

**Міністерство освіти і науки України**  
**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

Факультет – експертизи, біотехнології, харчової інженерії, підприємництва та торгівлі

Кафедра – торговельного підприємництва, товарознавства та управління бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітня програма – «Комерційна діяльність та товарознавство і експертиза в митній справі»



**КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА МАГІСТРА**

**на тему: «ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ПЕЧИВА ПІСОЧНОГО ТА МИТНІ ПРОЦЕДУРИ ПРИ ПЕРЕМІЩЕННІ ЙОГО ЧЕРЕЗ МИТНИЙ КОРДОН УКРАЇНИ»**

КРМ. ТПТтаУП.1.927-03.П.2.1

Здобувач (ка) Шишлюк В.Р.  
(ПІБ)

Керівник: д.т.н., проф. Верхівкер Я.Г.  
(науковий ступень, вчене звання, ПІБ)

**Кваліфікаційна робота допускається до захисту**

Рішення кафедри від \_\_\_\_\_ 2023 р., протокол № \_\_\_\_\_

Завідувач кафедри

ТПТтаУП \_\_\_\_\_ Наталія Басюркіна

Назва кафедри (підпис)

Одеса – 2023 р.

**ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ  
НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ПРИКЛАДНОЇ ЕКОНОМІКИ І  
МЕНЕДЖМЕНТУ ім.Г.Е.Вейнштейна**

Факультет – експертизи, біотехнології, харчової інженерії,  
підприємництва та торгівлі

Кафедра – торговельного підприємництва, товарознавства та управління  
бізнесом

Ступінь вищої освіти – другий (магістр)

Спеціальність – 076 «Підприємництво та торгівля»

Освітня програма – «Комерційна діяльність та товарознавство і  
експертиза в митній справі»

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Зав. кафедри \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023р.

**ЗАВДАННЯ НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ МАГІСТРА**

здобувача (ки)

**Вікторії Шишлюк**

(ім'я, ПРИЗВИЩЕ )

1. Тема роботи: «Товарознавча оцінка печива пісочного та митні  
процедури при переміщенні його через митний кордон України»  
затвердженою наказом ОНТУ від 01.12.2023 р. №927-03 .
2. Термін здачі здобувачем закінченої роботи 12.12. 2023р.
3. Вихідні дані роботи: 5 зразків пісочного печива торгових марок: Печиво  
пісочне «Чік-Чік», Печиво здобне пісочне відсадне «Чик-Чик», ТМ  
«Конфеті», Печиво здобне пісочне відсадне «Чик-Чик», ТМ «Розумний  
вибір», Печиво пісочне кейк ванільний, ТМ «Копійка Власне виробництво»,  
Печиво пісочне від ТМ «Лукас»
4. Зміст кваліфікаційної роботи магістра: Розділ 1. Аналітичний огляд  
літератури; Висновки до розділу 1; Розділ 2. Об'єкти та методи  
дослідження; Розділ 3. Товарознавча оцінка якості печива пісочного;  
Висновки до розділу 3; Розділ 4. Висновки до розділу 4; Розділ 5. Охорона  
праці. Висновки до розділу 5. Висновки та пропозиції. Список використаної  
літератури. Додатки.
5. Перелік графічного матеріалу (з точним зазначенням обов'язкових  
креслень) презентація на .

6. Консультанти по роботі, із зазначенням розділів проекту, щостосуються їх:

Розділ	Консультант	Підпис, дата	
		завдання видав	завдання прийняв

1. Дата видачі завдання \_\_\_\_\_

Керівник \_\_\_\_\_ Верхівкер Я.Г..  
(підпис)

Завдання прийняв до виконання \_\_\_\_\_ Шишлюк В.Р.  
(підпис)

### КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ п/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи магістра	Термін виконання етапів роботи	Примітки
1.	Аналітичний огляд літератури. Формулювання теми, мети, завдань	01.10-20.10.23	Виконано
2.	Оформлення вступу та 1-го розділу	22.10-25.10.23	Виконано
3.	Вивчення нормативних документів, визначення методів дослідження	26.10-31.10.23	Виконано
4.	Аналіз споживчих переваг, відповідності пакування та повноти маркування	05.11.-07.11.23	Виконано
5.	Проведення органолептичних та фізико-хімічних досліджень	08.11-14.11.23	Виконано
6.	Визначення митних формальностей при переміщенні товару через митний кордон України	15.11 -25.11.23	Виконано
7.	Розробка питань з охорони праці	25.11-27.11.23	Виконано
8.	Обробка результатів досліджень; оформлення висновків	01.12-06.12.23	Виконано
9.	Оформлення презентації ДР	06.12-13.12.23	Виконано
10.	Попередній захист	14.12.23	Виконано
11.	Підготовка ДР до рецензування	15.12-16.12.23	Виконано
12.	Проходження рецензування і підготовка до захисту	16.12-20.12.23	Виконано
13.	Захист ДР	21.12-23.12.23	Виконано

Керівник \_\_\_\_\_ Верхівкер Я.Г..  
(підпис)

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_ Шишлюк В.Р.  
(підпис)

*Несу відповідальність за ідентичність електронного та друкованого варіантів кваліфікаційної роботи, даю згоду на обробку персональних даних та не заперечую проти розміщення кваліфікаційної роботи на офіційних web-ресурсах ОНТУ.*

*Підтверджую, що в кваліфікаційній роботі відсутні порушення норм академічної доброчесності.*

Здобувач-дипломник \_\_\_\_\_ Шишлюк В.Р.

## АНОТАЦІЯ

Тема дипломної роботи «Товарознавча оцінка печива пісочного та митні процедури при переміщенні його через митний кордон України».

Дипломна робота складається з п'яти розділів, включає висновки до чотирьох розділів, загальні висновки і рекомендації, 9 рисунків, одинадцять таблиць та список літератури, що включає 50 джерел. Зміст роботи розгорнуто на 105 сторінках друкованого тексту.

У вступі обґрунтована актуальність обраної теми, визначена мета і завдання дослідження. Вказані об'єкт і предмет дослідження у другому розділі.

Перший розділ проаналізовано сучасний стан ринку пісочного печива, його споживні властивості, показники якості, виявлено дефекти, розглянуто харчову цінність та наведено нормативні та законодавчі вимоги щодо оцінювання якості та безпечності цього виду випічки.

Другий розділ включає опис об'єктів та методів дослідження.

У третьому розділі проводиться товарознавча оцінка пісочного печива відповідно до нормативних документів.

Четвертий розділ розкриває питання, пов'язані із здійсненням митних формальностей при експорті печива пісочного.

У п'ятому розділі визначено основні положення з охорони праці у сфері товарознавства.

## **THE SUMMARY**

Diploma topic "Commodity expertise of sand cookies and customs procedures when transporting them across the customs border of Ukraine".

The thesis consists of 5 chapters, conclusions for 4 chapters, general conclusions and recommendations, 9 figures, 11 tables, and a bibliography comprising 50 references. The content of the work spans 105 pages of printed text.

The introduction justifies the relevance of the chosen topic, defines the purpose and objectives of the research, and identifies the object and subject of the study.

The first chapter analyzes the current state of the sand cookie market, its consumption properties, quality indicators, identifies defects, examines nutritional value, and presents regulatory and legislative requirements for assessing the quality and safety of sand cookies.

The second chapter includes descriptions of research objects and methods.

The third chapter conducts a commodity evaluation of sand cookies according to regulatory documents.

The fourth chapter shows the supply related to the current formalities for the export of sand cookies.

In the fifth chapter, the main provisions regarding occupational safety in the field of commodity expertise are determined.

## ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

<b>MP</b>	Маркетинговий рік
<b>FAO</b>	Організація з питань продовольства та сільського господарства при ООН
<b>ГМО</b>	Генетично модифіковані організми
<b>ТУ</b>	Технічні умови
<b>ЗУ</b>	Закон України
<b>ЄС</b>	Європейський союз
<b>ТОВ</b>	Товариство з обмеженою діяльністю
<b>МКУ</b>	Митний кордон України

## ЗМІСТ

<b>ВСТУП</b> .....	8
<b>РОЗДІЛ 1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ</b> .....	10
1.1. Аналіз ринку печива .....	10
1.2. Формування споживних властивостей і дефекти печива .....	15
1.3. Хімічний склад і харчова цінність печива.....	26
1.4. Класифікація асортименту печива .....	28
1.5. Нормативна та законодавча база щодо оцінювання якості та безпечності печива .....	31
<b>ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1</b> .....	32
<b>РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ</b> .....	33
2.1. Об'єкти досліджень.....	33
2.2. Методи досліджень.....	34
<b>РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПЕЧИВА ПІСОЧНОГО</b> .....	37
3.1. Характеристика асортименту печива пісочного, що реалізується в торгівельній мережі м. Одеси.....	37
3.2. Проведення перевірки стану пакування споживчої тари.....	39
3.3. Проведення перевірки маркування споживчої тари.....	40
3.4. Визначення органолептичних показників якості.....	45
3.5. Визначення фізико-хімічних показників якості.....	48
<b>ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3</b> .....	50
<b>РОЗДІЛ 4. ЗДІЙСНЕННЯ МИТНИХ ФОРМАЛЬНОСТЕЙ ПРИ ЕКСПОРТІ ПЕЧИВА ПІСОЧНОГО</b> .....	51
4.1. Методологія визначення коду печива пісочного згідно до УКТ ЗЕД....	51
4.2. Правові засади нетарифного регулювання, як основний чинник безпеки та якості печива пісочного, що переміщуються через митний кордон України.....	62
4.3. Порядок взяття на облік особи, який під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються митним законодавством України .....	69

4.4. Визначення країни походження та застосування преференційних заходів.....	74
4.5 Технологічна схема митних формальностей щодо переміщення печива через митний кордон України.....	79
4.6 Тарифне регулювання при експорті печива пісочного, нарахування митних платежів.....	83
<b>ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 4.....</b>	<b>85</b>
<b>РОЗДІЛ 5. ОХОРОНА ПРАЦІ.....</b>	<b>86</b>
5.1 Система ідентифікацій небезпечних та шкідливих виробничих факторів, які мають найбільший вплив на працюючих на підприємстві .....	86
5.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці.....	88
5.3 Загальні вимоги до вимоги безпеки для робочого місця.....	92
5.4 Пожежна безпека на підприємстві.....	94
<b>ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 5.....</b>	<b>96</b>
<b>ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ.....</b>	<b>97</b>
<b>СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ.....</b>	<b>99</b>
<b>ДОДАТКИ .....</b>	<b>105</b>

## ВСТУП

Печиво — продукт обмеженої вологості, різної форми, невеликої товщини. Залежно від способу приготування, рецептури, зовнішнього вигляду, структури і смакових особливостей розрізняють печиво цукрове, зтяжне і здобне.

Печиво зтяжне виробляють із пружного і еластичного тіста. Більшість видів його з помірною кількістю цукру. Воно має шарувату структуру, досить світле забарвлення поверхні, проколи, зубчаті або тиснені краї (по периметру). Виробляють його з борошна вищого і 1-го сортів. Кращі смакові властивості має печиво на маслі вершковому і молоці незбираному. Оскільки печиво є загальноживаним продуктом, і на нього завжди є попит, можна стверджувати про актуальність даної роботи.

Актуальність дипломної роботи може бути пояснена декількома аспектами, а саме:

1. Культурний аспект: пісочне печиво є не лише смачною стравою, а й частиною культурної спадщини багатьох країн. Дослідження його історії, рецептів, традицій використання може розкрити важливі аспекти кулінарної спадщини.

2. Харчова промисловість: розуміння технологій виготовлення пісочного печива, його складових, властивостей та можливостей вдосконалення може бути корисним для харчової промисловості у розробці нових продуктів, оптимізації виробництва або вдосконалення рецептур.

3. Дієтичні аспекти: аналіз харчової цінності пісочного печива, впливу на здоров'я, можливості модифікації для відповідності різним дієтам або спеціальним харчовим потребам.

4. Інновації та технологічний прогрес: дослідження нових інгредієнтів, методів випікання, можливості використання унікальних підходів для створення нових смакових відчуттів або збереження якості продукту.

5. Популярність та ринок: аналіз ринку пісочного печива, його популярності серед споживачів, трендів споживчих уподобань та можливості впровадження маркетингових стратегій.

Обираючи тему дипломної роботи про пісочне печиво, було чітко сформульована мету дослідження та визначена його значущість у контексті сучасних потреб або можливостей для індустрії харчових продуктів.

*Метою написання дипломної роботи є дослідження якості пісочного печива вітчизняного виробництва.*

Відповідно до мети дослідження в дипломній роботі були поставлені і вирішені наступні завдання:

- проаналізувати споживні властивості та асортимент пісочного печива, що реалізуються в торгівельних мережах м.Одеси;
- перевірити контроль якості пакування і маркування зазначених зразків пісочного печива;
- визначити органолептичні та фізико-хімічні показники якості;
- визначити код товару за УКТЗЕД, країну походження товару, митну вартість при здійсненні митних формальностей та розробити технологічну схеми митного контролю товару.

*Об'єктами дослідження цієї дипломної роботи стали 5 зразків пісочного печива.*

*Предметом дослідження виступають споживні властивості, асортимент пісочного печива, показники його якості та особливості пакування і маркування.*

## РОЗДІЛ 1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

### 1.1. Аналіз ринку печива

Стан ринку кондитерських виробів в Україні за останні роки визначається двома випадками.

По-перше, українці люблять солодке, а тому на нашому ринку представлена велика кількість виробників різноманітних кондитерських виробів, які змагаються за увагу покупців.

По-друге, кондитерські вироби досі не включені до списку пріоритетних продуктів харчування, що призвело до скорочення споживання під час економічної кризи.

Моніторинг ринку печива в Україні показує Моніторинг ринку печива в Україні показує, що більшість складає солодкі вироби без покриття, другу за розміром займає зтяжне печиво, і на третій позиції – печиво з шоколадом або іншими какаоємисними сумішами [1, 4].

#### Структурування виробництва печива в Україні в 2019 р. за видами в натуральному вираженні, %



Джерело: за даними Державної служби статистики України, оцінка Pro-Consulting

Рис. 1 – Структурування виробництва печива в Україні в 2019 р.

Аналіз ринку печива в Україні демонструє тенденцію до скорочення вітчизняного виробництва печива, яка компенсується зростанням імпорту приблизно на 1% на рік.

Основними імпортерами печива в нашу країну стали Нідерланди, Польща та Італія, а із загального обсягу поставок з-за кордону близько 90% припадає на продукцію ЄС.

Імпортери переважно постачають продукцію у високий ціновий сегмент ринку, а низький та середній – для вітчизняних виробників [1, 4].

На ринок печива в Україні найбільше впливають такі групи чинників [3]:

- *виробничі:*
  - закупівельні ціни на інгредієнти - борошно, цукор, яйця і так далі;
  - комунальні тарифи на електроенергію тощо;
- *вартість упаковки;*
- *логістичні витрати;*
- *споживчі:*
  - купівельна спроможність населення;
  - переважаючі вподобання споживачів;
  - рекламні акції;
  - модні тренди в сфері стилю життя і харчування.

Споживчий аналіз ринку печива в Україні дозволив визначити, що споживання цього виду продукції в нашій країні становить близько 3,5 кг на людину на рік.

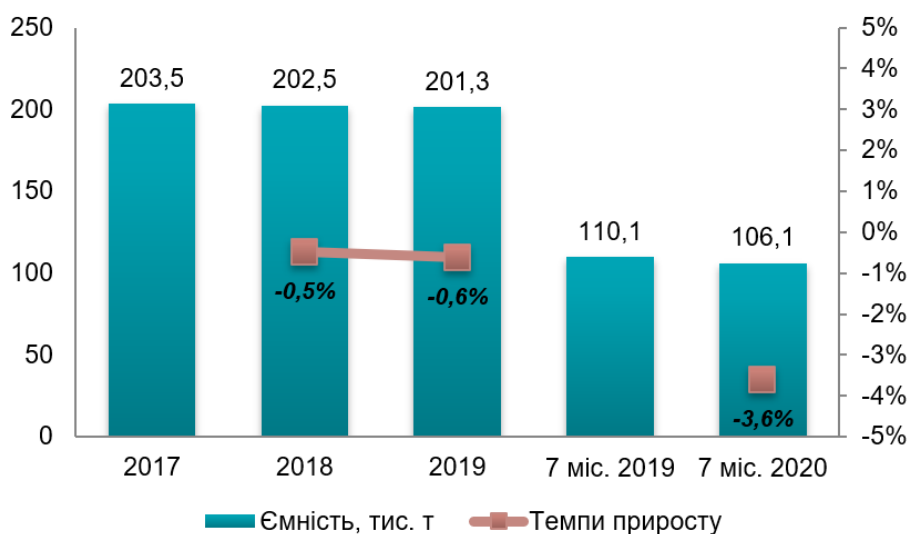
Найбільшу групу покупців печива становлять жінки, серед яких 40% домогосподарок і 21% віком 45-55 років.

Жінки віддають перевагу печиву з начинкою чи глазур'ю, насолоджуючись його смаком у спокійній обстановці, а чоловіки купують простіші крекери чи здобне печиво, щоб швидко перекусити.

Рейтинг брендів печива є виробник «СуперКонті» СуперКонтік. Присутні печива від «Огео», «До кави» і «Барні».

Експорт з ринку печива в Україні становить приблизно 21% обсягу виробництва. Основними напрямками поставок є країни СНД і Євросоюзу. Експорт в США за 2107-2019 роки зріс на 31 тону. Головними постачальниками українського печива за кордон є компанії «Монделіс Україна», «Харківська бісквітна фабрика», «Рошен», «Грона» [3,4].

Ємність ринку печива в Україні в 2017-7 міс. 2020 рр., у натуральному вираженні, тис. тонн



Джерело: за даними Державної служби статистики України, оцінка Pro-Consulting

Рис.2- Ємність ринку печива в 2017 р. – по 2020р., тис. тонн

З грошового боку ситуація дещо інша.

Шоколадні батончики – 26,6%, печиво – 19,5% та шоколадні цукерки – 17,3% принесли найбільший дохід від продажів.

Шоколад також має найдинамічніше зростання (29,8% у 2018 році) серед інших кондитерських виробів і входить до трійки продуктів, які найбільше сприяють зростанню затребуваного ринку шеф-кухарів.

Присутні українські виробники і в світовому рейтингу Candy Industry. Правда їх представництво скоротилося з 3 до 2: Roshen - 27 місце з оборотом \$ 800 млн і Конті - 44 місце і \$ 473 млн. Вибула з сотні кращих кондитерів світу компанія АВК, яка ще в минулому році була 64-й з оборотом \$ 275 млн.

Поточний обсяг світового ринку печива в 2022 році оцінюється в 30,62 мільярда доларів США [5].

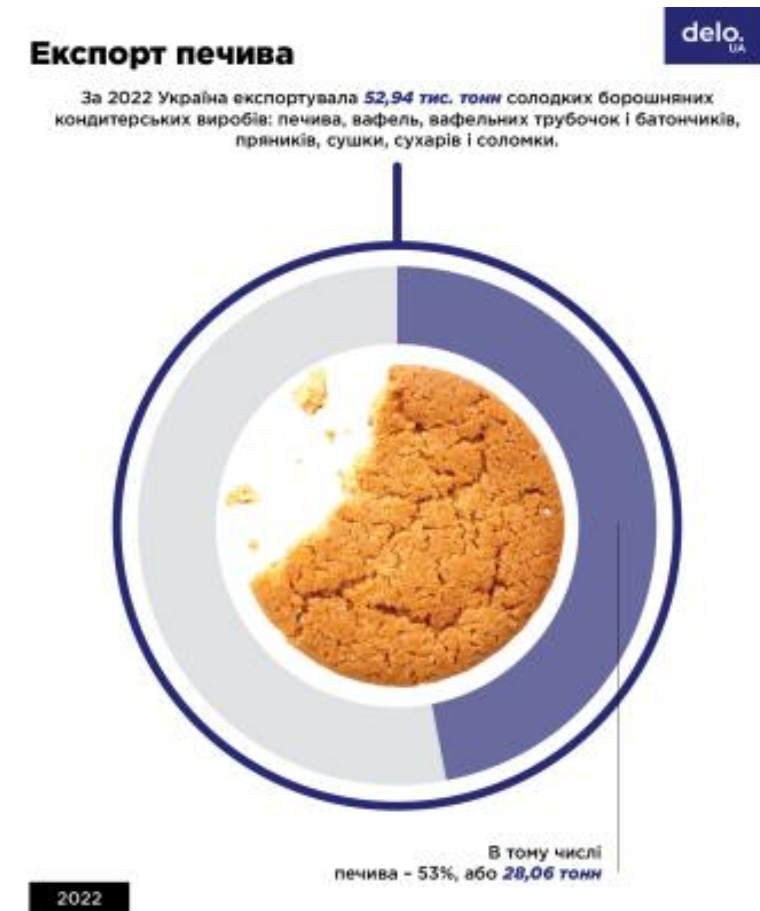


Рис. 3 – Експорт печива у 2022 році

З початком повномасштабного вторгнення, яку розпочала Російська Федерація проти України, ринок зазнав перетворень, а ключові гравці змінили свої стратегії продажу, звертаючи увагу на збільшення експорту в інші країни (рис.3). Ця тенденція ймовірно продовжиться й у 2024 році, оскільки експорт продовжить зростати, особливо через спрощення умов торгівлі з країнами Європейського Союзу.

У той же час, імпорт солодких борошняних кондитерських виробів до України у 2022 році склав 33,23 тисяч тон, а зріст за січень-квітень 2023 року склав 8% порівняно з аналогічним періодом 2022 року. З 75% імпортованої продукції з країн ЄС. Ціни на печиво зростають у зв'язку з інфляцією. Виробники уважно ставляться до формування цін, оскільки будь-яке підвищення вартості печива може призвести до значних втрат обсягів продажів. Наприклад, у 2023 році підвищення цін на печиво буде обережним і

складе в діапазоні 7-10% за рік, що не перевищить прогнозований показник інфляції.

З початком повномасштабної війни, вітчизняні виробники змінили свою стратегію виробництва на спрямування на експорт, і найбільшими покупцями стали країни, що мають короткий шлях доставки, такі як Румунія, Польща, Молдова, Ізраїль і Болгарія.

У Сполучених Штатах і, як очікується, з 2020 по 2025 рр. зростатиме на 5,3% у середньому [5]. Зростаюча популярність продуктів, особливо в регіонах, що розвиваються, буде ключовим фактором зростання ринку. Крім того, високий попит на печиво в розвинених країнах, таких як Сполучені Штати, Німеччина та Велика Британія, ще більше підштовхне ринок.

Хлібопекарні вироби приваблюють клієнтів креативними рішеннями щодо упаковки та випускають нові варіанти смаку, як-от ананас.

