

**Полтавський державний аграрний університет
Навчально-науковий інститут економіки, управління,
права та інформаційних технологій
Кафедра підприємництва і права**

**II Міжнародна науково-практична конференція
(заочна форма)
«ЯКІСТЬ ТА БЕЗПЕЧНІСТЬ ПРОДУКЦІЇ У
ВНУТРІШНІЙ І ЗОВНІШНІЙ ТОРГІВЛІ Й
ТОРГОВЕЛЬНЕ ПІДПРИЄМНИЦТВО: СУЧАСНІ
ВЕКТОРИ РОЗВИТКУ І ПЕРСПЕКТИВИ»**



**Полтава
ПДАУ
2023**



УДК 339.3:339.5

Програмний комітет

Аранчій В. І, ректор Полтавського державного аграрного університету, к.е.н., проф.

Члени програмного комітету

Каменова Д. К. – д. пед. н., професор, Варненський університет менеджменту (Болгарія);
Гусейнов М. Д. д.е.н., професор, Азербайджанський державний аграрний університет (Азербайджан);

Тошко Крістев, професор, директор Інституту європейської освіти (Болгарія);

Гаспарян Григорій Ашотович, професор, завідуючий аспірантурою Національного аграрного університету Вірменії (Вірменія);

Махмудов Х. З. – д.е.н. професор, Полтавський державний аграрний університет;

Організаційний комітет

Калашник О.В. – к.т.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавського державного аграрного університету;

Мороз С. Е. – к. пед.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавського державного аграрного університету;

Яснолоб І. О. – к.е.н., доцент, доцент кафедри підприємництва і права Полтавського державного аграрного університету;

Бірта Г. О. – д.с.-г.н. професор, завідувач кафедри товарознавства, біотехнології, експертизи та митної справи ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»;

Пелик Л. В. – д.т.н., професор, професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю Львівського торговельно-економічного університету;

Сарай Н. І. – к.е.н., доцент, проректор з наукової роботи Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту;

Гречан А. П. – д.е.н., професор, професор кафедри економіки Національного транспортного університету;

Спіцина А. Є. – к.пед.н., доцент, доцент кафедри економіки Національного транспортного університету;

Кириченко О. В. – к.т.н., гостьовий науковець, Дослідницький центр екологічних змін, Академія Сініка, Тайвань.

У збірнику матеріалів II Міжнародної науково-практичної конференції (заочна форма) «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» були розглянуті актуальні питання якості, безпечності і екологічності продукції; технічного регулювання в Україні та світі; експертизи товарів; сучасної торгівлі і підприємництва; ринку товарів та послуг в умовах глобалізації та цифровізації; митний аспект зовнішньої торгівлі; комерційної логістики; бізнес-освіти та управління знаннями тощо.

