

**МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА
ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІНСТИТУТ ЕКОНОМІКИ ТА МЕНЕДЖМЕНТУ
Кафедра ТОВАРОЗНАВСТВА**

ДИПЛОМНА РОБОТА
ОКР «БАКАЛАВР»

**на тему: *«Контроль якості м'ясних консервів Сумською
торгово - промисловою палатою у супермаркеті ТОВ «ЕКО» м.
Суми, та перевірка їх маркування»***

Виконала: студентка 4 курсу
напряму підготовки
**6.030510 «Товарознавство і торговельне
підприємництво»**

Керівник: **Опаренко Аліна Сергіївна..** _____

**Д.т.н., професор
Головко Микола Петрович** _____

Рецензент: **Д.е.н., професор
Михайлова Любов Іванівна** _____

Суми – 2013

Сумський національний аграрний університет

Інститут **економіки та менеджменту**

Факультет **економіки та менеджменту**

Кафедра **товарознавства**

Освітньо-кваліфікаційний рівень **бакалавр**

Напрямок підготовки **6.030510 «Товарознавство та торговельне підприємництво»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідувач кафедри

М.П. Головка

“ _____ ” _____ 2012 року

З А В Д А Н Н Я

НА ДИПЛОМНУ РОБОТУ СТУДЕНТУ

Опаренко Аліні Сергіївні

1. Тема роботи: ***«Контроль якості м'ясних консервів Сумською торгово-промисловою палатою у супермаркеті ТОВ «ЕКО» м. Суми, та перевірка їх маркування»***

керівник роботи ***д.т.н., професор Головка М.П.***

затверджені наказом вищого навчального закладу від

“ _____ ” _____ 20__ року № _____

2. Строк подання студентом роботи 16.02.2013р.

3. Вихідні дані дипломної роботи: законодавчі нормативні документи, які регулюють якість безпеку м'ясних консервів: Закон України «Про м'ясо та м'ясні продукти», Закон України «Про захист прав споживачів», правила приймання та контролю продукції: ГОСТ 8756.1, ГОСТ 8756.17.

4. Перелік питань, які потрібно розробити: Стан ринку м'ясних консервів в Україні. Правове забезпечення якості та безпеки м'яса та м'ясних продуктів в Україні. Завдання і функції торгово-промислової палати щодо забезпечення якості та безпеки товарів народного споживання. Чинники, що формують якість м'ясних консервів. Вимоги до якості, дефекти. Способи фальсифікації м'ясних консервів. Відповідальність виробничих підприємств за випуск неякісної, небезпечної продукції.

5. Консультанти розділів дипломної роботи

Розділ	Прізвище, ініціали та посада Консультанта	Підпис, дата	
		завдання видав	Завдання прийняв
1	Ст. викладач Верещака І.В.		

6.Дата видачі завдання 10.10.2012р.

КАЛЕНДАРНИЙ ПЛАН

№ з/п	Назва етапів дипломної роботи	Строк виконан ня етапів дипло мної роботи	Примі тка
1	Вступ	12.10.12	
1.1	Огляд літературних джерел	17.10.12- 5.12.12	
1.2	Стан ринку м'ясних консервів в Україні	17.10.12	
1.3	Правове забезпечення якості та безпеки м'яса та м'ясних продуктів в Україні	26.10.12	
1.4	Завдання і функції торгово-промислової палати щодо забезпечення якості та безпеки товарів народного споживання	3.11.12	
1.5	Чинники, що формують якість м'ясних консервів	8.11.12	
1.6	Вимоги до якості м'ясних консервів, їх дефекти	14.11.12	
1.7.	Способи фальсифікації м'ясних консервів	21.11.12	
1.8.	Відповідальність виробничих підприємств за випуск неякісної, небезпечної продукції	23.11.12	
	Висновки щодо огляду літературних джерел, обґрунтування обраної теми.	5.12.12	
2.	II. Дослідницько-експериментальна частина	12.02.13	
2.1	Мета, завдання, предмет та об'єкти дослідження	12.02.12	
2.2	Методи дослідження якості м'ясних консервів ТОВ «ЕКО» м. Суми	12.02.12	
2.2.1	Визначення органолептичних показників за ГОСТ 8756.1	12.02.13	
2.2.2	Сенсорний аналіз зразків м'ясних консервів з використанням дескрипторно-профільного методу	14.02.13	
	2.2.2.1. Профілювання якості м'ясних консервів за 5-бальною шкалою	14.02.13	
	2.2.2.2. Встановлення рівня якості м'ясних консервів	14.02.13	

2.2.3.	Фізико-хімічні методи дослідження м'ясних консервів Визначення масової частки м'яса і жиру Визначення повареної солі	16.02.13	
2.3.	Перевірка маркування м'ясних консервів	16.02.13	
2.4.	Аналіз результатів експериментального дослідження	16.02.13	
III.	ОХОРОНА ПРАЦІ НА ПІДПРИЄМСТВІ	12.02.13	
	Висновки і пропозиції	16.02.13	

Студент

(підпис)

(Опаренко А.С.)

Керівник дипломної роботи

(підпис)

(Головка М.П.)

Зміст

ПЕРЕЛІК КЛЮЧОВИХ СЛІВ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

ВСТУП.....	8
------------	---

I. ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРНИХ ДЖЕРЕЛ

1.1. Стан ринку м'ясних консервів в Україні	10
1.2. Правове забезпечення якості та безпеки м'яса та м'ясних продуктів в Україні.....	20
1.3. Завдання і функції торгово-промислової палати щодо забезпечення якості та безпеки товарів народного споживання.....	31
1.4. Чинники, що формують якість м'ясних консервів.....	33
1.5. Вимоги до якості м'ясних консервів, їх дефекти.....	41
1.6. Способи фальсифікації м'ясних консервів.....	47
1.7. Відповідальність виробничих підприємств за випуск неякісної, небезпечної продукції.....	50
Висновки щодо огляду літературних джерел, обґрунтування обраної теми	59

II. ДОСЛІДНИЦЬКО – ЕКСПЕРИМЕНТАЛЬНА ЧАСТИНА

2.1. Мета, предмет, об'єкт дослідження.....	62
2.2. Методи дослідження якості м'ясних консервів ТОВ «ЕКО» м. Суми...65	
2.2.1. Визначення органолептичних показників за ГОСТ 8756.1.....	67
2.2.2. Сенсорний аналіз зразків м'ясних консервів з використанням дескрипторно-профільного методу.....	69
2.2.2.1. Профілювання якості м'ясних консервів за 5-бальною шкалою.....	69
2.2.2.2. Встановлення рівня якості м'ясних консервів.....	74
2.3. Фізико-хімічні методи дослідження.....	75
2.4. Перевірка маркування м'ясних консервів.....	76
2.5. Аналіз результатів експериментального дослідження.....	77

III. ОХОРОНА ПРАЦІ НА ПІДПРИЄМСТВІ

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

Додатки

ПЕРЕЛІК КЛЮЧОВИХ СЛІВ:

Стерилізація, пастеризація, бомбаж, мікробіологічний бомбаж, фізичний бомбаж, хімічний бомбаж, органолептичні показники, фізико-хімічні показники, показники безпеки, маркування, пакування, балова оцінка, правила приймання, фальсифікація, асортимент, профілювання, харчові добавки, маса нетто, маса брутто, асортиментна фальсифікація, якісна фальсифікація, кількісна фальсифікація, інформаційна фальсифікація, екстаусування, нормативний документ, зберігання, ідентифікація.

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ

Слово (словосполучення)	Скорочення
Тонна	т
Кілограм	кг
Грам	г
Хвилина	хв.
Відсоток	%
Штука	шт.
Рік	р.
Міліметри	мм
Година	год.
Секунда	с.
Градуси Цельсія	°С
Метри за секунду	м/с
Національний стандарт України	ДСТУ
Нормативний документ	НД

ВСТУП

Харчування було, є і залишатиметься на найближчий час єдиним тотальним і перманентним засобом задоволення потреб організму людини у поживних речовинах, які компенсують його витрати на рухливу, розумову, емоційну та інші складові життєдіяльності. Сьогодні слід констатувати, що небували досягнення науково-технічного прогресу не тільки не поліпшили якість харчового раціону основної маси населення, а в деяких регіонах планети - значно погіршили. Складні умови проживання населення України, що пов'язані з порушенням екології та соціально-економічними змінами, потребують покращання його харчового статусу. У зв'язку з цим вживання в їжу високоякісних продуктів харчування з гарантованим вмістом широкого спектра поживних речовин набуває особливого значення. Здавна у багатьох народів існували способи заготовки їжі про запас: спочатку для себе і свого племені, а пізніше – і для спорядження армій або експедицій. Наприклад, у індіанців існувала їжа під назвою "пеммікан". Це пресована суміш висушеного на сонці м'яса, розтертого між камінням, меду, ягід та інших приправ. А в Сибіру здавна з сушеної риби виготовляли муку – "порсу".

Техніка консервації була винайдена у 1795 році, коли французька Директорія оголосила конкурс на новий ефективний спосіб збереження їжі. Переможцем на цьому конкурсі виявився паризький кухар Ніколя Франсуа Аппер. У 1809 році йому присудили державну премію і удостоїли почесного звання "Добродійник людства". Аппер узяв декілька скляних і металевих банок, заповнив їх варенням, бульйоном, смаженим м'ясом, наглухо запаяв і потім довго кип'ятив у воді. Через вісім місяців банки розкрили: продукти виявилися в повному збереженні. Результати цього відкриття Аппер висловив в своїй книзі, опублікованій в 1810 році: "Мистецтво збереження протягом декількох років тваринної і рослинної субстанції".

Аналогічні роботи проводив в цей же час російський вчений В.Н.Каразін. Консервовані продукти, приготовлені по рецептах В.Н.Каразіна,

значно поліпшили постачання російської армії. Технологія виробництва консервів неухильно удосконалювалася, що відображало дійсний попит на продукцію, що довго зберігається, зручну для транспортування. Банки ставали тоншими, не втрачаючи при цьому своєї міцності, на них йшло менше жерсті. У 1865 році з'явився винахід, що усунув одну з основних перешкод в користуванні жерстяною тарою, - консервний ніж. З розвитком мікробіології консервація продуктів харчування з області кулінарного мистецтва перетворилася на науково-обґрунтовану і технічно високооснащену галузь. Історія зберегла чимало випадків надтривалого зберігання продуктів у консервованому вигляді. Використовують м'ясні консерви для приготування перших і других страв, вживають їх також без попередньої кулінарної обробки. Вони зручні в походах і експедиціях. Енергетична цінність консервів вище енергетичної цінності м'яса, оскільки в них немає кісток, сухожилів, хрящів, але за смаком і вмістом вітамінів консерви поступаються свіжому м'ясу.

Нині на Україні працює велика кількість підприємств, що випускають м'ясні консерви, асортимент їх продукції дуже різноманітний, проте якість часто не відповідає вимогам до цих продовольчих товарів.

В Україні проводиться контроль якості товарів різними контролюючими органами, серед яких є Торгово-промислова палата, яка займає одне з провідних місць.

Мета: здійснити контроль якості м'ясних консервів Сумською торгово-промисловою палатою у супермаркеті ТОВ «ЕКО» м. Суми, та зробити перевірку їх маркування.

Для досягнення поставленої мети необхідно було вирішити ряд завдань:

- дослідити сучасний стан ринку м'ясних консервів;
- охарактеризувати правове забезпечення якості та безпеки м'яса та м'ясних продуктів в Україні;
- виявити вплив сировини та технології виробництва на якість м'ясних консервів;

- визначити вимоги до якості м'ясних консервів;
- ознайомитися з завданнями і функціями торгово-промислової палати щодо забезпечення якості та безпеки товарів народного споживання;
- розглянути фальсифікацію м'ясних консервів;
- провести контроль якості м'ясних консервів в присутності торгово-промислової палати, зробити ґрунтовні висновки .

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

При виконанні роботи використано літературні джерела та інтернет – ресурси.

РОЗДІЛ 1. АНАЛІТИЧНИЙ ОГЛЯД ЛІТЕРАТУРИ

1.1. Сучасний стан ринку м'ясних консервів в Україні

Ринок м'ясних консервів України поволі, але неминуче продовжує скорочуватися. Зменшення обсягу споживання і брак якісної сировини, які спостерігалися в останні роки, значно підкосили галузь. Виробництво цієї категорії продуктів харчування скоротилося до 2012 р. майже в три рази порівняно з щонайвищими показниками 2000 р., коли в Україні було вироблено 4836 млн. умовних банок (МУБ) консервів (табл. 1.1). Згідно офіційній статистиці в 2012 р. цей сектор харчової промисловості України досяг рівня 1709 млн. умовних банок (близько 277,0 млн. доларів США в оптово-відпускних цінах без ПДВ) [39, с. 5].

Таблиця 1.1.

Динаміка виробництва м'ясних консервів у 2007-2012 рр., ум. банки

Товар	2007 р.	2008 р.	2009 р.	2010 р.	2011 р.	2012 р.	2011/2012, %
Консерви, всього	1178,0	1118,0	1186,0	1286,0	1549,0	1709,0	110,3
<i>у тому числі:</i>							
М'ясні консерви	123,0	85,0	77,0	58,0	30,2	44,6	147,8

Примітка: ум. банка - бл. 0,4 кг.

Розвитку ринку м'ясних консервів були властиві ті ж тенденції скорочення виробництва, що і всієї консервної промисловості України, і до теперішнього часу вітчизняною м'ясоконсервною індустрією випускається тільки третина вироблюваних м'ясних консервів порівняно з показниками 2007 р., і п'яту частину обсягів 2000 р. Питома вага м'ясних консервів в сумарному обсязі консервних виробів, що випускаються, в Україні в даний час складає всього 3% (рис. 1.1).

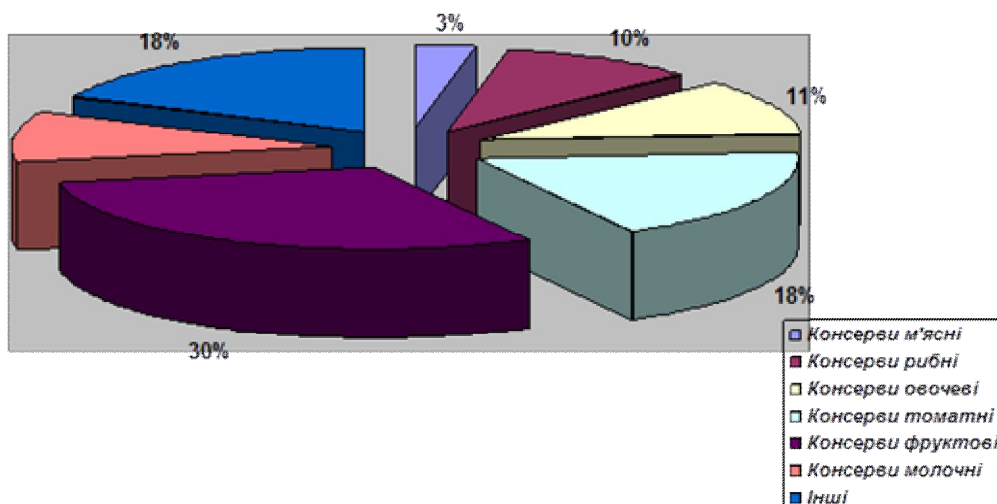


Рис. 1.1. Пітома вага основних груп консервів, 2011р., %

Виробництво м'ясних консервів у 2011 р., порівняно з 2010 роком, скоротилось на 11,1%, склавши 37,51 млн. УБ. У певній мірі це пов'язано зі зниженням попиту на них, як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринку. На цьому позначилась також відсутність державного замовлення на виготовлення м'ясних консервів рядом м'ясокомбінатів для Державного резерву. У грудні 2011 р., порівняно з листопадом, виробництво м'ясних консервів скоротилось (на 4,2%) і становило 3565 ТУБ (листопад – 3721 ТУБ). Порівняно з груднем 2010 р. спад виробництва склав 1,6% [39, с. 9].

Таблиця 1.2

Показники виробництва м'ясних консервів у 2011-2012 рр.

Грудень 2011 р.	Всього за 2011 р.	Грудень 2010 р.	Всього за 2010 р.	Грудень 2011 р. у % до 2010 р.	% 2011/2010
3565	37506	3622	42172	98,4	88,9

Падіння виробництва і споживання зв'язано як із загальними негативними економічними процесами в країні, і тваринництві зокрема, так і з втратою ринків збуту, скороченням армії, переходом м'ясної консервації в розряд продуктів середньої і нижньої категорії, розвитком ресторанної

мережі, і особливо в курортній зоні, розширенням асортименту різних напівфабрикатів, збільшенням прихильників вегетаріанської їжі, а також низкою інших причин.

Крім того, не дивлячись на розширення асортиментного ряду м'ясних консервів, якість цієї продукції також втратила свої позиції, особливо враховуючи значну кількість невеликих приватних підприємств, а також підпільних цехів, що випускають іноді вельми сумнівну продукцію, вироблену згідно ТУ, а не держстандартам. Така продукція, часто з різними рослинними добавками, підриває довіру не тільки вітчизняного споживача, але і зарубіжного. Хоча український ринок м'ясних консервів розвивається практично в тому ж руслі, але в інших масштабах. Разом з тим, враховуючи тривалі терміни зберігання, м'ясні консерви, як і раніше, є одними з експортно-привабливих груп товарів, і особливо в літній період, а також восени в період поповнення Держрезервів і резервів силових структур країн колишнього Радянського Союзу.

Після обвального падіння виробництва м'ясних консервів у пострадянський період, щорічний випуск цієї групи м'ясних продуктів поступово скорочувався, і в 2010 р. досяг свого якнайменшого рівня - 30,2 млн. умовних банок (див. табл. 1.1). У 2011 р. в цьому секторі м'ясопереробної галузі наступив певний перелом, який власне був характерний і для деяких інших галузей харчової промисловості. До 2012 р. виробництво м'ясних консервів в Україні досягло рівня 44,6 млн. умовних банок (близько 21 млн. доларів США в оптово-відпускних цінах без ПДВ), що перевищило майже на 50% показники 2010 року. Разом з тим, питома вага м'ясних консервів в сумарному виробництві консервів займає всього лише 3% . При цьому слід зазначити, що дев'ята частина вітчизняної м'ясоконсервної продукції (близько 5 МУБ) була експортована за межі України, хоча практично така ж кількість м'ясних консервованих продуктів була завезена і до України, якщо слідувати офіційній статистиці 2011 р. Не можна заперечувати, значна кількість м'ясних консервів потрапляє до

України і нелегальним шляхом.

Що стосується асортиментного ряду, то традиційно найбільшу питому вагу у виробництві м'ясних консервів займає яловиче тушковане м'ясо – 51%. На частку консервів з м'яса птиці і свинячого тушкованого м'яса, різних паштетів і консервів з субпродуктів припадає по 9%, 13% і 6% відповідно (рис. 1.2). Достатньо активно розвивається виробництво м'ясних делікатесних консервів (язики, шинка і т.п.), темпи зростання яких у 2011 р. склали приблизно 20% порівняно з показниками 2010 р.

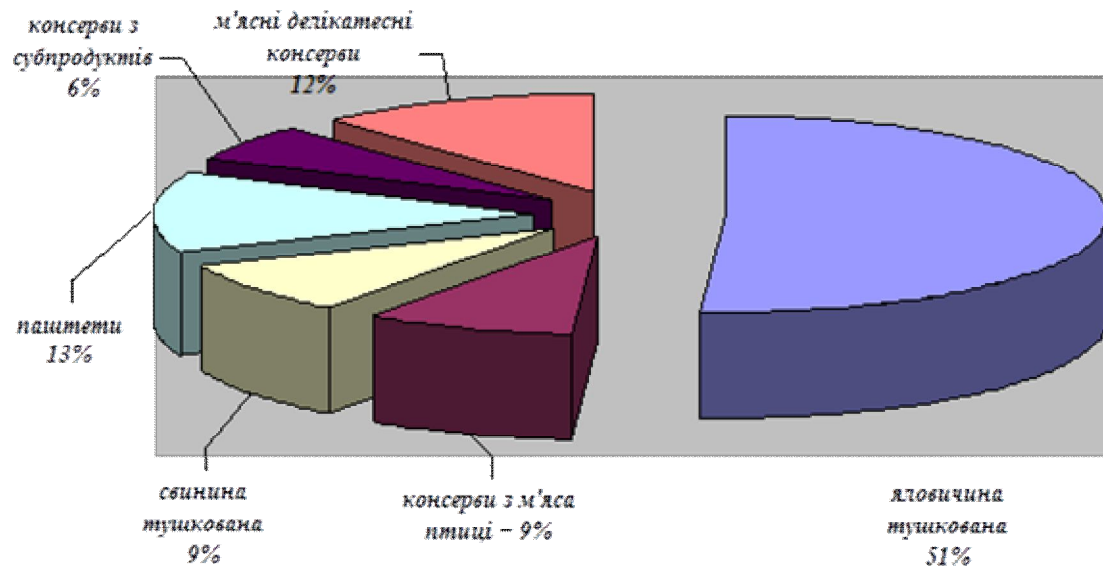


Рис. 1.2. Питома вага різних видів м'ясних консервів, що виробляються в Україні (станом на 2011 р.)

