

ЛОГІСТИКА ТА ТРАНСПОРТ

Рабей Н.Р.

студентка;

Науковий керівник: **Беляєва Н.В.**

асистент кафедри товарознавства,

експертизи та торговельного підприємництва,

Вінницький торговельно-економічний інститут

Київського національного торговельно-економічного університету

МЕТОДОЛОГІЯ ТРАНСПОРТУВАННЯ, ПРИЙМАННЯ ТА ЗБЕРІГАННЯ ПРОДОВОЛЬЧИХ ТОВАРІВ

Діяльність будь-якої комерційної організації повинна бути спрямована на задоволення потреб споживачів шляхом забезпечення їх високоякісними товарами. Забезпечення збереження якості товарів формується при сукупному застосуванні певних заходів. До таких заходів слід в першу чергу віднести правильне транспортування, приймання та зберігання продовольчих товарів.

Зберігання товарів є неодмінним етапом в реалізації готової продукції, а це в свою чергу кінцева мета діяльності організації, заключний етап кругообігу її засобів, по завершенні якого визначаються результати господарювання, ефективність виробництва. На сьогоднішній день існує проблема ефективного управління поставками продукції. Саме тому актуальною є тема дослідження методології транспортування, приймання та зберігання продовольчих товарів.

Дослідженню проблем продовольчих товарів і забезпеченню продовольчої безпеки присвячено цілий ряд робіт вітчизняних і зарубіжних вчених, серед яких роботи В.Г. Андрійчука, Г.В. Астратової, С.В. Близнюка, Н.В. Васюткіної, О.П. Гоголі, М.Д. Дацюка, О.Б. Звягінцевої, Я.С. Ларіної, Н.М. Козуба, П.Т. Саблука, І.О. Соловйова, О.М. Шпичака та інших.

Всі виробники повинні гарантувати якісний товар за прийнятною ціною. А для компаній, що займаються реалізацією виробленої продукції, надання в сукупності з постачаннями і транспортуванням послуг зі зберігання і розфасовки продуктів стає незаперечною перевагою.

Державні санітарні норми та правила транспортування продовольчої продукції передбачають, що перевезення продовольчої продукції, а також матеріалів і виробів, які мають контакт з нею, повинно здійснюватися в умовах, що забезпечують збереження їхньої якості і безпеки для здоров'я населення [3].

Для перевезення сировини, напівфабрикатів та готової продукції повинен бути виділений спеціальний транспорт, використання якого для інших цілей забороняється. У залежності від місцевих умов можуть використовуватися різні види транспорту: автогужового, водний, залізничний. Всі види тари і всі

види транспорту, призначені для перевезення сировини і готової продукції, повинні бути чистими. Транспорт і всі види тари повинні очищатися від бруду, сміття, пилу після кожного обороту і періодично промиватися. Перевезення плодоовочевої сировини повинна проводитися в ящиках або контейнерах. При перевезеннях автомобільним або гужовим транспортом зелений горошок, огірки, ягоди, зелень повинні покриватися чистим пологом для захисту від сонця, дощу і пилу. Пологи у міру забруднення повинен митися гарячою водою з содою і просушуватись [1, с. 168].

Особи, що стикаються під час перевезень з сировиною та іншими харчовими продуктами, повинні бути забезпечені чистою санітарним одягом і рукавицями. Контроль за санітарним станом транспорту здійснює санітарний лікар заводу або, при його відсутності, лабораторія заводу.

Усі товари, які надходять у роздрібні торговельні підприємства, повинні бути прийняті за кількістю та якістю. Це дозволяє забезпечити контроль за збереженням товарно-матеріальних цінностей в магазинах, запобігти потраплянню в реалізацію неякісних товарів, сприяє організації контролю за виконанням постачальниками договірних зобов'язань.

Приймання товарів за кількістю і якістю повинне проводитися відповідно до умов укладених договорів купівлі-продажу, договорів поставки товарів, контрактів, інших видів угод. Разом з тим у договорі може бути обумовлено застосування для цих операцій норм та вимог, установлених Інструкціями «Про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за кількістю» і «Про порядок приймання продукції виробничо-технічного призначення і товарів народного споживання за якістю».

Приймання товарів повинне здійснюватись у магазині тими особами, на яких покладається матеріальна відповідальність за товари і тару, які є в магазині. Ці працівники зобов'язані знати правила і строки приймання товарів, порядок документального оформлення результатів приймання у випадках виявлення розбіжностей за кількістю чи якістю товарів, порядок і строки подання повідомлення про виклик представника постачальника тощо [2, с. 337].

