



# Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва



**Полтавський державний аграрний університет**

**ЕКОНОМІЧНИЙ, ОРГАНІЗАЦІЙНИЙ ТА  
ПРАВОВИЙ МЕХАНІЗМ ПІДТРИМКИ І  
РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА**

**Колективна монографія**

**За редакцією О. В. Калашник, Х. З. Махмудова,  
І. О. Яснолоб**

**Полтава – 2020**

УДК 330

Е 45

**Рецензенти:**

**Бірта Габрієлла Олександрівна**, завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи Полтавський університет економіки і торгівлі, професор, доктор сільськогосподарських наук.

**Зоря Олексій Петрович**, професор кафедри фінансів, банківської справи та страхування Полтавської державної аграрної академії, доктор економічних наук, доцент

**Дячков Дмитро Володимирович**, професор кафедри менеджменту Полтавської державної аграрної академії, доктор економічних наук, доцент

*Рекомендовано до друку рішенням вченої ради Полтавської державної аграрної академії (протокол № 2 від 23.10.2020 р.)*

Е 45 Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва : колективна монографія ; за ред. О. В. Калашник, Х. З. Махмудова, І. О. Яснолоб. Полтава : ФОП Петренко І. М., 2020. 320 с.

ISBN 978-617-7915-05-7

У колективній монографії з позицій міждисциплінарного підходу викладено результати досліджень економічного, організаційного та правового механізму підтримки і розвитку підприємництва. Наведено особливості вітчизняного та зарубіжного досвіду розвитку підприємництва. Розглянуто організаційно-економічні та фінансові аспекти розвитку підприємництва. Визначено особливості сучасного правового регулювання діяльності суб'єктів господарювання. Досліджено сучасні аспекти управління підприємницькою діяльністю суб'єктів господарювання. Означено особливості формування асортименту товарів як інструмент підприємницької діяльності суб'єктів господарювання. Розкрито деякі питання щодо якості та безпечності товарів як складової підприємницької діяльності суб'єктів господарювання. Розглянуто інноваційні технології розвитку у сфері економіки, підприємництва. Виявлені економічні, соціальні та правові аспекти розвитку сільських територій. Наведені проблеми розвитку бізнес-освіти та управління знаннями.

Колективна монографія є частиною науково-дослідних тем Полтавської державної аграрної академії «Економічний, організаційний та правовий механізм підтримки і розвитку підприємництва» (номер державної реєстрації 0117U003103 від 22.02.2017 р.) та «Формування стратегії еко-інноваційного розвитку виробництва органічної продукції як складової економічної та продовольчої безпеки України» (номер державної реєстрації 0119U103942 від 13.12.2019 р.).

Розраховано на науковців, викладачів, керівників і спеціалістів органів державного управління, фахівців агроформувань, аспірантів, студентів і всіх, хто цікавиться питаннями використання альтернативних джерел енергії в умовах сільських територій.

**УДК 330**

*Автори вміщених матеріалів висловлюють власну думку, яка не завжди збігається з позицією редакції. За зміст матеріалів відповідальність несуть автори.*

ISBN 978-617-7915-05-7

© Колектив авторів, 2020.

## ЗМІСТ

|   |    |
|---|----|
| <b>ПЕРЕДМОВА</b>  | 7  |
| <b>РОЗДІЛ 1. ОСОБЛИВОСТІ ВІТЧИЗНЯНОГО ТА ЗАРУБІЖНОГО ДОСВІДУ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА</b>          | 9  |
| 1.1 Зарубіжний досвід та економічна культура в підвищенні розвитку вітчизняного підприємництва    | 9  |
| 1.2 Державна підтримка підприємництва в умовах адміністративно-територіальної реформи             | 19 |
| 1.3 Значення технологій прийняття управлінських рішень в сучасних умовах ризику                   | 27 |
| 1.4 Інформаційна підтримка малого інноваційного підприємництва в сучасних умовах розвитку         | 37 |
| <b>РОЗДІЛ 2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ЕКОНОМІЧНІ ТА ФІНАНСОВІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ ПІДПРИЄМНИЦТВА</b>            | 45 |
| 2.1 Стратегічні напрями інноваційного розвитку автотранспортних підприємств в Україні             | 45 |
| 2.2 Особливості формування інституційного середовища підтримки малого і середнього підприємництва | 53 |
| 2.3 Організаційно-економічний механізм створення конкурентоспроможних фермерських господарств     | 62 |
| 2.4 Митний супровід зовнішньоекономічних операцій в умовах зростання обсягів зовнішньої торгівлі  | 71 |
| <b>РОЗДІЛ 3. ОСОБЛИВОСТІ СУЧАСНОГО ПРАВОВОГО РЕГУЛЮВАННЯ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ</b>  | 78 |

