

**ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**

**Матеріали
міжнародної науково-практичної
конференції**

**Стратегічні пріоритети розвитку
внутрішньої торгівлі України на
інноваційних засадах**

*Присвячується 70-ти річчю кафедри
підприємництва, торгівлі та логістики*

02-03 листопада 2017 р.

**Львів
2017**

оцінки пакування та пакувальних матеріалів на основі паперу та картону.....	309
<i>Рудавська Г. Б., Чикун Н. Ю., Хахалєва І. В.</i> Місце цикорних напоїв в умовах посиленних стресових навантажень.....	311
<i>Свідерський В. А., Комаха В. О.</i> Екомаркування лакофарбових матеріалів як конкурентна перевага при їх реалізації.....	312
<i>Сибірна Р. І., Хомів О. В., Сибірний А. В.</i> Санітарно-гігієнічні експертизи у конкурентоспроможності продовольчих товарів.....	314
<i>Белінська С. О., Камєнєва Н. В., Левицька С. О.</i> Форми зв'язку вологи в капусті броколі.....	315
<i>Беднарчук М. С., Шумський О. В.</i> Соціальна та економічна ефективність результатів впровадження інформаційних товарних знаків.....	316
<i>Беднарчук М. С., Власюк С. А.</i> Товарознавча експертиза якості керамічної цегли як складова оцінювання її конкурентоспроможності.....	317
<i>Беднарчук М. С., Романчук Ю. Т., Шумська Є. О.</i> Колекційний одяг, виготовлений студентами – інноваційний напрям розвитку вітчизняного ринку товарів легкої промисловості.....	319
<i>Беднарчук М. С., Шевченко П. Т.</i> Система класифікації взуття у торговельній мережі “спортмастер” як чинник забезпечення конкурентоспроможної торгівлі ним.....	320
<i>Бозуленко О. Я., Білійчук А. В.</i> Політика підприємства у галузі безпечності та якості продуктів харчування.....	322
<i>Бондар Т. Л.</i> Значення якості для лікєро-горілчанних підприємств.....	323
<i>Губицький Л. В., Мельник Г. М.</i> Торгівля текстилем в Київській Губернії в І половині ХІХ століття.....	324
<i>Демидчук Л. Б., Марущак Р. Р.</i> Екологічні аспекти виробництва цементу в Україні.....	325
<i>Демидчук Л. Б., Плав'яник Д. О.</i> Аналіз асортименту конкурентоспроможних в Україні косметичних засобів для догляду.....	327
<i>Демидчук Л. Б., Коновалов П. П.</i> Новітні підходи експлуатації електропобутових товарів.....	328
<i>Доманицевич Н. І., Засць О. П.</i> Проблеми забезпечення якості пластикових вікон.....	329
<i>Донцова І. В., Решетило Л. І., Баран Х. С.</i> Розроблення рецептури томатного соусу підвищеної біологічної цінності.....	330
<i>Дончевська Р. С., Люта К. С.</i> Комплексна оцінка якості майонезів столових вітчизняного та закордонного виробництва.....	331
<i>Дончевська Р. С., Двірна Ю. О.</i> Якість зерна кукурудзи для харчових продуктів, що вирощується на території України.....	332
<i>Калашиник О. В., Кириченко О. В.</i> Дослідження реквізитів маркування пудри компактної.....	333
<i>Крюкова О. М., Гузенко Г. М., Гайдученко Ю. О.</i> Підвищення якості продукції як головного чинника її конкурентоспроможності в умовах сталого розвитку.....	334
<i>Лаптева Л. О.</i> Сучасні підходи до гарантування якості та безпечності молочної продукції.....	336
<i>Лебединець В. Т., Лебединець А. І.</i> Вплив сировини на підвищення якості кексів на підприємствах споживчої кооперації.....	337
<i>Лебединець В. Т., Буряченко Л. Ю.</i> Безпечність овочевих консервів.....	338
<i>Марчук Н. Б., Андрієвська Л. В.</i> Шляхи підвищення безпечності деревних плит для виробництва меблів.....	339
<i>Ніколайчук Л. Г., Зан М. І.</i> Аналіз чинників, що формують конкурентоспроможність ножових та столових виробів на українському ринку.....	340
<i>Ніколайчук Л. Г., Король Е. М.</i> Вплив інноваційних якісних показників сучасного асортименту керамічної плити на її конкурентоспроможність.....	341
<i>Ніколайчук Л. Г., Ференс В. І.</i> Мода на фетрове взуття – як фактор конкурентоспроможності.....	342
<i>Палько Н. С., Турчиняк М. К., Давидович О. Я.</i> Органічна продукція в контексті продовольчої безпеки.....	343
<i>Пасальський Б. К., Долід О. О.</i> Застосування сорбентів із продуктів переробки сировини для очистки води від йонів важких металів.....	344
<i>Петришин Н. З.</i> Використання пророщених зерен для підвищення харчової цінності холодних страв і закусок...	345
<i>Сапоженик Д. І., Мазурак С. С.</i> Ідентифікація розмірних характеристик панчішно-шкарпеткових виробів.....	345
<i>Сапоженик Д. І., Нижник Ю. П.</i> Удосконалення номенклатури показників якості взуття за допомогою експертного методу.....	346

