonybél- és vastagbél) zavartalan működése a megfelelő működést biztosító mennyiségű táplálékbevitelt igényel.

A sütőipari termékeknek jelentős a szénhidráttartalma. A szénhidráttartalom nagy része keményítő, kisebb része cukor és rostanyag. Az élelmi rost jelentőségére az utóbbi két évtizedben terelődött a figyelem, a dietetikusok révén, az egészséges táplálkozás előtérbe kerülésével. A gabonamagvak héjrésze tartalmazza jelentős mértékben, mint emészthetetlen ballasztanyag elősegíti a fogyókúrát, javítja az emésztést. A növényi zsiradékok, olajok energiaforrások, másrészt a zsiradékban oldható anyagok, vitaminok oldószerének szerepét tölti be. A liszt fehérjéi nem teljes értékű fehérjék, kedvező kiegészíteni a táplálkozás során teljes értékű fehérjével (tojás, tej, sajt, hús, szója). A búzaszemnek elsősorban B vitamin tartalma magas.<sup>3</sup>

### 4. Élelmiszerek forgalmazásának élelmiszerhigiéniai, közegészségügyi feltételei

- Minőségügyi ismeretek
  - Az élelmiszerek minősége azon tulajdonságoknak az összessége, amely biztosítja a jogszabályokban előírt és a fogyasztók által elvárt követelmények kielégítését. Az élelmiszerek minőségeleleit az alábbiak szerint csoportosíthatjuk:
    - Az élelmiszer-biztonság

---

<sup>2</sup> Werli József: Sütőipari technológia II. Agrárszakoktatási Intézet Budapest 2000. 4-5. o.

<sup>3</sup> Werli József: Sütőipari technológia I. Agrárszakoktatási Intézet Budapest 1998 11-14 o.

Annak a biztosítása, hogy az ételkészítés a fogyasztóra ne legyen ártalmas, ha azt a követelményeknek meghatározott módon készítik el, forgalmazzák és fogyasztják el. Ezt szolgálja a világszerte alkalmazott HACCP rendszer Hazard Analysis Critical Control Point – Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pont), amely egységes minőségi elvek alapján erült kialakításra. Olyan rendszer, amely meghatározza, értékeli és szabályozza a ételkészítés-biztonság szempontjából jelentős veszélyeket, veszélyelemzést végez, meghatározza a kritikus szabályozási pontokat, megállapítja a veszélyek kritikus határértékét.

- A táplálkozás-élettani tulajdonságok, az érzékszervi tulajdonságok  
Az ételkészítéseknek megfelelő élvezeti értékűnek kell lenniük, a fogyasztó a megfelelő érzékszervi tulajdonságok alapján alakítja ki véleményét az ételkészítés minőségével kapcsolatban. Az érzékszervi tulajdonságok értékmérő tulajdonságai:
  - ◆ Külső megjelenés, látvány
  - ◆ Illat
  - ◆ Íz, zamat
  - ◆ Állomány
- A dolgozók egészségügyi alkalmassága, a személyi higiénia
  - A munkaköri alkalmasság vizsgálata során az alábbiakat kell vizsgálni:
    - A dolgozó el tudja-e látni munkakörét saját egészségének és testi épségének károsodása nélkül?
    - Nem szenved-e olyan betegségben, amely állandó gyógykezelésre szorul és a tevékenységét akadályozza.
    - Mentese a fertőző betegségektől, amelyek járványügyi szempontból a munkavégzését tiltják.
  - Személyi higiénés alkalmassági vizsgálat elvégzése:
    - Nem szenved-e fertőző betegségben
    - Nem szenved-e fertőző bőrbetegségben
  - Személyi higiénia
    - A dolgozó testének tisztán tartása
    - A kéz megfelelő ápolása, tisztán tartása, fertőtlenítése
    - Gyűrű, ékszer nem viselhető, a köröm lakkozása tilos
    - A dolgozó munka-, és/vagy védőruhájának megléte és tisztántartása
    - A dolgozó helyes magatartása
      - ◆ Kerülni kell a nyitott ételkészítés feletti felesleges beszédet, a rátüszentést, köhögést
      - ◆ Ételkészítéssel való foglalkozás közben nem szabad az orrhoz, szájhoz, fülhöz, hajhoz nyúlni, vagy utána fertőtlenítőszeres kézmosást kell alkalmazni
      - ◆ Az egység helyiségeibe nem szabad semmi oda nem való tárgyat bevinni
      - ◆ A helyes magatartás csak akkor várható el, ha a megfelelő szakértelemmel, ismeretekkel rendelkezik (oktatás szükségessége)