|   |     |
|---|-----|
| 3.1 Кримінальна відповідальність за порушення земельного законодавства та нормативно-облікового забезпечення  | 78  |
| 3.2 Правова герменевтика та суддівський розсуд  | 87  |
| 3.3 Окремі питання застосування позовної давності, як інструменту захисту прав господарюючих суб'єктів при розгляді справ про визнання незаконними та скасування наказів щодо надання земельних ділянок для ведення фермерського господарства | 91  |
| 3.4 Деякі особливості договору контракції сільськогосподарської продукції   | 98  |
| 3.6 Правове становище адвоката свідка у кримінальному провадженні   | 105 |
| <b>РОЗДІЛ 4. СУЧАСНІ АСПЕКТИ УПРАВЛІННЯ ПІДПРИЄМНИЦЬКОЮ ДІЯЛЬНІСТЮ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ</b>   | 112 |
| 4.1 Вплив міжнародних правил Інкотермс на сучасну практику проведення експортно-імпортних операцій  | 112 |
| 4.2 Антикризове управління в підприємницькій діяльності суб'єктів господарювання  | 119 |
| 4.3 Роль соціального підприємництва та неформальної зайнятості на сучасному ринку праці   | 127 |
| 4.4 Управління впровадженням інновацій в діяльність сільськогосподарських підприємств   | 135 |
| 4.5 Логістична інфраструктура як стратегічний елемент розвитку зовнішньоекономічної діяльності вітчизняних підприємств  | 143 |
| 4.6 Формування системи управління економічною безпекою аграрного підприємства   | 151 |
| 4.7 Сучасні тенденції формування та реалізації стратегії розвитку переробних підприємств  | 158 |

|   |     |
|---|-----|
| 4.8 Регулювання регіональних процесів економічних перетворень розвитку підприємництва                                       | 166 |
| 4.9 Напрямки підвищення ефективності інноваційної діяльності в сфері управління персоналом аграрних підприємств             | 178 |
| <b>РОЗДІЛ 5. ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ТОВАРІВ ЯК СКЛАДОВА ПІДПРИЄМНИЦЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ СУБ'ЄКТІВ ГОСПОДАРЮВАННЯ</b>              | 187 |
| 5.1 Якість пшениці ярої твердої для виробництва харчових продуктів  | 187 |
| 5.2 Сучасні моделі управління якістю продукції та послуг об'єктами готельно-ресторанного бізнесу                            | 195 |
| 5.3 Аналіз законодавчих засад формування безпеки харчових продуктів   | 204 |
| 5.4 Вплив біологічних особливостей сорту на якість насіння тритикале озимого  | 213 |
| <b>РОЗДІЛ 6. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ РОЗВИТКУ У СФЕРІ ЕКОНОМІКИ, ПІДПРИЄМНИЦТВА ТА ВИРОБНИЦТВА</b>                           | 220 |
| 6.1 Інноваційні технології кондитерських виробів з використанням пюре з обліпихи  | 220 |
| 6.2 Розроблення рецептури м'ясо-рослинних паштетів для дітей шкільного віку   | 230 |
| 6.3 Енергетична ефективність виробництва насіння проса прутоподібного в Україні   | 238 |
| 6.4 Досвід вирощування насіння гетерозисних гібридів кукурудзи в умовах ПСП «Колос» Кобеляцького району Полтавської області | 244 |
| 6.5 Застосування інновації при попередній обробці дичини  | 251 |
| 6.6 Особливості розвитку ресторанного бізнесу в Україні   | 259 |

|   |     |
|---|-----|
| <b>РОЗДІЛ 7. ЕКОНОМІЧНІ, СОЦІАЛЬНІ ТА ПРАВОВІ АСПЕКТИ РОЗВИТКУ СІЛЬСЬКИХ ТЕРИТОРІЙ</b>  | 269 |
| 7.1 Розвиток інститутів державного регулювання і підтримки аграрних товаровиробників  | 269 |
| 7.2 Від безробіття до розвитку підприємництва на селі   | 278 |
| <b>РОЗДІЛ 8. ПРОБЛЕМИ РОЗВИТКУ БІЗНЕС-ОСВІТИ ТА УПРАВЛІННЯ ЗНАННЯМИ</b>   | 286 |
| 8.1 Використання комп'ютерної техніки, комп'ютерних комунікацій та інформаційних технологій у професійній підготовці майбутніх фахівців | 286 |
| 8.2 Прокрастинація вітчизняної реформи юридичної освіти як виклик податковій безпеці України  | 294 |
| 8.3 Особливості вирішення суперечності «влада – освіта» в умовах формування громадянського суспільства в Україні                        | 302 |
| 8.4 Розбудова агроосвіти – поступ до майбутнього вищої освіти   | 309 |

