



Martonosiné Csertő Brigitta

A tőkehús kihelyezése, bemutatása és értékesítése



A követelménymodul megnevezése:

Élelmiszerek és vegyiárúk forgalmazása

A követelménymodul száma: 0007-06 A tartalomazonosító száma és célcsoportja: SzT-030-30



A HÚSOK KIHELYEZÉSE, BEMUTATÁSA ÉS ÉRTÉKESÍTÉSE

ESETFELVETÉS–MUNKAHELYZET

Ön egy élelmiszer kiskereskedelmi egységben a hentes pultban dolgozik. A kiszolgáló részben 1 húsdaráló van csak. Sertés- és marhahúst egyaránt árusítanak. Egy vásárló a főzéshez vegyes darált húst szeretne venni: fél kg sertés- és fél kg marhahúst kér darálva. Ön ismerve a szabályokat, annak megfelelően jár el. Írja le, mit tesz ebben az esetben és indokolja meg a döntését!

SZAKMAI INFORMÁCIÓTARTALOM

SZAKSZERŰEN KIHELYEZI ÉS BEMUTATJA A HÚSOKAT

1. A húsok csoportosítása, jellemzői

Húsnak nevezik az emberi táplálkozásra alkalmas állatok izomszövetét, a hozzá tartozó kötőszövetekkel, zsírszövetekkel, inakkal, erekkel, idegekkel, belsőségekkel, vérrel és csontokkal együtt.

A tőkehús a nyers állapotban közvetlen a fogyasztók részére forgalomba hozott hús.

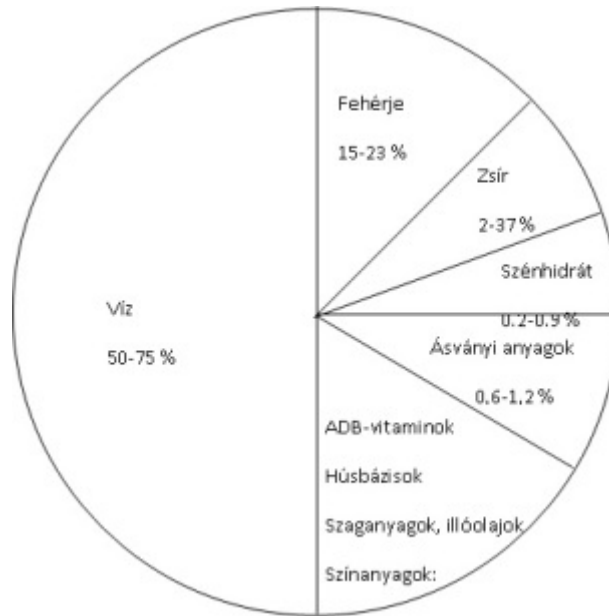
A hús az emberi szervezet fejlődéséhez és zavartalan működéséhez szükséges tápanyagok jelentős részét megfelelő mennyiségben és arányban tartalmazza. A húsfehérjék túlnyomó többsége teljes értékű, tehát növényi fehérjével nem helyettesíthető. A kövér állatok húsa kevesebb, a soványaké több fehérjét tartalmaz. A húsok zsírtartalma tág határok között változik, és mennyiségét az állat faja, fajtája, kora, tápláltsága és a testtáj határozza meg.

A húsek értékét az izom-, a kötőszövet és a zsírszövet aránya határozza meg.

- Izomszövet
A legfontosabb fehérjeforrásunk, amelyek izomrostokból épülnek fel. A hús értéke elsősorban a rostok finomságától függ. A finom rostú hús jellemzője, hogy színe világos és könnyen emészthető. A fiatal állatok és az apró vágóállatok izomszövetei épülnek fel ilyenekből. Durva rostozatú húsek jellemzője, hogy sötétebb színűek és nehezebben emészthetőek. Az idősebb állatok és a nagy vágóállatok izomszövetei ilyenek.
- Kötőszövet
Az izmokat kötőszöveti hártya veszi körül, amely az izomcsoportok végein az inakban tömörül és így tapad a csontokhoz. A kötőszövet a test szilárdságához hozzájárul azáltal, hogy összekapcsolja vagy elhatárolja az egyes szerveket. A sok kötőszövet rontja a hús emészthetőségét. A laza kötőszövetben zsír halmozódik fel. Sertésnél a szalonnában, a juhoknál a faggyúban, a hasüregben, és a hájban található meg feldúsult állapotban.
- Zsírszövet
A bőr alatti elzsírosodott kötőszövet. Az izomszövetben lévő zsír a húst tetszetős márványos szerkezetűvé teszi. (szalonna, háj)
- Csontszövet
A csontszövetekből felépülő csontok adják a test szilárd vázát. Illeszkedési felületüket porcszövet borítja, amelyet üvegporcnak neveznek. A fül, orr, gége vázát rugalmas porcszövet alkotja, míg az ízületekben rostos porcszövet található.
- Hámszövet
A test felületét, a belső szerveket és üregeket borító, szorosan illeszkedő sejtekből álló réteg.
- Vér
Az élő állat tömegének 3%-át teszi ki. A sejtek közötti hézagokban áramlik, a nyirok zárt rendszerben kering a vér.
- Állományszövet
A csontvelő, amely zsírszerű anyagokat, főként koleszterint tartalmaz.

A hús kereskedelmi értékét meghatározó tényezők:

- Az egyes szöveti összetevők: izomszövet, kötőszövet, zsírszövet és csontszövet aránya.
- A hús színe: – bár a zsírszövet jelenléte is befolyásolja – leginkább az állat fajtától, korától és a húsrésztől függ.
- A hús szaga: a friss hús természetes, egészséges állatra jellemző szagú.
- A hús állománya és vágásfelülete az állat fajtától, fajtájától, tápláltságától és a húsrésztől függően változik.



1. ábra. A húsok összetétele

A húst adó állatok csoportosítása

Az emberi fogyasztásra alkalmas húst állandó és változó testhőmérsékletű állatok szolgáltatják.



2. ábra. A húst adó állatok csoportosítása

A vágóállatok: tenyésztett, melegvérű állatok, amelyeknek húsa emberi táplálkozásra alkalmas.

Nagy vágóállatok

- Szarvasmarha

Megkülönböztetésük történhet kor és nem szerint, ezek húsa minőségben különbözőeket mutat, ez alapján történik a tőkehúsként történő hasznosságuk.

A szarvasmarha kor és ivar szerinti megnevezése és a hús jellemzői:

	Az állat megnevezése	Kor/ivar	A hús jellemzői
Kor szerinti megnevezés	Borjú	3-8 hetes korig	Halvány vörös, finom rostú, zsírral alig átszótt
	Növendék	Tenyésztésbe állításig	Világos vörös, zsírszövete fehér színű, aránylag kevés
	Kifejlett marha	Tenyésztésbe állítható állat	Vörös színű, halványsárga zsírszövettel márványozott
Ivar szerinti megnevezés	Bika	Hím állat	Sötétvörös, durva rostú nagy vízfellevő képességű
	Tinó	Ivartalanított növendék hím állat	Sötétvörös színű, márványozott
	Ökör	Ivartalanított fejlett növendék hím állat	A hizott ökör húsa a legértékesebb, világos vörös, fehér vagy sárgás, zsírral márványozott, az öreg igásököré sötétvörös, száraz
	Üsző	Növendék nőtény az első ellésig	Sötétvörös színű, erősen márványozott
	Tehén	Növendék nőtény az első ellésen túl	Sötétvörös színű, kevésbé márványozott

- Sertés

A fajtajelleg szerint hús, zsír, és vegyes hasznosítású típusokat különböztetünk meg. A hússertést elsősorban tőkehúsként hasznosítjuk, a zsírsertés pedig főként ipari feldolgozásra alkalmas.

