

**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА
ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ**

СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра ТОВАРОЗНАВСТВА

ДИПЛОМНА РОБОТА

ОКР «БАКАЛАВР»

**на тему: «Контроль якості газованих безалкогольних напоїв та
товаро-супровідної документації Управлінням по захисту прав
споживачів на прикладі супермаркету «АТБ» м. Суми»**

Виконав: студент 4 курсу
напряму підготовки
**6.030510 „Товарознавство і торговельне
підприємництво”**

Прокопенко Олександр Вячеславович

Керівник к.е.н., доцент
Устік Тетяна Володимирівна

Рецензент к.е.н, доцент
Дашутина Людмила Олександрівна

Суми - 2013

ЗМІСТ

Перелік ключових слів

Перелік умовних скорочень

ВСТУП	9
1.ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ.....	11
1.1.Моніторинг ринку газованих безалкогольних напоїв в Україні, тенденції його розвитку	11
1.2. Законодавча та нормативна база, що регулює якість та безпеку товарів народного споживання.....	19
1.3. Управління по захисту прав споживачів та його завдання і функції щодо забезпечення якості та безпеки товарів.....	25
1.4.Фактори , що формують якість газованих безалкогольних напоїв	31
1.5. Вимоги до якості газованих безалкогольних напоїв, їх дефекти.....	34
1.6. Способи фальсифікації газованих безалкогольних напоїв	41
1.7.Відповідальність виробничих підприємств за реалізацію неякісної, небезпечної продукції	44
Висновки щодо огляду літературних джерел, обґрунтування обраної теми.....	53
II. ДОСЛІДНИЦЬКО-ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА	55
2.1. Мета, предмет, об'єкт дослідження	58
2.2. Методи експериментального дослідження якості газованих безалкогольних напоїв у супермаркету «АТБ» м. Суми	62
2.2.1. Визначення органолептичних показників зразків газованих безалкогольних напоїв	69
2.2.2. Сенсорний аналіз зразків газованих безалкогольних напоїв з використанням 5- балової кали.....	73
2.2.2. Фізико-хімічні методи дослідження	75

2.3. Аналіз результатів експериментального дослідження зразків газованих безалкогольних напоїв	79
2.4. Перевірка товаро-супровідної документації	80
III. Охорона праці в супермаркеті «АТБ»	86
Висновки і пропозиції	98
Список використаних джерел	101
Додатки	

ПЕРЕЛІК КЛЮЧОВИХ СЛІВ

Безалкогольні напої, якість, безпека, фальсифікація, специфічні методи, товарознавча експертиза, споживні властивості, технологія виробництва, сертифікація, асортимент, харчова цінність, товар, методи дослідження, органолептичні показники, фізико-хімічні показники, випробування, маркування, дослідження, дефект, Управління по захисту прав споживачів, стандарт, нормативний документ.

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ:

Слово (словосполучення)	Скорочення
Метр	М
Рік	Р
Місяць	Міс
Міліметр	Мм
Година	Год
Тонна	Т
Кілограм	Кг
Грам	Г
Хвилина	Хв.
Відсоток	%
Тисяча	Тис
Нормативний документ	НД
Світова організація торгівлі	СОТ
Зовнішньо - економічна діяльність	ЗЕД
Національний стандарт України	ДСТУ
Українська класифікація товарів зовнішньо - економічної діяльності	УКТЗЕД
Товаро-супровідні документи	ТСД
Товарно-транспортна накладна	ТТН

ВСТУП

В наш час індустрія безалкогольних напоїв розвивається найбільш динамічно, ніж будь коли. Постійно розширюється асортимент за рахунок напоїв, що виготовлені із концентратів і настоїв, пряно-ароматичної сировини, які володіють не тільки приємними смаковими властивостями, але й несуть у собі корисність для споживача.

У той же час, хоча споживання газованої води стабільно збільшується, можна відзначити, що в останні кілька років темпи зростання її продажів помітно відстають від аналогічних показників в інших категоріях безалкогольних напоїв, зокрема соків або мінеральної та питної води. Іншими словами, незважаючи на збільшення обсягів продажів газованих напоїв, у структурі продажів безалкогольних напоїв в цілому їх частка поступово скорочується. Очевидно, значною мірою це обумовлено тенденцією збільшення числа споживачів, що орієнтуються на більш здорові напої, до яких газовану воду, що містить, як правило, велику кількість цукру, а також різні синтетичні добавки та ароматизатори, безумовно, віднести складно.

Так, стабільним попитом користуються вітамінні напої. Однак майбутнє - за функціональними напоями: з вітамінами, екстрактами трав, мікроелементами.

Асортимент безалкогольної продукції як на світовому ринку, так і в Україні постійно розширюється в основному за рахунок використання нових, нетрадиційних видів сировини, а також різних харчових добавок, що додають напоям бажаного смаку, кольору, зовнішнього вигляду та підвищують їхню стійкість. За останні роки асортимент і виробництво безалкогольних напоїв в Україні значно виросли. Окрім того, більшість фірм-імпортерів постачають безалкогольні напої з додаванням харчових добавок, які є заборонені до використання їх вітчизняною промисловістю, і маскують їх у рецептурі, тому виникають велику проблеми з якістю безалкогольних напоїв, які споживає населення.

Але разом з виникненням нових функціональних напоїв повсебічно з'являються й нові фальсифіковані продукти, які є небезпечними і несуть серйозну загрозу здоров'ю українського населення. Є випадки, коли продаються імпорتنі напої, що не відповідають вимогам відчизняної нормативно-технічної документації. Крім того діяльність фальсифікаторів наносить великих збитків державі – близько 350 мільйонів гривень втрат щорічно, тому таке явище, як фальсифікація повинне бути ліквідоване. Для цього треба прикласти зусиль на усіх рівнях. З боку товарознавців-експертів допомогою буде якісне визначення якості товару і визначення фальсифікованого продукту з тим, щоб не допустити їх в торгівлю. Тому, актуальними є дослідження якості безалкогольних напоїв за максимальною кількістю показників із застосуванням нових специфічних методів та проведення всебічної експертизи якості всіх видів безалкогольних напоїв, що поступають на ринки України.

Мета роботи полягає в проведенні товарознавчої експертизи зразків безалкогольних напоїв із застосуванням спеціальних методів дослідження. В зв'язку з поставленою метою необхідно вирішити такі задачі: проаналізувати стан ринку безалкогольних напоїв, а також новітні розробки для збагачення асортименту та методи специфічного визначення якості безалкогольних напоїв, визначити органолептичні показники зразків газованих безалкогольних напоїв, провести сенсорний аналіз зразків газованих безалкогольних напоїв з використанням шкали та проведення контролю якості безалкогольних напоїв.

Об'єкт дослідження – безалкогольні напої від різних виробників, що реалізуються в торгівельній мережі міста Суми.

Предмет дослідження - експертиза споживчих властивостей безалкогольних напоїв з використанням спеціальних методів дослідження.

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні, методи математичного аналізу обробки результатів.

Дипломна робота бакалавра складається з таких розділів: вступ, огляд літературних джерел, дослідницько-експериментальна частина, охорона праці, висновки та пропозиції.

РОЗДІЛ 1

ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1.1 Аналіз ринку безалкогольних напоїв в Україні і за кордоном

Довгий час показовим для ринку безалкогольних напоїв був 1991 р. Тоді різнокаліберні вітчизняні виробники "вилили" на ринок 114,4 млн дал "безалкоголки". Але вже в 2003 р. українські виробники безалкогольних напоїв перекрили рекорд початку 90-х років, виготовивши, по офіційним даним, 116,6 млн дал напоїв. У минулому ж 2011 року обсяги виробництва збільшилися ще на 12,2% — до 130,8 млн дал.

Продажі і споживання солодкого газування в Україні з кожним роком упевнено ростуть. І хоча перехідні залишки зі зробленої торік безалкогольної продукції склали близько 4,4 млн дал, ринкові показники 2011 р. навіть трохи перевищили очікування експертів. Незважаючи на скарги окремих гравців на нежаркий, млявий торічний сезон, обсяг українського ринку безалкогольних напоїв, за різними оцінками, збільшився в 2011 р. на 13-14% і склав близько 126 млн дол на \$210-230 млн.

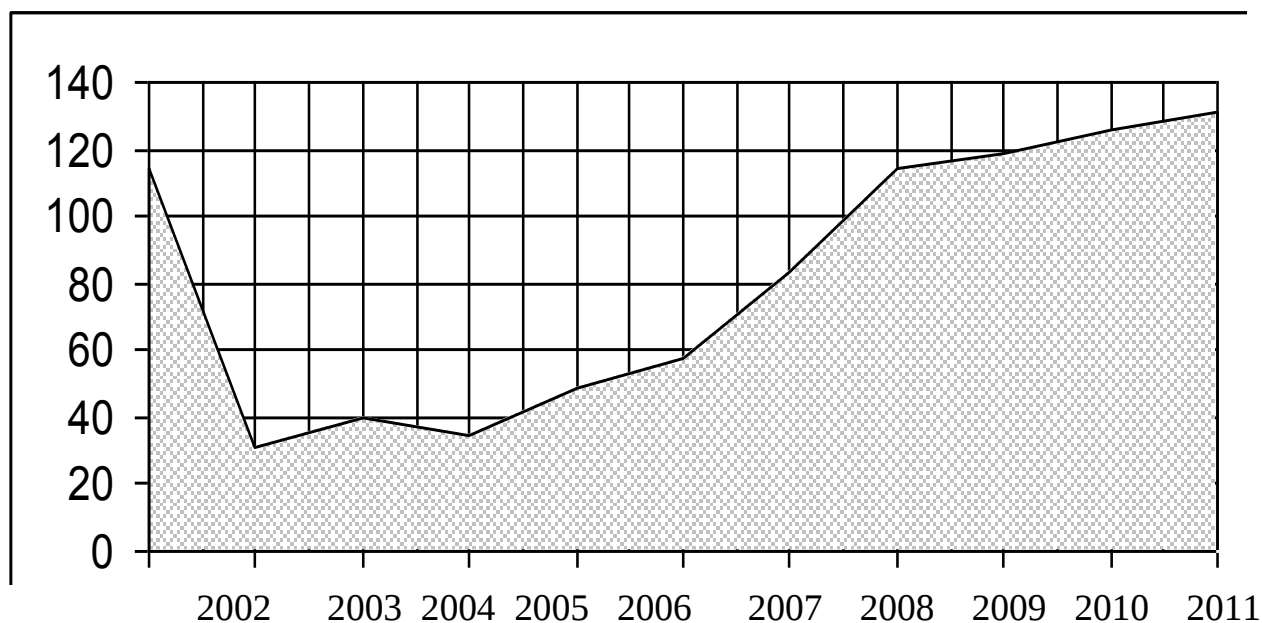


Рис. 1.1. Виробництво безалкогольних напоїв, млн. дал

Імовірно, 20%-ний зріст, що спостерігався наприкінці 90-х років, для ринку ситро вже нереальний. Тому що, з одного боку, його обсяг уже досить великий, з іншого боку — конкуренція з боку безалкогольних (мінеральної води і соку) і слабоалкогольних напоїв з кожним роком посилюється. Причому через специфіку продукції, що випускається, одні виробники більше відчують тиск із боку "слабоалкоголиків", інші — з боку "соковиків". У нинішньому році оператори очікують 10-12%-ного збільшення продажів напоїв, що обумовлено ростом купівельної спроможності населення.

Таблиця 1.1

Частка виробників безалкогольних напоїв

Компанія	2009	2010	2011
Кока-Кола Бевериджиз Україна	13-14	13-14	14-15
ЗАТ «Ерлан»	7-8	13-14	14-15
ТОВ «Компанія СЕСА»	10-11	11-12	11-12
ЗАТ «Оболонь»	6-7	7-8	8
«Росинка»	5-6	5-6	5
Інші	54-59	46-51	44-48

До найбільш великих виробників солодкого газування можна віднести наступні компанії: "Кока-Кола Бевериджиз Україна" (Київська обл.), ТОВ "Компанія "СЕСА" (Харківська обл.), ЗАТ "Оболонь", ККЗ БН "Росинка" (обидві — м.Київ). Головні виробники країни "відкусили" частку ринку не тільки в невеликих компаній, але й у майже цілком здавшого свої позиції в минулому році ЗАТ "Орлан Бевериджиз" (м.Київ) [1].

Найбільш динамічний зріст у 2010 р. продемонструвало ЗАТ "Ерлан" (Дніпропетровська обл.), що збільшило свою ринкову частку майже вдвічі (до 13,5%) внаслідок введення в експлуатацію нового заводу. ЗАТ "Оболонь" збільшило свою частку на ринку в тому числі завдяки запуску нових ліній по розливу напоїв. Компанія "СЕСА" наростила виробництво солодкої газировки в минулому році за рахунок технічної і технологічної оптимізації виробництва.

У минулому році виробники безалкогольних напоїв ціни на свою продукцію підвищили незначно — у середньому на 2-3%. Хоча, за даними самих же операторів, у 2010 р. подорожчали і сокові концентрати (деякі види на 35%), і ПЕТ-тара з пакувальною плівкою (до 30%).

З початку 2011 р. знову виросли в ціні основна сировина на 40%, цукор — більш ніж на 20%, дорожчають ГСМ. Торговці прогнозують, що в поточному році вартість напоїв збільшиться, як мінімум, на 10% [2]. За даними компанії ACNielsen, у 2010р. 34,1% українського ринку солодкої води поділяли наступні ТМ: "Биола" (ЗАТ "Эрлан"), Coca-Cola, Fanta ("Кока-Кола Бевериджиз Україна"), "Фрут Айс" (ЗАТ "Кула-Крим") і "Мастер-Фрут" (ТОВ "Компанія "СЕСА").

У 2011 році ведучі виробники солодкого газування удосконалювали свій асортимент, а також почали працювати над формуванням портфелів брендів. Одні компанії додали в асортиментну лінійку продукцію дешевої цінової категорії, інші почали освоювати виробництво дорогих напоїв. Якщо ще рік назад великі гравці цього ринку не випускали напої з подолоджувачами, то тепер активно освоюють цей самий великий сегмент. Компанія "СЕСА", почавши з виробництва дешевих напоїв, із другої половини 2010 р. переорієнтувалася на виробництво і реалізацію дорогих сокосовмісних напоїв ТМ "Флорія". Харків'яни випустили п'ять нових видів солодкої води, що позиціонується в дорогій ціновій категорії ("Лимонад", "Пікнік", "Лимон Лайт", "Апельсин", "Вітаминчик")(рис.1.2).

Компанія "Кока-Кола Бевериджиз Україна" у 2010 р. почала робити Coca-Cola Vanilla, Sprite Ice і стала імпортувати в Україну Nescafe Express (охолоджена кава), Nestea тонізуючий охолоджений чай. ККЗ БН "Росинка" торік вивела на ринок дві серії напоїв — "Росинка Лайт" ("Лимон", "Апельсин", "Кола") і "Росинка "Караоке на майдані" (зниженої калорійності), а також енергетичний напій "Слай" і екзотичний "Карамболь". До нинішнього сезону "Росинка" вже випустила "Дюшес" і готує серію холодних чаїв (чорний, зелений, червоний і білий) [2].

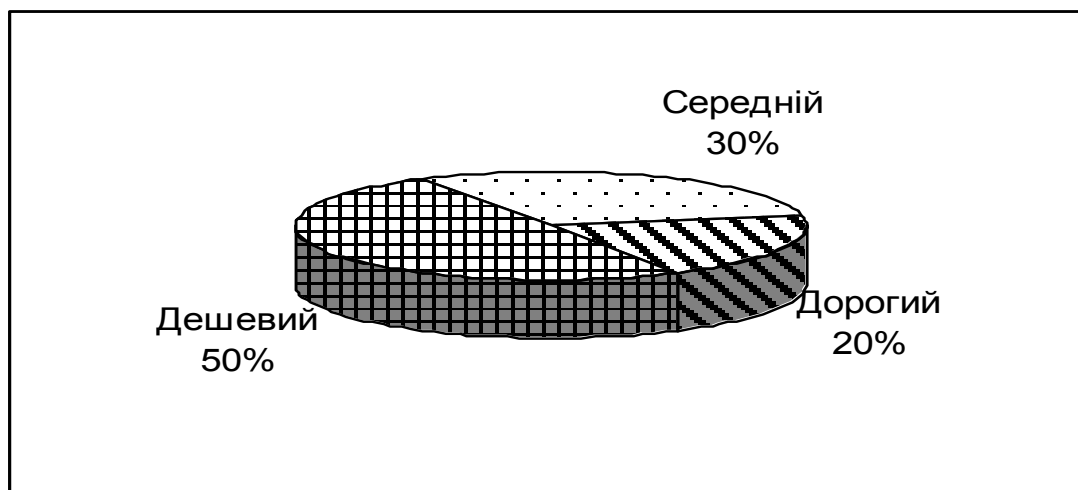


Рис. 1.2 Сегментація ринку безалкогольних напоїв (в роздрібних цінах за ПЕТ-пляшку 1,5л.)

Смакові переваги українських споживачів безалкогольних напоїв устоялися і, в цілому, не піддаються різким змінам. Маркетологи стверджують, що на новинки активніше реагує молодь. Згідно даним ACNielsen, частка продажів самих популярних напоїв зі смаком лимона, апельсина і коли в 2011 р., в порівнянні з 2010 р., майже не змінилася.

Споживачі добре реагують на нові модні напої із соком заморських фруктів, але продажі екзотичних напоїв невеликі, і інтерес до них швидко пропадає.

Пластикові півлітровки активно витісняють скляні пляшки по 0,33 л і 0,5 л. Ріст продажів напоїв у ПЕТ-тарі 0,5 л майже прямо пропорційний падінню реалізації газировки в склі.

Торік виробники стали активніше продавати безалкогольні напої в економічних 2-літрових пластикових пляшках. За даними ACNielsen, частка дволітрових ПЕТ-пляшок у загальному обсязі реалізації безалкогольних напоїв у 2011 р., в порівнянні з 2010 р., збільшилася на 5,7% - до 32%.

12 серпня 2011р. в офіційному виданні Державної комісії з цінних паперів і фондового ринку було опубліковане повідомлення про проведення 5 жовтня зборів акціонерів ЗАТ "Орлан-Бевериджиз" на порядку денному якого запланований розгляд питань про призупинення діяльності компанії і створенні

ліквідаційної комісії. Крім напоїв "Прем'єра", компанія Орлан випускала мінеральну воду "Каліпсо" і слабоалкогольні коктейлі Jeanser і Bar.Net. Сукупна потужність заводу складає приблизно 20 тис. пляшок у годину.

Таблиця 1.2

Структура продажів безалкогольних напоїв

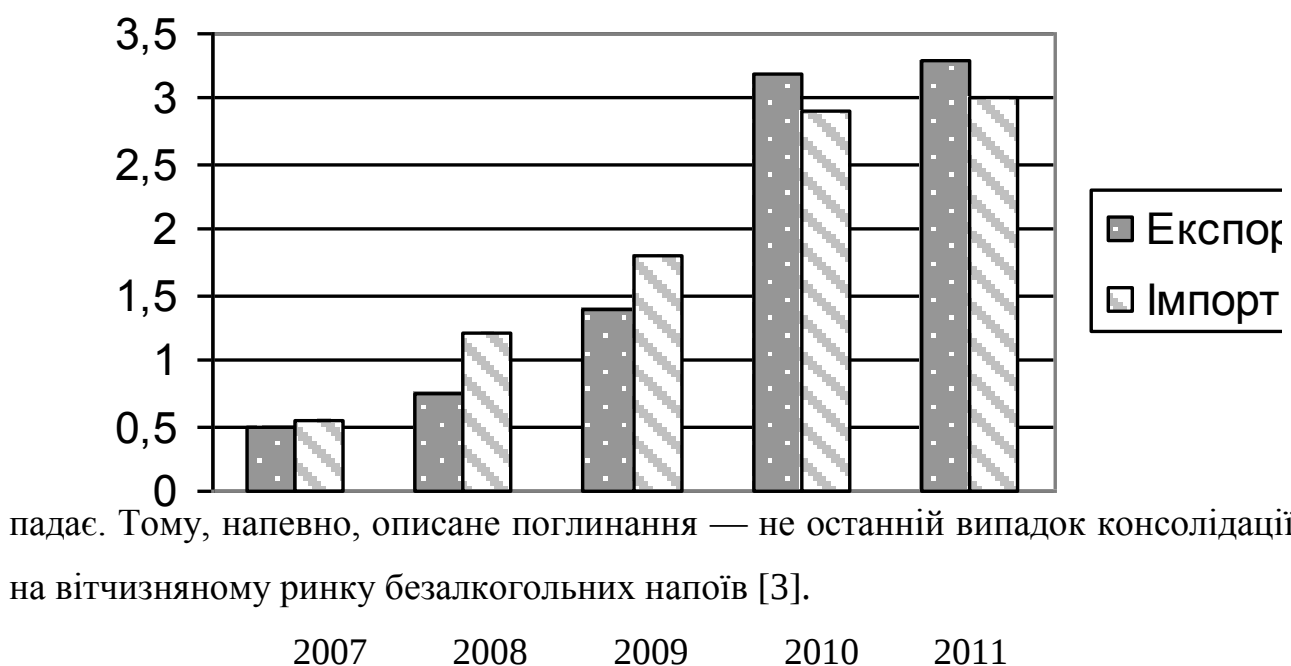
Тара, л	Доля ринку, %			Середня ціна за од., грн.		
	2009	2010	2011	2009	2010	2011
0,33 (скло)	4	2,4	1,3	1	1	1,06
0,5 (скло)	0,6	0,6	0,4	1	1	1,53
0,5 (ПЕТ)	8,7	9,8	11,2	1,6	1,6	1,55
1 (ПЕТ)	12,8	12,2	12,4	2,4	2,5	2,56
1,25 (ПЕТ)	4	5,3	5,8	2	2	1,75
1,5 (ПЕТ)	42	40,4	33,3	1,4	1,5	1,49
2 (ПЕТ)	23,9	26,3	32	3,4	3,2	3,06
Інша	3	2,2	3	-	-	-
Жестяні банки	1	0,9	0,6	1,7	1,7	2,04

Придбати умираючого конкурента планує найбільш динамічно розвиваючийся на ринку безалкогольних напоїв ЗАТ "Ерлан" (м.Дніпропетровськ; випускає соки і газовані соковомісні напої ТМ "Біола", мінеральну воду ТМ "Знаменівська" і "Два океани", безалкогольні напої ТМ "Джага" і ін.). Це підприємство, як мінімум, третій рік підряд на 30-40% збільшує обсяги виробництва і продажів напоїв. Якщо угода відбудеться, то на столичній виробничій площадці дніпропетровські підприємці мають намір установити дві лінії розливу по 30 тис. пляшок у годину кожна.

Фахівці стверджують, що завод "Орлан" цінний більше як виробнича площадка, тому що воскресити ТМ "Прем'єра" нереально і нерационально. На перезапуск старої марки може піти не менше грошей, ніж на розкручування

нової. Керівництво ЗАТ "Ерлан", схоже, не має наміру витратитися на повернення до життя ТМ "Прем'єра". За словами голови правління ЗАТ "Ерлан", після переозброєння завод стане виготовляти напої і соки ТМ "Біола".