### 5.3. Аналіз законодавчих засад формування безпеки харчових продуктів

*Бородай А. Б., Басова Ю.О., Наконечна Ю.Г.*

*Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»*

Складовою формування конкурентоспроможності підприємств є якість їх продукції. Під якістю продукції, як економічною категорією, розуміють відповідність властивостей та ознак товару вимогам і потребам кінцевих споживачів [301]. Останнім часом експерти неодноразово стали звертати увагу на погіршення якості більшої частини виробленої продукції. І ця проблема з'являється через те, що більшість товаровиробників не приділяють належної уваги якості своєї продукції.

В умовах реалізації Україною торгівельної політики, відповідно до правил Світової організації торгівлі, така тенденція ставить під загрозу конкурентоспроможність вітчизняних підприємств. У зв'язку з цим, в сучасних умовах, необхідно створити таку систему управління якістю продукції, яка б задовольняла потреби споживачів, а головне – підвищила б якість життя суспільства [302, 303].

Українські виробники харчової галузі, котрі впровадили на власних потужностях систему управління безпечністю (НАССР), стали акцентувати свою увагу на тому, що повністю задовольняють вимогам харчового законодавства, європейських стандартів та цілком відповідають за безпеку власної продукції. Без сумніву, НАССР є міжнародною визнаною моделлю виготовлення безпечної харчової продукції та становить основу багатьох стандартів, які регламентують вимоги до систем управління безпечністю. Проте, рекомендації провідних світових організацій, які стосуються проблематики функціонування систем безпечності, та аналіз статичних даних

---

<sup>301</sup> Циліорик Г.І. Якість товару – ключовий важіль забезпечення його конкурентоспроможності. URL: <http://magazine.faaf.org.ua/yakist-tovaru-klyuchoviy-vazhil-zabezpechennya-yogo-konkurentospromozhnosti.html> (дата звернення 10.10.2020)

<sup>302</sup> Вандяк Н.П. Значення підвищення якості продукції на підприємствах харчової промисловості / Стратегія ресурсозберігаючого використання аграрно-економічного потенціалу на основі активізації інноваційно-інвестиційної діяльності – об'єктивна передумова інтеграції країни в світове співтовариство. Збірник тез доповідей міжнародної науково-практичної конференції 18 травня 2007 р. Тернопіль, 2007. С. 38-40.

<sup>303</sup> Батигіна О.М., Жушман В.М. Актуальні проблеми правового забезпечення продовольчої безпеки України: Монографія. Х., 2013. 326 с.

щодо появи небезпек у харчових продуктах вказує на складність виявлення та контролю загроз впродовж всього життєвого циклу продукції [304].

На міжнародному рівні питаннями безпеки харчових продуктів, розробленням стандартів для підприємств, які виробляють зазначену продукцію, розроблення максимально допустимих рівнів показників безпеки та методів контролю таких показників у харчових продуктах займаються FAO (Продовольча та сільськогосподарська організація) ООН і Всесвітня організація охорони здоров'я. Зазначені органи створили комісію «Кодекс Аліментаріус» – збірник міжнародно схвалених стандартів на харчові продукти, спрямованих на захист здоров'я споживачів, зокрема, гарантування якості та безпеки харчових продуктів [305].

За інформацією Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України, впровадження стандартів ЄС є одним із стратегічних напрямків розвитку харчової промисловості.

У зв'язку з цим в Україні внесені зміни в ряд законодавчих актів, зокрема, в Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів" [306], яким передбачено обов'язкове впровадження системи НАССР на усіх підприємствах харчової галузі.

Також в Україні було прийнято Закон України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів" щодо врегулювання маркування харчових продуктів для споживачів [307]. Згідно даного Закону, харчові продукти, що перебувають в обігу на території України, повинні маркуватися державною мовою, забезпечувати споживача інформацією, яка надає йому можливість здійснити вибір харчового продукту відповідно до потреб споживача. Закон встановлює категорії обов'язкової інформації про харчові продукти та загальні вимоги до інформації та загальні вимоги до маркування харчових продуктів.