A levágásra kerülő sertések kor szerinti megnevezése és a hús jellemzői:

Az állat megnevezése	Kor/ivar	A hús jellemzői
Szopó malac	Szopási idő alatt	Halvány rózsaszín
Választott malac	4 hónapos korig	Halvány rózsaszín vagy kissé szürkés színű
Süldő	Vágásérettségig	Halványpiros, tömött állományú, zsírral márványozott
Kifejlett sertés	Idősebb korban	Sötétpiros, durva rostozatú

- Juh

A húsról jellemző sajátos juhszag miatt kereskedelmi forgalma alacsony, de megfelelő fűszerezéssel, forrázással, stb. azt el lehet tompítani, fedni.

A juh kor szerinti megnevezése és a hús jellemzői:

Az állat megnevezése	Kora	A hús jellemzői
Tejes bárány	4-12-hetes korig	Halvány rózsaszínű, a rostok lazán kötöttek
Pecsénye bárány	12 hetestől 7 hónapos korig	Halvány rózsaszínű, finom rostú, puha, könnyen emészthető
Kifejlett juh	Kb. 18 hónapos korában	Sötétpiros- kékes árnyalattal, kissé márványozott
Kos	Hím állat	Fogyasztásra nem alkalmas
Ürű	Ivartalanított 2-3 éves hím állat	Sötétbarna színű, finom rostú, nedvdús, márványozott

Apró vágóállatok

- Baromfihúsok

Baromfifélék házasított madarak, amelyeket zárt létesítményben tenyésztnek. Lehetnek tyúkfélék (tyúk, gyöngytyúk, pulyka) és vízi szárnyasok (kacsa, liba). Csoportosítani lehet őket feldolgozási módjuk szerint (beles, belezett, bontott és darabolt), zsírtartalmuk szerint (sovány, hizott), és tárolás módjuk szerint (hűtött és gyorsfagyasztott). Vágott baromfi minősége: tápláltsága, elvéreztetése, tisztítása, bőrének épsége és színe, formázása alapján ítélt meg. A friss baromfi feldolgozási foka szerint lehet:

- Beles, nem zsigerelt baromfi: csupán a begyet távolítják el. (a bél eltávolítása jelentős zsírvesztéssel járna) „pecsenye baromfi” néven forgalmazzák.
- Belezett baromfiból: a begyet és a belet egyaránt eltávolítják így hozzák forgalomba a csirkét, a tyúkot, a kakast, a pulykát.
- Bontott baromfiból eltávolítják a begyet, a belet, a második nyakszirt csigolyánál a fejet, a lábakat a lábízület alatt, majd a májat, a nyakat, a szívet és a zúzat polietilén tasakban visszahelyezik a testüregbe. Így hozzák forgalomba általában a csirkét és a tyúkot.
- Darabolt, konyhakész baromfi, lényegében combra, mellre, szárnyra, aprólékra darabolt baromfi.

Vadon élő állatok

Vadféléknek nevezzük a vadon élő, nem házasított állatokat. Színük sötétvörös vagy barnás, ízük és szaguk az állatfajára jellemző. A vadhús hosszabb érlelés nélkül élvezhetetlen. Az érlelés történhet egészben, zsigerelve, felakasztva, vagy darabolva páclében. Vadhúsok minőségi osztályozása

A minősített vadak csoportjai		I. osztályú vadak, illetve vadhúsok	II. osztályú vadak, illetve vadhúsok	III. osztályú vadhúsok	IV. osztályú vadhúsok
Apró vadak	Vadszárnyasok	Fogoly	Vadkacsa	-	-
		Fácán	Vadliba	-	-
		Császármadár	Szárccsa	-	-
		Szalonka	Túzok	-	-
		Fürj			
		Fenyőmadár			
	Nyúl	Gerinc és a comb	A nyúl eleje	-	-
Nagyvadak	Muflon	Gerinc és a comb	Lapocka, nyak, szegy	-	-
	Óz	Gerinc és a combok	Bordák, szegy	-	-
	Szarvas	Vesepecsenye, gerinc	Comb, lapocka, nyak	Lábszár, oldalas, szegy	Hasi részek
	Vaddisznó	Szűzpecsenye, karaj, tarja	Comb, lapocka	Oldalas, lábszárak	Fej, csülök, egyéb hulladékok

A kereskedelemben csak élelt vadhúst hoznak forgalomba, ez azt jelenti, hogy elejtés után a vadakat tollazatában, illetve a bőrében hagyják állni. Vadhúst friss vagy hűtött állapotban csak szakboltokban szabad árulni. Egyéb kereskedelmi egységekben csak gyárilag előrecsomagolt gyorsfagyasztott vadhús hozható forgalomba!

Változó testhőmérsékletű állatok

A halak a változó testhőmérsékletű állatok csoportjába tartoznak. Fogyaszthatók a rákok, békák húsa, csigák, kagylók, teknősök, polipok, stb. Halak kereskedelmi választéka a friss halak esetén lehet:

- Élő hal: friss, üde mozgású, ép bőrű, nagyrészt hiánytalan pikkelyű. Ezeket betonmedencében vagy akváriumban tárolják, forgalmazzák.
- Jegelt halak: gyorsfagyasztásra szánt 0°C-ra hűtött hal. Tárolása 0 – +5°C között lehet
- Friss, tisztított, darabolt hal: a megtisztított halat 1–2 cm vastag szeletekre vágják (szeletelt hal vagy filézett, szálkamentes hal)

Fontosabb halfajták csoportosítása lehet:

- Belső vázuk szerint:
 - vértés halak (belső váza porc, csont pikkelyes)
 - csontos halak (csontos váz, pikkelyes vagy csupasz)
- Származásuk szerint:
 - édesvízi (tavakban, folyókban)
 - tengeri (sós vízű tengerekben)
 - vándorló (tengerben, de ivás idején a tavakba elúsznak)

- Táplálkozásuk szerint:
 - békés (vizinövényekkel, moszatokkal, stb. táplálkozik)
 - ragadozó (csak halat fogyasztanak)
- Zsírtartalom:
 - sovány
 - zsíros
- Hússzíne alapján:
 - fehér
 - barna

A származásuk szerint a további csoportosítás lehet:

- Édesvízi békés halak

Ponty: Legfontosabb a nemes ponty. 3 éves korában 2–3 kg, idősebbek 15–20 kg.

Tenyészett pontyok: pikkelyes, tükör, bőrponty.

Pontyfélékhez tartozó halak:

- kárász: bajusztalan, háta zöldeskék
- dévérkeszeg: Balatonban él főleg. Lapos, szürke. Szálkás, fehér húsú.
- compó /cigányhal/
- gorda: erősen lapított, nyúlánk
- amur és busa
- kecsge: vértés hal, húsa fehér, szálkamentes, jól filézhető.

- Édesvízi ragadozó halak

Sügérfélék:

- Süllő: 1,5 kg-os, háta tüskés.
- Fogas– süllő: a folyami fogas nemesebb fajtája.
- Balin: pontyféle, kb. 10 kg-os.