Процеси поглинань на вітчизняному ринку безалкогольних напоїв природні і закономірні. Незважаючи на те що в Україні більш 250 виробників, 50% ринку зосереджено в п'яти великих гравців. Конкуренція між компаніями з кожним роком посилюється, а рентабельність виготовлення такої продукції



падає. Тому, напевно, описане поглинання — не останній випадок консолідації на вітчизняному ринку безалкогольних напоїв [3].

Рис. 1.3 Експорт і імпорт безалкогольних напоїв, млн. дол.

Таблиця 1.3

Експорт і імпорт безалкогольних напоїв, млн. дол.

	Експорт	Імпорт
2007	1,534	2,41
2008	3,357	4,64
2009	5,8	4
2010	12,5	8,4

В термінології безалкогольних напоїв присутня характеристика напоїв не

тільки за складом, але і за технологією їх приготування, а також основні фізико-хімічні параметри, що характеризують дану групу напоїв.

Аналіз асортименту безалкогольних напоїв на споживацькому вітчизняному ринку показує поступальний характер збагачення його напоями на плодово-ягідній сировині в поєднанні з пряностями, продуктами бджолиництва і іншими натуральними харчовими добавками. Проте і в цій групі сокових безалкогольних напоїв є свої підгрупи готової продукції, кожна з яких має свої відмінні ознаки.

Формування вітчизняного споживацького ринку безалкогольних напоїв, що містять натуральні харчові добавки, — це процес, на розвиток якого впливають багато чинників. Основні з них — соціальні, економічні, виробничі.

Позитивним чинником, стимулюючим розвиток ринку напоїв на натуральній основі є індивідуальний підхід виробника до освоєння їх технології, що включає вибіркові критерії вищезгаданих чинників для створення готового продукту індустріальним способом, проявляючого оздоровчий ефект в організмі, розливаного в споживацьку тару оптимальної місткості (0,25; 0,33; 0,50 дм³), сприяючої розвитку аргументованої політики ціноутворення.

Практичний і економічний інтерес виробника до відродження технології напоїв на натуральній основі, у тому числі соковій, сприяє і нове відношення споживача до напою. Споживач ХХІ століття вибирає напій, керуючись первинними чинниками — складом, декларованим на етикетці, об'ємом напою в споживацькій тарі і тільки потім його ціною.

Безалкогольний напій на натуральній основі сьогодні оцінюється як оптимальна форма продукту в раціоні живлення людини, оскільки цей харчовий продукт не тільки вгамовує спрагу, але і освіжає, поліпшує стан, піднімає тонус, сприяє відчуттю комфортності організму в цілому.

Напої для спортсменів становлять особливу групу функціональних продуктів, які задовольняють специфічні харчові потреби цієї категорії населення. Такі продукти повинні легко засвоюватись і мати відповідно до

збільшених потреб організму збалансований склад всіх макро- і мікронутрієнтів. Основна вимога до технології приготування спортивних напоїв - екологічна чистота вихідних продуктів, їх висока метаболічна ефективність і, якщо є можливість, застосування натуральних продуктів рослинного або тваринного походження з високими органолептичними властивостями.

Для українського ринку дана група напоїв відносно нова. Асортимент переважно формує продукція виробництва Німеччини, Австрії, США, Чехії, Польщі та ін. Враховуючи перспективність і сталий попит на неї з боку потенційних споживачів у недалекому майбутньому слід очікувати суттєве розширення цього сегменту ринку.

Також сьогодні у споживача і виробника прокидається інтерес до відродження напоїв з привабливими і інтригуючими назвами: збитні, киселі, водиці, узвари, крішони. Ці напої є продуктами здоров'я, оскільки їх створюють тільки з застосуванням натуральної сировини. Обов'язкова умова при виробництві відроджених в Україні старовинних напоїв: використання натуральних компонентів і супроводження споживацької тари з готовим продуктом барвистою етикеткою, що містить старовинну назву напою і рецептуру.

Отже, полікомпонентна система напоїв здоров'я включає питну воду, що збагачена натуральними харчовими добавками рослинної та/чи плодово-ягідної сировини в поєднанні з вуглеводами і органічними кислотами, продуктами бджолиництва або іншими натуральними харчовими добавками, м'яко і фізіологічно впливає на організм, гарантує безпеку пиття, викликає приємні емоційні сприйняття, забезпечує підвищення працездатності і ендоекологічної реабілітації організму людини.

1.2. Законодавча та нормативна база, що регулює якість та безпеку товарів народного споживання

Безпека товарів народного споживання є актуальною проблемою в сучасних умовах розвитку економіки країни. Розпорядженням Кабінету Міністрів України “Про затвердження плану заходів із зменшення негативного сальдо у зовнішній торгівлі” [21] були проведені заходи у зв'язку із запобіганням витісненню із внутрішнього ринку товарів вітчизняного виробництва шляхом: запровадження сучасних інструментів митного контролю та проведення оцінки митної вартості усіх груп імпортованих товарів, створення та запровадження автоматизованої системи управління ризиками під час проведення митних процедур, удосконалення порядку обміну інформацією, щодо визначення та постійного оновлення цінових показників імпортованих товарів (вартість товару, страхування та перевезення в іноземних державах).

Закон України “Про безпечність та якість харчових продуктів” [2] регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) та споживачами харчових продуктів і визначає правовий порядок забезпечення безпечності та якості харчових продуктів, що виробляються, знаходяться в обігу, імпортуються, експортуються.

Основними засадами державної політики щодо забезпечення безпечності та якості безалкогольних продуктів для життя та здоров'я населення є:

- ▲ забезпечення внутрішніх потреб держави в продуктах широкого асортименту та нарощування їх експорту;
- ▲ здійснення контролю за безпечністю та якістю продукції;
- ▲ сприяння розвитку інтеграційних процесів між виробником, переробником та реалізатором;
- ▲ проведення моніторингу ринку безалкогольної продукції.

Сертифікація — це один із діючих засобів регулювання імпорту, який широко використовується в Україні для припинення та зменшення імпорту

неякісних та шкідливих товарів (Додаток А). Основною метою сертифікації в Україні є захист інтересів споживачів товарів стосовно якості та безпеки імпортованої продукції для життя, здоров'я і майна громадян; охорона навколишнього середовища; забезпечення ввезення тільки тих товарів, які за своїми характеристиками відповідають встановленим в Україні нормам та стандартам. Документами, що свідчать про якість увезених товарів в Україну, є сертифікат відповідності або свідоцтво про визнання іноземного сертифіката, які видаються Державним комітетом України зі стандартизації, метрології та сертифікації, або уповноваженим (акредитованим) ним органом [67].

Постанова Кабінету Міністрів України “Про затвердження порядку митного оформлення імпортованих товарів (продукції), що підлягають обов'язковій сертифікації в Україні” визначає механізм митного оформлення товарів, що ввозяться на митну територію України та підлягають обов'язковій сертифікації в Україні відповідно до переліку, визначеного Держспоживстандартом [18].

Підставою для переміщення через митний кордон України продукції 1-24-ї груп товарної номенклатури є сертифікат відповідності, виданий уповноваженим органом, або свідоцтво про визнання іноземного сертифіката. Додатково Законом України “Про безпечність та якість харчових продуктів” визначено, що будь-який харчовий продукт, продовольча сировина і супутні матеріали не можуть бути ввезені без документального підтвердження їх якості та безпеки та обов'язкового маркування [2]. Крім обов'язкової сертифікації сільськогосподарська продукція, в тому числі харчові продукти, продовольча сировина і супутні матеріали, підлягає іншим видам контролю державних органів: санітарно-епідеміологічному, радіологічному, ветеринарному тощо. Такий контроль проводиться уповноваженими державними органами, як під час перетину митного кордону у прикордонній митниці, так і при митному оформленні ввезеного вантажу у вільне використання на території України, і не звільняє зазначені товари (продукцію) від проведення сертифікації.

Документами, що підтверджують якість і безпеку харчових продуктів, продовольчої сировини супутніх матеріалів, є [4]:

- ▲ сертифікат відповідності;
- ▲ державний реєстр або висновок державної санітарно-гігієнічної експертизи;
- ▲ ветеринарний дозвіл для харчових продуктів та продовольчої сировини тваринного походження;
- ▲ карантинний дозвіл для продукції рослинного походження.

Підставою для митного оформлення товарів (продукції) у вільне використання на території України є надання митному органу:

- ▲ сертифіката відповідності товару (продукції) або його копії, виданих Держстандартом або уповноваженим ним органом сертифікації;
- ▲ свідоцтва про визнання іноземного сертифіката або його копії, виданих Держстандартом або уповноваженим ним органом сертифікації.

Продукція (товари), що були ввезенні на митну територію України і на які не був отриманий сертифікат відповідності не підлягає випуску для вільного обігу і має бути вивезена за межі митної території України або за умови отримання необхідних дозволів — знищена під митним контролем [4].

З 1 вересня 2005 р. Міжнародною організацією зі стандартизації було запроваджено стандарт ISO 22000 [34], який об'єднує принципи аналізу небезпечних факторів і визначає положення системи менеджменту харчової безпеки — вимоги до світових виробників продуктів харчування. Метою запровадження стандарту ISO 22000 є виготовлення безпечних продуктів харчування в системі «від лану — до столу», починаючи від заготівельників кормів, первинної обробки сировини, безпосередніх виробників харчових продуктів, включаючи підприємства — виробники пакувальних матеріалів, харчових добавок тощо. Потребою запровадження відповідного стандарту якості стало збільшення випадків захворювань унаслідок харчових отруєнь серед населення. У країнах ЄС цей стандарт є обов'язковим для учасників харчового ринку. На жаль, в Україні стандарт ISO 22000 не є обов'язковим для виконання підприємствами агропромислового комплексу (АПК) та харчової промисловості. Зазначимо, що на підставі наказу Держспоживстандарту

України від 2 квітня 2007 р. № 72 в Україні з 1 серпня 2007 р. запроваджено Національний стандарт України ДСТУ ISO 22000:2007 [34]. На сьогодні в Україні також діє з 1 липня 2003 р. технічний стандарт ДСТУ 4161:2003 [33], який становить вітчизняну систему управління безпечністю харчових продуктів. Останні тенденції в економіці України вказують на необхідність здійснення кардинальних кроків щодо гармонізації вітчизняного законодавства у сфері виробництва продуктів харчування з європейським. Система державних стандартів, які ще й досі застосовуються в Україні, була розроблена для реалізації завдань в умовах планової економіки і не може використовуватися відповідно до принципів ринкової економіки, оскільки саме стандарти продовольчої безпеки є обов'язковими, а стандарти якості приймаються добровільно. Існуючі Держстандарти обмежують можливість споживчого ринку, а також гальмують запровадження новітніх технологій харчування. Система держстандартів не може швидко реагувати на появу нових ризиків, які можуть спричинити реальну загрозу продовольчій безпеці. Тому запровадження обов'язковості виконання міжнародного стандарту ISO 22000 з урахуванням членства України в СОТ, що передбачено Законом України “Про ратифікацію протоколу про вступ України до Світової організації торгівлі” від 10 квітня 2008 р. № 250 [3], повинно стати першочерговим кроком держави на шляху до побудови нової системи управління якістю серед вітчизняних підприємств харчової промисловості та підприємств АПК, оскільки перед Україною в сучасних умовах виникає сприятлива можливість виходу на світові продовольчі ринки, яка залежить від спроможності вітчизняних аграрних підприємств забезпечити відповідно до міжнародних стандартів якість і безпечність продуктів харчування та продовольчої сировини.

Для виробника продуктів харчування життєво важливим є впровадження надійної системи управління якістю, яка здатна постійно функціонувати в умовах масового виробництва і терміново реагує на відхилення від заданих параметрів.

Система управління якістю охоплює всю організацію (відповідальність, методи, процеси) і управління підприємства щодо дієвого й ефективного виконання цілей підприємства, визначених у політиці якості. Прогрес суспільства, особливо в останні десятиліття, супроводжується різким зростанням рівня ризиків для безпечного життя людини, зумовленим подальшим ростом виробництва. Одночасно та пропорційно суспільство збільшує вимоги і гарантії щодо безпечності виробленого продукту для людини.

Харчові продукти та умови і засоби їх виробництва зазвичай є основними джерелами ризиків, які в останні десятиліття були об'єктом особливої уваги фахівців. У країнах Європейського Союзу роботи з впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів, заснованих на принципах НАССР, інтенсивно розпочались після прийняття в червні 1993 р. Директиви про гігієну харчових продуктів, в якій від підприємства харчової промисловості вимагається впровадження принципів НАССР [1].

Глобалізація світової економіки та формування спільних ринків збуту зумовили необхідність вирішення проблеми взаємного визнання результатів оцінки відповідності, в тому числі і результатів сертифікації систем управління харчових продуктів в різних країнах світу. Яскравим прикладом гармонізації вимог до систем управління харчових продуктів на міжнародному рівні є прийняття у 2005 році міжнародного стандарту ISO 22000 (“Food safety management – Requirements throughout the food chain”) [34], який узагальнив накопичений досвід впровадження принципів НАССР в різних країнах світу в рамках існуючого спектру національних стандартів.

Серія стандартів ISO 9000 була розроблена для того, щоб допомогти організаціям всіх видів і розмірів впроваджувати і забезпечувати функціонування ефективних систем менеджменту якості.

Щоб відреагувати на зростаючі вимоги до сертифікації у ланцюгу харчових продуктів, міжнародна організація стандартизації розробила ISO 22000 [34]. Цей стандарт створили для всього ланцюгу переробки харчових

продуктів, зокрема для сільськогосподарського виробництва, пакувальної промисловості і навіть виробників технологій для харчових продуктів. Він застосовується як самостійний стандарт, а також у поєднанні з ISO 9000. Перевагами цього стандарту є те, що він охоплює весь ланцюг від виробника до споживача, також містить основи концепції НАССР; охоплює суміжні галузі (виробники переробної техніки, зберігання і збут); може замінити всі існуючі стандарти. До недоліків слід віднести те, що він не має чіткого протоколу сертифікації; є дорожчим за існуючі методи; був створений не торгівлею в тому не сприймається як засіб створення довіри у ланцюгу постачання.

НАССР – аналіз небезпечних чинників і критичної контрольної точки – сьогодні є концепцією що ґрунтується на оцінюванні і управлінні небезпечними чинниками будь-якої ланки харчового ланцюга (від вирощування, переробки до кінцевого виробництва та роздрібної торгівлі), застосування якої знижує рівні ризиків виникнення небезпек для життя і здоров'я споживачів харчової продукції.

В Україні загальнодержавна концепція впровадження принципів НАССР в стадії формування. Закон України “Про якість і безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини” регламентує здійснювати заходи щодо поетапного впровадження систем управління харчових продуктів на підприємствах харчової промисловості [4].

Наявність даної системи на підприємстві дозволить вирішити проблему розбіжності нормативно – правових актів різних країн, одночасно забезпечить безпеку та якість продукції, що виробляється.

Зовнішньоекономічна безпека полягає у спроможності держави протистояти впливу негативних зовнішніх економічних чинників і мінімізувати заповідані ними збитки, активно використовувати участь у світовому поділі праці з метою створення сприятливих умов для розвитку економіки, забезпечувати відповідність зовнішньоекономічної діяльності національним економічним інтересам.

Пріоритетним напрямом роботи уряду України має стати прийняття обґрунтованої стратегії щодо імпорту, що сприятиме його перетворенню на дієвий фактор технологічної реконструкції вітчизняної промисловості. Диверсифікована митна і тарифна політика має узгоджуватися з інтересами національної промисловості, конкретних виробників високотехнологічної експортної продукції.

1.3. Управління по захисту прав споживачів та його завдання і функції щодо забезпечення якості та безпеки товарів.

Захист прав споживачів являється невідомною функцією держави. На виконання цього положення в Україні створені відповідні структури, на яких покладено виконання зазначених функцій.

Відповідно до Указу Президента України від 09.12.2010 №1085/2010 «Питання оптимізації системи центральних органів виконавчої влади» (із змінами і доповненнями, внесеними Указами Президента України від 06.04.2011 N 370/2011, 08.04.2011 N 409/2011, від 12.05.2011 N 580/2011 утворена Державна інспекція України з питань захисту прав споживачів (Держспоживінспекція України), на яку покладено функції з реалізації державної політики з питань державного контролю у сфері захисту прав споживачів. Ліквідована Державна служба технічного регулювання України, її функції покладено (крім функцій з реалізації державної політики з питань державного контролю у сфері захисту прав споживачів) на Міністерство економічного розвитку і торгівлі України та Державну ветеринарну та фітосанітарну службу України. Після набрання чинності цього Положення, припиняють дію ряд указів, що регулювали діяльність Держспоживстандарту. Саме цей Комітет здійснював повноваження у сфері захисту прав споживачів, які перейшли до щойно створеного органу. Держспоживінспекція тепер є

спеціально уповноваженим органом виконавчої влади у сфері держконтролю за дотриманням законодавства про захист прав споживачів.

Відзначимо, що у зв'язку з адмінреформою частина функцій Держспоживстандарту, що відноситься до захисту прав споживачів, повинна перейти до Держспоживінспекції, а функції, що стосуються питань технічного регулювання, - до іншого нового органу: Державної служби технічного регулювання України.

Основними завданнями Держспоживінспекції України є реалізація державної політики у сферах:

державного контролю за додержанням законодавства про захист прав споживачів і рекламу в цій сфері;

державного ринкового нагляду;

державного нагляду за додержанням технічних регламентів, стандартів, норм і правил.

Держспоживінспекція України для виконання покладених на неї завдань має право в установленому порядку:

- 1) перевіряти у суб'єктів господарювання сфери торгівлі і послуг, у тому числі ресторанного господарства, якість продукції, додержання обов'язкових вимог щодо безпеки продукції, а також додержання правил торгівлі та надання послуг;
- 2) проводити контрольні перевірки правильності здійснення розрахунків зі споживачами;
- 3) забороняти суб'єктам господарювання сфери торгівлі і послуг, у тому числі ресторанного господарства, реалізацію споживачам продукції в разі: відсутності документів, що засвідчують її відповідність вимогам нормативних документів, додержання яких відповідно до законодавства є обов'язковим; відсутності сертифіката відповідності або свідоцтва про визнання відповідності такої продукції, якщо її внесено до переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації; ввезення такої продукції на територію України без документів, які підтверджують її належну якість; коли строк придатності продукції не

зазначено або зазначено з порушенням вимог нормативних документів, додержання яких відповідно до законодавства є обов'язковим, чи коли такий строк закінчився;

коли продукція є фальсифікованою;

4) накладати відповідно до законодавства адміністративні стягнення та застосовувати адміністративно-господарські санкції до суб'єктів господарювання в разі порушення ними законодавства;

5) інші права відповідно до Положення.

Територіальним органом Держспоживінспекції України у Сумській області є Головне Сумське обласне управління у справах захисту прав споживачів.

Динамічний розвиток ринків товарів і послуг істотно впливає на споживчий попит населення і висуває нові завдання перед системами державного і суспільного захисту прав споживачів. У зв'язку з цим на 57 засіданні Ради глав урядів Співдружності Незалежних Держав прийнято рішення створити Консультативну раду щодо захисту прав споживачів і внести відповідні зміни до Угоди про основні напрями співпраці держав - учасників Співдружності Незалежних Держав в сфері захисту прав споживачів, підписаної 25 січня 2000 року.

На сьогодні законодавство про захист прав споживачів прийняте в більшості держав - учасників СНД. Проте нині існуючий рівень координації діяльності держав - учасників СНД щодо практичної реалізації даної Угоди не дозволяє вирішити проблеми безпеки споживчих товарів і послуг, а також запобігання доступу неякісної продукції на ринки країн СНД, що і зумовило необхідність створення органу галузевої співпраці щодо захисту прав споживачів.

Відбулись зміни щодо підвідомчості у сфері захисту прав споживачів. Так, з 12 березня 2011 року третейські суди припили розгляд справ про захист прав споживачів. Верховною Радою України 3 лютого 2011 року був прийнятий Закон № 2983-VI про внесення зміни до статті 6 Закону України «Про

третейські суди» щодо підвідомчості справ у сфері захисту прав споживачів третейським судам.

Згідно прийнятого закону справи щодо спору про захист прав споживачів, в тому числі споживачів послуг банку (кредитної спілки), віднесені до таких, які не можуть розглядатися третейськими судами. Тобто з дня набрання юридичної дії нормативного акту (12 березня 2011 року) суди припинили розгляд справ про захист прав споживачів, в тому числі споживачів послуг банку (кредитної спілки), розгляд яких було розпочато до дня набрання чинності цього Закону.

Окрім Територіальних органів Держспоживінспекції України - Головних обласних управлінь у справах захисту прав споживачів при міських радах створені Управління підприємництва, торгівлі, побуту та захисту прав споживачів, які є виконавчим органом міської ради, утворюється міською радою, їй підзвітне та підконтрольне, підпорядковане виконавчому комітету і міської ради і міському голові. У своїй діяльності Управління керується Конституцією України, Законами України „Про місцеве самоврядування в Україні”, „Про службу в органах місцевого самоврядування”, іншими законами України, указами і розпорядженнями Президента України, актами Кабінету Міністрів України, іншими нормативними актами органів державної влади і місцевого самоврядування, рішеннями міської ради та її виконавчого комітету, розпорядженнями міського голови. Так, в м.Суми , утворене Сумською міською радою Управління підприємництва, торгівлі, побуту та захисту прав споживачів, їй підзвітне та підконтрольне, підпорядковане виконавчому комітету Сумської міської ради і міському голові м. Суми.

У складі Управління функціонують наступні структурні підрозділи: Відділ торгівлі та побуту, відділ захисту прав споживачів, відділ підприємництва, реєстраційних та дозвільних процедур.

Основні завдання управління наступні:

- Забезпечення реалізації державної політики у сфері підтримки підприємництва, розвитку торгівлі, громадського харчування і послуг для населення.
- Сприяння формуванню та товарному насиченню споживчого ринку, виробництву та реалізації вітчизняних товарів, розширенню їх асортименту та поліпшенню якості з урахуванням попиту, а також задоволенню потреб населення у послугах, товарах народного споживання.
- Виконання вимог Законів України «Про захист прав споживачів» «Про дозвільну систему у сфері господарської діяльності», , «Про державну реєстрацію юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців».
- Контроль за належною експлуатацією, організацією та якістю обслуговування населення підприємствами торгівлі (роздрібної, оптової), громадського харчування, сфери послуг.
- Створення сприятливих умов для розвитку бізнесу
- Надання інформаційної та методичної допомоги суб'єктам підприємницької діяльності.
- Реалізація принципів державної політики з питань удосконалення дозвільної системи у сфері господарської діяльності та забезпечення прозорості процедури видачі документів дозвільного характеру.