## 5. Élelmiszerforgalmazásra vonatkozó követelmények

- Élelmiszer forgalmazó helyre vonatkozó követelmények, létesítés, kialakítása
  - Élelmezési tevékenységet végző egységet, üzletet ott lehet telepíteni ahol,
    - A készített és forgalmazásra kerülő élelmiszereket a környezettől származó szennyezés nem veszélyezteti
    - Biztosított a szükséges vízellátás és energia
    - A közegészségügyi, állategészségügyi és környezetvédelmi követelményeknek megfelelő szemét-, hulladék-, valamint szennyvízelhelyezés
    - A helyiség kialakítása, mérete feleljen meg a folytatni kívánt tevékenységnek
- Élelmiszer kereskedelmi tevékenység feladatai<sup>4</sup>
  - Árubeszerzés
    - A beszerzendő áruk listájának összeállítása, a szükséges áruk megrendelése, figyelembe véve a szükségleteket, az igényeket, az üzlet körülményeit
  - Szállítók kiválasztása
    - A beszállítók kiválasztása, szállítási szerződések megléte (HACCP követelmény), csak működési engedéllyel rendelkező termelőtől, forgalmazótól, vagy őstermelőtől történhet.
  - Áruk megrendelése
    - A beszállítás megfelelő ütemezése, a megfelelő raktározási lehetőségek felmérése mellett (túrendelés kizárása), mennyiségi rendelésnél a várható minőségmegőrzési idő lejáratának, a várható felhasználási idő, az értékesítés idejének figyelembe vétele, az áru nyomon követésének dokumentálása.
  - Áruk beszállítása
    - Az áru szállítása csak élelmiszer szállítására használt, zárt gépkocsival történhet, a különböző árucsoportba tartozó áruk egymástól elkülönített, szakosított szállítását figyelembe véve. A szállításra vonatkozó előírások végrehajtásáért a jármű üzemeltetője, vezetője felelős. Hűtött vagy mélyhűtött termékek szállítása esetén lehetőleg aktív hűtéssel rendelkező gépjárművet kell használni, a hűtőláncot minden esetben be kell tartani. A hőmérsékletet rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell (HACCP előírás)

---

- <sup>4</sup> Dr. Buzás Gizella: SZAKÁRUISMERET Élelmiszerek és vegyi áruk Képzőművészeti Kiadó 2008.