Harcsafélék:

- A szürke vagy lesőharcsa széles, lapított fejű, bajszos, pikkely nélküli, súlya 3–4 évesen 5–7 kg, húsa fehér, szálkamentes.
- A csuka: karcsú testű, kacsacsőrzerű feje van. Húsa fehér, sovány, szálkás.

Pisztrángok:

- Sebes pisztráng nagy oxigénigényű. Háta, oldala piros, fekete, fehér pettyes.
- Szivárványos pisztráng nagyobb testtömegű. Sovány húsú, szálkamentes.

- Tengeri halak

Heringfélék: hering, szardínia, szardella, testük hosszúkás, apró halak.

Tőkehalfélék: A közönséges tőkehal 15–25 kg súlyú, ízletes, jól szeletelhető.

Makrahalfélék:

- Tonhal: 2–3 m. és 200–300 kg. Húsa fehér, szálkamentes
- Makréla: karcsú, 40 cm-es, húsa barnás, ízletes. Olajos hálnak dolgozzák fel.

Lazacfélék

- Nemes lazac: világos rózsaszínű húsú szálkamentes. Ikrájából készül a piros kaviár.
- Angolna: kígyó formájú, szálkamentes, 750–1100 grammosak.

A húsek jellemzése

- **Marhahús:** barnásvörös, vágáslapja erősen szemcsés, zsírral kevésbé átszótt. Különösen a bikák húának rostozata durva, nehezen puhuló. A borjúhús rózsaszín, finom rostozatú, enyhén savanykás, tej szagú.
- **Sertéshús:** színe rózsaszín, világos vagy erőteljesebben vörös árnyalatú, állománya tömött, finom rostozatú, egyes testtájakon zsírral átszótt.
- **Juhhús:** sötétpiros, kékes árnyalatú, állománya lágy, finom rostozatú, sajátos szaga van (sokan ezért nem kedvelik). A báránnyak húsa puha, halvány rózsaszín, könnyen emészthető.
- **Baromfi-hús:** finom rostozatú, tömött szerkezetű, húsbázisokban gazdag, könnyen emészthető. A tyúk, gyöngytyúk, pulyka húsa főzés után halvány (fehér hús). A kacsáé, libáé sötétebb (barna hús).
- **Vadhús:** többnyire sötétvörös, barnás színű, állománya szívós, kemény, soha nem zsíros, szaga, íze erőteljes.
- **Halhús:** többségében fehér színű, állománya laza szerkezetű, finom rostozatú, kötőszöveteket nem tartalmaz. A legkönnyebben emészthető húsfajta, de magas víztartalma miatt könnyen romlik.

A húsek részeit és elnevezéseit az eladónak fel kell ismernie és tudnia kell, hogy az állat mely része.