Крім того, в Україні, як і раніше, виробляються такі категорії консервів, як м'ясорослинні і салобобові, проте їх кількість з кожним роком скорочується, враховуючи зниження попиту на подібну продукцію з боку споживачів. У 2011 р. обсяги виробництва м'ясорослинних консервів скоротилися на 27%, досягнувши рівня 3,5 МУБ (2001 р. – 4,8 МУБ), а салобобових консервів – майже в 6 разів менше, ніж у 2010 р. – 0,2 МУБ (2010 р. - 1,0 МУБ) [40, с. 9]. Близько 26% всієї м'ясоконсервної індустрії зосереджене в одному з великих тваринницьких регіонів України – Черкаській області. Інвестиції і кредитування у м'ясопереробну галузь,

традиційно розвинена тваринницька структура цього регіону дозволили збільшити обсяги виробництва м'ясних консервів у 2011 р. більш ніж в три рази порівняно з показниками 2010 р. Достатньо активно розвивалася м'ясоконсервна індустрія у Вінницькій, Полтавській і Тернопільській областях України, підприємства яких збільшили випуск м'ясних консервів більш, ніж в два рази по відношенню до показників 2010 р. Слід зазначити, що питома вага вищезгаданих областей, а також Одеської, Київської, і Республіки Крим в сумарному виробництві м'ясних консервів складає близько 80% [39, с. 11]. Що стосується провідних гравців, то безперечним лідером м'ясоконсервної індустрії є Черкаська продовольча компанія ("ЧПК"). У 2011 р. підприємство збільшило обсяги виробництва м'ясних консервів у 8 разів у порівнянні з 2010 р. Таке різке зростання пояснюється в першу чергу активізацією фінансування виробництва, введенням в дію нових ліній з виробництва м'ясних консервів (у тому числі паштетів) місткістю 100 і 225 грам, маркетинговою політикою підприємства, і попитом на м'ясні консерви з боку українських споживачів [41, с. 6]. Питома вага цієї компанії в сумарному виробництві м'ясних консервів 2011 року склала 23%. За оцінками даними майже 50% в структурі виробництва "ЧПК" м'ясних консервів займає яловиче тушковане м'ясо (4,9 МУБ), близько 30% - свиняче тушковане м'ясо (бл. 3,2 МУБ), інше – консерви з субпродуктів. Делікатесна група м'ясних консервів цього підприємства має заслужену популярність не тільки у вітчизняного споживача і також збільшується з кожним роком: у 2011 р. компанія збільшила виробництво цієї категорії м'ясної продукції майже в 3 рази порівняно з 2010 р., досягнувши рівня 1,4 МУБ [41, с. 7]. Істотні частки у м'ясоконсервному секторі займають такі відомі компанії як ТОВ "ОНІСС" (Одеська область) і Вінницький м'ясокомбінат, питома вага яких в сумарному обсязі займають 11% і 10% відповідно. Компанія ОНІСС в останні 2 роки щорічно виробляє близько 5 МУБ м'ясних консервів, що потрапляють у розряд делікатесних (паштети, консерви з субпродуктів в желе і т.п.). Завдяки активній

маркетинговій політиці підприємства, ця торгова марка достатньо відома не тільки серед вітчизняних споживачів, але і зарубіжних.

Вінницькому м'ясокомбінату в 2011 р. також була властива тенденція збільшення обсягів виробництва м'ясних консервів: комбінат випустив 4,3 МУБ даній продукції, перевищивши в 3 рази показники 2010 р. Близько 60% м'ясних консервів складає яловиче тушковане м'ясо, 20% - свиняче. Інші 20% – консерви з м'яса птиці і субпродуктів [41, с. 8]. По 4% у загальному обсязі виробництва складає питому вагу Сімферопольського птахокомбінату, Катерінопольського плодоконсервного заводу і Полтавського м'ясокомбінату.

У таблиці 1.3 представлено структуру виробництва м'ясних консервів по регіонах України у січні-квітні 2012 р.

Таблиця 1.3

Структура виробництва м'ясних консервів по регіонах України, тис. умовних банок

Область	Січень 2012 р.	Лютий 2012 р.	Березень 2012 р.	Квітень 2012 р.	Квітень 2012 р. до березня 2012 р., %
Україна	3016	2572	2448	3422	139,8
АР Крим	214	59	58	129	222,4
Волинська	14	6	17	24	141,2
Вінницька	360	217	522	941	180,3
Дніпропетровська	4	8	21	68	323,8
Донецька	72	58	11	78	709,0
Житомирська	46	127	11	13	118,2
Закарпатська	0	0	0	0	0
Запорізька	230	89	131	113	86,3
Київська	386	143	154	90	58,4
Кіровоградська	0	0	0	0	0,0
Луганська	1	0	0	1	100,0

Львівська	26	81	24	20	83,3
Миколаївська	2	35	8	0	0,0
Одеська	397	388	244	446	182,8
Полтавська	5	1	71	148	208,5
Рівненська	90	37	4	8	200,0
Сумська	198	178	2	96	4800,0
Тернопільська	371	338	442	588	133,0
Івано- Франківська	0	0	4	0	0,0
Харківська	90	172	150	103	68,7
Херсонська	1	10	7	11	157,1
Хмельницька	149	82	83	44	53,0
Черкаська	358	533	447	457	102,2
Чернівецька	2	3	2	2	100,0
Чернігівська	0	7	35	42	120,0

Сьогодні м'ясні консерви можна купити і на ринку, і в супермаркеті, при цьому різниця в ціні невелика. Причому більш якісний, але разом з тим і більш дорогий продукт покупець, скоріше, проігнорує, віддаючи перевагу дешевим консервам. Такий продукт, як тушковане м'ясо, купується «про запас», і найбільший попит на м'ясні консерви припадає на літо — традиційно дачну і похідну пору. У таблиці 1.4 наведено динаміку продажу м'ясних консервів виробництва України через торгову мережу підприємств (юридичних осіб), що здійснюють роздрібну торгівлю. Зовнішня торгівля м'ясними консервами має достатньо нестабільний характер, і особливо експортні поставки, які фактично повністю залежать від попиту з боку українських споживачів. При цьому вітчизняна продукція має постійного конкурента на українському ринку в особі Білорусі, країн Східної Європи. Важливим чинником також є імпорт до України достатньо прийнятної за ціною м'яса із США, Бразилії, що дозволяє українським м'ясоконсервним

підприємствам випускати конкурентоздатну продукцію.

Таблиця 1.4

Динаміка продажу м'ясних консервів виробництва України через торгову мережу підприємств (юридичних осіб), що здійснюють роздрібну торгівлю

	У % до роздрібного товарообороту відповідної товарної групи		
	2011 р.	І квартал	
		2011 р.	2012 р.
Всього по торговій мережі	75,3	74,8	74,4
Продовольчі товари	93,6	93,0	92,8
з них:			
м'ясо та птиця	96,8	96,0	97,4
ковбасні вироби і копченості	97,5	98,1	97,5
консерви м'ясні	82,7	83,5	80,2

У серпні 2012 р. імпорт м'ясних консервів в Україну становив 147,8 т (липень 2012 р. – 106,5 т) [41, с. 6]. Основними експортерами були польські (57%) і білоруські (27%) компанії. Постачались переважно, тушені м'ясні консерви, а також консерви у вигляді шинки та паштетів. Невеликими партіями товар даного виду постачався також з Росії (2%) та Іспанії (4%). За останні 5 років експорт українських м'ясних консервів скоротився з 18,3 тис. т в 2007 р. до 2,1 тис. т в 2011 р. Що стосується імпорту, то після певного скорочення поставок імпортних консервів до України у 2009 р. (0,7 тис. т), наголошується певне зростання ввезення імпортних м'ясних консервів, яке досягло в 2010 р. 2,1 тис. т.

Фактично офіційні обсяги експортних поставок порівнялися з імпортними поставками – 2,1 тис. т. Хоча при цьому слід відмітити, що останнім часом імпортна продукція більше представлена не знайомими вітчизняному покупцю жерстяними або скляними банками з консервованим

м'ясом, а м'ясною продукцією, призначеною для мережі ресторанів Макдональдс. Асортиментний ряд експорту м'ясних консервів достатньо широкий, проте переважає все ж таки тушкована яловичина - питома вага в сумарному експорті м'ясної консервної продукції складає 60%. Враховуючи сировинну базу України, менше експортуються консерви з свинини і птиці, паштети й інші консерви з м'ясних субпродуктів. Географічний розподіл експорту м'ясних консервів достатньо обмежений - 86% м'ясних консервів в минулого року було експортовано до Росії, інші до Азербайджану (11%), Таджикистану (3%) й інших країн. При цьому слід зазначити, що, враховуючи активність експортних продажів у 2011 р., середній рівень експортної вартості м'ясних консервів протягом всього року був достатньо стабільним, і не перевищував 1700 \$ на умовах поставки DAF/FOB порти Чорного моря. При цьому митна вартість на м'ясні консерви з яловичини коливалися в середньому від 1570 \$ до 1760\$, DAF/FOB.

Основною проблемою сучасного стану ринку в Україні є сировинна. Починаючи з 2008 року в Україні помітними темпами скорочується поголів'я великої рогатої худоби. Поголів'я свиней і птиці за останній рік також дещо скоротилося, однак по відношенню до відповідних дат попереднього року спостерігається деяке збільшення цих показників. Аналітики відносять тваринництво до однієї з найбільш постраждалих від кризи галузей агропромислового комплексу. У 2008 році багато українських м'ясокомбінатів закрилося через брак сировини. Якщо в середньому вітчизняний м'ясокомбінат може переробити за добу 50-100 голів худоби, то останнім часом їх поставляють не більше, ніж 15-20 голів.

А головною проблемою ринку м'ясних консервів є якість продукції. Поряд з тим, що продукція українського тваринництва суттєво поступається за якістю імпортним аналогам, при виробництві м'ясних консервів часто порушується технологія виробничого процесу, замість якісної м'ясної сировини використовуються рослинні замінники. М'ясні консерви досить часто потрапляють у перелік видів продукції, в якій містяться генетично

модифіковані організми.

1.2. Правове забезпечення якості та безпеки м'яса та м'ясних продуктів в Україні

Якість та безпека м'яса і м'ясних продуктів являється найбільш актуальною в м'ясній галузі.

Правовим забезпеченням якості та безпеки м'ясних продуктів є ряд прийнятих законів, підзаконних актів та нормативних документів ,а саме:

- Закон України «Про м'ясо та м'ясні продукти» ;
- Закон України « Про захист прав споживачів»;
- Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність»;
- Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» ;
- Закону України «Про стандартизацію» ;
- Закон України « Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» ;
- Декрет КМУ «Про державний нагляд за додержанням стандартів норм і правил та відповідальність за їх порушення» .

Крім того в Україні прийнятий ряд нормативних документів до яких можемо віднести стандарти, технічні умови, технічні регламенти, наприклад: ГОСТ 8756.1 « Продукти харчові консервовані. Методи визначення органолептичних показників, маси нетто або обсягу і масової частки складових частин» , а також серію стандартів ISO 9000-2007 "Системи управління якістю» , ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів». та ін..

Закон України «Про м'ясо та м'ясні продукти» визначає організаційні та правові засади забезпечення якості м'яса та м'ясних продуктів і безпеки для життя, здоров'я населення і довкілля під час їх виробництва, переробки, пакування, зберігання, транспортування та реалізації, а також вивезення з України і ввезення в Україну. [9, с. 6].

Державне регулювання показників якості і безпеки м'яса, м'ясної сировини та м'ясних продуктів проводиться шляхом встановлення норм цих показників у нормативно-правових актах, стандартах та інших нормативних документах на продукцію.

У процесі розроблення, прийняття та перевірки нормативно-правових актів, стандартів та інших нормативних документів на м'ясо, м'ясну сировину і м'ясні продукти, а також необхідно врахувати такі вимоги:

- забороняється використання у м'ясних продуктах вищого сорту м'яса механічного обвалювання (дообвалювання), білкових стабілізаторів, шкурки свинячої, крохмалю харчового, борошна рослинного, круп'яних продуктів, продуктів із сої та її похідних, а також харчових добавок (крім нітриту натрію, аскорбінової кислоти, аскорбінату натрію, фосфатів) та сумішей прянощів, до складу яких входять харчові добавки;
- забороняється використання у м'ясних продуктах дитячого та дієтичного харчування м'яса механічного обвалювання (дообвалювання), білкових стабілізаторів, шкурки свинячої, продуктів із сої та її похідних, а також харчових добавок (крім нітриту натрію, аскорбінової кислоти, аскорбінату натрію) та сумішей прянощів, до складу яких входять харчові добавки;
- дозволяється використання м'яса механічного обвалювання (дообвалювання), шкурки свинячої, крохмалю харчового, борошна рослинного, круп'яних продуктів, продуктів із сої та її похідних (у гідратованому вигляді), харчових добавок, а також сумішей прянощів, до складу яких входять харчові добавки, за умови, що їх загальна кількість не перевищує в рецептурах м'ясних продуктів першого сорту 30 відсотків від загальної маси сировини, зокрема, м'яса механічного обвалювання (дообвалювання) - 10 відсотків, другого сорту - відповідно 40 і 20 відсотків, третього сорту відповідно 50 і 30 відсотків.

У консервах і напівфабрикатах дозволяється використання м'яса механічного обвалювання, шкурки свинячої, крохмалю харчового, борошна пшеничного, гідратованих продуктів із сої та її похідних, харчових добавок, а

також сумішей прянощів, до складу яких входять харчові добавки, але не більше 25 відсотків (для виробів із тіста - не більше 40 відсотків) загальної маси сировини, зокрема, м'яса механічного обвалювання (дообвалювання) - 10 відсотків.

З метою забезпечення якості і безпеки м'яса, м'ясної сировини та м'ясних продуктів забороняється приймання на переробку суб'єктами господарювання сільськогосподарських чи диких тварин, птиці від неатестованих виробництв суб'єктів господарювання, крім фізичних осіб, які не є суб'єктами господарської діяльності, та без супровідних ветеринарних документів відповідно до законодавства.

Неякісні м'ясо, м'ясна сировина та м'ясні продукти, що не відповідають встановленим вимогам, підлягають вилученню з обігу та утилізації або знищенню в установленому законом порядку. Суб'єкти господарювання повинні забезпечувати постійний контроль якості і безпеки продукції у процесі її виробництва, зберігання, транспортування та реалізації.

Закон України «Про захист прав споживачів» регулює відносини між споживачами товарів, робіт і послуг та виробниками і продавцями товарів, виконавцями робіт і надавачами послуг різних форм власності, встановлює права споживачів, а також визначає механізм їх захисту та основи реалізації державної політики у сфері захисту прав споживачів [7, с. 3].

Законодавство про захист прав споживачів складається з цього Закону, Цивільного кодексу України, Господарського кодексу України та інших нормативно-правових актів, що містять положення про захист прав споживачів.

Споживачі під час придбання, замовлення або використання продукції, яка реалізується на території України, для задоволення своїх особистих потреб мають право на:

- 1) захист своїх прав державою;
- 2) належну якість продукції та обслуговування;
- 3) безпеку продукції;

- 4) необхідну, доступну, достовірну та своєчасну інформацію про продукцію, її кількість, якість, асортимент, а також про її виробника (виконавця, продавця);
- 5) відшкодування шкоди (збитків), завданих дефектною чи фальсифікованою продукцією або продукцією неналежної якості, а також майнової та моральної (немайнової) шкоди, заподіяної небезпечною для життя і здоров'я людей продукцією у випадках, передбачених законодавством;
- 6) звернення до суду та інших уповноважених органів державної влади за захистом порушених прав;
- 7) об'єднання в громадські організації споживачів (об'єднання споживачів).

Держава забезпечує споживачам захист їх прав, надає можливість вільного вибору продукції, здобуття знань і кваліфікації, необхідних для прийняття самостійних рішень під час придбання та використання продукції відповідно до їх потреб, і гарантує придбання або одержання продукції іншими законними способами в обсязі, що забезпечує рівень споживання, достатній для підтримання здоров'я і життєдіяльності. Держава створює умови для здобуття споживачами потрібних знань з питань реалізації їх прав.

Захист прав споживачів здійснюють спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади у сфері захисту прав споживачів та його територіальні органи, Рада міністрів Автономної Республіки Крим, місцеві державні адміністрації, органи і установи, що здійснюють державний санітарно-епідеміологічний нагляд, інші державні органи, органи місцевого самоврядування згідно із законодавством, а також суди.

Право споживача на безпеку товарів (робіт, послуг):

1. Споживач має право на те, щоб товари (роботи, послуги) за звичайних умов їх використання, зберігання і транспортування були безпечними для його життя, здоров'я, навколишнього природного середовища, а також не завдавали шкоди його майну. У разі відсутності нормативних документів, що містять обов'язкові вимоги до товару (роботи, послуги), використання якого може завдати шкоди життю, здоров'ю споживача, навколишньому

природному середовищу, а також майну споживача, відповідні органи виконавчої влади, що здійснюють державний захист прав споживачів, зобов'язані негайно заборонити випуск і реалізацію таких товарів (виконання робіт, надання послуг).

2. На товари (наслідки робіт), використання яких понад визначений термін є небезпечним для життя, здоров'я споживача, навколишнього природного середовища або може заподіяти шкоду майну споживача, встановлюється термін служби (термін придатності). Ці вимоги можуть поширюватись як на виріб у цілому, так і на окремі його частини. Виробник (виконавець, продавець) повинен попереджати споживача про наявність терміну служби (придатності) товару (наслідків роботи) або його частини, обов'язкові умови його використання та можливі наслідки в разі їх невиконання, а також про необхідні дії після закінчення цього терміну.

3. Якщо для безпечного використання товарів (робіт, послуг), їх зберігання, транспортування та утилізації необхідно дотримувати спеціальних правил, виробник (виконавець) зобов'язаний розробити такі правила та довести їх до продавця або споживача, а продавець - до споживача.

4. Товари (роботи, послуги), на які актами законодавства або іншими нормативними документами встановлено обов'язкові вимоги щодо забезпечення безпеки життя, здоров'я споживачів, їх майна, навколишнього природного середовища, підлягають обов'язковій сертифікації згідно з чинним законодавством. Реалізація та використання таких товарів (у тому числі імпортованих), виконання робіт та надання послуг без сертифіката відповідності забороняються. Підставою для дозволу на ввезення таких товарів на територію України є поданий до митних органів сертифікат відповідності, виданий або визнаний уповноваженими на те органами.

Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність» визначає правові основи забезпечення єдності вимірювань в Україні, регулює відносини у сфері метрологічної діяльності та спрямований на захист

громадян і національної економіки від наслідків недостовірних результатів вимірювань. [8, с. 1].

Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» 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. [5, с.1].

Закону України «Про стандартизацію» визначає правові та організаційні засади розроблення і застосування національних стандартів, технічних регламентів та процедур оцінки відповідності, а також основоположні принципи державної політики у сфері стандартизації, технічного регулювання та оцінки відповідності. [11, с. 1].

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. [6, с. 2].

До числа неякісної та небезпечної продукції відноситься:

- продукція, яка не відповідає вимогам чинних в Україні нормативно-правових актів і нормативних документів стосовно відповідних видів продукції щодо її споживчих властивостей;
- продукція, яка не відповідає обов'язковим вимогам чинних в Україні нормативно-правових актів і нормативних документів щодо її безпеки для життя і здоров'я людини, майна і довкілля;
- продукція, якій з метою збуту споживачам виробником (продавцем) навмисне надано зовнішнього вигляду та (або) окремих властивостей певного виду продукції, але яка не може бути ідентифікована як продукція, за яку вона видається;

- продукція, під час маркування якої порушено встановлені законодавством вимоги щодо мови маркування та (або) до змісту і повноти інформації, яка має при цьому повідомлятися;
- продукція, строк придатності якої до споживання або використання закінчився;
- продукція, на яку немає передбачених законодавством відповідних документів, що підтверджують якість та безпеку продукції.

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.

Спори у сфері вилучення з обігу неякісної та небезпечної продукції і подальшого поводження з нею розглядаються судом.

Закон регулює відносини, що виникають у процесі вилучення з обігу, переробки, утилізації, знищення або подальшого використання неякісної та небезпечної продукції і поширюється на власників неякісної та небезпечної продукції, органи виконавчої влади, органи місцевого самоврядування, а також підприємства, що здійснюють переробку, утилізацію або знищення вилученої з обігу неякісної та небезпечної продукції.

Важливими нормативними документами у сфері управління якістю продукції є серія стандартів ISO 9000, то їх розроблено для сприяння організаціям, незалежно від їх типу та чисельності працівників, у впровадженні та забезпеченні функціонування-ефективних систем управління якістю.

ISO 9000 описує основні положення систем управління якістю і визначає термінологію для систем управління якістю.