- Sütőipari termékek zárt gépkocsiban, polcokon vagy műanyag rekeszekben szállíthatók. A gépkocsiban a sütőipari termékeken kívül más áru nem szállítható. A gépjármű és a szállító rekeszek folyamatos tisztántartásáról, fertőtlenítéséről gondoskodni kell, amely az üzemeltető feladata.
- Áruátvétel
  - Áruátvétel során az élelmiszer vagy az élelmiszert tartalmazó szállítóedény (műanyag rekeszek) közvetlenül földön történő mozgatása tilos! Árumozgató segédeszközt kell használni, melyeknek tárolásáról, tisztításáról és fertőtlenítéséről gondoskodni kell.
  - A minőségi átvételt minden esetben meg kell előznie a mennyiségi átvételnek
  - Mennyiség ellenőrzése, hogy megegyezik-e a szállítólevélen vagy számlán feltüntetett mennyiséggel (darab számlálás és tömeg mérés – átlagsúly mérés – kenyérnél legalább 10 db, süteményféléseknél legalább 30 db mérlegelésével)
  - 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 teljes körű minőségvizsgálatot elvégezni és a szállító partner felé a kifogásolást megejteni.
  - Szemrevételezéssel meg kell vizsgálni, hogy nem szenvedett-e a termék fizikai károsodást, illetve nincs-e fertőzésre, romlásra utaló jel.
  - Érzékszervi ellenőrzés (alak, íz, illat állag), valamint a az árura vonatkozó szabvány vagy az Élelmiszer Könyv minőségi direktívájának figyelembe vétele mellett.<sup>5</sup>
- Raktározás
  - Az átvett árut haladéktalanul a megfelelő raktárba kell szállítani.
  - A raktározás során gondoskodni kell az élelmiszer minőségmegőrzéséhez szükséges tárolási körülmények biztosításáról, az élvezeti értékének megőrzéséről, a fertőződéstől, szennyeződéstől és romlástól való védelemről.
  - A kenyér tárolása az e célra szolgálópolcokon a padozattól legalább 50 cm-re, élére állítva, porszennyeződéstől védve történhet, vagy a szállítórekeszekben alátétre helyezve.
- Árubemutató
  - A kötelező gondosság elve

---

<sup>5</sup> Kunvári Enikő–Rozonics Angéla: Kereskedelmi ismeretek a modulrendszerű képzéshez 78. oldal

- ◆ Az élelmezési folyamat bármely szakaszában résztvevő dolgozó köteles minden tőle ésszerűen elvárható óvintézkedést megtenni a fogyasztó egészségvédelme érdekében
- Jó Higiéniái Gyakorlat (GHP – Good Hygiene Practice)
  - ◆ Mindazon higiéniai eljárások, szabályozások összessége, amelyek az élelmiszer-biztonság és az élelmiszer egészségügyi előírások biztosításához szükséges, az elsődleges (agrár) termelés, begyűjtés, beszállítás, feldolgozás, termelés, forgalmazás, szolgáltatás valamennyi szakaszában
- Jó Gyártási Gyakorlat (GMP – Good Manufacturing Practice)
  - ◆ Mindazon technológiai, szervezési, műszaki eljárások, módszerek, intézkedések összessége, amelyek az előírt és elvárt igényeknek megfelelő, egyenletes minőségű, biztonságos termék előállításához szükséges.
- Jó Kereskedelmi Gyakorlat (GDP – Good Distribution Practice)
  - ◆ A GMP megfelelője a kereskedelemben, a kiszolgálás körülményeivel kapcsolatos igények biztosítása, a vásárlók biztonságos, jó minőségű termékekkel való ellátása.
- Üzletláti tárolás
  - Biztosítani kell a raktározás szabályait, feltételeit
  - A kihelyezett, csomagolatlan élelmiszer védelmét a vevők érintésétől és a cseppfertőzéstől megfelelő magasságú és kialakítású átlátszó, színtelen konzollal kell védeni, illetve az önkiszolgáló rendszerben forgalmazott termékeket megfelelő védelmet biztosító adagolóknban kell elhelyezni.





*1. ábra. Önkiszolgáló süteményadagoló.*

- Az élelmiszerek megjelölésére alkalmazott feliratokat, árjelzőket csak olyan anyagból szabad készíteni, amely az árut nem szennyezi. Azokat úgy kell elhelyezni, hogy az élelmiszerral ne érintkezzenek



2. ábra. Plexi fal védi a csomagolatlan süteményeket.