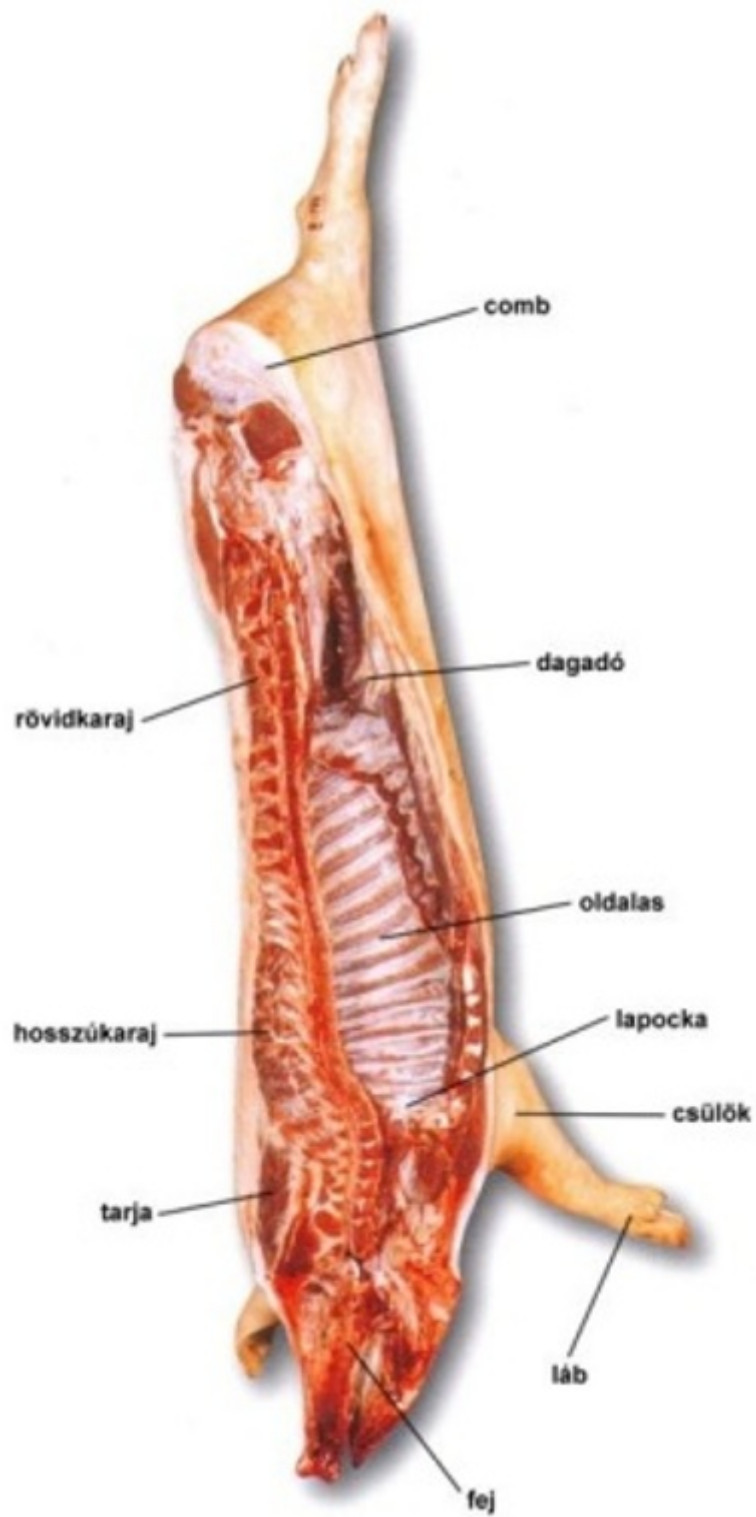


3. ábra. Egész, tisztított csirke¹

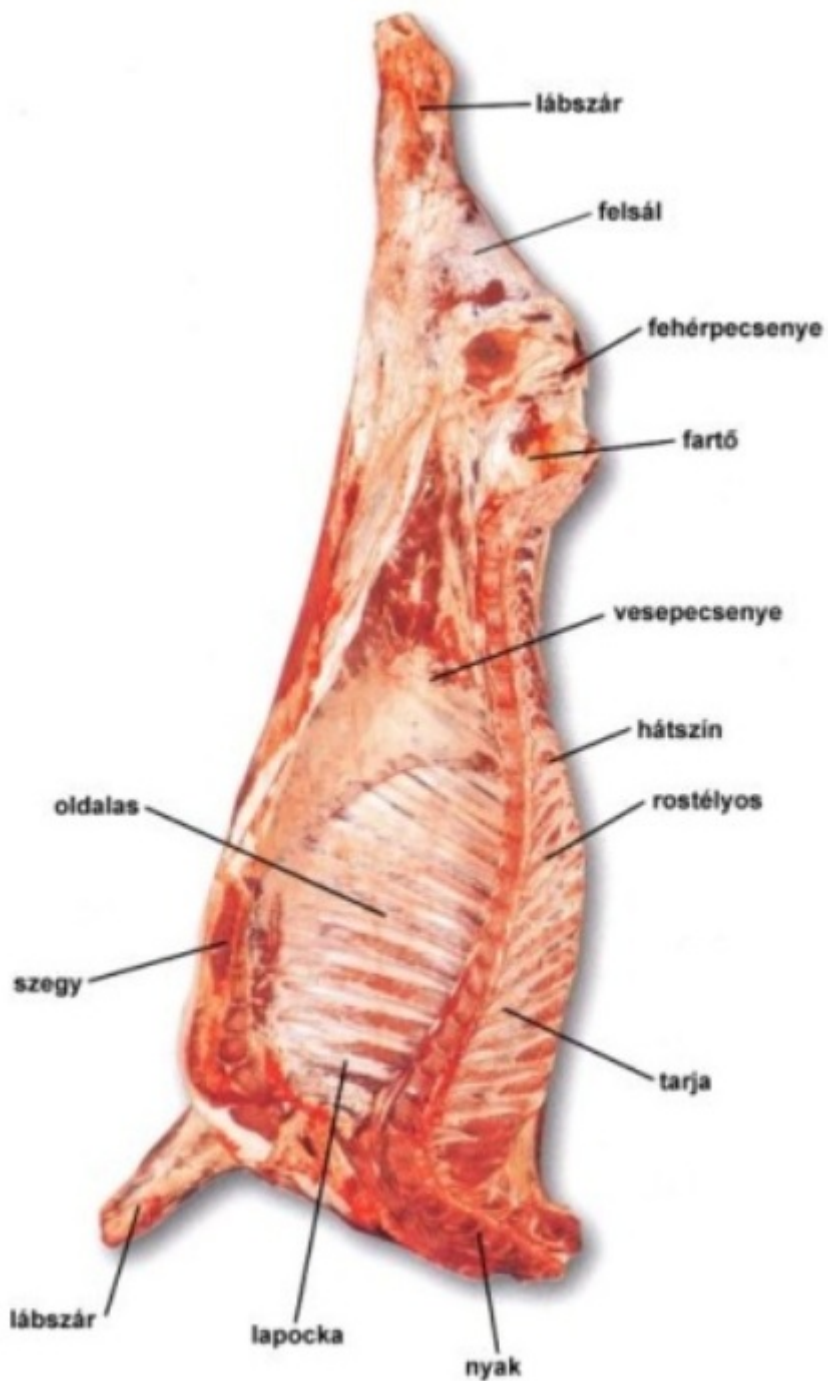


4. ábra. Egész, tisztított pulyka (rozsmaring díszítéssel)

¹ <http://uj szo.com>



5. ábra. Sertés részei?



6. ábra. Marhahús részei³

2.A húsok szakszerű, termékre jellemző előkészítése, kihelyezése, bemutatása

A lenti tananyagelemben a hagyományos értékesítési móddal forgalmazott tőkehús, baromfi és hal kerül leírásra. Az önkiszolgáló üzletek többsége ma már előrecsomagolt, friss húst is árusít és vannak olyan üzletláncok, amelyek gyártási és csomagolási engedéllyel rendelkeznek. A hús különféle tartósítási móddal is forgalomba hozható. Ez utóbbiakra a tananyagelem nem tér ki.

Az eladóval szembeni követelmények

Az eladónak minden munkafázisban személyi higiéniai szempontból meg kell felelnie a HACCP rendszerben leírt követelményeknek és a munkavédelmi előírásoknak egyaránt. Az eladó külső megjelenése legyen tiszta, rendezett, ápolat. Gyűrű, óra, nyaklánc, karperec, stb. viselése munka közben tilos. Viseljen munkaruhát, ami legyen begombolt. Húsbontás közben hentes védőkötény, valamint lánckesztyű viselése kötelező. Az előkészítés és értékesítés fázisaiban viseljen egyszer használatos műanyag kesztyűt. A rendszeres kézmosás a HACCP-ben előírt módon kötelező.

A tőkehúsok előkészítése

A tőkehúst a beszállítástól függően tovább kell darabolni a pultba való kihelyezés előtt. A darabolást az előkészítő helyiségben kell végezni. Védőeszköz használata ehhez a művelethez kötelező, azaz lánckesztyű és védőkötény használata. Ez a művelet rendkívül balesetveszélyes. Az előkészítőben rozsdamentes, saválló berendezések és eszközök használata javasolt. A csontfűrészelt a fokozott balesetveszély miatt, csak oktatásban részesített dolgozók kezelhetik. Használat során a munkavédelmi tolókar használata kötelező, és amelynek kiiktatása szigorúan tilos!

Tőkehús csontozását csak bontóasztalon vagy bontóállványon szabad végezni. A bontóasztal sima felületű legyen. A hústőkének simának és hézagmentesnek kell lennie. Ha nem felel meg ennek a követelménynek, azaz kopott, akkor után-nyalulást kell alkalmazni.

Húst felakasztani csak elmozdulás, eldőlés mentes állványra, illetve lazulásmentes rézvasra vagy horogra szabad. Az állvány magassága legalább 190 cm legyen.

Hús bontásához, csontozásához csak olyan kést szabad használni, amelynek markolatán a kéz védelmére kialakított él védő van kiképezve. Hús feldolgozásakor a vágás iránya az emberi testtel ellentétes legyen, ellenkező esetben balesetet okozhat. Hústőkén vagy bontóasztalon elhelyezett húson kést nem szabad hagyni.

Bárdot, kést, fenőacélt, kéziszerszámot csak az arra kijelölt helyen szabad tárolni. A fenőacélt ütközőkarikával vagy ütközőfelülettel kell ellátni. Közlekedésnél a kés hegyét a föld felé kell tartani. A kés átadásánál ügyelni kell arra, hogy az a nyél kézbeadásával történjen. Henteskést csak tokban lehet szállítani.

Az áru pultba való kihelyezése

A sertéshúst, marhahúst, baromfit és halat nem lehet elhatárolás nélkül egymás mellé kihelyezni. Az elhatárolás egymástól legalább 10 cm-es magasságú plexi-üveggel lehetséges. Az előkészítőben történő feldolgozás és az értékesítés is különválasztva történik külön vágódeszkán, és külön eszközökkel.

A pultoknak üzletnyitástól üzletzárásig értékesítésre készen, feltöltöttnek kell lenniük. Minden vevőnek meg kell kapnia minden cikket, ami a boltban rendelkezésre áll. Ennek érdekében az eladónak törekednie kell arra, hogy az üzletnyitásra a kiszolgálási pult értékesítésre kész legyen. A húspultot naponta újra- és újra fel kell tölteni.

A pultba kihelyezett árut folyamatosan ellenőrizni kell szemrevételezéssel, hogy kifogástalan frissességi állapotban van-e. Szükség esetén a felület eltávolításával értékesítésre alkalmas állapotba kell hozni (nyesedék). Amennyiben ez nem lehetséges, úgy a terméket el kell távolítani a pultból, és azonnal el kell végezni a hulladékkezelését.

A pultban lévő megjelenítés során fontos, hogy a húsrészekből nedvesség lép ki, a tálcát tiszta tálcára kell cserélni. Egy napi készletnél többet nem szabad kihelyezni és kivétel nélkül csak a hűtött zónában kerülhet sor erre.

