

Miscarea marfurilor in depozit

In cazul fructelor, lucratorii comerciali din Kaufland, nu depoziteaza fructele deoarece au un termen de valabilitate de scurta durata, iar in fiecare zi Kaufland primeste fructe proaspete.

Conservele din fructe sunt depozitate pe paleti respectandu-se temperatura de depozitare a acestora de max. 20grade C.

ARANJAREA MARFURILOR IN DEPOZIT

Lucratorii comerciali ordoneaza fructele si conservele din fructe dupa clasificarea merceologica si anume pe grupe, subgrupe, articole si sortimente.

Conservele din fructe se aseaza in depozit pe paleti.

In depozit, lucratorii comerciali respecta vecinatatile admise ale conservelor din fructe, verifica periodic termenul de valabilitate al conservelor din fructe.

Lucratorii comerciali fac depozitarea conservelor din fructe in ordinea intrarii marfurilor.

Conditii de pastrare a fructelor si conservelor din fructe

In depozit lucratorii comerciali au grija de starea igienico-sanitara a paletilor pe care pastreaza conservele de fructe, acestea nu trebuie sa fie murdare sau sa fie deteriorate.

Cu ajutorul termometrului lucratorii comerciali verifica temperatura optima de pastrare a conservelor care trebuie sa fie de max.20grade C.

Starea igienico-sanitara a spatiului de pastrare o mentin prin dezinfectie si deratizare periodica. Lucratorii comerciali au grija ca spatiul de pastrare al conservelor sa fie curat, intunecos, aerisit si ferit de inghet.

Periodic lucratorii comerciali verifica starea calitativa a conservelor din fructe.

Nerespectand conditiile de pastrare pot aparea unele modificari calitative asupra produsului(inmuierea tesuturilor, modificarea culorii,aparitia diferitelor forme de alterare, bombajul chimic,fizic si microbiologic), cat si asupra ambalajului, ducand la scoaterea lor din circuitul commercial. Variatiile accentuate de temperatura si umiditate provoaca ruginirea cutiilor, din cauza condensarii apei la suprafata acestora.