

# HELL ENERGY MAGYARORSZÁG KFT

## HELYES ÁRUKÉZELÉSI GYAKORLAT III. RAKTÁROZÁS

**Ez a dokumentáció 1 példányban készült.  
Sorszám: 1.**

**Változat száma: AB**

**Kiadás dátuma: 2021.05.03.**

Készítette:

Aláírás: .....

**Forczek Szilárd**

Technológiai és Minőségirányítási Igazgató

Jóváhagyta, bevezetést elrendelte:

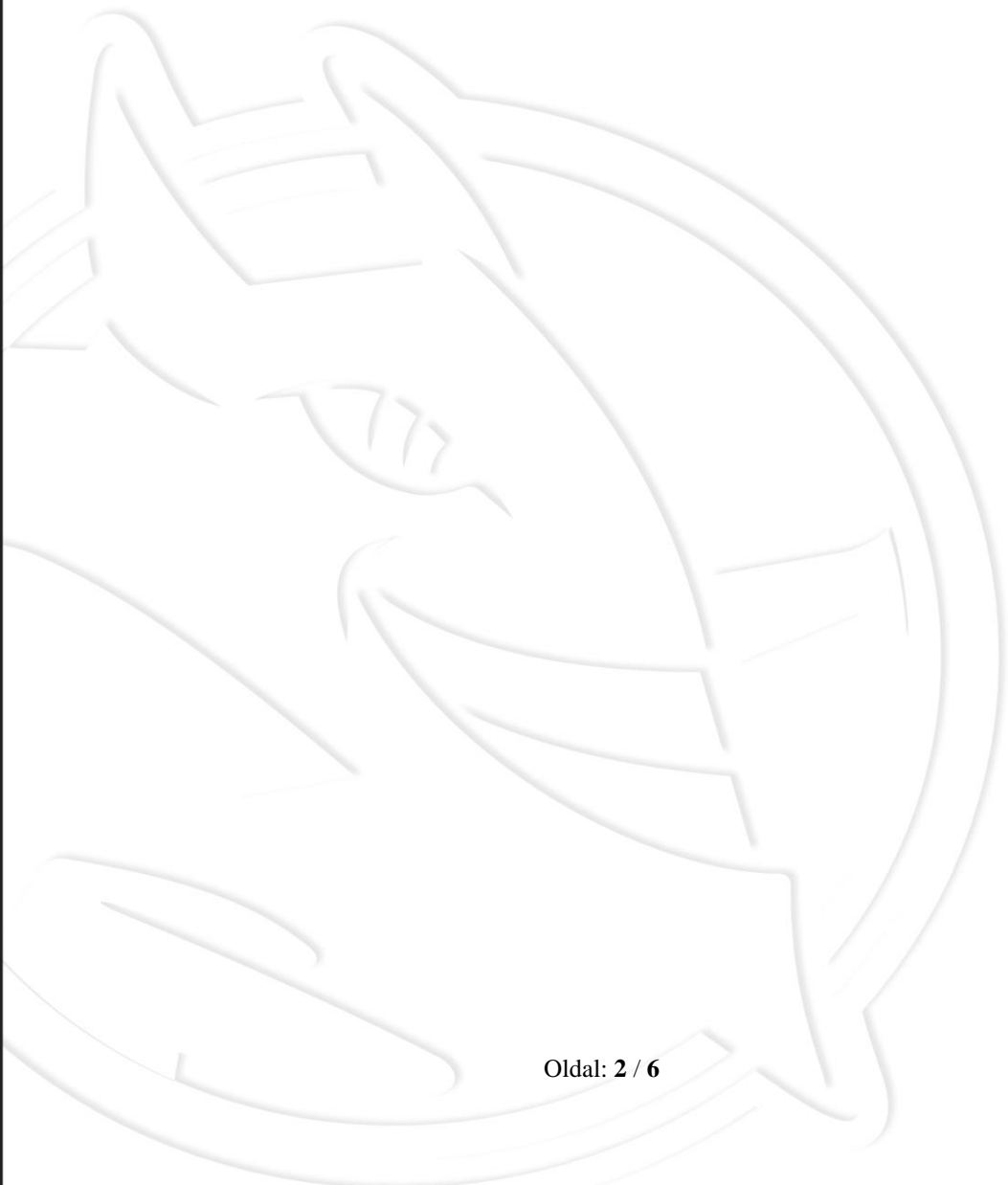
Aláírás: .....