A legfontosabb szempont, hogy a pult rakása a FIFO elv szerint történjen. A nyomon követhetőség érdekében a termékeken és a gyűjtő csomagoláson található címkéket meg kell őrizni. Sertés hús esetében 1 hétig, marhahúsnál pedig 1 hónap időtartamig. Hatósági ellenőrzések alkalmával a pultban lévő húsok fogyaszthatósági idejét így lehet igazolni.

A pultok feltöltésekor figyelembe kell venni a hűtők rakodási szintjét. A rakodási szint felé töltött húsok hűtése nem megfelelő, ami a hús romlását okozhatja, valamint rontja a hűtők teljesítményének hatékonyságát is. A termékek kihelyezésének esztétikussága is fontos, mivel a vevőt a szép prezentáció "fogja meg". Az áru kihelyezésével együtt a termékhez tartozó POS-t, címkét is ki kell tenni, rajta a termék pontos megnevezésével, árával.

A kihelyezést megelőzően és azt követően is rendszeres időközönként ellenőrizni kell a hűtőpult hőmérsékletét. Ha a hűtő hőmérséklete nem az előírás szerinti, akkor nem lehet benne elhelyezni az árut, vagy ki kell venni onnan az állagmegóvás érdekében.

A halakat a pultban sok esetben jégre helyezik, de prezentálható hűtőpultban is. A jégen való kihelyezés tetszetősebb és jól érvényesülnek a különféle halfajták. Pontyféléket (ponty, keszeg, kárász), külföldről importált halakat (például afrikai harcsa, lazac, lepényhal), valamint egyéb tengeri élőlényeket (például polip, garnélarák, tintahal) árusítanak jellemzően a nagyobb áruházláncok.



7. ábra. Halpult

A hűtőberendezések hőmérsékletének ellenőrzése

A raktári hűtőkamrák és az eladótéri hűtők hőmérsékletét a HACCP előírása szerint rendszeresen le kell olvasni és fel kell jegyezni a hőmérsékletellenőrző lapokra.

A hűtőhelyiség irányadó hőmérséklete: 0 – 2° C, a hagyományos kiszolgálásos húspulté: 0 – 2° C, az önkiszolgáló hús- és szárnyas pulté: 0 – 2° C.

Ha vákuumcsomagolásban érkezik a hús, akkor a csomagolás felnyitása után az árut hideg vízben le kell mosni, majd egyszer használatos kéztörölővel szárazra kell törölni. Ezután a húst legalább 1 órára ki kell függeszteni a hűtőhelyiségben és csak utána helyezhető ki a pultba.

Romlás és értékcsökkenés a húsoknál

A helytelenül tárolt hús könnyen romlásnak indul, és többféle módon is megmutatkozhatnak ennek jelei. Az eladónak ezeket a jeleket fel kell ismernie, hiszen a romlott húsok nem értékesíthetők.

– Húsfülledés

A nem kellően lehűtött hús egymásra rakva nem tud kielégítően szellőzni, ezért az érintkező felületeken elszíneződés lép fel, s enyhe fehérjebomlás következtében a hús szaga is kellemetlen, émelyítő lesz. Ez a romlás gondos tárolással elkerülhető. Kezdeti tünetek esetén a hús fogyasztásra alkalmassá tehető, gyors darabolással, erőteljes szellőztetéssel.

– Romlás

A hús kedvező táptalaja a különféle mikroorganizmusoknak, aminek következtében fokozódik a mikroorganizmusos romlási veszélye. A leggyakoribb mikroorganizmusok okozta húsromlási folyamatok:

- **Rothadás:**
A rothadás lejátszódását külső és belső fizikai körülmények befolyásolják (pl. levegő hőmérséklete, páratartalma, a baktériumos szennyezettség foka). A felületen lévő fehérjék elfolyósodnak, emiatt a hús felülete kenőcsössé, tapadóssá válik. A kémiai bomlás során képződő gázok miatt a hús kellemetlen, bűzös, ammóniás szagúvá válik. Festékanyagának elbomlása következtében színe barnás, szürkés, később zöld árnyalatú lesz. Az érzékszervileg megállapítható rothadt hús fogyasztásra alkalmatlan.
- **Penészedés:**
A hús hibás, vagy túl hosszú ideig történő tárolása során fordulhat elő. A felületen jól látható formában, vagy a csont mellett, illetve a kötőszöveti hárttyák mentén a hús belsejébe hatolva szaporodnak el a különféle penészfajok. A húst dohos ízűvé és szagúvá változtatják. A penészesedés elleni küzdelem alapja a higiénés szabályok betartása és a szabályszerű tárolás.
- **Avasodás:**
A környezeti hatások közül a levegő oxigénje elsősorban a hús színezőanyagainak az átalakulását és a zsírok oxidációját, avasodását segíti elő, a levegő magas páratartalma pedig a hús felületén lecsapódva, annak elnyálkásodását okozza.

A vadhúsnál a leggyakoribb romlás a fülledés. Vastagabb izmok belsejében szokott megindulni, a gyors környezeti levegőre való lehűtéssel megakadályozható.

A baromfi húsnál értékcsökkentő tulajdonságot jelent, ha:

- Nem megfelelően táplált.
- Bőre kékespiros, a bőrerek és a szárnyvégek vérrel telítettek.
- Test területén toll, vagy apró pörzsölés maradványok észlelhetők.
- 1 cm-nél nagyobb szakadás a bőrön, továbbá fagyfoltosság.

A halhús gyors romlásának okai:

- magas víz- és fehérjetartalom
- nyálkás bőr kitűnő táptalaj a mikroorganizmusoknak,
- a halhúsban nem indul meg érési folyamat, nem termelődik tejsav, ezért kémhatása a tárolás alatt lúgossá válik–ez kedvez a fehérjebontó mikrobáknak.
- Romlás: enzimes átalakulások és mikrobák káros tevékenységének következménye. Enzimek: szobahőmérsékleten erősebben működnek. A hullamerevség rövid ideig tart, a halzsír gyorsan oxidálódik.
- Mikroorganizmusok: ellen a hal rendelkezik egy védelmi rendszerrel, amely a halál beállta után megszűnik. Ezek a mikrobák okozzák a tápanyagok gyors elbomlását. Ételmérgezést is okozhatnak.

- A hal. minőségét érzékszervi tulajdonságai határozzák meg.
- Az élő hal minősége kifogástalan, bőre ép, nem sérült, pikkelyei nem hiányosak
- Nem fogyasztható ha a hal, szennyezett testű, gennyesedő sebbel borított, pikkelyei hiányosak, kellemetlen szagú.
- Friss, jegelt hal: bőre ép, nem foszlós, pikkelye ép, max.10%-a hiányos. Szeme tiszta, tükröző, kidomborodó. Kopoltyúja enyhe szagú.

TŐKEHÚS, BAROMFI ÉS HAL ÁRUT ÉRTÉKESÍT A TERMÉK SAJÁTOSságÁNAK MEGFELELŐEN

3. Tőkehúsok értékesítésének előírásai

Az áru értékesítésének szabályai

A megfelelő értékesítéshez az eladónak ismernie kell a húsrészeket és szakszerűen tudnia kell vágni, darabolni, darálni azokat. A technikai tudáson túlmenően az egyes húsrészek felhasználását is ismernie kell, azaz miből mit lehet készíteni. A vásárlót tanácsal kell ellátnia ebben. Szemrevételezéssel az áru frissességét meg kell állapítani a pultban tartás időszaka alatt is. Az eszközök és a környezet folyamatos tisztán tartása higiéniai célokat is szolgál. A személyes higiénia a hússal dolgozó eladó részéről kiemelt fontosságú. A higiéniai előírásokat a HACCP előírások tartalmazzák.

