



Львівський торговельно-економічний університет

**Факультет товарознавства, управління
та сфери обслуговування**

**XII МІЖНАРОДНА
НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ**

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

**05 грудня 2024 року
м. Львів**



ЛВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО- ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

**ФАКУЛЬТЕТ ТОВАРОЗНАВСТВА, УПРАВЛІННЯ
ТА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ**

ХІІ МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ АСОРТИМЕНТОМ, ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

**5 ГРУДНЯ 2024 РОКУ
м. ЛЬВІВ**

УДК 339.1:330.341.1(06)

I 57

Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг :
Матеріали XII-ої Міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 05 грудня 2024 року)
: тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-7», 2024.
– 348 с.

ISBN 978-617-8537-26-5

У збірнику опубліковано матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг». На основі теоретичних та експериментальних досліджень представлено інноваційні досягнення в управлінні асортиментом, якістю та безпечністю товарів і послуг, митній справі, торгівлі, підприємстві та логістиці, менеджменті, туризмі, індустрії гостинності та харчових технологіях. Запропоновано шляхи створення нових підходів у даних напрямках.

Організаційний комітет:

Барна М. Ю. – професор, перший проректор ЛТЕУ

Семак Б. Б. – професор, проректор з наукової роботи ЛТЕУ

Гаврилишин В. В. – декан факультету товарознавства, управління та сфери обслуговування ЛТЕУ

Пелик Л. В. – професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Донцова І. В. – доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Лебединець В. Т. – професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Гирка О. І. – доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Бодак М. П. – доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Попович Н. І. – доцент кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ

Науковий комітет: П. О. Куцик – д.е.н., професор, ректор ЛТЕУ; Śmiateński Roman – dr.inż., професор Опольського політехнічного університету, Kowalik-Klimczak Anna – dr.inż., директор Центру біоекономіки та екоінновацій; Gospodarowicz Andrzej – dok.hab., професор Вроцлавського економічного університету, Doctor Honoris Causa Львівського торговельно економічного університету; Zbigniew Mikołajczyk – dr.hab.inż., професор Лодзького технологічного університету; Притульська Н. В. – д.т.е., професор, перший проректор Державного торговельно-економічного університету; Галавська Л.Є. – д.т.н., професор, начальник науково-дослідної частини Київського національного університету технологій та дизайну; Сарібекова Ю. Г. – д.т.н., професор, проректор з наукової роботи та міжнародних зв'язків Херсонського національного технічного університету; Шестопап Г.С. – к.с-г.н., доцент, завідувач кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ; Трут О.О. – д.е.н., професор, завідувач кафедри менеджменту ЛТЕУ; Франів І. А. – д.е.н., професор, завідувач кафедри підприємництва, торгівлі та логістики ЛТЕУ; Мельник І.М. – д.е.н., професор кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ЛТЕУ, Давидович О. Я. – к.т.н., доцент, завідувач кафедри харчових технологій ЛТЕУ; Міщук І. П. – д.е.н., професор кафедри підприємництва, торгівлі та логістики ЛТЕУ; Свидрук І.І. – д.е.н., професор кафедри менеджменту ЛТЕУ; Доманцевич Н.І. – д.т.н., професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ; Лозова Т.М. – д.т.н., професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю ЛТЕУ.

Публікується в авторському варіанті. Організаційний комітет не несе відповідальності за достовірність інформації, поданої в рукописах.

© Колектив авторів, 2024

© Львівський торговельно-економічний університет, 2024

ISBN 978-617-8537-26-5

© Видавництво «Растр-7», 2024

Інформаційне повідомлення

5 грудня 2024 року у Львівському торговельно-економічному університеті відбулася XII Міжнародна науково-практична конференція «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг». Організатором конференції виступив факультет товарознавства, управління та сфери обслуговування.

Викладачі, докторанти, аспіранти, науковці, здобувачі першого (бакалаврського) і другого (магістерського) рівнів вищої освіти представили матеріали наукових досліджень за напрямками: товарознавство: асортимент, управління якістю та безпечністю товарів і послуг; актуальні проблеми митного контролю та оформлення товарів при переміщенні через митний кордон України; інноваційні технології та якість продукції харчових виробництв і ресторанного господарства; менеджмент, інновації, бізнес: проблеми та перспективи; актуальні проблеми та перспективи розвитку туризму та індустрії гостинності; інновації в торгівлі, підприємництві та логістиці у парадигмі сталого розвитку.