ПОЛІТИКА ПІДПРИЄМСТВА У ГАЛУЗІ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

Останнім часом проблеми виробництва безпечної та якісної харчової продукції знаходяться постійно у центрі уваги світової спільноти. Прагнення України до повноправного членства у Європейському Союзі посилює гостроту цих питань та вимагає їх докладного вирішення.

Збереження здоров'я нації, потребує розроблення комплексних заходів, які б регламентували як загальні питання щодо підвищення рівня та якості життя, так і спеціальні, пов'язані із забезпеченням сталого розвитку вітчизняного виробництва високоякісної продукції.

Виникнення загроз стосовно якості та безпечності продуктів харчування зумовлене насамперед складністю екологічної ситуації, яка спостерігається майже по всьому світові й пов'язана з антропогенною діяльністю людини, наприклад, збільшенням кількості забруднюючих речовин хімічного, фізичного, біологічного походження. Крім того для нашої країни залишається нагальною проблема використання значної кількості синтетичних хімічних речовин як технологічних регуляторів структури, органолептичних, фізико-хімічних та інших властивостей харчових продуктів, що негативно впливає на рівень якості та безпеки продукції вітчизняного виробництва [1, с. 65].

Ускладнює ситуацію ще й те, що система, яка забезпечує контроль якості й безпечності на основі аналізу виробленої продукції, є недостатньо дійовою і не відповідає вимогам сьогодення. Серед недоліків вітчизняної системи державного контролю безпечності харчових продуктів слід відмітити такі як дублювання функцій органів контролю, брак чіткої організаційної структури на національному рівні, повільне запровадження ризик-орієнтованої системи управління безпечністю – системи HACCP [2, с. 177].

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) – Аналіз Ризиків і Критичні Точки Контролю відноситься до науково обґрунтованих систем, яка гарантує виробництво безпечної продукції шляхом ідентифікації і контролю небезпечних чинників. Система HACCP довела свою ефективність як єдина система управління безпечністю харчової продукції, що прийнята міжнародними організаціями. Вона гарантує найбільш структурований підхід до контролю ідентифікованих загроз, порівняно з такими традиційними методами як інспектування або контроль якості. За допомогою HACCP можна перейти від випробування кінцевого продукту до розроблення превентивних методів.

Система управління безпечністю харчових продуктів, заснована на принципах HACCP, сьогодні визнається як найнадійніша у світі система, яка запобігає виробництву небезпечних харчових продуктів. Згідно з новою редакцією Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", яке призвело українське законодавство у сфері харчових продуктів у відповідність до законодавства Європейського Союзу, та з виходом українських товаровиробників на європейський ринок, в Україні запроваджене обов'язкове введення системи безпечності харчової продукції HACCP на всіх підприємствах, діяльність яких так або інакше пов'язана з харчовими продуктами. Це передбачає виведення вітчизняної харчової промисловості на цілком інший якісний рівень, відповідно до якого вже давно працюють економічно розвинені країни. Систему HACCP запроваджено з 20 вересня 2017 року на усіх великих підприємствах, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є необроблені інгредієнти тваринного походження. Через рік вона стане обов'язковою для інших великих підприємств харчової промисловості, які спеціалізуються на продуктах харчування, у складі яких відсутні необроблені інгредієнти тваринного походження. А у 2019 році, це стосуватиметься і дрібних підприємств, що працюють у галузі харчової промисловості. Кінцева мета запровадження процедур – контроль ланцюгів харчової продукції, реалізація ключового європейського принципу: контроль "від лану до столу" [3].