Зростання наявного доходу в країнах, що розвиваються, включаючи Китай та Індію, прогнозується, що сприятиме попиту на продукцію протягом наступних років. Зростання популярності товару як варіантів подарунків також передбачається підвищити попит. Овес і травні інгредієнти є основними інгредієнтами печива. Певні печива не містять глютену та енергоносіїв. Зараз на ринку впроваджуються нові аромати з екзотичними добавками відповідно до мінливих потреб споживачів.

Печиво, приготоване за допомогою укороченого процесу випікання, не знежирене. Прогнозується, що підвищена стурбованість глютаміновими розладами та непереносимістю лактози в розвинених країнах Північної Америки та Європи передбачає збільшення попиту на печиво без глютену. Підтримуючі нормативні акти, спрямовані на забезпечення органічного маркування в харчовій промисловості та напоях для готової продукції, змушують виробників вдосконалювати стандарти етикетки. Ці фактори також можуть мати позитивний вплив на зростання ринку. Крім того, високі виробничі витрати призводять до збільшення вартості кінцевої продукції, що може перешкоджати розвитку ринку. З іншого боку, підвищення рівня

доступного доходу разом з інноваційними стратегічними маркетинговими методами, які використовуються для залучення нових споживачів ключовими компаніями, очікується, щоб сприяти зростанню ринку в майбутньому.

Зростання споживання печива, особливо серед працюючого населення в Сполучених Штатах і Канаді, сприятиме подальшому розвитку регіонального ринку. Крім того, зростанню сприятиме наявність ароматизаторів, шоколаду та арахісового масла. Очікується, що Азіатсько-Тихоокеанський регіон залишиться найшвидше зростаючим ринком зі швидкістю 6,8% GR з 2020 по 2025 рік. Швидке покращення економіки завдяки збільшенню наявного доходу, що зростання, урбанізація та зміна способу життя підвищать попит на продукти, тим самим покращуючи загальний рівень доходу.

## **1.2.Формування споживних властивостей і дефекти печива**

Споживні властивості печива, в основному, залежать від технології приготування. Приготування печива складається з таких технологічних операцій: підготовка сировини, замішування тіста, його прокатування, формування, випікання, охолодження, пакування [6].

*Підготування сировини.* Вся необхідна сировина вивантажується з тари; Борошно, цукор та інші сипучі продукти просіюють від домішок і обробляють на магнітних пристроях.

Твердий жир ретельно очищають, рідкий проціджують через сито.

Незбиране, згущене і сухе молоко переробляють на спеціальних ситах.

*Замішування тіста.* Спочатку готують емульсію з цукру, води, жиру, яєць, молочних продуктів, потім додають хімічні розпушувачі і борошно, змішане з крохмалем. При замішуванні тіста має місце розподіл дисперсних фаз і однорідність компонентів сировини. Білок і вода, з'єднуючись, утворюють липкі волокна (клейковину), між якими розподіляються спучені гранули крохмалю, тобто утворюється тістова маса з певною структурою і властивостями. На якість порошку значно впливає розмір частинок порошку.

Борошно з великим зерном має меншу питому поверхню, тому клейковина в цьому борошні розширюється набагато повільніше.

Жир відіграє важливу роль у формуванні тіста.

Зокрема, велике значення має не тільки хімічний склад жиру, але і його агрегатний стан безпосередньо в момент додавання в змішувальний апарат.

Жир утворить тонку плівку навколо частинок борошна. Цей процес відбувається більш інтенсивно, якщо жир пластифікований, тобто він частково знаходиться в твердому стані, а частково в рідкому стані, з певним співвідношенням цих двох фаз. Жир надає тісту еластичність. Також важлива дисперсія жиру, що вводиться в тісто. Чим він вищий, тим позитивніший вплив жиру на якість тіста.

З цієї причини жири найкраще вводити в порошки в дрібнодисперсній формі емульсії. Це робить готовий продукт більш стійким до окислення та має кращий консервуючий ефект. ПАР позитивно впливають на стійкість жировмісних емульсій. Лецитин, що міститься в яєчних продуктах, має поверхнево-активні властивості, тому його використання не тільки покращує смак продукту, але й позитивно впливає на якість тіста. Подібний вплив на якість тіста має концентрат фосфатів. Крохмаль створює тісту еластичність.

Цукрове тісто має низьку вологість (15-18,5%), містить багато цукру і жиру, які перешкоджають утворенню клейковини. Таке тісто досить пластичне і легко формується, добре тримає форму.

Для цукрового печива використовується борошно з низьким або середнім вмістом клейковини. Печиво з борошна з високим вмістом клейковини має вищу хрусткість і низьку змочуваність. Час замішування цукрового тіста 10-15 хвилин.

Затяжне тісто має чудові еластичні властивості та зберігає форму та розмір після припинення механічної дії. Для повного набухання білків тісто готують з підвищеною вологістю (25-32 %) і меншим вмістом цукру і жиру. Для цього виду борошна використовується борошно з низьким вмістом

клейковини, вироби з борошна з високим і середнім вмістом клейковини швидко деформуються, відрізняються твердістю і малою змочуваністю.

Замішування тіста для здобного печива проводиться в залежності від виду печива.

Для здобного печива всі сировинні інгредієнти надходять у міксер, крім яєць (суміші) і борошна. Вершкове масло попередньо розтоплюють і помішують протягом 6-8 хвилин. Потім додають яйця (суміш) і воду двома порціями, перемішують ще 2-4 хвилини; в отриману масу поступово всипають борошно і перемішують 5-8 хвилин. Тісто має бути еластичним з вологістю 16-18%.

Тісто для крекерів містить більше жиру. Тому замішування тіста починають зі збивання масла з цукровою пудрою протягом 10 - 15 хв. Частота обертання змішувача збільшується в кінці роботи. Потім додають всі інші інгредієнти, крім борошна. До отриманої однорідної маси додають борошно і перемішують від 1 до 4 хвилин при малій швидкості обертання приладу. Вологість тіста має бути в межах 15-24%.

Тісто для здобного печива збивного готують так само, як і для відповідних напівфабрикатів для тортів і тістечок. Здобне тісто готується шляхом збивання вершкового масла і цукрової пудри. Спочатку (10-15 хвилин) при малій частоті обертання змішувача, потім при вищій. Потім в міксер додається інша сировина. Змішують ще 5 хвилин, потім всипають борошно і добре перемішують 2-3 хвилини.

Вологість тіста має становити 24-25%. Тісто для крекерів готують із пшеничного борошна вищого і 1-го сортів зі слабкою клейковиною. Вміст клейковини в борошні впливає на якість виробів: із борошна з вмістом клейковини більше 30 % крекер швидко деформується, має щільну консистенцію; при вмісті в борошні клейковини менше 25 % крекер має малорозвинену пористість. Вода, яку використовують для виробництва крекеру, повинна мати визначену жорсткість. Надмірно жорстка вода (більше 15 ) надає клейковині міцності, а виробам жорсткої консистенції. М'яка вода

розм'якшує клейковину, тісто стає м'яким і липким. Шарувата структура, колір, вид на зломі крекеру залежать від жирів, які передбачені рецептурою. Для виробництва застосовують вершкове масло, маргарин, гідрогенізовані жири. Жири повинні бути пластичні, мати температуру топлення 36-37 С, твердість - 200-250 г/см.

Тісто для печива відрізняється від тіста для печива тим, що в рецептурах цих видів виробів присутні дріжджі.

Однак у більшості сортів дріжджі використовуються разом із хімічними розпушувачами.

Приготування тіста для всіх видів крекерів здійснюється в два етапи.

Перший етап – приготування тіста, другий – власне замішування тіста.

Опара – це пухке тісто з борошна та води з додаванням дріжджів.

Опара повинна мати високу вологість - 50-55%.

Для розвитку дріжджів в опару під час виробництва крекеру вводять невелику кількість цукру (близько 10 кг на 1 т продукції). Заздалегідь подрібнені дріжджі перемішують з теплою водою (температура 35-40°C). Потім вводять борошно в кількості 10-25 % маси всього борошна, передбаченого рецептурою і перемішують 7-8 хв до отримання однорідної маси сметаноподібної консистенції [6-8].

Пару витримують при температурі 32-35°C протягом 10 годин.

Під час бродіння відбувається бродіння з утворенням молочної кислоти. Продукти бродіння благотворно впливають на смак продукту. При цьому збільшується набряк білка. Готовність відвару визначають збільшенням об'єму в 2,5-3 рази, кислотність повинна бути 7-9°. Після завершення процесу бродіння замішують тісто. Порядок завантаження такий: спочатку надходить пара, потім вода. Всю сировину, крім борошна, перемішують 4-5 хвилин і додають борошно. Час замішування тіста 40-60 хв. Температура порошку під час вивантаження повинна бути 32-34°C. Вологість тіста 26-31%.

Для скорочення тривалості приготування опари й замішування тіста для крекеру застосовують ферментний препарат амілоризин П10Х, який є найбільш ефективним при використанні борошна із вмістом клейковини 30-40 % середньої й сильної якості. Його вводять в опару у вигляді 10 %-ного розчину (100 г препарату на 1 л води). Ферментний препарат повинен бути повністю розчинений. Розчин готують із запасом не більше, ніж на одну зміну. Розчин ферментного препарату вводять в опару перед завантаженням борошна. При використанні ферментного препарату рекомендується наступний порядок завантаження сировини. Спочатку перемішують з водою подрібнені дріжджі, потім вводять цукор й розчин препарату. Після додавання борошна всю суміш ретельно перемішують. Після дозрівання опари в місильну машину завантажують спочатку опару, потім всю іншу сировину, а в останню чергу хімічні розпушувачі й решту борошна [6-8].

Введений ферментний препарат підвищує цукроутворення і газоутворення, що значно скорочує час зброджування цукрового суслу до 1-2 годин. При цьому час вимішування скорочується до 25-30 хвилин.

Завдяки введенню ферментів, а також значному скороченню виробничого циклу покращилася якість сухарів, збільшилася пористість готового продукту, покращився колір поверхні.

*Вилежування тіста для крекеру.* Підготовка тіста для крекеру включає в себе процес вилежування, під час якого відбувається ряд процесів. Основними з них є процеси спиртового бродіння і розмножування дріжджових клітин. В процесі спиртового бродіння ферменти дріжджів перетворюють цукор в етиловий спирт й діок-сид вуглецю. При цьому глюкоза й фруктоза зброджуються. Сахароза спочатку гідролізується і перетворюється на глюкозу й фруктозу. На швидкість спиртового бродіння в тісті впливає ряд чинників: температура, рН, наявність деяких вітамінів і мінеральних солей. Так, підвищення температури тіста від 25 до 35°C, подвоює швидкість бродіння й газоутворення в тісті. Оптимальною для бродіння є кисла реакція середовища в межах рН 4-6. Колоїдні процеси, що відбуваються при замішуванні тіста, не

завершуються до моменту його закінчення, а продовжуються при вилежуванні тіста: інтенсивно розвивається процес набрякання білків тіста. При вилежуванні відбувається збільшення об'єму тіста, що є наслідком його розпушування бульбашками діоксиду вуглецю, що накопичується в результаті спиртового бродіння. Температура тіста при вилежуванні підвищується на 2-3°C. Тривалість вилежування 1 год.

*Прокачування тіста.* Прокачування тіста між вальцями застосовують для рівномірного розподілення в ньому компонентів і для отримання пласта визначеної товщини з гладкою і блискучою поверхнею. Цукрове тісто прокачують один раз. Затяжне тісто прокачують декілька разів. Ця операція потрібна для зняття в тісті внутрішньої напруги, яка може призвести до деформації заготовок тіста. Прокачування сприяє збільшенню пластичності тіста. Завдяки йому рівномірно розподіляється повітря, яке потрапило в тісто в процесі перемішування. При прокачуванні надлишок повітря видаляється і тісто набуває дрібнопористої структури. Багаторазове прокачування і складання пласта сприяють отриманню шаруватого тіста, що надає затяжному печиву характерної структури: збільшує його крихкість і намочуваність, тобто покращує якість. В процесі багатократного прокачування тісто для затяжного печива піддають вилежуванню. Під час цього процесу покращуються властивості тіста: воно краще прокачується, заготовки після штампування добре зберігають форму, а випечені вироби мають приємний зовнішній вигляд і рівномірну пористість на зломі. При обробці тіста для затяжного печива прокачування і вилежування чергують у визначеній послідовності. Спочатку тісто прокачують на підготовлених вальцях 5 разів, поступово зменшуючи зазор між валками від 90 до 50 мм. При цьому перед четвертим вальцюванням тісто складають вдвоє, а потім тісто пропускають через вальці 2 рази з зазором між вальцями 30-60 мм. Вилежування тіста відбувається на столах протягом 2 год. Потім відбувається друге чотирикратне прокачування пласта зі складанням пласта вдвоє. При цьому пласт повинен бути повернутий на 90 проти напрямку першого прокачування. Друге вилежування триває 30 хв і за

ним відбувається третє прокачування в кількості 5 разів. При цьому в свіже тісто завальцюють шматки стрічки обрізків тіста, які отримали при виштамповуванні заготовок тіста. Товщина заготовки після обробки біля 15 мм. Така складна схема виготовлення застосовується під час виробництва затяжного печива із борошна вищого сорту. Зі зниженням сорту борошна кількість прокачувань і тривалість вилежування скорочуються. Прокачування тіста для крекери здійснюють на спеціальних валках. Шматки тіста масою 30-40 кг пропускають між вальцями із зазором 35 мм і повторно із зазором 25 мм. Перед третім прокачуванням додають обрізки, що надходять з транспортера штамп-машини, і прокачують із зазором між вальцями 30-35 мм. Потім складають пласт тіста вдвоє, повертають на кут  $90^\circ$  і прокачують в четвертий раз з тим же зазором. П'яте прокачування проводять із зазором 25 мм, попередньо складаючи тісто вдвоє і повертаючи на кут  $90^\circ$ . Останнє вальцювання проводять із зазором між валками 13-15 мм. Після цього тісто пропускають через шліфувальні валки із зазором 7 мм, а потім із зазором 2,5-4,5 мм. Для крекери з жировим проїларком перед четвертим та шостим прокачуванням пласт тіста притрушують сумішшю з борошна й жиру, задалегідь добре перемішаною й протертою через сито.

*Формування виробів.* Цукрове печиво формують на роторах. Під час формування на верх виробу наносять складний малюнок; міцне печиво та крекери - використовуйте ударні штампи, при цьому роблячи отвори на поверхні. Необхідна кількість отворів деталі залежить від виду тіста: для млинців - три отвори на 1 см поверхні, для довгих - одне, а для крекерів одного отвору достатньо на 2 см поверхні деталі. Перфорація сприяє виходу пари під час приготування, запобігає утворенню бульбашок на поверхні готового продукту. Збите печиво формується методом перетягування.

*Випікання.* Процес випікання супроводжується складними фізи-ко-хімічними змінами, що відбуваються під впливом високої температури печі. Від правильно проведеного випікання в значній мірі залежить якість готових виробів. При випіканні відбувається процес тепло- й вологообміну заготовки

тіста з пароповітряним середовищем печі. Основне призначення процесу випікання - видалити з тіста велику частину води. При цьому різко змінюються структурно-механічні властивості підготовленої заготовки тіста. Вона набуває твердості й пористості, поверхня її забарвлюється. Під впливом високої температури печі напівфабрикат швидко прогрівається. Проте, не дивлячись на порівняно невелику його товщину, зовнішні й внутрішні шари прогріваються неоднаково. Так, температура поверхневого шару приблизно через 60 с сягає вже  $100^{\circ}\text{C}$ , а температура внутрішнього шару тіста - лише  $70^{\circ}\text{C}$ . До кінця випікання температура поверхневого шару складає  $170-180^{\circ}\text{C}$ , а усередині заготовки температура перевищує  $100^{\circ}\text{C}$ . Тривалість випікання складає для різних видів виробів (в хв): для цукрового, зтяжного печива, більшості крекерів 4-5; для здобного печива 3-10. В сучасних печах процес випікання може бути скорочено до 2-3 хв.

Процес випікання поділяють на три періоди. У першому періоді підготовлені заготовки тіста інтенсивно прогріваються. Для того, щоб уникнути утворення на їх поверхні кірочки, яка здатна перешкоджати вологовіддачі, на початку випікання прагнуть створити підвищену вологість повітря в печі. Для цього в камеру вводять невелику кількість водяної пари. Температуру в печі в першому періоді випікання підтримують порівняно невисокою (близько  $160^{\circ}\text{C}$ ). У зв'язку із цим в першому періоді загальна втрата вологи тістом незначна. У цей період в заготовках починаються процеси клейсте-ризації крохмалю й денатурації білків. Білкові речовини денатуруються й згортаються, виділяючи при цьому воду, що поглинається при набряканні. Ця вода частково використовується при клейстеризації крохмалю. У цей же період відбувається розкладання хімічних розпушувачів - гідрокарбонату натрію і карбонату амонію з утворенням газоподібних продуктів. Обезводнені білки й частково клейстеризований крохмаль розпушуються газоподібними продуктами, утворюючи пористий каркас, який після подальшого обезводнення й охолодження складає основу структури готових виробів.

У другому періоді випікання відносна вологість повітря в печі значно знижується. Це є наслідком підвищення температури печі до 250-350 С. Цей період характеризується інтенсивним виділенням вологи з заготовок тіста, оскільки температура центральних шарів досягає 100°C. Спочатку волога видаляється з поверхні заготовки, але з часом процес поступово проникає в глиб її. Це сприяє збільшенню об'єму підготовлених напівфабрикатів. Швидкість видалення вологи в цей період максимальна і постійна. У даний період випікання відбуваються значні хімічні зміни у складі тіста. На каркас, що утворився з денатурованих білків, адсорбується жир. Загальна кількість білка дещо знижується. Кількість нерозчинного крохмалю зменшується, що пояснюється частковим його гідролізом і утворенням розчинного крохмалю й декстрину. Цукри вступають в реакцію з азотовмісними речовинами, в результаті чого утворюються сполуки, що надають виробам, окрім специфічного забарвлення, ще й характерного аромату. Змінюється склад жиру, результатом чого є зниження його йодного числа. Вміст мінеральних речовин в процесі випікання залишається майже незмінним. При збільшенні в рецептурі тіста кількості гідрокарбонату натрію на поверхні виробу утворюється яскравий золотистий відтінок. Об'єм заготовок тіста під впливом виділеної пари і продуктів розкладання хімічних розпушувачів значно збільшується. Це збільшення залежить від структурно-механічних властивостей тіста. Пружне тісто зтяжного печива і крекери дає значно менше збільшення об'єму. Кірочка утворюється на поверхні заготовок при правильному процесі випікання тільки в кінці другого періоду.

У третьому періоді інтенсивність процесу виділення вологи знижується і процес завершується. Остаточо фіксується структура виробу. Температура в печі дещо знижується й підтримується на рівні 250°C. Тривалість випікання може змінюватися залежно від вологості тіста, температури в печі і ступеня її заповнення.

Охолодження печива у виробничих умовах до затвердіння продовжується 5-10 хв. Випечені вироби у момент виходу з печі мають

температуру поверхні 118-120°C; температура внутрішніх шарів дещо нижча - 100°C. Консистенція виробів ще м'яка, вони легко деформуються. В результаті охолодження вироби легко відділяються від стрічки або сіток печі спеціальним щільно прилеглим ножом й передаються на транспортер для охолодження до температури 30-35°C. Охолодження проводять повітрям, яке має температуру 20-25°C. При більш низьких температурах і збільшенні швидкості повітря, яке подається, готові вироби можуть охолоджуватися нерівномірно, зокрема, поверхневі шари можуть охолоджуватися значно швидше внутрішніх. Причиною цього є недостатня теплопровідність печива. В такому випадку можлива деформація виробів і поява тріщин на поверхні. На інтенсивність розтріскування також впливають вміст клейковини у використаному борошні, вміст цукру і жиру, товщина печива, умови випікання. Чим більше міститься в борошні клейковини, тим повільніше відбувається розтріскування. Втрата вологи виробів може сягати 2-3 %.

*Пакування.* Печиво, крекер найчастіше фасують в пачки, а здобне печиво - в коробки. Фасування в пачки по 100-250 г здійснюють на машинах різних конструкцій. Найбільш розповсюдженими є машини, що загортають печиво і крекер квадратної та прямокутної форми. Кожна пачка складається з двох стопок виробів, укладених малюнком в один бік. Кожна стопка містить по 4-8 шт. Вироби загортають в два шари паперу. Внутрішнє загортання проводять в пергамент або підпергамент. Для зовнішнього загортання використовують етикетку з мальовничим рисунком або целофан. Укладання пачок з виробами в картонні коробки може бути механізованим, що проводиться спеціальними машинами. Найбільш перспективним пакувальним матеріалом для борошняних кондитерських виробів є лакований целофан, поліетилен високого тиску, поліпропілен та комбіновані матеріали (поліетилен-целофан, поліетилен - папір) [9].

Основними факторами, що впливають на псування печива є:

- волога
- повітря

- світло
- температура та механічні дії
- при збереженні та транспортуванні печива.

Часто при тривалому зберіганні вироби втрачають свій специфічний аромат. Це може статися через те, що деякі ароматичні речовини, наприклад ванілін і цитрусові ефірні масла, руйнуються в лужному середовищі при рН, більшому 7. Певний виняток становить кумарин. Підвищена температура прискорює хід хімічних, ензиматичних і бактеріальних процесів, зокрема згіркання жирів. Тому температура сховища для зберігання борошняних кондитерських виробів не повинна перевищувати 18-20°C, а для швидкопсувних виробів +10°C. Також в процесі зберігання затяжного печива частіше відбувається згіркання жиру, з'являється сальний присмак, неприємний запах. Печиво має високу гігроскопічність, може зволожуватися і пліснявіти.

Фальсифікація печива може бути: підміна одного виду виробу іншими виробленим з низькосортного а не високосортного борошна. Якісна, фальсифікація печива найбільш широко застосування при його виробництві, включає у себе: невкладення компонентів, передбачених рецептурою; заміна дорогого натурального компонента менш дорогим або ненатуральним компонентом; підвищення вміст води, ведення консервантів та антиокслювачів. Також можуть використовувати маргарин замість вершкового масла. Одночасно в печиво можуть вводити антиокислювачі та консерванти, що продовжують гарантійний термін зберігання. Крім того існує кількісна фальсифікація печива - це обман споживача за рахунок значних відхилень у вазі готового продукту або інгредієнтів. Наприклад, вага нетто упаковки з печивом знижується за рахунок використання більш щільного паперу [10-12].

Інформаційна фальсифікація - це обман споживача за допомогою 19 неточної або спотвореної інформації про цих виробах. Цей вид фальсифікації здійснюється шляхом спотворення інформації в товарно-супровідних

документах, маркуванні та рекламі. При фальсифікації інформації про борошняних кондитерських виробів досить часто спотворюються або вказуються неточно наступні дані: найменування товару; країна походження товару; фірма-виробник товару; кількість товару; місцезнаходження підприємства; склад виробів; термін зберігання.