- Élelmiszer-kereskedelmi csomagolás, szeletelés: (előcsomagolás és előszeletelés is)
  - Gépi szeletelés
  - Csomagolás, csomagoló anyagok
  - Fagyasztott pékáru előkészítése, kelesztése, sütése
- Értékesítés

- A fogyasztók tájékoztatása
- Kenyér és péksütemény önkiszolgáló árusításához megfelelő mennyiségű és nagyságú, az áru teljes felületét befedő – csomagolóanyagot, zacskót kell biztosítani
- Péksütemény önkiszolgáló módon adagolóból, fogóeszköz biztosításával árusítható.
- Félbevágott, negyedelt kenyér, csomagolatlan finom pékáru csak pulton keresztül, kiszolgálással árusítható.
- A csomagolatlan kenyér és péksütemény önkiszolgáló rendszerben történő forgalmazására szolgáló területen célszerű a vevők részére jól látható helyre kifüggeszteni egy a helyes viselkedésükre vonatkozó tájékoztatót.
- Kiszolgálásos árusítás esetén minden csomagolatlan élelmiszert be kell csomagolni, úgy, hogy az élelmiszer teljes felületét befedje.
- Csomagolatlan finom pékáru csak pulton keresztül árusítható



3. ábra. Finom pékáru pult.

- Berendezések, felszerelési eszközök biztonságtechnikai és élelmiszerhigiéniai előírásai:

Minden felszerelési eszközt, használati tárgyat és berendezést, amely az élelmiszerekkel érintkezhet tisztán, ép, működőképes, állapotban kell tartani, úgy, hogy a szennyeződés kockázata a legkisebb legyen. Sima felületűek, élei szélei lekerekítettek legyenek. Nem tartalmazhat az egészségre káros mértékben kioldódó, íz-, szín-, szag- vagy állományváltozást okozó anyagot, használata során róla az élelmiszert szennyező részecskék (zománc, festék, porcelán, stb.) darabkák nem válhatnak le, törhetnek le. Az élelmiszerekkel érintkező fémből készült részeit nem korrodáló anyagból kell készíteni.<sup>6</sup>

## 6. Reklám, marketing tevékenység

A személyes eladás fontos eszköz a kereskedelmi marketingben. Az alkalmazottak kapcsolatteremtési készsége, külső megjelenése hatással van a vásárlásra.

A sütőipari termékeknél a látványnak és az illatoknak fontos szerepe van. A fogyasztók elvárják, hogy lássák a terméket, gusztusos formában, jó minőségben. Új termékek bevezetése során hatékony lehet a kóstolás alkalmazása.

---

<sup>6</sup> Dr. Vörös József, Dr. Darvas Olga: Közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi alapismeretek vendéglátó és közétkeztetést végző, valamint élelmiszerforgalmazó egységek dolgozói számára 2004. ÁNTSZ, PMÁÉÁ

## TANULÁSIRÁNYÍTÓ

### 1. feladat

Alkossanak párt, felváltva vevőként, illetve eladóként:

- ismertessék a vevővel a sötétebb bélzetű kenyerek táplálkozás-élettani jelentőségét, előnyeit!
- Finom pékáruval szolgálják ki a vevőt, az értékesítés módját bemutatva!
- A vásárló kézzel nyúl az önkiszolgáló pulton kihelyezett kiflihez, mit tesz az eladó?

### 2. feladat

A pékség gépkocsijának megérkezésekor Ön veszi át az árut, mi a feladata a sütőipari termékek átvétele során, sorolja fel a munkaműveleteket!

### 3. feladat

Alkalmazza a kötelező gondosság elvét, mit tesz a sütőipari termékek minőségmegóvása érdekében?

### 4. feladat

A szakmai információk elolvasása, áttanulmányozása után tanulópárjával beszélje meg az esetfelvetésben megadott munkahelyzetet!

## ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

### 1. feladat

Sorolja fel a sütőipari termékeket, csoportosítsa a kenyereket és péksüteményeket!

MUNKANYAG

---

---

---

---

---

---

### 2. feladat

Állítson össze egy tájékoztatót pékáru önkiszolgáló pult mellé a helyes vásárlói magatartásról

MUNKANYAG

---

---

---

---

---

---

**3. feladat**

Mit jelent a négy rövidítés?

HACCP \_\_\_\_\_

---

---

GHP \_\_\_\_\_

---

---

GMP \_\_\_\_\_

---

---

GDP \_\_\_\_\_

---

---

---

---

**4. feladat**

Melyek a kereskedelmi dolgozó egészségügyi alkalmassága, a személyi higiénia követelményei:

---

---

---

---

---

---

---

---

**5. feladat**

Foglalja össze a sütőipari termékek szállításának előírásait!