ISO 9001 установлює вимоги до системи управління якістю, якщо організація потребує продемонструвати свою спроможність поставляти продукцію, що відповідає вимогам замовників і застосовних регламентів, а також прагне до підвищення задоволеності замовників.

ISO 9004 містить настанови щодо результативності та ефективності системи управління якістю. Метою цього стандарту є поліпшення показників діяльності організації, а також задоволення замовників та інших зацікавлених сторін. [55].

ISO 19011 містить рекомендації щодо здійснення аудиту систем управління якістю і систем управління навколишнім середовищем.

Разом вони формують узгоджену серію стандартів на системи управління якістю, яка сприяє взаєморозумінню в національній та міжнародній торгівлі.

Управління організацією охоплює управління якістю поряд з іншими аспектами управління.

Встановлено вісім принципів управління якістю, які найвище керівництво може використовувати для поліпшення показників діяльності організації.

а) Орієнтація на замовника;

Організації залежать від своїх замовників і тому повинні розуміти поточні та майбутні потреби замовників, виконувати їхні вимоги і прагнути до перевищення їхніх очікувань.

б) Лідерство;

Керівники встановлюють єдність мети та напрямів діяльності організації, їм слід створювати та підтримувати таке внутрішнє середовище, в якому працівники можуть бути повністю залучені до виконання завдань, що стоять перед організацією.

в) Залучення працівників;

Працівники на всіх рівнях становлять основу організації, і їхнє повне залучення дає змогу використовувати їхні здібності на користь організації.

г) Процесний підхід;

Бажаного результату досягають ефективніше, якщо діяльністю та пов'язаними з нею ресурсами управляють як процесом.

д) Системний підхід до управління;

Ідентифікування, розуміння та управління взаємопов'язаними

процесами як системою сприяє організації у результативнішому та ефективнішому досягненні її цілей.

е) Постійне поліпшення;

Постійне поліпшення діяльності організації в цілому слід вважати незмінною метою організації.

ж) Прийняття рішень на підставі фактів;

е) ефективні рішення приймають на підставі аналізування даних та інформації;

й) Взаємовигідні стосунки з постачальниками.

Організація та її постачальники є взаємозалежними, і взаємовигідні стосунки підвищують спроможність обох сторін створювати цінності.

Ці вісім принципів управління якістю формують основу стандартів на системи управління якістю, які входять до стандартів серії ISO 9000.

На сьогоднішній день вітчизняні виробники м'ясних консервів для забезпечення конкурентоспроможності на внутрішньому ринку та для виходу на міжнародний ринок повинні забезпечувати не тільки якість та безпеку продукції, але й надати переконливі докази цього, вміти продемонструвати наявність та виконання процедур моніторингу направлених на попередження небезпек. Цим вимогам в повній мірі відповідає система НАССР.

Система НАССР є міжнародно-визнаною в країнах ЄС, в США, Канаді, Японії та інших високорозвинених країнах і є обов'язковою для застосування. Система НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points) - це система аналізу всіх небезпек, які можуть мати місце при виробництві продукції на конкретному підприємстві та здійснення постійного контролю у визначених критичних точках контролю. Ця система гарантує виробництво безпечних продуктів для споживача. Крім того, система НАССР дозволяє здійснювати самоконтроль виробником, тим самим спрощуючи процедуру зовнішнього контролю.

Ці принципи розкривають загальні механізми забезпечення населення

якісними та безпечними продуктами харчування. Головна функція в цьому процесі належить державі, яка регламентує загальні підходи та вимоги щодо забезпечення гарантій для споживачів в якості та безпеці їхнього харчування. Все це визначено в Законі України " Про якість та безпечність продовольчої сировини та харчових продуктів". Цим Законом визначені державні функції та механізми регулювання процесу забезпечення якості та безпеки харчової продукції.

Згідно до вищезазначеного Закону, відповідальність за якість та безпеку продуктів харчування покладено на виробника (власника) . Із схеми¹ видно, що виробник для забезпечення безпеки продукції повинен виконувати конкретні рішення, до яких відноситься впровадження на виробництві належної виробничої практики (GMP), належної гігієнічної практики (GHP) та системи НАССР. Для забезпечення якості продуктів харчування на виробництві повинна бути впроваджена система якості у відповідності до вимог стандартів ISO.

Концепція НАССР передбачає систематизацію, ідентифікацію, оцінку та управління небезпечними факторами, які суттєво впливають на безпеку продукції. Система НАССР базується на 7 принципах, які визнані міжнародною спільнотою.

1. Проведення аналізу небезпечних чинників, які пов'язані з виробництвом продуктів харчування на всіх стадіях життєвого циклу, починаючи розведенням або вирощуванням і закінчуючи постачанням кінцевому споживачу.
2. Виявлення критичних точок етапів операцій технологічного процесу, в яких повинен здійснюватись контроль для усунення небезпечних факторів, або мінімізація їх проявів.
3. Виявлення критичних меж, яких треба дотримуватись для того, щоб впевнитись, що критична точка знаходиться під контролем.

4. Розробка системи моніторингу, яка забезпечує контроль у критичних точках технологічного процесу через виконання запланованих випробувань або спостережень.
5. Розробка корегуючих дій, які повинні здійснюватись, якщо результати моніторингу свідчать, що в певній критичній точці контроль не здійснюється.
6. Розробка процедур перевірки, які дозволяють впевнитись в ефективності функціонування системи.
7. Документування усіх процедур і реєстрування даних, необхідних для функціонування системи.

НАССР охоплює контроль вихідних матеріалів, обробку, упаковку, зберігання, розподілення та реалізацію. НАССР контролює промислові умови за допомогою супутніх програм: НПП (належні промислові практики) і ССОП (стандартні санітарні операції і процедури). Частина вказівок цих програм в наших умовах викладені в санітарних нормах і правилах, які використовуються в харчовій промисловості.

Система НАССР є міждержавною, оскільки вона визнана всіма державами, учасниками СОТ та ЄС.

Коректно здійснене дослідження НАССР ідентифікує чинники, які прямо впливають на безпечність продукції. Це дозволяє виробникові харчової продукції застосовувати технічні ресурси найефективнішим шляхом. Ідентифікація та нагляд критичних контрольних точок (ККТ) є найекономічним методом впровадження безпечності на відміну від традиційного підходу інспектування та випробування кінцевого продукту.

Документація надає доказів щодо того, чи були вжиті "всі можливі застережні заходи" з метою запобігання проблемам. Результатом дослідження НАССР є не запобіжні заходи, які усувають всі проблеми, пов'язані з безпечністю, а повна інформація, яку можна використовувати для визначення найкращого шляху для контролю ризиків. [57].

Впровадження обох систем управління безпекою та якістю на виробництві, дає можливість визначити відповідальність виробника за

виконання умов забезпечення якості продукції. Споживач може бути впевнений у відсутності вад і незмінності технічних характеристик протягом всього терміну виробництва даного виробу.

1.3. Завдання і функції торгово-промислової палати щодо забезпечення якості та безпеки товарів народного споживання

Сумська торгово-промислова палата являється не державною самоврядною організацією, яка створена відповідно до Указу Президента України від 4 липня 1994р. № 357/94 "Про торгово-промислову палату України" та діє відповідно до Закону України "Про торгово-промислові палати в Україні" від 2 грудня 1997р., на яку покладені важливі завдання і функції щодо захисту прав споживачів та контролю якості, а також безпеки товарів народного споживання на всіх стадіях життєвого циклу.

Сумська ТПП входить в систему Торгово-промислової палати України, у своїй діяльності керується чинним законодавством України, Статутом та рішенням ТПП України та цим Статутом.

Палата надає ТПП України офіційну звітність про свою фінансово-господарську діяльність.

У відповідності до цілей своєї діяльності Палата:

- сприяє розвитку зовнішньоекономічних зв'язків, експорту українських товарів і послуг, надання практичної допомоги підприємцям у проведенні торговельно-економічних операцій на внутрішньому та зовнішньому ринках, освоєнні нових форм співробітництва;
- здійснює представництво інтересів членів Палати з питань, пов'язаних з їх господарською діяльністю як в Україні, так і за її межами, сприяє розвитку ринкових відносин в своєму регіоні, підприємницької діяльності у всіх її формах, експорту українських товарів, надає консультаційні послуги в проведенні торговельно-економічних операцій на внутрішньому і зовнішньому ринках, освоєнні нових форм співробітництва;

- надає довідково-інформаційні послуги та сприяє розповсюдженню знань стосовно економіки, науково-технічних досягнень, законодавства, звичаїв і правил торгівлі України і зарубіжних країн, діяльності і можливостей зовнішньоекономічного співробітництва підприємств, розташованих в зоні обслуговування Палати;

- організує виставки, семінари, конференції, ділові зустрічі з економічних питань за участю українських та іноземних підприємств і організацій, перш за все членів Палати, як в регіоні своєї діяльності, так і за межами України, сприяє участі цих підприємств і організацій у міжнародних ярмарках і виставках за кордоном;

- проводить в своєму регіоні рекламну роботу для українських та іноземних підприємців, а також виконання замовлень на розробку і виготовлення художніх оригіналів рекламної продукції, а також товарних знаків для членів Сумської ТПП на інших підприємствах України і зарубіжних держав;

- виконує послуги за замовленнями українських та іноземних юридичних і фізичних осіб на проведення експертизи якості, кількості, комплектності, вітчизняних (у тому числі експортних) та імпорتنих товарів, продукції, сировини; визначає вартість товарів, продукції та іншого майна;

- надає консультаційні послуги по визначенню якості товарів, прав споживача, а також відповідності претензійних матеріалів, оформлених третьою стороною, вимогам відповідних нормативних актів;

- виконує послуги на митне декларування зовнішньо-торговельних вантажів (за дорученням митних органів України); встановлює коди товарів згідно з ТН ЗЕД;

- засвідчує сертифікати усіх видів форм про походження товарів, які вивозяться за межі України, товаросупроводжуючу документацію на ці товари, сертифікати визначення продукції власного виробництва підприємств з іноземними інвестиціями; обставини форс- мажору та інші документи, пов'язані із здійсненням зовнішньоекономічної діяльності, тощо;

- виконує роботи по штриховому кодуванню на території регіону.

Палата при здійсненні своєї діяльності:

- створює гуманітарні, благодійні та інші фонди, галузеві комітети (ради) підприємців, цільові секції фахівців-консультантів, постійно діючий третейський суд;
- вживає заходів, спрямованих на заохочення і розвиток коректних ділових відносин між підприємцями та неприпустимість несумлінної конкуренції.

1.4. Чинники, що формують якість м'ясних консервів

На формування якості м'ясних консервів та їх безпеку впливають такі чинники:

- 1) якість сировини;
- 2) якість проведення технологічних процесів;
- 3) якість упаковки та маркування.

Роглянемо конкретно вплив кожного з зазначених чинників на формування якості готових виробів.

Якість м'ясних консервів залежить від якості сировини, дотримання технологічних операцій виробництва: підготовки і обробки сировини, порціювання і фасування сировини, закачування банок, перевірки герметичності їх, стерилізації, сортування і відбракування негерметичних банок, укладення банок в ящики і маркування тари.

М'ясом називають комплекс тканин тварини, до складу яких входять м'язова, сполучна, жирова і хрящова тканини, співвідношення яких коливається залежно від виду, породи, статі, віку тварини і її вгодованості [38, с. 7].

Як відомо, швидкопсувні продукти оберігають від дії мікроорганізмів шляхом консервації, чим забезпечується збереження поживної цінності продукту і його якостей. На якість м'ясних консервів суттєво впливає сировина з урахуванням статі, віку, породи, способів відгодівлі і транспортування тварин, способів і режимів забою худоби, охолодження й

переробка м'яса, а також тривалість і умови зберігання продукту.

Не допускається до переробки м'ясо повторно заморожене, з погано проведеним зачищенням, м'ясо бугаїв і кнурів, а також з салом, пожовтілим або жовтіючим при варці [27, с. 58].

Консерви виробляються з охолодженої або розмороженої дозрілої яловичини, баранини, свинини, субпродуктів, свіжих доброякісних сосисок, шинки, фаршу й інших продуктів (круп, харчових топлених жирів, бобів, макаронних виробів). Після обвалки, жиловки і сортування м'ясо порціонують, бланширують або обсмажують, подрібнюють (для паштетів). У чисті стерилізовані банки укладають м'ясо, сіль, спеції. Для поліпшення смаку консервів з мороженого м'яса в них додають глютамінат натрію.

Щоб видалити повітря з консервів, їх нагрівають до 80-95°C або заливають вміст банок гарячим бульйоном, соусом. Якщо банки закачують не на вакуум-закаточних машинах, то консерви перевіряють на герметичність, занурюючи на 1 хвилину в гарячу воду з температурою 85°C. При цьому все повітря, що міститься в банках, виходить. Це підготовча фаза виробництва м'ясних консервів. Далі за техпроцесом проводиться стерилізація або пастеризація, залежно від кінцевого призначення продукту. Найбільш відповідальною операцією є стерилізація консервів, яка повинна гарантувати стійкість і доброякісність їх.

Стерилізація – прогрівання консервів в автоклавах при 113-120°C 75-130 хвилин для знищення мікроорганізмів і їх спор. Під час стерилізації білки коагулюють, колаген переходить в глютамін, змінюються органолептичні властивості і зовнішній вигляд консервів. З м'яса в бульйон переходить частина екстрактних речовин (їх кількість зменшується) і жиру, руйнується більше половини вітамінів В₁, до 10% вітамінів В₂ і РР, 20-30% пантотенової кислоти, 10-15% амінокислоти аргініну [21, с. 20]. Для кожного виду консервів існує своє оптимальне співвідношення між температурою і тривалістю нагрівання, коли поєднуються повнота стерилізації і мінімальні зміни продукту. Часткове розщеплювання білків при стерилізації обумовлює

підвищення кількості поліпептидів, амінокислот, аміаку, вуглекислоти. Сірководень, що виділяється, утворює з металом з'єднання у вигляді чорних або синювато-фіолетових плівок сірчистого олова, які не впливають на якість консервів.

При стерилізації для тривалого зберігання знижується смакова і поживна цінність продукту, крохмаль і цукор частково розщеплюються, ферменти частково інактивуються, руйнується частина вітамінів, змінюється колір, смак, запах і структура продуктів. При стерилізації важливо строго витримувати не тільки температурний, але і часовий режим.

Стерилізація струмами ультрависокої частоти (УВЧ) і надвисокої частоти (НВЧ). Така стерилізація продуктів проводиться в герметично закупореній тарі шляхом поміщення в електромагнітне поле змінного струму. Підвищення температури продукту до 96-101°C відбувається унаслідок посилення руху заряджених частинок. Оскільки при такому нагріві тепло розподіляється по всьому об'єму продукту рівномірно, то при великій збереженості тіаміну, кращих органолептичних показниках і більш високому бактерицидному ефекті час обробки скорочується в 10-20 разів.

Пастеризація - обробка продукту певну кількість часу температурою менш 100°C (65-85°C, іноді 93°C). Після пастеризації продукти непридатні для тривалого зберігання, оскільки вегетативні форми мікробів гинуть, а спори продовжують жити. Подовження термінів зберігання продуктів виходить при тендалізації - багатократній пастеризації (2-3 рази) з проміжком між сеансами у 24 години. Проте при такій обробці продуктів відбувається руйнування вітамінів та інших біологічно активних речовин.

Пастеризовані консерви – мають соковитість, приємний смак, хоча і меншу стійкість при зберіганні (до 6 місяців при температурі 6°C), містять менше солей важких металів [21, с. 23]. Пастеризованими консервами підвищеної стійкості називаються продукти, піддані двократній термічній обробці при температурі 90°C. Вони відрізняються високою якістю, стійкістю при зберіганні (їх можна зберігати при температурі 15°C протягом

року). Більш низька температура зберігання консервів забезпечує їх краще збереження.

Ультразвукові хвилі (хвилі з власною частотою понад 20 кГц) застосовуються для стерилізації консервів. При цьому добре зберігаються вітаміни і первинні смакові якості. Консервація за допомогою іонізуючої радіації. Цей метод консервації ще називається холодною пастеризацією і стерилізацією. Механізм дії іонізуючого випромінювання пов'язаний з взаємодією енергії квантового випромінювання з молекулами речовини, що приводить до появи не властивих їй хімічних реакцій. Під впливом іонізуючого випромінювання в харчових продуктах посилюються окислювальні процеси, що впливає на органолептичні властивості консервованих харчових продуктів. Чим менше дози радіації поглинаються харчовим продуктом, тим краще він зберігає свої природні властивості. Для забезпечення повного ефекту пастеризації достатньо поглинутих доз радіації 5-12 кГр (0,5 – 12 Мрад), для забезпечення ефекту стерилізації – не менше 25-30 кГр (2,5 - 3 Мрад), для знешкодження збудника ботулізму – 40 –50 кГр (4-5Мрад).

В таблиці 1.5 представлена технологічна схема виробництва консервів.

Таблиця 1.5

Вплив окремих операцій на якість м'ясних консервів

№ п/п	Технологічний процес виробництва	Вплив окремих операцій на якість готової продукції
1а	Підготовка сировини	Використовують свіже, доброякісне м'ясо та іншу сировину. Краща якість з охолодженого м'яса. М'яса обвалюють, жилують, подрібнюють, дотримання санітарних норм.
1б	Підготовка тари	Стан поверхні жерсті, наявність пор, покриття внутрішньої поверхні консервними лаками, які хімічно стійкі, без стороннього смаку і запаху. Маркують дно і кришку банки.

2.	Порціонування (заповнення банки продуктом)	З санітарної точки зору автоматичний дозатор виключає контакт робочих рук з сировиною. Заповнення на 1-2 см нижче краю банки, з метою запобігання виникнення фізичного бомбажа, який являється причиною розширення об'єму продукту при нагріванні.
3.	Закатування банок	Закатування в автоматичних закатувальних машинах. Забирає повітря з банки, закаточний шов повинен бути гладеньким без підрізів, зморшок, що запобігає розвитку мікрофлори.
4.	Перевірка на герметичність (екгаустування)	Проводиться візуально, у одягній контрольній ванні, за допомогою повітряних і повітряно-водяних методів. Процес після розфасовки і до стерилізації не більше 30 хвилин з метою запобігання розвитку мікрофлори.
5.	Стерилізація	Впливає на стійкість консервів при зберіганні. Їх стерильність, яка характеризується відсутністю у готовому продукті мікроорганізмів. Температура стерилізації вище 100° денатурує мікробну клітину. Важливо дотримати формулу стерилізації $\frac{A + B + C + D}{T}$
6.	Термостатна витримка	Дає змогу перевірити якість стерилізації і здатність консервів до тривалого зберігання. Консерви витримують у термостатах при t 37°C від 3 до 10 діб.
7.	Сортування консервів	Відсортовують помиті, брудні, з потьоканами, деформацією, розривами, тріщинами, бомбажні тощо.
8.	Охолодження і зберігання у ящиках	Зберігають консерви в ящиках при t не менше 2°C до +4°C. Відносна вологість повітря 75%. Термін зберігання від 1 до 3 років в залежності від виду консервів.
9.	Пакування	М'ясні консерви фасують у металеві банки циліндричні і фігурні збірні і ціль-ноштамповані різної місткості (від 96 до 3020 см), яких банка №8 місткістю 353,4 см" прийнята за умовну. Часом використовують і скляні банки, місткістю до 1 д\г\ . Частину м'ясних консервів випускають у полімерній тарі на основі вітчизняного ламістера та імпортного - стералкана.

10.	Маркування	Маркування консервів повинна включати такі відомості: 1) найменування підприємства-виготівника; 2) адреса підприємства-виготівника; 3) товарний знак (при його наявності); 4) повне найменування консервів; 5) позначення нормативно-технічної документації (ГОСТ, ТУ); 6) маса нетто; 7) склад; 8) харчова цінність; 9) енергетична цінність; 10) дата вироблення; 11) термін зберігання консервів з дня вироблення; 12) умови зберігання; 13) спосіб підготовки до вживання відповідно до вказівок в НТД на продукцію; 14) штрих-код; 15) відмітка про сертифікацію; 16) відсоток сторонніх синтетичних (штучних) домішок (харчових добавок)
-----	------------	--

Слід зазначити, що на якість консервів особливо при зберіганні впливає упаковка. Пакують консерви в споживчу тару згідно з ГОСТ 13534.

Консерви, призначені для тривалого зберігання, повинні бути розфасовані за ГОСТ 5981 в металеві банки № 8, 9, 12, виготовлені з жести холоднокатаної білої листової або рулонної марок ЕЖК, ЕЖК-Д та ГЖК.

Поверхня банки повинна бути гладенькою (без вм'ятин, скобок, перегинів, пухирів полуди, крапок корозії).

Внутрішня поверхня повинна бути:

- із електролітичного луження (ЕЖК) та алюмінієвих сплавів - лакована, а зовнішня - лакована або літографована;
- із гарячого луження (ГЖК) внутрішня поверхня не лакується, а зовнішня - нелакована, лакована або літографована.

Споживча тара з продукцією має бути цілою, недеформованою, чистою, без потьоків. Шви банок повинні бути щільними та гладенькими.