Одночасно в печиво можуть вводити антиокислювачі та консерванти, що продовжують гарантійний термін зберігання [12, 13, 17]. Якість і безпеку печива підтверджує декларація відповідності, як того вимагає технічний регламент "Про безпеку харчової продукції». Оформляють цей документ спеціальні сертифікаційні центри, які уповноважені здійснювати діяльність в області сертифікації продуктів харчування. Для цього в орган подається заява встановленої форми, а також пакет необхідних документів, куди входять засновницькі документи компанії-декларанта, технічні умови по яких роблять макаронні вироби, паспорт якості, а також будь-які інші отримані раніше сертифікати на продукцію, якщо такі є.

### **1.3. Хімічний склад і харчова цінність печива**

Хімічний склад печива залежить від сировини, з якої він виготовляється.

Борошно. Найчастіше використовують борошно пшеничне. На якість виробів впливають сорт, колір борошна, кількість та якість клейковини, а також крупність помелу. Оскільки колір виробів із борошна низьких сортів більш темний, перевагу надають борошну вищого, першого і другого сорту. Основну роль в утворенні тіста виконують білки і вуглеводи борошна. Більше 75 % білків пшеничного борошна складають водорозчинні білки - гліадин і глютенін, які здатні поглинати воду в кількості, що в 2-2,5 рази перевищує їх масу, утворюючи при цьому клейковину. Залежно від якості і кількості клейковини складають рецептури борошняних кондитерських виробів [6, 7,18].

Крохмаль. Крохмаль додають в деякі вироби для зниження намоцуваності клейковини і підвищення пластичності тіста (при виробництві печива - 7,5 % до маси пшеничного борошна, при виробництві бісквітного напівфабрикату для тістечок і тортів - до 25 %). Готові вироби набувають шаруватості і розсипчастості, збільшується їх намоцуваність. Під час випікання, внаслідок перетворення крохмалю в декстрини, на поверхні виробів з'являється блиск.

Цукор. Надає виробам солодкого смаку і доброї намоцуваності. За рахунок участі цукру в цукроамінних реакціях змінюються колір і аромат виробів, тісто з цукром стає більш м'яким і в'язким. Надлишок цукру в тісті є причиною його прилипання до робочих поверхонь технологічного обладнання, заготовки розпливаються, а вироби стають твердими.

Патока, інвертний цукор, мед. Підвищують намоцуваність і гігроскопічність виробів; під час випікання забарвлюють поверхню в золотисто-жовтий колір; сприяють збереженню свіжості.

Жири. Використовують вершкове масло, маргарин, гідрогенізо-вані жири, олію. Жири надають тісту пластичності, а готовим виробам - шаруватості структури, розсипчастості, золотисто-жовтого кольору, приємного здобного смаку та аромату. Надлишок жиру в тісті є причиною його крихкості.

Яечні продукти (свіжі яйця, яечний меланж, яечний порошок). Яечний альбумін і лецитин жовтка підвищують харчову цінність виробів і покращують структуру тіста. Це особливо важливо під час отримання забивного тіста. Яечний альбумін, який є добрим піноутворювачем, може замінювати під час виробництва тіста хімічні розпушувачі, а лецитин, який має поверхнево-активні властивості - емульгує жири.

Молочні продукти. Використовують молоко незбиране, вершки, сметану, кисломолочний сир, згущене і сухе молоко, а також вторинні продукти молочного виробництва - молочну сироватку, знежирене молоко, маслянку. Натуральну молочну сироватку використовують замість води під час замішування тіста для вафельних листів, печива, пряників зі зменшеними

витратами цукру. Використання сухої молочної сироватки замість сухого молока надає виробам пористості, еластичної структури, стійкості до черствіння.

Хімічні розпушувачі. Являють собою хімічні сполуки, що розкладаються під час випікання і виділяють газоподібні речовини, які розпушують тісто, надають готовим виробам пористості та збільшують їх об'ємі. Більшість борошняних кондитерських виробів містять значну кількість цукру і жиру, які затримують розвиток дріжджів. Тісто для цих виробів треба розпушувати хімічними розпушувачами. Крім того, застосування дріжджів подовжує процес виробництва. В кондитерській промисловості застосовують лужні хімічні розпушувачі: двовуглекислий натрій і вуглекислий амоній.

Калорійність пісочного печива класичного (без додаткових добавок) становить 383 ккал на 100 г. Калорійність крекерів без додаткових добавок становить 352 ккал на 100 г. Незважаючи на досить високу калорійність вівсяного печива - близько 420-440 ккал на 100 г, - воно досить корисно для травлення завдяки вмісту клітковини. На сьогоднішній день існують різновиди дієтичного вівсяного печива, приготовані з меншою кількістю жирів, без використання борошна вищого сорту (або з заміною її житній, вівсяним борошном, висівковий борошном грубого помелу і т.д.), з меншим вмістом цукру.

#### **1.4. Класифікація асортименту печива**

**Печиво зтяжне** виробляють із пружного і еластичного тіста. Більшість видів його з помірною кількістю цукру. Воно має шарувату структуру, досить світле забарвлення поверхні, проколи, зубчаті або тиснені краї (по периметру). Виробляють його з борошна вищого і 1-го сортів. Кращі смакові властивості має печиво на маслі вершковому і молоці незбираному (Дитяче, Дитяче з глюкозою, Шкільне). З пониженням вмістом маргарину (78—100 кг/т) випускають печиво Зоологічне, Марія, Вінницьке, з середнім (109—137 кг/т) —Променисте, Полісся, Осіннє листя, Червоний мак, Солоне, а з підвищеним

(148 кг/т) — Яблучко [18].

Печиво зтяжне із борошна 1-го сорту виробляють тільки на маргарині і кулінарному жирі з обмеженим вмістом поліпшувачів. Маргарин (81-104 кг/т) входить до рецептури печива Далекосхідне, Суміш № 12, Спорт, Загадка, Крокет, Старт, Арія, Золота осінь. Вологість більшості видів печива ( $7\pm 1$ )%.

**Печиво цукрове.** Завдяки більшому вмісту цукру, жиру, меланжу це печиво має солодший смак, темніше забарвлення поверхні, підвищену крихкість і пористість на зломі, а також характерний малюнок поверхні.

З борошна вищого сорту на маслі вершковому виробляють печиво Весняне, Дієтичне, Морквяне, Нектар, Смішинки. Вироби містять від 18 до 22% цукрупіску, мають вологість ( $4,5\pm 1,5$ )%.

Асортимент виробів на маргарині більш різноманітний, у тому числі з високою його часткою (189—218 кг/т) — Калорійне, Гармонія, Суничне, Ювілейне, Янтар; із середньою (123—165 кг/т) — Апельсинове, Лимонне, До чаю, Молочне, Привіт, Ранкове, Фантазія. На кулінарному жирі виготовляють печиво Виноградний букет — 20%, Осіння казка, Світання — по 15%, Райдужне — 10%.

Для виробництва багатьох видів печива використовують молоко незбиране, а також поліпшувачі: Гармонія — сироватку згущену, Суничне — сухі вершки, Калорійне—дріжджі, Молочне—молоко згущене з цукром, Нижне і 3 майонезом — майонез, Осіння казка — виноградне вакуум-сусло і молоко згущене з цукром, Світання — виноградне вакуум-сусло і сироватку суху, Янтар — сухий жовток. Вологість печива ( $4,5\pm 1,5$ )%.

Печиво цукрове з борошна 1-го сорту виготовляють на маслі вершковому (Авангард, Дружба), на маргарині (Літнє, Наша марка, Популярне, Садко, Цукрове, Фруктове, Цілинне, Чайне, Шахове, Шоколадне), кулінарному жирі (Виноградне, Золотисте, Ізюминка, Кримське, Курортне, Полянка, Потічок). Понижений вміст цукру-піску (13—15%) входить до рецептури печива Золотисте, Кримське, Курортне, Полянка, Потічок. Какао порошок поліпшує органолептичні властивості печива Авангард, Дружба,

Садко, Шоколадне. Вологість більшості видів печива ( $5\pm 1,5$ )%; в 1 кг їх міститься переважно 70 шт, крім печива Садко, Золотисте, Авангард [18-19].

**Печиво здобне** поділяють на пісочно-виймальне, пісочно-відсадне, збивне, горіхове і типу сухариків. Більшість видів здобного печива має приємний зовнішній вигляд, містить багато жиру, яєчних продуктів та цукру.

*Печиво пісочно-виймальне* виробляють в основному на маслі вершковому з різними поліпшувачами. Воно містить багато жиру та цукру і готується з пластичного тіста, а ряд виробів — з оздобленням поверхні (Пісочне, Дитяча забава, Молочно-медове, Львівське, Ягідне).

*Печиво пісочно-відсадне* виробляється з рідкого тіста сметаноподібної консистенції, містить значну кількість цукру і жиру, має різну форму. Ваговим і фасованим випускають печиво Мозаїка, Рамуне, Суворівське.

*Печиво білково-збивне* називається Ласунка. Воно має круглу форму, поверхню посилану мигдалем, 60% виробів склеюють по дві штуки фруктовую начинкою, а 40% глазурувані шоколадною глазур'ю.

*Печиво бісквітно-збивне* включає значну кількість меланжу (255—399 кг/т) і цукрової пудри (268—552 кг/т). До рецептури печива Вершкове, Шоколадне і Квітонька входить також масло вершкове. Виготовляють це печиво з рідкого тіста сметаноподібної консистенції.

*Печиво горіхове* містить багато цукру (41—66%), горіха (23—38%) і яєчного білка (Мигдальне, Слов'янське, Південне, Нове). Поверхня деяких видів оздоблена горіхами, цукатами, начинкою. Майже все воно круглої або фігурної форми.

*Печиво типу сухариків* містить значну кількість жиру, цукру, а деякі види і меланжу. Печиво Московські хлібці випускають у вигляді неправильного шматка батону. Воно включає какао порошок і має неправильну прямокутну форму. Кексики готують з фруктовую начинкою, неглазуrowаними і глазуrowаними шоколадною глазур'ю.

Фасують печиво в коробки масою нетто до 1,5 кг, в пачки — до 400 г і в пакети з целофану або полімерних плівок масою нетто до 500 г. Вагове печиво

складають рядами на ребро в ящики масою нетто не вище як 15 кг.

Печиво повинне мати правильну форму, бути з рівними краями, без ум'ятин. Допускається кількість виробів з одностороннім надрином не більше 2 шт у пакувальній одиниці і не більше 3% до загальної маси у ваговому печиві. Також обмежується кількість виробів з незначною деформацією — 4% від маси, вироби надламані — не більш як 1 шт в упаковці масою до 400 г, до 2 шт — в упаковці масою більше 400 г і до 5% маси у ваговому.

### **1.5. Нормативна та законодавча база щодо оцінювання якості та безпечності печива**

Основним нормативним стандартом на печиво є ДСТУ 3781-98 «Печиво Загальні технічні умови». В цьому стандарті міститься вся необхідна інформація щодо пакування, органолептичних показників, фізико-хімічні та мікробіологічні показники, класифікація та групування. Печиво класифікують по способу виробництва (затяжне, цукрове та здобне), ділиться на гатунки (вищій, перший, другий та третього).

Маркування регламентується згідно Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Імпорتنі товари які прибувають на український ринок вони регулюються за нормативним документом «ISO 9001». Якість і безпеку печива підтверджує декларація відповідності, як того вимагає технічний регламент "Про безпеку харчової продукції». Оформляють цей документ спеціальні сертифікаційні центри, які уповноважені 21 здійснювати діяльність в області сертифікації продуктів харчування. Для цього в орган подається заява встановленої форми, а також пакет необхідних документів, куди входять засновницькі документи компанії-декларанта, технічні умови по яких роблять макаронні вироби, паспорт якості, а також будь-які інші отримані раніше сертифікати на продукцію, якщо такі є.

## ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 1

Найбільш популярні серед продуктів харчування користуються борошняні кондитерські вироби, зокрема, печиво. Це можна пояснити різноманітністю форми і смаку, відносно низькою вартістю, тому такі вироби потребують корегування хімічного складу, збагачення білковими речовинами, вуглеводами, вітамінами, макро- та мікроелементами, фітогормонами та іншими важливими для організму людини компонентами.

Доля світового ринку зтяжного печива в 2018 році оцінювався в 30,62 млрд. дол. США, і, за прогнозами, він збільшиться на рівні CAGR в 5,3% з 2019 по 2025 рр. Очікується, що зростання популярності продукції, особливо в регіонах, що розвиваються, буде ключовим фактором, що сприяє зростанню ринку.

Аналіз ринку печива в Україні свідчить про його стабільну ємність в натуральному вираженні з незначним знижувальним трендом. Разом з тим, спостерігається тенденція зменшення внутрішнього виробництва печива, яке компенсується зростанням імпорту з динамікою близько одного відсотка на рік. Головними імпортерами печива в нашу країну стали Нідерланди, Польща та Італія, а в загальному обсязі поставок з-за кордону близько 90% припадає на продукцію ЄС. Імпортери забезпечують в основному сегмент ринку високого цінового діапазону, низький і середній діапазони залишаються за вітчизняними виробниками.

Розрізняють три основні типи печива: цукрове, зтяжне, здобне. Залежно від рецептури, способу приготування тіста і формування здобне печиво поділяють на: пісочно-виймальне, пісочно-відсадне, білково-збивне, бісквітно-збивне, горіхове і печиво типу сухариків.

Якість печива повинна відповідати вимогам ДСТУ 3781-98 «Печиво Загальні технічні умови». З органолептичних показників якості визначають форму, поверхню, смак і запах, колір та вигляд у розрізі.

## РОЗДІЛ 2. ОБ'ЄКТИ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕНЬ

### 2.1. Об'єкти досліджень

Об'єктами досліджень були обрано 5 зразків пісочного печива, які реалізуються в торговельних мережах м. Одеси.

Об'єкти досліджень представлені в таблиці 2.1.

Таблиця 2.1 — Об'єкти дослідження

№ зразка	Найменування продукту, ТМ	Виробник	Нормативний документ
1	Печиво пісочне «Чік-Чік»	ТОВ «Кондитерська фабрика «Добробут», Дніпропетровська обл., м. Жовті Води, вул. Гагаріна, 24, 52210, Україна	ДСТУ 3781-98
2	Печиво здобне пісочне відсадне «Чик-Чик», ТМ «Конфеті»	ТОВ «Константа Дніпро 2000», вул. Братів Бестужних, 8, м. Дніпро, 49019, Україна	ДСТУ 3781-98
3	Печиво здобне пісочне відсадне «Чик-Чик», ТМ «Розумний вибір»	ТОВ «Кондитерська фабрика «Квітень», Дніпропетровська обл., смт. Слобожанське, вул. Василя Сухомлинського, 76, 52005, Україна	ДСТУ 3781-98
4	Печиво пісочне кейк ванільний	ТОВ «Копійка-центр», вул. Болгарська 1, м.Одеса, 65028, Україна	ТУУ 10.7-40001607-009:2017
5	Печиво пісочне ТМ «Лукас»	ПП ВТК «Лукас», вул. Івана Приходька, 69, м. Кременчук, Полтавська область, 39621, Україна	ДСТУ 3781-98

Для дослідження були відібрані українські зразки пісочного печива. Усі зразки печива виготовлені за чинним національним нормативним документом – ДСТУ 3781-98, окрім 4 зразку «Печиво пісочне кейк ванільний», який виготовлений за технічними умовами підприємства ТОВ «Копійка-центр».

## 2.2. Методи досліджень

При виконанні роботи користувалися загальноприйнятими методами дослідження показників якості пісочного печива, які наведені в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2 — Методи дослідження

Показник якості	Нормативний документ
Органолептичні показники якості	ДСТУ 3781-98 «Печиво. Загальні технічні умови» [20]
Визначення масової частки вологи	ГОСТ 5900 Изделия Кондитерские. Методы определения влаги. [21]
Визначення лужності	ГОСТ 5898 Изделия Кондитерские. Методы определения кислоты и Щелочности [22]
Визначення масової частки жиру	ГОСТ 5899 Изделия Кондитерские. Методы определения массовой доли жира[23]

### Профільний метод

Метод профілювання ґрунтується на тому, що індивідуальні смакові, нюхові та інші рецептори, поєднуючись, створюють новий смак (поєднання органолептичних характеристик) продукту. Визначивши найхарактерніші елементи смаку та запаху продукту, можна встановити його смаковий профіль і дослідити вплив інших факторів (якість сировини, виготовлення, пакування, умови зберігання). Спочатку визначають профіль аромату, а потім смаку та зовнішнього виду. Потім оцінюють інтенсивність відчуттів за шкалою від «0» до «5»:

- 0 – оцінка відсутня,
- 1 – тільки упізнається або відчувається,
- 2 – слабка інтенсивність,
- 3 – помірна інтенсивність,
- 4 – сильна інтенсивність,
- 5 – дуже сильна інтенсивність.

При виявленні негативних характеристик їх також оцінюють за інтенсивністю їх відчуття. Результати досліджень записують у формі таблиці, яка є основою для побудови профілограм [20].

До стандартних методів визначення фізико-хімічних показників відноситься такі методи як:

- Визначення масової частки вологи.
- Визначення лужності.
- Визначення масової частки жиру.

#### **Визначення масової частки вологи**

Масову частку вологи  $X_1$  у відсотках, обчислюють за формулою:

$$X_1 = \frac{m_1 - m_2}{m} \cdot 100 \quad (2.1)$$

$m_1$ -маса бюкси з кришкою, скляною паличкою і аналізованої пробою продукту до висушування, г;

$m_2$ -маса бюкси з кришкою, скляною паличкою і аналізованої пробою продукту після висушування, г;

$m$ -маса аналізованої проби продукту, м

Обчислення проводять до другого десяткового знака з наступним округленням до першого десяткового знака.[16]

#### **Визначення лужності**

Лужність ( $X_4$ ) в градусах обчислюють за формулою:

$$X_4 = \frac{K \cdot V \cdot V_1 \cdot 100}{V_2 \cdot m \cdot 10} \quad (2.2)$$

$K$ -поправочний коефіцієнт розчину соляної або сірчаної кислоти з концентрацією 0,1 моль / дм<sup>3</sup>

$V$  - об'єм розчину сірчаної або соляної кислоти, витрачений на титрування, см<sup>3</sup>

$V_1$ - об'єм дистильованої води, взятий для розчинення наважки, см<sup>3</sup>

100 – коефіцієнт перерахунку на 100 г продукту

$V_2$ -об'єм фільтрату, взятий для титрування, см<sup>3</sup>

10 – коефіцієнт перерахунку розчину сірчаної або соляної кислоти концентрації 0,1 моль / дм<sup>3</sup> в 1 моль.

**Визначення масової частки жиру в перерахунку на сухі речовини**

Масову частку жиру ( $X_3$ ) у відсотках обчислюють за формулою:

$$X_3 = \frac{(m_2 - m_1) \cdot 100}{m} \quad (2.3)$$

$m_1$ - маса приймальної колби без жиру, г;

$m_2$ - маса приймальної колби з жиром, г;

$m$ -маса наважки, г. [18]

### РОЗДІЛ 3. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА ЯКОСТІ ПЕЧИВА

#### 3.1. Характеристика асортименту пісочного печива, що реалізується в торговельній мережі м. Одеси

Асортимент пісочного печива досліджували в торговельних мережах м. Одеси: «Ашан», «Копійка» та «АТБ».

Перелік асортименту пісочного печива у торговельній мережі «Ашан» представлено в таблиці 3.1.

Таблиця 3.1 - Асортимент пісочного печива у торговельній мережі «Ашан»

№ з/п	Найменування продукту, Торгова марка	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування
1	Печиво пісочне «Чік-Чік»	ТОВ «Кондитерська фабрика «Добробут», Україна	Картонна коробка, 500 г
2	Печиво здобне пісочне відсадне «Чик-Чик», ТМ «Конфеті»	ТОВ «Константа Дніпро 2000», Україна	Картонна коробка, 1000 г
3	Печиво пісочне «STEVIASUN» Шоколад	ТОВ «Корисна кондитерська», Україна	Картонна коробка, 130 г
4	Печиво пісочне «Чік-Чік»	ТОВ «Кондитерська фабрика «Добробут», Україна	Картонна коробка, 1000 г
5	Печиво пісочне ТМ «Лукас»	ПП ВТК «Лукас», Україна	Картонна коробка, 500 г

Згідно Таблиці 3.1, можна сказати що в даній торговельній мережі «Ашан» представлений невеликий асортимент пісочного печива, де все печиво вітчизняного виробництва.

Перелік асортименту пісочного печива у торговельній мережі «Копійка» представлено в таблиці 3.2.

Таблиця 3.2 - Асортимент пісочного печива у торговельній мережі «Копійка»

№ з/п	Найменування продукту, Торгова марка	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування
1	Печиво пісочне «Чік-Чік»	ТОВ «Кондитерська фабрика «Добробут», Україна	Картонна коробка, 500 г
2	Печиво здобне пісочне відсадне «Чик-Чик», ТМ «Конфеті»	ТОВ «Константа Дніпро 2000», Україна	Картонна коробка, 1000 г
3	Печиво пісочне кейк ванільний	ТОВ «Копійка-центр», вул. Болгарська 1, м.Одеса, 65028, Україна	Поліетиленова коробка, 300 г

Результати таблиці 3.2 свідчать про невеликий обсяг запропонованого пісочного печива (2 найменувань) у торговельній мережі «Копійка», серед яких наявні лише українські виробники.

Перелік асортименту пісочного печива у торговельній мережі «АТБ» представлено в таблиці 3.3.

Таблиця 3.3 - Асортимент пісочного печива у торговельній мережі «АТБ»

№ з/п	Найменування продукту, Торгова марка	Виробник та його місце знаходження (або країна)	Вид пакування, фасування
1	Печиво здобне пісочне відсадне «Чик-Чик», ТМ «Розумний вибір»	ТОВ «Кондитерська фабрика «Квітень», Україна	Поліетеленова коробка, 300 г

В торговельній мережі «АТБ» присутнє лише 1 найменування пісочного печива - марка власного виробництва «Розумний вибір».

Таким чином, асортимент пісочного печива в обраних торговельних мережах «Метро», «Копійка» та «АТБ» м. Одеси не є різноманітним, де наявне пісочне печиво лише вітчизняного виробництва. Найбільше найменувань пісочного печива було знайдено в мережі «Метро», найменше – «АТБ».

### 3.2. Проведення перевірки стану пакування споживчої тари

Тару зразків пісочного печива досліджували на відповідність вимог ГОСТ 33781-2016 «Упаковка з картону, паперу та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови» [25].

Зразок №1 пісочне печиво «Чік-Чік» упаковано в картонну коробку із відкритою лицьовою частиною, що закрита в харчову плівку, через яку видно печиво. Маса нетто упаковки – 500 г. Форма пакування цього зразка у вигляді прямокутника, печиво фасоване у 2 ряди, між якими наявний пергамент. Оглядом виявлено що упаковка ціла, непошкоджена та не має дефектів. На лицьовій стороні має малюнок та торгову марку, яка відповідає виробнику.