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



Фесенко Б.В., Макарова В.В. УПРАВЛІННЯ ЗБУТОМ ПРОДУКЦІЇ НА ОПТОВИХ ТОРГОВЕЛЬНИХ ПІДПРИЄМСТВАХ	300
Фесюнін В. М., Донцова О.С., Фокін Д. І. ОКРЕМІ АСПЕКТИ ДЕРЖАВНОГО РИНКОВОГО НАГЛЯДУ У СФЕРІ ЗАХИСТУ ПРАВ СПОЖИВАЧІВ	303
Флока Л.В., Рачинська З.П. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ВИРОБНИЦТВА НОВИХ ВИДІВ ТКАНИН	306
Хмельницька Є.В., Будник Н.В. МАРКУВАННЯ ТА ФАСУВАННЯ ЯК ЗАСІБ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА МОЖЛИВОЇ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТВЕРДИХ СИЧУЖНИХ СИРІВ	309
Холодова О.Ю. ОСОБЛИВОСТІ ВИЗНАЧЕННЯ РИНКОВОЇ ВАРТОСТІ КОНФІСКОВАНОЇ СВІЖОЇ ПЛОДООВОЧЕВОЇ ПРОДУКЦІЇ, ЩО ПЕРЕХОДИТЬ У ВЛАСНІСТЬ ДЕРЖАВИ	312
Хомич Д.В., Кубецька О. М. ОСНОВНІ НАПРЯМИ ФІНАНСОВОЇ СТАБІЛІЗАЦІЇ ПІДПРИЄМСТВ ПРИ ЗАГРОЗІ БАНКРУТСТВА	317
Чернишов І.В. МГС ТА ПАКУВАННЯ ГЛИВИ ДЛЯ РЕАЛІЗАЦІЇ В СВІЖОМУ ВИГЛЯДІ	320
Шакалій С. М. БЕЗПЕКА ТА ЯКІСТЬ ДЛЯ ВИРОБНИКІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	322
Шостя Г. М., Усенко С. О. ВПЛИВ ДОБРОБУТУ ТВАРИН НА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ	324
Юдічева О. П., Самойленко А. А., Збараська К. А., БАЛОВА ОЦІНКА НАПОЮ ЗБРОДЖЕНОГО ГАЗОВАНОГО «ЗБИТЕНЬ ЗОЛОТОНІСЬКИЙ»	327
Ярошевич Т.С. ДОСЛІДЖЕННЯ ПОТЕНЦІАЛУ ВІТЧИЗНЯНОГО РИНКУ ЛОХИНИ	331
YasnoIob I., Moroz A., Moroz T. ETHICS AND TRUST IN INTERNATIONAL BUSINESS	334
Kurychenko O. V. CERTIFICATION SYSTEMS OF TEXTILE PRODUCTS	338
Krykun O. O. FUNDAMENTAL STANDARDS OF PRODUCT (SERVICES, PROCESSES) QUALITY ASSURANCE	340
Tursunov Kh.M. IMPROVEMENT OF CUSTOMS CONTROL AT THE BORDER OF THE REPUBLIC OF TAJIKISTAN	343



як більш дешевого газу в порівнянні з діоксидом вуглецю, зменшує собівартість продукції.

Список використаних джерел

1. Упаковка в модифицированной газовой среде / защитной атмосфере// сайт Mega-tray. URL: <http://www.mega-tray.ru/solutions/techno/map>
2. Барьерные свойства полимерных материалов и сроки хранения продуктов // Отраслевой портал Unipack.ru URL: <https://article.unipack.ru/8321/>
3. Пакувальні газові суміші // Сайт Львівського хімічного заводу URL: http://www.lhz.com.ua/ua/produksiya/harchovi_gazovi_sumishi/pakuvalni_gazovi_sumishi.htm

Шакалій С. М.,

к. с.-г. н., доцент кафедри рослинництва, доцент,
*Полтавський державний аграрний університет,
м. Полтава, Україна*

БЕЗПЕКА ТА ЯКІСТЬ ДЛЯ ВИРОБНИКІВ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Здорове безпечне харчування – прагнення багатьох споживачів і головна вимога до харчової промисловості. Наразі в Україні запроваджені європейські процедури, що мають забезпечити безпечність та якість як борошна так і круп, так і готової хлібобулочної продукції [1].

Згідно з чинним законодавством в Україні, наразі всі зернопереробні підприємства мають обов'язково впровадити чинні процедури НАССР (Hazard Analysis Critical Control Point) – міжнародні норми зниження небезпеки харчових продуктів.

Серед документів щодо безпечності харчової продукції повинні бути розроблені як процедури, так і програми передумов щодо дотримання гігієни та санітарії. У цих документах мають бути обов'язково вказані умови зберігання та транспортування, температурні режими для кожної продукції.

Зазначені принципи безпечності продукції застосовуються в різних галузях харчового виробництва.

Галузь забезпечує населення такими видами харчових продуктів, як борошно, крупи, пластівці тощо. Відходи від цих продуктів також використовують для виробництва комбікормів. Основними принципами розміщення цих підприємств є наявність сировини та споживач, тобто вони



розміщуються як в районах вирощування зернових, так і в містах. Найбільшими центрами борошномельно-круп'яної промисловості є Київ, Харків, Дніпропетровськ, Одеса, Миколаїв, Запоріжжя. Потужні центри галузі зосереджені у великих містах, морських та річкових портах, залізничних вузлах.