Основні функції Управління:

- Готує проекти рішень Сумської міської ради та її виконавчого комітету, а також проекти розпоряджень міського голови м. Суми з питань торгівлі, побуту, підприємництва, дозвільної системи та захисту прав споживачів.
- Організовує роботу по виконанню вимог Закону України «Про захист прав споживачів»: розглядає звернення споживачів, консультує їх з питань захисту прав споживачів; аналізує договори, що укладаються продавцями (виконавцями, виробниками) із споживачами, з метою виявлення умов, які обмежують права споживачів; повідомляє відповідні територіальні органи у справах захисту прав споживачів, інші органи, що здійснюють контроль і нагляд за якістю і безпекою продукції про виявлення продукції неналежної якості,

фальсифікованої, небезпечної для життя, здоров'я, майна споживачів і навколишнього природного середовища; у разі виявлення фактів реалізації продукції, яка не супроводжується необхідною, доступною, достовірною, своєчасною інформацією та відповідними документами, або продукції з простроченим строком придатності, тимчасово зупиняє реалізацію продукції до пред'явлення інформації, супровідних документів або припиняє її реалізацію; готує подання до органу, який видав дозвіл на провадження відповідного виду діяльності, для вирішення питання про тимчасове зупинення його дії чи про дострокове анулювання у разі систематичного порушення прав споживачів. Перевіряє умови організації продажу та аналізує умови договорів про виконання робіт (надання послуг) на відповідність вимогам чинного законодавства планово або при розгляді отриманих звернень споживачів та за дорученням керівництва. Висвітлює в засобах масової інформації стан дотримання суб'єктами господарювання законодавства у справах захисту прав споживачів, торговельного та побутового обслуговування населення. Здійснює перевірки (власними силами або у складі комісій) роботи підприємств торгівлі, громадського харчування та інших суб'єктів господарювання незалежно від форм власності з питань дотримання законодавства у сфері захисту прав споживачів, торговельного та побутового обслуговування населення, виконання робіт (надання послуг), складає акти перевірок і протоколи про адміністративні правопорушення, передає складені протоколи на розгляд адміністративної комісії при виконавчому комітеті Сумської міської ради. Організовує та контролює роботу мережі торгівлі по обслуговуванню пільгового контингенту покупців згідно з чинним законодавством та відповідними рішеннями виконавчого комітету Сумської міської ради. Організовує погодження зручних для населення режимів роботи підприємств торгівлі, громадського харчування та побутового обслуговування населення, готує пропозиції виконавчому комітету по встановленню цілодобових режимів роботи підприємств торгівлі та ресторанного господарства. Проводить аналіз роботи сфери торгівлі, громадського харчування, надання населенню побутових послуг, аналізує

статистичні дані по продажу товарів у місті та надає необхідні пропозиції. Здійснює контроль за формуванням роздрібних цін на основні групи продовольчих товарів відповідно до розпорядчих документів вищого рівня та інші.

Управління має право:

Організовувати місцеві ринки, ярмарки, сприяти розвитку всіх форм торгівлі. Здійснювати контроль за дотриманням законодавства щодо захисту прав споживачів.

Окрім того, при обласних адміністраціях створені недержавні структури – товариства у справах захисту прав споживачів, які здійснюють незалежний контроль за дотримання прав споживачів у виробничій сфері та торгівлі.

Спеціалістами відділу Управління по захисту прав споживачів регулярно проводить перевірки, точніше один раз на місяць, а також у випадку коли споживач подає скаргу. Протягом 2011р. було проведено 851 перевірка, за результатами яких було виявлено 1397 різноманітних порушень діючого законодавства.

На основі вище згаданого можна зробити висновок, що Управління по захисту прав споживачів м. Суми добре виконує одну з своїх основних функцій і споживачі знають куди звернутися в разі придбання недоброякісної продукції, а також не ввічливої поведінки працівників закладів, що видно з перевірок на яких ми були присутні та з статистичних даних за 2012 рік.

1.4.Фактори, що формують якість газованих безалкогольних напоїв

Сировиною для виготовлення газованих напоїв служить натуральна сировина і синтетичні ароматизатори, барвники, підсолоджувачі. До натурального сировини відносять сиропи, екстракти і настої. У харчовій промисловості застосовують фруктові сиропи та екстракти, настої евкаліпта, лавра, лимонника, левзеї, полину, ялівцю, хініну, горіха кола.

Сиропи на плодово-ягідному сировину отримують шляхом додавання від

50 до 65% цукру до натуральних плодово-ягідним сокам. При цьому назва сиропів відповідає вигляду вихідного плодово-ягідної сировини, з якого вони отримані: яблучний, грушевий, мандариновий, кизилловий, вишневий, журавлинний, чорносмородиновий, полуничний.

Сиропа на ароматичному сировину виробляють шляхом додавання до водних розчинів Сахаров відповідних ароматизаторів, ефірних масел, цитрусових настоянок, ароматичних добавок, барвників і кислот, що імітують за зовнішнім виглядом, кольором, смаком і ароматом натуральні сиропа. До них відносяться сиропа Грушевий, Крем-сода і багато інших.

Штучні сиропа використовують при продажу газованої води. При оцінці якості сиропів визначають органолептично тільки зовнішній вигляд.

З фізико-хімічних показників визначають масову частку сухих речовин, яка повинна становити не менше 50%. Зберігають сиропа в темних сухих приміщеннях при температурі 0-22 ° С і відносній вологості повітря 75%. Гарантійний термін зберігання в цих умовах становить у скляній тарі без консервантів - 60 діб., З консервантами - 90 діб., Гарячого розливу - 120 сут. і пастеризованих - 180 діб. В інших видах тари гарантійний термін зберігання становить всього 30 сут. без консервантів і 40 діб. з консервантом [10]. Екстракти плодово-ягідні отримують концентруванням соків, у тому числі упариванням їх під вакуумом або виморожуванням до вмісту сухих речовин 44-62% (зазвичай без додавання цукру).

Використовують для вироблення екстрактів тільки прозорі плодово-ягідні соки з мінімальним вмістом пектинових речовин і добре вираженим ароматом. Отримують високоякісні екстракти, як правило, з сортів плодово-ягідної сировини з вираженим ароматом яблук, винограду, малини, вишні, смородини, цитрусових. Екстракти, вироблені з сульфитованих соків, а також із соків дикорослих яблук і груш, оцінюються тільки першим сортом. Залежно від показників якості екстракти випускають вищого і 1-го сортів. За органолептичними показниками до екстрактам обох сортів пред'являються практично однакові вимоги за зовнішнім виглядом, смаком і запахом,

кольором. Проте у екстракту 1-го сорту можуть бути менш вираженими аромат і смак, більш темний колір і допускається не більше 0,3% легко фільтрується осаду пектинових і білкових [8].

Вироблені екстракти містять при 20 ° С сухих речовин (у%), не менше: виноградний - 62, журавлинний - 54, чорносмородиновий - 44, інші - 57. Загальна кислотність екстрактів (у перерахунку на яблучну) коливається від 1,8%-у виноградному екстракті до 20% в журавлинному, а в основному складає 4-6%. Це гарантує даному продукту хорошу збереженість при температурах від Про до 20 ° С і відносній вологості повітря не більше 75%. Для проведення органолептичної оцінки якості екстракти попередньо розводять водою у таких пропорціях: виноградний - 1:4,5; вишневий, гранатовий - 1:5; абрикосовий, сливовий, яблучний, грушевий і чорносмородиновий - 1:5,5. Більш кислі екстракти розводять водою у співвідношеннях 1: 6,5, 1:7,5 і 1: 8.

Гарантійний термін зберігання для екстрактів в алюмінієвих тубах і бочках складає 1 рік, в тарі інших видів - до 1,5 років [8]. Колер - це водний розчин карамелізований сахарози, отриманий нагріванням цукру-піску до 180-200 ° С, тобто до температури, що перевищує температуру плавлення сахарози. Щільність готового колера становить 1,35, вміст сухих речовин 79-80%. Зберігають колер в дерев'яних бочках. Його застосовують для виробництва напоїв, що мають коричневий або світло-коричневий колір [2]. Основними компонентами сучасних газованих напоїв стали харчові барвники (карамельні - E150 або каротиноїдний червоно-жовті рослинні пігменти - E120, 162) і ароматизатори у вигляді есенцій синтетичних запашних речовин. Також використовують замінники цукру типу сорбіту (E420), аспартама (E951) або ксиліту (E967) [1].

Для отримання газованої води в сатуратор подають одночасно охолоджену до 4 ° С воду і вуглекислоту з балона, доводячи тиск у сатуратора до 2атм. Для отримання газованих напоїв у пляшках у пляшки вносять певну дозу купажного сиропу (суміш всіх складових напою, за винятком газованої

води), що розбавляються потім газованою водою. Після доведення до необхідного обсягу пляшки з напоєм герметично закупорюють кронен-пробками. Ні більш сучасних підприємствах існує інша схема приготування: купажний сироп змішують з холодною водою і насичують вуглекислотою у великих ємностях, після чого розливають у пляшки, які негайно герметизують. Стійкість напоїв підвищується при введенні консервантів - бензоату натрію, сорбінову кислоти [7].

Напої безалкогольні газовані розливають у пляшки по 0,33 і 0,5 л і герметично закупорюють кронен-пробками. Пляшки з напоями укладають в ящики з деревини, картону або з полімерних матеріалів, а також в ящики і корзини.

Напої сухі фасують масою нетто по 20 г у подвійні пакетики; внутрішній пакетик може бути виготовлений з пергаменту, підпергаменту або целюлозної плівки, зовнішній - з паперу з барвистою печаткою. Маркування безалкогольних напоїв повинна містити всі необхідні дані, передбачені стандартом, обов'язково із зазначенням дати виготовлення і терміну зберігання. У процесі перевезень і зберігання оптимальна температура повинна бути 2-12 °С [7].

1.5. Вимоги до якості газованих безалкогольних напоїв, їх дефекти

Напої безалкогольні повинні бути виготовленні відповідно вимог ДСТУ 4069-2002 «Напої безалкогольні. Загальні технічні умови» за рецептурами і технологічними інструкціями з дотриманням санітарних норм і правил, затвердженими в установленому порядку.

Розглянемо товарознавчу оцінку якості безалкогольних газованих напоїв, особливу увагу привертає органолептична оцінка якості

Якість безалкогольних газованих напоїв оцінюють за ознаками наведеними в таблиці 1.4:

Таблиця 1.4

Органолептичні показники якості газованих безалкогольних напоїв

Показник якості	Органолептична характеристика
Прозорість, колір, зовнішній вигляд	Прозорий з блиском та яскраво виражений колір, що відповідає кольору характерного для даного напою
	Прозорість без блиску і яскраво вираженого кольору, що відповідає кольору характерного для даного виду напою
	Слабка опалесценція, допустима НТД для деяких напоїв і менш виражений колір
	Сильна опалесценція чи осад та колір, що не відповідає напою
Смак і колір	Характерний повний смак і дуже виражений аромат, властивий напою
	Добрий смак та аромат, властивий напою
	Не досить повно виражений смак та слабкий аромат, але відповідає назві напою
	Погано виражений смак та сторонній тон у смаку та ароматі, не властивий цьому напою
Насиченість двоокисом вуглецю	Сильне та довготривале виділення двоокису вуглецю після наливання в бокал, відчуття на язиці легкого поколювання
	Сильне, але не довготривале виділення двоокису вуглецю після наливання в бокал, слабку відчуття поколювання на язиці
	Дуже швидке виділення двоокису вуглецю, яке не відчувається у смаку
	Невелике і дуже слабе виділення двоокису вуглецю

Безалкогольні напої за зовнішнім виглядом підрозділяють на види: рідкі напої - прозорі та замуtnіння; концентрати напоїв у споживчій тарі. Залежно від використовуваної сировини, технології виробництва і призначення напої поділяють на групи: соковмісні; напої на зерновій сировині; напої на пряно-ароматичному рослинній сировині; напої на ароматизаторах (есенціях і ароматних спиртах); напої бродіння; напої спеціального призначення; штучно-мінералізовані води. Рідкі напої за ступенем насичення двоокису вуглецю поділяють на типи: сильногазовані; середньогазована; слабогазовану; негазовані. Рідкі напої

за способом обробки підрозділяють на непастеризовані; пастеризовані; напої із застосуванням консервантів; напої без застосування консервантів; напої холодного розливу; напої гарячого розливу. Для приготування напоїв у домашніх умовах випускають сиропи в споживчій тарі. Сиропи по зовнішньому вигляду підрозділяють на прозорі і непрозорі. Залежно від використовуваної сировини і призначення сиропи підрозділяють на сиропи із застосуванням консервантів; сиропи без застосування консервантів; сиропи гарячого розливу; сиропи пастеризовані.

За зовнішнім виглядом безалкогольні газовані напої повинні відповідати:

1. прозорі - прозора рідина без сторонніх включень. Допускається легка опалесценція, обумовлена особливостями сировини;
2. замутнені – непрозора рідина. Допускається наявність осаду, часток і зависів, характерних для сировини, без сторонніх включень, невластивих продукту;
3. концентрати напоїв - однорідні, безбарвні та рівномірно забарвленні.

Масова частка двоокису вуглецю у % для різних груп напоїв повинні бути в межах:

- сильногазовані - понад 0,4%;
- середньо газовані – 0,3-0,4%;
- слабо газовані – 0,2-0,3%.

Органолептичні, фізико-хімічні показники, мінералізація і вміст основних іонів штучно мінералізованих водах, енергетична цінність, термін придатності до споживання безалкогольних напоїв, обумовленні особливостями сировини, технологія виробництва та умови фасування, повинні бути зазначені виробником у рецептурі на конкретну продукцію, затверджений у встановленому порядку.

Безалкогольні напої повинні зберігатися при температурі не нижче 0° і не вище 12°C, а напої з стійкістю не менше 30 діб, при температурі не нижче 0°C

і не вище 18°C. Відносна вологість повітря в приміщенні для зберігання концентратів напоїв повинна бути не більше 75%. Гарантійний термін зберігання напоїв та концентратів з дня виготовлення в добах:

- не пастеризованих - 10;
- пастеризованих – 30;
- з консервантом – 20.

У безалкогольних напоях з вмістом вітамінів масова частка вітамінів повинна відповідати нормам, встановленими Міністерством охорони здоров'я.

Для приготування безалкогольних газованих напоїв використовують таку основну сировину та матеріали:

1. воду питну згідно ГОСТ 2874;
2. воду мінеральну природню столову згідно з ДСТУ 878;
3. цукор-пісок згідно з ДСТУ 2316;
4. кислоту лимонну згідно ГОСТ 908;
5. двоокис вуглецю згідно ГОСТ 8050;

Дозволяється використання соків, концентратів, настоїв та екстрактів рослинної сировини, виноматеріалів, ароматизаторів, емульсій, ароматичних основ, харчових кислот, вітамінів, барвників, стабілізаторів, консервантів, освітлювачів, замутнювачів, підсолоджувачів та іншої сировини та матеріалів які відповідають вимогам чинних нормативних документів чи мають дозвіл Міністерства охорони здоров'я України.

Напої безалкогольні газовані рідкі фасують у споживну тару, що забезпечує якість продукції згідно чинних з чинними нормативними документами чи за наявності дозволу МОЗ. Споживна тара з безалкогольними напоями повинна бути герметично закупорена з застосуванням закупорювальних засобів згідно чинними нормативними документами.

Споживчу тару з безалкогольними газованими напоями пакують у ящики згідно ДСТУ 3778, ящики з гофрованого картону згідно ГОСТ 9142, у тару-обладнання згідно з ГОСТ 24831 та інші види тари згідно чинного законодавства.

Скляні пляшки, полімерні пляшки марки ПЕТФ з безалкогольними напоями встановлюють на картонні підложки та обтягують термозбігальною плівкою. Можливе також використання термозбігальної плівки підвищеної міцності без картонної підложки.

Пляшки та банки з безалкогольними газованими напоями маркують наклеюванням на кожну з них етикетки, що містить викладену на державній мові таку інформацію: назва напою, його тип і група; назва країни-виробника;
 ° назва підприємства-виробника чи місця фасування, його адреса; товарний знак, логотип; позначення стандартів; місткість, л (дм³); дата виготовлення (число, місяць, рік); термін придатності; умови зберігання; склад напою (із зазначенням переліку сировини); напис «штучно мінералізована»; мінералізація, г/л; хімічний склад (для штучно мінералізованих вод); енергетична цінність; харчова цінність; штрих код.

Дефекти газованих безалкогольних напоїв та способи їх усунення

Недоліки, обумовлені впливом кисню, ліквідація яких вимагає великих витрат, полягають:

- у звільненні CO₂ та збої при карбонізації та розливі;
- у втраті стійкості до помутніння;
 - у втраті аскорбінової кислоти;
 - у втраті аромату;
- у зміні смакових якостей (поява мильного, скипидарного присмаку);
- у втраті кольору.

Шкідливий вплив кисню залежить від виду напою і його інгредієнтів. Різні напої характеризуються зовсім різною здатністю до окиснення. Для мінеральної, джерельної та столової води характерний тільки перший з перерахованих вище недоліків. Навпаки, для підсолоджених напоїв істотну роль грають всі ці фактори, і в цьому випадку знову доводиться розрізняти практично нечутливі до дії кисню напої на яблучній основі, розфасовані в бочки, і напої, особливо чутливі до впливу кисню (до яких належать цитрусові напої на базі есенції і напої з вмістом цитрусових). Оскільки в даний час на

підприємствах нерідко виготовляються практично всі види напоїв, слід обов'язково брати до уваги всі перераховані вище фактори.

Серед причин біологічних дефектів підсолоджених напоїв на першому місці стоять дріжджі, а на другому - оцтовокислі мікроорганізми. І ті, і інші особливо добре розвиваються у присутності кисню. Двоокис вуглецю, що утворюється в підсолоджених напоях в процесі життєдіяльності дріжджових клітин, викликає здуття і в підсумку призводить до вибуху деяких пляшок. Втрата стійкості до помутніння має мікробіологічні і хіміко-фізичні причини. В обох випадках значну роль відіграє кисень і вміст в напої повітря.

Погіршення органолептичних властивостей істотно залежить від ступеня окиснення. Додавання аскорбінової кислоти, яка іноді застосовується на практиці в якості свого роду контрзаходу, лише незначно прискорює зв'язування кисню, так як фіксація кисню інгредієнтами фруктового соку протікає значно швидше, ніж реакція з аскорбіновою кислотою.

Втрата кольору значно прискорюється під дією сонячних променів і в присутності важких металів. Так як в пивобезалкогольній промисловості використовуються не темні, а прозорі пляшки, це обумовлює виникнення несприятливих передумов.

З розфасованого продукту кисень може видалятися під впливом аскорбінової кислоти, проте це відбувається при втраті вітаміну С що для багатьох напоїв небажані. Соки цитрусових, що не містять вітаміну С, з точки зору харчових нормативів вважаються зіпсованими. Викликаний втратою вітаміну С процес окиснення хімічно активної аскорбінової кислоти істотно прискорюється при наявності слідів металів – іонів, міді, срібла та заліза, а також при підвищеній температурі. Тому недоцільно використовувати арматури, що виділяють іони металів, а також здійснювати обробку води сріблом з метою її знезараження.

При розкладанні аскорбінової кислоти відбувається стрибок редокс-потенціалу, що нерідко призводить до помутніння напою. З перетворенням аскорбінової кислоти в дегідроаскорбінову кислоту пов'язане утворення

легкоокислюваних поліфенольних масел, які, у свою чергу, можуть викликати помутніння.

Запобігти втраті вітаміну С при розливі та зберіганні досить складно. Напій при розливі в пляшки повинен вступати в контакт з мінімально можливою кількістю повітря, а повітряний прошарок в горлечку пляшки повинна бути мінімальний. В ході процесу пастеризації втрати аскорбінової кислоти, що викликаються переважно впливом розчиненого в соку кисню складають 10-14%. 80% розчиненого в соку кисню при пастеризації витрачається на окислення різних інгредієнтів соку. Під час зберігання найбільш активно розкладання аскорбінової кислоти відбувається в перші 3 місяці.

З точки зору недопущення кисню до готового продукту під час виробництва напою важливу роль відіграє правильне положення лопатей мішалки (імпеллера) для цукрового сиропу. Скорочення потрапляння повітря в цукровий сироп або лимонадний важливо.

Солонуватий присмак, утворення донного осаду

Подібні дефекти обумовлені високим загальним вмістом солей або високої загальної жорсткості води. Щоб уникнути появи неспецифічного або солонуватого присмаку рекомендується утримувати сольовий баланс в певних межах, що, у свою чергу, допоможе запобігти небезпеці зникнення каламутності напоїв з м'якоттю або освіту донного осаду. Оптимальним прийнято вважати вміст солей у кількості 500-800 мг / л.

Невиражений кислий смак

Якщо кислий смак напою не виражений, то могла статися нейтралізація фруктової кислоти. У таких випадках рекомендується робити підрізок води шляхом декарбонізації або підвищення рівня кислотності напою з урахуванням відповідних нормативів для харчової промисловості

Неспецифічний гіркий присмак, зміна кольору.

Так як протіканню процесу окислення сприяє присутність міді та заліза (ці іони шкідливі і з інших причин), слід віддавати перевагу апаратам з

нержавіючої сталі. Іони металів можуть викликати появу неспецифічних присмаків і часто призводять до знебарвлення або появи коричневатого забарвлення.

Негативний вплив на стабільність замутиння має дегідрогенізуючий вплив концентрованого цукрового сиропу на пектинові оболонки частинок, що утворюють каламуть. З пектину, який є носієм частинок фруктів, воду видаляють за допомогою концентрованої цукрової сиропу так, що частки фруктів вже не перебувають у зваженому стані.

Дефекти напою, обумовлені мікробіологічними процесами. Підсолоджені прохолодні напої є гарним живильним середовищем для дріжджів, молочнокислих бактерій, лейконостоків (слизоутворюючих мікроорганізмів), оцтовокислих бактерій і цвілевих грибків. У напоях, що містять двоокис вуглецю, на відміну від негазованих майже не зустрічаються молочнокислі бактерії і оцтовокислі - для них більш характерні дріжджі і лейконостоки. Шкідливий вплив мікроорганізмів виражається, щонайменше, у характерних відхиленнях смакоароматичних характеристик і, в кінцевому результаті, може призвести до передчасного псування готового продукту або до підвищення тиску вуглекислого газу.

Зростаюча частка негазованих напоїв з підвищеним вмістом соку і розлив цих напоїв у одноразову упаковку вимагає застосування практично стерильних технологій. Зрозуміло, при цьому висувують високі вимоги до гігієнічних властивостей води та іншої сировини і напівпродуктів. Особливий інтерес представляють технології підвищення стійкості при зберіганні готового продукту, а також вплив теплових ушкоджень продуктів.

1.6. Способи фальсифікації газованих безалкогольних напоїв

Якісна фальсифікація безалкогольних напоїв (введення добавок, не передбачених рецептурою; розбавлення водою; заміна одного типу напою

іншим) дуже широко застосовується як у процесі їх виробництва, так і в процесі реалізації. Наприклад, мінеральна вода "Славянская" виробляється підприємствами по всій Росії і реалізується у величезних кількостях, у той час як дійсний джерело знаходиться тільки в м. Желєзноводську.

Найбільш небезпечна якісна фальсифікація напоїв пов'язана з заміною цукру на цукрозамінники без відповідного напису на етикетці. Хворий цукровий діабет, знаючи, що в напої повинні бути цукру, перед його вживанням вколює собі додаткову дозу інсуліну. У той же час в напої цукру відсутні, і хворий відповідно передозує інсулін, що призводить до гіпоглікемії його організму.