Зразок №2 пісочне печиво «Чик-Чик», ТМ «Конфеті» упаковано в картонну коробку із відкритою лицьовою частиною, що закрита в харчову плівку, через яку видно печиво. Маса нетто упаковки – 1000 г. Форма пакування цього зразка у вигляді прямокутника, печиво фасоване у 2 ряди, між якими наявний пергамент. Оглядом виявлено що упаковка ціла, непошкоджена та не має дефектів. На лицьовій стороні торгову марку, яка відповідає виробнику.

Зразок №3 пісочне печиво «Чик-Чик», ТМ «Розумний вибір» упаковано в поліетеленову обгортку, печиво розфасоване в додаткову тару із полімерного матеріалу прямокутної форми. Маса нетто упаковки – 300 г. Оглядом виявлено що упаковка ціла, непошкоджена та не має дефектів.

Зразок №4 пісочне печиво «Печиво пісочне кейк ванільний» упаковано в поліетеленову коробку із полімерного матеріалу прямокутно-овальної форми. Маса нетто упаковки – 300 г. Оглядом виявлено що упаковка ціла, непошкоджена та не має дефектів.

Зразок №5 печива пісочного від ТМ «Лукас» упаковано в картонну коробку із відкритою лицьовою частиною, що закрита в харчову плівку, через яку видно печиво. Маса нетто упаковки – 500 г. Форма пакування цього зразка у вигляді прямокутника, печиво фасоване у 1 ряд. Оглядом виявлено що упаковка ціла, непошкоджена та не має дефектів. На лицьовій стороні торгову марку, яка відповідає виробнику.

Отже, після перевірки стану пакування, можна зробити висновки, що всі зразки відповідають вимогам нормативного документу.

### **3.3. Проведення перевірки маркування споживчої тари**

Відповідно до норм Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» було перевірено відповідність маркування на етикетках пісочного печива [26].

Маркування харчових продуктів та спосіб, яким його виконують, не повинні:

а) вводити в оману споживача стосовно характеристик харчового продукту, зокрема його природи, ідентичності, властивостей, стану, складу, кількості, часових характеристик придатності (зберігання), походження, способу виробництва чи одержання; необґрунтованого зазначення інформації про властивості харчового продукту, яких у нього немає; повідомлення щодо особливих властивостей харчового продукту, хоча всі подібні продукти мають такі самі властивості;

б) містити інформацію щодо наявності у харчовому продукті властивостей, які сприяють профілактиці, загоюванню та лікуванню будь-якого захворювання або посилатися на такі властивості.

Інформація, нанесена на маркуванні зразків пісочного печива представлена у Таблиці 3.4.

Таблиця 3.4 – Маркування пісочного печива

№ п/п	Вимоги ЗУ	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
1	2	3	4	5	6	7
1	Назва харчового продукту	Печиво пісочне «Чік-Чік»	Печиво здобне пісочне відсадне «Чік-Чік», ТМ «Конфеті»	Печиво здобне пісочне відсадне «Чік-Чік», ТМ «Розумний вибір»	Печиво пісочне кейк ванільний, ТМ «Копійка Власне виробництво»	Печиво пісочне від ТМ «Лукас»
2	Перелік інгредієнтів (категорій інгредієнтів) і допоміжних матеріалів, які використовуються у виробництві або приготуванні харчового продукту і залишаються присутніми у готовому продукті, у т.ч. алергени	Борошно пшеничне вищого сорту, маргарин столовий 82% жиру (олії соняшникова та пальмова рафіновані в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді), вода питна, сіль кухонна, емульгатори (Е471, лецитин соєвий), натуральний барвник бета-каротин, ароматизатор «Масло вершкове», консервант лимонна кислота сорбінова, регулятор кислотності кислота молочна), цукрова пудра, молоко коров'яче питне 2,6% жиру, сода харчова, вуглекислий амоній, кислота лимонна, оцет харчовий столовий 9%, ванілін.	Борошно пшеничне вищого гатунку, маргарин (олії та жири рафіновані), сіль харчова, емульгатори (Е471, Е433), лецитин соєвий (Е322), консервант сорбат калію (Е202), ароматизатор «Масло вершкове», кислота лимонна (Е330), барвник харчовий (Е160а), цукор білий, вода питна, ароматизатор ванілін.	Борошно пшеничне вищого сорту, маргарин столовий 82% жиру (олії соняшникова та пальмова рафіновані в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді), вода питна, сіль кухонна, емульгатори (Е471, лецитин соєвий), ароматизатор «Масло вершкове», консервант сорбат калію, кислота лимонна, яйця курячі (меланж), розпушувач тіста (Е503ii) ароматизатор ванілін.	Маргарин, борошно пшеничне, цукор, сцміш для печива (крохмалькукурудзяний, крохмаль модіцірований картопляний, борошно пшеничне, суха молочна сироватка, сіль, розпушувачі Е450, Е500, емульгатори У471, Е481, стабілізатори Е412, Е466), яйце куряче, ванілін 0,02%.	Борошно пшеничне вищого сорту, маргарин столовий 82% жиру (олії соняшникова та пальмова рафіновані в натуральному та частково гідрогенізованому вигляді), вода питна, сіль кухонна, емульгатори (Е471, лецитин соєвий), натуральний барвник бета-каротин, молоко, цукор, сіль кухонна, розпушувач тіста гідрокарбонат натрію

## Продовження таблиці 3.4

1	2	3	4	5	6	7
3	Будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки, які наведені у додатку № 1 до цього Закону	Борошно пшеничне, маргарин столовий 82% жиру, молоко коров'яче питне 2,6% жиру	Борошно пшеничне, маргарин столовий	Борошно пшеничне, маргарин столовий, яйця курячі (меланж)	Борошно пшеничне, суміш для печива, маргарин, яйце куряче	Борошно пшеничне, маргарин столовий 82% жиру, молоко
4	Кількість харчового продукту	500 г (допустимі відхилення маси нетто 15 г)	1000г	300г (допустиме від'ємне відхилення 9 г)	300г ±4%	500 г
5	Мінімальний термін придатності або дата "вжити до"	Строк придатності- 2 місяці з дня виготовлення Дата виготовлення 17.08.2023	Строк придатності- 90 діб з дня виготовлення. Дата виготовлення 24.07.2023	Строк придатності- 60 діб 29.01.23- 29.03.23	Вжити до 15 грудня 2023	Строк придатності- 2 місяці з дня виготовлення. Дата виготовлення 13.09.2023
6	Особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби)	Зберігати при температурі +18 (±5)°C і відносній вологості не більше 75 %	Зберігати у сухих, чистих, добре вентиляваних приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів при температурі +18 (±5)°C і відносній вологості не більше 75 %. Не допускається зберігання з продуктами, що мають специфічний запах	Зберігати у сухих, чистих, добре вентиляваних приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів при температурі не вище 25°C і відносній вологості не більше 75 %. Заборонено зберігання з продуктами, що мають специфічний запах	Зберігати при температурі +18 (±5)°C і відносній вологості не більше 75 %	Зберігати у сухих, чистих, добре вентиляваних приміщеннях, які не мають стороннього запаху, не заражені шкідниками хлібних запасів при температурі не вище 25°C і відносній вологості не більше 75 %. Заборонено зберігання з продуктами, що мають специфічний запах

## Продовження таблиці 3.4

1	2	3	4	5	6	7
7	Найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів	ТОВ «Кондитерська фабрика «Добробут», Дніпропетровська обл., м. Жовті Води, вул. Гагаріна, 24, 52210, Україна	ТОВ «Константа Дніпро 2000», вул. Братів Бестужних, 8, м. Дніпро, 49019, Україна. Адреса потужностей виробництва: вул. Будівельників, 34, м. Дніпро, 49055, Україна	ТОВ «Кондитерська фабрика «Квітень», Дніпропетровська обл., смт. Слобожанське, вул. Василя Сухомлинського, 76, 52005, Україна. Адреса потужностей виробництва: вул. Миколи Руденка, 67а, м. Дніпро, 49101, Україна	ТОВ «Копійка-центр», м. Одеса, 65028, Україна. Адреса потужностей: вул. Семена Палія 86, м. Одеса, Україна	ПП ВТК «Лукас», вул. Івана Приходька, 69, м. Кременчук, Полтавська область, 39621, Україна Адреса потужностей виробництва: вул. Івана Приходька, 69, м. Кременчук, Полтавська область, 39621, Україна
8	Країна походження або місце походження	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано
9	Інформація про поживну цінність харчового продукту на 100 г. продукту	Білки – 6,7 г, Жири – 29,5 г, Вуглеводи – 68,3 г. 506 ккал /2122 кДж	Білки – 5,4 г, Жири – 23,0 г, Вуглеводи – 66,0 г. 425,5 ккал/1780 кДж	Білки – 7,0 г, Жири – 27,0 г, Вуглеводи – 71,3, сіль-0,1 г. 2063 кДж/493ккал	Білки – 5,0 г, Жири – 32,0 г, Вуглеводи – 56,3, сіль-0,1 г. 2063 кДж/358ккал	Білки – 8,9 г, Жири – 29,0 г, Вуглеводи – 55,8. 2176 кДж/520ккал
10	Інструкції з використання	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано	Не вказано

Продовження таблиці 3.4

1	2	3	4	5	6	7
Додаткова інформація						
	Інформація про генетично модифіковані організми	Без ГМО	Без ГМО	Без ГМО	Не вказано	Не вказано
	Нормативний документ	ДСТУ 3781-98	ДСТУ 3781-98	ДСТУ 3781-98	ТУУ 10.7-40001607-009:2017	ДСТУ 3781-98
	Інша інформація		-	Виготовлено на замовлення ТОВ АТБ-маркет	-	-
	Штрих-код	4820039712103	4820024798037	4823105400560	2200188202014	4823096407814

Аналізуючи дані таблиці 3.4 можна зробити висновок: у всіх 5 зразків відсутня інформація про країну походження або місце походження продукту та інструкцію з використання. Вся інша інформація, що міститься на досліджуваних зразках печива, надана відповідно до вимог законодавства.

Отже, проаналізувавши етикетки представлених зразків пісочного печива, можна зробити висновок, що етикетки не містять повної інформації, що не відповідає усім нормам законодавства.

### Перевірка штрихового кодування

Штриховий код EAN-13 являє собою графічне зображення унікального міжнародного номеру товару EAN/UCC-13 у вигляді придатного для автоматичного зчитування.

Розрахунки перевірки штрихових кодів зразків пісочного печива приведено в таблиці 3.5.

Таблиця 3.5 - Перевірка штрихового кодування

Дія	Зразок №1 482003971 2103	Зразок №2 482002479 8037	Зразок №3 482310540 0560	Зразок 4 220018820 2014	Зразок 5 482309640 7814
Сума цифр на парних позиціях (А)	8+0+3+7+ 2+0=20	8+0+2+7+ 8+3=28	8+3+0+4+ 0+6=21	2+0+8+2+ 2+1=15	8+3+9+4+ 7+1=32
Результат (А*3)	20*3=60	28*3=84	21*3=63	15 3=45	32 3=96

Сума цифр на непарних позиціях (В) (крім контрольного числа)	$4+2+0+9+1+1=17$	$4+2+0+4+9+0=19$	$4+2+1+5+0+5=17$	$2+0+1+8+0+0=11$	$4+2+0+6+0+8=20$
Сума результатів((A*3)+B)	$60+17=77$	$84+19=103$	$63+17=80$	$11+45=56$	$96+20=116$
Різниця між одержаним числом і найбільшим числом, кратним 10	$80-77=3$	$110-103=7$	$80-80=0$	$60-56=4$	$120-116=4$

Розрахований згідно з правилами штриховий код усіх зразків пісочного печива і виявлено, що контрольна цифра відповідає даному штриховому коду.

### 3.4. Визначення органолептичних показників якості

Органолептичні методи - це методи, які використовують зір, слух, дотик і смак для визначення якості продукту. У цьому методі аналізують зовнішній вигляд, форму, поверхню, колір, смак, запах та наявність дефектів. Органолептичні показники пісочного печива перевіряли згідно з ДСТУ 3781-98 [28]. Органолептичні показники пісочного печива визначали при кімнатній температурі та хорошому освітленні. Згідно з ДСТУ 3781-98, до органолептичних показників відносять форму, поверхню, колір, смак, запах та зовнішній вигляд дефекту.

Отримані в результаті перевірки дані органолептичних показників пісочного печива наведені в таблиці 3.6.

Таблиця 3.6 – Органолептичний аналіз якості

Найменування показника	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок 4	Зразок 5	Вимоги ДСТУ
Форма	Форма печива у вигляді паличок, без вм'ятин, краї печива рівні. Наявність надломного печива менше 5% від маси нетто паковальної одиниці.					Відповідна цій назві печива без вм'ятин, краї печива повинні бути рівними чи фігурними, без пошкоджень. Допускається наявність надломленого печива – не більше 5 % від маси нетто паковальної одиниці.
Поверхня	Поверхня у вигляді реберець, шорстка, не підгоріла. Відповідає даному виду пісочного печива					Оздоблення верхньої поверхні повинно відповідати рецептурі.
Смак та запах	Смак і запах властивий пісочному печиву. Смак гармонійний	Смак і запах властивий пісочному печиву. Смак дещо солодкий	Смак і запах властивий пісочному печиву. В смаку виражені молочні відтінки.			Властиві печиву цієї назви, без сторонніх запахів та присмаків
Колір	Світло-коричневий	Світло-коричневий	Світло-коричневий			Властивий печиву цієї назви, різних відтінків, рівномірний.
Вигляд у розломі	Рівномірно-пористий без порожнин. Печиво пропечене всередині	Рівномірно-пористий без порожнин. Печиво пропечене всередині	Рівномірно-пористий без порожнин. Печиво пропечене всередині			Рівномірно-пористий без порожнин. Печиво повинно бути пропеченим

Відповідно до органолептичних показників, усі 5 зразків пісочного печива відповідають вимогам ДСТУ 3781-98.

За результатами дегустації пісочного печива було складено профілограму, що показує результати інтенсивності таких показників як зовнішній вигляд, колір, аромат та смак 5 зразків печива.

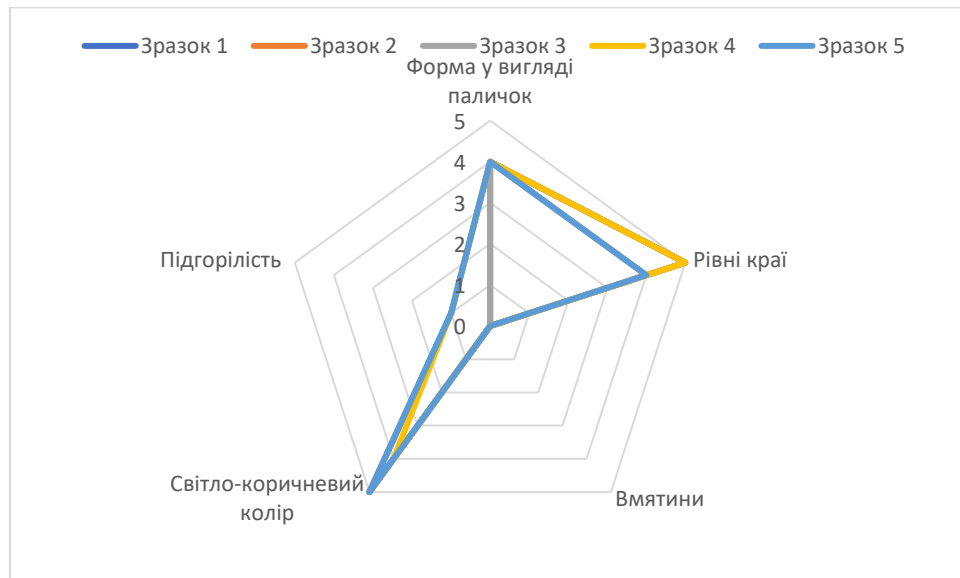


Рис. 3.1 – Профілограма зовнішнього вигляду і кольору пісочного печива

З профілограми видно, що всі зразки пісочного печива за зовнішнім виглядом відповідають вимогам нормативної документації. Усі зразки характеризуються світло-коричневим кольором. Проте, є незначні відмінності в рівних країв і колірних характеристиках. Підгорілість також була помічена у деяких зразках.

У випадку різниці в оцінках, рекомендовано проаналізувати технологічний процес приготування, особливо управління часом і температурою, щоб уникнути підгорілості. Також, для поліпшення однорідності кольору і країв можна ретельніше контролювати технологічні параметри. Це підкреслить якість продукту та сприятиме позитивному враженню споживачів.

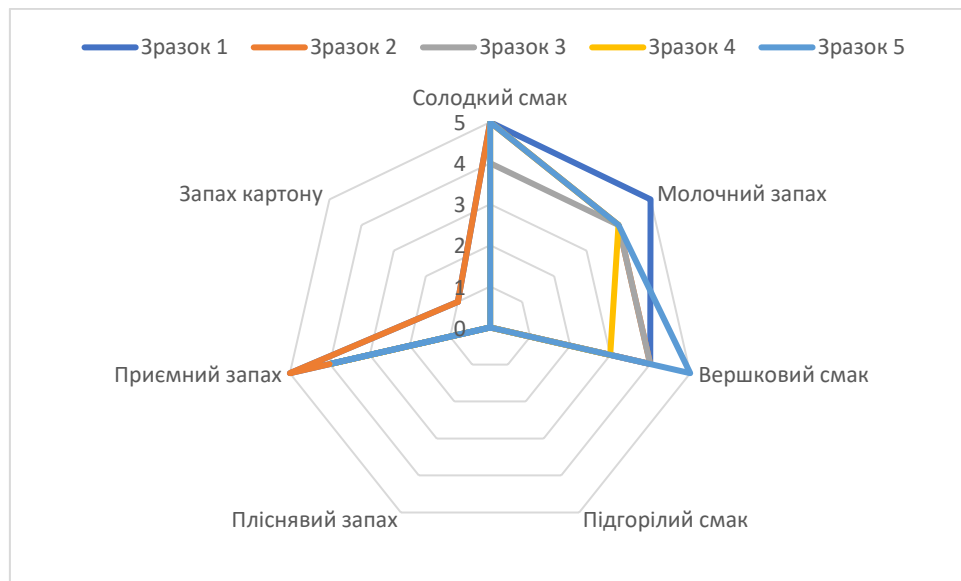


Рис. 3.2 – Профілограма смаку і аромату пісочного печива

Дані оцінки вказують на смакові та ароматичні особливості кожного зразка продукту. Зокрема, зразок 1, 2 і 5 отримали високі бали за солодкий смак і приємний запах, а зразок 4 мав найнижчий бал за вершковий смак.

Загалом, продукти виявилися без підгорілого або пліснявого смаку / запаху, що позитивно впливає на його органолептичні властивості. Проте, трохи високий запах картону у зразках 1 та 2 може вказувати на можливість неякісної упаковки або зберігання. Зразок №1 і 2 мали запах картону, оскільки печиво було упаковано в картонну тару. Такі оцінки можуть допомогти вам при подальшому вдосконаленні технології виробництва та покращенні якості продукту. Жоден із зразків не характеризувався негативними відтінками в ароматі та смаку.

### 3.5. Визначення фізико-хімічних показників

Фізико-хімічні властивості зразків пісочного печива здійснюється на основі методики у відповідних нормативних документах.

Результати фізико-хімічних досліджень пісочного печива представлені у таблиці 3.7.

Таблиця 3.7— Фізико-хімічні показники пісочного печива

Показник якості	Зразок №1	Зразок №2	Зразок №3	Зразок №4	Зразок №5	Вимоги НД
Вологість, %	12,5	12,0	11,5	12,0	13,5	Не більше 15,5
Лужність ,град , не більше ніж	0,5	0,5	0,7	0,8	0,4	2,0
Масова частка жиру в перерахунку на суху речовину, %	5,8	8,0	6,5	6,0	7,5	Не менше 2,3

Відповідно до табл. 3.7, найбільша масова частка жиру в перерахунку на суху речовину виявлена у зразку №2., найменша – у зразку №1. Такі показники якості як лужність і вологість критично не відрізнялись між зразками.

За показником вологості у всіх п'яти зразках вологість знаходиться в межах, встановлених нормативними документами.

У всіх зразках лужність значно нижче, ніж вимоги нормативних документів, що свідчить про відповідність цього параметра встановленим нормам.

У всіх зразках масова частка жиру в перерахунку на суху речовину перевищує вимоги нормативних документів.

На основі цих даних можна зробити висновок, що щодо вологості та лужності всі зразки відповідають вимогам. Проте, щодо масової частки жиру більшість зразків перевищують встановлені норми.

Після проведення аналізу фізико-хімічних показників дослідних зразків пісочного печива можна зазначити, що всі ці зразки відповідають вимогам, встановленим нормативним документом.

### ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 3

Дослідивши асортимент пісочного печива можна зробити висновок, що асортимент печива в обраних торговельних мережах «Ашан», «Копійка», «АТБ» м. Одеси не налічує багато найменувань, де присутні печива лише вітчизняного виробництва. Найбільше найменувань пісочного печива було знайдено в мережі «Ашан», найменше – «АТБ».

Після перевірки стану пакування, можна зробити висновки, що всі зразки відповідають вимогам ГОСТ 33781-2016 «Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия».

Зразки пісочного печива вітчизняних виробників не містять повної інформації, що вимагає ЗУ «Про інформація для споживачів». У всіх трьох зразків відсутня інформація про країну походження або місце походження продукту та інструкцію з використання. Уся інша інформація розглянутих зразків пісочного печива подана відповідно до вимог ЗУ.

Контрольна цифра усіх зразків отримана під час розрахунків, відповідає контрольній цифрі, нанесеній на штрих-код упаковки. Це свідчить, що кодування є вірним.

Було досліджено зовнішній вигляд, колір, форму і поверхню, аромат і смак пісочного печива за допомогою дегустації підготовлених для аналізу зразків у відповідності до вимог нормативних документів. Зразок №1 і 2 мали запах картону, оскільки печиво було упаковано в картонну тару. Жоден із зразків не характеризувався негативними відтінки в ароматі та смаку.

Відповідно до органолептичних показників, усі три зразки пісочного печива відповідають вимогам ДСТУ 3781-98 «Печиво. Загальні технічні умови».

Проаналізувавши дослідні зразки пісочного печива за фізико-хімічними показниками можна зробити висновок, всі зразки відповідають вимогам нормативного документу.

## РОЗДІЛ 4. ЗДІЙСНЕННЯ МИТНИХ ФОРМАЛЬНОСТЕЙ ПРИ ЕКСПОРТІ ПЕЧИВА ПІСОЧНОГО

### 4.1 Методологія визначення коду печива пісочного згідно до УКТ ЗЕД

Український класифікатор товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД) - це систематизований перелік товарів, що складається на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів та затверджується законом про Митний тариф України [34].