Одним з головних етапів для цієї галузі є забезпечення нормальних умов зберігання продукції. Так, на відміну від пшеничного борошна, для пластівців і круп не існує періоду дозрівання. У цих видів продукції інтенсивніше відбуваються процеси окислення, адже це залежить від хімічного складу цих продуктів, активності ферментів та умов зберігання, переважної вологості та температури.

Наприклад, найшвидше псується крупа з вівса і проса, особливо якщо вона не пройшла гідротермічну обробку. Збагачені крупи, залежно від їх складу і температурних умов, можуть зберігатися від чотирьох місяців і більше. Пластівці та їх суміші, при дотриманні умов зберігання та транспортування, можуть зберігатися до 12 місяців [2].

Якщо не дотримуватися умов зберігання, то при довготривалому зберіганні у круп та пластівців значно підвищується такий показник, як кислотність – показник якості (свіжості) цієї продукції. Кислотність – це кислотне число жиру, зміна якого може впливати на смакові якості (гіркота) готових продуктів, які можуть бути приготовлені з круп та пластівців (каші, мюслі, печиво).

Кожна партія круп та пластівців, яка направляється до споживача, повинна обов'язково супроводжуватися документами: посвідчення про якість (сертифікат); декларація виробника; товаротранспортна накладна; протоколи з показниками безпеки (за потреби).

У документах вказується назва товару та його показники щодо якості та безпеки, режими перевезення (вологість, температура), вид транспорту для перевезення та його чистота. При відвантаженні продукції треба дотримуватися правила FIFO (first in – first out), згідно з яким продукція, що має більш ранні терміни придатності, відвантажується перед продукцією з більш пізніми термінами придатності [1].

Перед завантаженням продукції у автотранспорт перевіряється його стан для встановлення наявності необхідних умов при транспортуванні [2].



Діяльність виробників щодо безпеки харчових продуктів повинна спиратись на інтегрований підхід, що передбачає нерозривність та взаємопов'язаність усіх етапів цього ланцюга.

Так, регламенти (ЄС) №178/2002, №852/2004), які є основою для виробництва безпечної продукції і підтримання гігієни на виробництві та зазначені у законодавстві ЄС про безпеку харчових продуктів, сприяють розвитку національних принципів і принципів Європейського співтовариства відносно сучасних методів належних практик, які використовуються у харчових бізнес-секторах.

Впровадження чинних процедур НАССР на підприємствах гарантує забезпечення якості та безпеки продукції за рахунок систематичного контролю на всіх стадіях виробництва у відповідності з міжнародними нормами.

Крім того, ця система є одним із найнадійніших засобів захисту споживачів. Вона гарантує безпеку продукції на всьому шляху харчового ланцюга, дає змогу виявляти усі критичні умови, які можуть вплинути на безпеку кінцевого продукту, усунути їх і контролювати.

Список використаних джерел:

1. Шутенко Є. І. Технологія круп'яного виробництва: навч. посіб. Київ: Освіта України, 2010. 272 с.
2. Шакалій С. М. Вплив пророслого зерна на технологічні властивості помольної партії. Викладацька конференція ПДАА, 2018. с. 34-36.

Шостя Г. М.,

ЗВО СВО Доктор філософії,

Усенко С. О.,

д.с.-г.н., професор кафедри біології продуктивності тварин

імені академіка О. В. Квасницького,

старший науковий співробітник,

Полтавський державний аграрний університет,

м. Полтава, Україна

ВПЛИВ ДОБРОБУТУ ТВАРИН НА ЯКІСТЬ ПРОДУКЦІЇ

Перед споживачами і виробниками сільськогосподарської продукції останнім часом повстає питання щодо впливу методів розведення та умов утримання тварин на їх здоров'я і добробут, а також на навколишнє