Зварний шов повинен бути захищеним лакофарбним матеріалом. Консерви м'ясні у нелітографованих банках, повинні мати надійне антикорозійне покриття нейтральним мастилом.

Консерви в банках з повністю лакованою зовнішньою поверхнею відвантажуються на зберігання без нанесення антикорозійного мастила.

Металеві банки з фасованою в них продукцією повинні бути герметичними. Дно та кришка повинні бути вгнутими або плоскими.

Маса нетто консервів в банках повинна бути: банки № 8 – 325 г, № 9 – 338 г або 340 г, № 12 — 525 г за ГОСТ 8756.1.

Консерви повинні бути упаковані в ящики з гофрованого картону згідно з ГОСТ 13516. У кожний ящик партії консервів при поставці в нелітографованих і нелакованих банках з покриттям їх нейтральним антикорозійним мастилом повинні бути вкладені в окремий пакет етикетки в кількості, рівній кількості банок.

Ящики для упаковки з гофрованого картону за ГОСТ 13516 повинні бути з обичайками, обв'язані у два пояси стрічкою з полімерних матеріалів або обклеєні у два пояси поліетиленовою стрічкою з липким шаром згідно з ГОСТ 20477, або клеєною стрічкою на паперовій основі за ГОСТ 18251.

При цьому повинна бути забезпечена нерозривність контрольних стрічок, збереження продукції і якість споживчої упаковки.

Щоб запобігти деформації банок при транспортуванні, горизонтальні ряди банок повинні мати прокладки з картону.

Споживча та транспортна тари повинні відповідати вимогам ГОСТ 13534 та ГОСТ 13516 або бути такими, що дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я, які забезпечують якість продуктів протягом терміну придатності до споживання. Дозволено формувати консерви в групове пакування з використанням термозсідальної плівки згідно з ГОСТ 25951.

Кількість банок, запакованих у термозсідальну плівку, а також товщина і ширина плівки повинні відповідати вимогам ГОСТ 13534.

Маса бруutto ящиків не повинна перевищувати 30 кг. Додаткові вимоги до пакування можуть бути передбачені договором або контрактом.

При непорушеному заводському пакуванні ящика та наявності маркувального ярлика (контрольного знаку) за кількісне та якісне збереження консервів на відповідність асортименту несе відповідальність виробник.

Маркування консервів дає змогу їх ідентифікувати, що також являється елементом формування якості. Маркують споживчу тару згідно з чинним законодавством, зокрема: ГОСТ 13534, ДСТУ 4518, ДСТУ 4450 та ін.

Транспортну тару маркують згідно з ГОСТ 13534 з нанесення мманіпуляційних знаків «Верх, не кантувати», «Оберігати від нагріву», «Оберігати від вологи» згідно з ГОСТ 14192. Маркування виконують державною мовою.

На одній із сторін ящика за допомогою трафарету повинно бути нанесено маркування стійкою фарбою. У маркуванні повинно бути вказано:

- назва підприємства-виробника та місце знаходження;
- назва продукції;
- кількість банок та маса нетто одиниці продукції в споживчій тарі;
- маса бруutto і нетто продукції, упакованого в транспортну тару, і номер партії;
- дата виготовлення продукції;
- позначення нормативного документа, згідно з яким виготовлений продукт;
- умови та термін зберігання.

На кришки літографованих банок наносять методом штампування або незмивною фарбою номер зміни і дату (число, місяць, рік) виготовлення, якщо на етикетці не зазначено назву підприємства-виробника, то зазначають також його номер. На дні і кришках нелітографованих консервних банок консерв, виготовлених в Україні, наносять такі умовні позначення:

- перший ряд: дата виготовлення продукції (число, місяць, рік) число і місяць двома цифрами кожне (до дев'ятого включно спереду ставлять нуль),

а рік – двома останніми цифрами року;

- другий ряд: асортиментний номер, зміна, номер бригади (за наявності). Для консервів вищого сорту після асортиментного номера проставляють літеру В.

- третій ряд: індекс системи, до якої відноситься підприємство-виробник (м'ясна промисловість А; харчова промисловість – КП; Укоопспілка – ЦС; сільськогосподарське виробництво - МС), номер підприємства-виробника [31, с. 27] .

На кришці металевої банки після номера підприємства-виробника зазначають двосимвольний літерний код країни-виробника згідно з ДСТУ ISO 3166-1. Під час фасування продукту в скляні банки інформацію допускається наносити на етикетки, які наклеюють на скло та кришки.

Наприклад, консерви з асортиментним номером 183, вищого сорту, виготовлені підприємством-виробником № 52, країна-виробник Україна, м'ясної промисловості в першу зміну 8 серпня 2006 року повинні мати такі позначення:

08 08 06

183 В 1

А 52 UA

Таким чином, дотриманням всіх вимог технологічних інструкцій , які застосовують при виготовленні консервів являється визначальним фактором їх якості.

1.5. Вимоги до якості м'ясних консервів, їх дефекти

Якість м'ясних консервів регламентуються стандартами, технічними умовами, наприклад: (Додаток А)

Ø Консерви м'ясні. «М'ясо тушковане» - ДСТУ 4450

Ø Консерви м'ясні. « Сніданки м'ясні» - ДСТУ 4449

Ø Консерви м'ясні.«Консерви із м'яса птиці та субпродуктів - ДСТУ 4443

Ø Консерви м'ясні. «Шинкові» - ДСТУ 4451

Ø Консерви м'ясні. «Яловичина тушкована, свинина тушкована, що постачаються на експорт» - ГСТУ 46.017

Ø Консерви м'ясні «Шпик пастеризований ломтиками» - ГОСТ 9166

Ø Консерви м'ясні «Бекон копчений пастеризований ломтиками» - ГОСТ 9167

Ø Паштет із свинячої печінки - ТУ У 30310778-001

Ø Паштет "Французький з грибами"- ТУ У 15.1-20955698-010

Ø Паштет печінковий з вершковим маслом - ТУ У 15.1-20955698-011

Ø Яловичина тушкована "Застольна" в желе - ТУ У 15.1-31128934-012

Ø Свинина тушкована "Застольна" в желе - ТУ У 15.1-31128934-01

Ø Шинка фамільна - ТУ У 30310778-001

Ø М'ясо курки тушковане "Пікантне" в желе - ТУ У 15.1-31128934-01

Ø Свинина тушкована "Пікантна" в желе - ТУ У 15.1-31128934-01

Якість м'ясних консервів визначають за :

- органолептичними показниками ;
- фізико-хімічними показниками ;
- показниками безпеки.

Для дослідження якості проводиться вибірковий контроль зразків продукції за ГОСТ 8756.

Проби від консервованих харчових продуктів відбирають для визначення їх якості шляхом лабораторних досліджень та органолептичної перевірки.

Якість консервованих продуктів встановлюють на кожну однорідну партію на підставі відібраного від неї середнього зразка.

Розглянемо вимоги до якості на прикладі консервів «Свинина тушкована». За органолептичними і фізико-хімічними показниками консерви повинні відповідати вимогам зазначеним у таблиці 1.6

Таблиця 1.6

Органолептичні та фізико хімічні показники якості м'ясних консервів
(ГОСТ 697)

Найменування показника	Характеристика і норма
Смак і запах	Властиві тушкованій свинині з прянощами, без стороннього запаху і присмаку
Зовнішній вигляд та консистенція м'яса	М'ясо шматочками, в основному, масою не менше 30 г, соковите, не переварене, без кісток, хрящів, сухожиль, без грубої сполучної тканини, великих кровоносних судин, лімфатичних нервових вузлів. При обережному витягу з банки допускається часткове розпадання шматочків.
Зовнішній вигляд м'ясного соку	Внаслідок стану колір від жовтого до світло - коричневого з наявністю зважених білкових речовин у вигляді пластівців. Допускається незначна мутноватість м'ясного соку
Масова частка м'яса і жиру, %, не менш	59,0
Масова частка жиру, %, не більше	35
Масова частка повареної солі, %	1,0-1,5
Масова частка солей олова, %, не більш	0,02
Масова частка солей свинцю, %, не більш	0,0001
Сторонні домішки	Не допускається

Вміст токсичних елементів, мікотоксину патуліну, радіонуклідів у консервах не повинен перевищувати допустимі рівні, наведені в таблиці 1.7

Таблиця 1.7

Показники безпеки консервів

Назва показника	Допустимий рівень, мг/кг, не більший
Токсичні елементи:	
свинець	0,3
кадмій	0,02
ртуть	0,01
мідь	5,0
цинк	10,0
миш'як	0,2
Мікотоксин патулін	Не допускають (< 0,02)
Радіонукліди:	
цезій-137	40 Бк/кг
стронцій-90	5 Бк/кг

Вміст нітратів та пестицидів у консервах не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені «Медико-біологіческими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» № 5061.

За мікробіологічними показниками консерви повинні відповідати вимогам промислової стерильності згідно з «Інструкцією про порядок санітарно-технічного контролю консервів на виробничих підприємствах, оптових базах, в роздрібній торгівлі та на підприємствах громадського харчування» № І 4.4.4.077 до консервів групи Г.

У відповідності з гігієнічними вимогами безпеки стерилізовані м'ясні і м'ясорослинні консерви за значенням рН, вмісту сухих речовин їх складу відносять до групи А (можуть зберігатись поза холодильником), а пастеризовані — до групи Д (зберігають обмежений період в охолодженому стані). Консерви загального призначення групи А повинні відповідати наступним мікробіологічним показникам безпеки:

- вимогам промислової стерильності, щодо спороутворюючих мезофільних

аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів групи *B.subtilis*.
Допускається до 11 клітин цих мікроорганізмів в 1 г (см3) продукту;

- за наявністю спороутворюючих мезофільних аеробних факультативно анаеробних мікроорганізмів групи *B.segеш* і (або) *B. роїутуха* не відповідають вимогам промислової стерильності;
- за наявністю неспороутворюючих мікроорганізмів і (або) пліснявих грибів, і (або) дріжджів не відповідають вимогам промислової стерильності;
- відповідають вимогам промислової стерильності у разі виявлення спороутворюючих термофільних анаеробних, аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, але температура зберігання консервів не повинна перевищувати 20°C.

Консерви для дитячого і дієтичного харчування не відповідають вимогам промислової стерильності за умови виявлення пліснявих грибів, дріжджів, молочнокислих мікроорганізмів, спороутворюючих термофільних анаеробних, аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, а також мезофільних клостридій у 10 г (см3) продукту.

У консервах групи Д не допускаються в 0,1 г (см3) сульфїтредуючі клостридії, в 1 г (см3) бактерії групи кишкової палички (коліформи), , у 25 г (см3) продукту, патогенні, у тому числі сальмонели.

М'ясні консерви можуть мати дефекти, причиною яких є неякісна сировина, порушення технології виробництва, порушення упаковки, а саме: бомбажні, пробиті і потьочні; сильно деформовані з гострими згинами жерсті, а також зім'яті зафальцем і швом, із «птичками» та «хлюпаючими» донцями і кришками; пошкоджені іржею; із пошкодженням лакованого покриття та цілності полуди; банки з поганою санітарною обробкою (наявність на поверхні залишків продукту та бруду); у скляній тарі – із значними складками і хвилястістю, з кольоровими смугами, спотвореним зовнішнім виглядом вмісту. У магазинах консерви зберігають при температурі від 0 до 20°C, відносній вологості повітря 70±5°C, не більше 30 діб, періодично відбраковують бомбажні і іржаві банки.

Бомбаж – це здуття банок з боку дна і кришки. Він буває мікробіологічним, хімічним і фізичним (помилковим).

Мікробіологічний бомбаж – здуття банок газами (аміак, сірководень тощо), що утворилися в результаті життєдіяльності мікроорганізмів у консервах. Він є результатом недостатньо ефективного режиму стерилізації, незадовільного санітарного стану технологічного устаткування, сировини, тари. Банки з мікробіологічним бомбажом підлягають знищенню або технічній утилізації.

Консерви з хімічним бомбажом, в яких виявляються солі олова, заліза, алюмінію, що додають м'ясу металевий присмак і викликають зміну кольору продукту, органолептично визначають по наявності шорсткості на внутрішній поверхні банки; вони підлягають використуванню за вказівкою саннагляду.

Фізичний бомбаж консервів є наслідком здуття банок у результаті заморожування їх вмісту, деформації корпусу або переповнювання банок; такі консерви підлягають реалізації за вказівкою саннагляду.

М'ясо, яке міститься в банках, має бути соковитим, неперевареним, нетвердим, шматочки м'яса при акуратному вийманні не повинні розпадатись. Смак і запах нормуються приємними, без сторонніх присмаків і запахів; бульйон у нагрітому стані має бути прозорим. Вміст кухонної солі нормується в межах 1—2,2%, олова — не більше 200 мг на 1 кг продукту; вміст свинцю не допускається [46, с. 311].

Також при перевірці самих консервів можливі такі дефекти: розварена консистенція, невірне співвідношення складових частин, сторонні домішки, неприємний смак чи запах, а також такі, що містять сухожилля, плівки, хрящі, подрібнені кістки.

Таким чином, вміння правильно і професійно провести контроль якості консервів, встановити дефекти, дасть змогу не допустити на ринок небезпечну, неякісну продукцію, захистити права споживачів.

1.6. Способи фальсифікації м'ясних консервів

Дотримання норм ГОСТу колись робило вітчизняні м'ясні консерви, зокрема тушковане м'ясо, більш якісними, ніж відповідні імпорتنі продукти. Останнім часом вимоги до м'ясних консервів знизилися, і в першу чергу тому, що виробляти консерви з високоякісного м'яса було дуже дорого. Для зменшення собівартості продукції виробники почали розробляти нові нормативні документи (технічні умови – ТУ). Природно, консерви, виготовлені за ТУ, за своїй харчовій цінності дещо поступаються тим, що відповідають вимогам ГОСТу, менше у них і термін зберігання. Більшість рецептур м'ясних консервів за технічних умов регламентує використання для приготування тушкованого м'яса м'ясних субпродуктів, соєвих продуктів і харчових добавок. Якість м'ясної консервації при цьому знижується, також знижується і ціна готової продукції.

На жаль, досить часто м'ясні консерви з соєвим білком розчаровують споживача. При всій своїй корисності вони бувають просто неїстівними. Відбувається таке тому, що спрощений порядок затвердження і розробки технічних умов. Велика кількість псевдом'ясних "аналогів", що маскуються під справжнє тушковане м'ясо, негативно позначається на розвитку ринку. Багато споживачів, не розібравшись і покуштувавши раз-другий замість натурального м'яса соєвого сурогату, просто втратили довіру до тушкованого м'яса як такого.

М'ясні консерви - це готовий до вживання продукт, отриманий з м'яса, субпродуктів, жиру, прянощів і спецій, герметично закупорений в жерстяні або скляні банки і підданий впливу високої температури для знищення мікроорганізмів і додання продукту стійкості при зберіганні.

Експертиза автентичності може проводитися і з метою встановлення способу фальсифікації м'ясних консервів. Для консервів характерні чотири види фальсифікації: асортиментна, якісна, кількісна та інформаційна.

Асортиментна фальсифікація м'ясних консервів може відбуватися за рахунок пересортиці або підміни одного вигляду виробу іншим. Пересортиця м'ясних консервів може відбуватися за рахунок підміни тушонки вищого сорту виробами першого сорту. Чим нижче сорт м'ясної тушонки, тим, значить, менше в ньому високоякісного м'яса і більше грубого м'яса від більш худих тварин з великою кількістю сухожиль. Може бути також підміна м'ясних консервів на м'ясорослинні типу «Каша з м'ясом». При цьому така фальсифікація може бути отримана як на підприємстві, так і перед реалізацією, коли продавець змінює одні етикетки на інші. При цьому маркування на самій банку вказується правильно. М'ясні консерви фальсифікують шляхом заміни частини м'ясної м'якоті рослинною сировиною (соєвим білком, крохмалем, борошном, манною крупою і т. п.), при цьому такі консерви повинні ідентифікуватися як м'ясорослинні (при вмісті м'ясних інгредієнтів від 30 до 60%) або рослинно-м'ясні (при вмісті м'ясних інгредієнтів понад 5% до 30% включно). Виявити таку асортиментну фальсифікацію можливо органолептичними методами шляхом визначення кольору, смаку і запаху шматочків рослинного походження. Способи виявлення соєвого білка аналогічні, як і для рубаних напівфабрикатів.

Якісна фальсифікація м'ясних консервів може досягатися такими способами: підвищенням вмістом води; порушенням рецептури; заміною свіжого м'яса несвіжим; заміною натурального м'яса ненормальним; введенням різного нетрадиційної сировини; введенням чужорідних добавок; порушенням технологічних процесів і режимів зберігання [18]. Підвищений вміст води в м'ясних консервах можна виявити наступним чином: при стерилізації зайва вода з м'язової тканини завжди відокремитися, і вона або буде в консервах бути присутнім у чистому вигляді, або у вигляді товстого шару желе, особливо у присутності великої кількості сполучної тканини. Адже в банку з м'ясними консервами повинно знаходитися м'ясо, а не холодець. І таку фальсифікацію дуже часто можна зустріти, особливо в м'ясних консервах «Шинка», «Яловичина тушкована» та ін. Так, наведемо

практичний приклад виявлення фальсифікованої продукції. За повідомленням газети „Факти і коментарі” за вересень 2003 р., в результаті перевірок на ринках Києва у продажу були знайдені м'ясні консерви "Яловичина шматами гатунку вищого" і "Свинина шматами гатунку вищого" масою 425 г, фальсифіковані під продукцію тернопільського м'ясокомбінату. Консерви містили некондиційний фарш, мали жир невластивого темно-коричневого кольору, також був відсутній характерний смак і аромат спецій. Відповідним розпорядженням їх реалізація на території столиці була заборонена. Тим часом вказаний на етикетці виробник – Тернопільський м'ясокомбінат – у відповідь на офіційний запит повідомив, що вищеназваних консервів не виготовляв [13, с. 4].

Неповна маркіровка – відсутність штрихкоду, вказівки країни-виробника, коду органу по сертифікації, знака відповідності – також можлива ознака фальсифікації.

Кількісна фальсифікація м'ясних консервів (обважування) - це обман споживача за рахунок значних відхилень параметрів банки (маси), що перевищують гранично допустимі норми відхилень. Наприклад, вага нетто консервів м'ясних менше, ніж написано на самій упаковці. Виявити таку фальсифікацію можна шляхом попереднього вимірювання маси нетто м'ясних консервів повіреними вимірювальними мірами ваги.

Інформаційна фальсифікація м'ясних консервів - це обман споживача за допомогою неточної або спотвореної інформації про товар. Цей вид фальсифікації здійснюється також шляхом спотворення інформації у товарно-супровідних документах, маркування та рекламі. При фальсифікації інформації про м'ясних консервах досить часто спотворюються або вказуються неточно наступні дані:

- Найменування товару;
- Фірма-виробник товару;
- Кількість товару;
- Вводяться харчові добавки.

На кришці банки обов'язково повинно бути тиснення, причому неодмінно у вигляді опуклих букв. А якщо букви увігнуті, то це відразу ж вказує на підробку.

М'ясні консерви розфасовують у скляні банки по 0,5 і 1 кілограму і в жерстяні банки від 100 грамів до трьох кілограмів. На кришці консервів в жерстяних банках штампують в першому ряду число, місяць, рік (2 останні цифри року), в другому - асортиментний номер (О1Я – Яловичина тушкована вищого сорту), зміну, в третьому - індекс промисловості (ММ - м'ясомолочна, К - главконсерв, МПП, ЦС - центросоюз) і номер підприємства [22, с. 177].

1.7. Відповідальність виробничих підприємств за випуск 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 [3].

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 підприємствами, 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);
- дані, що підтверджують факти випуску або реалізації продукції, яка не відповідає вимогам стандартів, норм і правил.

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.

Провівши ґрунтовий аналіз літературних джерел, можна зробити такі висновки:

1. Ринок м'ясних консервів нині нестримно розвивається, розширюється асортимент пропонованих товарів, спостерігається значне зростання обсягів виробництва. Проте, незважаючи на ці позитивні тенденції, усе більш гостро встає проблема якості м'ясних консервів. Виробники іноді забувають про те, що економія на якості продукції може мати самі небажані наслідки : зниження попиту, можливі отруєння. Тому, на мій погляд, абсолютно неприйнятно збільшувати обсяги виробництва, не піклуючись про якість продукту.
2. Правовим забезпеченням якості та безпеки м'ясних продуктів є ряд прийнятих законів, підзаконних актів та нормативних документів , крім того в Україні прийнятий ряд нормативних документів до яких можемо віднести стандарти, технічні умови, технічні регламенти , а також серію стандартів ISO 9000-2007 "Системи управління якістю» , ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів». та ін..
3. Сумська торгово-промислова палата являється не державною самоврядною організацією , на яку покладені важливі завдання і функції щодо захисту прав споживачів та контролю якості, а також безпеки товарів народного споживання на всіх стадіях життєвого циклу, у своїй діяльності керується чинним законодавством України.
4. При виробництві м'ясних консервів часто порушується технологія

виробничого процесу, замість якісної м'ясної сировини використовуються рослинні замінники.