На харчових продуктах має міститися наступна інформація: 1) назва харчового продукту; 2) перелік інгредієнтів; 3) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для переробки; 4) кількість певних інгредієнтів або категорій; 5) кількість харчового продукту в установлених одиницях вимірювання – номінальна кількість; 6) мінімальний термін придатності або дата "вжити до"; 7) особливі умови зберігання та/або умови використання (за

---

<sup>304</sup> Сайт Міністерства аграрної політики та продовольства України. URL <http://www.minagro.gov.ua>: (дата звернення 9.10.2020)

<sup>305</sup> Гриценко О.М., Гриценко О.І. Якість та безпека харчових продуктів України в контексті відповідності міжнародним та європейським стандартам / *Якість і безпека харчових продуктів*: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 20-21 листопада 2019 р. К. : НУХТ, 2019. С. 97-99.

<sup>306</sup> Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів" URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text> (дата звернення 10.10.2020)

<sup>307</sup> Закон України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів" URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (дата звернення 10.10.2020)

потреби); 8) найменування та місцезнаходження оператора ринку; 9) країна походження або місце походження; 10) інструкції з використання; 12) інформація про поживну цінність харчового продукту. Також закон встановлює зобов'язання надавати споживачеві інформацію про те, чи піддавався харчовий продукт розморожуванню (дефростації), що має унеможливити продаж розмороженого м'яса під виглядом охолодженого [308,309].

Особлива увага приділяється обов'язковому наданні інформації про перелік речовин та харчових продуктів, які спричиняють алергічні реакції або непереносимість. Назва речовини, яка може викликати алергічні реакції чи непереносимість, повинна бути виділена кольором або шрифтом і візуально відрізнитися від інших інгредієнтів. Для напоїв з вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць вказується фактичний вміст спирту у напої. У разі наявності у харчовому продукті генетично модифікованих організмів (ГМО) позначка «з ГМО» проставляється, якщо частка ГМО перевищує 0,9%; «Без ГМО» - за підтвердження відсутності ГМО [310,311].

Законом забороняється використання інформації, що може ввести споживача в оману, особливо у частині властивостей і характеристик харчових продуктів та наслідків їх споживання, а також у частині приписування харчовим продуктам лікувальних властивостей.

Також законом передбачені вимоги до розміру шрифту тексту, що розміщується на маркуванні та місця розміщення інформації про харчовий продукт. Законом посилюється і відповідальність операторів ринку за недотримання правил маркування та/або ненадання інформації споживачеві про харчовий продукт. Закон введений в дію, проте перехідний період закінчиться у 2022 році. За цей період маркування усіх харчових продуктів повинно бути приведене у відповідність до вимог Закону. Тож стандарти ЄС мають в собі норми регулювання в тому числі і мікробіологічних вимог. Всесвітня організація охорони здоров'я і Міжнародна комісія з мікробіологічних показників безпеки харчових продуктів схвалили використання системи НАССР [312].

---

<sup>308</sup> Закон України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів" URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (дата звернення 10.10.2020)

<sup>309</sup> Золотоверх К.В., Мазур М.В. Нові правила маркування харчових продуктів. *Якість і безпека харчових продуктів*: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 20-21 листопада 2019 р. К. : НУХТ, 2019. С. 93-94.

<sup>310</sup> Бабюк А., Макарова О., Рогозинський М., Романів Л. Безпека харчування: сучасні проблеми: посібник-довідник/ Чернівці: Книги-XXI, 2005. 456 с.

<sup>311</sup> Сидор В.М. Вибір мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів. *Якість і безпека харчових продуктів*: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 20-21 листопада 2019 р. К. : НУХТ, 2019. С. 51-52.

<sup>312</sup> Сидор В.М. Вибір мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів. *Якість і безпека харчових продуктів*: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 20-21 листопада 2019 р. К. : НУХТ, 2019. С. 51-52.

Мікробіологічний критерій визначає прийнятність харчового продукту, партії харчових продуктів або технологічного процесу та заснований на відсутності, присутності або кількості мікроорганізмів, їхніх токсинів/метаболітів на одиницю маси, об'єму, площі або партії. Оператори ринку повинні проводити відбір зразків для перевірки відповідності критеріям безпечності харчових продуктів, під час здійснення валідації та верифікації функціонування процедур, що базуються на принципах НАССР і аналогічних систем забезпечення якості та безпечності харчових продуктів. У цьому випадку виникають проблеми із прийняттям рішення щодо частоти відбору зразків та місця проведення такої операції [313].

Погіршенню якості і псуванню харчових продуктів запобігти неможливо, однак можна уповільнити процеси погіршення якості, для чого необхідно правильно вибирати рецептури, способи технологічної обробки, упаковку, режими зберігання та транспортування харчових продуктів [314,315].