Цей систематизований перелік товарів включає код товару, його найменування, одиницю вимірювання та обліку (ОВО). В УКТЗЕД товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано з Гармонізованою системою опису та кодування товарів. Для докладнішої Товарної класифікації використовується сьомий, восьмий, дев'ятий та десятий знаки цифрового коду. Структура десятизнакового цифрового кодового позначення товарів в УКТЗЕД включає код групи (перші два знаки), товарної позиції (перші чотири знаки), товарної підпозиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків). Структура коду УКТЗЕД представлена на рис. 5.1 [35].



Рис. 5.1 – Структура коду УКТЗЕД

Гармонізована система опису та кодування товарів (ГС) — міжнародна номенклатура товарів, розроблена Всесвітньою митною організацією. До ГС входить близько 5000 груп товарів; кожна група позначається шестизначним цифровим кодом. Товари упорядковані в логічну структуру і мають добре визначені правила для досягнення уніфікованої класифікації. ГС використовується більше ніж 200 країнами на основі їхніх Митних тарифів, а також для збору міжнародної торгової статистики. В термінах ГС класифіковано більше 98 % товарів міжнародної торгівлі. На ГС базується Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД).

Останньою редакцією є ГС 2012 року. УКТЗЕД відповідно Закону України від 19.10.2022 № 2697-IX "Про Митний тариф України". [31-34]. Комбінована номенклатура Європейського Союзу (КНЕС) - система класифікації товарів, що використовується у зовнішній торгівлі країнами Європейського Союзу розроблена на базі Гармонізованої системи кодування і опису товарів. Баується на використанні 8-го цифрового коду. У ЄС використовуються наступні номенклатури:

- комбінована номенклатура - основа Загального митного тарифу, містить восьмизначні товарні коди;
- номенклатура ІТС - містить 10-значні коди, що вказуються при імпорті товарів, а також в статистичних цілях; іноді містить додаткові коди для позначення особливих заходів торгової політики (сільськогосподарські мита, антидемпінгові мита, заходи по контролю за товарами подвійного призначення, експортні відшкодування).

Товари при їх декларуванні підлягають класифікації, тобто у відношенні товарів визначаються коди відповідно до класифікаційних групувань, зазначених в УКТ ЗЕД. При здійсненні митного оформлення товарів митні органи здійснюють контроль правильності їх класифікації за

УКТ ЗЕД у порядку, встановленому наказом Міністерства фінансів України від 30.05.2012 N 650. У разі виявлення під час митного оформлення товарів або після нього порушення правил класифікації товарів митний орган має право самостійно класифікувати такі товари. Рішення митних органів щодо класифікації товарів для митних цілей є обов'язковими.

З метою встановлення достовірних відомостей про товари та їх відповідності опису класифікаційних групвань УКТ ЗЕД митні органи можуть вимагати від суб'єктів зовнішньоекономічної діяльності та громадян зразки товарів та техніко-технологічну документацію на такі товари для проведення експертизи.

Для класифікації (кодування) товарів при митному оформленні використовують Митний тариф України, який систематизовано згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТЗЕД), складеною на основі Гармонізованої системи опису та кодування товарів. Структура десятизнакового цифрового кодового позначення товарів в УКТ ЗЕД включає код групи (перші два знаки), товарної позиції (перші чотири знаки), товарної підпозиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків), які представлені на рис. 5.2

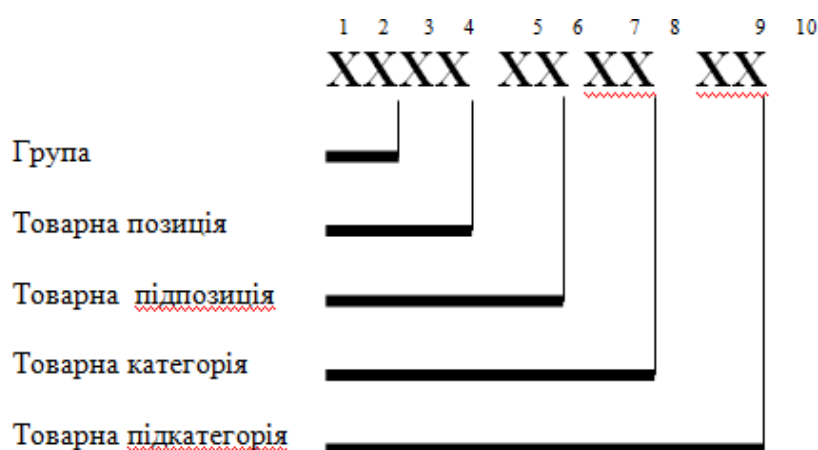


Рис.4.2 – Структура коду УКТЗЕД

Кодування (класифікація) товарів здійснюється відповідно до вимог УКТЗЕД та є технічним прийомом, що дозволяє представити товар, що класифікується, у вигляді групи знаків (код товару), встановлених цим класифікатором. Щоб уникнути неправильної класифікації необхідно враховувати, що УКТЗЕД складається з трьох складових частин:

- основних правил інтерпретації УКТЗЕД;
- приміток до розділів та груп УКТЗЕД (розділ, група, позиція, підпозиція, категорія, підкатегорія);
- текстового опису групувань УКТЗЕД та їх цифрового позначення.

Товари в УКТЗЕД згруповані на декількох рівнях інформаційного значення, починаючи рівнями, де поміщується найбільш загальний опис видів товарів, та закінчуючи рівнями з описом конкретних товарів. Розподіл товарів на групи базується на конкретних даних. Відсутній розподіл товарів на групи, який може бути зумовлений тільки теоретичними ознаками та є непотрібним для цілей зовнішньоекономічного регулювання (наприклад, різниця між кіньми гнідими и чорними). Групи УКТЗЕД не мають також перехрещуватися за змістом, інакше класифікація товарів була б довільною та достатньо ненадійною.

УКТЗЕД містить 21 розділ (нумеруються римськими цифрами та не відображаються в коді товару) та 97 груп (нумеруються арабськими цифрами). УКТЗЕД має наступні рівні деталізації:

1. Розділи – нумеруються римськими цифрами, які не зазначаються у товарному коді. Містять примітки, які мають юридичну силу при класифікації товарів (перше основне правило інтерпретації). На рівні розділів товари згруповано у відповідності з галузями промисловості по сукупності різних ознак товарів:

- походження (розділи I, II, V);
- функціональне призначення (розділи IV, XI, XII, XVI, XVII, XVIII, XIX, XX, XXI);
- хімічний склад (розділи III, VI, VII);

- матеріал, з якого виготовлено товар (розділи VIII, IX, X, XIII, XIV, XV).

2. Групи – мають двозначну нумерацію арабськими цифрами, яка не має зв'язку з нумерацією розділів. Перші два знаки товарного коду відповідають номеру групи, в якій цей товар класифікується. Містять примітки, які мають юридичну силу при класифікації товарів (перше основне правило інтерпретації). 77-а група зарезервована і не містить текстового опису. На рівні груп товари деталізовано в залежності від:

- матеріалу, з якого їх виготовлено;
- від функцій, які вони виконують;
- від ступеню обробки.

В деяких групах містяться додатковий рівень класифікації. Підгрупи, які пронумеровано римськими цифрами та які не відображено у структурі цифрового коду. Наприклад, група 39 складається з двох підгруп: I. “Первинні форми” (позиції 3901 – 3914) та II. “Відходи, обрізки та скрап; напівфабрикати;”(позиції 3915 - 3926).

При утворенні груп в УКТЗЕД використано принцип послідовності обробки товару - від сировини до отримання напівфабрикатів та готових виробів (сировина - напівфабрикати - готові вироби). Наприклад, живі корови класифікуються у товарній позиції 0102, їх м'ясо у товарній позиції 0201, а готові харчові продукти, виготовлені з цього м'яса, у товарних позиціях 1601 - 1602.

3. Позиції - мають чотиризначну нумерацію, в якій перші два знаки відповідають номеру групи, яка включає цю товарну позицію. Текстовий опис товарних позицій має юридичну силу для класифікації товарів (перше правило основних правил інтерпретації). Деталізація товарі на рівні позицій здійснюється по більш різноманітним та специфічним ознакам ніж на рівні груп.

4. Підпозиції - є самим нижнім рівнем деталізації товарів, на якому код товару та його текстовий опис відповідають УКТЗЕД. Мають шестизначну нумерацію, в якій перші чотири знаки відповідають товарній позиції, в якій

міститься ця підпозиція. Тут використовуються додаткові ознаки деталізації товарів в доповнення до вищезазначених.

5. Категорії - мають восьмизначну нумерацію, в якій перші шість знаків відповідають номеру підпозиції, яка включає цю категорію. Деталізація товарів відповідає КН ЄС.

6. Підкатегорії - містять опис товару та його десятизначний товарний код. В УКТЗЕД мають місце випадки коли текстовий опис позиції, підпозиції, категорії та підкатегорії співпадає. Тобто товарну позицію не деталізовано. Кома між двома частинами текстового опису угруповання УКТЗЕД,

свідчить про те, що будь-який товар, який зазначено до коми, може бути виготовлений з будь-якого матеріалу.

Точка з комою зазначає розмежування товарів з різними ознаками (характеристиками), які об'єднані в одній товарній позиції чи підпозиції. Тобто будь-які визначення у текстовому описі товарного угруповання УКТЗЕД після крапки з комою не можуть застосовуватись до товарів, зазначених до крапки з комою.

Однією з важливих особливостей УКТЗЕД є наявність так званої "дефісної системи". Дефісна система передбачає зазначення певної кількості ризик (дефісів) перед текстовим найменуванням деталізованих угруповань УКТЗЕД (підпозицій, категорій, підкатегорій). Кількість дефісів відповідає рівню угруповання. Різна кількість проставлених дефісів показує глибину деталізації та полегшує пошук відповідного текстового найменування товару по певному алгоритму - від меншого числа ризик (дефісів) до більшого. В деяких угрупованнях УКТЗЕД (позиціях та підпозиціях) присутні додаткові рівні деталізації, для яких не передбачено цифрового коду. Вони позначені символами " - " або " - - ", проставленими перед текстовим описом. Без врахування вказаного текстового опису, при його наявності, товар класифікувати не можна.

УКТЗЕД містить чіткі визначення та правила (основні правила інтерпретації, примітки до розділів та груп), які регулюють випадки часткового співпадання змісту угруповань УКТЗЕД позицій або неможливості вибору відповідного угруповання УКТЗЕД. Це дає можливість уникнення часткових накладень, при умові що товар (виріб) призначений для виконання декількох функцій або виготовлений з декількох матеріалів. Примітки до розділів та груп дозволяють провести чіткий розподіл між різними товарними позиціями та визначити їх пріоритети при класифікації певних видів товарів. Певні примітки виключають конкретні товари з конкретних розділів, груп і товарних позицій.

Невід'ємною складовою частиною УКТЗЕД є Основні правила інтерпретації УКТЗЕД. Ці Правила служать комплексним керівництвом для віднесення товару до певного класифікаційного угруповання. Таких правил шість, а саме:

1. Назви розділів, груп і підгруп наводяться лише для зручності користування УКТЗЕД; для юридичних цілей класифікація товарів в УКТЗЕД здійснюється виходячи з назв товарних позицій і відповідних приміток до розділів чи груп і, якщо цими назвами не передбачено іншого, відповідно до таких правил:
2. (а) будь-яке посилання в назві товарної позиції на будь-який виріб стосується також некомплектного чи незавершеного виробу за умови, що він має основну властивість комплектного чи завершеного виробу. Це правило стосується також комплектного чи завершеного виробу (або такого, що класифікується як комплектний чи завершений згідно з цим правилом), незібраного чи розібраного;
- (б) будь-яке посилання в назві товарної позиції на будь-який матеріал чи речовину стосується також сумішей або сполук цього матеріалу чи речовини з іншими матеріалами чи речовинами. Будь-яке посилання на товар з певного матеріалу чи речовини розглядається як посилання на товар, що повністю або частково складається з цього матеріалу чи речовини. Класифікація товару, що

складається більше ніж з одного матеріалу чи речовини, здійснюється відповідно до вимог правила 3.

3. У разі коли згідно з правилом 2 (b) або з будь-яких інших причин товар на перший погляд (*prima facie*) можна віднести до двох чи більше товарних позицій, його класифікація здійснюється таким чином:

(a) перевага надається тій товарній позиції, в якій товар описується конкретніше порівняно з товарними позиціями, де дається більш загальний його опис. Проте в разі коли кожна з двох або більше товарних позицій стосується лише частини матеріалів чи речовин, що входять до складу суміші чи багатокомпонентного товару, або лише частини товарів, що надходять у продаж у наборі для роздрібної торгівлі, такі товарні позиції вважаються рівнозначними щодо цього товару, навіть якщо в одній з них подається повніший або точніший опис цього товару;

(b) суміші, багатокомпонентні товари, які складаються з різних матеріалів або вироблені з різних компонентів, товари, що надходять у продаж у

наборах для роздрібної торгівлі, класифікація яких не може здійснюватися згідно з правилом 3 (a), повинні класифікуватися за тим матеріалом чи компонентом, який визначає основні властивості цих товарів, за умови, що цей критерій можна застосувати;

(c) товар, класифікацію якого не можна здійснити відповідно до правила 3 (a) або 3 (b), повинен класифікуватися в товарній позиції з найбільшим порядковим номером серед номерів товарних позицій, що розглядаються.

4. Товар, який не може бути класифікований згідно з вищезазначеними правилами, класифікується в товарній позиції, яка відповідає товарам, що найбільше подібні до тих, що розглядаються.

5. На додаток до наведеного до зазначених нижче товарів застосовуються такі правила:

(a) футляри для фотоапаратів, музичних інструментів, зброї, креслярського приладдя, прикрас та подібні вироби, які мають спеціальну

форму і призначені для зберігання відповідних виробів або набору виробів, придатні для тривалого використання разом з виробами, для яких вони призначені, класифікуються разом з упакованими в них виробами. Це правило не поширюється на тару (упаковку), що становить разом з виробом одне ціле і надає останньому істотно іншої властивості; (b) відповідно до правила 5 (a) тари (упаковку) разом з товарами, які в ній містяться, слід класифікувати разом з цими товарами, якщо вона належить до такого типу тари (упаковки), яка зазвичай використовується для упакування цих товарів. Це положення є необов'язковим, якщо ця тара (упаковка) придатна для повторного використання.

6. Для юридичних цілей класифікація товарів у товарних підпозиціях, товарних категоріях і товарних підкатегоріях здійснюється відповідно до назви останніх, а також приміток, які їх стосуються, з урахуванням певних застережень (*mutatis mutandis*), положень вищезазначених правил за умови, що порівнювати можна лише назви одного рівня деталізації. Для цілей цього правила також можуть застосовуватися відповідні примітки до розділів і груп, якщо в контексті не зазначено інше.

Перші чотири регламентують порядок визначення товарної позиції (перші чотири знаки коду), визначають порядок віднесення товару до певної товарної позиції. Шосте правило застосовується після того, як визначено товарну позицію, і регулює віднесення товару до відповідних підпозиції, категорії та підкатегорії. Застосовуються перші чотири правила виключно послідовно, переходячи від Правилу 1 до Правилу 2(a), від Правилу 2(a) до Правилу 2(б) і так далі. Не можна застосовувати Правило 3(a) не застосувавши послідовно Правила 1, 2(a), 2(б). Лише у випадку неможливості застосування попереднього правила при класифікації товару допускається застосування наступного. Шосте правило може бути застосовано при необхідності визначення угруповання в рамках визначеної товарної позиції. П'яте правило стосується класифікації упаковки, футлярів, тари тощо.

Порядок ведення Української класифікації товарів

зовнішньоекономічної діяльності затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 21.05.2012 N 428.

Оскільки об'єктом переміщення через митний кордон України в кваліфікаційній роботі є печиво пісочне ТМ «Чік-Чік», який класифікується як борошняний кондитерський виріб, згідно з УКТ ЗЕД відноситься до розділу IV «Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини»; до Групи 19 «Готові продукти із зерна зернових культур, борошна, крохмалю або молока; борошняні кондитерські вироби»

Позицію було визначено через основний компонент товару – борошняні вироби, а саме 1905 «Хлібобулочні, борошняні кондитерські вироби, тістечка, печиво та інші хлібобулочні й борошняні кондитерські вироби з вмістом або без вмісту какао; вафельні пластини, порожні капсули, придатні для використання у фармацевтиці, вафельні облатки для запечатування, рисовий папір та аналогічні продукти», отже код на рівні позиції - 4 знаків (1905). Для визначення підпозиції, було звернено увагу на вид товару - - печиво солодке сухе; вафлі та вафельні облатки, підпозиція - 1905 31 печиво солодке, сухе, далі деталізується на «інші» та має код на рівні 10 цифр - 1905 31 30 00 з вмістом 8 мас.% або більше молочних жирів.

Отже, печиво пісочне ТМ «Чік-Чік» має код УКТЗЕД 1905 31 30 00.

Послідовність визначення коду УКТ ЗЕД для печиво пісочне ТМ «Чік-Чік» представлено в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1 - Визначення коду УКТЗЕД печиво пісочне ТМ «Чік-Чік»

№	Рівень деталізації	Отримані результати	Структура коду УКТЗЕД
	Розділ	«Готові харчові продукти; алкогольні та безалкогольні напої і оцет; тютюн та його замітники; продукти, з вмістом та без вмісту нікотину, призначені для вдихання без горіння; інші нікотиновмісні продукти, призначені для забезпечення надходження нікотину в тіло людини»;	IV
1	Група	«Готові продукти із зерна зернових культур, борошна, крохмалю або молока; борошняні кондитерські вироби»	19
2	Позиція	Хлібобулочні, борошняні кондитерські вироби, тістечка, печиво та інші хлібобулочні й борошняні кондитерські вироби з вмістом або без вмісту какао; вафельні пластини, порожні капсули, придатні для використання у фармацевтиці, вафельні облатки для запечатування, рисовий папір та аналогічні продукти - - печиво солодке сухе; вафлі та вафельні облатки	1905
3	Підпозиція	печиво солодке, сухе	1905 31
4	Категорія	--- «інші»-	
5	Підкатегорія	з вмістом 8 мас.% або більше молочних жирів.	<b>1905313000</b>

Таким чином, печиво пісочне ТМ «Чік-Чік» згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності має код 1905313000, що впливає на заходи тарифного та нетарифного регулювання.

## **4.2 Правові засади нетарифного регулювання, як основний чинник безпеки та якості печива пісочного, що переміщуються через митний кордон України**

Основним чинником безпеки та якості товарів, що переміщуються через митний кордон України є заходи нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Це встановлені відповідно до закону заборони та обмеження, спрямовані на захист внутрішнього ринку, громадського порядку та безпеки, суспільної моралі, на охорону здоров'я та життя людей і тварин, охорону навколишнього природного середовища, захист прав споживачів товарів, що ввозяться в Україну, а також на охорону національної культурної та історичної спадщини.

Нетарифні заходи займають важливе місце в системі державного регулювання зовнішньоекономічної діяльності та передбачають обов'язкове одержання дозволів на здійснення певних дій, що пов'язані з контролем за якістю та відповідністю товарів національним вимогам або вимогам, що пов'язані зі здійсненням зовнішньоекономічної діяльності.

Згідно ст. 319 МКУ Взаємодія органів доходів і зборів з державними органами, що здійснюють контроль під час переміщення товарів через митний кордон України [36-37] повари, що переміщуються через митний кордон України, крім митного контролю, можуть підлягати державному санітарно-епідеміологічному, ветеринарно-санітарному, фітосанітарному, екологічному, радіологічному контролю, а також державному контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин. У пунктах пропуску через державний кордон України зазначені види державного контролю (крім радіологічного та державного контролю за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин) здійснюються органами доходів і зборів у формі попереднього документального контролю на підставі інформації, отриманої

від державних органів, уповноважених на здійснення цих видів контролю, з використанням засобів інформаційних технологій. Органи доходів і зборів взаємодіють з державними органами, уповноваженими на здійснення зазначених видів контролю, координують роботу з їх здійснення у пунктах пропуску через державний кордон і в зонах митного контролю на митній території України в порядку, Кодексом та законами України [38].

До таких дій відносяться:

1. Заходи офіційного контролю – фітосанітарний контроль, ветеринарно-санітарний контроль, державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин.

Товари, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту), можуть підлягати заходам офіційного контролю.

Заходи офіційного контролю проводяться:

1) у пунктах пропуску (пунктах контролю) через державний кордон України - в обсязі, необхідному для надання дозволу на пропуск товарів через митний кордон України для їх переміщення до пунктів призначення на території України чи до пункту вивезення (пропуску) за межі митної території України або випуску їх у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну у пункті пропуску (пункті контролю) через державний кордон України;

2) у пунктах призначення на території України - в обсязі, необхідному для надання дозволу на випуск товарів у заявлений митний режим відповідно до мети їх ввезення в Україну.

2. Заходи офіційного контролю у пунктах пропуску (пунктах контролю) через державний кордон України проводяться митними органами шляхом попереднього документального контролю.

Перелік документів і відомостей, що підлягають перевірці під час попереднього документального контролю, затверджується Кабінетом Міністрів України №960 від 21.10.18 [38] (таблиця 4.2)

Таблиця 4.2 - Перелік документів і відомостей, що підлягають перевірці під час попереднього документального контролю

Вид контролю	Документи і відомості, що підлягають перевірці під час попереднього документального контролю
1. Ветеринарно-санітарний контроль	міжнародний ветеринарний сертифікат в оригіналі, що видається країною-експортером
	наявність товарів у переліку кормових добавок, преміксів, готових кормів і ветеринарних препаратів
2. Фітосанітарний контроль	<p>фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни-експортера, що засвідчує фітосанітарний стан товару (на товари, крім дерев'яного пакувального матеріалу як супровідного матеріалу для товарів, насіння і садивного матеріалу)</p> <p>фітосанітарний сертифікат в оригіналі, який видається державним органом з карантину і захисту рослин країни-експортера, що засвідчує фітосанітарний стан товару, та сертифікат країни-експортера, що засвідчує якість насіння та/або садивного матеріалу, або сертифікат ОЕСР і сертифікат ISTA для насіння і садивного матеріалу за умови належності його до сорту, занесеного до Реєстру сортів рослин України та/або Переліку сортів рослин ОЕСР, тих сільськогосподарських рослин, до схем сортової сертифікації яких приєдналася Україна</p>
3. Контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин	<p>міжнародний сертифікат в оригіналі (для товарів, зазначених у Переліку продуктів, які підлягають державному контролю на призначених прикордонних інспекційних постах)</p> <p>транспортні (перевізні) документи</p>

Попередній документальний контроль розпочинається після пред'явлення митному органу товарів, транспортних засобів комерційного призначення і документів на такі товари в пункті пропуску (пункті контролю) через державний кордон України.

3. Ліцензування зовнішньоекономічних операцій визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання дозволу на здійснення суб'єктом ЗЕД експорту (імпорту) товарів.