5. М'ясні консерви досить часто потрапляють у перелік видів продукції, в якій містяться генетично модифіковані організми.

Враховуючи вищезазначене, тема дипломної роботи являється актуальною. Виконання роботи дасть змогу провести контроль якості м'ясних консервів Сумською торгово-промисловою палатою у супермаркеті ТОВ «ЕКО» м. Суми, перевірку маркування та зробити самостійне експериментальне дослідження з використанням сучасних методів сенсорного аналізу.

II . Дослідницько-експериментальна частина

Дослідницька частина проводилась сумісно з Торгово – промисловою палатою. Об'єктом дослідження являється супермаркет Еко-маркет. Для дослідження були обрані зразки м'ясних консервів. Експериментальна частина роботи проводилась самостійно на базі лабораторії кафедри товарознавства та на базі філії Центральної харчової лабораторії Обласної споживчої спілки.

ЕКО-маркет — українська мережа супермаркетів, що нараховує 94 торговельних об'єктів у 14 регіонах. Заснована у 2003 році у м. Києві. Входить до структури ТОВ «ЕКО». У жовтні 2007 року «ЕКО-маркет» була визнана кращою продовольчою торговою мережею України за версією журналу «Деньги.UA».

Мережа продуктових супермаркетів "ЕКО-маркет" входить до десятки найбільших операторів роздрібної торгівлі України. Перший "ЕКО-маркет" був відкритий в 2003 р. Загальна торгова площа мережі складає понад 42000 кв. м, кількість працівників - 4100 осіб. Щодня супермаркети мережі відвідує 120 000 покупців. Упродовж 2012 року планується відкрити ще цілий ряд нових торгових об'єктів під брендом "ЕКО-маркет".

Мережа продовжує свій ріст і розвиток, вибудовувавши довгострокові і взаємовигідні стосунки з партнерами у сфері продажів і клієнтами. За роки роботи "ЕКО-маркет" завоював репутацію надійного і стабільного партнера. У м. Суми діє мережа ЕКО-маркет, яка нараховує п'ять підприємств. Загальна площа продуктових супермаркетів "ЕКО-маркет" у м. Суми на сьогоднішній день складає 4500 кв. м, загальна площа торгової нерухомості - понад 8000 кв. м.

Дослідження проводились в супермаркеті «ЕКО-маркет» м.Суми, який знаходиться за адресою вул.Кооперативна,1. Формування асортименту м'ясних консервів в супермаркеті ЕКО-маркет здійснюється на основі зазначених правил і принципів. В супермаркеті представлений широкий

вибір товарів різних виробників. Слід зазначити безперебійне постачання, наявність в продажу стійкого асортименту, постійне оновлення якого дає змогу задовольняти попит споживачів і мати рентабельність діяльності. Щодо м'ясних консервів, то асортимент цієї групи товару досить широкий (Додаток Б).

2.1. Мета, завдання, предмет, об'єкт дослідження

З метою системного підходу до виконання дослідно-експериментальної частини, нами була розроблена логічна модель виконання роботи, представлена на рис. 2.1



Рис.2.1 Логічна модель виконання досліджень зразків м'ясних консервів.

Метою дослідження м'ясних консервів згідно з встановленою програмою дослідження являється: контроль якості м'ясних консервів Сумською торгово-промисловою палатою у супермаркеті ТОВ «ЕКО» м. Суми, перевірка їх маркування та проведення обґрунтованих висновків та пропозицій.

Завданнями дослідження є:

- проведення ідентифікації зразків м'ясних консервів з визначенням ступеня його придатності до споживання; відповідності виду, різновиду, найменуванню, градації за якістю;
- визначення відповідності якості товару вимогам НД;
- експериментальне дослідження зразків консервів з використанням дескрипторно-профільного методу;
- порівняльна оцінка зразків м'ясних консервів за якістю;
- визначення відповідності упакування, маркування передбаченим вимогам нормативної документації, контрактів;
- аналіз отриманих даних , надання висновків і пропозицій.

Об'єктом дослідження являються 5 зразків м'ясних консервів, що реалізують в супермаркеті ЕКО-маркет м.Суми, представлених в таблиці 2.1

Таблиця 2.1

Дослідні зразки, м'ясних консервів що реалізується в супермаркеті ЕКО-маркет м.Суми

Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
«Яловичина тушкована особлива»	«Свинина тушкована»	«Яловичина тушкована»	«Свинина подрібнена»	«Курча у власному соку»

ТОВ «Одесспродукт комплекс» Україна, м. Одеса, вул. Леніна 3	ТОВ «Черкаська Продовольча Компанія» Україна, м.Черкаси, вул.Смілянська 122	ТОВ «Онісс» Україна, м. Київ , вул. Слобідська 128	ТОВ «Фенікс» Україна, м. Полтава, вул. Шевченко 17/1	ВАТ"Буський консервний завод", Україна, м. Миколаїв, вул. Мілявська 13
				
Маса нетто 500 г	Маса нетто 525 г	Маса нетто 500 г	Маса нетто 470 г	Маса нетто 550г
ГОСТ 5284	ДСТУ 4450	ТУУ 46.38ГО 105	ТУУ 61.6399501.01	ГОСТ 28589

Предметом дослідження являються органолептичні показники якості м'ясних консервів: зовнішній вигляд, консистенція, смак, запах, якість бульйону; фізико-хімічні показники: масова частка м'яса і жиру,%, масова частка повареної солі,%, а також якість пакування та маркування м'ясних консервів.

Дослідження проводились на базі кафедри товарознавства та філії кафедри- центральної харчової лабораторії облспоживспілки.

2.2. Методи дослідження якості м'ясних консервів ТОВ «ЕКО» м.Суми

Для дослідження якості консервів були застосовані стандартизовані методики.

Зовнішній вигляд, герметичність та стан внутрішньої поверхні металевої тари визначали за ГОСТ 8756.1 Відібрані одиниці розфасовки піддають

огляду. При цьому відмічають наявність і стан паперової етикетки або літографського відтиску, зміст етикетного напису, а також дефекти тари: порушення герметичності, здуття кришок і донець, „пташки” тощо. У металевих банок особливо відмічають деформацію корпусу, іржаві плями і ступінь їх розповсюдження, дефекти поздовжнього і закаточного швів.

Герметичність металевої тари визначають методом занурення у теплу воду. Поява цівки пухирців повітря у будь-якому місці банки вказує на її негерметичність. Банки потрібно витримувати у гарячій воді по 5-7 хвилин встановленими у вертикальному положенні на донцях.

Стан внутрішньої поверхні металевих банок визначають у звільнених від вмісту, промитих водою і витертих досуха банках, при цьому відмічають: наявність і ступінь розповсюдження темних плям, що утворились від розчинення полуди і звільнення заліза або від утворення сірчастих та інших сполук; наявність і ступінь розповсюдження іржавих плям; ступінь збереження лаку або емалі на внутрішній поверхні лакованої тари.

Дослідження якості м'ясних консервів проводили за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Для органолептичної оцінки та фізико-хімічного дослідження відбирали по дві банки кожного виду консервів (ГОСТ 8756.18).

Органолептичні показники визначали за ГОСТ 8756.1 у наступній послідовності: запах, смак, зовнішній вигляд і консистенція, якість бульйону. Органолептичну оцінку консервованих харчових продуктів проводили у холодному вигляді при температурі 18-20°C або у відповідності зі вказівками на етикетці способу вживання.

Органолептичному огляду й оцінці піддавали весь вміст банки, розташували його у якій-небудь посудині (тарілці, фарфоровій чашці). Органолептичні показники консервованих харчових продуктів визначали шляхом огляду і опробування середнього зразку відповідно до умов стандарту.

При оцінці зовнішнього вигляду продукту залежно від технічних умов визначають колір, форму, характер поверхні, якість укладки, стан соусу тощо.

Консистенцію м'ясних консервів визначають прикладенням зусиль – натисненням, розрізанням. При оцінці консистенції враховують: ніжність, соковитість, пружність, щільність, грубість, твердість, розсипчастість, крошливість, м'якість, однорідність.

Запах м'ясних консервів визначають органолептично. При визначенні смаку кількість продукту повинна бути достатньою для розподілу в усій порожнині рота (3-10 г). М'ясні консерви тримають в роті 5-30 с., не ковтаючи, потім видаляють.

Кожна партія продукції повинна супроводжуватися документом встановленої форми, що засвідчує її якість.(Додаток 2)

Методи дослідження фізико-хімічних показників.

Визначення вмісту повареної солі (арбітражний метод) .

Готують наважку, беруть піпеткою 25-50 мл профільтрованої наважки, в залежності від передбачуваного вмісту солі, нейтралізують її розчином лугу в присутності фенолфталеїну, доливають 1 мл 10% розчину хромовокислового калію і титрують 0,05 н розчином азотнокислового срібла до появи поки при збовтуванні отримують оранжево - червоне забарвлення. Для продуктів повідомляють витяжці інтенсивне забарвлення, ускладнює титрування розчином азотнокислового срібла, рекомендується брати в тигель наважку в 10г підсушувати її на водяній бані, а потім піддавати обережному обвуглюванню на газовому пальнику або на електричних нагрівачах. Вміст тигля кількісно переносять у склянку ємкість якої 300-400 мл змиваючи тигель кілька разів дистильованою водою. Рідину в склянці обережно при помішуванні нагрівають до кипіння і після охолодження переливають в мірну пробірку ємкістю 250 мл.

Додають до рідини 3-5 крапель розчину фенолфталеїну, нейтралізують її розчином лугу і доливають дистильовану воду до мітки. Після ретельного

перемішування беруть піпеткою 50мл рідини, в конічну колбу доливають 1 мл 10% розчину хромовокислового калію і титрують 0,05 н розчином азотнокислового срібла.

Вміст повареної солі у відсотках розраховують за формулою:

$$X_5 = v \cdot 0,0029 \cdot V_1 \cdot 100 / G \cdot V_2 \quad (2.1)$$

v - кількість мілілітрів точно 0,05 н розчину азотно-кислого срібла, який пішов на титрування випробуваного розчину;

0,0029- титр 0,5 н розчину азотно-кислого срібла, виражений по хлористому натрію;

G - наважка речовини в г;

V_1 - об'єм витяжки приготовленої з наважки в мл;

V_2 - об'єм витяжки взятої для титрування в мл.

Розбіжність між паралельними визначеннями не повинно перевищувати 0,1%.

2.2.1. Визначення органолептичних показників за ГОСТ 8756.1

Слід зазначити, що торгово-промислова палата – це орган, який здійснює товарознавчу експертизу товарів народного споживання за кількістю та якістю. Дослідження, передбачені в дипломній роботі передбачають часткове виконання товарознавчої експертизи дослідних зразків. При проведенні контролю якості м'ясних консервів представниками торгово-промислової палати визначали органолептичні показники дослідних зразків. Визначення проводилось 13.02.2013 року. Результати дослідження представлені в таблиці 2.2

Таблиця 2.2

Результати органолептичного дослідження зразків м'ясних консервів

Зразки	Показники якості								
	Зовнішній вигляд і консистенція			Смак і запах			Зовнішній вигляд м'ясного соку		
	Згідно стандарту	Фактично	Від пов	Згідно стандарту	Фактично	Від пов	Згідно стандарту	Фактично	Від пов

			ідні сть НД			ідні сть НД			ідні сть НД
Ялови чина тушко вана	М'ясо шматочкими, в основному, масою не менше 30 г,соковите, не переварене,без кісток, хрящів, сухожиль, без грубої сполучної тканини, великих кровоносних судин, лімфатичних нервових вузлів. При обережному витягу з банки допускається часткове розпадання шматочків.	М'ясо шматочкими,соко вите,не переварене,без хрящів,сухожиль та лімфатичних нервових судин.	+	Властиві тушкованій яловичині з прянощами, без стороннього запаху і присмаку	Без сторон нього присмаку та запаху	+	В нагрітому стані колір від жовтого до світло - коричневого з наявністю зважених білкових речовин у вигляді пластівців. Допускається незначна мутноватість м'ясного соку	Бульйон жовтого кольору, без мутноват ості	+
Ялови чина тушко вана особ лива	М'ясо шматочками, в основному, масою не менше 30 г,соковите, не переварене,без кісток, хрящів, сухожиль, без грубої сполучної тканини, великих кровоносних судин, лімфатичних нервових вузлів. При обережному витягу з банки допускається часткове розпадання шматочків.	М'ясо шматочкими,сокови те,не переварене,без хрящів,сухожиль та лімфатичних нервових судин	+	Властиві тушкованій яловичині з прянощами, без стороннього запаху і присмаку	Без сторон нього присмаку та запаху	+	В нагрітому стані колір від жовтого до світло - коричневого з наявністю зважених білкових речовин у вигляді пластівців. Допускається незначна мутноватість м'ясного соку	Бульйон жовто- коричнев ого кольору, без мутноват ості	+
Свини на тушко вана	М'ясо шматочками, в основному, масою не менше 30 г,соковите, не переварене,без кісток, хрящів, сухожиль, без грубої сполучної тканини, великих кровоносних судин, лімфатичних нервових вузлів. При обережному витягу з банки допускається часткове розпадання шматочків.	М'ясо шматочкими,сокови те,не переварене,без хрящів,сухожиль та лімфатичних нервових судин	+	Властиві тушкованій свинині з прянощами, без стороннього запаху і присмаку	Без сторон нього присмаку та запаху	+	В нагрітому стані колір від жовтого до світло - коричневого з наявністю зважених білкових речовин у вигляді пластівців. Допускається незначна мутноватість м'ясного соку	Бульйон жовтого кольору, з незнач ною мутнова тістю	+
Свини на подріб нена	М'ясо шматочками, в основному, масою не менше 30 г,соковите, не переварене,без кісток, хрящів, сухожиль, без грубої сполучної тканини, великих кровоносних судин, лімфатичних нервових вузлів. При обережному витягу з банки допускається	М'ясо шматочкими,сокови те,не переварене,без хрящів,сухожиль та лімфатичних нервових судин	+	Властиві свинині з прянощами, без стороннього запаху і присмаку	Без сторон нього присмаку та запаху	+	В нагрітому стані колір від жовтого до світло - коричневого з наявністю зва жених білкових речовин у виг ляді пластівців. Допускається незначна мутноватість м'ясного соку	Бульйон жовтого кольору, без мутноват ості	+

	часткове розпадання шматочків.								
Курча у власному соку	М'ясо соковите, нерозварене, поверхня без шкірки, пеньків, волосяного покриву та синців	М'ясо соковите, нерозварене, поверхня без шкірки, пеньків, волосяного покриву та синців	+	Властиві курча у власному соку з прянощами, без стороннього запаху і присмаку	Без стороннього запаху та присмаку	+	Бульйон в нагрітому вигляді прозорий, золотистий – жовтого кольору. Допускається незначна мутноватість	Бульйон в нагрітому вигляді прозорий, золотистий – жовтого кольору	+

За результатами органолептичного дослідження був наданий висновок - всі зразки відповідають вимогам НД.

2.2.2. Сенсорний аналіз зразків м'ясних консервів з використанням дескрипторно-профільного методу

Для більш детального опрацювання органолептичного контролю якості нами була використана сучасна методика сенсорного аналізу, яка дала змогу провести профілювання продукції, визначити її рівень якості, зробити ґрунтовні висновки та внести пропозиції.

Ця методика заключається в наступному:

- Обрання дескрипторів;
- Проведення профілювання кожного показника за 5-ою шкалою;
- Встановлення профілю продукту на основі розробленої шкали профілювання;
- Встановлення рівня якості продукції на основі 5-бальної системи;
- Графічне зображення результатів профілювання.

2.2.2.1. Профілювання якості м'ясних консервів за 5-бальною шкалою

За відсутності бальної системи оцінки органолептичних показників якості, нами була розроблена п'ятибальова система оцінки якості дескрипторів (показників якості) і проведено їх профілювання. В якості контрольних показників були обрані такі дескриптори: запах, смак, зовнішній вигляд,

консистенція і якість бульону. Результати профілювання представлені в таблиці 2.3

Таблиця 2.3

Профілювання показників якості м'ясних консервів за 5-бальною шкалою

Бальна оцінка	Характеристика органолептичного показника якості
Запах	
5	Характерний для свіжих консервів, з пряностями, без стороннього запаху.
4	Характерний для свіжих консервів, але менш виражений.
3	Характерний для консервів, з незначним прилісним запахом та незначним запахом окисленого жиру на поверхні.
2	Зі стороннім запахом на поверхні та прогірклим запахом всередині.
1	Консерви мають неприємний, затхлий запах.
Зовнішній вигляд	
5	Поверхня чиста, природного забарвлення, м'ясо кусочками.
4	Поверхня чиста, природного забарвлення, м'ясо без кусочків.
3	Поверхня темна, має значні крововиливи.
2	Поверхня темна, має значні крововиливи та волосяний покрив.
1	М'яса в консервах не просліджується, а тільки один жир.
Консистенція	
5	Власлива консерві даного виду, без кісточок, хрящів. Кусочки не розпадаються.
4	Власлива консерві даного виду, але кусочки м'яса розпадаються.
3	Має хрящі, кістки.
2	М'ясо не соковите з кісточками, хрящами, розпадається.
1	Має кістки, хрящі, сухожилля, лімфатичні та нервові вузли. Розпадається м'ясо.

Смак	
5	Характерний для свіжих м'ясних консервів з пряностями без стороннього присмаку.
4	Характерний для свіжих м'ясних консервів з пряностями без стороннього присмаку, але менш виражений.
3	Характерний для свіжих м'ясних консервів з пряностями та незначним гіркуватим присмаком.
2	Не дуже приємна на смак відчувається гіркуватість та дуже солоний присмак.
1	Має протухлий смак.
Якість бульйону	
5	В нагрітому вигляді стан бульйону від жовтого до світло коричневого кольору з незначним осадом після трьох хвилинного відстоювання.
4	Стан бульйону від жовтого до світло коричневого кольору з великим осадом.
3	Стан бульйону від жовтого до темно коричневого кольору з великим осадом у вигляді пластівців.
2	Стан бульйону темно коричневого кольору з сіруватим відтінком з великим осадом у вигляді пластівців.
1	Дуже темного кольору з великим осадом та сторонніми домішками.