MUNKANYAG

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**6. feladat**

Hogyan szabad tárolni a sütőipari termékeket?

MUNKANYAG

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**7. feladat**

A kötelező gondosság elve mit jelent?

Blank writing area with horizontal lines for the answer to the 7th task.

**8. feladat**

Sorolja fel a sütőipari termékek önkiszolgáló értékesítésének előírásait!

Blank writing area with horizontal lines for the answer to the 8th task.

**9. feladat**

Milyen termékeket, és hogyan kell pulton keresztül értékesíteni?



A large rectangular box with a yellow border, containing seven horizontal lines for writing. A large, light gray watermark reading 'MUNKANYAG' is diagonally overlaid across the box.

## MEGOLDÁSOK

### 1. feladat

Kenyérfélék csoportosítása

Kenyérféléket összetétel és tézstaszerkezet alapján csoportosítjuk

Búzakenyerek (10–85,1 % búzalisztből készülnek. Jellemzői, hogy a késztermék felülete fényes, cserepes, bélzete laza szerkezetű, rugalmas, lyukacsos. Legjellemzőbb termékek:

Fehérkenyér (kizárólag BL–80 típusú lisztből, vízzel élesztővel sóval és engedélyezett adalékanyag felhasználásával készült termék)

Félbarna kenyér (búza –BL–112 és rozslisztből–RL90, vízzel, élesztővel, sóval és engedélyezett adalékanyaggal készült termék)

Rozsos kenyerek (15,1–39,9, % rozslisztet tartalmaznak. Bélzete kissé tömöttebb, mint a búzakenyéré, térfogata is kisebb)

Rozskenyerek (40–100 % rozslisztet tartalmazhatnak.)

Egyéb kenyerek

Sütőipari fehértermékek (péksütemény félék csoportosítása)

Vizes tésztából készült péksütemények (MÉ 2–81/02)

Jellegzetes termékei: zsemle, zsemlecipó, zsemlevekni.

Tejes tésztából készült péksütemények (MÉ 2–81/03)

Jellegzetes termékei: tejeskifli, sós kifli, fonott kalács, szegedi vágott)

Dúsított tésztából készült péksütemények (MÉ 2–81/04)

Jellegzetes termékei: vajaskifli, uzsonnarúd.

Tojással dúsított tésztából készült finom pékáruk (MÉ 2–81/05)

Jellegzetes termékeik briós, puffancs, kuglóf, finom fonott és foszlós kalács, bukta, ökörszem, kelt tekercsek

Omlós tésztából készült finom pékáruk (MÉ 2-81/06)

Jellegzetes termékek:édes, sós, tepertős pogácsa, pozsonyi kifli, pite félék, stb.

Leveles tésztából készült finom pékáruk (MÉ 2-81/07)

Jellegzetes termékek: sajtos rúd, leveles pogácsa, rongyos kifli, túrós és lekváros táska, leveles csigák, búrkifli, tiroli rétesek, stb.

Egyéb sütőipari termékcsoportok

Zsemlemorzsa (MÉ 2-81/08)

Gyorsfagyasztott sütőipari termékek (MÉ 2-81/09)

---

## 2. Feladat

A termékeket kézzel megfogni tilos!

Kérjük, hogy a süteményfogó csipeszt használják!

A sütőipari termékeket a kihelyezett papír vagy műanyag zacskóba kell helyezni!

---

## 3. Feladat

HACCP rendszer Hazard Analysis Critical Control Point – Veszélyelemzés Kritikus Szabályozási Pont), amely egységes minőségi elvek alapján erült kialakításra. Olyan rendszer, amely meghatározza, értékeli és szabályozza a élelmiszer-biztonság szempontjából jelentős veszélyeket, veszélyelemzést végez, meghatározza a kritikus szabályozási pontokat, megállapítja a veszélyek kritikus határértékét.