Введення штучного барвника (наприклад, в "Фанту") можна виявити наступним методом, заснованим на зміні рН-середовища шляхом додавання будь-якого лужного розчину (аміаку, соди і навіть мильного розчину) в обсязі, що перевищує обсяг напою. При зміні рН-середовища натуральні барвники червоного, синього, фіолетового кольорів (антоціани) змінюють забарвлення: червоний - на брудно-синій, синій і фіолетовий - на червоний і бурий. Напої жовтого, помаранчевого і зеленого кольорів після додавання лужного розчину необхідно прокип'ятити. Натуральні барвники (каротин, каротиноїди, хлорофіл) руйнуються, і колір напою змінюється: жовтий і оранжевий знебарвлюються; зелений стає буро - або темно-зелений.

У той же час фарбування синтетичних барвників у лужному середовищі не змінюється. При додаванні в соки 10% води зазвичай дегустатори за допомогою органолептичних показників не помічають даний ступінь фальсифікації, при введенні 20% води приблизно третина з них висловлюють сумніви з приводу якості напою, і лише при 50% додавань більшість дегустаторів вказують на "водянистість" смаку. Тому розбавлення соків водою до 30% практично не визначаються ні органолептичними, ні фізико-хімічними методами.

Раніше не дозволялося розбавляти соки водою з наступним додаванням цукру і лимонної кислоти, тепер діючі стандарти допускають розбавляти соки водою на 50-80%.

Замість зброженого морсу використовують соки, компоти, розбавлені водою, які легко відрізнити за смаком - відсутній смак зброженого напою.

Напої, що мають у назві слово "кола" ("Кока-Кола", "Пепсі-Кола", "Кола" та ін), що виробляються в Росії, практично не містять екстракту коли і містять тільки ароматизатори, барвники і палені цукру. Тому відбувається обман покупця і, перш за все, його організму.

Напої на цукрозамінниках призначені тільки для хворих на цукровий діабет 1 типу, а їх рекламують для вживання всього населення, що призводить до порушення вуглеводного обміну і формування багатьох захворювань у споживачів.

Кількісна фальсифікація безалкогольних напоїв (недолив, обмір) - це обман споживача за рахунок значних відхилень параметрів товару (маси, об'єму тощо), що перевищують гранично допустимі норми відхилень. Наприклад, вага нетто упаковки або її обсяг занижені. Виявити таку фальсифікацію досить просто, вимірявши попередньо масу або обсяг повіреними вимірювальними заходами ваги та об'єму.

Інформаційна фальсифікація безалкогольних напоїв - це обман споживача за допомогою неточної або спотвореної інформації про товар.

Цей вид фальсифікації здійснюється шляхом спотворення інформації в товарно-супровідних документах, маркуванні та рекламі.

При фальсифікації інформації про безалкогольних напоях досить часто спотворюються або вказуються неточно наступні дані:

- найменування товару;
- фірма-виробник товару;
- кількість товару;
- вводяться харчові добавки.

До інформаційної фальсифікації відноситься також підробка сертифікату якості, митних документів, штрихового коду, дати вироблення продукту і ін.

Виявляється така фальсифікація проведенням спеціальної експертизи, яка дозволяє виявити:

- яким способом виготовлені друковані документи;
- чи є підчистки, виправлення в документі;
- чи є штриховий код на товарі підробленим і чи відповідає міститься в ньому, заявленому товару і його виробника, і інші.

Проведення експертизи з метою встановлення терміну зберігання даного товару практично неможливо, оскільки до теперішнього часу такі дослідження в широкому масштабі не проводились і до цих пір не виявлено залежність того чи іншого показника від тривалості зберігання безалкогольних напоїв. Крім того, тривале зберігання напоїв в пляшках з поліетилентерефталату призводить до часткового розчинення упаковки і появи на внутрішній стороні матовості, по якій і можна судити про тривалість їх зберігання [3].

При проведенні експертизи з метою контролю технологічних процесів виробництва того або іншого виду безалкогольних напоїв можна виявити їх прояви у вигляді тих чи інших виробничих дефектів [3].

1.7. Відповідальність виробничих підприємств за реалізацію неякісної, небезпечної продукції

Закон України « Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» встановлює правові та організаційні засади вилучення з обігу, переробки, утилізації, знищення або подальшого використання неякісної та небезпечної продукції з метою недопущення негативного впливу такої продукції на життя, здоров'я людини, майно і довкілля.

Продукція- будь-яка продукція (товари) вітчизняного виробництва або імпортована на митну територію України, призначена для споживання та (або)

виробництва іншої продукції, у тому числі напівфабрикати і сировина, а також матеріали, які використовуються у процесі її виробництва, зберігання, транспортування, реалізації, пакування та маркування.

Вилучення продукції з обігу - фактичне припинення обігу (реалізації) продукції, здійснене в установленому порядку, за рішенням власника продукції або спеціально уповноважених органів виконавчої влади в межах їх повноваження.

Обіг продукції - рух продукції шляхом переходу права власності на неї починаючи з моменту введення її в обіг і закінчуючи споживанням, використанням або вилученням з обігу.

Переробка вилученої з обігу продукції - будь-які технологічні операції, пов'язані із зміною фізичних, хімічних чи біологічних властивостей вилученої з обігу продукції з метою підготовки її до утилізації або подальшого використання цієї продукції за умови приведення її у відповідність з вимогами нормативно-правових актів і нормативних документів;

Неякісна та небезпечна продукція підлягає обов'язковому вилученню з обігу. Вилучення неякісної та небезпечної продукції з обігу здійснюється власником цієї продукції за його рішенням або за рішенням спеціально уповноважених органів виконавчої влади відповідно до їх повноважень.

Вимоги до підприємств, що здійснюють переробку, утилізацію або знищення вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції .

Підприємства, що здійснюють переробку, утилізацію або знищення вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції, зобов'язані:

- забезпечувати належні безпечні для здоров'я людини та довкілля умови переробки, утилізації або знищення вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції;
- забезпечувати переробку, утилізацію або знищення вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції з додержанням вимог відповідних нормативно-правових актів і нормативних документів;

- вести облік надходження, а також переробки, утилізації або знищення вилученої з обігу продукції;
- забезпечувати професійну підготовку, постійне підвищення кваліфікації та проведення атестації фахівців;
- своєчасно інформувати органи виконавчої влади, органи місцевого самоврядування, а також населення через засоби масової інформації про аварії та екстремальні ситуації на підприємстві;
- своєчасно та кваліфіковано проводити ліквідацію аварій та екстремальних ситуацій на підприємстві;
- виконувати вимоги відповідних нормативних документів щодо переробки, утилізації або знищення вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції;
- не допускати несанкціонованого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції і зберігання такої продукції в непередбачених місцях.

Підприємства, що здійснюють переробку, утилізацію або знищення вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції, підлягають в установленому порядку атестації виробництва на відповідність обов'язковим вимогам, що встановлені нормативно-правовими актами та нормативними документами щодо поводження з окремими видами речовин, матеріалів та предметів, охорони навколишнього природного середовища, а також на відповідність санітарним і пожежним нормам, правилам та нормативам екологічної безпеки.

Відповідальність за порушення законодавства про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції .

Особи, винні в порушенні законодавства про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції, несуть згідно з законом дисциплінарну, адміністративну, цивільну чи кримінальну

відповідальність за:

- невилучення з обігу неякісної та небезпечної продукції її власником;
- невиконання рішень спеціально уповноважених органів виконавчої влади щодо вилучення з обігу неякісної та небезпечної продукції і подальшого поводження з нею;
- порушення порядку подальшого використання вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції;
- здійснення переробки, утилізації або знищення вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції підприємствами, виробництво яких не атестоване;
- невиконання вимог нормативно-правових актів і нормативних документів щодо поводження з окремими видами неякісної та небезпечної продукції.

Законами України може бути встановлена відповідальність і за інші порушення законодавства про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції.

Посадові та службові особи спеціально уповноважених органів виконавчої влади у сфері вилучення з обігу неякісної та небезпечної продукції і подальшого поводження з нею несуть відповідальність згідно з законами України.

Декрет Кабінету Міністрів України «Про державний нагляд за додержанням стандартів, норм і правил та відповідальність за їх порушення» встановлює правові основи державного нагляду за додержанням стандартів, норм і правил суб'єктами підприємницької діяльності (підприємцями), визначає їх відповідальність за порушення цих стандартів, норм і правил.

Об'єктами державного нагляду є:

- 1) продукція виробничо-технічного призначення, товари народного

споживання, продукція тваринництва та рослинництва, продукти харчування, в тому числі продукція, що пройшла сертифікацію, - на відповідність стандартам, нормам і правилам;

2) продукція імпортна - на відповідність діючим в Україні стандартам, нормам і правилам стосовно безпеки для життя, здоров'я й майна людей і навколишнього середовища;

3) продукція експортна, що набувається за державні кошти, - на відповідність стандартам, нормам і правилам або окремим вимогам, обумовленим договором (контрактом), якщо відповідним договором (контрактом) не передбачено інше;

Державний нагляд здійснюється за планами органів державного нагляду або на вмотивовану вимогу інших органів виконавчої влади, виконавчих органів місцевих рад, прокуратури, або за зверненнями громадян у формі перевірки додержання:

- стандартів, норм і правил, крім будівельних стандартів, норм і правил, санітарно-гігієнічних, санітарно-протиепідемічних і ветеринарних норм і правил, при розробленні, виробництві, випуску, зберіганні, транспортуванні, використанні, експлуатації, реалізації та утилізації продукції підприємцями, в тому числі оптовими торговельними організаціями, за винятком реалізації товарів у сфері роздрібної та оптово-роздрібної торгівлі, випуску і реалізації продукції на підприємствах громадського харчування та надання послуг громадянам як споживачам, шляхом проведення періодичних або постійних перевірок з вибіркоvim або суцільним контролем;
- стабільності якості сертифікованої продукції, правил проведення випробувань продукції.

Органи державного нагляду відповідно до покладених на них завдань:

1) здійснюють перевірку додержання стандартів, норм і правил;

2) вносять у встановленому порядку пропозиції про скасування, обмеження строку дії або перегляд стандартів, норм і правил, якщо вони не забезпечують якості продукції, безпеки життя, здоров'я й

майна людей і навколишнього середовища або суперечать чинному законодавству;

3) здійснюють аналіз роботи підприємця з питань додержання стандартів, норм і правил;

4) узагальнюють результати державного нагляду, аналізують причини порушень стандартів, норм і правил;

5) забезпечують оперативне вжиття заходів до припинення порушень стандартів, норм і правил, усунення причин їх виникнення;

6) інформують органи державної влади і громадськість про стан справ із додержанням стандартів, норм і правил;

7) вносять на підставі висновків державного нагляду пропозиції органам виконавчої влади та виконавчим органам місцевих рад про удосконалення комплексу заходів щодо підвищення якості продукції;

8) розробляють і проводять заходи, спрямовані на підвищення ефективності своєї роботи з державного нагляду;

9) забезпечують взаємодію з правоохоронними та іншими спеціально уповноваженими на те органами державного нагляду, товариствами споживачів з питань контролю за якістю продукції.

Відповідальність суб'єктів підприємницької діяльності за порушення стандартів, норм і правил.

1. У разі порушення стандартів, норм і правил суб'єкт підприємницької діяльності (підприємець) несе відповідальність:

1) за передачу замовникові або у виробництво і застосування конструкторської, технологічної та проектної документації, яка не відповідає вимогам стандартів, норм і правил щодо якості продукції і технологічних процесів, розробник цієї документації сплачує штраф у розмірі 25 відсотків вартості розробки;

2) за реалізацію продукції, що не відповідає вимогам стандартів, норм і правил, підприємець сплачує штраф у розмірі 25 відсотків вартості реалізованої продукції;

3) за реалізацію на території України імпортової продукції, яка не відповідає вимогам стандартів, норм і правил, що діють в Україні, стосовно безпеки для життя, здоров'я, майна людей і навколишнього середовища, підприємець сплачує штраф у розмірі 50 відсотків вартості реалізованої продукції;

4) за ухилення підприємця від пред'явлення органам державного нагляду продукції, яка підлягає контролю, він сплачує штраф у розмірі 25 відсотків вартості продукції, що випущена з моменту ухилення;

5) за реалізацію продукції, яка підлягає, але не пройшла обов'язкової сертифікації або за реалізацію продукції, яка підлягає іншій обов'язковій процедурі з підтвердження відповідності, але щодо якої немає відповідного документа про відповідність, а також за застосування щодо такої продукції національного знака відповідності, підприємець сплачує штраф у розмірі 25 відсотків вартості реалізованої продукції;

6) за реалізацію експортної продукції, яка не відповідає вимогам стандартів, норм і правил, на що є письмове підтвердження споживача, підприємець сплачує штраф у розмірі 25 відсотків вартості реалізованої продукції;

7) за реалізацію продукції, забороненої до випуску і реалізації органами державного нагляду, підприємець сплачує штраф у розмірі 100 відсотків вартості реалізованої продукції;

8) за випуск, реалізацію підвищено небезпечної продукції (яди, ядохімікати, вибухо- та вогнебезпечні речовини тощо) без належного попереджувального маркування, а також без інструкції щодо експлуатації, зберігання, транспортування підприємство сплачує штраф у розмірі 50 відсотків вартості випущеної або реалізованої продукції;

9) за випуск, реалізацію продукції, яка внаслідок порушення вимог стандартів, норм і правил є небезпечною для життя, здоров'я й майна людей і навколишнього середовища, підприємство сплачує штраф у розмірі 100 відсотків вартості випущеної або реалізованої продукції.

2. Вартість документації та продукції, розроблених, виготовлених і

реалізованих (переданих) з порушенням вимог, передбачених пунктом 1 цієї статті, а також продукції, реалізованої у разі ухилення підприємця від її контролю, обчислюється за цінами її реалізації.

3. Сплата штрафу, передбаченого пунктом 1 цієї статті, не звільняє підприємця від обов'язків відшкодування збитків споживачам продукції, які виникли внаслідок порушення стандартів, норм і правил, невиконання умов договору на поставку продукції.

4. На підставі акта перевірки, оформленого у встановленому порядку, за наявності порушень, передбачених пунктом 1 цієї статті, підприємцю видається обов'язкове для виконання рішення (далі - постанова) про сплату штрафів за формою, що встановлюється центральним органом виконавчої влади у сфері технічного регулювання та споживчої політики.

Постанову про накладення штрафів видають головний державний інспектор Республіки Крим, області, міста або його заступники, а у випадках, передбачених підпунктами 7 і 9 пункту 1 цієї статті, - головний державний інспектор України або його заступники.

У разі невиконання порушником постанови протягом 15 днів з дня її отримання вона підлягає примусовому виконанню в порядку, встановленому Законом України "Про виконавче провадження" У разі відсутності відповідних документів, передбачених законодавством щодо митного оформлення імпортованих товарів (обладнання, комплектуючих виробів, матеріалів і сировини, які використовуються під час виробництва продукції), акт перевірки надсилається до правоохоронних органів.

В акті, на підставі якого видано постанову, зазначаються:

- характер порушень - параметри і показники, за якими продукція не відповідає вимогам стандартів, норм і правил, величини відхилень, їх вплив на якість продукції;
- період, в якому мало місце порушення вимог стандартів, норм і правил; обсяг продукції, що не відповідає цим вимогам у

натуральному і вартісному виразі (за кожний місяць, у якому мало місце порушення);

- у відповідних випадках зазначаються дані, що підтверджують ухилення підприємця від пред'явлення продукції органам державного нагляду для її контролю. До акта можуть бути додані інші необхідні документи.

6. Повернення необґрунтовано стягнутих до бюджету сум штрафів здійснюється фінансовими органами на підставі рішення органу, який скасував застосування штрафів.

7. Штрафи не застосовуються, якщо:

- є рішення Кабінету Міністрів України про дозвіл реалізації сільськогосподарської продукції з відхиленням за якістю від вимог стандартів у рахунок виконання державного замовлення; - підприємець має дозвіл на тимчасове відхилення від вимог відповідних стандартів щодо якості продукції, виданий у кожному окремому випадку центральним органом виконавчої влади у сфері технічного регулювання та споживчої політики за наявності клопотання заінтересованого органу виконавчої влади, згоди споживача та спеціально уповноваженого органу, який здійснює державний нагляд за безпекою цієї продукції.

При цьому у всіх випадках протягом строку дії дозволу підприємець відраховує в порядку, встановленому Міністерством фінансів України, у доход державного бюджету 10 відсотків вартості такої продукції, але не більше 90 відсотків прибутку, що залишається в розпорядженні підприємств після здійснення обов'язкових платежів. Суб'єкти підприємницької діяльності, які здійснюють реалізацію питної води через системи централізованого водопостачання, здійснюють зазначені відрахування у порядку, визначеному Кабінетом Міністрів України, до спеціальних фондів місцевих бюджетів. Ці кошти використовуються за рішеннями місцевих рад виключно на фінансування заходів, пов'язаних з поліпшенням якості питної води.

Висновки щодо огляду літературних джерел, обґрунтування обраної теми .

1. Аксіоматичною складовою успіху на сучасному споживчому ринку є створення реальних передумов забезпечення конкурентоспроможності продукції, в першу чергу, за рахунок раціоналізації підходів до їх позиціювання. Просування товарів, направлених на певну групу споживачів, із врахуванням їх запитів та інтересів, поступова заміна традиційного асортименту харчових продуктів на функціональні є основним напрямком розвитку цивілізованого ринку. Сучасність вимагає поставити в основу оптимізації асортименту функціональних продуктів не можливість отримання швидкого прибутку, а максимальне задоволення потреб визначеного цільового контингенту споживачів з урахуванням їх уподобань.

2. Світовий ринок функціональних продуктів інтенсивно розвивається, щорічно збільшуючись на 15-20%. Сектор функціональних продуктів має першочергове значення у всіх країнах світу. Для українського ринку дана група напоїв досить нова, але вона набирає швидких темпів розвитку, так як відомо, що вони є технологічною основою для створення нових видів функціональних продуктів.

3. Фруктові та овочеві соки, які є основним компонентом безалкогольних напоїв, містять вітамін С, бета-каротин і комплекс вітамінів групи В. Крім того, під час виробництва безалкогольних напоїв використовують біологічно активні компоненти - вітаміни, мікро- та макроелементи, деякі вітаміноподібні речовини, водорозчинні рослинні екстракти (флавоноїди, глікозиди), що підвищують адаптаційні можливості організму. Функціональні напої активно беруть участь у регулюванні та покращенні захисних біологічних механізмів, вони здатні підвищувати витривалість та покращувати психоемоційний стан людини, корисні не тільки для нормалізації водно-електролітного обміну, але й для оптимізації хімічної структури харчування.

4. Найбільшими виробниками в Україні на сьогоднішній день є: "The Coca Cola Company", "Росинка", "СЕСА", "Ерлан", "Оболонь". Вітчизняні виробники домінують у виробництві. Багато в чому це обумовлено низькою, порівняно з імпортними аналогами, ціною. Але не завжди ціна відповідає якості напою. Ось чому дуже гострою є проблема незалежної експертизи і виявлення фальсифікацій в безалкогольній продукції. Останнім часом активно ведуться розробки нових видів напоїв і вже зараз, паралельно з цими розробками необхідно розробити чіткі методики виявлення фальсифікацій в нових видах напоїв і вдосконалити існуючі. Вирішенню цих проблем немалою мірою сприяють товарознавці-експерти, які своїми висококваліфікованими діями можуть швидко і точно визначити якість досліджуваного продукту.

5. Асортимент безалкогольних напоїв постійно розширюється, застосовується нетрадиційна сировина. Ведеться пошук нових рецептур, вдосконалюються існуючі. В теперішній час основним завданням є створення напоїв, які б не тільки втамовували спрагу, але й мали б стимулюючу для організму дію.

6. Для боротьби з неякісними товарами і фальсифікаціями вченими всього світу ведеться робота по створенню нових методів дослідження якості і безпеки харчових продуктів, такі як метод високоефективної рідинної хроматографії, ультразвуковий метод виявлення сторонніх об'єктів в тарі з напоями, метод мас-спектрометрії з іонізацією за допомогою лазерної десорбції та інші. Вони включають найновіші наукові дані і можуть істотно вдосконалити роботу експертів.

РОЗДІЛ 2

ДОСЛІДНИЦЬКО - ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА.

Дослідна частина дипломної роботи проводилась у присутності представників управління по захисту прав споживачів шляхом порівнювання якості відібраних зразків мороженої риби з вимогами стандарту. Експериментальна частина проводилась самостійно з використанням наукового підходу, а саме сучасного методу сенсорного аналізу. Контроль продукції проводився в супермаркеті «АТБ» м.Суми.

Фахівці супермаркету «АТБ» мають на меті підтримання сформованого позитивного іміджу мережі супермаркетів для збільшення лояльності та прихильності споживачів. Така позиція сприятиме підвищенню обсягів продажів та покращення позицій мережі у конкурентній боротьбі.

Цільовою аудиторією запланованих комунікаційних заходів є економічно активне населення міста Суми (тобто особи у віці від 15 до 65 років). За даними головного управління статистики в Сумській області середня чисельність економічно активного населення в місті Суми на 2011 рік складає 121,6 тис. осіб.

У рамках розробленої комунікаційної стратегії будуть використовуватися такі інструменти стимулювання збуту, як проведення дегустацій, знижки, клубні картки, купони-сертифікати та розіграш призів. Ефект від реалізації інструментів стимулювання збуту очікується у розмірі 9 139 070 грн.

Дотримання правил та використання інструментів мерчандайзингу мережою продуктових супермаркетів «АТБ» дозволяє їй контролювати представлення та процес керування асортиментом, підвищити ступінь імпульсних купівель серед клієнтів мережі магазинів, зробити мережу магазинів «зручною» та «привабливою» для покупця.

Використання інструментів пропаганди та PR орієнтовано на довгостроковий період, а саме на формування позитивного ставлення і підвищення лояльності жителів міста Суми до мережі супермаркетів «АТБ». За

звітними даними супермаркет «АТБ» отримав прибутку у 2011 році в розмірі 1 270 000 грн.



Принципы АТБ

Мы стремимся к тому, чтобы наши покупатели могли покупать продукты питания в удобном месте, абсолютно свежие, высокого качества по низким ценам. Именно поэтому мы придерживаемся следующих принципов:

1



Мы закупаем

у мощных поставщиков. Объем нашей закупки настолько значителен, что мы определяем качество, гарантируем свежесть!

2



Мы гарантируем

высокое качество продукции. Мы в этом уверены благодаря независимому тестированию качества продукции.

3



Мы экономим

на всем, что может повлиять на удорожание товара. Наши магазины не слишком большие. Наш ассортимент не слишком широкий. Отсутствует реклама. Наша логистика очень рациональна.

4



Мы доставляем

У нас собственные распределительные центры и более 300 собственных автомобилей, чтобы Вы получали современно качественные и свежие продукты.



5



Мы обещаем,

что ради Вашего удовольствия, мы всегда и везде последовательны в реализации принципов АТБ. В этом Вы можете убедиться сами. Каждый день.

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО ПО НИЗКОЙ ЦЕНЕ!

Рис.2.1. Основні принципи роботи супермаркету «АТБ»

Місія супермаркету «АТБ» забезпечувати населення України якісними продуктами харчування та непродовольчими товарами першої необхідності по мінімальним цінам. Гарантувати якість товару за рахунок використання високоефективних технологій і етичного ведення роздрібного бізнесу..