Ліцензування експорту (імпорту) товарів здійснюється у формі автоматичного або неавтоматичного ліцензування.

Автоматичне ліцензування визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання суб'єкту ЗЕД дозволу на здійснення протягом визначеного періоду експорту (імпорту) товарів, щодо яких не встановлюються квоти (кількісні або інші обмеження). Автоматичне ліцензування експорту (імпорту) як адміністративна процедура з оформлення та видачі ліцензії не справляє обмежувального впливу на товари, експорт (імпорт) яких підлягає ліцензуванню.

Автоматичне ліцензування імпорту має бути скасовано в разі припинення обставин, що були підставою для його запровадження, а також у разі існування інших процедур, за допомогою яких можна розв'язати завдання, для вирішення яких запроваджується автоматичне ліцензування.

Неавтоматичне ліцензування визначається як комплекс адміністративних дій органу виконавчої влади з питань економічної політики з надання суб'єкту ЗЕД дозволу на здійснення протягом визначеного періоду експорту (імпорту) товарів, щодо яких встановлюються певні квоти (кількісні або інші обмеження). Неавтоматичне ліцензування експорту (імпорту) як адміністративна процедура з оформлення та видачі ліцензії використовується в разі встановлення квот (кількісних або інших обмежень) на експорт (імпорт) товарів.

Ліцензування експорту товарів запроваджується в Україні в разі:

- значного порушення рівноваги щодо певних товарів на внутрішньому ринку, що мають вагоме значення для життєдіяльності в Україні, особливо сільськогосподарської продукції, продуктів рибальства, продукції харчової промисловості та промислових товарів широкого вжитку першої необхідності або інших товарів. Таке ліцензування має тимчасовий характер і застосовується до моменту відновлення рівноваги щодо певних товарів на внутрішньому ринку;

- необхідності забезпечення захисту життя, здоров'я людини, тварин або рослин, навколишнього природного середовища, громадської моралі, її галузі вітчизняної промисловості. Такі заходи застосовуються виключно на недискримінаційній основі; національного багатства художнього, історичного чи археологічного значення або захисту прав інтелектуальної власності, а також відповідно до вимог державної безпеки;

- експорту золота та срібла, крім банківських металів;

- необхідності застосування заходів щодо захисту вітчизняного товаровиробника в разі обмеження експорту вітчизняних матеріалів, необхідних для забезпечення достатньою кількістю таких матеріалів вітчизняної переробної промисловості протягом періодів, коли внутрішня ціна на такі матеріали тримається на рівні, нижчому за світову ціну, за умови впровадження Кабінетом Міністрів України плану стабілізації та за умови, що такі обмеження не повинні призводити до зростання експорту товарів тако

- необхідності забезпечення захисту патентів, торгових марок та авторських прав;

- необхідності забезпечення виконання міжнародних договорів України. Ліцензування імпорту товарів запроваджується в Україні в разі:

- різкого погіршення стану платіжного балансу та зовнішніх платежів (якщо інші заходи є неефективними);

- різкого скорочення або мінімального розміру золотовалютних резервів;

- необхідності забезпечення захисту життя, здоров'я людини, тварин або рослин, навколишнього природного середовища, громадської моралі, національного багатства художнього, історичного чи археологічного значення або захисту прав інтелектуальної власності, а також відповідно до вимог державної безпеки;

- імпорту золота та срібла, крім банківських металів;

- необхідності застосування заходів щодо захисту вітчизняного товаровиробника у випадках зростання імпорту в Україну, що завдає значної шкоди або загрожує завданням значної шкоди національному товаровиробнику подібного або безпосередньо конкуруючого товару. Таке ліцензування має тимчасовий характер і застосовується на строк, який дає змогу не допустити завдання значної шкоди або компенсувати завдану значну шкоду національному товаровиробнику і дає йому можливість відновити його прибутковість;

- необхідності забезпечення захисту патентів, торгових марок та авторських прав;

- необхідності забезпечення виконання міжнародних договорів України. Рішення про застосування режиму ліцензування експорту (імпорту) товарів, у тому числі встановлення квот (кількісних або інших обмежень), приймається Кабінетом Міністрів України за поданням центрального органу виконавчої влади з питань економічної політики з визначенням переліку конкретних товарів, експорт (імпорт) яких підлягає ліцензуванню, періоду дії ліцензування та кількісних або інших обмежень щодо кожного товару.

Ліцензії видаються центральним органом виконавчої влади з питань економічної політики. Ліцензії видаються на підставі заявок суб'єктів ЗЕД, що подаються за формою, встановленою центральним органом виконавчої влади з питань економічної політики.

Для одержання ліцензії заявники звертаються, як правило, до одного органу виконавчої влади.

У разі запровадження режиму автоматичного ліцензування строк видачі ліцензії не повинен перевищувати 10 робочих днів від дати одержання заявки та інших необхідних документів, що відповідають установленим вимогам. Не може бути відмовлено у видачі ліцензії, якщо всі необхідні документи подані і відповідають встановленим вимогам.

У разі запровадження режиму неавтоматичного ліцензування:

- строк розгляду заявок не повинен перевищувати 30 днів від дати їх одержання, якщо заявки розглядаються в порядку їх надходження, та більше 60 днів від дати закінчення оголошеного строку приймання заявок, якщо всі вони розглядаються одночасно;
- ліцензія видається на підставі заявки в межах квоти із зазначенням строку дії ліцензії;
- якщо на момент подання заявки (у разі застосування процедури розгляду в порядку надходження) встановлені квоти (кількісні або інші обмеження) вичерпано, така заявка не розглядається. Про факт, що квоти (кількісні або інші обмеження) вичерпані, суб'єкт ЗЕД, який подав відповідну заявку, повідомляється письмово протягом семиробочих днів від дати її одержання;
- рішення про видачу ліцензії приймається з урахуванням даних щодо використання раніше одержаних ліцензій за умови дотримання суб'єктами ЗЕД вимог законодавства про захист економічної конкуренції. Митне оформлення товарів, експорт (імпорт) яких підлягає ліцензуванню, здійснюється тільки за наявності відповідної ліцензії. Згідно Постанови КМУ від 27.12.2022 р. № 1466 « Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2023 рік» [39] печиво пісочне не підлягає ліцензуванню. Згідно переліку товарів, печиво пісочне підлягає ліцензуванню тільки при імпорті з Республіки Північна Македонія в рамках тарифної квоти відповідно до положень Угоди про вільну торгівлю між Україною та Республікою Македонія від 18 січня 2001 року. В нашому

випадку – при експорті печива до Європейських країн, об'єкт ліцензуванню не підлягає.

Відповідно до Постанови КМУ «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)» від 24 жовтня 2018 р. № 960 [40] партія печива пісочного ТМ «Чік-Чік» при експорті до Польщі офіційним видам контролю не підлягає.

#### **4.3 Порядок взяття на облік особи, який під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються митним законодавством України**

Відповідно до наказу Міністерства Фінансів України Про затвердження Порядку обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи від 15.06.2015 №552 Державною митною службою України та митницями здійснюється централізований облік осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, а саме: взяття на централізований облік, присвоєння облікових номерів, внесення змін до облікових даних, зняття з обліку, оприлюднення відомостей про облік, встановлення форм заяв та документів з питань обліку.

Облік осіб ведеться автоматизовано у централізованому реєстрі у складі Єдиної автоматизованої інформаційної системи митних органів (ЄАІС), а також за результатами взаємодії з Єдиним банком даних про платників податків - юридичних осіб та Реєстром самозайнятих осіб. Процедури обліку осіб здійснюються:

- у підрозділах митниць, на які відповідно до затвердженої структури та функціональних повноважень покладено ведення такого обліку (далі - відповідні підрозділи митниць);

- у пунктах пропуску через державний кордон України посадовими особами митниць, на яких покладено здійснення окремих процедур обліку осіб (далі - уповноважена посадова особа в пункті пропуску);
- автоматично засобами інформаційно-телекомунікаційної системи митних органів.

Взяття на облік осіб здійснюється одноразово, до або при першому здійсненні такими особами операцій з товарами, контроль за якими відповідно до Митного Кодексу та інших актів законодавства України покладено на митні органи, шляхом:

- особистого звернення особи (посадової особи підприємства або його уповноваженої особи (представника), що діє на підставі договору або належно оформленого доручення, або агента з митного оформлення, що діє за письмовим договором між митним брокером та особою) до відповідного підрозділу митниці або уповноваженої посадової особи в пункті пропуску;
- направлення особою документів у паперовій формі поштовим зв'язком на адресу відповідного підрозділу митниці (на поштову адресу митниці);
- направлення особою електронних документів засобами електронного зв'язку до ЄАІС;
- внесення особою облікових даних на Єдиному державному інформаційному вебпорталі «Єдине вікно для міжнародної торгівлі» (далі - вебпортал «Єдине вікно»).

Для взяття на облік ТОВ «Кондитерська фабрика «Добробут», Дніпропетровська обл., м. Жовті Води, вул. Гагаріна, 24, 52210, Україна подається заява про взяття на облік осіб-резидентів, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи, за формою, наведеною у додатку 1 до курсової роботи. Заява у паперовій формі подається до відповідного підрозділу митниці, який здійснює її реєстрацію та окремий облік. Заява у формі електронного документа направляється засобами електронного зв'язку на визначену Держмитслужбою адресу із накладенням кваліфікованого

електронного підпису керівника юридичної особи або фізичної особи - підприємця. Заява у формі внесення відомостей на вебпорталі вноситься шляхом авторизації керівника юридичної особи або фізичної особи - підприємця в «Особистому кабінеті» вебпорталу «Єдине вікно», з підтвердженням внесених відомостей за допомогою кваліфікованого електронного підпису.

Згідно з даними, зазначеними у заяві, відповідний підрозділ митниці формує запит для отримання в електронній формі відомостей про особу з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань.

Перевірка кваліфікованого електронного підпису та відповідності даних, зазначених у заявах, що надійшли в електронній формі, здійснюються засобами програмного забезпечення ЄАІС автоматично.

Заява розглядається відповідним підрозділом митниці не пізніше наступного робочого дня після отримання відповіді на запит відомостей про особу. Заява повертається на доопрацювання при заповненні із порушенням вимог, у тому числі має помарки, виправлення і неможливо візуально отримати інформацію з неї; або якщо до заяви внесено невірні або недостовірні дані; або є невідповідність даних.

У разі відсутності підстав для повернення заяви на доопрацювання або відмови в обліку особи відповідний підрозділ митниці вносить до Реєстру дані про особу із заяви, а також дані, отримані з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, які підтверджуються посадовою особою відповідного підрозділу митниці. Дані про особу, яка надала заяву в електронній формі, вносяться до Реєстру автоматично засобами програмного забезпечення ЄАІС.

Особі присвоюється обліковий номер, який формується автоматично в Реєстрі засобами програмного забезпечення ЄАІС, після внесення всіх необхідних даних. Дата формування облікового номера є датою взяття на облік.

У разі звернення особи, яка раніше перебувала на обліку і була виключена з Реєстру з анулюванням облікового номера, повторний облік здійснюється у загальному порядку зі створенням нового запису в Реєстрі.

Обліковий номер, що присвоюється при взятті на облік особі (крім осіб-нерезидентів), формується за такою структурою:

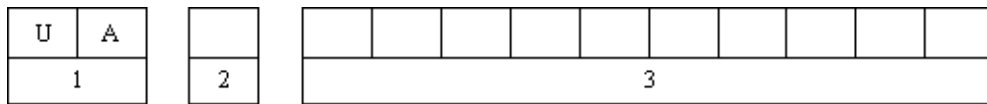


Рис. 4.3- Структура облікового номеру

У структурі облікового номера елемент 1 містить літерний код АЛЬФА-2 (ДСТУ ISO 3166-1:2009) України. У полі елемента 2 структури облікового номера зазначається:

- 1) цифра «0» - для фізичних осіб - підприємців, крім осіб, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків;
- 2) цифра «1» - для юридичних осіб;
- 3) цифра «2» - для уповноважених осіб договорів про спільну діяльність на території України без створення юридичної особи;
- 4) цифра «3» - для відокремлених підрозділів іноземних компаній, організацій, у тому числі постійних представництв нерезидентів;
- 5) цифра «4» - для фізичних осіб - підприємців, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку в паспорті про право здійснювати будь-які платежі за серією (за наявності) та номером паспорта;
- 6) цифра «5» - для іноземних дипломатичних представництв та консульських установ, представництв міжнародних організацій в Україні (далі - дипломатичні місії);
- 7) цифра «6» - для інвесторів (операторів) угод про розподіл продукції;

8) цифра «7» - для виконавців (нерезидентів) проєктів (програм) міжнародної технічної допомоги, які не перебувають на обліку в контролюючих органах як платники податків;

9) цифра «8» - для інших осіб.

4. У полі елемента 3 структури облікового номера зазначається:

1) реєстраційний номер облікової картки платника податків - фізичної особи, крім осіб, які через свої релігійні переконання відмовились від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків;

2) код згідно з Єдиним державним реєстром підприємств та організацій України (далі - ЄДРПОУ) для осіб, які включаються до такого реєстру (юридичні особи та відокремлені підрозділи юридичних осіб - резидентів та нерезидентів);

3) реєстраційний (обліковий) номер платника податків, який присвоюється контролюючим органом особам.

4) порядковий номер, що автоматично генерується засобами програмного забезпечення ЄАІС.

Зазначені у цього розділу відомості як набір даних підлягають щомісячному оприлюдненню у формі відкритих даних на офіційному вебпорталі Держмитслужби. Оприлюднена інформація є офіційним підтвердженням факту перебування або неперехування особи на централізованому обліку в Держмитслужбі, або зняття його з такого обліку на дату отримання відкритих даних з Реєстру або на дату формування набору даних, що підлягають оприлюдненню у формі відкритих даних, і не потребує окремого та/або додаткового засвідчення.

ТОВ «Кондитерська фабрика «Добробут» матиме код UA 100 42147561.

#### **4.4 Визначення країни походження та застосування преференційних заходів**

Країна походження товару визначається з метою оподаткування товарів, що переміщуються через митний кордон України, застосування до них заходів нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності, заборон або обмежень щодо переміщення через митний кордон України, а також забезпечення обліку цих товарів у статистиці зовнішньої торгівлі.

Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв, встановлених цим Кодексом. Під країною походження товару можуть розумітися група країн, митні союзи країн, регіон чи частина країни, якщо є необхідність їх виділення з метою визначення походження товару. Для цілей визначення країни походження товару не враховується походження енергії, машин та інструментів, що використовуються для його виробництва або переробки [36 ст. 36]

Положення застосовуються для визначення походження товарів, на які при ввезенні їх на митну територію України поширюється режим найбільшого сприяння (непреференційне походження), з метою застосування до таких товарів передбачених законом заходів тарифного та нетарифного регулювання зовнішньоекономічної діяльності.

Товарами, повністю виробленими у даній країні, вважаються:[36 ст.38]

- 1) корисні копалини, добуті з надр цієї країни, в її територіальних водах або на її морському дні;
- 2) продукція рослинного походження, вирощена або зібрана в цій країні;
- 3) живі тварини, що народилися та вирощені в цій країні;
- 4) продукція, одержана від живих тварин у цій країні;
- 5) продукція, одержана в результаті мисливського або рибальського промислу в цій країні;

б) продукція морського рибальського промислу та інша продукція морського промислу, одержана судном цієї країни або судном, що орендоване (зафрахтоване) цією країною;

7) продукція, одержана на борту переробного судна цієї країни виключно з продукції;

8) продукція, одержана з морського дна або з морських надр за межами територіальних вод цієї країни, за умови, що ця країна має виключне право на розробку цього морського дна або цих морських надр;

9) брухт та відходи, одержані в результаті виробничих або інших операцій з переробки в цій країні, а також вироби, що були у вжитку, зібрані в цій країні та придатні лише для переробки на сировину (утилізації);

10) електроенергія, вироблена в цій країні;

11) товари, вироблені в цій країні виключно з продукції.

У разі якщо у виробництві товару беруть участь дві або більше країн, країною походження товару вважається країна, в якій були здійснені останні операції з переробки, достатні для того, щоб товар отримав основні характерні риси повністю виготовленого товару, що відповідають критеріям достатньої переробки [36 ст.40].

Критеріями достатньої переробки є:

1) виконання виробничих або технологічних операцій, за результатами яких змінюється класифікаційний код товару згідно з УКТ ЗЕД на рівні будь- якого з перших чотирьох знаків;

2) зміна вартості товару в результаті його переробки, коли відсоткова частка вартості використаних матеріалів або доданої вартості досягає фіксованої частки у вартості кінцевого товару (правило адвалорної частки);

3) виконання виробничих або технологічних операцій, які в результаті переробки товару не ведуть до зміни його класифікаційного коду згідно з УКТ ЗЕД або вартості згідно з правилом адвалорної частки, але з дотриманням певних умов вважаються достатніми для визнання товару походженням із тієї країни, де такі операції мали місце.

Якщо стосовно конкретного товару такі критерії достатньої переробки, як правило адвалорної частки та виконання виробничих і технологічних операцій, не встановлено, то застосовується правило, згідно з яким товар вважається підданим достатній переробці, якщо в результаті його переробки змінено класифікаційний код товару згідно з УКТ ЗЕД на рівні будь-якого з перших чотирьох знаків.

У разі застосування правила адвалорної частки вартість товару, одержаного в результаті переробки в цій країні, визначається на базі ціни франко-завод виробника товару. Вартість складових цього товару, що походять з інших країн, визначається за їх митною вартістю, а тих складових, походження яких не визначено, - за встановленою ціною першого їх продажу в цій країні.

Документами, що підтверджують країну походження товару, є сертифікат про походження товару, засвідчена декларація про походження товару, декларація про походження товару, сертифікат про регіональне найменування товару. Країна походження товару заявляється (декларується) митному органу шляхом зазначення назви країни походження товару та відомостей про документи, що підтверджують походження товару, у митній декларації.

Сертифікат про походження товару - це документ, який однозначно свідчить про країну походження товару і виданий компетентним органом даної країни або країни вивезення, якщо у країні вивезення сертифікат видається на підставі сертифіката, виданого компетентним органом у країні походження товару. У разі втрати сертифіката приймається його офіційно завіреним дублікат. Сертифікати походження товару представлені у табл. 4.3.

Таблиця 4.3 - Форми сертифікатів походження [37]

№	Назва сертифікату	Вид																														
1	Сертифікат походження форми «А» - документ, який видається на товари, які підпадають під преференційний режим при експорті на ринки країн-донорів в рамках Генеральної Системи Преференцій:	<table border="1"> <tr> <td colspan="2" data-bbox="805 389 1098 465">1. Goods consigned from (Exporter's business name, address, country)</td> <td colspan="4" data-bbox="1098 389 1402 465">Reference No <b>GENERALIZED SYSTEM OF PREFERENCES CERTIFICATE OF ORIGIN (Combined declaration and certificate) FORM A</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="805 465 1098 542">2. Goods consigned to (Consignee's name, address, country)</td> <td colspan="4" data-bbox="1098 465 1402 542">Issued in ..... (country) <small>See notes overleaf</small></td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="805 542 1098 667">3. Means of transport and route (as far as known)</td> <td colspan="3" data-bbox="1098 542 1402 667">4. For official use</td> </tr> <tr> <td data-bbox="805 667 842 1003">5. Item number</td> <td data-bbox="842 667 916 1003">6. Marks and numbers of packages</td> <td data-bbox="916 667 1171 1003">7. Number and kind of packages, description of goods</td> <td data-bbox="1171 667 1251 1003">8. Origin criterion (see Notes overleaf)</td> <td data-bbox="1251 667 1321 1003">9. Gross weight or other quantity</td> <td data-bbox="1321 667 1402 1003">10. Number and date of invoices</td> </tr> <tr> <td colspan="3" data-bbox="805 1003 1098 1234"> <b>11. Certification</b>  It is hereby certified, on the basis of control carried out, that the declaration by the exporter is correct.   .....  Place and date, signature and stamp of certifying authority </td> <td colspan="3" data-bbox="1098 1003 1402 1234"> <b>12. Declaration by the exporter</b>  The undersigned hereby declares that the above details and statements are correct; that all the goods were produced in .....  (country)  and that they comply with the origin requirements specified for those goods in the Generalized System of Preferences for goods exported to .....  (importing country)  .....  Place and date, signature of authorized signatory </td> </tr> </table>	1. Goods consigned from (Exporter's business name, address, country)		Reference No <b>GENERALIZED SYSTEM OF PREFERENCES CERTIFICATE OF ORIGIN (Combined declaration and certificate) FORM A</b>				2. Goods consigned to (Consignee's name, address, country)		Issued in ..... (country) <small>See notes overleaf</small>				3. Means of transport and route (as far as known)			4. For official use			5. Item number	6. Marks and numbers of packages	7. Number and kind of packages, description of goods	8. Origin criterion (see Notes overleaf)	9. Gross weight or other quantity	10. Number and date of invoices	<b>11. Certification</b> It is hereby certified, on the basis of control carried out, that the declaration by the exporter is correct.  ..... Place and date, signature and stamp of certifying authority			<b>12. Declaration by the exporter</b> The undersigned hereby declares that the above details and statements are correct; that all the goods were produced in ..... (country) and that they comply with the origin requirements specified for those goods in the Generalized System of Preferences for goods exported to ..... (importing country) ..... Place and date, signature of authorized signatory		
1. Goods consigned from (Exporter's business name, address, country)		Reference No <b>GENERALIZED SYSTEM OF PREFERENCES CERTIFICATE OF ORIGIN (Combined declaration and certificate) FORM A</b>																														
2. Goods consigned to (Consignee's name, address, country)		Issued in ..... (country) <small>See notes overleaf</small>																														
3. Means of transport and route (as far as known)			4. For official use																													
5. Item number	6. Marks and numbers of packages	7. Number and kind of packages, description of goods	8. Origin criterion (see Notes overleaf)	9. Gross weight or other quantity	10. Number and date of invoices																											
<b>11. Certification</b> It is hereby certified, on the basis of control carried out, that the declaration by the exporter is correct.  ..... Place and date, signature and stamp of certifying authority			<b>12. Declaration by the exporter</b> The undersigned hereby declares that the above details and statements are correct; that all the goods were produced in ..... (country) and that they comply with the origin requirements specified for those goods in the Generalized System of Preferences for goods exported to ..... (importing country) ..... Place and date, signature of authorized signatory																													

2 Сертифікат походження форми «EUR.1» - документ, який видається на товари, яким надано преференції в ЄС:

**MOVEMENT CERTIFICATE**

1. Exporter (name, full address, country)		<b>EUR. 1 No A 000.000</b>	
<small>See notes overleaf before completing this form</small>			
3. Consignee (name, full address, country) (optional)		2. Certificate used in preferential trade between _____ and _____ <small>(insert appropriate countries, group of countries or territories)</small>	
6. Transport details (optional)		4. Country, group of countries or territory in which the products are considered as originating	5. Country, group of countries or territory of destination
7. Remarks		10. Invoices (optional)	
8. Item number, marks and numbers, number and kind of package (*), description of goods (*)		9. Gross mass (kg) or other measure (litres, m <sup>3</sup> , etc.)	10. Invoices (optional)
11. CUSTOMS OR COMPETENT GOVERNMENTAL AUTHORITY ENDORSEMENT Declaration certified: Export document (*) Form _____ No _____ Customs or competent governmental office _____ Issuing country or territory _____ Place and date _____ <small>(signature)</small>		12. DECLARATION BY THE EXPORTER I, the undersigned, declare that the goods described above meet the conditions required for the issue of this certificate. Place and date _____ <small>(signature)</small>	

(\*) If goods are not packed, indicate number of articles or units 'in bulk' as appropriate.  
(\*) Indicates the tariff classification of the goods at a heading (4 digit code) level.  
(\*) Complete only when the regulations of the exporting country or territory require.

