

ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ

**ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**ФАКУЛЬТЕТ ТОВАРОЗНАВСТВА, УПРАВЛІННЯ ТА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ
КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА І ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБНИЦТВА
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ
КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА ТА ТЕХНОЛОГІЇ НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

*Присвячується 200-річчю Львівського торговельно-економічного
університету*

**IV МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
(у дистанційній формі)**

***ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ
АСОРТИМЕНТОМ, ЯКІСТЮ ТА
БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ***

24 ЛИСТОПАДА 2016 РОКУ

**Львів
Растр-7
2016**

УДК 339.1:330.341.1(06)

ББК 65.42-21-551 я431

I 66

I 66 Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг : Матеріали IV-ої міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 24 листопада 2016 року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2016. – 376 с.

ISBN 978-617-7359-64-6

У збірнику, присвяченому 200-річчю Львівського торговельно-економічного університету, опубліковано матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг», в яких представлено результати теоретичних та експериментальних досліджень з питань товарознавства, індустрії гостинності та готельно-ресторанного бізнесу, менеджменту, експертної діяльності, технологій торгівлі та підприємництва.

Редакційна колегія: П. О. Куцик, к. е. н., професор, ректор Львівського торговельно-економічного університету; І. В. Сирохман – д. т. н., професор, завідувач кафедри товарознавства і технологій виробництва харчових продуктів; Л. В. Пелик – д. т. н., професор, завідувач кафедри товарознавства та технології непродовольчих товарів; Б. М. Мізюк – д. е. н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; М. П. Бодак, к. т. н., доц.; Л. І. Гірняк, к. т. н., доц.; І. В. Донцова, к. т. н., доц.; В. Т. Лебединець, к. т. н., доц.; Н. А. Терешкевич, к. т. н., доц.

Публікується в авторському варіанті

ISBN 978-617-7359-64-6

© Львівський торговельно-економічний
університет, 2016

© Видавництво «Растр-7», 2016

УДК: 637.521.1.037..005.336.3

Молчановська А.С., студ. ОС «магістр»
Одеська національна академія харчових технологій

УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ЗАМРОЖЕНИХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Питання контролю якості м'ясної сировини в даний час дуже актуальне. Стрімкий розвиток підприємницької діяльності з переробки продуктів тваринного походження, зокрема, м'яса, визначає розробку нових технологічних процесів з метою випуску широко асортименту готових виробів і напівфабрикатів.

Безпека м'яса і м'ясної продукції забезпечується дотриманням комплексу ветеринарно-санітарних, санітарно-епідеміологічних вимог, і положень виробничого контролю, режимів технологічних процесів виробництва, моніторингу та контролю у критичних точках на всіх етапах життєвого циклу продукції [1].

Вся м'ясна продукція і сире м'ясо повинні надходити на переробні підприємства і на реалізацію споживачам тільки в супроводі ветеринарних свідоцтв. Дані документи підтверджують якість і безпеку м'ясної продукції.

На українські ринки м'ясо може надходити з вітчизняних господарств, або з-за кордону. Тому існують спеціальні служби, які контролюють безпеку м'яса і м'ясної продукції, як вітчизняного, так і імпортного виробництва – в Україні це Державна ветеринарна та фіто санітарна служба [2]. У спеціальних лабораторіях проводиться ретельний контроль зразків продукції, також проводяться регулярні інспекційні перевірки в місцях реалізації м'яса і на виробництвах. Під час забою тварин, контролюють загальний стан тварини, стан внутрішніх органів після забою, лімфатичних вузлів, а також проводять перевірку на наявність інфекційних захворювань[3].

Створено чимало документів, що регламентують питання санітарії та гігієни на підприємствах, пов'язаних з виробництвом і реалізацією харчових продуктів. Розроблені та затверджені санітарні правила і норми. На підприємствах здійснюється виробничий контроль за дотриманням санітарних правил і виконанням санітарно-протиепідемічних (профілактичних) заходів самими підприємцями[4].

Показники безпеки м'ясної продукції, напівфабрикатів і сирого м'яса строго регламентуються відповідними ДСТУ та Технічним регламентом. Існують єдині норми, які визначають ступінь і можливість вмісту в м'ясі

небезпечних і шкідливих речовин для різних видів і сортів м'ясних продуктів.

В Україні показними безпеки та якості заморожених м'ясних напівфабрикатів регламентуються ДСТУ 4437:2007 «Напівфабрикати м'ясні та м'ясо-рослинні посічені» та Технічним регламентом «Вимоги щодо виробництва м'яса та м'ясних продуктів».

Міжнародні організації розробили і впровадили велику кількість систем якості та безпеки. Основні з них – система безпеки на основі принципів HACCP (аналіз ризиків і критичні контрольні точки), GMP (хороша виробнича практика), системи управління якістю за стандартами ISO серії 9000, однією з останніх стала система менеджменту безпеки по ISO 22 000, основний компонент якої – план HACCP[5].