Рис.2.2.. Переваги супермаркету «АТБ»

На початку 2009року в мережі супермаркетів «АТБ» почала діяти програма «Контроль якості продуктів». Покупцям пропонують стати партнерами по питанням контролю якості продукції. Кожний покупець, який зайшов в мережу магазинів «АТБ» і знайшов товар, термін зберігання та ареаізації якого закінчився, має можливість отримати свіжий аналогічний товар безкоштовно.

Компанія «АТБ-маркет» пропонує взаємовигідну співпрацю в сфері просування не лише своїх торговий марок, забезпечує стимулювання продажу в магазинах «АТБ». Це надійний партнер як по прожажу товарів і дистрибуції в 16 регіонах України, так і по просуванню товарів в ласної торгової мережі.

2. .1 Мета, предмет, об'єкт дослідження

З метою системного підходу до проведення досліджень нами була розроблена логічна модель виконання досліджень



Рис.2.3. Логічна модель виконання досліджень безалкогольних напоїв..

Об'єкти досліджень: 5 зразків безалкогольних напоїв які реалізують в супермаркеті АТБ

1. "Фруктайм виноград"

Виробник: Київська обл., 51 км Санкт-Петербурзького шосе,
с. Велика Димерка "Кока кола Беверіджиз Україна лімітед"

Енергетична цінність: 1,1 ккал/100 мл

Харчова цінність: вуглеводи: 0,1 г/100 мл, білки: 0,1 г/100 мл.

ТУУ 14342901.014-2001

2. "Оболонь ситро"

Виробник: м. Київ,
вул. Богатирська, 3, ЗАТ "Оболонь"

Енергетична цінність: 37,0 ккал/100 мл

Харчова цінність: 9,3 г/100мл

ДСТУ 4069-2002

3. "Сенді дюшес"

Виробник: Донецька обл., м. Святогірськ,
вул.1 Травня, 71. ТОВ "Сенді" ЛТД

Енергетична цінність: 0,5 ккал/100 мл

Харчова цінність: не містить вуглеводів

ДСТУ 4069-2002

4. "Мастер Фрут кола"

Виробник: Харківська обл., м. Чугуїв, м/р "Авіатор",
АРЗ, ТОВ "Компанія "СЕСА"

Енергетична цінність: 0,18 ккал/100 мл

Харчова цінність: не містить вуглеводів

ТУУ 15.9-23909138-001-2001

5. "Арго квас"

Виробник: Харківська обл., Дергачівський р-н,
с. Подвірки, вул. Свердлова, 43. МВКО "Арго"

Енергетична цінність: 0,44 ккал/100 мл

Харчова цінність: не містить вуглеводів

ТУ У 15.9-21198294-001-2010

Предмет дослідження є :маркування напоїв, органолептичні показники якості();

Фізико-хімічні показники якості ()

Органолептичні показники якості готового напою: зовнішній вигляд, прозорість, колір, аромат і смак - визначали за ГОСТ 6687.5

Допустимі відхилення по фізико-хімічних показниках безалкогольних напоїв повинні відповідати нормам ДСТУ 4069-2002 [].

Визначення масової долі сухих речовин в безалкогольних напоях проводили ареометричним методом за ГОСТ 6687.2-90 [].

Дослідження фізико-хімічних показників якості

Вимірювання кислотності напою .

Визначення загальної кислотності проводили за ГОСТ 6687.4

Обладнання: бюретка 2 кл. 5 мл., колби 2 кл 100, 1000 мл., піпетка 2 кл. 25,10 мл., циліндр 2 кл. 100 мл.

Проведення випробувань

В 3 конічні колби з термостійкого скла за допомогою мірного циліндра наливаемо по 100 см³ дистильованої води і доводимо до кипіння.

Від середньої проби газованого напою, частково звільненого від вуглекислоти , відбираємо піпеткою по 10 см³ напою в кожну з колб з киплячою водою. Закривши колбу воронкою продовжуємо кип'ятити її вміст протягом 5 хв.

Після завершення кип'ятіння вміст колб швидко охолоджуємо (поміщаємо під проточну воду) . В охолоджену рідину додаємо 4-5 капель спиртового розчину гідроокису натрію концентрацією 0,1 моль/дм³ і 4-5 капель спиртового розчину фенолфіолету концентрацією 10 г/ дм³.

Після титруємо розчин гідроокисом натрію, концентрацією 0,1 моль/ дм³, до зміни кольору розчину на рожевий.

Для точності вимірювань аналогічно досліджуємо вміст решти колб.

Обробку результатів здійснюємо за наступною формулою:

$$X = V * K * 10 / A \quad (2.1)$$

V- об'єм розчину гідроокису натрію, використаного під час титрування.

K- поправний коефіцієнт для розчину гідроокису натрію

A- об'єм взятого напою

Після проведення випробувань з усіма колбами , знаходимо коефіцієнт кислотності:

$$X = 1,95 * 0,999 * 10 / 10 = 1,94 \quad (2.2.)$$

Отже, згідно ГОСТ 66874 напій відповідає нормам.

Вимірювання жорсткості напою

Обладнання: піпетки 10,25,50,100 мл.. бюретка 25 мл., колба 250-300 мл., капельник за ГОСТ 9876.

Проведення випробувань

В колбу вносимо 100 мл., відфільтрованої напою, додатково вносимо 100 мл. дистильованої води. При цьому сумарний вміст іонів Кальцію і Магнію, у взятому об'ємі дистильованої води , не має перевищувати 0,5 мг/ моль.

Після, додаємо 5 мл. буферного розчину, 5-7 капель індикатора , і одразу титруємо , при цьому розчин сильно збовтуємо, 0,05 Н розчином трилона Б до зміни забарвлення.

Для більш точних результатів, дану операцію повторюємо 3-4 рази.

Обробку результатів виконуємо за формулою:

$$X = W * 0,05 * K * 1000 / V$$

W- кількість розчину трилона Б використаного для титрування.

K- поправочний коефіцієнт для розчину трилона Б

V- об'єм дистильованої води взятої для титрування.

$$X = 0,2 \%$$

Отже, згідно ГОСТ 4151 жорсткість напою відповідає нормам.

2.2.Методи експериментального дослідження якості газованих напоїв у супермаркеті АТБ м.Суми

Першим етапом дослідження була ідентифікація продукції за маркуванням представники управління по захисту прав споживачів, які перевірили відповідність маркування напоїв на відповідність НД.

Проаналізувавши дані маркування зразків напоїв, були зроблені висновки, які занесені до таблиці 2.4.

Аналіз маркування зразків проводили, порівнюючи фактично присутню на пакуванні напоїв інформацію з переліком обов'язкової інформації при маркуванні товарів, згідно Закону України "Про безпечність та якість харчових продуктів". Відповідно до законодавства України всі харчові продукти, що реалізуються на території країни, повинні мати маркування на державній мові, що містить в доступній для сприйняття споживачем формі інформацію про:

- 1) загальну назву харчового продукту;
- 2) номінальну кількість харчового продукту у встановлених одиницях вимірювання (маси, об'єму і т.п.);
- 3) склад харчового продукту, якщо він виготовлений з декількох складових, з вказівкою переліку назв використаних в процесі виготовлення інших продуктів харчування, харчових добавок, фарбників, інших речовин або з'єднань;
- 4) енергетичну цінність (для харчових продуктів, що її мають);
- 5) дату виготовлення;
- 6) терміни придатності до вживання або дати закінчення терміну придатності до вживання;
- 7) умови зберігання;
- 8) відмітку нормативного документу для харчових продуктів вітчизняного виробництва;
- 9) найменування й адресу виробника і місце виготовлення;

- 10) умови використання (якщо такі передбачені);
- 11) відсоток сторонніх синтетичних (штучних) домішок;
- 12) застереження про вживання харчового продукту дітьми, якщо він не є дитячим годуванням, а підстави для такого застереження є;
- 13) іншу інформацію, передбачену діючими в Україні нормативними документами, дія яких розповсюджується на певний харчовий продукт.

Результати досліджень з якості маркування зразків безалкогольних напоїв наведено у таблицях 2.1.

Як видно з отриманих даних, маркування всіх зразків містить не всю обов'язкову інформацію. На жодному з них нема даних щодо відсотку сторонніх синтетичних домішок. Навіть, якщо у складі безалкогольного напою нема ніяких заборонених синтетичних домішок, це повинно точно вказуватися з метою запобігання введення в оману споживача.

Ні на одному з досліджених зразків нема застереження відносно вживання безалкогольного напою дітьми, хоча застосування при виготовленні напоїв барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів повинно накладати деякі обмеження щодо споживання напоїв дітьми до 7 років.

На зразках "Бон буасон мультівітамін" і "Біола лимон" міститься інформація про можливість випадання незначного осаду з м'якоттю. На всіх інших зразках відсутня будь яка додаткова інформація.

Основним об'єктом штрихового кодування є товар. Конкретна одиниця товару, що характеризується ціною, розміром, масою, кольором, якістю, ідентифікується шляхом присвоєння їй штрихового і цифрового коду. Код має наступну структуру:

- перші дві-три цифри - це префікс чи код національної організації члена EAN International,
- перші 7-9 цифр, включаючи префікс – це реєстраційний номер підприємства у національній організації,
- наступна група цифр – це порядковий номер продукції підприємства,

- остання тринадцята цифра – це контрольне число. Воно вичислюється з перших дванадцяти.

Розрахунок контрольних чисел штрихових кодів приведений нижче.

1. Фруктайм виноград.

$$8+0+0+3+1+6=18$$

$$18 \times 3 = 54$$

$$4+2+0+8+7+4=25$$

$$54+25=79$$

$$80-79=1$$

1=1 – контрольне число вірне.

2. Оболонь ситро

$$8+0+0+1+1+5=15$$

$$15 \times 3 = 45$$

$$4+2+0+0+9+6=21$$

$$45+21=66$$

$$70-66=4$$

4=4 - контрольне число вірне.

3. Сенді дюшес

$$8+0+0+7+0+8=23$$

$$23 \times 3 = 69$$

$$4+2+0+0+4+3=13$$

$$69+13=82$$

$$90-82=8$$

8=8 - контрольне число вірне.

4. Мастер Фрут кола

$$8+0+0+1+0+1=10$$

$$10 \times 3 = 30$$

$$4+2+0+7+7+5=25$$

$$30+25=55$$

$$60-55=5$$

5=5 - контрольне число вірне.

5. Арго квас

$$8+3+0+1+1+7=20$$

$$20 \times 3 = 60$$

$$4+2+0+7+0+8=21$$

$$60+21=81$$

$$90-81=9$$

9=9 - контрольне число вірне. .

Результати проведеного обчислення показали, що штрихове кодування досліджуваних зразків виконане правильно. Це свідчить про те, що штриховий код несе достовірну інформацію і з його допомогою можна отримати додаткову інформацію про товар та його виробника.

Таблиця 2.1

Дані маркування зразків 1-5

№ п/п	Назва показника	Назва зразків				
1	2	3	4	5	6	7
1	Загальна назва харчового продукту	Фруктайм виноград	Оболонь ситро	Сенді дюшес	Мастер Фрут кола	Арго квас
2	Номінальну кількість харчового продукту у встановлених одиницях вимірювання	0,5 л	0,5 л	0,5 л	0,5 л	0,5 л
3	Склад харчового продукту	Вода, яблучний сік, двоокис вуглецю, лимонна кислота, підсолоджувачі, ароматизатори, харчові барвники Понсо 4R і карамель, бензоат натрію	Вода, сироп глюкозно-фруктозний, цукор, двоокис вуглецю, лимонна кислота, ароматизатор "Гренадін", бензоат натрію, харчові барвники "карамель дві зірки" та "тартазін"	Вода, двоокис вуглецю, лимонна кислота, ароматична речовина "Грушова", консервант, натуральний барвник, підсолоджувач апартам	Вода, натуральна основа "Кола", барвник "цукровий колір", лимонна кислота, двоокис вуглецю, бензоат натрію, аспартам, сахарин, цикламат	Вода, лимонна кислота, аспартам, сахарин, основа "квас", бензоат натрію, двоокис вуглецю
4	Енергетична цінність	1,1 ккал	37 ккал	0,5 ккал	0,18 ккал	0,44 ккал

Продовження таблиці 2.1

1	2	3	4	5	6	7
5	Дата виготовлення	19.06.12	28.07.12	08.09.12	12.06.12	22.08.12
6	Термін придатності	19.12.12	28.01.13	08.03.13	12.12.12	22.02.13
7	Умови зберігання	Зберігати в сухому прохолодному місці, уникаючи прямого попадання сонячних променів	Зберігати при t від 0 до $+20^{\circ}\text{C}$ та не допускати попадання прямих сонячних променів	Зберігати у темних складських приміщеннях при t від 0°C до $+20^{\circ}\text{C}$ та відносній вологості повітря не більше 75%	Зберігати у місцях, захищених від попадання прямих сонячних променів при t від 0°C до $+18^{\circ}\text{C}$	Зберігати при t від 0°C до $+18^{\circ}\text{C}$ у затемненому приміщенні
8	Відмітка нормативного документу	ТУУ 14342901.014-2001	ДСТУ 4069-2002	ДСТУ 4069-2002	ТУУ 15.9-23909138-001-2001	ДСТУ 4069-2002
9	Найменування й адреса виробника і місце виготовлення	Київська обл., 51 км Санкт-Петербурзького шосе, с. Велика Димерка "Кока кола Беверіджиз Україна лімітед"	м. Київ, вул. Богатирська, 3, ЗАТ "Оболонь"	Донецька обл., м. Святогірськ, вул.1 Травня, 71. ТОВ "Сенді" ЛТД	м. Чугуїв, м/р "Авіатор", АРЗ ТОВ "Компанія "СЕСА	Харківська обл., Дергачівський р-н, с. Подвірки, вул. Свердлова, 43. МВКО "Арго"

Продовження таблиці 2.1

1	2	3	4	5	6	7
10	Умови використання	Вживати охолодженим	Пити охолодженим	Бажано вжити охолодженим	Краще вживати охолодженим	Вживати охолодженим
11	Відсоток сторонніх синтетичних домішок	-	-	-	-	-
12	Застереження про вживання харчового продукту дітьми	-	-	-	-	-
13	Інша інформація	-	-	-	-	-

Як видно з отриманих даних, маркування всіх зразків містить не всю обов'язкову інформацію. На жодному з них нема даних щодо відсотку сторонніх синтетичних домішок. Навіть, якщо у складі безалкогольного напою нема ніяких заборонених синтетичних домішок, це повинно точно вказуватися з метою запобігання введення в оману споживача.

Ні на одному з досліджених зразків нема застереження відносно вживання безалкогольного напою дітьми, хоча застосування при виготовленні напоїв барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів повинно накладати деякі обмеження щодо споживання напоїв дітьми до 7 років.

На зразках "Бон буасон мультівітамін" і "Біола лимон" міститься інформація про можливість випадання незначного осаду з м'якоттю. На всіх інших зразках відсутня будь яка додаткова інформація.

Основним об'єктом штрихового кодування є товар. Конкретна одиниця товару, що характеризується ціною, розміром, масою, кольором, якістю, ідентифікується шляхом присвоєння їй штрихового і цифрового коду. Код має наступну структуру:

- перші дві-три цифри - це префікс чи код національної організації члена EAN International,
- перші 7-9 цифр, включаючи префікс – це реєстраційний номер підприємства у національній організації,
- наступна група цифр – це порядковий номер продукції підприємства,
- остання тринадцята цифра – це контрольне число. Воно вичислюється з перших дванадцяти.

Результати проведеного обчислення показали, що штрихове кодування досліджуваних зразків виконане правильно. Це свідчить про те, що штриховий код несе достовірну інформацію і з його допомогою можна отримати додаткову інформацію про товар та його виробника.

2.2.1. Визначення органолептичних показників зразків газованих безалкогольних напоїв

Зовнішній вигляд безалкогольних напоїв в пляшках і банках місткістю не більше 1000 см³ визначали візуально на відповідність вимогам нормативно-технічної документації на готову продукцію. Оцінювали правильність наклеювання етикетки, наявність перекосів, деформацій, розривів, чистоту пляшок. Прозорість і наявність сторонніх включень в безалкогольних напоях в пляшках і банках місткістю не більше 1000 см³ визначають, проглядаючи закупорені пляшки і банки в проходячому світлі, перевертаючи їх при цьому. Колір безалкогольних напоїв визначають візуально в чистому сухому циліндровому стакані місткістю 250 см³. Оцінюють відтінок і інтенсивність забарвлення на відповідність вимогам нормативно-технічної документації на готову продукцію.

Органолептичні показники безалкогольних напоїв, товарних сиропів, сухих напоїв обумовлені особливостями сировини, що використовується, способом обробки і повинні відповідати вимогам і нормам, встановленим для кожного напою в рецептурі. Аромат і смак безалкогольних напоїв, концентратів, екстрактів квасів, товарних сиропів і сухих напоїв (після їх розбавлення), квасу і напоїв на зерновій сировині визначаються органолептично при температурі 10-14°C. Оцінюють відповідність аромату і смаку вимогам нормативно-технічної документації на готову продукцію. Колір, смак і аромат повинен відповідати кольору, смаку і аромату початкової сировини.

Органолептичну оцінку якості безалкогольних напоїв і мінеральних вод здійснюють за 5-бальною системою за наступних показниках якості: прозорість-, колір, зовнішній вигляд; смак і аромат; насиченість CO₂.

Проводимо профілювання показників якості. З метою наукового підходу до визначення рівня якості та більш детального дослідження зразків напоїв проводимо самостійне дослідження, для чого застосуємо методи сенсорного

аналізу з використанням профілювання якості та дескрипторно-профільного методу.

Після виконання запланованих досліджень порівняємо їх з результатами контролю якості за органолептичними показниками. Зробимо висновки.

Дескрипторно-профільний метод запропонували американські вчені. Він полягає в тому, що для сенсорного аналізу використовується профілювання продукту із застосуванням бальної оцінки. Вся методика зводиться до наступного.

1. Обираються дескриптори, тобто показники якості продукту, які найбільш суттєво характеризують його органолептичні властивості(найчастіше це можуть бути стандартизовані показники якості);
2. Обирається 5 - балова шкала, яка найбільш зручна для оцінювання дескрипторів;
3. Розробляється профіль кожного показника з урахуванням ранжування його якості;
4. Проводиться оцінювання дослідних зразків з визначенням фактичного профілю кожного показника;
5. З метою встановлення загального профілю продукту розробляється шкала рівня якості.

З урахуванням зазначеної методики, нами була розроблена п'яти балова система оцінки якості органолептичних показників (дескрипторів) і проведене профілювання показників якості риби мороженої. Були обрані наступні дескриптори: запах, зовнішній вигляд, консистенція, стан і якість глазури, які представлені в таблиці 2.2.

Таблиця 2.2.

Профілювання показників якості Ба 5-бальною шкалою

Бальна оцінка	Характеристика дескрипторів
Смак	
5	Характерний, без стороннього смаку
4	Характерний, не достатньо виражений

3	Характерний, слабо виражений
2	Зі стороннім присмаком
1	Абсолютно неприємний смак, сторонній присмак
Зовнішній вигляд і прозорість	
5	Абсолютно прозора рідина
4	Прозора рідина
3	Не достатньо прозора
2	Непрозора рідина
1	Мутна рідина
Колір	
5	Приємний, властивий назві згідно з сировинною основою
4	Властивий назві згідно з сировинною основою
3	Не достатньо властивий назві
2	Не властивий назві наповнювача
1	Абсолютно не властивий назві
Аромат	
5	Дуже приємний, виражений аромат
4	приємний, виражений аромат
3	Не достатньо виражений аромат
2	Неприємний аромат
1	Сторонній неприємний аромат
Насиченість CO ₂	
5	Повне насичення вуглекислотою
4	Достатнє насичення вуглекислотою
3	Не зовсім повне насичення вуглекислотою
2	Слабке насичення вуглекислотою
1	Абсолютно відсутнє насичення CO ₂

Використовуючи розроблену балову шкалу дескрипторно-профільного методу, проводимо оцінку дескрипторів даних зразків напоїв і результати заносимо у таблицю 2.3.

Проаналізувавши дані таблиці, відмітимо, що Фруктайм Буратіно отримав 4,8 балів, Оболонь ситро отримав 4,2 балів, Сенді дюшес -3,8 балів, Мастер Фрут кола отримав 3.8 балів, Арго квас отримав 4.0 балів.

Ні один зі зразків не набрав максимальну кількість балів. Досить високі результати демонструють такі напої, як Фруктайм Буратіно та Оболонь Ситро.

Таблиця 2.3.

Результати профілювання якості зразків напоїв

Зразки	Показники якості					
	Смак	Зовнішній вигляд і прозорість	Колір	Аромат	Насиченість CO ₂	Середня балова оцінка
Фруктайм Буратіно	5	5	5	4	5	4,8
Оболонь ситро	4	5	4	4	4	4,2
Сенді дюшес	5	4	4	3	3	3,8
Мастер Фрут кола	4	3	4	4	4	3,8
Арго квас	4	4	5	3	4	4,0

Таблиця 2.4

Оцінювальна шкала рівня якості безалкогольних напоїв

№	Оцінення рівня якості	Бали	Характеристика якості
1.	„Відмінно”	4,5 – 5,0	Дана продукція відповідає усім органолептичним показникам стандарту. Зразок має найкращу органолептичну якість.
2.	„Добре”	3,5– 4,4	Напій має гарні органолептичні показники якості, відповідає вимогам , 2 сорту
3.	„Задовільно”	2,5 – 3,4	Напій має задовільні органолептичні характеристики, які відповідають вимогам стандарту.
4.	„Нижче задовільного”	1,5-2,4	Продукція має погані органолептичні показники якості.
5.	„Незадовільно”	0-1,4	Даний зразок не відповідає вимогам стандарту за показниками якості.

2.2.2. Сенсорний аналіз зразків газованих безалкогольних напоїв з використанням 5-бальної шкали

З метою наукового підходу до дослідження якості макаронних виробів нами було проведене самостійне експериментальне дослідження зразків макаронних виробів з використанням дескриптно-профільного методу за 5-бальною шкалою.

Цей метод являється одним із сучасних методів сенсорного аналізу. Який дає змогу провести профілювання продукції, встановити рівень якості окремих зразків. Побудувати профілограми та виявити показники. Які суттєво впливають на рівень якості конкретного зразка макаронних виробів.

За результатами проведеної органолептичної оцінки якості напоїв можна зробити висновок, що всі зразки мають добру якість. З метою наочного сприйняття результатів дослідження проводимо графічне опрацювання - будуємо профілограму. (рис.2.4., рис.2.5., рис.2.6., рис.2.7., рис.2.8.)