Введення системи управління безпечністю харчових продуктів на підприємстві – довготривалий процес, в якому мають бути задіяні всі служби та персонал підприємства. Розроблення та введення в дію системи управління безпечністю та якістю харчових продуктів повинні базуватися на відповідних принципах HACCP, які являють собою узагальнене визначення вимог: здійснення аналізу небезпечних чинників; визначення критичних точок керування (КТК), встановлення критичної (-их) межі; встановлення системи моніторингу КТК; планування коригувальної дії, яку буде виконано, коли моніторинг покаже, що конкретна КТК перебуває поза керуванням; здійснення процедури перевіряння для підтвердження того, що система HACCP діє ефективно; розроблення порядку документування всіх процедур та ведення протоколів, слухних до цих принципів та їх використання.

Серед основних переваг підприємства, що запроваджує у своїй діяльності системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції HACCP, слід відмітити такі:

- гарантія виготовлення безпечної продукції, яке забезпечується систематичним контролем на всіх стадіях виробництва;
- керівництво всіма небезпечними чинниками, які становлять загрозу безпечності харчових продуктів шляхом запобігання, усунення або їх мінімізації;
- впевненість, що на момент споживання в їжу харчові продукти є безпечними;
- забезпечення належних гігієнічних умов виробництва відповідно до міжнародних норм;
- відповідність застосованим законодавчим і нормативним вимогам щодо безпечності харчових продуктів;
- підвищення іміджу підприємства, зміцнення довір'я споживачів, замовників та органів нагляду до продукції, що виробляється;
- розширення кола споживачів продукції та входження на закордонні ринки;
- підвищення відповідальності працівників за випуск безпечної продукції та забезпечення розуміння персоналом підприємства важливості аспектів безпечності продукції [4].

Отже, політика підприємства у сфері якості та безпеки продуктів харчування спрямована на виконання стратегічних цілей підприємства – виробництво високоякісної продукції, яка не тільки задовольняє вимогам нормативної документації, а й спроможна витримувати конкуренцію на сучасному ринку. Запровадження системи управління

безпечністю та якістю продукції на підприємствах дозволить підвищити ефективність ведення бізнесу загалом, досягти відповідності очікуванням партнерів та вийти на нові ринки збуту.

Список використаних джерел

1. Шкабара Т. Л. Перспективи адаптації європейських регламентів щодо безпечності харчових продуктів в Україні / Т. Л. Шкабара, І. І. Присакар, В. О. Федорова // Вісник Чернівецького торговельно-економічного інституту. Економічні науки. – 2013. – Вип. 4. – С. 65-72.
2. Белінська С. Концептуальні засади гарантій безпечності харчових продуктів / С. Белінська, Н. Орлова, Ю. Мотузка // Товари і ринки. – 2011. – № 1. – С. 176-182.
3. У Києві відбувся VI Міжнародний форум з харчової безпеки “Управління ризиками в умовах невизначеності” [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://agrievent.com.ua/events/food-ifc-forum/u-kyevi-vidbuvsya-vi-mizhnarodniy-forum-z-kharchovoi-bezpeki-upravlinnya-rizikami-v-umovakh-nevznachenosti>.
4. Системи управління безпечністю харчових продуктів HACCP ISO 22000 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.zdcsms.zp.ua/posluhy/sistemi-upravlinnya/sistemi-upravlinnya-bezpechnisty-kharchovikh-produktiv-nassr-iso-22000>.

Бондар Т. Л.

к.е.н., старший викладач

Вінницький торговельно-економічний інститут

Київського національного торговельно-економічного університету

ЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ ДЛЯ ЛІКЕРО-ГОРІЛЧАНИХ ПІДПРИЄМСТВ

Для більш ефективного функціонування лікєро-горілочаних підприємств України потрібно здійснювати їх модернізацію, реструктуризацію, займатись реформуванням виробництва та управління. Запровадження і дотримання дійового комплексного механізму управління, зокрема, що стосується забезпечення якості продукції, дозволить підприємствам покращити результати діяльності та утримати свої позиції, як на вітчизняному ринку, так і на ринках поза межами країни.