Зберігання – це етап технологічного циклу товару від випуску готової продукції до споживання чи утилізації, мета якого – забезпечення стабільності вихідних властивостей або їх зміна з мінімальними втратами. Порядок короткострокового зберігання в магазинах окремих товарів визначений насамперед чинними державними стандартами на відповідні товари. З погляду організації та умов зберігання продовольчих товарів, все їх різноманіття можна розділити на дві основні групи: продовольчі товари, які зберігаються в не охолоджуваних приміщеннях та продовольчі товари, для збереження якості яких необхідним є застосування низьких температур [2, с. 376].

Бакалійні товари зберігають у сухих, чистих, добре вентильованих приміщеннях. Сіль зберігають окремо від інших бакалійних товарів. Товари в ящиках, мішках укладають на підтоварники і піддони в штабелі, висота яких не повинна перевищувати 8-10 мішків з крупою, 6 – з цукром-рафінадом і 7-8 мішків з цукром-піском. Класти мішки і ящики безпосередньо на підлогу

забороняється. Молоко і молочні продукти, яйця зберігають в охолоджуваних камерах, на прилавках, у шафах ізольовано від інших продуктів, що мають специфічний запах. Сметану і сир зберігаючи в металевих флягах. Великі сири зберігають без тари на дерев'яних настилах, дрібні – на полицях або стелажах. Масло в холодильних камерах зберігають у тарі, а в охолоджуваних шафах – без тари. Яйця, які надійшли з холодильників, складів та баз, повторному охолодженню не підлягають. Молоко та молочні продукти зберігають при температурі від +2 до +10 0 С. Терміни продажу встановлені для кожного виду виробів.

М'ясо та м'ясні продукти зберігають у холодильних камерах, шафах при температурі не вище +6 0 С. Охолоджене м'ясо, ковбаси, сосиски і сардельки зберігають у підвішеному стані на луджених гаках, на деякій відстані один від одного, морожене м'ясо, птицю – в ящиках, затарені субпродукти, консерви – штабелями на підтоварниках. Терміни і температура зберігання м'яса і м'ясних продуктів встановлені стандартами та технічними умовами.

Флодоовочеві товари зберігають у затареному вигляді у спеціальних, добре вентиляваних комор без природного освітлення. Плоди розміщують окремо від картоплі і овочів. Для кожного типу товару встановлені свої вимоги (табл. 1).

Таблиця 1

Оптимальні умови зберігання овочів та плодів

Найменування продукту	Температура зберігання, С	Відносна вологість повітря, %	Терміни зберігання
Картопля	2 – 4	90 – 95	До року
Капуста білокачанна	0 – (-0,8)	90 – 95	6 – 8 місяців
Морква	1 – (-1)	90 – 95	6 – 10 місяців
Буряк	0 – 1	90 – 95	6 – 10 місяців
Огірки	8 – 10	85 – 95	До 10 днів
Кавуни	2 -3	80 – 85	1 – 3 місяці
Дині	0 -1	85 – 90	2 – 7 місяців
Томати	0,5 – 1	85 – 90	2 – 4 тижня
Яблука зимові	(-2) – 0	85 – 90	4 – 7 місяців
Сливи	0 – 1	85 – 90	0,5 – 2 місяці
Вишні	(-0,5)	90 – 95	0,5 – 1 місяць
Черешні	(-0,5)	90 – 95	10 днів
Суниця	0,5	85 – 90	5 днів
Мандарини	1 – 2	85 – 90	2 – 4 місяці

Джерело: [1, с. 216]

Втрати продуктів у процесі їх перевезення та зберігання приносять значні збитки. Наприклад, щорічні, втрати плодовоовочевої продукції в Україні складають від 20% до 30% валового збору врожаю. Проблема втрат при зберіганні та перевезенні вкрай важлива для нашої країни з її великою

територією і різноманітними кліматичними умовами. Дотримання всіх вимог щодо транспортування, приймання та зберігання продовольчих товарів дасть змогу скоротити втрати і зберегти якість продуктів харчування в усіх ланках товароруку від виробництва до споживача. А саме це і є найважливішим народногосподарським завданням.

Список використаних джерел:

1. Казанцева Н.С. Товарознавство продовольчих товарів: підруч. / Н.С. Казанцева. – Москва: Видавництво «Дашков і К^о», 2007. – 400 с.
2. Тимофєєва, В.А. Товарознавство продовольчих товарів: підруч. / В.А. Тимофєєва. – Ростов-на-Дону: Видавництво «ФеніксВ», 2005. – 416 с.
3. Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Транспортування продовольчої продукції» [Електронний ресурс] – Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/z1072-04>