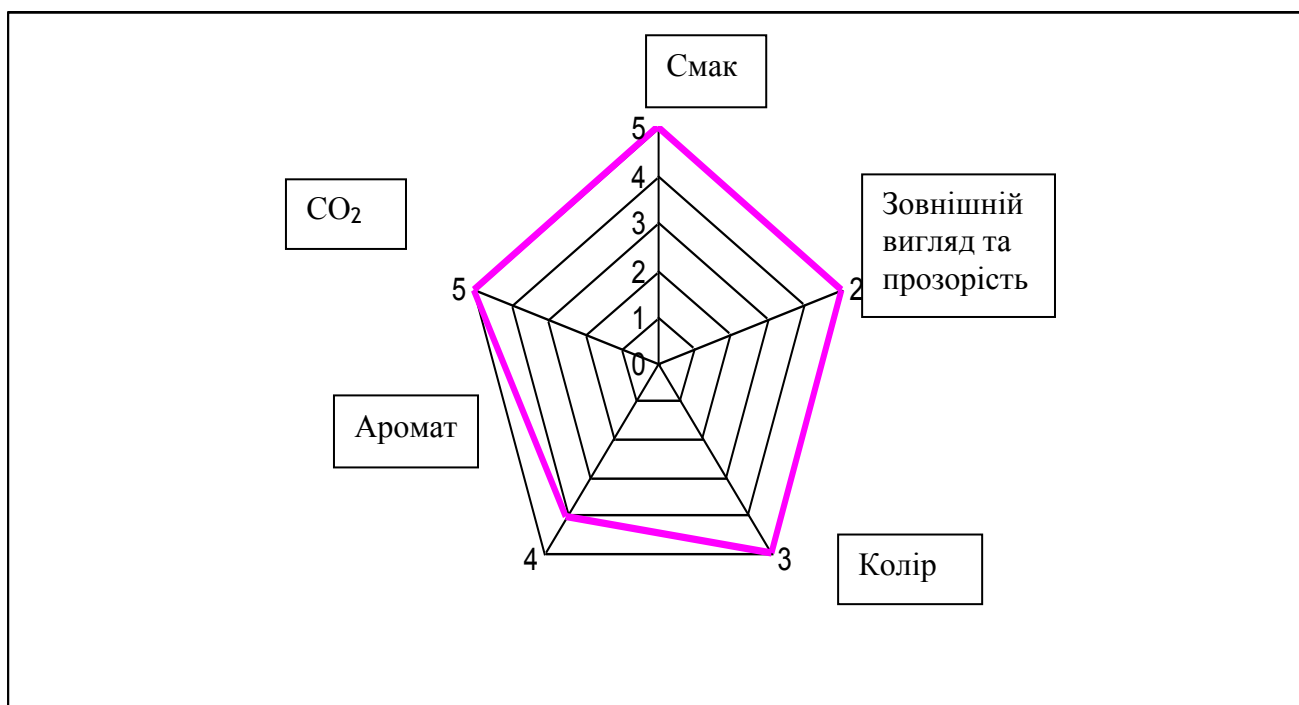


Рис. 2.4. Зразок №1 «Фруктайм Буратіно»

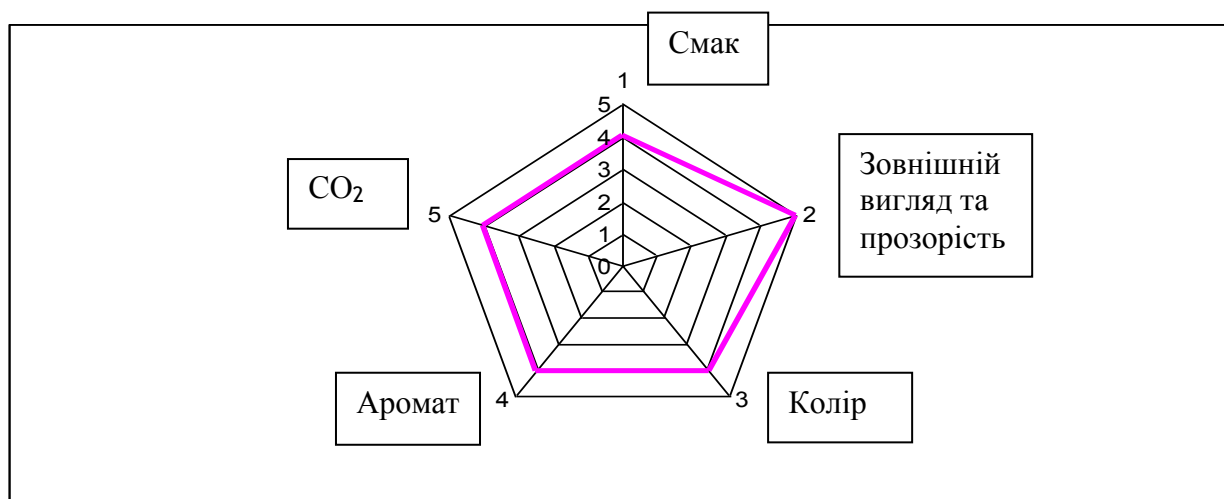


Рис. 2.5. Зразок №2 «Оболонь сидро»

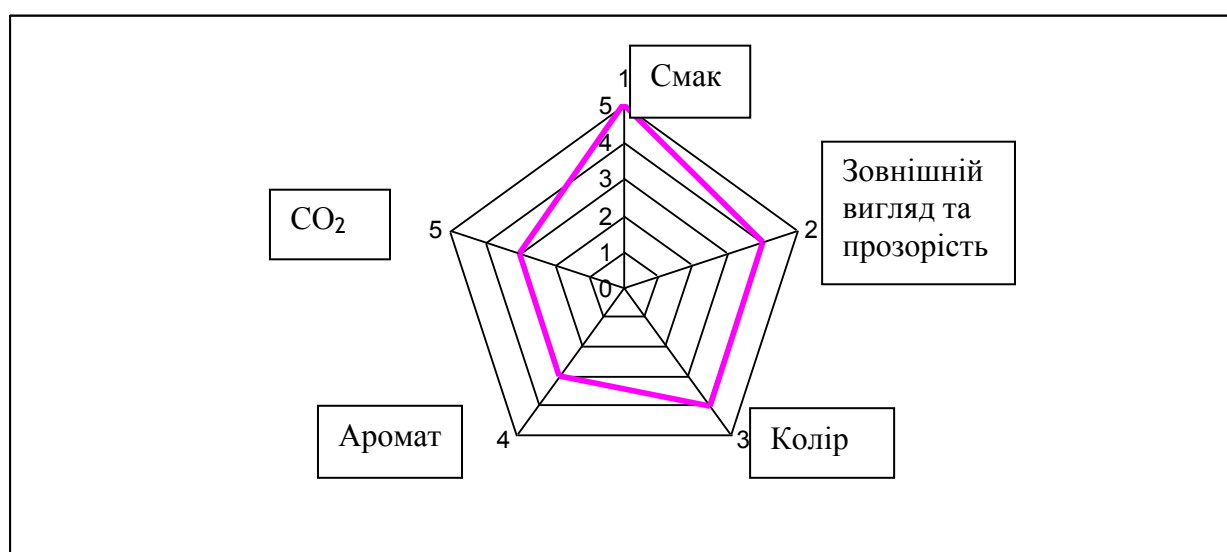


Рис. 2.6. Зразок №3 «Сенді дюшес»

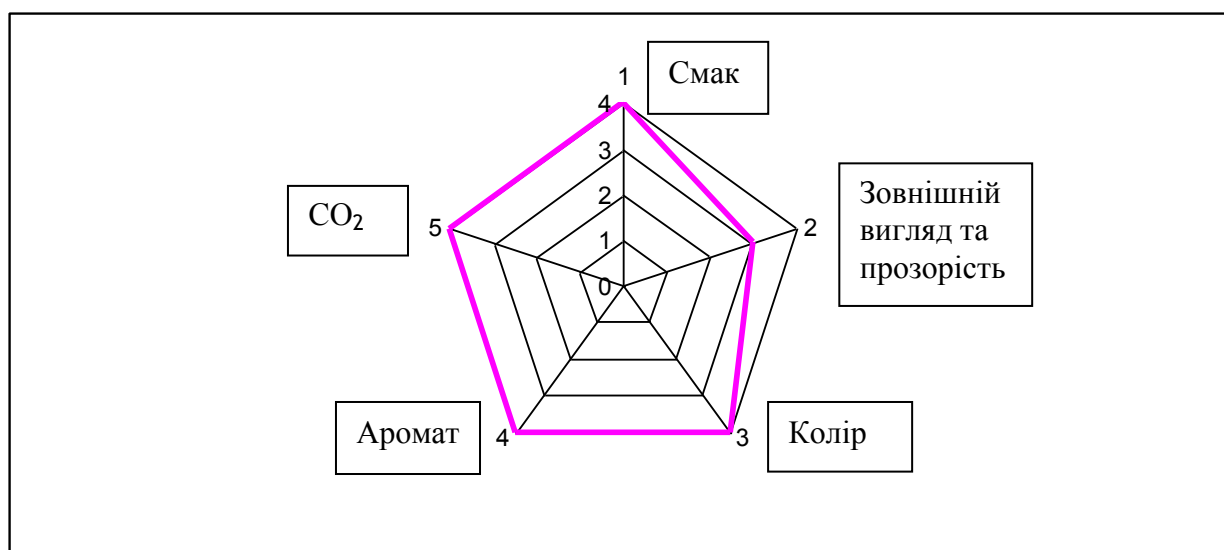


Рис. 2.7. Зразок №4 «Мастер Фрут кола»

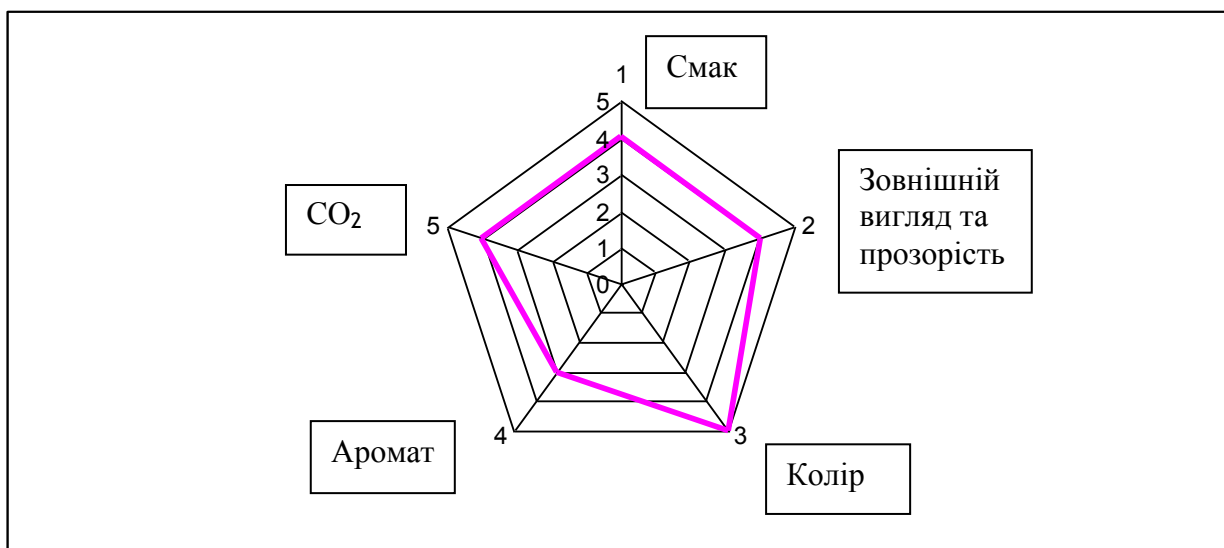


Рис. 2.8. Зразок №5 «Агроквас»

На графіках видно, що найкращу якість має Фруктам Буратіно та Оболонь ситро (найбільш вагомий вплив мали такі показники, як зовнішній вигляд, смак та колір), найгіршу якість мають Сенді Дюшес та Мастер Фрут кола .

2.2.2. Фізико-хімічні методи дослідження

Визначення масової долі сухих речовин в безалкогольних напоях

Визначення масової долі сухих речовин в безалкогольних напоях проводили ареометричним методом. Ареометричний метод ґрунтується на визначенні сухих речовин за допомогою цукрометра з обов'язковим вилученням спирту з напоїв, сиропів, приготовлених на спиртових соках, і основної кількості двоокису вуглецю з газованих напоїв.

Результати визначення масової долі сухих речовин в досліджуваних зразках наведені на рис. 2.2.

Масова доля сухих речовин в безалкогольних напоїв

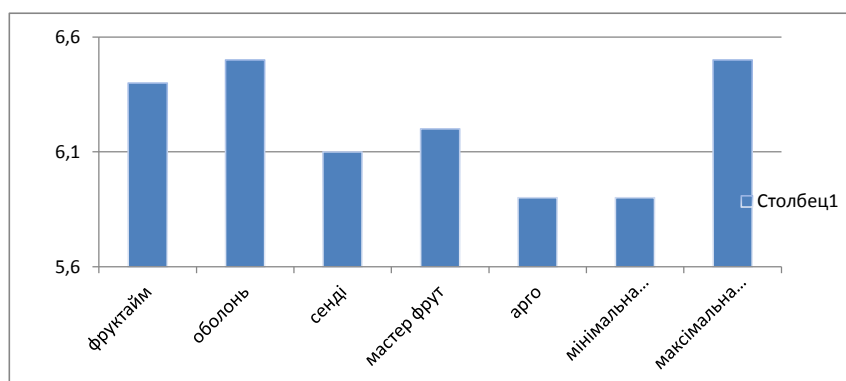


Рис 2.9 Результати визначення масової долі сухих речовин в зразках

Найбільшу кількість сухих речовин містять зразки Оболонь ситро (6,5), Біола лимон (6,5), Фруктайм виноград (6,4) та Бон буасон мультивітамін (6,4). Найменші показники мають зразки Арго квас (5,9) і Оболонь ситро екстра (5,9). Втім, розходження між значеннями невелике і знаходиться в межах допустимих відхилень. Інша справа в тому, що в зразках з заявленим додаванням натурального соку повинна міститися більша кількість сухих речовин в порівнянні зі зразками, що виготовлені тільки з допомогою барвників і ароматизаторів. Результати ж свідчать про інше. Тобто, можна зробити висновок про те, що в напої добавляється мінімальна кількість натурального соку, а в деякі, ймовірно, не добавляється взагалі. Так, в зразку Фруктайм виноград, в якому заявлено додавання яблучного соку, кількість сухих речовин складає 6,4, а в зразку Мастер Фрут кола, який зроблено тільки на ароматичній основі без додавання будь яких соків сухих речовин 6,2, тобто наявна зовсім невелика різниця, хоча вона повинна бути відчутнішою.

Визначення загальної кислотності в безалкогольних напоях

Метод ґрунтується на титруванні всіх кислот, які знаходяться в продукті, що досліджується. Під загальною кислотністю розуміють вміст в продукті всіх кислот і речовин, що реагують із лугом. Кислотність виражають в см^3 1Н розчину лугу, який витрачено на титрування 100 см^3 напою або сиропу.

Результати визначення загальної кислотності в досліджуваних зразках наведені на рис. 2.3.

Загальна кислотність безалкогольних напоїв

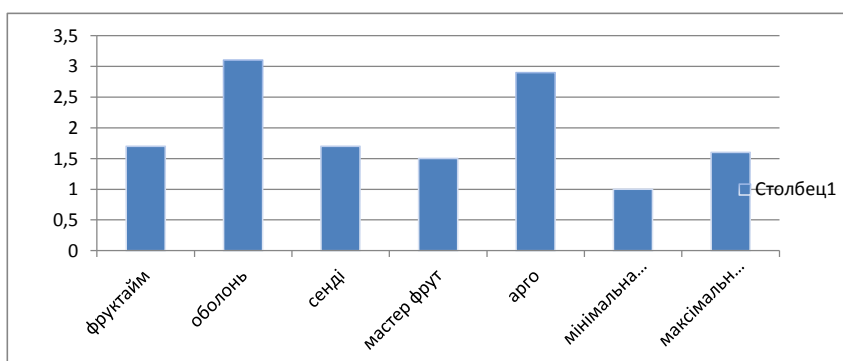


Рис. 2.10 Результати визначення загальної кислотності в зразках

Зразки Флорія лимонад, Біола лимон, Бон буасон мультивітамін мають в своєму складі помірну кількість кислот – 1,35 – 1,4. В зразках Оболонь ситро, Арго квас цілком протилежна ситуація. Вони мають кислотність відповідно 3,1 і 2,9. Для безалкогольних напоїв це є дуже високим показником. Можливо, це в деякій мірі може пояснюватись тим, що в ці напої додавали велику кількість лимонної кислоти для збільшення терміну зберігання безалкогольного напою. Якщо ж в такій великій кількості присутні якісь інші кислоти, тоді це є тривожним знаком для споживачів, оскільки велика кількість кислот шкідлива для організму людини.

Визначення загальної кислотності в безалкогольних напоях

Метод ґрунтується на титруванні всіх кислот, які знаходяться в продукті, що досліджується. Під загальною кислотністю розуміють вміст в продукті всіх кислот і речовин, що реагують із лугом. Кислотність виражають в см^3 1Н розчину лугу, який витрачено на титрування 100 см^3 напою або сиропу.

Зразки Мастер Фрут кола, Фруктайм Буратіно мультівітамін мають в своєму складі помірну кількість кислот – 1,35 – 1,4. В зразках Оболонь ситро, Аргоквас цілком протилежна ситуація. Вони мають кислотність відповідно 3,1 і 2,9. Для безалкогольних напоїв це є дуже високим показником. Можливо, це в деякій мірі може пояснюватись тим, що в ці напої додавали велику кількість лимонної кислоти для збільшення терміну зберігання безалкогольного напою. Якщо ж в такій великій кількості присутні якісь інші кислоти, тоді це є тривожним знаком для споживачів, оскільки велика кількість кислот шкідлива для організму людини.

Визначення вітаміну С в безалкогольних напоях

Метод ґрунтується на екстрагуванні вітаміну С розчином кислоти з наступним титруванням візуально або потенціометрично розчином 2,6 діхлорфеноліндофенолу натрію до встановлення світло-рожевого забарвлення.

У всіх зразках було виявлено дуже низьку кількість вітаміну С. Результати експерименту примушують вдруге сказати про те, добавляння соку в безалкогольні напої в багатьох випадках скоріш рекламний хід, ніж дійсність. В зразках Сенді дюшес і Оболонь Ситро екстра вітаміну С не було виявлено взагалі. У решти зразків кількість вітаміну С не перевищує 0,03. Тобто заявлена вітамінізація безалкогольних напоїв не відповідає дійсності. Якщо ж люди хочуть реально отримати велику кількість вітамінів, їм слід вживати напої на виключно природній сировині, такі як крешоні, напої з шиповника, тощо.

2.3 Аналіз результатів експериментального дослідження зразків газованих безалкогольних напоїв

В ході проведення експерименту було досліджено зразки п'яти українських торгівельних марок. Було визначено наступні показники: зовнішній вигляд, прозорість, аромат і смак, насиченість двоокисом вуглецю, масова доля сухих речовин, загальна кислотність.

За результатами дослідницько- експериментальної частини можна зробити наступні висновки:

1. Розбіжностей у сумісних дослідженнях з Управлінням по захисту прав споживачів та самостійними експериментальними дослідженнями не виявлено. Всі зразки, які досліджувалися в бакалаврській роботі відповідають вимогам ДСТУ 4069-2002 «Напої безалкогольні. Загальні технічні умови».

2. Контроль якості маркування виявила порушення в майже в усіх зразках. На жодному відсутня інформація про відсоток сторонніх синтетичних домішок та застереження про вживання харчового продукту дітьми. На зразках "Агроквас" і " Мастер Фрут кола " додатково міститься інформація про можливість випадання незначного осаду. На всіх інших зразках відсутня будь яка додаткова інформація. Таким чином можна зробити висновок про те що виробники безалкогольних напоїв намагаються відображати інформацію про свій продукт у мінімальному розмірі, не повідомляючи ніяких додаткових даних. Експертиза штрихкодів показала правильність нанесених штрихових кодів, що свідчить про те що вони наносилися уповноваженими на це органами і містять правдиву інформацію.

2. Органолептичну оцінку якості безалкогольних напоїв і мінеральних вод здійснювали за 5-баловою системою за наступних показниках якості: прозорість-, колір, зовнішній вигляд; смак і аромат; насиченість CO₂ . Напої, які відносяться до сегменту дешевих напоїв мають низькі органолептичні

показники, в той час, як напої більш дорогого цінового сегменту, представлені великими компаніями, мають кращі показники. Але жодний зразок не набрав максимальної кількості балів (найбільша кількість балів Фруктайм Буратіно – 4,8 бали, Оболонь Ситро – 4,2 бал), що свідчить про те, що компанії мають великий простір для вдосконалення своєї продукції.

3. Досліджені зразки мають сухих речовин від 5,9 до 6,5%. Всі розходження у значеннях знаходяться у межах допустимих відхилень. Більшість зразків мають загальну кислотність від 1,4 до 1,8. Але у Оболонь ситро і Арго квас дуже висока кислотність (3,1 і 2,9 відповідно). Частково це можна пояснити тим, що виробник ввів у склад продукту зовелику кількість лимонної кислоти. Кількість вітаміну С у більшості зразків дуже мале, а в зразках Сенді дюшес екстра вітаміну С не виявлено взагалі. Тобто вітамінізація напоїв, на якій наполягають деякі виробники спрямована на те, щоб привабити людей, але не є дійсною реальністю.

2.4. Результати контролю товаро - супровідної документації.

Товарно-супровідні документи (ТСД) - документи, що містять необхідну і достатню інформацію для ідентифікації товарних партій на всьому шляху їхнього руху товару. ТСД призначені для виготовлювачів і продавців, тому відносяться до комерційної інформації. В залежності від характеристик товару ТСД підрозділяють на наступні види[36]:

- ❖ кількісні;
- ❖ за якістю;
- ❖ розрахункові;
- ❖ комплексні.

Різновиди ТСД визначаються призначенням конкретних документів. Кількісні ТСД - технічні документи, призначені для передачі і зберігання

інформації про кількісні характеристики товарів або товарних партій. Крім розмірних характеристик (маса, довжина, об'єм і т. п.), в них обов'язково містяться відомості, що ідентифікують товар, до якого ці характеристики належать (найменування, при необхідності сорт, марка і т. п.). Інформація про ціни також може міститися в кількісних ТСД. До кількісних ТСД відносяться схили, забірні листи, пакувальні листи, специфікації, акти про встановлений розходженні в кількості товарів, комерційні акти, акти відбору зразків. Деякі з перерахованих документів (схили, забірні листи) мають внутрішньогосподарське призначення, інші служать додатком до накладних (пакувальні листи, специфікації), тому немає необхідності розширювати в них перелік відомостей про товар - його виготовлювачі, дату випуску. Акти про встановлені розходження в кількості товарів складають в тих випадках, коли фактична кількість товарів при прийманні не збігається з кількістю, зазначеною в документах.

Найбільш часто такі акти складають для товарних партій імпортованих товарів. Їх складають у присутності матеріально відповідальної особи підприємства-одержувача, представника іноземного постачальника, а при його відсутності та згоді - експерта Торгово-промислової палати або компетентного представника незацікавленої організації. Комерційний акт складають при виявленні кількісних розходжень між фактичними та документальними даними під час приймання товарних партій від органів залізничного транспорту, представник яких обов'язково повинен бути присутнім при цьому. Зазначені документи призначені для передачі постачальнику відомостей про кількісні втрати товарів при транспортуванні, виявлених під час їх приймання.