Сертифікат походження загальної форми документ, який видається на всі товари при експорті в країни, з якими не обумовлені правила визначення країни походження товарів; а також у разі, коли товар не має преференційного доступу на ринок країни імпорту та у випадках відсутності або тимчасового припинення пільг на товари:

1. Exporter (name, full address, country) <small>Exporteur (nom, adresse complète, pays)</small>	<b>ORIGINAL</b>	2. No
5. Consignee (name, full address, country) <small>Destataire (nom, adresse complète, pays)</small>	3. Date of issue <small>Année de délivrance</small>	4. Category number <small>Numéro de catégorie</small>
<b>CERTIFICATE OF ORIGIN (Textile products)</b> <b>CERTIFICAT D'ORIGINE (Produits textiles)</b>		
6. Place and date of shipment - Means of transport <small>Lieu et date d'embarquement - Moyen de transport</small>	8. Country of origin <small>Pays d'origine</small>	7. Country of destination <small>Pays de destination</small>
9. Supplementary details <small>Détails supplémentaires</small>		
10. Marks and numbers - Number and kind of packages - DESCRIPTION OF GOODS <small>Marques et numéros - Nombre et nature des colis - DESCRIPTION DES MARCHANDISES</small>	11. Quantity (1) <small>Quantité (1)</small>	12. FOB Value (2) <small>Valeur FOB (2)</small>
13. DECLARATION BY THE COMPETENT AUTHORITY - VISA DE L'AUTORITÉ COMPÉTENTE I, the undersigned, certify that goods described above originated in the country shown in box No 8, or accordance with the provisions in force in the European Community. <small>Je soussigné certifie que les marchandises décrites ci-dessus sont originaires du pays figurant dans le case No 8, conformément aux dispositions en vigueur dans la Communauté Européenne.</small>		
14. Competent authority (name, full address, country) <small>Autorité compétente (nom, adresse complète, pays)</small>	N° - A - _____ - 00 - 14  <small>(signature) (Stamp - Cachet)</small>	

Сертифікат походження форми У- 1 - – документ, який видається на товари, що переміщуються в межах митної території України у разі потреби підтвердження українського походження товарів, які знаходяться в обігу в межах митної території України.

При експорті печива пісочного ТМ «Чік-Чік» з України до Польщі, митні служби України підтвердження не вимагають, сертифікат форми EUR.1 буде представлено в митниці призначення (Польща). На основі сертифікату походження на печиво пісочне можуть застосувати преференційний торговельний режим в митниці призначення.

#### **4.5 Технологічна схема митних формальностей щодо переміщення печива через митний кордон України**

Згідно Постанови КМУ від 21 травня 2012р. № 415 [8] визначається типова технологічна схема пропуску через державний кордон осіб, автомобільних, водних, залізничних та повітряних транспортних засобів перевізників і товарів, що переміщуються ними

За Типовою технологічною схемою здійснюється відповідно до Митного кодексу України, Законів України “Про прикордонний контроль”, “Про державний кордон України” та “Про Державну прикордонну службу України” пропуск через державний кордон осіб, автомобільних, водних, залізничних та повітряних транспортних засобів перевізників і товарів, у тому числі вантажів, що переміщуються ними через державний кордон, визначається послідовність здійснення прикордонного і митного контролю, а також інших видів контролю під час пропуску через державний кордон.

Між суб’єктами зовнішньоекономічної діяльності ТОВ «Кондитерська фабрика «Добробут», Дніпропетровська обл., м. Жовті Води, вул. Гагаріна, 24, 52210, Україна та торговельною мережею Komputronik Marii Skłodowskiej-Curie 2/1, 15-097 Białystok, Польщата було складено угоду № 000/25 від 11.10.2023 р. предметом якої є печиво пісочне ТМ «Чік Чік» в кількості 100

ящиків по 60 од. ціна за 1. Одиницю – 0,6євро. Випуск товару в режимі «експорт» буде здійснено у зоні діяльності Львівської митниці через пункт пропуску «Краківець-Корчова» Відділ митного оформлення № 1 митний пост «Яворів» (UA 209030).

Відповідно до Постанови № 960 від 24 жовтня 2018 року «Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту)» до печива пісочного ТМ «Чік-Чік за кодом 1905313000 не застосовуються попередній документальний контроль. У зв'язку з переміщенням товару з Дніпровської митниці (UA110010) до пункту пропуску «Краківець-Корчова», що знаходиться у зоні діяльності Львівської митниці, необхідним є контроль над переміщенням товару у митному режимі транзит, що регламентовано Постановою КМУ № 1066 від 9 жовтня 2012 року «Про затвердження порядку виконання митних формальностей при здійсненні транзитних переміщень» [40]

Під час переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України перевізник подає в пункті пропуску посадовій особі Львівської митниці товаросупровідні документи. Переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України здійснюється після перевірки посадовою особою митниці наявності електронної копії ЕПД в ЄАІС. Перевірка здійснюється шляхом запиту до ЄАІС за номером ЕПД та встановлення відповідності інформації, що міститься у поданих товаросупровідних (товаротранспортних) документах, заявленим в електронній копії ЕПД.

Після перевірки наявної електронної копії ЕПД в ЄАІС посадова особа заносить до ЄАІС відомості про:

- реєстраційні документи транспортного засобу – автомобіль DAFXF, реєстраційний номер ВН-7854-КК.

- перевізник - ТОВ «Європейська логістика», водій в особі Дмитренко Івана Івановича, серія паспорту ВН 120009;

- 100 картонних ящиків по 60 од. в полімерній тарі;

- реквізити товаротransпортного документа та рахунку-фактури (інвойсу), в якому вказується вартість товару на переміщувани товари;
- ідентифікаційні ознаки митного забезпечення, пристроїв інших засобів ідентифікації, які застосовані митним органом відправлення;
- номер штампа "Під митним контролем" посадової особи Львівської митниці, що здійснила митний контроль цього товару, транспортного засобу комерційного призначення.

Невідкладно після виконання процедур митного контролю та перевірки внесених даних, посадова особа митниці:

- вносить до ЄАІС інформацію про пропуск (дату та час перетину кордону);
- на основі занесених відомостей, використовуючи можливості програмно інформаційних комплексів ЄАІС, роздруковує три примірники ЕПД.

Завершення митних формальностей здійснюється шляхом проставлення відбитка штампа ПМК на всіх примірниках поданих товаросупровідних (товаротransпортних) документів та всіх примірниках витягів з ЕПД.

Відповідно до МКУ строк транзитних переміщень автомобільним транспортом становить 10 діб.

Митне оформлення партії печива пісочного здійснюється за принципом «Єдиного вікна», регламентованого Постановою КМУ № 971 від 21 жовтня 2020 року[41] «Про затвердження Порядку взаємодії між декларантами, їх представниками, іншими заінтересованими особами та митними органами, іншими державними органами, установами та організаціями, уповноваженими на здійснення дозвільних або контрольних функцій щодо переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, з використанням механізму “єдиного вікна” та визнання такими, що втратили чинність, деяких постанов Кабінету Міністрів України».

Для експорту партії печива пісочного ТМ «Чік Чік» декларант

подає до «Єдиного вікна» згідно з обраним митним режимом заповнену ЕПД та скановані копії наступних документів:

1. Попередня митна декларація (ПМД);
2. Митна декларація;
2. Контракт ЗЕД;
3. Інвойс;
4. Товаро-транспортна накладна (СМР);

5. Повідомлення про взяття на облік особи-резидента, яка під час провадження своєї діяльності є учасником відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи.

Здійснення митного оформлення товарів за ЕМД інформація про необхідність подання сканованих копій документів, зазначених в графі 44 ЕМД, надсилається декларанту електронним повідомленням, засвідченим кваліфікованим електронним підписом посадової особи митного органу, на вимогу якої здійснюється витребування відповідних документів, у тому числі посадової особи підрозділу митних компетенцій.

Для підтвердження отримання електронного повідомлення програмним забезпеченням робочого місця декларанта в автоматизованому режимі направляється до митного органу відповідне електронне повідомлення із зазначенням дати й часу отримання електронного повідомлення. Введення до автоматизованої системи митного оформлення ЕМД та ЕДМВ здійснюється декларантом за допомогою інформаційного терміналу. Технологічна схема митних формальностей щодо переміщення печива пісочного наведено на рис.

4.4

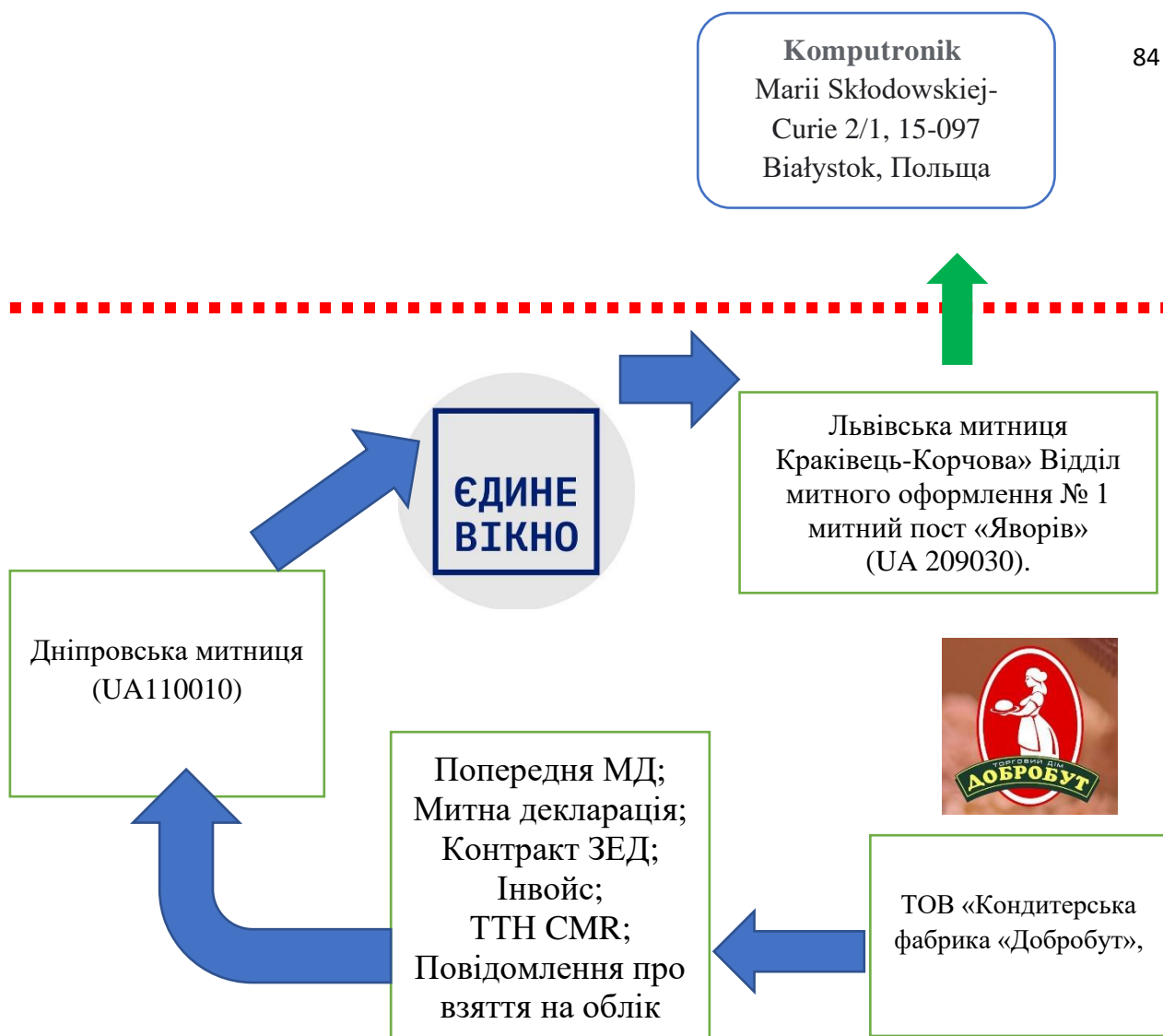


Рис. 4.4 – Технологічна схема митних формальностей щодо експорту печива пісочного

Митні формальності вважаються завершеними після прийняття рішення про випуск товару за митну територію України.

#### 4.6 Тарифне регулювання при експорті печива пісочного, нарахування митних платежів

Визначення митної вартості товарів, які вивозяться за межі України відповідно до митного режиму експорту, здійснюється за основним методом: за ціною договору (контракту) щодо товарів.

Розділу XXI "Прикінцеві та перехідні положення" Митного кодексу України щодо встановлення тимчасових особливостей визначення, що вивозяться за межі митної території України» № 8274 від 09.12.2022 р.,

передбачає, що тимчасово, на період дії воєнного стану та протягом одного року з дня його припинення чи скасування встановлені тимчасові особливості визначення митної вартості товарів, які вивозяться за межі митної території України з поміщенням у митний режим експорту та які є об'єктами торгівлі міжнародних товарних бірж (біржовими товарами), з метою усунення схем мінімізації податків.

Митною вартістю товарів, які вивозяться за межі митної території України з поміщенням у митний режим експорту та на які законами встановлене вивізне мито, що нараховується за адвалорними ставками, буде ціна товару, зазначена у рахунку-фактурі чи рахунку-проформі, але не нижче за ціну товару, визначену на підставі щомісячного моніторингу цін на міжнародних товарних біржах в порядку, встановленому Кабміном.

Між суб'єктами зовнішньоекономічної діяльності ТОВ «Кондитерська фабрика «Добробут», Дніпропетровська обл., м. Жовті Води, вул. Гагаріна, 24, 52210, Україна та торговельною мережею Komputronik Marii Skłodowskiej-Curie 2/1, 15-097 Białystok, Польщата було складено угоду № 000/25 від 11.10.2023 р. предметом якої є печиво пісочне ТМ «Чік Чік» в кількості 100 ящиків по 60 од. ціна за 1. Одиницю – 0,6євро. Випуск товару в режимі «експорт» буде здійснено у зоні діяльності Львівської митниці через пункт пропуску «Краківець-Корчова» Відділ митного оформлення № 1 митний пост «Яворів» (UA 209030).

$$MB = B_k = 100 * 60 * 0,60 = 3600 \text{ євро.}$$

Таким чином, митна вартість дорівнює вартості контракту і складає 3600 євро.

Згідно Митного та Податкового Кодексу України, товари, які вивозяться за межі митної території України в режимі експорт, оподатковуються за нульовою ставкою. Також між Україною та країнами ЄС згідно Міждержавної угоди від 27.06.2014 «Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони» в митниці призначення (Польща)

буде застосовано преференційний режим та пільги при оподаткуванні, але тільки за наявності сертифіката форми EUR-1, який застосовується при здійсненні торгівлі з країнами ЄС та ЄАВТ.

#### **ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 4**

1. Печиво пісочне ТМ «Чік-Чік» згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності має код 1905313000, що впливає на заходи тарифного та нетарифного регулювання.
2. При експорті партії печива ТМ «Чік Чік до Польщі, товар ліцензуванню не підлягає, також офіційні види контролю не здійснюються.
3. Складено технологічну схему митних формальностей щодо експорту печива пісочного.
4. Митна вартість партії печива пісочного дорівнює вартості контракту та складає 3600 євро. Згідного чинного законодавства при експорті печива, вивізне мито встановлює 0%.

## РОЗДІЛ 5. ОХОРОНИ ПРАЦІ

### **5.1 Система ідентифікацій небезпечних та шкідливих виробничих факторів, які мають найбільший вплив на працюючих на підприємстві**

Небезпека – це негативна властивість матерії, яка проявляється у здатності її завдавати шкоди певним елементам Всесвіту, потенційне джерело шкоди. Якщо мова йде про небезпеку для людини, то це явища, процеси, об'єкти, властивості, здатні за певних умов завдавати шкоди здоров'ю чи життю людини або системам, що забезпечують життєдіяльність людей. Небезпеки як матерія існують у часі і просторі, характеризуються факторами, що визначають властивості (величину або природу) впливів і викликають наслідки.

Сукупність категорій простір, час, властивості і наслідки є необхідним і достатнім для повного опису поняття "небезпека". Найбільш поширеними і володіють досить високими концентраціями або енергетичними рівнями в техносфері є шкідливі та небезпечні виробничі фактори, які за природою походження поділяються на фізичні, хімічні, біологічні та психофізіологічні.

Шкідливим виробничим фактором називається такий фактор, вплив якого на працюючого за певних умов (інтенсивність, тривалість та ін) може викликати професійне захворювання, тимчасове або стійке зниження працездатності, підвищити частоту соматичних і інфекційних захворювань, призвести до порушення здоров'я нащадків. Небезпечним виробничим фактором називається такий фактор середовища і трудового процесу, що може бути причиною гострого захворювання, раптового різкого погіршення здоров'я або смерті. Між небезпечним і шкідливим виробничими факторами спостерігається певний взаємозв'язок.

У багатьох випадках наявність шкідливих факторів сприяє появі травмонезбезпечних факторів. Фізичні шкідливі і небезпечні виробничі фактори:

- рухомі машини і механізми, рухомі частини виробничого обладнання, що руйнуються конструкції;

- підвищені або знижені температура, вологість, швидкість руху повітря, теплове випромінювання;
- неіонізуючі електромагнітні поля і випромінювання (електричні і магнітні поля промислової частоти, електростатичні поля, постійні магнітні поля, геомагнітне поле, електромагнітні випромінювання радіочастотного та оптичного діапазону довжин хвиль);
- іонізуюче випромінювання;
- підвищені рівні шуму, ультразвуку, інфразвуку;
- підвищений рівень вібрації;
- підвищена запиленість і загазованість повітря в робочій зоні;
- відсутність або недостатність природного освітлення і недостатня освітленість; • підвищена яскравість світла та пульсації світлового потоку;
- несприятливий аероіонний склад повітря;
- гострі кромки, задирки і шорсткість на поверхні обладнання і інструментів.

Хімічні шкідливі виробничі фактори. За характером впливу на організм людини ці фактори поділяються:

- на загальнотокстичні речовини, що викликають отруєння всього організму (оксид вуглецю, свинець, ртуть, бензол, миш'як, ціаністі сполуки та ін);
- подразнюючі речовини викликають подразнення дихальних шляхів, слизових оболонок, шкірного покриву (хлор, аміак, сірчистий газ, фтористий водень, оксиди азоту, озон і ін);
- сенсibiliзуючі, що діють як алергени (формальдегід, різноманітні розчинники та лаки на основі нітро - та нитрозосоединений та ін);
- канцерогенні, що викликають ракові захворювання (нікель і його сполуки, оксиди хрому, азбест, бензапірен та ін);
- мутагенні, що призводять до зміни спадкової інформації (свинець, марганець, радіоактивні речовини та ін);

- що впливають на репродуктивну (дітородну) функцію (ртуть, свинець, стирол, аміак та ін).

До хімічних факторів відносяться деякі речовини біологічної природи (антибіотики, вітаміни, гормони, ферменти, білкові препарати), одержувані хімічним синтезом або для контролю яких використовуються методи хімічного аналізу.

Біологічні шкідливі виробничі фактори. Вони включають такі біологічні об'єкти: патогенні мікроорганізми (бактерії, віруси, рикетсії, спірохети, гриби) і продукти їх життєдіяльності; живі клітини і спори, що містяться в препаратах, мікроорганізми-продуценти. [22]

Психофізіологічні шкідливі виробничі фактори. За характером дії виділяють фізичні і нервово-психічні перевантаження. Фізичні перевантаження підрозділяються на статичні і динамічні, а нервово-психічні включають: розумове перенапруження, перенапруження аналізаторів, емоційна перенапруга, психофізіологічну несумісність, стреси, робочу позу, соціальний клімат, сонливість, монотонність праці, гіподинамію, алкоголь, тютюн, наркотики та ін.

#### **4.2 Виділення та нормування чинників, які впливають на комфортні та безпечні умови праці**

Умови праці — це умови, які складаються в процесі праці людини — головної продуктивної сили суспільства. Вони поділяються на соціально-економічні, які розглядаються у широкому розумінні і характеризують відношення до них суспільства, а також виробничі, або умови праці безпосередньо на робочих місцях, тобто у вузькому розумінні. На формування умов праці впливає багато факторів, основними з яких є соціально-економічні, техніко-організаційні та природні. Соціально-економічні фактори визначають характер умов праці. Серед них виділяються підгрупи:

- нормативно-правові (законодавство про працю, стандарти, санітарні та інші норми і правила, а також форми адміністративного й громадського контролю за їх виконанням);

- економічні (матеріальне та економічне стимулювання; моральне заохочення, система пільг і компенсацій за несприятливі умови праці);
- соціально-психологічні (психологічний клімат у колективі, умови оглядів, конкурсів; проведення «днів охорони праці»);
- суспільно-політичні (форми руху працюючих за створення сприятливих умов праці, винахідництво і раціоналізація).

Техніко-організаційні фактори впливають на формування умов праці на робочих місцях, ділянках, у цехах. Серед них виділяються такі підгрупи:

- предмети праці та продукти праці;
- технологічні процеси;
- засоби праці;
- організаційні форми виробництва, праці та управління.

Система факторів, що впливають на формування умов праці, спричиняє свій опосередкований вплив на людину через сукупність елементів, які безпосередньо визначають умови праці на робочих місцях. Виділяють наступні елементи умов праці, які безпосередньо визначають умови праці на робочих місцях:

- санітарно-гігієнічні, які характеризують виробниче середовище товарознавця під впливом предметів та засобів праці, а також технологічних процесів (промисловий шум, вібрація, токсичні речовини, промисловий пил, температура повітря й ін.). Всі вони кількісно оцінюються за допомогою методів санітарно-гігієнічних досліджень і нормуються шляхом установаження стандартів, санітарних норм і вимог;

- психофізіологічні елементи, зумовлені змістом праці та її організацією (фізичне навантаження, пов'язане з динамічною і статистичною роботою; нервово-психічне навантаження у вигляді напруги зору — точність роботи; нервово-емоційна напруга та інтелектуальне навантаження — обсяг 67 інформації, що переробляється, число виробничо важливих об'єктів

одночасного спостереження; монотонність трудового процесу — темп праці; різноманітність тощо).