Використовуючи балову шкалу, проводимо оцінку органолептичних показників якості даних зразків і результати оцінки заносимо у таблицю 2.4

Таблиця 2.4

Результати профілювання зразків м'ясних консервів

Назва	Показники					
	Запах	Смак	Зовнішній вигляд	Консистенція	Якість бульйону	Середній бал

«Яловичина тушкована»	5	4	5	4	5	4,6
«Яловичина тушкована особлива»	5	4	5	4	5	4,6
«Свинина тушкована»	5	5	5	4	5	4,8
«Свинина подрібнена»	4	4	5	4	4	4,2
«Курча у власному соку»	5	4	4	4	5	4,4

З метою наочного сприйняття результатів дослідження проводимо графічне опрацювання - будуємо профілографи (Рис. 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6)

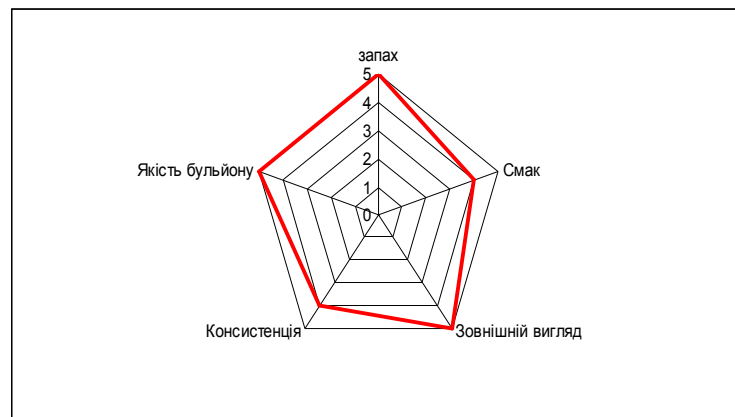


Рис. 2.2 Зразок № 1 «Яловичина тушкована»

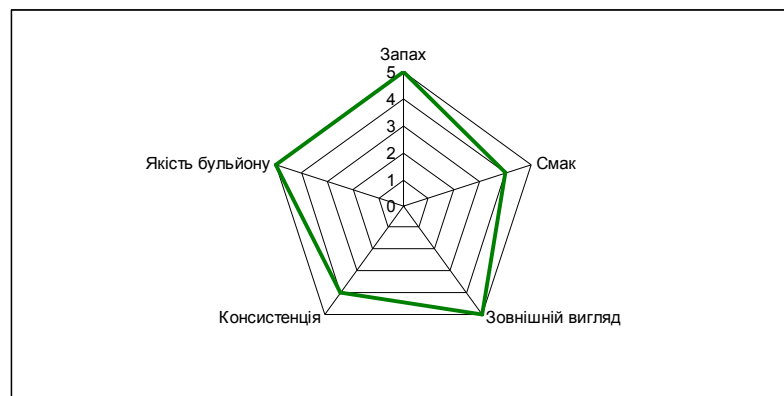


Рис. 2.3 Зразок № 2 «Яловичина тушкована особлива»

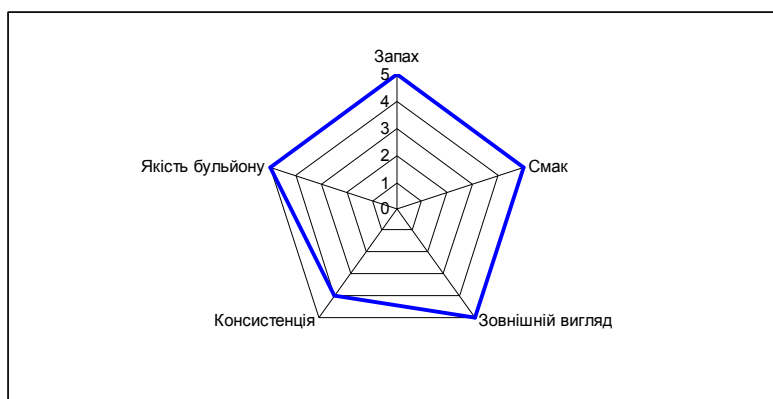


Рис. 2.4 Зразок № 3 «Свинина тушкована»

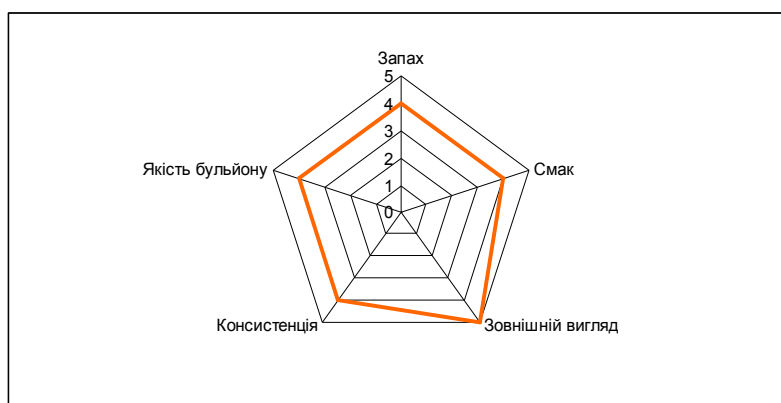


Рис. 2.5 Зразок № 4 «Свинина подрібнена»

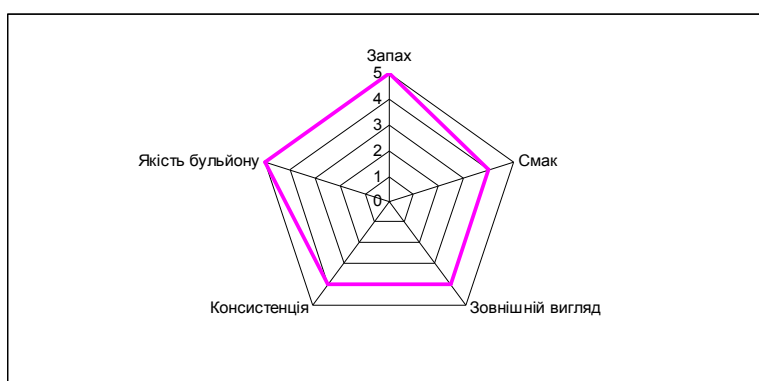


Рис. 2.6 Зразок № 5 «Курча у власному соку»

На графіку видно, що відмінну якість мають консерви «Яловичина тушкована», «Яловичина тушкована особлива» та «Свинина тушкована», а добру якість має «Свинина подрібнена» та «Курча у власному соку».

2.2.2.2. Встановлення рівня якості м'ясних консервів

Згідно з обраним критерієм інтерпретації результатів органолептичної оцінки продукції встановлюємо шкалу рівня якості продукції. (таблиця 2.5)

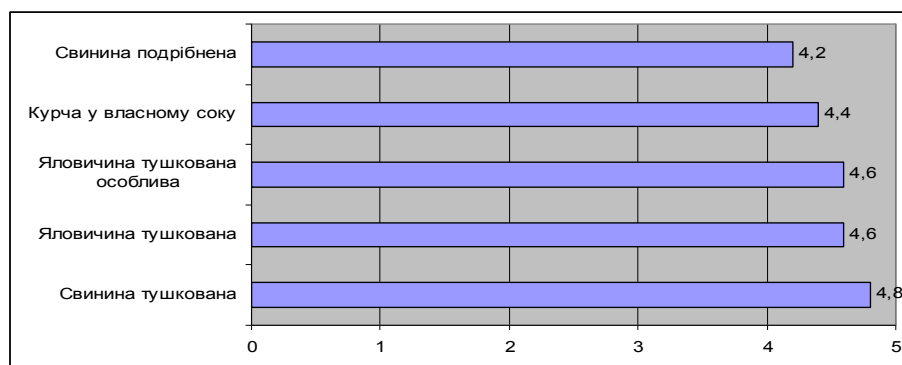
Таблиця 2.5

Оцінювальна шкала рівня якості м'ясних консервів

№	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	Консерва має гарні органолептичні показники якості, відповідає вимогам , 2 сорту
3.	„Задовільно”	2,5 – 3,4	Консерва має задовільні органолептичні характеристики, які відповідають вимогам стандарту.
4.	„Нижче задовільного”	1,5-2,4	Консерва має погані органолептичні показники якості.
5.	„Незадовільно”	0-1,4	Даний зразок не відповідає вимогам стандарту за показниками якості.

За результатами проведеної органолептичної оцінки якості м'ясних консервів можна зробити висновок, що відмінну якість мають консерви «Свинина тушкована» - 4,8 бали; «Яловичина тушкована» - 4,6 бали; «Яловичина тушкована особлива» - 4,6 бали; добру якість має «Курча у власному соку» - 4,4 бали та «Свинина подрібнена» - 4,2 бали.

Рівень якості консервів представимо у вигляді діаграми 1



Діаграма 1.Рівень якості м'ясних консервів

2.3. Фізико-хімічні методи дослідження

При дослідженні фізико-хімічних показників якості м'ясних консервів, що реалізуються в мережі Еко-маркет м.Суми ми орієнтувались на наступні норми: масова частка м'яса і жиру, %; масова частка повареної солі, %.

Дослідження проводили за вищезазначеними методиками в пункті 2.2. Результати дослідження фізико-хімічних показників м'ясних консервів наведені у табл. 2.6

Таблица 2.6

Результати дослідження фізико-хімічних показників м'ясних консервів

Назва	Масова частка м'яса і жиру, не менше, %			Масова частка солі, %		
	Згідно НД	Фактично	Відповідність вимога НД	Згідно НД	Фактично	Відповідність вимогам НД
Яловичина тушкована	59	59	+	1,0	Від 1до 1,5	+
Курча у власному соку	59	54	—	1,2	Від 1до 1,5	+
Яловичина тушкована особлива	59	55	—	1,5 1,5	Від 1до 1,5 Від 1до 1,5	+
Свинина подрібнена	59	59	+	1,4	Від 1до 1,5	+
Свинина тушкована	59	56	—	1.5	Від 1до 1,5	+

Як видно з табл. 2.6 за показником масова частка м'яса і жиру «Яловичина тушкована» та «Свинина подрібнена» не перевищували норму, а всі інші зразки м'ясних консервів не відповідають вимогам НД. За іншими

фізико-хімічними показниками (масова частка солі) консервна продукція, що реалізується в мережі Еко-маркет відповідають показникам, взятим за стандартні.

Отже, можна рекомендувати виробнику, використовуючи одержані нами дані дослідження фізико-хімічних показників м'ясних консервів.

2.4. Перевірка маркування м'ясних консервів

Проаналізувавши дані маркування м'ясних консервів, були зроблені відповідні висновки, які занесені до таблиці 2.7

Таблиця 2.7

Порівняльна характеристика маркування

Показник	Яловичина тушкована особлива	Свинина тушкована	Яловичина тушкована	Свинина подрібнена	Курча у власному соку
1) найменування підприємства-виготівника	+	+	+	+	+
2) адреса підприємства-виготівника	+	+	+	+	+
3) товарний знак	+	+	+	+	+
4) повне найменування консервів	+	+	+	+	+
5) позначення нормативно-технічної документації (ГОСТ, ТУ)	+	+	+	+	+
6) маса нетто	+	+	+	+	+
7) склад	+	+	+	+	+
8) харчова цінність	+	+	+	+	+
9) енергетична цінність	+	+	+	+	+

10) дата вироблення	+	+	+	+	+
11) термін зберігання консервів з дня вироблення	+	+	+	+	+
12) умови зберігання	+	+	+	+	+
13) штрих-код	+	+	+	+	+
14) відмітка про сертифікацію	+	+	+	+	+
15) відсоток сторонніх синтетичних (штучних) домішок (харчових добавок)	+	+	+	+	+

У результаті дослідження було відзначено наявність чіткого літографського відтиску маркування на всіх досліджуваних консервах та проаналізовано зміст етикетного напису. Розглянемо на конкретному прикладі: Зразок № 1 «Яловичина тушкована» :

08 08 11 - двосимвольний літерний код країни-виробника;

183 В 1 - асортиментний номер, сорт, зміна;

A 52 UA – підприємство- виробник, країна- виробник.

Аналіз маркування дає змогу зробити висновок, що маркування усіх зразків консервів відповідає вимогам стандарту.

2.5. Аналіз результатів експериментального дослідження

За результатами дослідження можна зробити наступні висновки: дослідження, проведені торгово-промисловою палатою та самостійні експериментальні дослідження розбіжностей у результатах не показали.

За результатами органолептичного дослідження, а саме: запах, смак, консистенція, зовнішній вигляд та якість бульйону всі зразки відповідають вимогам НД.

Разом з тим, використання сучасних методів сенсорного аналізу дало змогу більш детально проаналізувати якість зразків м'ясних консервів, визначити рівень їх якості та конкурентоспроможність. Графічне опрацювання матеріалів дослідження дало можливість наочно побачити результати виконаної роботи, зробити ґрунтовні висновки та внести пропозиції.

На графіку видно, що оцінку «Відмінно» мають консерви «Яловичина тушкована», «Яловичина тушкована особлива» та «Свинина тушкована», оцінку «Добре» має «Свинина подрібнена» та «Курча у власному соку». За результатами проведеної органолептичної оцінки якості м'ясних консервів можна зробити висновок, що відмінну якість мають консерви «Свинина тушкована» - 4,8 бали; «Яловичина тушкована» - 4,6 бали; «Яловичина тушкована особлива» - 4,6 бали; добру якість мають «Курча у власному соку» - 4,4 бали та «Свинина подрібнена» - 4,2 бали.

Як видно з профілограм, найнижчий бал отримав такий показник якості - консистенція; а найвищий бал отримав показники – запах та якість бульйону.

При дослідженні фізико-хімічних показників якості м'ясних консервів, що реалізуються в мережі Еко-маркет м.Суми, ми орієнтувались на наступні норми: масова частка м'яса і жиру, %; масова частка повареної солі, %.

Як видно з табл. 2.6, за показником масова частка м'яса і жиру «Яловичина тушкована» та «Свинина подрібнена» не перевищували норму, а всі інші зразки м'ясних консервів не відповідають вимогам НД. За іншими фізико-хімічними показниками (масова частка солі) консервна продукція, що реалізується в мережі Еко-маркет відповідають показникам, взятим за стандартні.

Отже, можна рекомендувати виробнику, використовуючи одержані нами дані дослідження фізико-хімічних показників м'ясних консервів.

У результаті дослідження маркування консервів було відзначено наявність чіткого літографського відтиску на всіх досліджуваних консервах та проаналізовано зміст етикетного напису. Аналіз маркування дає змогу зробити висновок, що маркування усіх зразків консервів відповідає вимогам стандарту.

III. ОХОРОНА ПРАЦІ НА ПІДПРИЄМСТВІ

Охорона праці – це система правових законодавчих актів, соціально – економічних, організаційних, технічних, гігієнічних і лікувально – профілактичних заходів і засобів, спрямованих на створення безпечних умов, збереження здоров'я і працездатності людини в процесі праці. Складовими охорони праці є Законодавство про працю, виробнича санітарія і безпека застосування різних технічних засобів на виробничих процесах, включаючи і пожежну безпеку.

Законодавча база охорони праці України налічує ряд законів, основними з яких є Законом України «Про охорону праці» та кодекс законів про працю (КзпП) [7]. До законодавчої бази також належать Закони України: «Про загальнообов'язкове державне соціальне страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань, які спричинили втрату працездатності», «Про використання ядерної енергії і радіаційну безпеку», «Про дорожній рух», «Про загальнообов'язкове соціальне страхування у зв'язку з тимчасовою втратою працездатності та витратами, зумовленими народженням та похованням». Їх доповнюють державні міжгалузеві й галузеві нормативні акти – це стандарти, інструкції, правила, норми, положення, статuti та інші документи, яким надано чинність правових норм, обов'язкових для виконання усіма установами і працівниками України.

Закон «Про охорону праці», прийнятий Верховною Радою України 14 жовтня 1992р., переглянутий і затверджений Президентом України в новій редакції 21 листопада 2002р. Він складається з преамбули та 9 розділів [7].

Одним із головних документів, який забезпечує чітке виконання службових обов'язків працівниками, є Кодекс законів про працю України (Кзпп) [9].

КзпП трактує вимоги до трудової діяльності громадян в Україні і регулює трудові відносини всіх працівників, сприяючи зростанню продуктивності праці і поліпшенню її якості. Кодекс законів спрямований на

охорону трудових прав працюючих.

Законами України, що входять до КзпП – «Про охорону праці» та «Про колективні договори і угоди», передбачено внесення комплексних заходів щодо організації безпечних і шкідливих умов праці в колективні договори та визначення обов'язків сторін з цих заходів.

Колективний договір повинен обов'язково містити зобов'язання сторін щодо заходів захисту прав та соціальних інтересів осіб, які потерпіли на виробництві від нещасних випадків або профзахворювань, а також утриманців і членів сімей загиблих.

Ненадання особам, які представляють роботодавців або інші уповноважені трудовим колективом органи, представникам трудових колективів інформації, необхідної для ведення колективних переговорів і здійснення контролю за виконанням колективних договорів, угод передбачає накладання штрафу у розмірі п'яти мінімальних заробітних плат.

У Кодексі законів про працю України є положення про трудовий договір – це угода між працівником і роботодавцем, за якою працівник зобов'язується виконувати роботу, визначену цією угодою, з дотриманням внутрішнього трудового розпорядку, а роботодавець зобов'язується виплачувати працівнику заробітну плату і забезпечувати умови праці, необхідні для виконання роботи, передбачені законодавством і угодою сторін.

В Україні розробляються державні стандарти України (ДСТУ). В галузі охорони праці вже діють такі стандарти: ДСТУ 2293-99 «Охорона праці. Терміни та визначення основних понять»; ДСТУ 2272-93 «Пожежна безпека. Терміни та визначення»; ДСТУ 3038-95 «Гігієна. Терміни та визначення основних понять».

Управління охороною праці ТОВ «ЕКО-МАРКЕТ» 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 ТОВ «ЕКО-МАРКЕТ» 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 ТОВ «ЕКО» 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 додержанням 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.[16]

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

Роботодавець за свої кошти забезпечує фінансування та організовує проведення попереднього і періодичного профілактичних медичних оглядів працівників, щорічного обов'язкового медичного огляду осіб віком до 21 року.

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. 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.

Що стосується контролю за виконанням вимог охорони праці, то він здійснюється: директором –Сидоренко Людмила Миколаївна, щоденний контроль із боку керівників структурних підрозділів й інших посадових осіб за дотриманням працівниками правил охорони праці, електробезпечності й заходів протипожежної безпеки при роботі на різному устаткуванні, адміністративно-суспільний контроль, профспілковий комітет здійснює суспільний контроль за виконанням основних заходів щодо охорони праці.

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[15].

В приміщеннях та на території «ЕКО-МАРКЕТ» можна побачити: плакати, стенди, планшети, знаки безпеки. Все це допомагає попереджати або інформувати працюючих про небезпеку.

Загальна чисельність працюючих, яким видають безкоштовно ЗІЗ – 30 чол. згідно з нормами, але фактично видається 25 чол., тобто 83,3%, з них спецодягом забезпечено 80%.

У підприємстві за активну участь та ініціативу у здійсненні заходів щодо підвищення рівня безпеки та поліпшення умов праці до працівників застосовують систему стимулювання. На підприємстві, відповідно до стандартів безпеки праці, підраховують стан охорони праці структурних підрозділів та підприємства в цілому, визначаються переможці і здійснюється матеріальне чи натуральне заохочення, а також більш частіше здійснюють з цього приводу моральне заохочення (оголошення подяки, розміщення на дошці пошани та ін.).

Незважаючи на те, що на підприємстві проводиться певна робота по охороні праці, проте ще мають місце нещасні випадки про що свідчать дані таблиці 3.1

Із даної таблиці бачимо, що у період із 2010 року по 2012 рік кількість працівників змінилась на одну людину, це пов'язано з реорганізацією робочих місць. Щорічно спостерігається по одному випадку захворювання працівників, котрі були підтверджені лікарняним листом. Працівники перебували на лікарняному у 2010 – 2012 роках 14, 32 та 15 днів відповідно. У цей час працівники отримали виплати у розмірі 2210 грн., 3800 грн. та 2484 відповідно.

Розрахувавши коефіцієнти середньої кількості випадків захворюваності та середньої тривалості одного випадку захворюваності бачимо, що у 2010 році ці показники становили 2,94 та 14; у 2011 році – 3,22 та 32, а у 2012 році – 3,03 та 15 відповідно.

Таблиця 3.1

Показники стану захворювання і травматизму в ТОВ “Еко-маркет” за 2010 – 2012 рр.

№ п/ п	Назва показників	Один. вимір.	По роках		
			2009	2010	2011
1	Кількість працівників (Р)	чол.	96	77	80
2	Кількість випадків захворювань (С)	випад.	1	1	1
3	Кількість днів непрацездатності (Д _з)	дні	14	32	15
4	Коефіцієнт середньої кількості випадків захворюваності		2,94	3,22	3,03
5	Кількість нещасних випадків на виробництві (Т), в т.ч. зі смертельним наслідком (Т _{см})	випад. випад	-	1 / 0	-
6	Втрачено днів непрацездатності від травматизму (Д _н)	днів	-	10	-
7	Коефіцієнт частоти травматизму (К _ч)		-	12,98	-
8	Коефіцієнт тяжкості (К _т)		-	10	-
9	Коефіцієнт втрат робочого часу (К _{в.ч.})		-	129,87	-
10	Витрачено коштів на охорону праці	грн.	6200	5500	6200
11	Сума виплат пов’язаних з травматизмом і захворюванням (S)	вип.	2210	3800	2484
12	Кількість пожеж		-	-	-

Нещасних випадків із смертельним наслідком за вказаний період не

було, але у 2011 році стався нещасний випадок на підприємстві. Коефіцієнт частоти травматизму у 2011 році становить 12,98, коефіцієнт тяжкості – 10, а коефіцієнт втрат робочого часу – 129,87.

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

В якості об'єкта дослідження в розділі “Охорона праці” є торговельна зала ТОВ «Еко-маркет».

Приміщення відділу знаходиться на 1 поверсі адміністративної будівлі. Загальна площа приміщення складає 400 м^2 , висота – 6 м, приміщення має 3 вікна.

Кількість працюючих в приміщенні 50 чоловіків. Отже, на одного працюючого в приміщенні припадає: $400 : 50 = 8 \text{ (м}^2\text{/чол.)}$ робочої площі. Згідно із СНиП 2.09.04–87 на кожного працюючого в приміщеннях припадає 8 м^2 робочої площі при використанні комп'ютерної техніки. Отже, нормативи розмірів та забезпечення працюючих робочою площею дотримано повністю.

На одну людину об'єм припадає:

$$V = 400 * 6 = 2400 \text{ м}^3;$$

$$2400 / 50 = 48 \text{ м}^3.$$

Згідно із СНиП 2.09.04–87 на одного працюючого в приміщенні повинно припадати не менше $15 \text{ м}^3\text{/чол.}$ Отже, нормативи об'єму на одного працюючого в приміщенні дотримано повністю.

У приміщенні розміщені 2 письмових столи, 2 шафи для зберігання документів.

За безпекою ураження електричним струмом управлінське приміщення належить до приміщень без підвищеної небезпеки ураження електричним струмом працюючих .

Головними потенційними небезпечними факторами при роботі у

приміщенні можуть бути: небезпека контакту з рухомими частинами обладнання; небезпека ураження електричним струмом; небезпека одержання термічних опіків при дотику до поверхні технологічного обладнання; небезпека вибуху і пожежі; небезпека падіння з висоти.

Шкідливі фактори: недостатнє освітлення; підвищений шум; відхилення параметрів мікроклімату від нормованих значень.

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

Розрахуємо достатність природного освітлення.