ТСД за якістю - документи, призначені для передачі і зберігання інформації про якість товарів (зразків, товарних партій, кожного виробу). У ці документи включають не тільки відомості про якість товарів, значення показників якості, градація якості (стандартна, нестандартна, брак, відхід), але і про найменування товарів, їх виробників (постачальників,

відправників), дата вироблення (відвантаження), а також інші необхідні відомості. ТСД за якістю підрозділяють на обов'язкові та необов'язкові. До перших відносяться сертифікати відповідності і декларації відповідності за показниками безпеки для товарів, що підлягають обов'язковій сертифікації або декларування посвідчення про якість, якщо в стандартах передбачено їх наявність.

Обов'язковість сертифікатів відповідності для зазначеної групи товарів (продукції) встановлена Федеральним законом «Про технічне регулювання», а також Правилами продажу окремих видів товарів. Інші види сертифікатів - ветеринарний, фітосанітарний, а також сертифікати відповідності при добровільній сертифікації не є заміною обов'язкових ТСД. Лише санітарно-епідеміологічний висновок може стати обов'язковим документом для товарів, які підлягають перевірці на безпеку, якщо для них передбачено проведення санітарно-епідеміологічної експертизи без обов'язкової сертифікації. Посвідчення про якість призначені для інформації про градації якості та ідентифікують партію даних. Перелік відомостей, які повинні містити ці посвідчення, встановлюється в стандартах. Такі відомості включають: номер документа і дату його видачі, реєстраційний і обліковий номери сертифіката, термін його дії, номер партії для запакованої продукції, найменування та адресу відправника, найменування та адресу одержувача, найменування продукції та сорти, номер партії, результати визначення якості за діючими стандартами, кількість пакувальних одиниць, масу брутто і нетто, номер і вид транспортного засобу, позначення діючого стандарту. Крім того, для плодоовочевої продукції у посвідченні за якістю вказують дати збору, пакування і відвантаження, а також дату останньої обробки ядохімікатами та їх найменування (при доставці з господарств у магазини). Декларації відповідності - документи, що засвідчують відповідність продукції вимогам технічних регламентів. Декларація може бути складена для товарів, які не увійшли в номенклатуру продукції, що підлягає

обов'язковій сертифікації, а включені до переліку продукції, що підлягає декларуванню[35].

Акти списання - це документи, призначені для передачі, зберігання та обліку інформації про недоброякісну продукції. Зазвичай такі акти складають на недоброякісну продукцію, небезпечну для споживання. Крім працівників торгівлі, в їх складанні мають брати участь представники інспекції захисту прав споживачів. Акти списання є підставою для вивезення небезпечних товарів на звалище і їх знищення.

Розрахункові товарно-супровідні документи - документи, призначені для документального оформлення угоди про ціни, оплату транспортних витрат, спільному (або односторонньому) покритті витрат, в тому числі транспортних, інших витрат, якщо в складеному договорі купівлі-продажу (або поставки) ці відомості були не передбачені. До розрахункових ТСД відносяться протокол узгодження цін, рахунок-фактура, рахунок та інші документи про ціни.

Основним призначенням рахунків є інформація про ціну та вартість товару для його оплати. Відомості про кількість товарів, упаковці також присутні, але вони не є основними.

Рахунок-фактура є обов'язковим документом. Він виписується постачальником для документального супроводу партій товару разом з накладною і є підставою для оплати товару, що надійшов за безготівковим розрахунком з оформленням платіжного доручення. Рахунок містить аналогічні дані, але в ньому можуть бути і додаткові відомості (про пакування, транспортування, пересилання і т. д.).

Комплексні товарно-супровідні документи - це документи, призначені для передачі і зберігання інформації про кількісні, якісні та вартісні характеристики товарних партій, а також для кількісного обліку їх у процесі товарообороту. До комплексних ТСД відносяться прибутково-видаткові, товарно-транспортні й залізничні накладні. Документи частіше всього використовуються при передачі товару від виробника продавцю

(посереднику), а також від одного посередника до іншого або органам транспорту. У прибутково-видаткової накладної міститься наступна основна інформація: найменування та інші ідентифікуючі ознаки товару (сорт, артикул і т. д.), його кількість (в одиницях), а також ціна, загальна сума (з урахуванням податку на додану вартість) відпуску товару. Накладну підписують матеріально відповідальні особи, які прийняли товар, і завіряють круглими печатками підприємств постачальника і одержувача.

Товарно-транспортна накладна (ТТН) - первинний прибутковий документ, що заповнюється постачальником і призначений для інформації одержувача про комплекс характеристик товару. Накладна має два розділи: товарний і транспортний. У товарному розділі містяться відомості, що дозволяють ідентифікувати товар. До них відносяться: найменування, адреса і банківські реквізити постачальника і платника, відомості про товар і тарі (найменування, сорту, артикули, кількість місць, маса брутто, нетто і тари, вид упаковки, ціна, сума). Крім того, можуть бути вказані суми ПДВ. Тут же мають бути підписи відповідальних осіб, які дозволили відпуск товару, відпустили і прийняли його.

Транспортний розділ (відомості про вантаж) заповнюється в ході доставки товару і містить інформацію про дату відправки, номер автомобіля і шляхового листа, найменування та адресу замовника (платника) товару, вантажовідправника та вантажоодержувача, пункті навантаження і розвантаження, вантаж (найменування, сорт, артикул, одиниці виміру, кількість одиниць, ціна за одиницю, сума, на яку поставляється товар), а також про документи, з вантажем, вид упаковки, кількості місць.

Залізнична накладна - ТСД, оформлюваний при відправленні товару залізничним транспортом. За призначенням і змістом вона аналогічна товарно-транспортної накладної, але має незначні відмінності (наприклад, дані про номер вагона). Транспортний розділ цієї накладної заповнюється при перевезенні та навантажувально-розвантажувальних роботах[35].

Сертифікат походження товару засвідчується консульством країни імпортера у країні експортера. Він підтверджує, що товар виготовлений в країні експортера. Вимога надати сертифікат походження звичайно надходить від імпортера країни, що надає преференції в митному обкладанні продавцям з країни, що експортує товар.

Особливі вимоги висуваються до сертифікатів відповідності – документів, які засвідчують безпеку продукції для здоров'я населення.

Рахунок містить дані аналогічні даним рахунка-фактури, проте в ньому можуть бути і додаткові відомості про послуги.

Ярлик цін призначений для надання покупцям основної інформації про окремий товар.

При перевірці товаро-супровідних документів, які необхідні при прийманні господарських виробів із пластмас, було встановлено, що вони відповідають зазначеному переліку, а саме: ТТН, сертифікат відповідності, рахунок фактура, представлені в додатках М, Н, К.

ІІІ. ОХОРОНА ПРАЦІ В СУПЕРМАРКЕТІ «АТБ»

Охорона праці — це система правових, соціально-економічних, організаційно-технічних і лікувально-профілактичних заходів та засобів, спрямованих на збереження здоров'я і працездатності людини в процесі праці. В поняття охорони праці входять і всі ті заходи, що спеціально призначені для створення особливих полегшених умов праці для жінок і неповнолітніх, а також працівників зі зниженою працездатністю.

Крім Закону України «Про охорону праці» правове регулювання охорони

праці знайшло відображення в нормах глави XI «Охорона праці» (ст. ст. 153-173), глави XII «Праця жінок» (ст. ст. 174-186), глави XIII «Праця молоді» (ст. ст. 187-200) КЗпП.

З охороною праці тісно пов'язана також низка правових норм, що відносяться до інших галузей права України. Це норми цивільного права, що встановлюють майнову відповідальність при ушкодженні здоров'я або смерті громадянина; норми адміністративного права, що визначають адміністративну відповідальність і порядок притягнення до неї громадян органами охорони праці; норми кримінального права, що встановлюють відповідальність при вчиненні злочинів у галузі охорони праці і техніки безпеки.

Тому правове регулювання охорони праці охоплює розробку і прийняття загальних норм охорони праці, правил техніки безпеки і виробничої санітарії; проведення профілактичних заходів, спрямованих на створення сприятливих умов праці, що попереджують виробничий травматизм та професійні захворювання; створення сприятливих умов праці і забезпечення її охорони на діючих підприємствах в процесі виконання працівниками своїх трудових обов'язків; систематичне поліпшення і оздоровлення умов праці безпосередньо з участю самих трудових колективів; розробку додаткових заходів щодо охорони праці окремих категорій трудящих — жінок, неповнолітніх, осіб зі зниженою працездатністю тощо.

Організація роботи по охороні праці на підприємстві

Управління охороною праці в супермаркеті «АТБ» в цілому здійснює роботодавець, а в підрозділах керівники або головні фахівці. Під час укладання трудового договору роботодавець надає інформацію працівнику під розписку про умови праці та про наявність на його робочому місці небезпечних і шкідливих виробничих факторів, які ще не усунуто, можливі наслідки їх впливу на здоров'я також інформує про права працівника на пільги і компенсації за роботу в таких умовах відповідно до законодавства та колективного договору. Безперечно працівнику не пропонують роботу, яка за медичним висновком протипоказана йому за станом здоров'я.

На роботах з шкідливими і небезпечними умовами праці та роботах, пов'язаних із забрудненням або несприятливими метрологічними умовами, працівникам видаються безоплатно за встановленими нормами спеціальний одяг, спеціальне взуття та інші засоби індивідуального захисту, а також мийні та знешкоджувальні засоби. Перелік найменувань професій та посад на одержання безкоштовного спецодягу, взуття та інших засобів індивідуального захисту по супермаркету «АТБ» на кожний рік зазначено в колективному договорі підприємства. У разі передчасного зношення цих засобів не з вини працівника роботодавець зобов'язаний замінити їх за свій рахунок.

Згідно з колективним договором роботодавець може додатково, понад встановлені норми, видавати працівникові певні засоби індивідуального захисту, якщо фактичні умови праці даного працівника вимагають їх застосування.

Відповідно до колективного договору роботодавець у разі ушкодження здоров'я працівників або у разі їх смерті за рахунок власних коштів здійснює потерпілим та членам їх сімей додаткові виплати.

За працівником, який втратив працездатність у зв'язку з нещасним випадком на виробництві або професійним захворюванням, зберігається місце

роботи та середня заробітна плата на весь період до відновлення працездатності або до встановлення стійкої втрати професійної працездатності.

Роботодавець підприємства розробляє і затверджує положення, інструкції, інші акти з охорони праці, що діють у межах підприємства, та встановлюють правила виконання робіт і поведінки працівників на території підприємства, у виробничих приміщеннях, робочих місцях відповідно до нормативно-правових актів з охорони праці:

- здійснює безоплатне забезпечення працівників нормативно-правовими актами та актами підприємства з охорони праці; здійснює контроль за дотриманням працівником технологічних процесів, правил поводження з механізмами, устаткуванням, торговим інвентарем ; використанням засобів колективного та індивідуального захисту, виконанням робіт відповідно до вимог з охорони праці;
- забезпечує належне утримання споруд, обладнання і устаткування, моніторинг за їх технічним станом;
- забезпечує усунення причин, що призводять до нещасних випадків, професійних захворювань, та здійснення профілактичних заходів, визначених комісіями за підсумками розслідування цих причин;
- вживає термінових заходів для допомоги потерпілим, залучає за необхідності професійні аварійно-рятувальні формування у разі виникнення на підприємстві нещасних випадків, аварій.

В супермаркеті «АТБ» функції служби охорони праці виконує особа, яка має відповідну підготовку та безпосередньо підпорядковуються роботодавцю. Припис спеціаліста з охорони праці може скасувати лише керівник підприємства.

Працівники під час прийняття на роботу і в процесі роботи проходять за рахунок роботодавця інструктаж, навчання з питань охорони праці, з надання першої медичної допомоги потерпілим внаслідок нещасних випадків. Не

допускаються до роботи працівники у тому числі посадові особи, які не пройшли навчання, інструктаж і перевірку знань з охорони праці.

Фінансування охорони праці здійснюється роботодавцем. На підприємстві витрати на охорону праці передбачаються в державному бюджеті та становить не менше 0,2% від фонду оплати праці або 0,5% від реалізованої продукції. Роботодавець організовує розслідування та веде облік нещасних випадків, професійних захворювань і аварій відповідно до положення, що затверджується Кабінетом Міністрів України за погодженням з всеукраїнським об'єднанням профспілок. За підсумками такого розслідування роботодавець складає акт за встановленою формою, один примірник якого він видає потерпілому не пізніше трьох днів з моменту закінчення розслідування.

Працівник сфери охорони праці підприємства несуть персональну відповідальність за :

а) невідповідність прийнятих ними рішень вимогам діючого законодавства з охорони праці;

б) невиконання своїх функціональних обов'язків, передбачених Положенням про службу охорони праці та посадовими інструкціями;

в) недостовірність та несвоєчасність підготовки статистичних звітів з охорони праці;

г) низьку якість проведеного ними розслідування нещасних випадків на виробництві.

В ТОВ «ЕКО-маркет» проводиться поточне (на 1 рік) і оперативне (місяць, декаду) планування робіт по охороні праці. Поточні плани передбачають реалізацію заходів із покращенням умов праці, створення кращих побутових і соціальних умов на підприємстві, а оперативні плани складаються для швидкого виправлення виявлених в процесі державного і громадського контролю недоліків в стані охорони праці.

Одним з важливих засобів запобігання нещасним випадкам на виробництві є систематична, доцільно-спрямована пропаганда охорони праці на виробництві. Вона полягає у пробудженні та підтриманні зацікавленості до охорони праці;

переконанні працюючих у необхідності того чи іншого заходу з охорони праці; популяризації нових засобів створення безпечних і нешкідливих умов праці.

Це як правило розповідь, демонстрація зразків, ознайомлення з безпечними технологіями тощо. На досліджуваному підприємстві в кожному структурному підрозділі та в головній конторі знаходяться план евакуації, куточки з техніки безпеки, інструкції та плакати.

Нижче проаналізуємо стану травматизму, захворювання і пожеж та витрат на охорону праці за останні 2 роки на підприємстві (Таблиця 3.1.).

Таблиця 3.1.

Показники стану захворювання і травматизму в супермаркеті «АТБ»
за 2011 – 2012 рр.

№ п/п	Назва показників	Один. вимір.	Роки	
			2011	2012
1	Кількість працівників (Р)	чол.	28	35
2	Кількість випадків захворювань (С)	випад.	4	3
3	Кількість днів непрацездатності (Д _з)	дні	18	24
4	Коефіцієнт середньої кількості випадків захворюваності		9,6	12,1
5	Коефіцієнт середньої тривалості одного випадку захворюваності		6	6
6	Кількість нещасних випадків на виробництві (Т), в т.ч. зі смертельним наслідком (Т _{см})	випад. випад.	0 0	1 0
Продовження таблиці 3.1.				
7	Втрачено днів непрацездатності від травматизму (Д _т)	днів	0	10
8	Коефіцієнт частоти травматизму (К _ч)		0	30,3
9	Коефіцієнт тяжкості (К _т)		0	1
10	Коефіцієнт втрат робочого часу (К _{в.ч.})		0	303
11	Витрачено коштів на охорону праці	грн.	5500	6400
12	Кількість пожеж		0	0
13	Матеріальні збитки від пожеж	вип.	0	0

Аналізуючи дані таблиці бачимо, що у період із 2011 року по 2012 рік кількість працівників змінилась на дві людини, це пов'язано з реорганізацією робочих місць. Спостерігається в 2011 році 4 випадки захворювання працівників, а в 2012 році – три, котрі були підтверджені лікарняним листом. Працівники перебували на лікарняному у 2011 – 2012 роках 18 та 24 дні відповідно.

Розрахувавши коефіцієнти середньої кількості випадків захворюваності та середньої тривалості одного випадку захворюваності бачимо, що у 2011 році ці показники становили 9,6 та 6, а у 2012 році – 12,1 та 6 відповідно.

Нещасних випадків із смертельним наслідком в 2011 - 2012 році не було, але у 2011 році сталося один нещасний випадок на підприємстві. Працівник постраждав під час розвантажування продукції на склад, внаслідок чого отримали легку травму ноги. На протязі 10 днів працівник знаходився на лікарняному. Коефіцієнт частоти травматизму у 2012 році становить 30,3, коефіцієнт тяжкості у 2012 році становить 1, а коефіцієнт втрат робочого часу у 2012 році 303.

Отже, для того, щоб не відбувалось подібних випадків, а саме травматизму на виробництві, необхідно дотримуватись вимог з охорони праці задля того, щоб не створювати небезпечних ситуацій для здоров'я працівників.

В якості об'єкта дослідження в розділі “Охорона праці” є торгівельний зал ТОВ Еко-маркет, який займається продажем продовольчих товарів.

Загальна площа приміщення складає 190 м^2 , висота – 3,5 м, приміщення має 2 вікна. Кількість працюючих в приміщенні 20 чоловіків. Отже, на одного працюючого в приміщенні припадає: $190 : 20 = 9,5$ ($\text{м}^2/\text{чол.}$) робочої площі. Згідно із СНиП 2.09.04 – 87 на кожного працюючого в приміщеннях повинно припадати не менше $4,5 \text{ м}^2/\text{чол.}$ робочої площі та $15 \text{ м}^3/\text{чол.}$ об'єму. Також розрахуємо об'єм на одного працюючого: $190 \cdot 3,5 = 665 \text{ м}^3$, $665 / 20 = 33 \text{ м}^3$.

Отже, нормативи розмірів та забезпечення працюючих робочою площею та об'єму дотримано. В процесі роботи використовується сучасне технологічне

обладнання нової конструкції. Для попередження пожежі на стелі розміщена пожежна сигналізація. Для попередження травматизму співробітниками відділу охорони праці розроблені «Комплексні заходи щодо встановлення нормативів безпеки, гігієни праці та виробничого середовища, підвищення існуючого рівня охорони праці, запобігання випадкам виробничого травматизму, професійним захворюванням, аваріям».

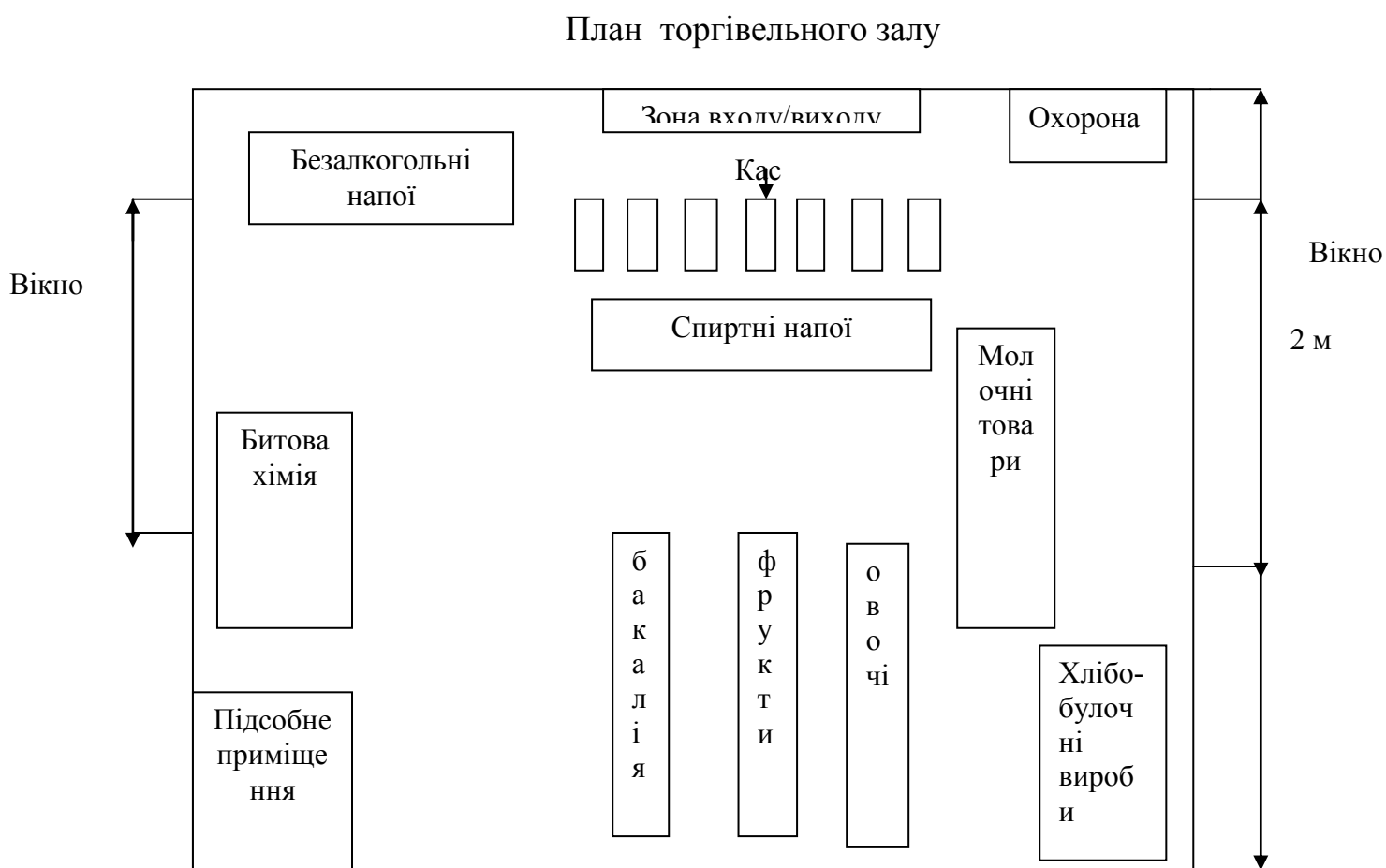


Рис. 3.1. Планування приміщення

Для аналізу санітарно-гігієнічних умов у досліджуваному приміщенні визначимо, чи відповідають вони діючій нормативно-технічній документації.

Нормоване значення коефіцієнта природного освітлення (КПО) для четвертого світлового поясу України e_{IV} визначається, %, за формулою:

$$e_{IV} = e_{III} \cdot m \cdot c \quad (3.1)$$

де: $e_{\text{нIII}}$ - нормоване значення КПО для III світлового поясу за СНиП II-4-79. []

$e_{\text{нIII}} = 1,5\%$;

m - коефіцієнт світлового клімату (для України $m = 0,9$);

c - коефіцієнт сонячності знаходиться у межах 0,75-1,0.

Розрахуємо коефіцієнт природного освітлення КПО, прийнявши $c=0,95$:

$$e_{\text{н}}^{\text{IV}} = 1,5\% \cdot 0,9 \cdot 0,95 = 1,28\%.$$

Фактичне значення коефіцієнта природного освітлення для досліджуваного приміщення можна вивести з формули

$$100 \frac{S_{\text{в}}}{S_{\text{п}}} = \frac{e_{\text{н}} \cdot \eta_{\text{в}} \cdot K_{\text{з}} \cdot K_{\text{буд}}}{\tau_{\text{з}} \cdot r_1}, \quad (3.2)$$

звідки

$$e_{\text{ф}} = \frac{100 \cdot S_{\text{в}} \cdot \tau_{\text{з}} \cdot r_1}{S_{\text{п}} \cdot \eta_{\text{в}} \cdot K_{\text{з}} \cdot K_{\text{буд}}}, \quad (3.3.)$$

де: $S_{\text{в}}$ – площа усіх вікон у приміщенні, м^2 ;

$S_{\text{п}}$ – площа підлоги приміщення, м^2 ;

$\tau_{\text{з}}$ – загальний коефіцієнт світлопроникності віконного прорізу. Для віконних прорізів адміністративно-управлінських будівель, які не обладнані сонцезахисними пристроями, $\tau_{\text{з}} = 0,4-0,5$;

r_1 - коефіцієнт, який враховує підвищення КПО при бічному освітленні завдяки світлу, відбитому від поверхонь приміщення і підстильного шару, що прилягає до будинку;

$\eta_{\text{в}}$ - світлова характеристика вікна;

$K_{\text{буд}}$ - коефіцієнт, що враховує затемнення вікон іншими будинками; якщо будинків немає, то $K_{\text{буд}}=1$;

$K_{\text{з}}$ - коефіцієнт запасу, береться в межах 1,3 – 1,5, приймемо $K_{\text{з}} = 1,4$.

