



Центральна спілка споживчих товариств України
Львівський торговельно-економічний університет

Факультет товарознавства, управління
та сфери обслуговування

Кафедра товарознавства, технологій і управління
якістю харчових продуктів

Кафедра товарознавства та технології
непродовольчих товарів

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи

ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ АСОРТИМЕНТОМ, ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ

**Матеріали V-ої Міжнародної
науково-практичної конференції**

**07 грудня 2017 року
м. Львів**

ЦЕНТРАЛЬНА СПІЛКА СПОЖИВЧИХ ТОВАРИСТВ УКРАЇНИ

**ЛЬВІВСЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ**

**ФАКУЛЬТЕТ ТОВАРОЗНАВСТВА, УПРАВЛІННЯ ТА СФЕРИ ОБСЛУГОВУВАННЯ
КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА, ТЕХНОЛОГІЙ І УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

**КАФЕДРА ТОВАРОЗНАВСТВА ТА ТЕХНОЛОГІЇ НЕПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ
КАФЕДРА ТУРИЗМУ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ**

**V МІЖНАРОДНА НАУКОВО-ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ
(у дистанційній формі)**

***ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ
АСОРТИМЕНТОМ, ЯКІСТЮ ТА
БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ***

07 ГРУДНЯ 2017 РОКУ

**Львів
Растр-7
2017**

УДК 339.1:330.341.1(06)
ББК 65.42-21-551 я431
Ф 79

**Поширення і тиражування без офіційного дозволу
Львівського торговельно-економічного університету заборонено**

Ф 79 Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг :
Матеріали V-ої міжнародної наук.-практ. конф. : (Львів, 07 грудня 2017
року) : тези доповідей / Відп. ред. П. О. Куцик. Львів : Видавництво «Растр-
7», 2017. – 368 с.

ISBN 978-617-7497-41-6

У збірнику опубліковано матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг». На основі теоретичних та експериментальних досліджень представлено інноваційні досягнення в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг, досягнення індустрії гостинності та готельно-ресторанного бізнесу, менеджменту, експертної діяльності, технологій торгівлі та підприємництва. Запропоновано шляхи створення нових підходів у даних напрямках.

Редакційна колегія: П. О. Куцик, к. е. н., професор, ректор Львівського торговельно-економічного університету; І. В. Сирохман – д. т. н., професор, завідувач кафедри товарознавства, технологій і управління якістю харчових продуктів; Л. В. Пелик – д. т. н., професор, завідувач кафедри товарознавства та технології непродовольчих товарів; Б. М. Мізюк – д. е. н., професор, завідувач кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; М. П. Бодак, к. т. н., доц.; Л. І. Гіряк, к. т. н., доц.; І. В. Донцова, к. т. н., доц.; В. Т. Лебединець, к. т. н., доц.; Н. А. Терешкевич, к. т. н., доц.

Публікується в авторському варіанті

Електронний варіант збірника матеріалів конференції розміщений на сайті <http://fakultet.site/nauka/>

ISBN 978-617-7497-41-6

© Львівський торговельно-економічний
університет, 2017
© Видавництво «Растр-7», 2017

2. Положникова М. А. Идентификация виноградных вин – / М. А. Положникова. – [Електронний ресурс] // — Режим доступу: <http://www.ria-stk.ru/mos/adetail.php?ID=8246>

3. Якуба Ю. Ф. Хроматографические методы в анализе и идентификации виноградных вин / Ю. Ф. Якуба, З. А. Темердашев // Аналитика и контроль. – 2015. Т. 19, № 4.– С. 288-301.

УДК 639:622/23

**Григорова Н. А., студ. ОС « магістр», Омельченко Н. В., к.т.н., проф.
Вищий навчальний заклад Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»**

ЭКСПЕРТИЗА ПАРТИЙ ЛОСОСЯ АТЛАНТИЧНОГО ВИДУ «SALMO SALAR» ОХОЛОДЖЕНОГО

Для успішного розв'язання задач євроінтеграції у рибогосподарський сектор, Україна має достатньо передумов: водно-ресурсний та експортний потенціал галузі. У цьому контексті дослідження особливостей сучасного стану експортно-імпоротної діяльності у рибній галузі сприяють проведенню структурних реформ та підвищенню рівня її конкурентоспроможності як на європейському, так і на світовому ринках риби та рибної продукції [1].