Елементи цієї групи, за винятком фізичних зусиль і монотонності, не мають затверджених нормативів;

- естетичні, які сприяють формуванню позитивних емоцій у товарознавця (художньо-конструкторські якості робочого місця, інструмента, робочого одягу, допоміжних засобів, архітектурно-художнього оформлення інтер'єра, функціональна музика тощо). Кількісних оцінок елементи цієї групи не мають. Визначення естетичного рівня умов праці здійснюється за допомогою методів експертної оцінки;

- соціально-психологічні елементи, які характеризують взаємовідносини у трудовому колективі (соціальний клімат). Вони поки що не мають одиниць виміру, норм і стандартів. Але соціологічні дослідження у формі усного опитування, анкетування створюють об'єктивну основу для їх виміру й оцінки;

- технічні елементи (рівень механізації праці).

Умови праці на виробництві диференціюються залежно від фактично визначених рівнів факторів виробничого середовища порівняно із санітарними нормами, правилами, гігієнічними нормативами, а також з урахуванням можливого шкідливого впливу їх на стан здоров'я працюючих.

Згідно з гігієнічною класифікацією праці умови праці поділяються на чотири класи:

I клас - оптимальні умови - такі умови, в яких не лише зберігається здоров'я працюючих, а й створюються передумови для підтримання високого рівня працездатності. Оптимальні нормативи виробничих факторів установлені для мікроклімату і факторів трудового процесу. Для інших факторів за оптимальні умови приймаються такі умови праці, в яких несприятливі фактори виробничого середовища не перевищують рівнів, прийнятих за безпечні для населення.

II клас - допустимі умови - характеризуються такими рівнями факторів виробничого і трудового процесу, які не перевищують установлених гігієнічних нормативів, а можливі зміни функціонального стану організму відновлюються за час регламентованого відпочинку або до початку наступної зміни й не чинять несприятливого впливу на стан здоров'я працюючих та їх потомство в найближчому і віддаленому періодах.

III клас - шкідливі умови - характеризуються такими рівнями шкідливих виробничих факторів, які перевищують гігієнічні нормативи і здатні чинити несприятливий вплив на організм працюючого та(або) його потомство.

Шкідливі умови за показниками перевищення гігієнічних нормативів та вираженості можливих змін в організмі працюючих поділяються на чотири ступеня:

1-й ступінь - умови праці характеризуються такими рівнями шкідливих факторів виробничого середовища і трудового процесу, що, як правило, викликають функціональні зміни, які виходять за межі фізіологічних коливань (останні відновлюються при тривалішій, ніж початок наступної зміни перерві контакту зі шкідливими факторами) та збільшують ризик погіршення здоров'я;

2-й ступінь - умови праці характеризуються такими рівнями шкідливих факторів виробничого середовища і трудового процесу, які здатні викликати стійкі функціональні порушення, призводять переважно до зростання виробничо зумовленої захворюваності, виникнення окремих ознак або легких форм патології (як правило, без втрати професійної працездатності);

3-й ступінь - умови праці характеризуються такими рівнями шкідливих факторів виробничого середовища і трудового процесу, що призводять, крім зростання виробничо зумовленої захворюваності, до розвитку професійних захворювань, як правило, легкого та середнього ступенів важкості (із втратою працездатності в період трудової діяльності);

4-й ступінь - умови праці характеризуються такими рівнями шкідливих факторів виробничого середовища і трудового процесу, які здатні призводити

до значного зростання хронічної патології та рівнів захворюваності з тимчасовою втратою працездатності, а також до розвитку важких форм професійних захворювань із втратою загальної працездатності.

IV клас - небезпечні (екстремальні) умови - характеризуються такими рівнями шкідливих факторів виробничого середовища і трудового процесу, вплив яких протягом робочої зміни (або її частин) створює загрозу для життя, високий ризик виникнення важких форм гострих професійних уражень. [23]

#### **4.3 Загальні вимоги до вимоги безпеки для робочого місця**

Організація робочого місця - це система заходів щодо його оснащення засобами і предметами праці і розміщенню їх у визначеному порядку. Організація обслуговування робочого місця означає його забезпечення засобами, предметами праці і послугами, необхідними для здійснення трудового процесу.

Основна мета організації робочого місця є досягнення високоякісного й економічно ефективного виконання виробничого завдання у встановлений термін на основі повного використання устаткування, робочого часу, застосування передових методів праці з найменшими фізичними зусиллями, створення безпечних і сприятливих умов ведення робіт.

Залежно від специфіки виробництва на організацію робочих місць впливають і інші фактори: співвідношення елементів розумової і фізичної роботи, ступінь її відповідальності. При проектуванні робочих місць повинні бути також враховані освітленість, температура, вологість, тиск, шум, вібрація, пиловиділення і інші санітарно-гігієнічні вимоги до організації робочих місць.

Необхідними вимогами є:

- характеристика робочого місця;
- загальні вимоги до організації робочого місця;
- оснащення робочого місця;
- просторова організація робочого місця та порядок розміщення організаційної оснастки, інструментів, матеріалів;

- опис організації праці на робочому місці та рекомендовані передові прийоми і методи праці;
- організація обслуговування робочого місця, способи і засоби зв'язку зі службами обслуговування й управління;
- умови праці на робочому місці;
- вимоги безпеки і охорони праці;
- нормування праці, застосовувані форми і системи оплати праці;
- документація на робочому місці;
- економічна ефективність від впровадження типового проекту.

Розташування засобів і предметів праці визначає трудові рухи, їх кількісні та якісні характеристики, площа робочого місця. Удосконалення планування робочого місця має бути спрямоване на усунення зайвих і нерациональних трудових рухів, максимальне скорочення переміщення робочого і матеріальних елементів трудового процесу, а отже, на підвищення ефективності праці та зниження стомлюваності робітника.

Методологічна основа науково обґрунтованої планування робочого місця - її відповідність ергономічним вимогам. Це досягається за рахунок раціонального формування робочих зон і правильного розміщення матеріальних елементів виробництва у відповідності з антропометричними і психофізіологічними даними людини на основі забезпечення робочого необхідного оперативного простору, що дозволяє вільно здійснювати трудові функції.

Раціональне планування робочого місця передбачає чіткий порядок і сталість розміщення інструментів і пристосувань, документації, деталей як у процесі роботи, так і при їх зберіганні і забезпечувати зручну робочу позу, виконання трудових процесів з максимальною економією рухів робітника, а також повну безпеку праці.

Важливою вимогою є правильне використання відведеної для робочого місця виробничої площі. На робочому місці фіксуються оперативне і допоміжне робочі простору. В оперативному просторі розміщується необхідне

обладнання, у допоміжному - рідше використовувані засоби і предмети праці. Оперативний простір може підрозділятися на робочі зони різної значимості. Робоча зона - це ділянка тривимірного простору, обмежений межами досяжності рук в горизонтальному і вертикальному напрямках.

#### **4.4 Пожежна безпека на підприємстві**

З метою забезпечення пожежної безпеки в 1993 р. прийнято Закон України “Про пожежну безпеку”, а в 1995 р. “Правила пожежної безпеки в Україні”. Положення цих документів є обов'язковими для виконання усіма центральними і місцевими органами державної виконавчої влади, підприємствами, установами, організаціями (незалежно від виду їх діяльності та форм власності), посадовими особами та громадянами.

Власники підприємств зобов'язані:

- розробляти комплексні заходи щодо забезпечення пожежної безпеки;
- розробляти і затверджувати положення, інструкції, інші нормативні акти, що діють в межах підприємств;
- забезпечувати додержання проти пожежних вимог стандартів, норм, правил, а також виконання вимог приписів і постанов органів Держпожнагляду;
- організувати навчання товразновців правилам пожежної безпеки;
- утримувати в справному стані засоби протипожежного захисту і зв'язку та не використовувати їх не за призначенням;
- створювати, у разі потреби, підрозділи пожежної охорони;
- здійснювати заходи щодо впровадження автоматичних засобів виявлення та гасіння пожеж;
- подавати, на вимогу Держпожоохорони, відомості про стан пожежної безпеки об'єктів, несправність пожежної техніки;
- проводити службове розслідування випадків пожежі.

На кожному підприємстві наказом повинен бути встановлений протипожежний режим, у тому числі визначення: можливість (місце) паління, застосування відкритого вогню;

- порядок проведення тимчасових пожежонебезпечних робіт (у тому числі зварювальних);
- правила проїзду та стоянки транспортних засобів; – місця зберігання та допустима кількість сировини;
- порядок прибирання горючого пилю й відходів зберігання промасленого спецодягу та шмаття, очищення повітроводів;
- порядок огляду і зачинення приміщень після закінчення роботи;
- порядок проходження посадовими особами навчання;
- дії працівників у разі виявлення пожежі;
- порядок оповіщення людей про пожежу;
- порядок збирання членів ДПД та відповідальних посадових осіб у разі виникнення пожежі, виклику вночі, у вихідні та святкові дні.

Товарознавці на підприємства зобов'язані:

- не уникати вивчення заходів пожежної безпеки та проходити протипожежні інструктажі;
- дотримуватися встановленого протипожежного режиму на підприємстві;
- у разі виникнення (виявлення) пожежі;
- негайно повідомити про це телефоном пожежну охорону;
- вжити заходи до евакуації людей, гасіння пожежі;
- повідомити про пожежу керівника чи компетентну посадову особу;
- у разі необхідності викликати аварійно-рятувальну службу.

Кожен товарознавець повинен пройти протипожежний інструктаж, ці інструктажі поділяють на:

- вступний;
- первинний;
- повторний;
- позаплановий;
- цільовий.

Усі товарознавці під час прийняття на роботу і щорічно за місцем роботи проходять інструктажі з питань пожежної безпеки.

#### **ВИСНОВКИ ДО РОЗДІЛУ 4**

Для усунення всіх негативних фактів на підприємстві, треба проводити профілактичні роботи в приміщенні та її зоні. Повинні бути нормальні умови для праці товарознавця. Та усунення негативних факторів які впливають під час праці товарознавця. Приміщення та кабінети повинні бути чистими.

Потрібно проводити санітарно-гігієнічні заходи та своєчасне вбирання у кабінеті товарознавця на території підприємства. На території підприємства повинні бути створенні умови відпочинку для товарознавця, що до уникнення фізичних та нервово-психічних перевантажень. Під час роботи товарознавця, повинні бути вся необхідна офісна мебіль для комфортної праці.

Місце товарознавця повинна розташована біля вікон. Також повинна бути аптечка першої допомоги та вогнегасник автоматичного або ручного типу. Для усунення пожежи в кабінеті товарознавця, повинна розташована протипожежна сигналізація та план евакуації. На плані евакуації повинні бути позначки як добиратися до запасного виходу принагідно пожежі, запасні ключі повинні бути на вахті або у людини цим керуючим.

## ВИСНОВКИ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ

Дослідивши асортимент пісочного печива можна зробити висновок, що асортимент печива в обраних торговельних мережах «Ашан», «Копійка», «АТБ» м. Одеси не налічує багато найменувань, де присутні печива лише вітчизняного виробництва. Найбільше найменувань пісочного печива було знайдено в мережі «Ашан», найменше – «АТБ».

Після перевірки стану пакування, можна зробити висновки, що всі зразки відповідають вимогам ГОСТ 33781-2016 «Упаковка потребительская из картона, бумаги и комбинированных материалов. Общие технические условия». Тара перших двох зразків представлена картонними коробками. При візуальному огляді картонних коробок не було виявлено жодних відхилень від норми чи видимих дефектів. Упаковка зразку №3 була виготовлена із поліетиленової обгортки, яка також дефектів не мала.

Результати маркування досліджуваних зразків пісочного печива показали, що інформація на етикетці консервів українського виробника не повністю відповідає вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». У всіх трьох зразків відсутня інформація про країну походження або місце походження продукту та інструкцію з використання.

Проаналізувавши дослідні зразки пісочного печива за фізико-хімічними і органолептичними показниками можна зробити висновок, всі зразки відповідають вимогам нормативного документу.

Зразок №1 і 2 мали запах картону, оскільки печиво було упаковано в картонну тару. Жоден із зразків не характеризувався негативними відтінками в ароматі та смаку. Усі зразки пісочного печива мали приємні властиві запахи і смак, зокрема, молочний, вершковий, солодкий.

Рекомендації.

1. Рекомендуємо виробникам зазначити інструкцію з використання пісочного печива (наприклад, чи можна печиво використовувати у приготуванні тортів тощо).

2. Рекомендуємо українським виробникам зазначити країну походження продукту або основного інгредієнта згідно вимог Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

**СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ:**

1. Батутіна А.П., Ємченко І.В., Троякова А.О. Експертиза товарів (практикум). Навчальний посібник – Львів: «Магнолія 2006», 2009 – 396 с.
2. Коломієць Т.М., Притульська Н.В, Романенко О.П. Експертиза товарів: Підручник. – К.: КНТЄУ, 2001. – 274 с.
3. Павлишин М.Л. Поліпшення споживних властивостей і збереженості печива: дис. ... канд. техн. наук: 05.18.15. / М.Л. Павлишин. – К., 2000. – 140 с Web –сайт: [http:// www.marketcenter.ru/content/doc-2-8979.html](http://www.marketcenter.ru/content/doc-2-8979.html)
4. The official site of State Statistics Committee of Ukraine, available at: <http://www.ukrstat.gov.ua>
5. Ринок печива в Україні: вітчизняна класика і сучасні тренди <https://pro-consulting.ua/ua/pressroom/rynok-pechenya-v-ukraine-otechestvennaya-klassika-i-sovremennye-trendy>
6. Методичні вказівки до лабораторних занять з курсу «Експертиза якості товарів» / укл. Мардар М.Р. – Одеса: ОНАХТ,- 2008.-25с.
7. Мардар М. Р. Опорний конспект лекцій з дисципліни «Експертиза якості товарів».
8. Сирохман І.В., Бойдуник Р.М. Антиоксиданти природного походження для кондитерських жирів / І.В. Сирохман, Р.М. Бойдуник // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча. – Львів: видавництво ЛКА, 2009. – Вип. 10. – С. 57–60.
9. Ковбаса В.М. Вплив цукрозамінників на формування клейковинного комплексу / В.Н. Ковбаса, В.В. Дорохович // Торгівля, комерція, підприємництво : зб. наук. пр. – Л.: Львів. комерц. акад. – 2008. – Вип. 9. – С. 141-146.
- 10.Цапалова И.Э., Маюрникова Л.А. Экспертиза переработки плодов и овощей. – Новосибирск «Сибирское университетское издательство», 2003 – 203с.

11. Полікарпов І.С., Закусілов А.П. Ідентифікація товарів: Підручник.- К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 344с. Web –сайт: [http:// www.znaytovar.ru/new770.html](http://www.znaytovar.ru/new770.html)
12. Фальсифікація борошняних кондитерських виробів [Електронний ресурс] – Режим доступу <https://studopedia.org/4-55286.html>
13. Товарознавство (теоретичні основи товарознавства) / М.Є.Бондарчук – конспект лекцій / Міністерство освіти і науки України. – Кривий Ріг. – 2017.
14. Давидович О.Я. Дослідження антиокислювального впливу природних добавок на збереження якості печива цукрового / О.Я. Давидович // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча. – 2011. – Вип. 12. – С. 97– 101.
15. Пахомова І.В. Особливості використання пакувальних матеріалів для жировмісних товарів / І.В. Пахомова, Л.М. Губа // Якість та безпечність товарів: мат. III Всеукр. наук.-практ. конф. молодих вчених та студентів, Луцьк, 1 квітня 2016. – Луцьк, 2016. – С. 21–23.
16. Плеханова Г.В., Положишнікова М.А. Codex Alimentarius «Харчові добавки та контаминанти». Підручник видання «Весь Мир»; м. Київ; 2007.- 496с.
17. Юрченко, А. В., and І. Ю. Антонюк. "Пісочне печиво покращеної харчової цінності." готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії і перспективи (2021): 321.
18. Дорохович В.В. Розроблення нових технологій борошняних кондитерських виробів спеціального призначення / В.В. Дорохович : матеріали IV Міжнар. інформ.-консультат. практикуму [«Кондитер. виробни та харчоконцентрати. Енергозберігаючі технології, автоматизація виробництва, харчові добавки та ароматизатори»], (Яремча, 2-23 лют. 2008 р.). – Яремча, 2008. – С. 83–84.
19. Кондитерські виробни та здоров'я людини / В.В. Дорохович : матеріали Міжнар. наук. фестивалю [«SPA I WELLNESS – стратегія розвитку»],

- (Форос, 14–15 жовт. 2009 р.). – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. – С. 137–139.
20. Полякова О.І. Використання цукрозамінників з пониженим глікемічним індексом при виготовленні кондитерських виробів / О.І. Полякова, В.В. Дорохович // Пищ. технологии. – 2007. – № 1. – С. 32-34.
21. Деклараційний патент 6680 України, МПК А23G3/00. Печиво безглютенове / Дорохович А.М., Бабіч О.В., Дорохович В.В. – № 20041008766; заявл. 26.10.2004; опубл. 16.05.2005, Бюл. № 5.
22. Органолептичний метод – Режим доступу до [Електроний ресурс] [https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%BF%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%96\\_%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8](https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%BF%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%96_%D0%BC%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D0%B8)
23. ГОСТ 5900 Изделия Кондитерские. Методы определения влаги. Режим доступу [Електроний ресурс] -<http://docs.cntd.ru/document/1200119064>
24. ГОСТ 5898 Изделия Кондитерские. Методы определения кислоты и щелочности – Режим доступу [Електроний ресурс] - <http://docs.cntd.ru/document/1200022443>
25. ГОСТ 5899 Изделия Кондитерские. Методы определения массовой доли жира – Режим доступу [Електроний ресурс] - <http://docs.cntd.ru/document/1200022444>
26. ГОСТ 33781-2016 «Упаковка з картону, паперу та комбінованих матеріалів. Загальні технічні умови»
27. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Режим доступу [Електроний ресурс] - <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19>
28. Кодекс Аліментаріус «Codex Alimentarius» STAN 192-1995. Режим доступу [Електроний ресурс] - <http://www.fao.org/fao-whocodexalimentarius/en>
29. ДСТУ 3781:2014 Печиво. Загальні технічні умови

30. Наказ Міністерства фінансів України «Про затвердження Порядку обліку осіб, які під час провадження своєї діяльності є учасниками відносин, що регулюються законодавством України з питань митної справи: Документ № 552, чинний від 15.06.2015.
31. Бібліотека і доступність інформації у сучасному світі: електронні ресурси в науці, культурі та освіті :[Електронний ресурс]/ Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності// Режим доступу до журн.: <https://uk.wikipedia.org/>
32. Закон України «Про Митний тариф України» [Текст]: Документ 584-18, чинний від 19 вересня 2013 року, поточна редакція - від 01.01.2018, підстава 2245-19
33. Методологія визначення коду УКТЗЕД. URL: <https://consult-ved.com.ua/inform/uktzd?languesh=ua> (дата звернення 1 листопада 2023р.)
34. Деякі питання проведення заходів офіційного контролю товарів, що ввозяться на митну територію України (у тому числі з метою транзиту):
35. Постанова Кабінету Міністрів України від 24.10.2018 № 960: URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/960-2018-%D0%BF#Text> (дата звернення 01.11. 2023р.)
36. Веб-портал «Основні закони України». URL: [https://kodeksy.com.ua/mitnij\\_kodeks\\_ukraini/statja-319.htm](https://kodeksy.com.ua/mitnij_kodeks_ukraini/statja-319.htm)
37. Закон України «Митний кодекс України» від 16.04.2022р. №4495-VI URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17#Text> (дата звернення 05.11. 2023р.)
38. Постанови КМУ від 27.12.2022 р. № 1466 « Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2023 рік» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1466-2022-%D0%BF#Text>
39. Документи для митного походження. Веб-сайт Broker.ua. URL: <https://ua-broker.com/shcho-potribno-znaty/dokumenti-dlya-mitnogo-oformlennya/sertifikat-pohodzhennya/> (дата звернення 05.11. 2023р.)

40. Постановп КМУ від 21 травня 2012р. № 415 Питання пропуску через державний кордон осіб, автомобільних, водних, залізничних та повітряних транспортних засобів перевізників і товарів, що переміщуються ними. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/451-2012-%D0%BF> (дата звернення 01.07. 2023р.)
41. Про затвердження Порядку виконання митних формальностей при здійсненні транзитних переміщень: Наказ Міністерства Фінансів України від 09.10.2012 №1066 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z2120-12#Text> (дата звернення 01.11. 2023р.)
42. Про затвердження Порядку взаємодії між декларантами, їх представниками, іншими заінтересованими особами та митними органами, іншими державними органами, установами та організаціями, уповноваженими на здійснення дозвільних або контрольних функцій щодо переміщення товарів, транспортних засобів комерційного призначення через митний кордон України, з використанням механізму “єдиного вікна” та визнання такими, що втратили чинність, деяких постанов Кабінету Міністрів України: Постанова Кабінету Міністрів України від 21.10.2020 № 971 URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/971-2020-%D0%BF#Text> (дата звернення 01.11. 2023р.)
43. Індетифікація небезпечних чинників на підприємстві. Режим доступу [Електроний доступ] – <http://tudme.com.ua/12810419/bzhd/>
44. Система стандартів безпеки праці. Небезпечні та шкідливі виробничі фактори. Класифікація [Текст]: ДЕРЖСТАНДАРТ 12.0.003-74- діючий 1-04-74.- Міністерство охорони здоров'я України.-18 с.
45. Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень [Текст]: ДБН 3.3.6.042-99.- чинний 1-01-99.- Міністерство охорони здоров'я України.- 12 с.

- 46.Класифікація факторі, які впливають на формування умов праці. Режим доступу [Електроний ресурс] - <https://studfile.net/preview/5512184>
- 47.Закону України «Про пожежну безпеку». Режим доступу [Електроний доступ] - [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3745-12\\_80](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3745-12_80)
- 48.Закон України «Правил пожежної безпеки» Режим доступу [Електроний доступ] - <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0252-15>
- 49.Правила устройства электроустановок. Электрооборудование Специальных установок [Текст]: ДНАОП 0.00-1.32.01.- действующий 21-06-01.- Министерство здравоохранения Украины.-16 с.
- 50.Нормы определения категорий помещений, зданий и наружных установок по взрывопожарной и пожарной опасности [Текст]: НАПБ Б.03.002-2007.- действующий 3-12-07.- Министерство здравоохранения Украины. - 27 с.
- 51.Типовые нормы принадлежности огнетушителей [Текст]: НАПБ Б.03.001-2004.- действующий 2-04-14.- МЧС Украины. - 6 с.

**Додатки**

**Додаток А**



Зразок №1

## Додаток Б



Зразок №2

## Додаток В



## Зразок №3

## Додаток Г



Зразок №4

## Додаток Д



Зразок №5