Зазвичай харчовий продукт вважається зіпсованим, якщо він стає непридатним для споживання. Псування є причиною виникнення проблем безпеки харчування, коли продукт може стати небезпечним для споживача – викликати хворобу або навіть смерть.

Менш серйозні випадки псування можуть проявлятися у погіршенні кольору, смаку, аромату продукту до такої міри, що він стає непридатним до споживання. Зазвичай псування полягає у зниженні вмісту поживних речовин (наприклад, вітамінів) у продукті настільки, що продукт більше не відповідає необхідній харчовій цінності [316,317].

## **1. Процеси та основні чинники зниження якості харчових продуктів**

---

<sup>313</sup> Сидор В.М. Вибір мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів. *Якість і безпека харчових продуктів: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції*, м. Київ, 20-21 листопада 2019 р. К. : НУХТ, 2019. С. 51-52.

<sup>314</sup> Бабюк А., Макарова О., Рогозинський М., Романів Л. *Безпека харчування: сучасні проблеми: посібник-довідник* / Чернівці: Книги-XXI, 2005. 456 с.

<sup>315</sup> Ципріян В.І., Матасар І.Т., Слободкін В.І. *Гігієна харчування з основами нутріціології*. К.: Медицина, 2007. 544 с.

<sup>316</sup> Бабюк А., Макарова О., Рогозинський М., Романів Л. *Безпека харчування: сучасні проблеми: посібник-довідник* / Чернівці: Книги-XXI, 2005. 456 с.

<sup>317</sup> Рудацька, Г.Б. *Санітарно-гігієнічна експертиза товарів* / К.: Київ.нац. торг.- екон. ун-т, 2003. 409 с.

| № п/п | Харчовий продукт           | Процеси погіршення якості  | Фактори                                    |
|-------|----------------------------|--|--|
| 1     | М'ясо яловичини            | Ріст мікроорганізмів, окислення, втрата вологи                       | Кисень, температура, вологість, дія світла |
| 2     | Заморожене м'ясо           | Окислення, температурний опік (зневоднення), вимороження вологи      | Кисень, температура, вологість             |
| 3     | М'ясо птиці                | Ріст мікроорганізмів   | Кисень, температура                        |
| 4     | Свіжа риба та морепродукти | Ріст мікроорганізмів, окислення                                      | Кисень, температура                        |
| 5     | Молоко та молочні продукти | Окислення, прогрікання, ріст мікроорганізмів, кристалізація сахарози | Кисень, температура, вологість             |

\*Джерело – дані [318].

<sup>318</sup> Баль-Прилипка Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: Підручник. К., 2010. 469 с.