Рибальство й аквакультура є важливими джерелами продовольства, харчування, доходів. Ці види економічної діяльності забезпечують засоби до існування багатьох людей у світі. Зазначене переважно стосується їх нинішнього і майбутнього забезпечення продовольчої безпеки для населення планети, яке, як очікується, у 2050 р. зросте до 9,7 млрд. осіб. На другій Міжнародній конференції з питань харчування, яка пройшла в Римі у листопаді 2014 р., були прийняті Римська декларація і Рамкова програма дій. У них світові лідери підтвердили готовність розробляти і здійснювати на практиці заходи політики, спрямовані на викорінення неповноцінного харчування і перетворення продовольчих систем, щоб забезпечити кожному людину повноцінним харчуванням. Риба і морепродукти як джерело білків і поживних мікроелементів відіграють важливу роль для здоров'я населення, особливо жінок дітородного віку і маленьких дітей [2].

Майже 90% риби, яка імпортується до України – це заморожена риба. ТОП-3 в «замороженому» сегменті – оселедець, хек, скумбрія. Серед свіжої охолодженої риби ми імпортуємо частіше за все наступні види: лосось, форель, сібас, дорадо. Інші види мають відносно невелику частку. Ця структура не буде суттєво змінюватись найближчим часом, бо вона цілком залежить від фінансової спроможності наших громадян [3]. Такі види риби, як оселедець, хек, скумбрія Україна завжди буде імпортувати, оскільки, це морські види риби, замінити їх просто неможливо з об'єктивних причин. Теж саме стосується лосося. Це підтверджує актуальність проведення досліджень з оцінки відповідності риби охолодженої, що ввозиться на митну територію України, товарусупровідним документам та дотримання обов'язкових вимог ЄС щодо якості та походження рибної продукції під час її імпорту в нашу країну.

Експертизу партії лосося атлантичного виду «*Salmo salar*» охолодженого здійснювали на відповідність вимогам контракту та наданим товаросупровідним документам. Враховуючи те, що об'єкт дослідження належить до товарів «групи ризиків» щодо яких вводиться посилений контроль за правильністю визначення країни походження [4] для здійснення митного оформлення щодо якості та безпеки продуктів лову та харчової продукції з них іноземного виробництва суб'єкт господарювання подає: сертифікат походження [5]. У відповідності з п.2, ч. 3 статті 44 МКУ, при митному оформленні, подання сертифікату про походження товару є обов'язковим. Для проведення досліджень були відібрані зразки [6] у кількості трьох точкових проб із різних місць одного екземпляра для отримання об'єднаної проби вагою 1,0 кг згідно. методичних рекомендацій щодо взяття проб і зразків окремих видів товарів в митних цілях.

Експертне дослідження було направлено на вирішення таких питань:

- чи відповідає пакування та маркування партії лосося атлантичного виду «*Salmo salar*» охолодженого вимогам нормативних документів?

- чи відповідає партія лосося атлантичного виду «*Salmo salar*» охолодженого вимогам нормативних документів (НД) за органолептичними показниками?

- чи є достовірним сертифікат про походження лосося атлантичного виду «*Salmo salar*» охолодженого для цілей застосування преференцій.

Для відповіді на визначені питання була розроблена програма експертизи, яка включала такі етапи: аналіз наданих документів; ідентифікацію тари та об'єкта описовим методом; підбір НД для проведення досліджень; аналіз відповідності пакування та маркування вимогам НД; дослідження органолептичних показників; перевірку достовірності сертифіката про походження лосося атлантичного виду «*Salmo salar*» охолодженого для цілей застосування преференцій.

За результатами аналізу вимог контракту встановлено, що пакування та маркування має відповідати вимогам ГОСТ 814-96, ГОСТ 7630-96, ДСТУ 2641:2007, ДСТУ 4518-2008. Результати ідентифікації та дослідження пакування і маркування коробу, в який упаковано лосося атлантичного виду «*Salmo salar*» охолодженого, дозволили встановити наступне: пакування відповідає вимогам ГОСТ 814-96, ГОСТ 7630-96, ДСТУ 2641:2007, а отже відомостям зазначеним у контракті; маркування нанесене на передній стінці коробу розбірливе та легко прочитується, нанесене типографським способом, що відповідає вимогам, згідно вимог п. 3.2.3 та п. 3.3.1 ГОСТ 7630-96; відсутні структурні складові маркування, а саме: енергетична цінність (калорійність) (у кДж і (або) ккал); поживна (харчова) цінність.

В результаті проведеної оцінки свіжості лосося атлантичного виду «*Salmo salar*» отримали такі результати: кров у зразка червона, що згортається; м'язи щільні; на тулубі слиз прозорий; черевна порожнина суха; рот зімкнутий, очі опуклі, зяброві кришки примкнуті до зябер; зябра червоні, із запахом вогкості; під час занурення у воду зразок тоне, а покладений на руку майже не згинається. Отже, досліджуваний зразок може бути віднесений до свіжої

охолодженої риби.

Органолептичну оцінку лосося атлантичного виду «*Salmo salar*» проведено за денного освітлення. Під час органолептичної оцінки звертали увагу на зовнішній вигляд досліджуваного зразка (чистоту поверхні, природність забарвлення, збігистість луски, наявність зовнішніх пошкоджень), правильність розбирання, консистенцію (щільна, ослаблена, але не в'яла), запах (властивий свіжій рибі). Зовнішній вигляд та стан шкірного покриву, консистенцію визначали візуально згідно пп. 2.6 за ГОСТ 7631-85, а також при легкому стисканні продукту пальцями, згідно пп. 2.7.1 за ГОСТ 7631-85. Запах риби визначали на поверхні ножа, що був введений у тіло риби між спинним плавником та приголовком, поблизу анального отвору зі сторони брюшка у напрямі до хребта, згідно пп. 2.8 за ГОСТ 7631-85. Під час органолептичної оцінки встановлено, що у лосося атлантичного виду «*Salmo salar*» охолодженого відсутні живі гельмінти та їх личинки. Поверхня лосося чиста, природного забарвлення, зябра темно-червоного кольору, без зовнішніх пошкоджень; консистенція щільна; запах властивий охолоджені лосося атлантичного виду «*Salmo salar*», без сторонніх запахів. Тобто, за органолептичними показниками (зовнішній вигляд, оброблення, консистенція, запах) лосось атлантичний виду «*Salmo salar*» охолоджений відповідає вимогам пп. 4.2.4, табл. 1 за ГОСТ 814-96.

Наданий сертифікат про походження EUR-1 є достовірним і може бути використаний для цілей застосування преференцій під час ввезення риби охолодженої на митну територію України.

За результатами проведеної експертизи імпортеру рекомендовано дотримуватись вимог контракту та чинних НД щодо повноти маркування продукції, що ввозиться на митну територію України.