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_{III} - нормоване значення КПО для III світлового поясу за СНиП II-4-79 [36].

$$e_{IV} = 1,5 \% \cdot 0,9 \cdot 1,0 = 1,35 \%$$

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

(3.2.)

$$100 \frac{S_v}{S_n} = \frac{e_n \cdot \eta_v \cdot K_z \cdot K_{буд}}{\tau_z \cdot r_1}, \text{ звідки } e_{\phi} = \frac{100 \cdot S_v \cdot \tau_z \cdot r_1}{S_n \cdot \eta_v \cdot K_z \cdot K_{буд}},$$

де S_v – площа усіх вікон у приміщенні, m^2 ;

S_n – площа підлоги приміщення, m^2 ;

τ_z – загальний коефіцієнт світлопроникності віконного прорізу;

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

η_v - світлова характеристика вікна;

$K_{буд}$ - коефіцієнт, що враховує затемнення вікон іншими будинками; якщо будинків немає;

K_z - коефіцієнт запасу, береться в межах 1,3 – 1,5.

$$e_{\phi} = (100 * 12 * 0,5 * 2,15) / (500 * 2 * 1,5 * 1) = 1290/1500 = 0,86\%$$

Оскільки фактичне значення природного освітлення менше нормованого ($0,86 < 1,15$), то природне освітлення в приміщенні не достатнє.

Для освітлення приміщення застосовуються люмінесцентні лампи (або лампи накаливання) потужністю 40 Вт. Система освітлення - загальна. Нормоване значення освітленості повинне становить $100 \div 200$ люкс (СНиП II-4-79) [44].

Розрахуємо фактичне значення освітлення (E_{ϕ}), враховуючи те, що потужність ламп – 40 Вт, кількість ламп у світильнику – 6 шт.

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

(3.3)

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

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

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

N – кількість світильників, шт.;

n – кількість ламп у світильнику, шт.;

S – площа приміщення, м^2 ;

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

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

Беремо: $F_{\text{л}} = 4610$ (лм); $h_{\text{в}} = 0,6$; $N = 30$ шт.; $n = 4$ шт.; $S = 500 \text{ м}^2$; $K = 2$; $Z = 1,1$.

$$E_{\phi} = (4610 * 0,6 * 30 * 4) / (500 * 2 * 1,1) = 301,74 \text{ люкс}$$

Отже, фактичне значення штучного освітлення не перевищує нормоване ($301,74 > 100 \div 200$), а це свідчить про надмірність штучного освітлення в приміщенні. А, отже, рекомендується замінити лампи на менш потужні.

Важливим в забезпеченні безпечної праці і запобіганні травматизму на виробництві є фактори особистого характеру – знання керівником робіт, що виконуються кожним працівником на підприємстві, його психіки і

особливостей характеру, медичних показників і їх відповідності параметрам роботи, ставлення до праці, дисциплінованості, задоволеності працею, засвоєння навичок безпечних методів роботи, знання норм і правил з охорони праці і пожежної безпеки, його ставлення до інших робітників і всього колективу.

Відповідно до колективного договору підприємства у ТОВ «ЕКО-МАРКЕТ» планується проведення слідуєчих заходів щодо покращення стану охорони праці:

- раціональна організація праці і відпочинку з метою профілактики перевтоми, монотонності праці;
- заміна технологічних процесів і операцій, пов'язаних з виникненням небезпечних і шкідливих виробничих факторів, процесами і операціями, при яких вказані фактори відсутні або володіють меншою інтенсивністю;
- створити систему вентиляції в приміщенні, яка забезпечить потрібний обмін повітря;
- провести кондиціонування повітря робочих зон;
- визначення фактичних значень конкретних параметрів небезпечних і шкідливих виробничих факторів та приведення їх у відповідності до норм;
- створення на підприємстві нормативно-правової бази з охорони праці.

Висновки

В ТОВ «Еко» 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.

ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

Виконавши дипломну роботу, провівши контроль якості м'ясних консервів в супермаркеті Еко-маркет, можна зробити наступні висновки:

1. Ринок м'ясних консервів нині нестримно розвивається, розширюється асортимент пропонованих товарів, спостерігається значне зростання обсягів виробництва, але не зважаючи на ці позитивні тенденції, усе більш гостро встає проблема якості м'ясних консервів. Виробники іноді забувають про те, що економія на якості продукції може мати самі небажані наслідки : зниження попиту, можливі отруєння. Тому, на мій погляд, абсолютно неприйнятно збільшувати обсяги виробництва, не піклуючись про якість продукту.

2. Правовим забезпеченням якості та безпеки м'ясних продуктів є ряд прийнятих законів, підзаконних актів та нормативних документів , крім того в Україні прийнятий ряд нормативних документів, до яких можемо віднести стандарти, технічні умови, технічні регламенти, а також серію стандартів ISO 9000-2007 "Системи управління якістю», ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів». та ін..

3. За останні 5 років в мережі ЕКО - маркет м.Суми значно розширився асортимент та видовий склад м'ясних консервів;

4. При виробництві м'ясних консервів часто порушується технологія виробничого процесу, замість якісної м'ясної сировини використовуються рослинні замінники.

5. М'ясні консерви досить часто потрапляють у перелік видів продукції, в якій містяться генетично модифіковані організми.

6. За результатами дослідження можна зробити наступні висновки:

дослідження, проведені за участю торгово-промислової палати та самостійні експериментальні дослідження розбіжностей у результатах не показали.

7. За результатами органолептичного дослідження, а саме: запах, смак, консистенція, зовнішній вигляд та якість бульйону всі зразки відповідають вимогам НД.

8. Разом з тим, використання сучасних методів сенсорного аналізу дало змогу більш детально проаналізувати якість зразків м'ясних консервів, визначити рівень їх якості та конкурентоспроможність. Графічне опрацювання матеріалів дослідження дало можливість наочно побачити результати виконаної роботи, зробити ґрунтовні висновки та внести пропозиції.

9. За результатами сенсорного аналізу було більш детально проаналізовано якість зразків консервів. Отримані наступні результати: оцінку «Відмінно» мають консерви «Яловичина тушкована», «Яловичина тушкована особлива» та «Свинина тушкована», оцінку «Добре» має «Свинина подрібнена» та «Курча у власному соку».

10. Аналіз профілограм показав, що найнижчий бал отримав такий показник якості - консистенція; а найвищий бал отримали показники – запах та якість бульйону.

11. Проаналізувавши результати фізико-хімічних досліджень, можна констатувати: за показником масова частка м'яса і жиру «Яловичина тушкована» та «Свинина подрібнена» не перевищували норму, а всі інші зразки м'ясних консервів не відповідають вимогам НД. За іншими фізико-хімічними показниками (масова частка солі) зразки м'ясних консервів, що реалізується в мережі Еко-маркет, відповідають показникам, взятим за стандартні.

12. У результаті дослідження маркування консервів було відзначено наявність чіткого літографського відтиску на всіх досліджуваних консервах та проаналізовано зміст етикетного напису. Аналіз маркування дає змогу зробити висновок, що маркування усіх зразків консервів відповідає вимогам стандарту.

Пропозиції.

- проводити більш чіткий контроль за якістю продукції, суворо контролювати супровідні документи, які засвідчують якість та безпеку.
- впровадити в асортимент супермаркету консерви для дитячого харчування.

- для більш повного задоволення попиту споживачів на консервну продукцію проводити маркетингові дослідження шляхом анкетування, виставок – дегустацій, конференцій споживачів.

Список використаних літературних джерел

1. Конституція України - <http://www.president.gov.ua>
2. Закон України «Про безпечність і якість харчових продуктів» - <http://www.president.gov.ua>
3. Закон України « Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» - <http://zakon2.rada.gov.ua>
4. Закон України «Про захист прав споживачів»- <http://zakon2.rada.gov.ua>
5. Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність» - <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1765-15>
6. Закон України «Про м'ясо та м'ясні продукти» - <http://w1.c1.rada.gov.ua>
7. Закон України “Про охорону праці” з змінами та доповненнями від 21.11.2002р. № 229 – IV. Ж. “Охорона праці” № 1,2003р
- 8.Закону України«Простандартизацію» - <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/annot/2408-14>
9. Кодекс законів про працю України - <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/322-08>
- 10.ГОСТ 8756.1. Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, соотношения составных частей и массы нетто.
- 11.ГОСТ 8756.17. Продукты пищевые консервированные. Метод определения температуры плавления желе в мясных консервах.
12. Декрет КМУ «Про державний нагляд за додержанням стандартів норм і правил та відповідальність за їх порушення» - <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/30-93>
13. В столице запрещена продажа фальшивых мясных консервов // Факты и комментарии. – 2003. – сент. – С.4.
14. Виробнича санітарія / В. Л. Луценков, Д. А. Бутков, С. Д. Лехман та ін.. – К.: Урожай, 1996. – 336 с.
15. Геврик Є. О. Охорона праці: Навчальний посібник. – Київ.: Ельга, Ніка –

Центр, 2003. – 280 с

16. Жидецький В. Ц. Основи охорони праці: Підручник. – Львів: Афіша, 2002. – 320 с.
17. Исследование продовольственных товаров / Под ред. Ш.К. Чоговадзе. – М.: Экономика, 1970. – 407 с.
18. Казаченко С. В. Товарознавча характеристика комбінованих м'ясних консервів, призначених для раціонального харчування: Автореф. дис... канд. техн. наук: 05.18.15 / Київський держ. торговельно-економічний ун-т. — К., 1999. — 20 с.
19. Казаченко С.В. Оцінка мінерального складу комбінованих м'ясних консервів // Сучасні проблеми товарознавства: Зб. наук. праць. - К.: КДТЕУ, 1999. - С.122-124.
20. Козак В. Основи ветеринарно-санітарної експертизи та оцінки якості продуктів тваринництва і рослинництва. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2001. – 240 с.
21. Коробкина З.В. Товароведение вкусовых товаров. - М.: Экономика, 1986. - 208 с.
22. Коробкіна З.В., Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів: Підручник. — К.: КНТЕУ, 2003. — 380 с.
23. Котлер Ф. Основы маркетинга: Пер. с англ. / Общ. ред. и вступ. сл. Е.М. Пеньковой. - М.: Прогресс, 1993. - 736 с.
24. Мазаракі А.А., Лігоненко Л.О., Ушакова Н.М. Економіка торговельного підприємства: Підручник. - К.: Хрещатик, 1999. - 798 с.
25. Маркетинг: принципи та функції: Навч. посіб. / О.М. Азарян (ред.). —К.: НМЦВО МОІН України, 2001. — 319 с.
26. Наукові і прикладні проблеми товарознавства в ринкових умовах: Тези доповідей на Міжнародній науково-практичній конференції, 21-22 листопада 1996 р. / Київський держ. торговельно-економічний ун-т / Анатолій Антонович Мазаракі (відп. ред.). — К., 1996. — 147 с.

27. Орлов Н.Я., Сидоренко О.В. Лабораторний практикум з курсу "Сенсорний аналіз". - К.: КНТЕУ, 1999. - 35 с.
28. Основы менеджмента и маркетинга / В.В. Зубик, А.И. Ильин. - Минск: Вышэйшая школа, 1995. — 382с.
29. Підвищення конкурентоспроможності підприємств торгівлі та харчування: Зб. наук. праць / О.І. Черевко (відп. ред.). — Х.: Харківська держ. академія технології та організації харчування, 2000. — 483 с.
30. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания и экспертизы продовольственных товаров: Учеб. — Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 1996. — 430 с.
31. Пономарьов П.Х., Сирохман І.В. Безпека харчових продуктів та продовольчої сировини: Навч. посібник. - К.: Лібра, 1999. - 271 с.
32. Порембский А. Украинский рынок мясопродуктов // Агроперспектива. – 2004. – №1. – С. 12-15.
33. Притульская Н.В., Казаченко С.В., Гаврилишин В.В. Качество новых мясных консервов с использованием белковых компонентов // Тезисы докладов научно-практической конференции (с международным участием) "Пути решения проблемы пищевого белка в Украине". - К.: КТЭИ, 1994. - С. 143.
34. Притульська Н.В., Казаченко С.В. Вдосконалення якості комбінованого м'ясного паштету // "Придніпровський науковий вісник", 1998. - №124 (191). - С. 111-115.
35. Притульська Н.В., Казаченко С.В., Гаврилiшин В.В. Нетрадиційні компоненти сировини та їх використання у виробництві м'ясних консервів // Формування асортименту та зберігання товарів у ринкових умовах: Зб. наук. праць КДТЕУ. – К.: КДТЕУ, 1995. — С. 109- 112.
36. Притульська Н.В., Казаченко С.В., Гаврилiшин В.В. Нетрадиційні компоненти сировини та їх використання у виробництві консервів // Формування асортименту та зберігання товарів у ринкових умовах: Зб. наук. праць. - К.: КДТЕУ, 1995. - С. 109-112.

37. Притульська Н.В., Міщик В.Ю. М'ясні товари: Конспект лекції. – К.: КДТЕУ, 1994. – 53 с.
38. Притульська Н.В., Міщик В.Ю. М'ясо: Конспект лекції. – К.: КТЕІ, 1993. – 42 с.
39. Рынок мяса и мясных продуктов Украины (Украгроконсалт) // Мясное дело. – 2003. – №11. – С. 5-13.
40. Рынок мяса и мясных продуктов Украины (Украгроконсалт) // Мясное дело. – 2004. – №2. – С. 5-13.
41. Рынок мясных консервов Украины (ред. статья) // Food&Drinks. – 2003. – №5. – С. 5-8.
42. Рюмин М.Ю. Коммуникации в маркетинге: Учеб. пособие / Н.К. Моисеева (ред.). — М.: МИЭТ, 2001. — 104с.
43. Савельєв Є.В., Д'яченко В.П., Куриляк В.Є. Маркетинг і стратегія конкуренції. - К., 1993. - 322 с.
44. СНиП П -4-79. Освітлення. Норми проектування.
45. Сидоренко О.В. Товарознавчі складові ринкознавства. - К.: КНЕУ, 2001. - 89 с.
46. Сирохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. — К.: Лібра, 1997. — 632 с.
47. Сілецька О.Е. Методично-організаційні засади використання маркетингових досліджень виробничими підприємствами: Автореф. дис... канд. екон. наук: 08.06.02 / Українська академія зовнішньої торгівлі. — К., 2000. — 22 с.
48. Справочник товароведов продовольственных товаров. Т. 2 / Е. Барабанов и др. - М.: Экономика, 1981. - С. 185-187.
49. Сучасні проблеми товарознавства: Зб. наук. праць / Н.Я. Орлова (відп. ред.). — К., 2002. — 244 с.
50. Талаева Е. Мясные консервы – на любой вкус // Пищевая промышленность. – 2002. – №12. – С. 33.

51. Товароведение продовольственных товаров / Л.А. Боровикова, В.А. Герасимова, А.М. Евдокимова и др. - М.: Экономика, 1988. - 352 с.
52. Товароведение продовольственных товаров: Учебн. / И. Кононенко и др. - К.: Вища школа, 1987. - 450 с.
53. Чармэссон Г. Торговая марка: как создать имя, которое принесет миллионы: Пер. с англ. - СПб.: Питер, 1999. - 224 с.
54. Швальбе Х. Практика маркетинга для малых и средних предприятий. - М.: Республика, 1995. — 317с.
55. agrowiki.nubip.edu.ua/.../Норми_i_правил..
56. www.virtual.ks.ua/.../1850-chilled-and-cold.
57. com.ua/ukr/details/8451

Додатки

Паштет "Московський" Виробник: Україна, ТОВ «Онісс» Стандарт ТУ У 15.1-20955698-010:2006 Склад продукту: печінка яловича, цибуля ріпчаста, морква свіжа, жир яловичий, шпик, бульйон м'ясний, молоко, борошно пшеничне, масло вершкове, сіль кухонна, цукор-пісок, перець чорний, перець духмянний, мускатний горіх. Поживна цінність 100г продукту: білки - 7,3 г; жири - 14,1 г. Строк придатності та умови зберігання продукту: 2 роки при температурі від 0°C до 20°C та відносній вологості повітря не більше 75%.



Паштет із свинячої печінки

Виробник: Україна, ТОВ «Одесспродукткомплекс»
Стандарт ТУ У 30310778-001-2000

Склад продукту: печінка свинна, жир рослинний, яйця, цибуля, сіль, крохмаль картопляний, перець чорний.
Поживна цінність 100г продукту: білки - 13,5 г; жири - 26,9 г; вуглеводи - 4,2 г.
Строк придатності та умови зберігання продукту: 2 роки при температурі від 0°C до 20°C та відносній вологості повітря не більше 75%. Маса нетто велика банка - 240г, мала банка - 100г
Енергетична цінність на 100 г продукту 310 ккал.



Паштет із гусячої печінки

Виробник: Україна, ТОВ «Одесспродукткомплекс»
Стандарт ТУ У 15.1-20955698-010:2006

Склад продукту: печінка гусяча, жир рослинний, яйця, цибуля, сіль, крохмаль картопляний, перець чорний.
Поживна цінність 100г продукту: білки - 13,5 г; жири - 26,9 г; вуглеводи - 4,2 г.
Строк придатності та умови зберігання продукту: 2 роки при температурі від 0°C до 20°C та відносній вологості повітря не більше 75%. Маса нетто велика банка - 240г, мала банка - 100г
Енергетична цінність на 100 г продукту 310 ккал.



Паштет "Французський з грибами"

Виробник: Україна, ТОВ «Онисс»

Стандарт ТУ У 15.1-20955698-010:2006

Склад продукту: печінка свиняча, жир яловичий, цибуля ріпчаста, морква свіжа, бульйон м'ясний, гриби свіжі, борошно пшеничне, сіль кухонна, коньяк, цукор-пісок, перець чорний, перець духмянний, мускатний горіх.

Поживна цінність 100г продукту: білки - 6,5 г; жири - 18,3 г.

Строк придатності та умови зберігання продукту: 2 роки при температурі від 0°C до 20°C та відносній вологості повітря не більше 75%. Маса нетто велика банка - 260г, мала банка - 110г

Енергетична цінність на 100 г продукту



Паштет печінковий з вершковим маслом

Виробник: Україна, ТОВ «Онисс»

Стандарт ТУ У 15.1-20955698-011:2007

Склад продукту: печінка яловича, цибуля ріпчаста, морква свіжа, жир яловичий, шпик, бульйон м'ясний, молоко, борошно пшеничне, масло вершкове, сіль кухонна, цукор-пісок, перець чорний, перець духмянний, мускатний горіх.

Поживна цінність 100г продукту: білки - 6,1г; жири - 19,1г; вуглеводи - 2,7г.

Строк придатності та умови зберігання продукту: 2 роки при температурі від 0°C до 20°C та відносній вологості повітря не більше 75%. Маса нетто велика банка - 260г, мала банка - 110г

Енергетична цінність на 100 г продукту 156,1 ккал.



Паштет із курячої печінки

Виробник: Україна, ТОВ «Одесспродукткомплекс»

Стандарт ТУ У 15.1-20955698-010:2006

Склад продукту: печінка яловича, жир рослинний, яйця, цибуля, сіль, крохмаль картопляний, перець чорний.

Поживна цінність 100г продукту: білки - 13,5 г; жири - 26,9 г; вуглеводи - 4,2 г.

Строк придатності та умови зберігання продукту: 2 роки при температурі від 0°C до 20°C та відносній вологості повітря не більше 75%. Маса нетто велика банка - 240г, мала банка - 100г
Енергетична цінність на 100 г продукту 310 ккал.



Яловичина тушкована "Застольна" в желе

Виробник: Україна, ТОВ «Фенікс»

Стандарт ТУ У 15.1-31128934-012:2007

Склад продукту: яловичина, вода питна, соєвий білок, цибуля, згущувач (Е 407), сіль, спеції, лавровий лист, нітрит натрію (Е 250).

Поживна цінність 100г продукту: білки - 7,0 г; жири - 16,0 г.

Строк придатності та умови зберігання продукту: 2 роки при температурі від 0°C до 20°C та відносній вологості повітря не більше 75%. Маса нетто 500 г

Енергетична цінність на 100 г продукту 300 ккал.



Свинина тушкована "Застольна" в желе

Виробник: Україна, ТОВ «Фенікс»

Стандарт ТУ У 15.1-31128934-012:2007

Склад продукту: свинина, вода питна, соєвий білок, згущувач (Е 407), сіль, часник, лавровий лист, нітрит натрію (Е 250).

Поживна цінність 100г продукту: білки - 7,0 г; жири - 30,0 г.

Строк придатності та умови зберігання продукту: 2 роки при температурі від 0°C до 20°C та відносній вологості повітря не більше 75%. Маса нетто 500 г

Енергетична цінність на 100 г продукту: 300 ккал



Шинка фамільна

Виробник: Україна, ТОВ «Фенікс»

Стандарт ТУ У 30310778-001-2000

Склад продукту: свинина, вода питна, яловичина, соєвий білок, крохмаль, сіль, часник, перець чорний мелений, нітрит натрію (Е 250).

Поживна цінність 100г продукту: білки - 10,0 г; жири - 15,0 г.