У роботі конференції взяли участь представники 26 закладів науки та освіти.

В оргкомітет конференції надійшло 137 тез доповідей понад ста дев'яносто п'яти авторів, серед яких: 29 докторів наук і професорів; 65 кандидатів наук і доцентів.

Оргкомітет висловлює щирі вдячність усім учасникам конференції і покладає надію на подальшу взаємовигідну творчу співпрацю.

Оргкомітет

Отже, основними особливостями впровадження системи НАССР для хлібопекарської промисловості є:

- особливий контроль за зберіганням сипучої продукції, яка може стати потенційним джерелом розмноження шкідників;
- дотримання вимог щодо дезінфекції яєць;
- розробка процедур миття не лише поверхонь, а й обладнання. Борошнопросіювальні машини, печі для пекарні, тістомісильні машини, тісторозкатувальні машини можуть стати потенційним джерелом забруднення;
- дотримання вимог щодо маркування та позначення алергенів (глютен, яйця, може бути кунжут).

Список використаних джерел

1. Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80> (дата звернення 08.05.2024 р.). – Назва з екрана.
2. Наказ Мінагрополітики та продовольства України № 590 від 01.10.2012. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>.
3. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практич. посіб. / А. С. Ткаченко та ін. ; за заг. ред. А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.

УДК 006.35(100):664.8.037

**Ткаченко А. С., к. т. н., доц.,
Тюрікова І. С., д. т. н., доц.,
Решетиловська Д. В.,
здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти,
спеціальність “Харчові технології”
Полтавський університет економіки і торгівлі**

ВИМОГИ ДО БЕЗПЕЧНОСТІ СЛИВОВОГО СОКУ У КОНТЕКСТІ СИСТЕМИ НАССР

Основоположними документами харчового законодавства плодоовочевої галузі в Україні є:

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» 771/97-ВР від 26.10.2023 року [1];

Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» № 2639-VIII, від 23.11.2023 року [2];

Наказ Мінагрополітики від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур,

заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) [3];

Наказ МінАПК «Про затвердження Вимог до фруктових соків та деяких подібних харчових продуктів» від 31.07.2023 року № 1450 [4].

Особливо вартує уваги останній документ, адже він безпосередньо стосується операторів ринку, які виготовляють соки. Вимоги встановлюють окремі показники якості фруктових соків, відновлених фруктових соків, екстрагованих водою фруктових соків, зневоднених фруктових соків або порошкоподібних фруктових соків, концентрованих фруктових соків або концентратів фруктових соків, фруктових нектарів з метою належної поінформованості споживачів про властивості харчового продукту, в тому числі його маркування, а також запобігання підприємницькій практиці, що вводить споживача в оману. Важливо правильно тлумачити визначення, зокрема, фруктовий сік відповідно до законодавства – здатний до бродіння, але незброджений харчовий продукт, отриманий з їстівної частини якісних і стиглих, свіжих або збережених охолодженими чи замороженими фруктів одного чи декількох видів, змішаних разом, який має характерні колір, аромат і смак, властиві соку фруктів, із яких він виготовлений.

Об'єктом дослідження є сливовий сік з м'якоттю. Для визначення небезпечних факторів його виробництва першим чином розроблена принципова блок-схема виробництва [5], яка включає:

- приймання сировини і контроль його якості;
- подача сировини в цех (зона оперативного зберігання);
- вивантаження на виробничу лінію;
- інспекція сировини (вибракування неякісних плодів і їх утилізація);
- попереднє миття;
- мийка та приготування напівфабрикату (дроблення);
- віджимання соку;
- інспекція мезги та транспортування в склад готової продукції;
- подача в транзитні ємності і механічна фільтрація;
- подача на пастеризацію;
- пастеризація;
- подача тари для розливу;
- розлив;
- транспортування в спеціальні приміщення для охолодження (склад готової продукції);
- охолодження (не менше 12 годин);
- подача тари для упаковки;
- упаковка і етикетування;
- палетизація і транспортування готової продукції на склад;
- збір браку.

Таким чином, відповідно до описаних етапів виробництва соку здійснено аналіз небезпечних факторів, який описано у таблиці 1.