Jó Higiéniai Gyakorlat (GHP – Good Hygiene Practice)

Mindazon higiéniai eljárások, szabályozások összessége, amelyek az élelmiszer-biztonság és az élelmiszer egészségügyi előírások biztosításához szükséges, az elsődleges (agrár) termelés, begyűjtés, beszállítás, feldolgozás, termelés, forgalmazás, szolgáltatás valamennyi szakaszában

Jó Gyártási Gyakorlat (GMP – Good Manufacturing Practice)

Mindazon technológiai, szervezési, műszaki eljárások, módszerek, intézkedések összessége, amelyek az előírt és elvárt igényeknek megfelelő, egyenletes minőségű, biztonságos termék előállításához szükséges.

Jó Kereskedelmi Gyakorlat (GDP – Good Distribution Practice)

A GMP megfelelője a kereskedelemben, a kiszolgálás körülményeivel kapcsolatos igények biztosítása, a vásárlók biztonságos, jó minőségű termékekkel való ellátása.

---

#### 4. Feladat

A dolgozók egészségügyi alkalmassága, a személyi higiénia

A munkaköri alkalmasság vizsgálata során az alábbiakat kell vizsgálni:

A dolgozó el tudja-e látni munkakörét saját egészségének és testi épségének károsodása nélkül?

Nem szenved-e olyan betegségben, amely állandó gyógykezelésre szorul és a tevékenységét akadályozza.

Mentes-e a fertőző betegségektől, amelyek járványügyi szempontból a munkavégzését tiltja.

Alkalmassági vizsgálat elvégzése:

Nem szenved-e fertőző betegségben

Nem szenved-e fertőző bőrbetegségben

Személyi higiénia

A dolgozó testének tisztán tartása

A kéz megfelelő ápolása, tisztán tartása, fertőtlenítése

Gyűrű, ékszer nem viselhető, a köröm lakkozása tilos

A dolgozó munka-, vagy védőruhájának megléte és tisztántartása

A dolgozó helyes magatartása

Kerülni kell a nyitott ételmaradék feletti felesleges beszédet, a rátüsszentést, köhögést

Ételmaradékkal való foglalkozás közben nem szabad az orrhoz, szájhoz, fülhöz, hajhoz nyúlni, vagy utána fertőtlenítőszeres kézmosást kell alkalmazni

Az egység helyiségeibe nem szabad semmi oda nem való tárgyat bevinni

A helyes magatartás csak akkor várható el, ha a megfelelő szakértelemmel, ismeretekkel rendelkezik (rendszeres oktatás szükségessége)

---

## 5. Feladat

Szállítók kiválasztása

A beszállítók kiválasztása, szállítási szerződések megléte (HACCP követelmény), csak működési engedéllyel rendelkező termelőtől, forgalmazótól, vagy őstermelőtől történhet.

Áruk megrendelése

A beszállítás megfelelő ütemezése, a megfelelő raktározási lehetőségek felmérése mellett (túrendelés kizárása), mennyiségi rendelésnél a várható minőségmegőrzési idő lejáratának, a várható felhasználási idő, az értékesítés idejének figyelembe vétele, az áru nyomon követésének dokumentálása.

Áruk beszállítása

Az áru szállítása csak élelmiszer szállítására használt, zárt gépkocsival történhet, a különböző árucsoportba tartozó áruk egymástól elkülönített, szakosított szállítást figyelembe véve. A szállításra vonatkozó előírások végrehajtásáért a jármű üzemeltetője, vezetője felelős. Hűtött vagy mélyhűtött termékek szállítása esetén lehetőleg aktív hűtéssel rendelkező gépjárművet kell használni, a hűtláncot minden esetben be kell tartani. A hőmérsékletet rendszeresen ellenőrizni és dokumentálni kell (HACCP előírás)

Sütőipari termékek zárt gépkocsiban, polcokon vagy műanyag rekeszekben szállíthatók. A gépkocsiban a sütőipari termékeken kívül más áru nem szállítható. A gépjármű és a szállító rekeszek folyamatos tisztántartásáról, fertőtlenítéséről gondoskodni kell, amely az üzembentartó feladata.

