

**Полтавський державний аграрний університет
Факультет технологій тваринництва та продовольства
Кафедра харчових технологій**

**IV Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція
«Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й
торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку
і перспективи»**

15 жовтня 2024 року



м. Полтава



УДК 339.3:339.5

Програмний комітет

Галич О.А. – ректор, Полтавський державний аграрний університет;
Шостя А. М. – д.с.-г.н., професор, проректор з науково-педагогічної, наукової роботи, Полтавський державний аграрний університет;
Абдурасулов А. Х. – д.с.-г.н., професор, завідувач лабораторії «Біотехнологія», Ошський державний університет (Киргистан);
Гаспарян Г.А. – професор, завідувачий аспірантурою Національного аграрного університету Вірменії;
Каменова Д.К. – д.пед.н., професор, Варненський університет менеджменту (Болгарія);
Крістев Тошко – професор, директор Інституту європейської освіти (Болгарія);
Гусейнов М.Д. – д.е.н., професор, Азербайджанський державний аграрний університет (Азербайджан).

Організаційний комітет

Усенко С. О. – д.с.-г.н., старший науковий співробітник, декан факультету технологій тваринництва та продовольства, Полтавський державний аграрний університет;
Будник Н.В. – к.т.н., доцент, завідувач кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;
Калашник О.В. – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;
Кайнаш А.П. – к.т.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;
Мороз С.Е. – к. пед.н., доцент, доцент кафедри харчових технологій, Полтавський державний аграрний університет;
Вишневський А.І. – директор ТОВ «Computer Logic Group»;
Загнибіда Р. П. – к.п.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника;
Каролоп О. О. – к.п.н., доцент кафедри професійної освіти, ресторанного та туристичного бізнесу Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»;
Кучер М. М. – к.е.н., завідувачка кафедри міжнародного туризму та готельно-ресторанного бізнесу, доцент, Університет митної справи та фінансів;
Неміріч О. В. – д.т.н., доцент, завідувачка кафедри технології ресторанної та аюрведичної продукції, Національний університет харчових технологій;
Пелик Л.В. – д.т.н., професор, професор кафедри товарознавства, митної справи та управління якістю, Львівський торговельно-економічний університет;
Ракша Н. – к.е.н., доцент, SWISS UMEF University of Applied Science, Geneve (Switzerland);
Ремізова Н.Л. – начальник науково-дослідного випробувального центру харчової продукції ДП «Полтавастандартметрологія»;
Спіцина А.Є. – к.пед.н., доцент, доцент кафедри економіки, Національний транспортний університет;
Толок Г. А. – к.т.н., доцент; член-кореспондент Національної академії наук вищої освіти України, завідувач кафедри стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції, Національний університет біоресурсів та природокористування.

У збірнику матеріалів IV Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Якість та безпечність продукції у внутрішній і зовнішній торгівлі й торговельне підприємництво: сучасні вектори розвитку і перспективи» були розглянуті актуальні питання якості та безпечності продукції; технічного регулювання, експертизи товарів; інноваційних технологій харчових виробництв; сучасної торгівлі та підприємництва; дослідження ринку товарів та послуг; зовнішньої торгівлі; комерційної логістики тощо.

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



Гіренко О. О., Крамаренко Д. П., Раскатова Ю. Ю. ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ВІЙСЬКОВОСЛУЖБОВЦІВ УКРАЇНИ	64
Головань Д.М., Полюга В.О. РОЛЬ КРИПТОВАЛЮТ У ГЛОБАЛІЗАЦІЇ ФІНАНСОВИХ РИНКІВ: НОВІ ВИКЛИКИ ТА МОЖЛИВОСТІ ДЛЯ БІРЖОВОЇ ТОРГІВЛІ	66
Голуб Л. С., Герасімова А. В. РОЗРОБКА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ	68
Грицкевич А.О., Стукальська Н.М. ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ВОДОРОСТЕВИХ ДОБАВОК ТА ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ГІДРОБІОНТІВ НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ РИБНОГО ФАРШУ	70
Демидчук Л. Б. РОЛЬ ВНУТРІШНІХ КОНТРОЛЮ ТА АУДИТУ В ЗАБЕЗПЕЧЕННІ ЕКОНОМІЧНОЇ БЕЗПЕКИ ГОСПОДАРЮЮЧОГО СУБ'ЄКТА	73
Демченко Т. С., Тюрікова І. С., Леменник-Ломська А. А. ПЕРЕВАГИ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ	79
Жалдак М.П., Полюга В.О. ОСОБЛИВОСТІ БІРЖОВОЇ ТОРГІВЛІ В УКРАЇНІ В УМОВАХ СЬОГОДЕННЯ	81
Желага А. А., Жалдак М. П. ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ ТОРГІВЛІ КРИПТОВАЛЮТОЮ НА БІРЖОВОМУ РИНКУ	84
Загнибіда Р.П., Лояк Л.М., Бурчак С. С. ФЕРМЕНТОВАНА ЇЖА ЯК ТРЕНД СУЧАСНОЇ КУЛІНАРІЇ	86
Іщейкін Т.Є., Вараксіна О.В. СУЧАСНІ МЕТОДИ ОЦІНКИ РІВНЯ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ ПІДПРИЄМСТВА	91
Кайнаш А. П., Анісімова А. О. РИНОК МАРИНАДІВ ДЛЯ М'ЯСА В УКРАЇНІ	95
Кайнаш А. П., Мальцев З. О. ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСОК ДЛЯ СМАЖЕННЯ	98
Калакура М. М., Калакура В. В. ВИКОРИСТАННЯ КРИКЕТНОГО БОРОШНА ЯК НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ	101
Калашник О. В., Китайгора В. В. КАРОТИНОЇДИ ЯК СИРОВИНА ДЛЯ ФОРТИФІКАЦІЇ ХЛІБА	104
Калашник О. В., Лебідь М. А., Калашник О. Д. ОСНОВНІ ВИДИ ЗАМІННИКІВ МОЛОКА ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ ВЕГАНСЬКОГО МОРОЗИВА	107
Капрельянц Л.В., Пожіткова Л.Г., Велічко Т.О. ПРОБІОТИЧНІ ПРОДУКТИ НА РОСЛИННІЙ ОСНОВІ	110
Карбан Ю. В. ДОСЛІДЖЕННЯ ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ СИРУ М'ЯКОГО ВИГОТОВЛЕНОГО ІЗ МОЛОКА КІЗ РІЗНИХ ПОРІД	113
Колодій С.О., Жалдак М.П., ПЕРСПЕКТИВИ РОЗВИТКУ БІРЖОВОЇ ТОРГІВЛІ В УКРАЇНІ	115
Косякова У. В., Калашник О. В. ВПЛИВ ПРАВОВИХ РЕЖИМІВ КРАЇН ТА ОБ'ЄДНАНЬ НА РИНОК ГОТЕЛЬНО- РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ	118
Кузьменко Л.М., Оніщенко О.О., Корсаков С.В. ЗАБІЙНІ ТА М'ЯСНІ ЯКОСТІ СВИНЕЙ В ЗАЛЕЖНОСТІ ВІД ЯКОСТІ ПРОТЕЇНУ В КОМБІКОРМАХ	120



