

AZ ÁRUÁTVÉTEL

Az áruátvétel tevékenységei:

1. Az áruátvétel előkészítése, az áru fogadása

2. Az áruátvétel lebonyolítása

- a) A megrendelés és szállítólevél összehasonlítása
- b) A beérkezett áru kirakodása
- c) Az áru mennyiségi átvétele
- d) Az áru minőségi átvétele

3. Az áruátvétellel kapcsolatos adminisztrációs feladatok

- a) Az áruátvétel utolsó mozzanata az adminisztráció, mely az áru megérkezésének igazolása.
- b) Az áruátvételhez különböző bizonylatok kapcsolódnak, melyeknek azért van fontos szerepe, mert ez alapján történik az átvétel.
- c) Az áruátvétel bizonylatai:
 - Számla
 - Szállítólevél
 - Megrendelőlevél
 - Átvételi jegyzék
 - Stb

Az áruátvétel előkészítésének szervezési feladatai

Tárgyi és a személyi feltételek biztosítása.

Az áruátvétel gyors és szakszerű lebonyolításának egyik feltétele, hogy a szállító megérkezése előtt gondoskodjunk az átvételre, valamint az ezt követő tárolásra szolgáló terület rendbe tételéről, a szükséges eszközökről.

Az egység vezetőjének feladata, hogy a gyors, pontos áruátvételhez szükséges feltételeket biztosítsa. Ennek érdekében **meghatározza az elvégzendő feladatokat**, és kijelöli az áruátvétel **előkészítésével megbízott dolgozókat**.

Az áruátvétel előkészítésének feladatai

- az áruátvételi terület kijelölése,
- a terület alkalmassá tétele az áruátvételre,
- az áruátvételt követő tárolási hely biztosítása,
 - Elvégzendő feladatok:
 - a termékek tárolási helyének meghatározása (raktár, szakraktár),
 - a termékek helyigényének meghatározása
 - a tároló berendezések kapacitásának felszabadítása,
 - a berendezések takarítása, megtisztítása.
- az áru mennyiségi és minőségi átvételéhez szükséges eszközök biztosítása,

Az áruátvételhez szükséges eszközök:

mérő - és számlálóeszközök, hőmérők, göngyölegbontó eszközök, vonalkódleolvasók, elektronikus készlet be-és kivételező eszközök, árumozgató eszközök, létrák, fellépők.

- a visszaszállítandó göngyölegek és a vissza szállítandó áruk előkészítése, szállítható állapotba rendezése,

Elvégzendő feladatok:

- adott szállító göngyölegeinek, vissza szállítandó áruinak válogatása, szállítható állapotba rendezés,
- a göngyölegek, visszaszállítandó áruk értékének feljegyzése (megnevezés, darabszám, érték),
- visszaruzsámla elkészítése

Személyi feltételek biztosítása azt is jelenti, hogy az ezzel megbízott dolgozónak:

- ✓ Ismernie kell az átvétel szabályait, az áruátvétel menetét.
- ✓ Tisztában kell lenniük pontos feladatukkal a munkafolyamatban.

Az áruátvétel lebonyolításában leginkább érintett munkakörök:

- üzletvezető, részlegvezető • áruátvevő • raktáros

Az áru átvétel lebonyolításához kapcsolódó feladatok

- A szállítmánnyal érkező bizonylatok (szállítólevél vagy számla) összehasonlítása a megrendeléssel
- A ténylegesen beérkezett árumennyiség összehasonlítása a szállítólevélén, illetve a számlán szereplő mennyiséggel.
- A beérkezett áru minőségének ellenőrzése
- Ha kevesebb áru érkezett, újrendelés
- Ha több áru érkezett, annak mérlegelése, hogy szükséges-e az anyag, az áru, az üzlet ki tudja-e fizetni a többletet.
- Az áru átvételének igazolása
- Mennyiségi vagy minőségi kifogás esetén jegyzőkönyv felvétele

A raktáros áruátvételhez kapcsolódó feladatai:

- hely biztosítása a raktárban a beérkezett áruk számára, a • az áruátvevő helyiségből az áruk beszállítása a raktárba , • a beszállított áruk elhelyezése az erre kijelölt helyeken.

A TÁROLÁS

Minden az élelmiszer-biztonsághoz kötődő felelősség a vállalkozót terheli.

Az éttermeknek, vendéglátóhelyeknek nagyon sok szabályt, előírást kell betartaniuk. Meg kell felelni a munkavédelmi előírásoknak, a HACCP rendszer előírásainak, a fogyasztóvédelemnek, az ÁNTSZ-nek.

A szabályok be nem tartása pedig súlyos következményt vonhat maga után, ezért érdemes folyamatosan követni a szabályok, előírások változtatását!

Az átvett árut haladéktalanul a megfelelő raktárba kell szállítani.

Az áruk raktározása során biztosítani kell az élelmiszer minőségmegőrzéséhez szükséges tárolási körülményeket gondoskodni kell azok élvezeti értékének megőrzéséről, és a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.

Az egyes élelmiszereket a gyártó vagy forgalmazó által előírt körülmények között kell tárolni.

A tárolt élelmiszert a romlás megelőzése céljából rendszeresen felül kell vizsgálni.

A fogyaszthatósági, minőség-megőrzési időtartamokat figyelemmel kell kísérni.

A romlott, romlásra gyanús, lejárt fogyaszthatósági idejű, lejárt minőség-megőrzési idejű terméket a tárolótérből haladéktalanul el kell távolítani, a forgalmazásra kerülő áruktól teljesen elkülönítetten kell tárolni, jól láthatóan meg kell jelölni.