Розрахуємо фактичне значення КПО:

$$e_{\text{ф}} = \frac{6 \times 100 \times 0,5 \times 2,15}{190 \times 13 \times 1,4 \times 1} = 0,18\% \quad (3.4)$$

Оскільки фактичне значення природного освітлення менше нормованого ($0,17 < 1,15$), то природне освітлення в приміщенні недостатнє і необхідні заходи щодо його поліпшення.

Для освітлення приміщення застосовуються люмінесцентні лампи потужністю 150 Вт. Система освітлення - загальна. Нормоване значення освітленості повинне становити не менше 100 : 200 люкс (СНиП II – 4 – 79).[]

Розрахуємо фактичне значення освітлення (E_{ϕ}), враховуючи те, що потужність ламп – 150Вт, кількість ламп у світильнику –3 шт.

Фактичне значення штучного освітлення (E_{ϕ}) розраховуємо за формулою:

$$E_{\phi} = \frac{F_{\text{л}} \times \eta_{\text{в}} \times N \times n}{S \times K \times Z}, \quad (3.5.)$$

де $F_{\text{л}}$ – світловий потік лампи, лм;

$\eta_{\text{в}}$ – коефіцієнт використання світлового потоку ($\eta_{\text{в}} = 0,4 \div 0,6$);

N – кількість світильників, шт.;

n – кількість ламп у світильнику, шт.;

S – площа приміщення, м²;

K – коефіцієнт запасу ($K = 1,5 - 2$);

Z – коефіцієнт нерівномірності освітлення ($Z = 1,1$).

Беремо: $F_{\text{л}} = 3610$ (лм); $\eta_{\text{в}} = 0,6$; $N = 20$ шт.; $n = 3$ шт.; $S = 190$ м²; $K = 1,75$; $Z = 1,1$

$$E_{\phi} = \frac{3610 \times 0,6 \times 20 \times 3}{190 \times 1,75 \times 1,1} = 355,3 \text{ (люкс)}. \quad (3.6.)$$

Отже, фактичне значення штучного освітлення перевищує нормоване ($355,3 > 100:200$) на 7,1%. Це свідчить про надмірність штучного освітлення в приміщенні. Отже, для економії електроенергії рекомендується замінити лампи на менш потужні.

Значення параметрів, які характеризують санітарно-гігієнічні умови праці в аналізованому структурному підрозділі зведемо в підсумкову таблицю.

Аналізоване приміщення за небезпекою виникнення пожежі відповідно до ОНТП 24-86 відноситься до категорії В (пожежонебезпечні – в ньому наявні легкозаймисті речовини - папір, дерево).

Таблиця 3.2.

Санітарно-гігієнічні умови праці в супермаркеті «АТБ»

Параметр	Значення параметру		Нормативний документ
	фактичне	нормоване	
1. Освітленість штучна, (лк)	355,3	100:200	СНиП II-4-79
2. Значення коефіцієнта природного освітлення, (%)	0,17	1,15	СНиП II-4-79
3. Температура повітря, (0С):			
Взимку	21	21÷25	ГОСТ 12.1.005-88
Продовження таблиці 3.2.			
Влітку	23	22÷28	ГОСТ 12.1.005-88
4. Відносна вологість повітря, (%):	42	40-60	ГОСТ 12.1.005-88

Можливими причинами пожежі можуть бути:

коротке замикання в електричній мережі, що може спричинити запалення наявних легкозаймистих речовин;

- займання паперу, дерева через необережне поводження з вогнем; розповсюдження вогню з сусідніх приміщень.

Попередити пожежу можна шляхом розробки правил безпечної поведінки із вогнем, усуненням можливості виникнення короткого замикання.

У разі виникнення пожежі своєчасно та з мінімальними наслідками дають можливість загасити її наявні пожежна сигналізація та вогнегасники.

В даному структурному підрозділі ви встановлені вогнегасники типа ВП-5 в розмірі 2 шт. Розроблено план евакуації працівників та матеріальних цінностей на випадок пожежі.

На основі вище зазначеного необхідно розглянути заходи по попередженню виникнення пожежі та обмеження поширення вогню. Отже, попередити і запобігти пожежам можна шляхом дотримання наступних вимог:

- регламентація допустимих концентрацій горючих речовин у виробничому середовищі;
- використання ефективної робочої й аварійної вентиляції та надійної герметизації обладнання;
- вибір швидкісних систем сигналізації у випадку виникнення позаштатних ситуацій.

Система пожежного захисту підприємства повинна забезпечуватися наступними складовими:

- правильним вибором необхідного ступеня вогнестійкості будівельних конструкцій;
- розташуванням приміщень та виробництв з урахуванням вимог пожежної безпеки;
- забезпеченням евакуації людей;
- використанням засобів пожежної сигналізації, сповіщення та пожежегасіння;
- організацією пожежної охорони об'єкта;

На підставі аналізу, проведеного в розділі охорона праці можна зробити висновок, що на працівників відділу протягом трудового дня, впливають наступні шкідливі фактори: монотонність праці, вплив опромінення, недостатня кількість свіжого повітря в літній період. Отже, необхідно прийняти заходи для усунення впливу цього шкідливого фактора. Пропонується щодня, по кілька разів протягом робочого дня, провітрювати приміщення, а також застосовувати кондиціонер для автоматичної підтримки в приміщенні свіжого повітря, незалежно від зовнішніх умов, чистоти і швидкості повітря.

Висновки до охорони праці

В супермаркеті «АТБ» необхідно запровадити заходи по запобіганню травматизму, необхідно покращити організаційні заходи, а саме:

- якісно проводити інструктаж та навчання робітників, залучати робітників до роботи за спеціальністю;
- організувати раціональний режим праці і відпочинку.

Необхідно безперечно провести технічні заходи:

- створити безпечне, технологічне і допоміжне обладнання;
- правильно вибирати і компонувати обладнання у виробничих приміщеннях відповідно до норм і правил безпеки та виробничої санітарії, провести комплексну механізацію і автоматизацію виробничих процесів, створити надійні технічні засоби запобіганню пожеж на виробництві;
- розробити нові технології, що виключають утворення шкідливих і небезпечних факторів.

Таким чином, стан охорони праці досліджуваного підприємства, є задовільним. Головним моментом, в сенсі покращення умов праці, забезпеченості захищеності людини на виробництві, підвищення енерго- і ресурсозбереження, підвищення санітарно побутового обслуговування, має бути розуміння керівництва того, що всі ці заходи є забезпеченням зниження фінансових ризиків, статтею скорочення непродуктивних витрат підприємства. Щоб підприємство мало в майбутньому позитивні наслідки необхідно витратити гроші на заходи по охороні праці, аніж покривати штрафи та виплати за нещасним випадком.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

В процесі виконання дипломної роботи ОКР «Бакалавра» було зроблено наступні висновки:

1. Аналізуючи стан і тенденції розвитку ринку безалкогольних напоїв в Україні, було встановлено, що український ринок з кожним роком динамічно збільшується. Лідерами серед виробників є наступні компанії: "Кола-Кола Бевериджиз Україна", ТОВ "Компанія "СЕСА", ЗАТ "Оболонь", ККЗ БН "Росинка". Нові розробки в галузі безалкогольних напоїв сприяли появі великої кількості нових напоїв, але з іншої сторони це привело також до нових методів фальсифікації цих напоїв. Новітні нетрадиційні методи виявлення фальсифікацій безалкогольних напоїв, такі як метод одночасного аналізу амінокислот і біогенних поліамінів за допомогою високоефективної рідинної хроматографії із застосуванням попередньої дериватизації, застосування спеціальної фарби для доказу стану гігієни та ультразвукової системи виявлення сторонніх об'єктів в тарі з напоями, метод газової хроматографією із застосуванням капілярної колонки, тощо в поєднанні з досвідом і знаннями експертів зможуть спростити і зробити точнішими визначення якості.

2. Просування товарів, направлених на певну групу споживачів, із врахуванням їх запитів та інтересів, поступова заміна традиційного асортименту харчових продуктів на функціональні є основним напрямком розвитку цивілізованого ринку. Сучасність вимагає поставити в основу оптимізації асортименту функціональних продуктів не можливість отримання швидкого прибутку, а максимальне задоволення потреб визначеного цільового контингенту споживачів з урахуванням їх уподобань.

3. В Україні прийнятий Закон «Про захист прав споживачів», створені державні структури, на яких покладено виконання функцій щодо забезпечення якості, безпеки товарів народного споживання, контролю за дотриманням виробником, торгівлею всіх вимог нормативних документів та законодавства.

4. При споживанні безалкогольних напоїв виявляється їх корисність, чи споживна цінність, яка зумовлена їх хімічним складом і комплексом властивостей. Узагальнюючи біологічну, фізіологічну, лікувально-профілактичну, органолептичну, енергетичну цінності і безпечність (нешкідливість), вона характеризується вмістом в продукті поживних речовин, їх співвідношенням, енергетичною спроможністю, засвоюваністю, а також відсутністю шкідливих речовин, хвороботворних мікробів, сторонніх домішок. Споживні властивості безалкогольних напоїв формуються в процесі їх виробництва, а отже технологія виробництва відіграє важливу роль і будь-які відхилення від норм приведуть до небажаних наслідків.

5. Об'єктами дослідження під час проведення контролю якості були вибрані 5 зразків безалкогольних напоїв, що реалізуються в роздрібній мережі міста Сум, зокрема в супермаркеті «АТБ». В них було визначено наступні показники: зовнішній вигляд, прозорість, аромат і смак, насиченість двоокисом вуглецю, масова доля сухих речовин, загальна кислотність.

6. Виходячи з результатів експертизи, було з'ясовано: органолептичні показники в напоях з сегменту дорогих напоїв кращі ніж в напоях з сегменту дешевих. Загальна кислотність і масова доля сухих речовин в усіх зразках знаходяться в межах норми, окрім надто високої кислотності в зразках "Оболонь ситро" і "Арго квас". Це є наслідком додавання надмірної кількості лимонної кислоти.

7. З метою науково підходу до визначення якості, нами була застосована сучасна методика сенсорного аналізу з використанням дескрипторно-профільного методу: нами самостійно була розроблена п'яти балова система оцінки якості органолептичних показників і проведене профілювання зразків безалкогольних напоїв встановлений їх рівень якості.

8. Визначивши і дослідивши органолептичні дослідження якості зразків макаронних виробів, які реалізують у супермаркеті «АТБ» м.Суми за участю

Управління по захисту прав споживачів та провівши експериментальні випробування з використання сучасних методів сенсорно аналізу та фізико-хімічних досліджень, відмітимо, що розбіжностей у сумісних дослідженнях з Управлінням по захисту прав споживачів та самостійними експериментальними дослідженнями не виявлено. Всі зразки, які досліджувалися в бакалаврській роботі відповідають вимогам ДСТУ 4069-2002 «Напої безалкогольні. Загальні технічні умови».

9. Керуючи підприємством, не є винятком і супермаркет»АТБ» слід пам'ятати, що успіху можна досягти завдяки впровадженню та актуалізуванню певної системи управління, розробленої для постійного поліпшення показників діяльності, з урахуванням потреб всіх зацікавлених сторін, саме такою системою є ISO 9001, яка установлює вимоги до системи управління якістю підприємством та випуску конкурентоспроможної продукції.

На основі вищезазначеного можна надати такі рекомендації:

а) необхідне впровадження у виробництво напоїв на натуральній сировині без застосування синтетичних барвників і ароматизаторів;

б) необхідна розробка новітніх методів визначення якості та безпечності безалкогольних напоїв, а також регулярне проведення товарної експертизи напоїв, ще до надходження їх у торгівельну мережу;

в) проводити більш чіткий контроль за якістю продукції;

г) суворо контролювати якість безалкогольних напоїв і особливу увагу звертати на якість маркування та дотримання всіх вимог щодо встановлених позначень.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Бірта Г. О. Товарознавство сировини, матеріалів та засобів виробництва [Текст] : монографія / Г.О.Бірта, Ю. Г. Бургу.- Вищ. навч. закл. Укоопспілки "Полтав. ун-т економіки і торгівлі" (ПУЕТ). - Полтава : ПУЕТ, 2012 –с. 275
2. Васильева Н. Продовольствие / Н.Васильева// Бизнес № 15 2011, с 173-175.
3. Вишневецька О. В. Розвиток ринку продуктів харчування в Україні [Текст] / О. В. Вишневецька // Економіка АПК. – 2012. - № 7 (213). – С. 37-43.
4. Петрович О. С бульбашками или без?./ О.Петрович // Продукты питания № 13, 2011, с. 44 -48
5. Притульська Н. Розробка класифікаційних засад напоїв для спортсменів./ Н. Притульська, Ю. Мотузка// Стандартизація Сертифікація Якість №5 2010, с. 62-66.
6. Сирохман І. В. Товарознавство продовольчих товарів [Текст] : підручник / І. В. Сирохман. - К. : Знання, 2012. – 470с
7. Товарознавство [Текст] : конспект лекцій / Савченко М. Ф., Крюк А. Г., Савченко М. М. ; Харк. нац. екон. ун-т. - Х. : Вид. ХНЕУ, 2009.- 315с.
8. Газированный напиток на основе молочной сыворотки: Пат. 2252681 Россия, МПК7 А 23 L 2/00. Одинокоев Олег Витальевич, ООО "Деал", Шевченко А. Ю., Рошинец О. Я., № 2003127664/13; Заявл. 11.09.2003; Опубл. 27.05.2011 Рус.
9. Функциональный агент, напиток и способ приготовления функционального агента: Пат. 2254031 Россия, МПК7 А 23 L 1/30, 2/00. РИДЖЕН БАЙОТЕК. ИНК, Джанг Джонг-Мун, Ким Джи-Хун, Ким Юн-Джу, Парк Мьенг-Гуй. № 2003124505/13; Заявл. 21.02.2002; Опубл. 20.06.2011. Рус.
10. Освежающий напиток для усиления разложения спирта. Erfrischungsgetränk zur Steigerung der Alkohol-Abbau-Kapazität: Пат. 411953 Австрия, МПК7 А 23 L 2/33. А 23 L 2/52. JHS-Privatstiftung, Wallner Reinhard № А 1934/98: Заявл. 13.11.1993: Опубл. 26.03.2010. Нем.

11. Способ производства напитка и напитков: Пат. 2252682 Россия, МПК7 А 23 L 2/00. ООО «Колос», Погосян А. С, Амелина Е. В. № 201012487/13, Заявл. 02.09.2010; Оpubл. 27.05.2011. Рус.
12. Тонизирующий напиток "Сила": Пат 2240700 Россия, МПК7 А 23 С 21/00, 9/158. Науч-консультац. Центр Санкт-Петербургского Ун-та Экономики и Финансов. Рекорд И. Г. № 2001115750/13; Заявл. 01.06 2001.; Оpubл. 27.11.2010. Рус.
13. Способ получения оздоровительно-профилактического напитка: Пат. 2246881 Россия, МПК7 А 23 L 2/00. ЗАО "Ассоциация Интериствест", Козлов В.М., Белкин В.И., Турзин П.С, Филонова Г.Л. Комракова Н.А., Никифорова Е.В. №2003126452/13 Заявл. 29.08.2003; Оpubл. 27.02.2011. Рус.
14. Способ приготовления бутилированной кислородонасыщенной воды и комплекс для его осуществления: Пат. 2246882 Россия, МПК7 А 23 L 2/54. ООО "Оргсин-Инвест", Зыков Е.Д., Зыкова Т.Н. № 2001134665/15; Заявл. 24.12.2001; Оpubл. 27.02.2011. Рус.
15. Безалкогольный напиток Стевилакт на основе творожной сыворотки Пат. 2245665 Россия, МПК7 А 23 L 2/00, Гос. образ, учрежд. Воонеж., гос. технол. акад. Мельникова Е.И., Голубева Л.В.,. № 2003124310/13, Заявл. 06.08 2003, Оpubл 10 02 2011
16. Концентрат растительный "Северянин": Пат. 2245080 Россия, МПК7 Л 23 L 2/305 Гос. учрежд. "ВНИИ пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности" Рос. акад. с.-х. наук, Филонова Г.Л., Косыгина Л.И., Стрелков В.Н., Киримлеева Т.И., Литвинова Е.А., Ковалева И.Л., Щербакова В.В., Щепетина М.Г., Менжинская Н.Н., Безгин В.М., Постников С.В., Федорова О.В. №2003108300/13 ;Заявл 27.03.2003; Оpubл 27 01.2011 Рус.
17. Концентрат растительный "Жизнедар-1": Пат. 2245081 Россия, МПК7 А 23 L 2/385 Гос. учрежд. "ВНИИ пивовар., безалкогол. и винодел. пром-ти" Рос. акад. с.-х. наук, Филонова Г.Л., Комракова Н.А., Соболева О.А., Никифорова Е.В., Стрелков В.Н., Крашенинников В.Л., Ким Л.А., Менжинская

Н.Н., Безгин В.М., Постников С.В., Федорова О.В., Нагорных Ю.В. №2003118322/13, Заявл 23 06.2003; Оpubл. 27.01.2011. Рус.

18. Газированный напиток "Витан" Пат. 2255613 Россия, МПК7 А 23 L 2/38, 2/52. Казаков К.П., Дозорова Е.Н., Сони́на С.Д., Филонова Г.Л., Плетнева П.Б., Никифорова Е.В. № 2002128645/13; Заявл. 25.10.2002; Оpubл. 10 07.2011. Рус.

19. Сухой безалкогольный напиток: Пат 2255614 Россия, МПК7 А 23 L 2/39. Кошелев Ю.А., Миренков В.А., Залесов А.С. №. 2003188471/13; Заявл 22 09 2003, Оpubл. 10 07 2011 Рус.

20. Способ получения безалкогольного газированного напитка с антистрессовыми свойствами. Спосіб отримання безалкогольного газованого напою з антистресовими властивостями: Пат. 71171 Украина, МПК7 А 23 L 2/00. Київ. нац. торг.-екон. ун-т, Рудавська Г. Б., Ганич О. М., Павліш Л. О. № 20031110240; Заявл. 13.11.2003; Оpubл. 15.11.2010. Укр.

21. Газированный напиток. Carbonated beverage: Заявка 1504678 ЕПВ, МПК7 С 23 L 2/52, А 23 L 1/03. Ajinomoto Co., Inc., Tomiyama Yasuyuki, Abe Kazuyuki, Ohta Yosliizu (Strehl Schiibei-Hopf &l Partner Maximilianstrasse 54 80538 Miinchen (DE)). № 03723370.7; Заявл. 14.05.2003; Оpubл. 09.02.2011; Приор. 15.05.2002, № 2002139856 (Япония). Англ.

22. Безалкогольное вино в производстве безалкогольных напитков. Кутателадзе Л. Л. (Грузинский научно-исследовательский институт пищевой промышленности (г. Тбилиси)). Пиво и напитки. 2011, № 2, с. 66. Рус; рез. англ.

23. Продовольча сировина [Текст] : підручник / В. А. Колтунов ; Київський національний торговельно-економічний ун-т. - К. : [КНТЕУ], 2009. - 267 с.

24. Шуман Г. Безалкогольные напитки./ Г.Шурман// Сырье. Технологические нормативы.» СПб: Профессия, 2009г.- 86с

25. Рудольф В.В. Производство безалкогольных напитков / В.В. Рудольф, А.В. Орещенко.-. СПб: Изд-во «Профессия», 2011г.. – 117с.

26. З.В.Коробкіна,О.Л.Романенко.Товарознавство смакових товарів: Навч. Посібник/ 2008-240 с.
27. Волчек Р. М. Канонічні кореляції як аналітичний інструмент управління фінансовим станом підприємств харчової промисловості [Текст] / Р. М. Волчек // Економіка АПК. – 2012. - № 11 (217). – С. 69-78.
28. Єфімцева Л. О. Розвиток інноваційних процесів в економіці: теоретико-еволюційний аспект [Текст] / Л. О. Єфімцева // Економіка АПК. – 2012. - № 8 (214). – С. 87-92.
29. Комарніцька О. П. Цінові тенденції на світових ринках продовольства: виклики для України [Текст] / О. П. Комарніцька // Економіка АПК. – 2012. - № 10 (216). – С. 131-135.
30. Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства. Розділ “Теоретичні основи товарознавства продовольчих товарів”. Опорний конспект лекцій. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 184 с.
31. Инструкция по техно-химическому контролю безалкогольного производства ТИ 10-5031536-143-91 Москва, 2007, 233с.
32. ГОСТ 6687.5 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции.
33. ДСТУ 4069-2002 Напої безалкогольні. Загальні технічні умови.
34. ГОСТ 6687.2 Продукция безалкогольной промышленности. Методы опреде ГОСТ 6687.0 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения сухих веществ.
35. ГОСТ 6687.5 Продукция безалкогольной промышленности. Методы определения органолептических показателей и объема продукции.
36. ГОСТ 6687.4 Напитки безалкогольныеЮ квасы и сиропы. Метод определения кислотности.
37. ГОСТ 6687.6 Напитки безалкогольные, сиропы, квасы и напитки из хлебного сырья. Метод определения жорсткости.
38. ГОСТ 4151 Вода питна. Метод визначення загальної жорсткості.

39. Конституція України від 28.06.1996 р. № 254к/96-ВР // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/254к/96->
40. Кримінальний кодекс України від 05.04.2001 р. № 2341-III // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2341-14>.
41. Податковий кодекс України від 02.12.2010 р. № 2755-VI // [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>.
42. Порядок проведення розслідування та ведення обліку нещасних випадків, професійних захворювань і аварій на виробництві : Постанова Кабінету Міністрів України від 30.11.2011 р. № 1232 // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1232-2011-п>.
43. Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасного випадку на виробництві та професійного захворювання, що спричинили втрату працездатності : Закон України від 23.09.1999 р. № 1105-XIV // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1105>.
44. Про зовнішньоекономічну діяльність : Закон України від 16.04.1991 р. № 959-XII // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/959-12>.
45. Про охорону праці : Закон України від 04.10.1992 № 2694-XII // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/2694-12>.
46. Про пожежну безпеку : Закон України від 17.12.1993 р. № 3745-XII // [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/3745-12>.
47. Скрипник А. В. Інформаційна складова продовольчої безпеки України [Текст] / А. В. Скрипник, Т. Ю. Зінчук // Економіка АПК. – 2012. - № 9 (215). – С. 103-111.

Додатки

ДОДАТОК А



ДОДАТОК В



ДОДАТОК С



ДОДАТОК Д



ДОДАТОК К