## 2. Мікроорганізми, які викликають псування харчових продуктів

| Мікроорганізми                                    | Порогові умови росту |                                |                              | Продукти                           |
|---|----------------------|--------------------------------|------------------------------|------------------------------------|
|   | температура, °C      | активність води                | pH                           |                                    |
| Мікроорганізми, що спричиняють псування продуктів |                      |                                |                              |                                    |
| Молочнокислі бактерії                             | 4                    | 0,94                           | 3,5                          | Молоко, м'ясо у вакуумній упаковці |
| Мікрококи   | 4                    | 0,90                           | 5,0                          | Свіже і в'ялене м'ясо              |
| <i>Acinetobacter spp.</i>                         | 1                    | 0,96                           | 5,5                          | Свіже м'ясо, птиця, молоко         |
| <i>Aspergillus niger</i>                          | 0                    | 0,80                           | 1,2                          | Продукти                           |
| <i>Bacillus subtilis</i>                          | 5                    | 0,95                           | 4,2...5,0                    | Свіже м'ясо і птиця,               |
| <i>Botrytis cinerea</i>                           | -2                   | 0,93                           | 2,5                          | Продукти                           |
| <i>Enterobacter aerogene</i>                      | 2                    | 0,95                           | 4,4                          | Свіже м'ясо і птиця                |
| <i>Penicillium spp</i>                            | -6                   | 0,78...0,90                    | 1,9                          | М'ясо, фрукти, овочі,              |
| <i>Pseudomonas spp.</i>                           | <0                   | 0,97                           | 5,5                          | Овочі, уражені гниллю,             |
| <i>Rhizopus stolonifer</i>                        | 5                    | 0,93                           | 2,5                          | Свіже м'ясо                        |
| <i>Trichosporon spp.</i>                          |                      | 0,87                           | 2,0                          | Морепродукти, м'ясо,               |
| Більшість плісень                                 | <0                   | 0,80                           | <2,0                         | Солена риба                        |
| Більшість дріжджів                                | -5                   | 0,88                           | 1...5                        | Солена риба                        |
| Галофільні бактерії                               |                      | 0,75                           | 4,5                          | Солена риба                        |
| Ксерофільні цвілі                                 |                      | 0,61                           | 1,5...3,5                    | Солена риба                        |
| Осмофільні дріжджі                                |                      | 0,61                           | 1,5...3,5                    | Солена риба                        |
| Мікроорганізми, що викликають отруєння            |                      |                                |                              |                                    |
| <i>Bacils cereus</i>                              | 10                   | 0,92                           | 4,9                          | Риба, свіже м'ясо, вода            |
| <i>Campylobacter jejuni</i>                       | 25                   | 0,95                           | 4,9                          | М'ясо, молоко                      |
| <i>Clostridium</i>                                | 3,3                  | 0,93                           | 4,6                          | Консервовані продукти              |
| <i>Escherichia coli</i>                           | 15                   | 0,95                           | 4,0                          | Овочі, м'ясо, птиця,               |
| <i>Listeria</i>                                   | 0                    | 0,92                           | 4,3                          | Птиця, молочні                     |
| <i>Staphylococcus aureus</i>                      | 6                    | 0,86 (0,9 – утворення токсину) | 4,0(4,5 – утворення токсину) | М'ясо, птиця                       |
| <i>Yersinia</i>                                   | -2                   | 0,96                           | 4,2                          | Свіже м'ясо, молоко,               |
| <i>Salmonella spp.</i>                            | 7                    | 0,94                           | 4,0                          | Птиця, молочні продукти            |
| <i>Vibrio parahaemolyticus</i>                    | 5                    | 0,94                           | 4,8                          | Риба і морепродукти                |
| <i>Yersinia enterocolitica</i>                    | -2                   | 0,96                           | 4,2                          | Свіже м'ясо, молоко, морепродукти  |

\*Джерело – дані [319].

Процеси, що призводять до псування харчових продуктів можна класифікувати за трьома основними типами: мікробіологічні, фізичні, хімічні (табл.1.) [320, 321]:

<sup>319</sup> Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: Підручник. К., 2010. 469 с.

<sup>320</sup> Рудавська, Г.Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів / К.: Київ.нац. торг.- екон. ун-т, 2003. 409 с

<sup>321</sup> Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: Підручник. К., 2010. 469 с.

Основна причина псування харчових продуктів і більшості випадків харчових отруєнь – це діяльність мікроорганізмів. До таких мікроорганізмів належать бактерії, гриби (плісені і дріжджі), віруси та мікропаразити. Перелік найважливіших мікроорганізмів, здатних викликати псування продуктів або харчові отруєння, наведено в табл. 2.

Інтенсивність та характер розвитку мікробіологічних процесів залежить від складу і властивостей продуктів, їх початкового мікробного обсіменіння і таких зовнішніх факторів, як температура, відносна вологість, тривалість зберігання, а також вмісту вологи, активності води, величини рН та окисно-відновного потенціалу.

Одним із підходів при вирішенні питання збільшення терміну зберігання м'яса та м'ясопродуктів є використання антисептиків, хімічних речовин, які пригнічують розвиток або викликають загибель мікроорганізмів. Цей метод відрізняється від інших простотою здійснення, економічністю, ефективною дією на мікроорганізми і дозволяє розширити сировинну базу продуктів, які готуються про запас.

Консерванти збільшують термін зберігання готових продуктів і сировини, запобігають псуванню сировини в процесі технологічної переробки; використовуються у дуже невеликих концентраціях, нешкідливих для вищих організмів і людини, оскільки, будучи токсичними для мікроорганізмів, вони є шкідливими для людини і тварини [<sup>322</sup>, <sup>323</sup>].

До числа хімічних консервантів, які найчастіше використовуються в харчовій промисловості як протимікробні засоби, належать: кухонна сіль, нітрит натрію, цукри, хлористий кальцій, бензоати (бензоат натрію), сорбати (сорбінова кислота або сорбат калію), пропіонати (пропіонат натрію або кальцію), оцтова, молочна, лимонна, аскорбінова та інші кислоти і їх солі [<sup>324</sup>]. При виборі консерванту враховують його концентрацію, тривалість дії, можливість одночасної поразки більшої кількості мікроорганізмів. Щоб створити консерванти з розширеним "спектром дії" необхідно знати причини відмирання мікроорганізмів під дією того чи іншого консерванту [<sup>325</sup>, <sup>326</sup>].