Таблиця 1

Аналіз небезпечних факторів виробництва соку сливового

Назва етапу	Небезпечний фактор	Опис небезпечного фактору
Приймання сировини і контроль його якості	Хімічний	Забруднення сировини нітратами, залишками пестицидів (гліфосат, ДДТ), солями важких металів (Cd, Zn, As, Pb, Hg, Cu), мікотоксинами. Радіонукліди: Цезій-137, Стронцій-90
	Біологічний	БГКП, МАФАМ, Salmonella, плісєневі гриби та дріжджі
Подача сировини в цех	Фізичний	Потрапляння відходів та сторонніх речовин до сировини під час подачі у цех
Попереднє миття	Хімічний	Потрапляння мийних речовин та дезрозчинів у сировину
Віджимання соку	Фізичний	Потрапляння відходів та сторонніх речовин до сировини під час віджиму
	Хімічний	Потрапляння мийних речовин та дезрозчинів з обладнання у сировину
Пастеризація	Біологічний	БГКП, МАФАМ, Salmonella, плісєневі гриби та дріжджі. Розвиток патогенної мікрофлори через порушення процесів пастеризації
Охолодження (не менше 12 годин)	Біологічний	БГКП, МАФАМ, Salmonella, плісєневі гриби та дріжджі. Розвиток патогенної мікрофлори через порушення процесів охолодження
Упаковка	Хімічний	Міграція токсичних сполук з пакувальних матеріалів

Таким чином, у таблиці 1 наведено основні ризики, пов'язані з виробництвом соку сливового. Оператору ринку харчових продуктів необхідно розробити програми-передумови таким чином, щоб забезпечити процедури приймання та зберігання сировини з дотриманням вимог безпечності. Також необхідно детально дотримуватися процедур миття та дезінфекції, щоб не допустити міграцію хімічних речовин з мийних засобів у харчовий продукт.

Наступним етапом нашого дослідження буде розробку плану-НАССР для виробництва соку сливового та дослідження меж критичних контрольних точок.

Список використаних джерел

1. Закон України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80> (дата звернення 08.05.2024 р.). – Назва з екрана.
2. Закон України Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19> (дата звернення 08.05.2024 р.). – Назва з екрана.
3. Наказ Мінагрополітики та продовольства України № 590 від 01.10.2012. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12#Text>.
4. Наказ Мінагрополітики та продовольства України № 1450. Про затвердження Вимог до фруктових соків та деяких подібних харчових продуктів. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1391-23#Text>.
5. Впровадження системи НАССР для операторів ринку харчових продуктів : практич. посіб. / А. С. Ткаченко та ін. ; за заг. ред. А. С. Ткаченко. Полтава : ПУЕТ, 2020. 137 с.

УДК 006.35(100):663.8

Ткаченко А. С., к. т. н., доц.,
Тюрікова І. С., д. т. н., доц.,
Бірта Г. О., д. с. г. н., проф.,

Саркісова І. О., здобувач другого (магістерського) рівня вищої освіти,
спеціальність “Харчові технології”

Полтавський університет економіки і торгівлі

АНАЛІЗ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ПІДПРИЄМСТВАХ З ВИРОБНИЦТВА КВАСУ

За оцінками компанії Pro-Consulting, декілька великих виробників сконцентрували понад 60% ринку зброджених напоїв. Лідерами на українському ринку квасу є ТМ «Квас Тарас» (Carlsberg Group), ТМ «Ярило» («Квас Бевериджиз»), ТМ «Львівський квас» («Перша приватна броварня»), ТМ «Древлянський» («Рідна Марка») та ТМ «Арсеніївський квас» («Укрпродукт Груп»). На ринку також представлені крафтові квасоварні, які реалізують свою продукцію на розлив на регіональних ринках, часто в межах одного населеного пункту, як правило, обласного центру. Причому активізація таких виробників настає напередодні літа, коли безалкогольні напої мають найбільший попит. Крафтові виробництва за рідкісним винятком розливають квас у ПЕТ-тару, а більше реалізують свою продукцію в кегах і термокегах об'ємом від 20 до 50 л. Найуспішнішими прикладами впровадження системи НАССР на підприємствах з виробництва квасу можна назвати наступні: