

2. Табакаева О. В. Новые виды растительных масел как источники полиненасыщенных жирных кислот и селена / О. В. Табакаева // Масложировая промышленность. – 2010. – № 6. – С. 26–27.
3. Елисеєва Н. Е. Перспективи використання «Carotino» в масложировых продуктах / Н. Е. Елисеєва, А. П. Нечаєва, А. Н. Макеєва // Масложировая промышленность. – 2011. – № 1. – С. 25–27.
4. Пат. 2462883 Россия, МПК А 23 L 1/24 (2006.01). Пищевой эмульсионный продукт / Самаренкин Д. А.; заявитель и патентообладатель Каз. жир. комб. – № 2010129701/13; Заявл. 15.07.2010; Опубл. 10.10.2012.
5. Белінська А. П. Використання купажованих олій функціональних призначення у технології майонезів / А. П. Белінська, В. В. Анан'єва, О. І. Байбак // Наукові здобутки молоді – вирішенню проблем харчування людства у ХХІ столітті: Матеріали 80 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів (Київ, 10–11 квітня 2014 р.). – Київ : НУХТ, 2014 р. – Ч. 1. – С. 523–524.
6. Баєв І. С. Соус майонезний підвищеної біологічної цінності, збалансований за жирнокислотним складом / І. С. Баєв, С. І. Усатюк // Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчової промисловості : матеріали міжнародної наукової конференції (Київ, 13–17 жовтня 2014 р.). – Київ : НУХТ, 2014. – С. 48.

ПРАВОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ТА БЕЗПЕКИ ПРОДУКТІВ В УКРАЇНІ

М. Д. Валюх, студентка 3 курсу БТФ спеціальності 181 «Харчові технології»

К. Є. Похіл, 3 курсу БТФ спеціальності 181 «Харчові технології»

Н. В. Новікова, науковий керівник, к. с.-г. н., асистент кафедри інженерії харчового виробництва

Державний вищий навчальний заклад «Херсонський державний аграрний університет»

Якість та безпека м'яса і м'ясних продуктів являється найбільш актуальною в м'ясній галузі [1].

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 [2].

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

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» [3]. Цим Законом визначені державні функції та механізми регулювання процесу забезпечення якості та безпеки харчової продукції.

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.

Список використаних джерел

1. Бубела Т.З. Безпечність та якість харчової продукції / Т.З. Бубела, О.В. Воробець // Матеріали VII Міжнародної конференції «Стратегія якості в промисловості і освіті», 03 червня – 10 червня 2011р., г. Варна, Болгарія. – Т. 2. – С. 31–33.
2. Системи управління якістю. Основні положення та словник ДСТУ ISO 9000 [Чиний від 2007 – 03-02]. – Київ : Держспоживстандарт України, 2001 – 10 с. (Національний стандарт України).
3. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів»: прийнятий 23 груд. 1997 року, № 771/97 – ВР // Голос України. – 1997. – № 3, 03 лют. – С. 13.

РИНОК СОКІВ І СОКОВИХ НАПОЇВ В УКРАЇНІ

В. В. Маденяк, студент спеціальності «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», ОС «магістр»

В. В. Гаврилишин, науковий керівник, доцент кафедри товарознавства, технологій і управління якістю харчових продуктів, к. т. н.

Львівський торговельно-економічний університет

На протязі останніх п'яти років обсяги виробництва сокової продукції в Україні знижуються.

Згідно з даними Державної служби статистики у 2017 році в Україні було виготовлено 218,6 тис. тонн фруктових і овочевих соків, що на 10,1% менше, ніж у 2016 р. – 243 тис. тонн.

95 % соків і сокових напоїв на прилавках у торговельній мережі – це продукція вітчизняного виробництва.

Україна входить у першу п'ятірку найбільших світових експортерів соку. Найбільше експортується яблучного соку. Обсяги експорту в чотири рази більші від обсягів імпорту, які становлять всього 5 % [1].

Головна проблема безмитного ввезення соків на територію ЄС – складність отримання сертифікату походження. Якщо це томатний чи яблучний соки, то сертифікат отримати не важко,