У зв'язку з необхідністю корекції харчування пересічних споживачів, як в Україні, так і в усьому світі, розвивається сектор функціональних продуктів і харчових дієтичних добавок, серед яких доволі високу частку

---

<sup>322</sup> Сирохман І.В., Раситюк Т.М. Товарознавство м'яса та м'ясних товарів: підруч. для студ. вузів / М-во освіти і науки України. К.: ЦУЛ, 2004. 384 с.

<sup>323</sup> Попова Н. В., Арсеньєва Л. Ю., Мисюра Т. Г. Контроль якості та безпечності продукції галузі: Курс лекцій для студ. напрямку 6.051701 "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навч. К.: НУХТ, 2012. 175 с.

<sup>324</sup> Попова Н. В., Арсеньєва Л. Ю., Мисюра Т. Г. Контроль якості та безпечності продукції галузі: Курс лекцій для студ. напрямку 6.051701 "Харчові технології та інженерія" ден. та заоч. форм навч. К.: НУХТ, 2012. 175 с.

<sup>325</sup> Рудавська, Г.Б. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів / К.: Київ.нац. торг.- екон. ун-т, 2003. 409 с.

<sup>326</sup> Чепурной И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. М.: Издат. торговая корпорация «Дашков и К», 2002. 460 с.

складають біологічно активні харчові добавки до їжі. Харчові добавки додаються до харчових продуктів для покращення й підвищення їх безпеки, свіжості, смаку, текстури або зовнішнього вигляду [327].

У країнах ЄС з 2010 р. харчові продукти, що містять небезпечні для дітей барвники, повинні містити відповідний напис (Регламент ЄС № 1333/2008). Використання харчових добавок призводить до порушення технології обробки продовольчої сировини та значної втрати харчової і біологічної цінності харчових продуктів, їх фальсифікації.

Виробниками харчової продукції майже кожного дня розглядаються та утверджуються нові вироби харчової індустрії. Асортимент харчових продуктів розширюється, але завдання виробників залишається незмінним – підвищити якість та гарантувати їхню безпечність. Тому вимоги до нових видів продукції та порядок їх прийняття і поставлення на виробництво регламентується законодавчими актами та стандартами [328].

Кожен новий чи удосконалений харчовий продукт суттєво відрізняється від звичайних харчових продуктів, присутніх на ринку, тому він повинен бути оцінений з точки зору його впливу на здоров'я споживача [329].

Порядок розроблення новітніх харчових продуктів і поставлення їх на виробництво встановлено ДСТУ 3946-2018 “Система розроблення і поставлення продукції на виробництво. Продукція харчова. Настанова щодо розроблення і поставлення продукції на виробництво нових та новітніх та харчових продуктів”. Розроблення новітніх харчових продуктів може здійснюватися виробником продукції чи на його замовлення розробником [330, 331].

Для створення новітнього продукту проводяться дослідження з метою вибору сировини, уточняється рецептура та встановлюються органолептичні та фізико-хімічні показники. Обираються оптимальні режими технологічних процесів та визначається біологічна й енергетична цінність у 100 г продукту. Для розроблення новітніх харчових продуктів, що підлягають державній класифікації складають технічне завдання (ТЗ), при

---

<sup>327</sup> Гуменюк Г.Д. Регулювання і забезпечення якості й безпечності сільськогосподарської та харчової продукції / *Стандартизація, якість, сертифікація*. 2009. № 6. С. 63–70.

<sup>328</sup> Гуменюк Г.Д. Регулювання і забезпечення якості й безпечності сільськогосподарської та харчової продукції / *Стандартизація, якість, сертифікація*. 2009. № 6. С. 63–70.

<sup>329</sup> Малигіна В.Д., Титаренко Л.Д. Основи експертизи продовольчих товарів: навч. посіб. для студ. вищих навчальних закладів. К.: Кондор, 2009. 296 с.

<sup>330</sup> Гуменюк Г.Д., Довгоп'ятий В.А. Особливості оформлення нормативно-технологічної документації на новітні харчові продукти / *Якість і безпека харчових продуктів*: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 20-21 листопада 2019 р. К.: НУХТ, 2019. С. 225-227.

<sup>331</sup> Зінченко Н.Ю., Сімурова Н.В. Сучасний стан системи технічного регулювання України / *Якість і безпека харчових продуктів*: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 20-21 листопада 2019 р. К.: НУХТ, 2019. С. 227-229.