Az értékesítés során az eladó köteles legalább a terméket megfogó kezén folyamatosan higiéniai kesztyűt viselni. Az árut a mérésékor csomagolóanyagon helyezzük a mérlegre. A csomagoló anyag súlyát előre mérje le az eladó és rögzítse azt a mérlegen (tárázás). A csomagoló anyag súlyát az áru súlyába belemérni tilos. Az árut ne helyezze az eladó a "csupas" mérlegre. A mérést követően minden hústerméket úgy kell becsomagolni, hogy az árut ne érhesse hátrányos hatás, és ne kerülhessen sor a folyadék kifolyására. Ehhez lehet zacskókat vagy erre a célra alkalmas papírt használni, amelyekre az öntapadó kinyomtatott címkét kell lezárásként elhelyezni. A címkén a terméket árral és a súly feltüntetésével kell ellátni.

Darált húst csak friss, lehetőleg nagy húsdarabokból szabad készíteni. Darált húst csak maximum 2 órányi várható igényhez mérten szabad előre elkészíteni, de javasolt inkább a vásárlói igény szerint a azonnali darálás. Ugyanazon a húsdarálón tilos eltérő állatok húsát darálni: például nem lehet sertéshús után marhahúst darálni. A húsdaráló használata során tömőfa használata kötelező. A garatba kézzel, vagy más egyéb eszközzel nyúlni tilos és balesetveszélyes!

Ha csak egy daráló van, akkor nem szabad azon a különféle húsok darálása. A vásárlói szokás szerint leggyakrabban sertés húst kérnek ledarálva, így az üzletek annak darálását végzik el jellemzően. Az esetfelvetésben leírt munkahelyzetnél tehát az eladó akkor jár el megfelelően egy húsdaráló esetén, ha megtagadja a kétféle hús darálását. Mindezt természetesen udvarias kommunikációval kell megtennie.

A vagdalt, darált és előkészített (fűszerezett) húsok összetételi és mikrobiológiai követelményei:

Megnevezés	Zsírtartalom
sovány darálthús	7%
darált tiszta marhahús	20%
sertéshúst tartalmazó darálthús	30%
darálthús egyéb fajtákból	25%

A marhahús forgalomba hozása esetén követendő szempontok:

- A comb, lapocka csak kicsontozva, valamint az egyes részeket összekötő hártya mentén részeire szedve, csont-, vastag ín- és porcmentesen hozható forgalomba.
- A vesepecsenye, hosszú felsál, gömbölyű felsál, fehérpecsenye, vastaglapocka, tarja, oldallapocka, oldallábszár, első-hátsó lábszár, hosszúfelsál-dekli, medencehús, puha hátszín, vesepecsenye-oldalhús kizárólag kicsontozva, csont és porcmentesen hozható forgalomba.
- A hátszín grótcsonat nélkül, rostélyos grótcsonat a porcogó nélkül, szegy, oldalas, lengőborda, nyak az első nyakcsigolya nélkül, de csonttal hozható forgalomba.
- A részekre darabolt marhahúsról a faggyút, ínt és oldalhúst le kell tisztítani, a faggyúréteket, ami a húson marad, nem lehet 5 mm-nél vastagabb.

Képes húst, halat, baromfit ajánlani a vásárlónak

Ahhoz, hogy az eladó ajánlani tudjon húsrut a vásárlónak, ismernie kell, hogy melyik résznek milyen felhasználási módja lehetséges.

Használhatóságuk szerint a sertéshúst három csoportra szokás osztani:

- Szelethúsok (pl. karaj, tarja, felsál) kiválóan alkalmasak frissensültek készítésére
- Pecsenyehúsok (comb, oldalas, dagadó, tarja) pecsenyék és egybesültek alapanyagai.
- Kocsonyahúsok (fej, láb, csülök, farok) mind bőrös részei a sertésnek, így zselatint képezve kocsonyásítják a főzőlé. A csülök számos étel alapanyaga, pácolva-füstölve-főzve kiváló tulajdonságú húskészítmény.

Az alábbiakban néhány konkrét példa a húsrészek felhasználási lehetőségére:

- Csont nélküli sertés tarja felhasználása: Sütve kiváló, pörkölték alapanyaga, de grillezhetjük és ránthatjuk is.



8. ábra. Tarja

- Sertéscomb felhasználása: rántani, pörköltnek, darált húsnak kiváló.



9. ábra. Sertéscomb

- Sertés oldalas felhasználása: sütni, tölteni, grillezni szokták leginkább.



10. ábra. Sertés oldalas

- Sertésfej felhasználása: kocsonya, disznósajt alapanyaga. Kedvelt a paprikás fokhagymás főtt fej is



11. ábra. Sertésfej

- Marhacomb dió felhasználása: pörkölt, szelethús, Steak, gulyásleves alapanyaga.



12. ábra. Marhacomb dió

- Marhanyak rostélyos felhasználása: hús- és gulyáslevesnek kiváló.



13. ábra. Marhanyak rostélyos

- Bárány gerinc és borda felhasználása: sütve, párolva, egészben v. szeletelve



14. ábra. Bárány gerinc

A vágóeszközök, daráló szabályos használata

Az értékesítés során használt késeknek jól élezetteknek kell lenni, és folyamatosan után élezni kell őket. A késeket rendszeresen le kell törölni egyszer használatos kéztörölővel, majd meleg vízzel meg kell tisztítani. Például a munka hosszabb félbeszakítása előtt és után, szárnyasok feldolgozása után, stb. Minden vágóeszkőt folyamatosan tisztán kell tartani, és esténként alaposan meg kell tisztítani. Az eladótérben lévő hústökén nem végezhető porciózási munka, csak aprítás.

A bolt zárása utáni tevékenység

A tőkehúst, baromfit a bolt zárását követően tiszta csomagolópapírral kibélelt, megtisztított tálcára, leszedőkocsira, stb. (a helyi adottságok szerint, ami a bolt rendelkezésére áll) kell helyezni úgy, hogy ne keletkezessenek elszíneződések megnyomódott részek miatt. A különösen minőségi, érzékeny részeket teljes egészében csomagolópapírba kell tekerni. A nagy darabokat – amennyiben lehetséges – függeszten kell a hűtőhelyiségben tárolni. A húsok ládába helyezésénél ügyelnünk kell, hogy a húsok egy rétegben egymástól elkülönülve kerüljenek tárolásra. Természetesen itt is ügyelni kell a szakosított tárolásra. A marhahúsokat, sertéshúsokat és belsejégeket külön ládába kell helyezni. A teljes húspultot ki kell pakolni, majd a HACCP előírások szerinti tisztítást el kell végezni. A pultból visszahelyezett áru minőség-megőrzési idejének nyomonkövethetőségét is biztosítani kell.

4. Tárolási követelmények

Hűtött helyiség

A tárolási mennyiség – a minőség-megőrzési időt figyelembe véve – ne haladja meg a 3–4 napnyi értékesítési mennyiséget. Naponként szükséges áru- és dátumellenőrzés, amelynek során a lejárt minőség-megőrzési idejű, vagy az időn belül lévő, de romlott érzett árut ki kell vonni a forgalomból és el kell különíteni. Az árut a raktári polcokon úgy kell elhelyezni rétegenként, hogy a címkék azonnal látszódnak a dátumellenőrzés megkönnyítése érdekében. Az értékesítés során érvényesül a FIFO elv, azaz a First in – First out elv (az elsőnek beérkező áru kerül elsőként ki).