Першочергові завдання для підприємств харчової промисловості – забезпечення виробництва якісної та безпечної продукції. Для вирішення даної проблеми найбільш ефективна система, що охоплює всі аспекти виробництва продукції, починаючи від насіння і закінчуючи тарілкою клієнта.

Проведення виробничого контролю за дотриманням санітарних правил і виконанням санітарно-протиепідемічних (профілактичних) заходів відповідно до здійснюваної ними діяльністю є обов'язком юридичних осіб. Саме вони несуть відповідальність за своєчасну організацію, повноту і достовірність здійснюваного виробничого контролю. Загальні принципи проведення виробничого контролю включають: вхідний контроль якості і безпеки надходять на підприємства продовольчої сировини і харчових продуктів, контроль на етапі зберігання харчової продукції, контроль на етапі технологічного процесу, за санітарно-технічним станом приміщень і обладнання, контроль стану виробничого та навколишнього середовища, контроль особистої гігієни персоналу.

На завершення хочеться відзначити, що з кожним роком зростає число виробників, які хочуть, щоб їх підприємства працювали відповідно до сучасних вимог забезпечення якості та безпеки харчової продукції, що випускається. Всі перераховані вище системи при грамотному і якісному їх впровадженні здатні забезпечити необхідний рівень безпеки продукції харчової індустрії.

Список використаних джерел

1. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. / Л. В. Донченко, В. Д. Надькта. — М., 2001. — 525с.
2. Електронний ресурс: <http://www.vet.gov.ua/>
3. Цитата: Вайскрובה Е. С., Шапошникова Я. Ю. Сравнительный анализ показателей безопасности мясных полуфабрикатов [Текст] // Проблемы и перспективы экономики и управления: материалы III междунар. науч. конф. (г. Санкт-Петербург, декабрь 2014 г.). — СПб.: Заневская площадь, 2014. — С. 173-175.
4. Якубчак О. М. Ветеринарно — санітарна експертиза з основами технології і стандартизації продуктів тваринництва. / Якубчак О. М., Хоменко В. І., Мельничук С. Д. — К.: Біопром, 2005. — 799с.
5. Принципы HACCP. Безопасность продуктов питания и медицинского

оборудования/Пер, с англ. О.В. Замятиной. - М.: РИА «Стандарты и качество», 2006.

ЗМІСТ

ТЕМАТИЧНИЙ НАПРЯМОК ТОВАРОЗНАВСТВО: УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ	
Балацька Н. А., Садова В. А. ПІДХОДИ ДО ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМИ БЕЗПЕЧНОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ	7
Баранова І. І., Пуль-Лузан В. В. МЕДИЧНЕ І ФАРМАЦЕВТИЧНЕ ТОВАРОЗНАВСТВО: МИНУЛЕ, ТЕПЕРІШНЄ ТА МАЙБУТНЄ	9
Бачинська Я.О., Янушкевич Д.А. АКТУАЛЬНІ ПИТАННЯ УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	11
Гателяк І. А., Беднарчук М. С. ТОВАРОЗНАВЧІ ПОРАДИ СПОЖИВАЧАМ ПРИ ВИБОРІ ДАХОВИХ МАТЕРІАЛІВ	14
Гірняк Л.І., Шеверак Я. ПРОБЛЕМИ ЯКОСТІ ЗГУЩЕНИХ МОЛОЧНИХ КОНСЕРВІВ	16
Грига Т. В., Доманцевич Н. І. ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ РИНКУ ЕЛЕКТРИЧНИХ ПОБУТОВИХ МАШИН	18
Євтушенко В. В. АНАЛІЗ НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ ЩОДО БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	20
Lykholat O.A., Vyshnikina O.V., Obukhovskaya O.S., Sviripa V.O. NECESSITY OF CONTROL STRENGTHENING OF REMAINING HORMONAL PREPARATIONS IN ANIMAL ORIGIN PRODUCTION IMPORTED TO UKRAINE	22
Мальська М. П. СИСТЕМА ЧИННИКІВ НАДАННЯ ПОСЛУГ	25
Мартосенко М. Г., Лисенко Н. В. МІСЦЕ ДОМАШНЬОГО ВЗУТТЯ У НАЦІОНАЛЬНИХ КЛАСИФІКАТОРАХ	27
Молчановська А.С. УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕЧНІСТЮ ЗАМРОЖЕНИХ М'ЯСНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ	30
Омельченко Н. В., Браїлко А. С. ПЕРСПЕКТИВИ АДАПТАЦІЇ КОНЬЯЧНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА РИНКУ ЄС В КОНТЕКСТІ РЕАЛІЗАЦІЇ ЕКСПОРТНОГО ПОТЕНЦІАЛУ УКРАЇНИ	32
Палько Н. С., Мороз С. М. ТОВАРОЗНАВЧІ АСПЕКТИ РИНКУ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ В УКРАЇНІ	35