наявності якого розробляється рецептура. Даний процес регулюється документом, що містить правила, методи та порядок виконання технологічних процесів і має назву технологічна експертиза. За умови відсутності класифікаційного стандарту на групу продукції, розробляються ТУУ, що містять вимоги до новітнього продукту, інгредієнтів та спрощений варіант рецептури, а рецептура, як окремий документ, не розробляється [332].

Норми показників якості та виходу продукції, що їх закладають у технологічну документацію, перевіряють, узгоджують, після чого проекти цих документів затверджує виробник продукції.

Зразки продукції і затверджені проекти технологічної документації подають спеціалізованій дегустаційній комісії. Після чого, за умови відповідності, дегустаційна комісія погоджує проекти вище наведеної документації, а текст маркування та етикетку узгоджують з Міністерством охорони здоров'я.

Одним із основних нормативно-правових актів став Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Саме з даним законом набули чинності абсолютно нові для України принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів, засновані на тих, що діють в ЄС, що тягнуть за собою суттєві зміни у сфері виробництва та обігу харчових продуктів. Головною перевагою для вітчизняного виробника стало суттєве зменшення кількості адміністративних процедур. При цьому основною вимогою нових правил є чітке закріплення відповідальності оператора ринку в межах свого виробництва за недотримання вимог законодавства про безпечність харчових продуктів. Іншою вагомою зміною стало обов'язкове запровадження особливого контролю, що базується на попереджувальних, запобіжних та превентивних заходах, при виробництві продукції. Тобто, контроль відбувається на всіх етапах виробництва та обігу харчової продукції [333, 334].

Введення даного Закону дозволяє отримати вичерпну інформацію про харчові продукти і, таким чином, подбати про своє здоров'я і захистити свої права. Головна вимога – інформація, зазначена на маркуванні, не повинна вводити в оману стосовно властивостей і характеристик харчових продуктів та наслідків їхнього споживання, наприклад лікувальні властивості, а також складу харчових продуктів.

---

<sup>332</sup> Зінченко Н.Ю., Сімурова Н.В. Сучасний стан системи технічного регулювання України / *Якість і безпека харчових продуктів*: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 20-21 листопада 2019 р. К.: НУХТ, 2019. С. 227-229.

<sup>333</sup> Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів" URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text> (дата звернення 10.10.2020)

<sup>334</sup> Смоляр В.І. Харчова експертиза: підручник / К.: Здоров'я, 2005. 448 с.

Нова система забезпечення безпечності харчових продуктів є більш гнучкою, зручною для бізнесу. При цьому вона зменшує вплив держави, перекладаючи відповідальність на самих суб'єктів, та забезпечує інтереси споживачів, надає свідомий вибір у споживанні якісних та безпечних харчових продуктів для здоров'я і життя самого споживача [<sup>335</sup>,<sup>336</sup>].

Консультативну й методологічну допомогу з розроблення та перевіряння ТУ можуть надавати територіальні центри стандартизації, метрології та сертифікації, перелік яких розміщено на офіційному сайті Міністерства. Разом з тим, відповідно до чинного законодавства, перевірка та облік технічних умов здійснюється на добровільних засадах за заявою їх власника. Отже, відміна державної реєстрації ТУ У та добровільність їх перевірки вводить в оману багатьох виробників. Така ситуація призводить до того, що ТУ У перевіряються та затверджуються тільки керівником підприємства, що робить даний документ таким, що не відповідає вимогам законодавства [<sup>337</sup>].

Отже, якість та безпечність продукції є одним з основних факторів підвищення її конкурентоспроможності на вітчизняних та зарубіжних ринках. Тому підприємствам харчової промисловості необхідно надавати значну увагу цьому фактору, хоча він і потребує додаткових витрат. Вирішення проблеми якості продукції на підприємстві - це високий його імідж у покупців, вихід не тільки на внутрішній, але і на зовнішній ринок, основа для отримання максимального прибутку і стійкого фінансового становища. Високі стандарти якості допоможуть вітчизняним підприємствам завоювати зарубіжні ринки, тож встановлення таких стандартів повинно бути першочерговим завданням державних органів управління.

---

<sup>335</sup> Закон України "Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів" URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр#Text> (дата звернення 10.10.2020)

<sup>336</sup> Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 18 травня 2017 №2042-VIII// Голос України. 2017, 4 червня. №119-120.

<sup>337</sup> Гуменюк Г.Д., Кійко В.В., Юрасова В. Сучасні вимоги до актуалізації технічних умов України на харчову продукцію / *Якість і безпека харчових продуктів*: Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції, м. Київ, 20-21 листопада 2019 р. К. : НУХТ, 2019. С. 216-220.