Список використаних джерел

1. Шепелев С. С. Аналіз стану та розвитку рибного господарства України: експорт та імпорт риби /С. С. Шепелев //Международный научный журнал «Интернаука». Экономические науки. – 2016. – № 12 (22), 2 т. – С. 120-125.
2. Деренько О.О. Оцінка попиту на рибу та рибну продукцію в умовах глобальних трансформаційних процесів / О. О. Даренько // Електронне наукове видання «Глобальні та національні проблеми економіки». – 2016. – Випуск 13. – С. 120-125; Миколаївський національний університет імені В.О. Сухомлинського. – Режим <http://global-national.in.ua/archive/13-2016/26.pdf>. – (дата звернення : 21.12.2016).
3. Ринок риби в Україні: надія на відновлення є! [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://info.shuvar.com/news/1578/Rynok-ryby-v-Ukraini:--nadiya-na-vidnovlennya-ye>. – (дата звернення : 27.02.2017)
4. Що до забезпечення контролю за визначенням країни походження товарів «групи ризику» : Наказ Київської регіональної митниці № 687 від 02.07.2003 [Електронний ресурс] : платформа Ліга Закон. Законодавство України. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/1_doc2.nsf/link1/UPR03091.html. – Назва з екрана. – (дата звернення : 05.01.2017).
5. Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них: Закон

України № 486-IV від 06.02.2003 р.: офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/486-15>. – Назва з екрана. – (дата звернення : 05.01.2017).

6. Щодо взяття (надання) проб і зразків товарів для митного оформлення : Лист ЦМУЛДЕР ДМСУ № 29/1-10.2/1725-ЕП 15.03.2006: Парус Інтернет-консультант. Інформаційно-аналітична система по законодавству України. – Режим доступу: <http://consultant.parus.ua/?doc=07JKMD16A2>. – (дата звернення: 05.01.2017)

УДК 685.34

**Грицак Ю.Р. студ. ОС «магістр», Сапожник Д. І., к.т.н., доц.
Львівський торговельно-економічний університет**

ЕКСПЕРТНА ДІЯЛЬНІСТЬ З ОЦІНКИ ЯКОСТІ ДИТЯЧОГО ВЗУТТЯ В УМОВАХ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ

Тенденції розвитку світового виробництва взуття для дітей свідчать, що серед першочергових соціально-економічних завдань, які безумовно, повинні бути вирішені, чільне місце посідають заходи, спрямовані на сприяння розвитку в Україні здорового молодого покоління та здійснення державного захисту прав дітей на належну якість і безпечність товарів [1].

У всьому світі реалізуються проекти, що спрямовані на розвиток зростаючого покоління та протистояння негативним зовнішнім впливам на здоров'я дитини, у тому числі і проекти формування якісного та безпечного взуття. Поняття «якість дитячого взуття» - складне поняття, що передбачає інтегральну характеристику, та включає в себе ряд комплексних і одиничних показників, які характеризують функціональні, ергономічні та естетичні властивості.

Проте, на вітчизняному ринку взуття для дітей сьогодні часто відбуваються процеси, які суперечать загально визначеним у світі принципам добросовісної конкуренції та тим самим завдають значної шкоди як вітчизняним виробникам цього взуття, так і споживачам [2].

Одночасно з розвитком світового виробництва дитячого взуття та надходження його на ринок України не випадково через нарікання споживачів (батьків дитини) щодо якості та безпечності після його придбання одним із самих запитаних напрямів стала експертна діяльність з оцінки якості та безпечності взуття для дітей.

Певно, це обумовлено загально відомими проблемами, що пов'язані зі станом питання щодо узгодження вимог стандартів для виробництва якісного взуття та розробки плану спільних дій з вирішення нормативно - правових і технічних проблем у виробництві взуття для дітей як між виробниками, так і представниками медичної спільноти.

Фахівці достатньо обґрунтовано зазначають проблеми, що пов'язані зі станом опорно- рухового апарату у дітей і підлітків, загального стану взуттєвого виробництва, виробництва взуттєвих комплектуючих матеріалів та

