

## INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

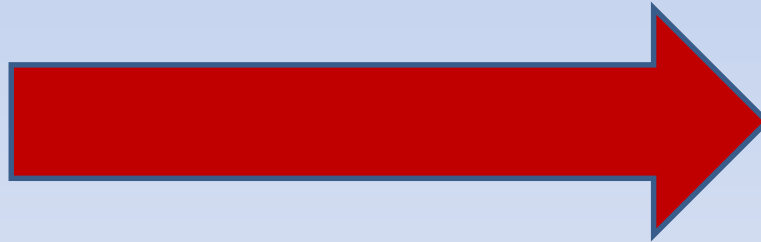
<b>Škola:</b>	<b>Střední škola obchodní, České Budějovice, Husova 9</b>
<b>Projekt MŠMT ČR:</b>	<b>EU PENÍZE ŠKOLÁM</b>
<b>Číslo projektu:</b>	<b>CZ.1.07/1.5.00/34.0536</b>
<b>Název projektu školy:</b>	<b>Výuka s ICT na SŠ obchodní České Budějovice</b>
<b>Šablona III/2:</b>	<b>Inovace a zkvalitnění výuky prostřednictvím ICT</b>
<b>Číslo šablony:</b>	VY_32_INOVACE_OBP_136
<b>Předmět:</b>	Obchodní provoz
<b>Tematický okruh:</b>	Prodejna
<b>Autor, spoluautor:</b>	Ing. Kateřina Volfová
<b>Název DUMu:</b>	Skladovací podmínky u některých typů zboží (Potraviny)
<b>Pořadové číslo DUMu:</b>	16
<b>Stručná anotace:</b>	
Prezentace seznamuje žáky se základními skladovacími podmínkami u některých typů zboží – plasty. Zejména ukazuje odlišnosti od všeobecných podmínek.	
<b>Ročník:</b>	3.
<b>Obor vzdělání:</b>	63-41-M/01 Ekonomika a podnikání
<b>Metodický pokyn:</b>	Prezentace v MS PowerPoint na podporu výkladu učitele, lze využít i k samostudiu
<b>Výsledky vzdělávání:</b>	Žák vysvětlí skladovací podmínky.
<b>Vytvořeno dne:</b>	28.8. 2013
Pokud není uvedeno jinak, uvedený materiál je z vlastních zdrojů autora.	

Skladovací podmínky u některých  
typů zboží

Potraviny

# Potraviny

- Při skladování potravin platí všeobecné podmínky skladování, ale navíc je vhodné dodržovat následující pravidla (správnou praxi)



# Pravidla skladování

- potraviny se do určených skladových prostor naskladňují co nejrychleji,
- potraviny se skladují tak, aby nemohlo dojít ke vzájemnému nepříznivému ovlivnění (např. mikrobiálně nebo pachem),
- potraviny se neskladují společně s neslučitelnými předměty nebo produkty (např. s odpady, sanitačními prostředky, mazivy atd.),
- potraviny neurčené ke zpracování se řádně označí a skladují se odděleně,

# Pravidla skladování

- potraviny se skladují dále od podlah,
- během skladování potravin se provádí průběžná kontrola jejich kvality,
- při skladování potravin se dodržuje zásada „první do skladu, první ze skladu“,
- skladové prostory se pravidelně sanitují.

# Podmínky skladování u vybraných komodit potravin

- **Čerstvé maso**

- maso drůbeže: podmínky skladování: max. 4 °C
- ostatní maso: podmínky skladování: max. 7 °C

- **Vejce**

- podmínky skladování: uchovávání v suchu, chránění před sluncem, skladování při teplotě 5 °C až 18 °C
- vařená nebo barvená vejce: jsou považována za výrobek z vajec, u kterého podmínky skladování určuje sám výrobce (a ručí za ně)

# Podmínky skladování u vybraných komodit potravin

- **Mléko a mléčné výrobky**

- mléko, smetana, mléčné výrobky ošetřené UHT a sterilací, zahuštěné mléko, sušené mléko, bílkovinné mléčné výrobky: podmínky skladování: při teplotě do 24 °C
- všechny ostatní mléčné výrobky: podmínky skladování: při teplotě od 4 °C do 8 °C
- sušené mléčné výrobky: podmínky skladování: při relativní vlhkosti vzduchu do 70 %

# Podmínky skladování u vybraných komodit potravin

- **Tuky a oleje**

- rostlinné tuky a oleje: podmínky skladování: chránění před přímým slunečním světlem, skladování při teplotě max. 20 °C
- ztužené a pokrmové tuky a oleje: podmínky skladování: chránění před přímým slunečním světlem, skladování při teplotě max. 20 °C
- živočišné tuky a oleje, roztíratelné tuky, směsné roztíratelné tuky a tekuté emulgované tuky: podmínky skladování: chránění před přímým slunečním světlem, skladování při teplotě max. 15 °C



# Podmínky skladování u vybraných komodit potravin

- **Těstoviny**

- sušené těstoviny: podmínky skladování: odděleně od aromatických látek, na podlážkách min. 5 cm od stěny, skladování při relativní vlhkosti vzduchu max. 75 %
- nesusušené těstoviny: podmínky skladování: max. 5 °C
- nesusušené těstoviny balené vakuově nebo v inertní atmosféře: podmínky skladování: max. 10 °C

- **Ovoce, zelenina**

- čerstvé ovoce, zelenina: podmínky skladování: odděleně, v čistých, dobře větratelných prostorech
- upravená chlazená čerstvá zelenina a ovoce: podmínky skladování: 0 °C až 5 °C

# Opakování

Popište, jaké podmínky při skladování byly porušeny.



# Zdroj

- Skladování potravin. Jidelny.cz [online]. [cit. 2013-08-28]. Dostupné z:  
<http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1003>