Дослідження у сфері якості продукції проводили такі вітчизняні вчені, як: С. Д. Ільєнкова, Н. Д. Ільєнкова, С. Ю. Ягудін [1], Т. Ф. Косянчук, Н. І. Майорова [2], Л. Я. Малюта [3] та ін. Вагомий вклад у розробку теорії ефективного впровадження та вдосконалення управління якістю внесли такі зарубіжні вчені: Дж. Джуран, К. Ісікава, Ф. Кросбі, Г. Тагуті, А. Фейгенбаум.

Проте питання щодо значення та забезпечення якості лікєро-горілочної продукції залишається недостатньо дослідженим і потребує більш детального вивчення й теоретичного узагальнення. Також більшої уваги необхідно приділяти всебічному, структурованому, науково обґрунтованому аналізу проблем, пов'язаних із сучасним станом удосконалення управління якістю на лікєро-горілочаних підприємствах.

Значення якості лікєро-горілочної продукції відіграє суттєву роль для професійної та корпоративної репутації виробників алкогольної продукції в Україні. Забезпечення належної якості лікєро-горілочної продукції полягає в тому, що незадовільний рівень якості може мати негативні наслідки, а саме:

- економічні наслідки, які виникають внаслідок витрат від матеріальних та трудових ресурсів, які були витрачені на виробництво лікєро-горілочної продукції низької якості; втрати у виробничій інфраструктурі (сховища, цехи, комунікації) тощо;

- соціальні наслідки проявляються у зниженні темпів росту добробуту населення, падінні престижу вітчизняних товарів, зменшенні прибутків підприємств та ін.;

- екологічні наслідки – це додаткові втрати на очищення земельних ресурсів, водного і повітряного басейнів, на оздоровлення населення, втрати продуктивності сільськогосподарського виробництва через складну екологічну ситуацію тощо [1].

У ринковій економіці проблема якості є найважливішим чинником підвищення рівня життя, економічної і соціальної стабільності та екологічної безпеки. Якість – комплексне поняття, що характеризує ефективність усіх сторін діяльності: розробка стратегії, організація виробництва, маркетинг і ін. Найважливішою складовою всієї системи якості є якість продукції [2].

На думку американських фахівців, якість це така категорія, яка не підлягає об'єктивному вираженню і кожен визначає її на власний розсуд. Наприклад, Ф. Кросбі визначає її як “відповідність вимогам”, У. Демінг вважає, що “досконалість означає отримання такого рівня якості, на який розраховує ринок”, А. Фейгенбаум називає якість “сукупністю складних ринкових, технічних, виробничих і експлуатаційних характеристик виробу (або послуги), завдяки яким виріб, що використовується (або послуга), відповідає очікуванням споживачів [3].

Згідно міжнародної організації зі стандартизації (ISO 9000) *якість* – це сукупність властивостей і характеристик продукції, які надають їй можливість задовольнити обумовлені або передбачувані потреби. Міжнародний стандарт визначає якість як сукупність: 1) характерних властивостей, форми; 2) зовнішнього вигляду; 3) умов споживання, якими мають бути наділені товари для відповідності своєму призначенню. Всі ці елементи визначаються вимогами до якості, які втілені на етапі проектування в технічній характеристиці виробу, у конструкторській документації і технічних умовах, що передбачають якість сировини, інгредієнтів, напівфабрикатів та матеріалів.

Один з визаних фахівців з проблем якості А. Фейгенбаум (США) підкреслює, що для забезпечення якості продукції підприємства повинні розвиватися на засадах таких основних принципів [4]:

- якість є не одним з напрямів діяльності підприємства, а безперервним процесом, який стосується всіх функцій апарату управління. При цьому слід розуміти, що якість продукції забезпечується не лише у виробничому циклі, а й у процесі підготовки виробництва, маркетингу, сервісному обслуговуванні;

- якість залежить від ступеня участі в її формуванні кожного працівника підприємства. Тобто для підвищення рівня якості продукції на підприємстві важливим є процес постійного навчання персоналу і підвищення мотивації його праці;

- якість не перешкоджає, а сприяє зниженню собівартості продукції (знижується частка бракованої продукції – знижуються непродуктивні витрати виробництва);