Демченко Т. С.,
керівник ФОП Демченко Тетяна Сергіївна

Тюрікова І. С.,
д.т.н., професор кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства,

Леменник-Ломська А. А.,
магістр групи ТХПм-21,
*Полтавський університет економіки і торгівлі,
м. Полтава, Україна*

ПЕРЕВАГИ ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМ УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ І БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Для забезпечення конкурентоздатності вітчизняних продуктів на світовому ринку необхідне дотримання вимог міжнародних стандартів у сфері забезпечення безпечності харчових продуктів [1]. Для харчової промисловості найбільш актуальними є системи управління якістю і безпечністю харчової продукції відповідно до вимог стандартів серії ISO 9000 та ISO 22000, а також GMP (належна виробнича практика) .

Стандарти серії ISO 9000 вимагають ідентифікації всіх функціонуючих і взаємопов'язаних процесів на підприємстві та розроблення таких методів і засобів, які сприятимуть ефективному їх управлінню. Вони спрямовані на впорядкування і підвищення якості вихідних параметрів ключових процесів на всіх стадіях життєвого циклу продукції. Вимоги стандарту ДСТУ ISO 9001:2015 «Системи управління якістю Вимоги» орієнтовані, в першу чергу, на потреби та очікування споживачів, тому безпека харчових продуктів є найбільш важливим аспектом. Ефективно керувати якістю та безпечністю можливо завдяки: прозорості міжпроцесних зв'язків; визначенню критеріїв оцінювання якості та оптимальних точок контролю в процесі виробництва продукції; оптимізації постачальників та здійсненню ефективного контролю сировини, напівфабрикатів і готової продукції; проведенню заходів з управління персоналом, своєчасне обслуговування технологічних процесів та ін. [1, 2].

В сучасній практиці для посилення ефекту застосовують поєднання вимог стандарту ISO 9000, галузевих моделей забезпечення якості продукції, в тому числі концепції HACCP і GMP. В нашій країні діє національний стандарт ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи керування безпечністю. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі», який створений на основі принципів HACCP і світового досвіду в системному менеджменті [2, 3].



Система менеджменту безпеки харчової продукції (далі, Система) отримала швидке поширення, всесвітнє визнання та широке застосування у виробничій практиці. До переваг її впровадження можна віднести: визнання споживачем важливості безпеки харчової продукції; збільшення замовлень від підприємств, які мають сертифіковану Систему і вимагають її впровадження від постачальників; дотримання відповідності міжнародним вимогам і розширення ринків збуту продукції; додаткові конкурентні можливості в тендерах і конкурсах; ефективна система внутрішнього контролю безпеки харчової продукції; зниження витрат, які пов'язані з виробничим браком і рекламациями щодо продукції; економічна стабільність підприємства та інвестиційна привабливість для інвесторів.

Належна виробнича діяльність (GMP) заснована на вимогах санітарії і гігієни. Впровадження системи GMP – необхідна умова функціонування організації в харчовому бізнесі в європейських країнах. Вимоги щодо впровадження систем управління, заснованих на принципах GMP, містяться у відповідних директивах ЄС і близькі з вимогами стандарту ISO 9001 і положеннями НАССР [2, 3].

Отже, найбільш ефективна система управління якістю і безпекою харчових продуктів – це поєднання двох підходів та їх інтеграція в єдину систему. За рахунок спеціалізації, спрямованої на забезпечення заданих вимог, наприклад, безпеки (за принципами НАССР і GMP) вітчизняні виробники забезпечують ефективність і результативність процесів виробництва харчової продукції та отримують переваги у бізнесі.

Список використаних джерел

1. Дегтярьов М.О., Яценко І.В., Жейнова Н.М., Дегтярьов І.М. Аналіз ризиків при виробництві харчових продуктів: Навчальний посібник. Цифра Прінт: Харків, 2020. 269 с.
2. Райнер Фридель. Загальний огляд впровадження стандартів з якості та безпеки харчових продуктів. Агроторгівля України: Київ, Берлін, 2021. 49 с.
3. Тюрікова І. С. Системи менеджменту безпечності харчових продуктів для харчових виробництв України в перехідний період приєднання до СОТ: монографія. Полтава: РВВ ПУСКУ, 2009. 237 с.