Вашенко А. А., Коваль М. Н. ДО ПИТАННЯ КЛАСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ ЗА УКТЗЕД ПІД ЧАС МИТНОГО ОФОРМЛЕННЯ	240
Вишнікіна О. В., Лихолат О. А., Черних Д. С., Гажийська Н. О. ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТКАНИН ЗАЛЕЖНО ВІД ЇХ ПОВЕРХНЕВОЇ ЩІЛЬНОСТІ	242
Гавриляк М. Я., Бок К. П. МЕТОДИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ГОРІЛЧАНИХ ВИРОБІВ ПІД ЧАС ФАЛЬСИФІКАЦІЇ	244
Герус З.М., Сапожник Д. І. СПЕЦИФІКА ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА КОДУВАННЯ ПОБУТОВИХ КЕРАМІЧНИХ ВИРОБІВ	247
Гора О., Гавриляк М. Я. СУЧАСНІ МЕТОДИ ДЛЯ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ВИН	249
Григорова Н. А., Омельченко Н. В. ЕКСПЕРТИЗА ПАРТІЇ ЛОСОСЯ АТЛАНТИЧНОГО ВИДУ «SALMO SALAR» ОХОЛОДЖЕНОГО	251
Грицак Ю.Р. Сапожник Д. І. ЕКСПЕРТНА ДІЯЛЬНІСТЬ З ОЦІНКИ ЯКОСТІ ДИТЯЧОГО ВЗУТТЯ В УМОВАХ ТЕХНІЧНОГО РЕГУЛЮВАННЯ	254
Гулан І.Б., Сапожник Д.І. КРИТЕРІЇ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ЕЛЕКТРОПОБУТОВИХ ТОВАРІВ У КОНТЕКСТІ ВИМОГ ЩОДО СПРОЩЕННЯ МИТНИХ ПРОЦЕДУР	256
Ємченко І.В., Базюк І.Ю. ТОВАРОЗНАВЧО-ЕКСПЕРТНІ ДОСЛІДЖЕННЯ ЧОЛОВІЧОГО ВЕРХНЬОГО ОДЯГУ В МИТНИХ ЦІЛЯХ	259
Ємченко І.В., Баліцька Л.М. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ІМПОРТНИХ КУХОННИХ КОМБАЙНІВ	261
Ємченко І.В., Ганущак О.М. ФОРМУВАННЯ ВІТЧИЗНЯНОГО РИНКУ СИНТЕТИЧНИХ МИЙНИХ ЗАСОБІВ	263
Ємченко І.В. Малімон Л.Я. АНАЛІЗ УКРАЇНСЬКОГО РИНКУ ШКІР'ЯНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ	265
Ємченко І.В., Слободянюк О.О. ОСОБЛИВОСТІ ВЕРИФІКАЦІЇ СЕРТИФІКАТІВ ПРО ПОХОДЖЕННЯ ТОВАРІВ З УКРАЇНИ У ПОПЕРЕДЖЕННІ МИТНИХ ПРАВОПОРУШЕНЬ	266
Ємченко І.В., Цегельник А.В. БЕЗПЕЧНІСТЬ ЛАКОФАРБОВИХ ТОВАРІВ ЯК ОСНОВНА ВИМОГА ТЕХНІЧНИХ РЕГЛАМЕНТІВ	268
Калитовський Р.Б., Гавриляк М. Я. ІДЕНТИФІКАЦІЯ РИБИ ЗАМОРОЖЕНОЇ ЗА УКТЗЕД	270

НАУКОВЕ ВИДАННЯ

**ІННОВАЦІЇ В УПРАВЛІННІ АСОРТИМЕНТОМ,
ЯКІСТЮ ТА БЕЗПЕКОЮ ТОВАРІВ І ПОСЛУГ
(у дистанційній формі)**

Матеріали V-ої Міжнародної науково-практичної конференції

За зміст повідомлень редакція відповідальності не несе

Відповідальний за випуск

М. П. Бодак

Підписано до друку 25.11.2017 р.
Формат 60×84/16. Папір офсетний. Друк цифровий.
Умовн. друк. арк. 21,39. Обл.-вид. арк. 23,45.
Наклад 300 прим.

Видавець : ТзОВ «Растр-7»
79005, м. Львів, вул. Кн. Романа, 9/1
тел./факс.: (032) 235 52 05, 235 72 13
e-mail: rastr.sim@gmail.com www.rastr-7.com.ua

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи
ЛВ № 22 від 19.11 2002 р.