A baromfit, tőkehúst és halat külön tároló helyiségben kell raktározni.

Az érett húsban bekövetkező romlásfolyamatok lelassítására, illetőleg megakadályozására a húst hűteni kell. A hús átvételénél ellenőrizni kell az úgynevezett maghőmérsékletét, ami 4°C (a húsrészek belső területének hőmérséklete).

Ajánlott tárolási hőmérséklet: 0+4°C, 85–95% relatív páratartalom. A fogyaszthatósági időtartama télen 3 nap, nyáron 2 nap. A tényleges fogyaszthatósági idő a kiszállított árún feltüntetésre kerül, így az előbb írt eltarthatóság csak irányadónak, de nem előírásnak tekinthető.

5. Az állati eredetű hulladék

Állati eredetű hulladéknak minősülnek:

- csontok és inak,
- húsnyesedékek,
- bőrök,
- zsír,
- érzékszervi vizsgálat alapján romlottnak minősített húsok,
- lejárt minőség–megőrzési idejű húsok
- minőség miatt megreklamált húsok.

Húsnyesedék alatt a lenyesett felületeket és a kolbászfélék rúdjaiknak megvágását értjük. A nyesedéket tilos darált hússá, ill. pörköltnek való hússá feldolgozni. A húsnyesedéket kivétel nélkül hulladékként kell kezelni.

A hulladékot a boltban külön megjelölt mélyhűtőben, zacskóba zárva kell tárolni, amíg a hulladék elszállításra nem kerül. A hulladékkezelés után az eladónak meg kell mosnia a kezét.

TANULÁSIRÁNYÍTÓ

1. feladat

Ön egy élelmiszerüzlet húspultjában végzi a szakmai gyakorlatát. A fenti szakmai információtartalom alapján gyűjtse össze, hogy mik azok a legfőbb szempontok, amik ahhoz szükségesek, hogy a vásárlók elégedettek legyenek a húspultban kihelyezett áruval, valamint a kiszolgálás minőségével!

2. feladat

Nézze meg az alábbi képet és szakirodalom segítségével állapítsa meg mit ábrázol! Ha a vásárló nem ismeri a felhasználási módját, akkor milyen étel elkészítéséhez tudná ajánlani? Keressen egy receptet az elkészítéséhez!



15. ábra.

4

MUNKANYELV

3. feladat

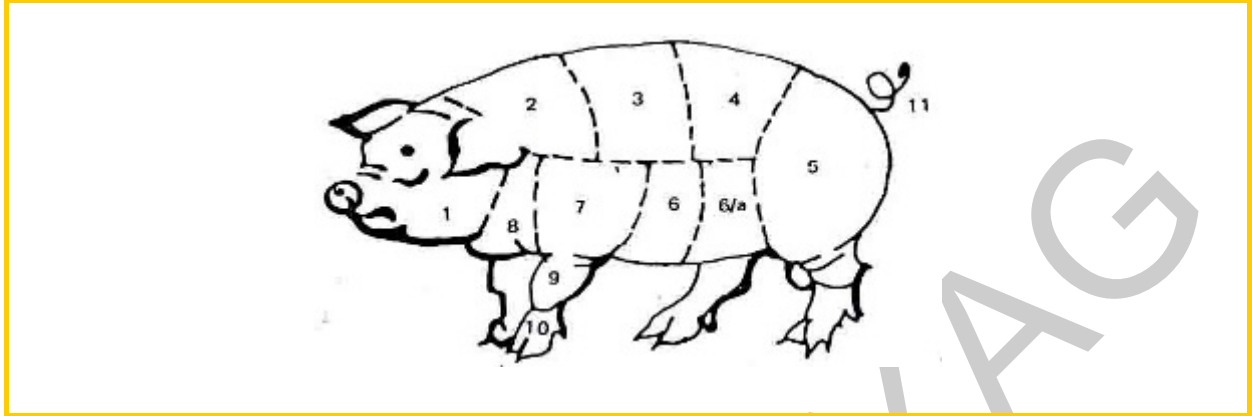
A szakmai gyakorlata során végezzen árutöltést a húspultba! A tevékenységénél a szakmai információtartalomban leírtakat vegye figyelembe! Jegyezze le, hogy a munka során mi okozott nehézséget, és az miért következett be!

MUNKANYELV

4 <http://www.delforg.hu>

4. feladat

Az ábrán látható sertés darabolási részei be vannak számozva. Írja a számokhoz hozzá, hogy melyik résznek mi a neve! Járjon utána és írja le, hogy melyik részből milyen jellegű étel készíthető!



16. ábra.

5. feladat

Különféle szakirodalmakban, vagy az interneten nézzen utána, hogy Magyarországon milyen a húsfogyasztási szokás! Melyik húsfélét szeretik jobban az emberek?

MEGOLDÁSI JAVASLATOK

1. feladat

A vásárlót udvarias köszönéssel kell fogadni és a pulttól való távozáskor is el kell köszönni tőle. Ha a Vásárló nem konkrét szándékkal érkezik a pultunkhoz, abban az esetben termékajánlással lehet segíteni vásárlását.

A pultokat nyitástól zárásig feltöltött állapotban kell tartani. A húsokat az egész napos tárolás és értékesítés során folyamatosan frissíteni, forgatni kell. Esetenként a nem odaillő, fagyús vagy zsíros részeket el kell távolítani. E nélkül a húsok néhány óra alatt leszáradnak, elszíneződnek és elveszítik szép halvány rózsaszín, marha húsok esetében vöröses színüket. A húsok értékesítésénél nagyon fontos az áru frissessége.

A személyes higiénia és a környezet tisztasága is fontos szempont a vásárlói elégedettség tekintetében.

Az órai munka során csoportfoglalkozás keretében beszéljék át, hogy ki milyen szempontot gyűjtött össze és egészítsék ki a fentebb leírtakat a gyűjtéseikkel.

2. feladat

A képen egy királyrákfarkok látható. Egy lehetséges elkészítési módja:

Grillezett királyrákfarkok pikáns mártásban

Hozzávalók: 500 g királyrákfarkok, 3 dl tejszín, fél-fél darab színes kaliforniai paprika, 1 csokor friss korianderlevél, 1 teáskanál tabasco szósz, 3 gerezd fokhagyma, fél citrom leve és lereszelt héja, 1 csipet sáfrány, 3 evőkanál hidegen sajtolt olívaolaj, fekete bors, só.

Elkészítés: A rákok páncélját szedjük le, majd hideg vízben mossuk meg jól a húst. Csepegtessük le és utána papír kéztörölővel töröljük szárazra. Tegyük egy tálkába, reszeljük rá egy gerezd fokhagymát, csorgassunk rá egy evőkanálnyi olívaolajat, daráljunk rá fekete borsot és adjuk hozzá a citrom lereszelt héját. Keverjük jól össze, és tegyük a hűtőbe pár órára.

Egy nagy serpenyőben forrósítsunk fel 2 evőkanálnyi olívaolajat, tegyük bele a befűszerezett rákhúst. Közepes lángon mindkét oldalát süssük egy-egy percig. Reszeljük rá a maradék fokhagymát, tegyük bele a kis kockákra felvágott paprikákat, majd még legalább egy percig süssük. Öntsük hozzá a tejszínt, ízesítsük sáfránnyal, tabasco szósszal, összecsapkodott korianderlevéllel, sóval és citromlével. Jól forraljuk össze.