**Barabás Ernő**

Ügyvezető Igazgató

## Tartalomjegyzék

<b>1.Raktárral szemben támasztott követelmények:.....</b>	<b>3</b>
<b>2.Áru elhelyezésének szabályai:.....</b>	<b>4</b>
<b>3.Áru mozgatásának szabályai: .....</b>	<b>5</b>



### III. Raktározás fejezet

#### 1. Raktárral szemben támasztott követelmények:

1. Erre a célra létesített és engedélyezett helyen a közegészségügyi, élelmiszer-higiéniai, környezetvédelmi, tűzvédelmi, munkavédelmi és biztonsági előírások betartása mellett, működési engedéllyel rendelkezik.
2. Olyan kialakítású, hogy az megvédi a terméket a szennyeződésektől, környeztkárosító hatásoktól és megfelel a termékleírásnak. Emellett minimalizálja a szennyeződés kockázatát vagy bármely más negatív hatást.
3. Kialakításánál a közlekedési útvonalak jól elkülöníthetőek, szabadon és tisztán tarthatóak.
4. Ahol a FEFO elv (először lejáró – először ki) érvényesíthető, valamint az áru elhelyezésének szabályai megvalósíthatóak.
5. Résmentes jól záródó (ömlesztett áru esetében szivárgásmentes) nyílászárókkal rendelkezik.
6. Tökéletesen védett az állati kártevők bejutása ellen.
7. Ahol megfelelő rend, tisztaság van és rendszeresen takarítanak.
8. Biztosítja az élelmiszer minőségmegőrzéséhez szükséges tárolási körülményeket, valamint gondoskodik a termékek élvezeti értékének megőrzéséről, és a fertőzéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.
9. A tárolóhelyek működtetéséért felelős személyeket ki kell képezni.
10. Minden bejövő árut, beleértve a csomagolóanyagokat és a címkéket, ellenőrizni kell, hogy megfelelnek-e az előírásoknak és egy meghatározott ellenőrzési tervnek. Az ellenőrzési tervet kockázatértékeléssel kell indokolni. Az ellenőrzésekről szóló nyilvántartást rendelkezésre kell bocsátani.
11. A berakodási/kirakodási területeket úgy kell megépíteni, hogy:
  - a. mérsékeljék a kártevők bevitelének kockázatát
  - b. védjék a termékeket a kedvezőtlen időjárási viszonyoktól
  - c. elkerüljék a hulladék felhalmozódását
  - d. megakadályozzák a páralecsapódást és penészképződést
  - e. a tisztításuk könnyen elvégezhető legyen.

## **2.Áru elhelyezésének szabályai:**

Az átvett terméket haladéktalanul a megfelelő raktárba/silóba kell szállítani, úgy, hogy az ne szennyeződhessen, környezetkárosító hatásnak ne legyen kitéve. A terméket párás helyen, esőn és tűző napon tilos tárolni.

Nem tárolhatók olyan kémiai összetevők közvetlen közelében, amelyek korróziót okozhatnak vagy más anyagok közelében, amelyek szennyezhetik a terméket.

A közlekedési útvonalakat szabadon és tisztán kell tartani. Annyi helyet kell hagyni a raklapok között, hogy a biztonságos közlekedés biztosított legyen.

A nyílászáróknak résmentesnek, jól záródóknak kell lenniük. Meg kell akadályozni az állati kártevők bejutását a raktártérbe.

Mérgező csalétket, illetve egyéb emberi egészségre ártalmas anyagot a termékkel egy légtérben tárolni tilos.

Biztosítani kell a raktár egész területén az illetéktelen személyek bejutását, termékhez való hozzáféréseinek megakadályozását.

Az anyagok raktározása során biztosítani kell az élelmiszer minőségmegőrzéséhez szükséges tárolási körülményeket:

- CAN dobozok esetében: száraz légtér és raktér, 5-35 °C közötti hőmérséklet, max. 75% relatív páratartalom, rövid időn belüli hőmérséklet ingadozások nem haladhatják meg a 10 °C-t.
- A PET palackok esetében fontos, hogy a fentiekén túl óvni kell őket a közvetlen napfénytől.
- Ömlesztett áruk (tej, kristálycukor) esetében a tárolt alapanyag specifikációjában foglalt paraméterek betartása kötelező.

Gondoskodni kell a tárolt termékek élvezeti értékének megőrzéséről, és a fertőződéstől, szennyeződéstől, romlástól való védelméről.