---

## 6. Feladat

Raktározás

Az átvett árut haladéktalanul a megfelelő raktárba kell szállítani.

A raktározás során gondoskodni kell az élelmiszer minőségmegőrzéséhez szükséges tárolási körülmények biztosításáról, az élvezeti értékének megőrzéséről, a fertőződéstől, szennyeződéstől és romlástól való védelemről.

A kenyér tárolása az e célra szolgáló polcokon a padozattól legalább 50 cm-re, élére állítva, porszennyeződéstől védve történhet, vagy a szállítórekeszekben alátétre helyezve.

Üzletteri tárolás

Biztosítani kell a raktározás szabályait, feltételeit

A kihelyezett, csomagolatlan élelmiszer védelmét a vevők érintésétől és a cseppfertőzéstől megfelelő magasságú és kialakítású átlátszó, színtelen konzollal kell védeni, illetve az önkiszolgáló rendszerben forgalmazott termékeket megfelelő védelmet biztosító adagolóknak kell elhelyezni.

Az élelmiszerek megjelölésére alkalmazott feliratokat, árjelzőket csak olyan anyagból szabad készíteni, amely az árut nem szennyezi. Azokat úgy kell elhelyezni, hogy az élelmiszerekkel ne érintkezzenek

---

### 7. Feladat

A kötelező gondosság elve

Az élelmezési folyamat bármely szakaszában résztvevő dolgozó köteles minden tőle ésszerűen elvárható óvintézkedést megtenni a fogyasztó egészségvédelme érdekében

---

### 8. Feladat

Önkiszolgáló értékesítés

A fogyasztók tájékoztatása

Kenyer és péksütemény önkiszolgáló árusításához megfelelő mennyiségű és nagyságú, az áru teljes felületét befedő – csomagolóanyagot, zacskót kell biztosítani

Péksütemény önkiszolgáló módon adagolóból, fogóeszköz biztosításával árusítható.

Félbevágott, negyedelt kenyér, csomagolatlan finom pékáru csak pulton keresztül, kiszolgálással árusítható.

A csomagolatlan kenyér és péksütemény önkiszolgáló rendszerben történő forgalmazására szolgáló területen célszerű a vevők részére jól látható helyre kifüggeszteni egy a helyes viselkedésükre vonatkozó tájékoztatót.

## 9. Feladat

Félbevágott, negyedelt kenyér, csak pulton keresztül, kiszolgálással árusítható.

Csomagolatlan finom pékáru csak pulton keresztül árusítható

Kiszolgálásos árusítás esetén minden csomagolatlan élelmiszert be kell csomagolni, úgy, hogy az élelmiszer teljes felületét befedje.

MUNKKANYAG



## IRODALOMJEGYZÉK

### FELHASZNÁLT IRODALOM

- Werli József: Sütőipari technológia I. Agrárszakoktatási Intézet Budapest 1998
- Werli József: Sütőipari technológia II. Agrárszakoktatási Intézet Budapest 2000.
- Dr. Vörös József, Dr. Darvas Olga: Közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, minőségügyi és környezetvédelmi alapismeretek vendéglátó és közétkeztetést végző, valamint élelmiszerforgalmazó egységek dolgozói számára 2004. ÁNTSZ, PMÁÉÁ
- Dr. Buzás Gizella: SZAKÁRUISMERET Élelmiszerek és vegyi áruk Képzőművészeti Kiadó 2008.
- Kuvári Enikő-Rozonics Angéla: Kereskedelmi ismeretek a modulrendszerű képzéshez 2008.

### AJÁNLOTT IRODALOM

- Dr. Buzás Gizella: SZAKÁRUISMERET Élelmiszerek és vegyi áruk Képzőművészeti Kiadó 2008
- Kuvári Enikő-Rozonics Angéla: Kereskedelmi ismeretek a modulrendszerű képzéshez 2008.

A(z) 0007–06 modul 027–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:  
12 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