Egy nagy tányér közepére tegyük párolt vad- és fehér rizst, oldalára a megpárolt rákot, majd csorgassuk meg a fűszeres szósszal.

Forrás: Kaldeneker György receptjei

Az órai munka során csoportfoglalkozás keretében beszéljék meg, hogy az egyes hús és halfélék felhasználási módját miért érdemes megnézni otthoni feladatként. Beszéljék meg azt is, hogyan befolyásolja a vásárlási hajlandóságot, ha az eladó a felhasználás módjára tanácsot tud adni.

3. feladat

Az árufeltöltésnél a kihelyezés szabályait, a tisztasági elvárásokat, az intenzív munkavégzést, az árumegővást egyaránt figyelembe kell venni. A munka előtt és annak végétével is érdemes áttanulmányozni az egyes áruféleségre vonatkozó követelményeket.

Az órai munka során kiscsoportos foglalkozás keretében beszéljék át, hogy kinek mi okozott problémát. A csoporttagok mondjanak megoldási javaslatokat! Nagycsoportos munka keretében a kiscsoport egy-egy képviselője mondja el a csoportban felmerült legérdekesebb történetet a javaslattal együtt.

4. feladat



17. ábra. A sertés bontási részei

1. Fej, 2. Tarja, 3. Hosszú karaj, 4. Rövid karaj, 5. Comb, sonka, 6. Csontos rövid oldalas, 6/a. Kövér oldalas (dagadó), 7. Lapocka, 8. Toka, 9. Csülök, 10. Köröm, 11. Farok

Egyes részek előnyös felhasználása:

1. Fejhús, főzve. Fülek és orr, kocsonyának.
2. Egybesütve. Szeletelve (flekken). Rántva. Apróhúsnak (kolbász). Pácolva–füstölve.
3. Egybesütve. Szeletelve bordának (rántva, párizsiasan, natúr).
4. Egybesütve. Szeletelve bordának (rántva, párizsiasan, natúr). Pácolva–füstölve, főzve.
5. Egybesütve. Apróhúsnak. Pácolva, füstölve (sonka).
6. Egybesütve. Apróhúsnak. Pácolva–füstölve, főzve.
- 6/a. Főzve. Apróhúsnak. Vagdaltnak.
7. Egybesütve. Párolva. Pörköltnek. Paprikásnak (székelygulyás). Tokány. Kicsontozva, pácolva, füstölve, kötözött sonka.
8. Zsír, szalonna.
9. Sütve. Pácolva. Füstölve. Kocsonya.
10. Pörköltnek. Pácolva. Füstölve. Kocsonya.
11. Főzve (tormás hús). Pörköltnek. Kocsonya.

5. feladat

A húsek közül a sertéshús fogyasztása kb. 44%. Élettanilag nem ez a legkedvezőbb húsféleség, mivel zsírosabb és a zsíros hús fogyasztása elhízáshoz vezet, ami számos szív- és érrendszeri betegség kialakulását okozhatja.

A baromfi fogyasztása kb. 38% az összes húsfogyasztásból. A húsek ízletes, fehérjében gazdag, könnyen emészthető, ezért fogyasztásuk ajánlott.

A marhahús fogyasztása kb. 10%. A fiatal állat húsa könnyebben emészthető, mint az idősebbé, amely kötőszövetekben gazdagabb, és rostosabb. Fogyasztása egészségesebb a sertéshúsnál.

A hal fogyasztása csekély arányú Magyarországon, kb. 4%. Laza rostozatú, nagy víztartalmú, könnyen emészthető, ezért ajánlott a diétás étrendekben. A magasabb fogyasztásuk biológiai értékük miatt célszerűbb lenne.

MUNKANYELVI

ÖNELLENŐRZŐ FELADATOK

1. feladat

Melyik hústra jellemző, hogy színe barnászvörös, vágólapja erősen szemcsés, zsírral kevésbé átszótt? Húzza alá a jó választ!

- marhahús
- sertéshús
- juhhús

2. feladat

Milyen hőmérsékleten kell tárolni a tőkehúst? Húzza alá a jó választ!

- 15°C alatt
- (+5)–(+8)°C
- 0–(+4)°C

3. feladat

Miről ismerhető fel az érett hús? Húzza alá a jó választ! Húzza alá a jó választ!

- tapintása nedves
- tapintása nem nedves
- színéről

4. feladat

Lehet-e a boltban előre ledarált húst árusítani? Húzza alá a jó választ!

- lehet, ahol erre külön engedélyt adtak gyártmánylap alapján
- nem szabad, a húst csak a vevő kérésére lehet ledarálni
- igen, de csak sertéshúst szabad előre ledarálni

5. feladat

Miért nem árulnak friss vadhúst a húsboltokban? Húzza alá a jó választ!

- mert nincs rá kereslet
- csak fagyasztott vadhús forgalmazható
- mert kevés lehetőség van a beszerzésre

6. feladat

Melyik húsfélére igazak az alábbi megállapítások? Húzza alá a jó választ!

Sötétvörös vagy barnás színű, szívós, kemény állományú, szaguk, színük erőteljes.

- marhahús
- juhhús
- vadhús

MUNKANYAG

MEGOLDÁSOK

1. feladat

Melyik húsról jellemző, hogy barnásvörös, vágólapja erősen szemcsés, zsírral kevésbé átszótt? Húzza alá a jó választ!

- marhahús
- sertéshús
- juhhús

2. feladat

Milyen hőmérsékleten kell tárolni a tőkehúst? Húzza alá a jó választ!

- 15°C alatt
- (+5)–(+8)°C
- 0–(+4)°C

3. feladat

Miről ismerhető fel az érett hús? Húzza alá a jó választ!

- tapintása nedves
- tapintása nem nedves
- színéről

4. feladat

Lehet-e a boltban előre ledarált húst árusítani? Húzza alá a jó választ!

- lehet, ahol erre külön engedélyt adtak gyártmánylap alapján
- nem szabad, a húst csak a vevő kérésére lehet ledarálni
- igen, de csak sertéshúst szabad előre ledarálni

5. feladat

Miért nem árulnak friss vadhúst a húsboltokban? Húzza alá a jó választ!

- mert nincs rá kereslet
- csak fagyasztott vadhús forgalmazható
- mert kevés lehetőség van a beszerzésre

6. feladat

Melyik húsfélére igazak az alábbi megállapítások? Húzza alá a jó választ!

Sötétvörös vagy barnás színű, szívós, kemény állományú, szaguk, színük erőteljes.

- marhahús
- juhhús
- vadhús

MUNKANYAG

IRODALOMJEGYZÉK

FELHASZNÁLT IRODALOM

77/2002. (VIII. 23.) FVM-ESzCsM együttes rendelet a vagdalt, darált és előkészített (fűszerezett) húsok előállításának és forgalomba hozatalának élelmiszer-higiéniai követelményeiről

Áruismeret jegyzet, szerkesztő: Paluska Jánosné, készült a SPAR Magyarország Kereskedelmi Kft. megbízásából a Magyar Iparszövetség Oktatási Központ módszertani központjában, 2004

<http://www.ohki.hu>

AJÁNLOTT IRODALOM

A(z) 0007–06 modul 030–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:

14 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