Строк придатності та умови зберігання продукту: 2 роки при температурі від 0°C до 20°C та відносній вологості повітря не більше 75%. Маса нетто 325 г

Енергетична цінність на 100 г продукту 167 ккал.



М'ясо курки тушковане "Пікантне" в желе

Виробник: Україна, ТОВ «Фенікс»

Стандарт ТУ У 15.1-31128934-012:2007

Склад продукту: м'ясо курки, вода питна, соєвий білок, морква, згущувач (Е 407), сіль, аромат курки, перець чорний мелений, лавровий лист, нітрит натрію (Е 250).

Поживна цінність 100г продукту: білки - 7,0 г; жири - 30,0 г.

Строк придатності та умови зберігання продукту: 2 роки при температурі від 0°C до 20°C та відносній вологості повітря не більше 75%. Маса нетто 525 г



Свинина тушкова "Пікантна" в желе

Виробник: Україна, ТОВ «Фенікс»

Стандарт ТУ У 15.1-31128934-012:2007

Склад продукту: свинина, вода питна, соєвий білок, згущувач (Е 407), сіль, часник, лавровий лист, нітрит натрію (Е 250).

Поживна цінність 100г продукту: білки - 7,0 г; жири - 30,0 г.

Строк придатності та умови зберігання продукту: 2 роки при температурі від 0°C до 20°C та відносній вологості повітря не більше 75%. Маса нетто 525 г



МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ УКРАЇНИ

Н А К А З Н 33 від 05.02.2002 м. Київ

Про затвердження та надання чинності ГСТУ 46.017-2001 "Консерви м'ясні. Яловичина тушкована, свинина тушкована, що постачаються на експорт. Технічні умови"

Відповідно до наказу Мінагрополітики України від 15.12.2000 р. N 251 "Про чинність галузевих стандартів та технічних умов колишнього СРСР" та враховуючи необхідність їх перегляду, НАКАЗУЮ:

1. Затвердити галузевий стандарт України ГСТУ 46.017-2001 "Консерви м'ясні. Яловичина тушкована, свинина тушкована, що постачаються на експорт. Технічні умови", що додається, і ввести його в дію з 01.02.2002 р.

2. Установити, що цей стандарт поширюється на всій території України і використовується всіма органами державної влади та суб'єктами господарювання незалежно від форм власності та видів діяльності за погодженням з Мінагрополітики України.

3. Вважати такими, що втратили чинність на території України, ТУ 49148-82 "Консервы мясные. Говядина тушеная, свинина тушеная, поставляемые для экспорта. Технические условия" з 01.02.2002 р.

секретар С.Рижук

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства аграрної

політики України

від 05.02.2002 N 33

ГАЛУЗЕВИЙ СТАНДАРТ УКРАЇНИ

КОНСЕРВИ М'ЯСНІ.

Яловичина тушкована, свинина тушкована, що постачаються на експорт.

Технічні умови

ГСТУ 46.017-2001

Чинний від 01.02.2002

1. ГАЛУЗЬ ВИКОРИСТАННЯ

Цей стандарт розповсюджується на м'ясні консерви (далі за текстом - консерви), які виготовляються з яловичого або свинячого м'яса з наявністю міжм'язового жиру з додаванням цибулі, солі та перцю, фасовані в банки, герметично закупорені та стерилізовані, що постачаються на експорт.

Вимоги цього стандарту є обов'язковими.

Обов'язкові вимоги до якості консервів, що забезпечують їх безпеку для життя і здоров'я населення, охорони навколишнього середовища, викладені у п. 3.3.2 - 3.3.5 та розділі 4.

Стандарт придатний для цілей сертифікації.

2. НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті є посилання на такі нормативні документи:

ДСТУ 2296-93 Національний знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування

ДСТУ 3146-95 Коды та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації.

Штрихкодів позначки EAN. Вимоги до побудови

ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови

ДСТУ 3583-97 (ГОСТ 13830-97) Сіль кухонна. Загальні технічні умови

ГОСТ 12.1.004-91 ССБТ. Пожарная безопасность. Общие требования

ГОСТ 12.1.005-88 ССБТ. Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей среды

ГОСТ 12.2.003-91 ССБТ. Оборудование производственное. Общие требования безопасности

ГОСТ 12.3.002-75 ССБТ. Процессы производственные. Общие требования безопасности

ГОСТ 17.2.3.02-78 Охрана природы. Атмосфера. Правила установления допустимых выбросов вредных веществ промышленными предприятиями

ГОСТ 779-55 Мясо. Говядина в полутушах и четвертинах. Технические условия

ГОСТ 1341-97 Пергамент растительный. Технические условия

ГОСТ 1760-86 Подпергамент. Технические условия

ГОСТ 5981-88 (ИСО 1361-83, ИСО 3004.1-86) Банки металлические для консервов. Технические условия

ГОСТ 7587-71 Лук репчатый сушеный. Технические условия

ГОСТ 7724-77 Мясо. Свинина в тушах и полутушах. Технические условия

ГОСТ 8756.0-70 Продукты пищевые консервированные. Отбор проб и подготовка их к испытанию

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 8756.4-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения содержания минеральных примесей (песка)

ГОСТ 8756.18-70 Продукты пищевые консервированные. Метод определения внешнего вида, герметичности тары и состояния внутренней поверхности металлической тары

ГОСТ 10444.1-84 Консервы. Приготовление растворов, реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе

ГОСТ 10444.2-94 Продукты пищевые. Методы выявления и определения количества *Staphylococcus aureus*
ГОСТ 10444.7-86 Продукты пищевые. Методы выявления ботулинических токсинов и *Clostridium botulinum*
ГОСТ 10444.8-88 Продукты пищевые. Методы определения *Bacillus cereus*
ГОСТ 10444.9-88 Продукты пищевые. Метод определения *Clostridium perfringens*
ГОСТ 10444.15-94 Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов
ГОСТ 13534-89 Консервы мясные и мясорастительные. Упаковка, маркировка и транспортирование
ГОСТ 17594-81 Лист лавровый сухой. Технические условия
ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основные положения
ГОСТ 26186-84 Продукты переработки плодов и овощей, консервы мясные и мясорастительные. Методы определения хлоридов
ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов
ГОСТ 26670-91 Продукты пищевые. Методы культивирования микроорганизмов
ГОСТ 26671-85 Продукты переработки плодов и овощей. Консервы мясные и мясорастительные. Подготовка проб для лабораторных анализов
ГОСТ 26927-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения ртути
ГОСТ 26929-94 Сырье и продукты пищевые. Подготовка проб. Минерализация для определения содержания токсичных элементов
ГОСТ 26930-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения мышьяка
ГОСТ 26931-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения меди
ГОСТ 26932-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения свинца
ГОСТ 26933-86 Сырье и продукты пищевые. Методы определения кадмия
ГОСТ 26934-86 Сырье и продукты пищевые. Метод определения цинка
ГОСТ 26935-86 Продукты пищевые консервированные. Метод определения олова
ГОСТ 29050-91 Пряности. Перец черный и белый. Технические условия
ГОСТ 30425-97 Консервы. Метод определения промышленной стерильности
СанПиН 42-123-4540-87 Максимально допустимые уровни содержания пестицидов в пищевых продуктах и методы их определения
"Методические рекомендации по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах" N 2273-80
"Инструкция по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства" N 3202-85
"Инструкция о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания", затверджена у встановленому порядку
"Временные гигиенические нормативы содержания М-нитрозаминов в пищевых продуктах" N 4228-85
МБТ N 5061-89 "Медико-биологические требования и санитарные нормы качества продовольственного сырья и пищевых продуктов", затверджені Міністерством охорони здоров'я 01.08.89
МВ N 5.08.07/1232 від 11.10.95 Порядок і періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки
ДСП 201-97 "Державні санітарні правила охорони атмосферного повітря населених місць (від забруднення хімічними та біологічними речовинами)", затверджені Міністерством охорони здоров'я України 09.07.97 р. N 201
ДСН 3.3.6.037-99 Санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку
ДСН 3.3.6.042-99 Санітарні норми мікроклімату виробничих приміщень
ДР-97 Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 в продуктах харчування та питній воді
СанПиН 4630-88 Санитарные правила и нормы по охране поверхностных вод от загрязнения
СанПиН 42-128-4690-88 Санитарные правила содержания территорий населенных мест
СП N 3238-85 от 05.08.85 Санитарные правила для предприятий мясной промышленности
Инструкция N 123-5/990-11 от 07.12.84 "Инструкция по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности "Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов", затверджені у встановленому порядку

3. ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

3.1. Консерви повинні відповідати вимогам цього стандарту та вироблятися за технологічною інструкцією з додержанням "Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов", "Санитарных правил для предприятий мясной промышленности" та

"Инструкции по мойке и профилактической дезинфекции на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности", затверджених у встановленому порядку.

3.2. Асортимент

3.2.1. Консерви випускають таких найменувань та сортів:

- яловичина тушкована вищого сорту;
- яловичина тушкована першого сорту;
- свинина тушкована.

3.2.2. Позначення консервів під час замовлення:

"Консерви м'ясні. Яловичина тушкована вищого сорту, що постачається на експорт" згідно з ГСТУ 46.017-2001".

3.3. Характеристики

3.3.1. За органолептичними та фізико-хімічними показниками консерви повинні відповідати вимогам, що наведені в таблиці 1.

Таблиця 1 Назва показника Характеристика і норми

Яловичина тушкована	Свинина тушкована
Зовнішній вигляд	М'ясо тушковане без кісток, хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини
Консистенція	М'ясо соковите, не переварене
Запах та смак	Властиві тушкованій яловичині або свинині без стороннього запаху та присмаку
Масова частка м'яса з жиром, %, не менше	54,0 59,0
Масова частка кухонної солі, %	1,0 1,5
Сторонні домішки	Не допускаються

3.3.2. Вміст токсичних елементів в консервах не повинен перевищувати рівнів, встановлених "Медико-біологічними вимогами до санітарних нормативів якості продовольства сировини і харчових продуктів", затвердженими Міністерством охорони здоров'я 01.08.89 р. N 5061-89, вказаними в таблиці 2.

Таблиця 2 Назва показника Граничнодопустимий рівень, мг/кг, не більше
в алюмінієвій або суцільнотягнутій бляшаній банці в збірній бляшаній банці

Масова частка:		
свинець	0,50	1,00
кадмій	0,05	0,10
миш'як	0,10	0,10
ртуть	0,03	0,03
мідь	5,00	5,00
цинк	70,00	70,00
олово	-	200,00

3.3.3. Вміст афлатоксину В1, нітрозамінів, гормональних препаратів і пестицидів в консервах не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених "Медико-біологічними вимогами до санітарних нормативів якості продовольства сировини і харчових продуктів", затвердженими Міністерством охорони здоров'я 01.08.89 р. N 5061-89.

3.3.4. За мікробіологічними показниками консерви повинні відповідати вимогам промислової стерильності і не вміщувати патогенних мікроорганізмів або їх токсинів.

3.3.5. Вміст радіонуклідів в консервах не повинен перевищувати норм, встановлених ДР-97 "Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 в продуктах харчування та питній воді", затверджених Міністерством охорони здоров'я України 25.06.97 р.

3.3.6. Вимоги до якості консервів, їх маркування та транспортування можуть бути змінені відповідно до вимог, передбачених контрактом з іноземними партнерами.

3.4. Вимоги до сировини та матеріалів

3.4.1. Для виробництва консервів використовують сировину:

- яловичину згідно з ГОСТ 779 першої та другої категорії вгодованості;
- яловичину знежировану (або блоки) - м'язова тканина з вмістом жирової та сполучної тканини не більше 14 %;
- свинину згідно з ГОСТ 7724, другої категорії без шкури, а також обрізну; четвертої категорії;
- свинину знежировану (або блоки) - м'язова тканина з вмістом жирової тканини не більше 30 %;
- сіль кухонну згідно з ДСТУ 3583 (ГОСТ 13830) виварну або кам'яну, самосадну та осадну, помелів N 0 або 1, не нижче першого сорту;
- цибулю ріпчасту свіжу згідно з ДСТУ 3234;
- цибулю ріпчасту сушену згідно з ГОСТ 7587;
- перець чорний мелений згідно з ГОСТ 29050;
- лист лавровий згідно з ГОСТ 17594.

Примітка. Для виробництва консервів не дозволяється використання:

- м'яса, замороженого більше одного разу;
- яловичих туш масою менш ніж 60 кг;
- м'яса биків і кнурів;
- свинини з салом пожелтілим або жовтіючим під час проби варкою.

3.4.2. Консерви вищого сорту повинні вироблятися із яловичини першої категорії вгодованості; консерви першого сорту - із яловичини другої категорії вгодованості.

3.4.3. У сировині, яка використовується для виробництва консервів, вміст токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, афлатоксинів, нітрозамінів та пестицидів не повинен перевищувати рівнів, що встановлені "Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов", затвердженими Міністерством охорони здоров'я 01.08.89 р. N 5061-89.

3.4.4. Вміст залишкових кількостей радіонуклідів у сировині не повинен перевищувати рівнів, встановлених ДР-97 "Допустимі рівні вмісту радіонуклідів Cs-137 і Sr-90 в продуктах харчування та питній воді", затверджених Міністерством охорони здоров'я України 25.06.97 р.

3.4.5. Кожна партія сировини, що надходить на виробництво, повинна мати встановленої форми документ про якість з указанням показників безпеки.

3.5. Пакування

3.5.1. Пакування консервів у споживчу тару здійснюють згідно з ГОСТ 13534.

3.5.2. Консерви фасують в металеві банки згідно з ГОСТ 5981: N 1, N 3, N 8, N 9, N 12.

Маса нетто консервів у банках N 1 - 100 г, N 3 - 250 г, N 8 - 325 г, N 9 - 338 г, N 12 - 525 г.

3.5.3. На дно та під кришку полакованої металеві банки вкладають кружки з пергаменту марки А згідно з ГОСТ 1341 або підпергаменту згідно з ГОСТ 1760.

3.5.4. Граничні відхилення маси нетто для окремих банок у відповідності з ГОСТ 13534 (п. 1.3).

3.5.5. Пакування консервів в транспортну тару проводять згідно з ГОСТ 13534 (п. 1.6).

3.6. Маркування

3.6.1. Маркування споживчої тари здійснюють згідно з ГОСТ 13534.

3.6.2. Методом літографії або наклеювання паперової етикетки наноситься двокольорова печатка українською мовою та мовою держави-одержувача з зазначенням:

- "Виготовлено в Україні";
- адреси, місцезнаходження та назви підприємства-виробника;
- найменування консервів;
- сорту (при його наявності);
- дати виготовлення (число, місяць, рік);
- терміну придатності;
- умов зберігання;
- маси нетто, г
- складу;
- інформаційних відомостей про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (додаток А);
- штрих-коду EAN;
- знаку відповідності;
- позначення цього стандарту.

На кришці металеві банки після номера заводу-виробника вказується двосимвольний буквенний код України (країни-виробника) - "UA" згідно з Міжнародним стандартом "ISO 3166. Коды представления названий стран" [1].

3.6.3. Маркування транспортної тари проводять згідно з ГОСТ 13534.

4. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ ТА ОХОРОНИ НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА

4.1. Під час виробництва консервів слід керуватися вимогами безпеки, встановленими ГОСТ 12.3.002.

4.2. Технологічне обладнання повинно відповідати вимогам ГОСТ 12.2.003.

4.3. Стічні води від виробництва консервів повинні піддаватися очищенню і відповідати СанПіН 4630.

4.4. Охорона ґрунту від забруднення побутовими і промисловими відходами здійснюється відповідно до вимог СанПіН 42-128-4690.

4.5. Контроль за викидами шкідливих речовин в атмосферу здійснюється за ГОСТ 17.2.3.02 і ДСП 201.

4.6. Повітря робочої зони повинно відповідати ГОСТ 12.1.005.

4.7. Пожежна безпека - за ГОСТ 12.1.004.

4.8. Контроль виробничого шуму, вібрації, атмосферного повітря, освітлення за ДСН 3.3.6.037 та ДСН 3.3.6.042.

5. ПРАВИЛА ПРИЙМАННЯ

5.1. Консерви приймають партіями. Правила приймання, визначення партій і об'єм виборки проб проводять за ГОСТ 8756.0.

5.2. Для перевірки якості консервів на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальний та періодичний контроль.

5.3. Кожна партія консервів підлягає приймальному контролю за органолептичними показниками: смак, запах, зовнішній вигляд, консистенція; фізико-хімічними показниками: масова частка м'яса з жиром, кухонної солі і сторонніх домішок; якості пакування та маркування; масою нетто.

5.4. Порядок та періодичність контролю вмісту токсичних речовин в консервах, афлатоксину В і пестицидів, гормональних препаратів та радіонуклідів здійснюють згідно з Методичними вказівками "Порядок та періодичність контролю продовольчої сировини та харчових продуктів за показниками безпеки", МВ 5.08.07/1232, затвердженими Міністерством здоров'я України 11.10.95 р..

5.5. Визначення мікробіологічних показників проводять згідно з вимогами "Инструкции о порядке

санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания", затвердженої у встановленому порядку.

5.6. Для визначення відповідності якості сировини та матеріалів проводять вхідний контроль згідно з ГОСТ 24297.

5.7. Сертифікаційні випробування проводять у порядку, встановленому в системі УкрСЕПРО.

5.8. Вимоги безпеки, які зазначені в розділі 4, контролюються в процесі підготування та освоєння виробництва у порядку, встановленому органами Держнагляду згідно з методами, що затверджені Міністерством охорони здоров'я.

6. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ

6.1. Методи відбору проб та підготовку їх до випробувань здійснюють у відповідності з ГОСТ 8756.0, ГОСТ 26668, ГОСТ 26669, ГОСТ 26671, ГОСТ 26929.

6.2. Зовнішній вигляд, герметичність тари та стан внутрішньої поверхні металевої тари перевіряють за ГОСТ 8756.18.

6.3. Визначення масової частки: м'яса з жиром здійснюють за ГОСТ 8756.1, кухонної солі - за ГОСТ 26186; органолептичних показників та маси нетто - за ГОСТ 8756.1.

6.4. Визначення сторонніх домішок здійснюють за ГОСТ 8756.4.

6.5. Визначення масової частки токсичних елементів: ртуті - за ГОСТ 26927, миш'яку - за ГОСТ 26930, міді - за ГОСТ 26931, свинцю - за ГОСТ 26932, кадмію - за ГОСТ 26933, цинку - за ГОСТ 26934, олова - за ГОСТ 26935.

6.6. Визначення вмісту афлатоксину В1 - згідно з "Методическими рекомендациями по обнаружению, идентификации и определению содержания афлатоксинов в пищевых продуктах" N 2273.

6.7. Контроль за вмістом гормональних препаратів здійснюють відповідно до "Инструкции по проведению ветеринарно-токсикологических, медико-биологических исследований стимуляторов роста сельскохозяйственных животных и гигиенической оценки продуктов животноводства" N 3202.

6.8. Контроль за вмістом пестицидів здійснюють відповідно до СанПИН 42-123-4540 "Максимально допустимые уровни содержания пестицидов в пищевых продуктах и методы их определения".

6.9. Аналіз на промислову стерильність проводять за ГОСТ 10444.1, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

6.10. Визначення збудників мікробіального псування проводять за ГОСТ 10444.1, ГОСТ 10444.15, ГОСТ 26670, ГОСТ 30425.

6.11. Визначення патогенних мікроорганізмів - за ГОСТ 10444.1, 10444.2, ГОСТ 10444.7, ГОСТ 10444.8, ГОСТ 10444.9, ГОСТ 26670 та "Инструкции о порядке санитарно-технического контроля консервов на производственных предприятиях, оптовых базах, в розничной торговле и на предприятиях общественного питания", затвердженої у встановленому порядку.

6.12. Вміст радіонуклідів перевіряють за методиками, затвердженими Міністерством охорони здоров'я України.

6.13. Якість сировини та матеріалів контролюють згідно з документами, виданими підприємством-виробником, що засвідчують їх якість, під час вхідного контролю.

6.14. Якість пакування і маркування визначають за ГОСТ 13534.

7. ТРАНСПОРТУВАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ

7.1. Транспортування

7.1.1. Транспортування консервів повинно проводитися усіма видами транспорту згідно вимог ГОСТ 13534.

7.2. Зберігання

7.2.1. Консерви зберігають відповідно до правил, затверджених у встановленому порядку, при температурі від 0 до 20 град. С та відносній вологості повітря не вище 75 %.

7.2.2. Зберігання консервів на складах транспортних підприємств не допускається.

7.2.3. Термін придатності консервів до споживання - 3 роки.

8. ГАРАНТІЇ ВИРОБНИКА

8.1. Підприємство-виробник гарантує відповідність якості консервів вимогам цього стандарту за дотримання правил транспортування та зберігання, зазначених в розділі 7.

8.2. Гарантійний термін зберігання консервів згідно з вимогами пункту 7.2.3 цього стандарту.

ГСТУ 46.017-2001