A tárolt élelmiszert (italt) a minőség-megőrzési idő lejártá vagy egyéb minőségi hiba miatt rendszeresen (hetente) felül kell vizsgálni. A romlott, romlásra gyanús, lejárt minőség-megőrzési idejű terméket a tárolótérből haladéktalanul el kell távolítani, az egyéb élelmiszerektől teljesen elkülönítetten kell tárolni, jól láthatóan meg kell jelölni. Megsemmisítéséről gondoskodni kell.

Egyéb minőségi kifogás alatt álló termékeket jól el kell különíteni a kifogástalan áruktól és megfelelő felirattal kell ellátni.

Tilos a raklap nélkül (földön történő) tárolás.

A raklapokat szorosan egymás mellé kell elhelyezni úgy, hogy azok egymáshoz ne érjenek.

Az árut nem ajánljuk egymásra helyezni, még hely hiányában sem. Sőt más terméket is tilos a raklapok tetejére helyezni, mert azok szennyezhetik a terméket, vagy megsérthetik a csomagolást.

A rakatokat úgy kell elhelyezni, hogy körbejárható legyen. A raklapok, és a fal között megfelelő helyet kell biztosítani (egy ember el tudjon menni mögötte).

Az árut a FEFO elv (először lejáró - először ki) betartása figyelembevételével kell elhelyezni. Ez azt jelenti, hogy azokat a termékeket helyezük előre, amelyek minőségmegőrzési ideje előbb jár le, így azok fognak először felhasználásra kerülni.

A termékeket egymástól elkülönítetten szakosítva úgy kell a raktárban elhelyezni, hogy azok megközelíthetők, ellenőrizhetők és könnyen kitárolhatók legyenek.

Az élelmiszerek azonosíthatóságát teljes felhasználásukig biztosítani kell. Átcsomagolásuk esetén a megfelelő jelöléseket az új csomagolásra is át kell vinni.

Göngyöleget csak erre kijelölt helyen lehet tárolni, és mielőbbi elszállításáról gondoskodni kell.

Raktárakban folyamatosan biztosítani kell a higiénikus körülményeket, gondoskodni kell a rendszeres takarításról, karbantartásáról, a keletkező hulladékok, használaton kívüli eszközök eltávolításáról.

Amennyiben a tárolási körülmények nem megfelelőségét tapasztalják, a termék érzékszervi vizsgálatának elvégzése után, annak megfelelősége esetén haladéktalanul biztosítani kell a megfelelő tárolási feltételeket.

### **3.Áru mozgatásának szabályai:**

Az áru mozgatása során a következő szabályokat kell betartani:

- A targonca kezelőket mindig ki kell oktatni a helyes árukezelési gyakorlatra, valamint fel kell hívni a figyelmüket az óvatos termékkezelés fontosságára. Ezt a raktárvezetőnek (valamint az átadónak és átvevőnek) folyamatosan ellenőriznie kell.
- Árumozgatás előtt meg kell győződni a raklapok épségéről. Sérült raklap mozgatása szigorúan tilos. Anyagi kár mellett, rendkívül balesetveszélyes az ilyen tevékenység. Amennyiben sérültek a raklapok, akkor azokat mozgatásuk előtt át kell rakni.

- Árumozgatás előtt meg kell győződni arról, hogy a raklapra rakott áru stabil. Szemmel láthatóan elmozdult raklap mozgatása szigorúan tilos. Amennyiben instabilak, akkor azokat mozgatásuk előtt át kell rakni.
- A terméknek teljes terjedelmében a raklapon kell elhelyezkednie. Túlnyúló termékkel rendelkező raklapot tilos mozgatni. Ha szemmel látható, hogy a termék lelóg a raklapról akkor azt mozgatni tilos, azonnal át kell rakni.
- Olyan villástargoncát szabad használni, amelynek a villája nem ér túl a raklapon, mert a túlerő villa nagy kárt okozhat.
- A villástargoncák mindig derékszögben kell, hogy megfogják a raklapot, a villáknak szintben és középpontban kell lenniük, hogy megakadályozzák a raklap, illetve a rajta levő élelmiszer megsérülését.
- Az áru felvételénél a villástargoncák emelőtornyaival óvatosan kell megközelíteni a terméket. A torony a terméket nem érintheti, mert sérülést okozhat rajta.
- A raklapot a földön tolni vagy húzni tilos, mert az a raklapok vagy a rajta lévő áru sérülését okozhatja.
- A terméket csak függőleges pozícióban szabad mozgatni.