A különböző tisztasági fokú árukat egymástól elkülönítetten úgy kell elhelyezni, hogy egymást ne szennyezzék, fertőzzék (nyers hús, földes áru, vegyi áru, tojás stb.). Az árukat a FIFO elv ("először be-először ki") betartása figyelembe vételével kell elhelyezni. Ez azt jelenti, hogy azonos áruféleségek esetében azokat helyezzük előre pl. a polcon, amelyek minőség-megőrzési ideje előbb jár le, így azok fognak először felhasználásra kerülni.

A különféle élelmiszereket és egyéb termékeket egymástól elkülönítetten szakosítva úgy kell a raktárban elhelyezni, hogy a tárolt termékek megközelíthetők, ellenőrizhetők és könnyen kitarolhatók legyenek.

Élelmiszerrel közös raktárban egyéb áruk, eszközök, berendezések, használaton kívüli tárgyak, személyes holmik nem tárolhatók.

A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell tartani.

A csomagolt élelmiszereket nem szabad a falnak támasztva vagy közvetlenül a padozatra helyezve tárolni.

1. Raktározás szobahőmérsékleten

A csomagolatlan nyers füstölt húsarut hűvös, jól szellőző helyen felakasztva, elkülönítetten kell tárolni.

Külön helyiség hiányában ezek a termékek a szárazáru raktár elkülönített részében tárolhatók úgy, hogy az esetlegesen lecsöpögő zsiradék felfogására alájuk tálcát kell helyezni.

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

Zöldséget, gyümölcsöt, friss tyúktojást külön raktárhelyiségben kell tárolni.

A nyers, hámozatlan burgonya hosszabb idejű tárolását hűvös, sötét helyen kell biztosítani a csírázása megakadályozása érdekében.

Nyers gombát, amennyiben a szállító eltérő tárolási feltételeket nem garantál, a vásárlástól számított 24 órán belül fel kell használni és addig hűtőtérben vagy szellős, hűvös, száraz helyen kell tárolni.

Az iparilag fertőtlenített, hűtést nem igénylő tojás a szárazáru raktárban is elhelyezhető. A tojás tárolása során csak olyan rakatokat szabad képezni, ami biztosítja a tojáshéj épségének megőrzését.

A termékek azonosíthatóságát teljes felhasználásukig biztosítani kell.

Átcsomagolásuk esetén a megfelelő jelöléseket az új csomagolásra is át kell vinni.

Az élelmiszerfestékek és egyéb adalékanyagokat eredeti csomagolásukban kell tárolni, illetve a csomagolást az anyag teljes felhasználásáig meg kell őrizni.

Elkülönített göngyöleg-tároló hiányában **göngyöleg** csak erre kijelölt helyen, ideiglenesen tartható, mielőbbi elszállításáról gondoskodni kell.

2. Hűtve tárolás

A hűtést igénylő élelmiszerekből csak olyan mennyiségű készletet szabad tartani, amelyhez a hűtőkapacitás szakosított elhelyezés esetén is elegendő.

A hűtőberendezésben az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy a hűtőhatás megfelelően érvényesüljön.

A hűtve tárolandó élelmiszereket az átvételt követően a haladéktalanul a megfelelő hűtőtérbe kell elhelyezni.

A hűtött élelmiszert 0-5 °C közötti, illetve a gyártó által előírt hőfokon kell tárolni.

A hűtő tárolókat működő hőmérővel kell ellátni, és hőmérsékletüket rendszeresen ellenőrizni, azt

a Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapján dokumentálni kell.

Külön hűtőtérben helyezendők el:

tőkehús, baromfi hús, hal, vad, zöldség-gyümölcs, tej és tejtermékek, húskészítmények, cukrászati készítmények, hidegkonyhai termékek, készételek.

Az élelmiszer-előállító által gyártott **egyedi fogyasztói zárt csomagolású** tej és tejtermékek, húskészítmények, cukrászati készítmények, hidegkonyhai termékek egymástól elkülönítve közös hűtőtérben is elhelyezhetők.

Azonos hűtőtérben csak azonos tisztasági fokú áruk helyezhető el.

3.Fagyasztva tárolás

A fagyasztva tárolást igénylő élelmiszerekből csak olyan mennyiségű készletet szabad tartani, amelyhez a fagyasztókapacitás szakosított elhelyezés esetén is elegendő.

A hűtőberendezésben az élelmiszereket úgy kell elhelyezni, hogy a hűtőhatás megfelelően érvényesüljön.

A fagyasztott készítményt -18 °C alatti, illetve a gyártó által meghatározott hőmérsékleten kell tárolni, hűtő tárolókat működő hőmérővel kell ellátni, és hőmérsékletüket rendszeresen ellenőrizni, azt

a Hűtőterek hőmérséklet ellenőrzési lapján dokumentálni kell.

Külön fagyasztótérben helyezendők el a fagyasztott

- tőkehús, baromfi hús, hal.

A fagyasztott, csomagolt tisztított zöldség és gyümölcs, a félkész étel, a csak felmelegítést igénylő készétel, a fogyasztásra kész élelmiszer és a fagylalt, fagylaltjellegű készítmény közös fagyasztótérben is elhelyezhető, egymástól elkülönítve.

Az elválasztás rögzített, résmentes, könnyen tisztítható, fertőtleníthető válaszlappal történhet.

A hűtőtérben, mélyhűtőben elhelyezett mélyhűtött, illetve előhűtött árun fel kell tüntetni a lefagyasztás, az eltarthatóság idejét, az áru nevét és azonosítást biztosító jelölést.