

**ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА**

на тему:

**«Формування якості та організація постачання риби в'яленої»**

Студента 2 курсу, 6  
групи,  
спеціальності 076  
«Підприємництво,  
торгівля та біржова діяльність»  
спеціалізації  
«Товарознавство  
комерційна логістика»

Близнюка  
Руслана  
Олександровича

Науковий керівник  
док-р. техн. наук,  
професор

Сидоренко  
Олена  
Володимирівна

Науковий консультант  
канд. екон. наук, доцент

Лиса  
Світлана Василівна

Гарант  
програми  
док-р. техн. наук,  
професор

Сидоренко  
Олена  
Володимирівна

## АНОТАЦІЯ

### **Близнюк Р.О. Формування якості та організація постачання риби в'яленої**

У роботі проаналізовано сучасний стан ринку рибних товарів в Україні, напрями реформування галузі з метою забезпечення рекомендованого рівня споживання рибних продуктів, законодавчо-нормативну базу щодо безпечності та якості риби в'яленої, фактори формування споживних властивостей та зміни якості риби в'яленої у процесі товароруку.

Досліджено показники якості риби в'яленої різних виробників, що реалізують свою продукцію на ринку м. Києва, проведено прогнозування змін якості риби в'яленої у процесі товароруку.

Розглянуто методичні підходи до організації постачання продовольчих товарів на торговельному підприємстві, проаналізовано джерела постачання рибних товарів на ТОВ «Сільпо ФУД», визначено характеристику цих джерел, обґрунтовано вибір та визначено шляхи їх удосконалення.

*Ключові слова:* риба в'ялена, ляц, ринок, якість, прогнозування змін якості, організація постачання.

## ANNOTATION

### **Bliznyuk R.O. Formation of quality and organization of supply of dried fish**

The paper analyzes the current state of the fish products market in Ukraine, directions of industry reform in order to ensure the recommended level of consumption of fish products, legislative and normative basis on the safety and quality of dried fish, factors of formation of consumer properties and changes in the quality of fish dried in the process of commodity movement .

The quality indicators of dried fish of different producers who sell their products on the market of Kyiv are investigated, forecasting changes in the quality of fish dried in the process of commodity movement.

The methodical approaches to the organization of supply of food products at the trade enterprise are considered, the sources of supply of fish products to the "Silpo FUD" LLC were analyzed, the characteristics of these sources were determined, the choice was justified and the ways of their improvement were determined.

*Key words: fish, dried, bream, market, quality, prediction of changes in quality, organization of supply.*

## ЗМІСТ

|                                                                                                                       | стор   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ВСТУП.....                                                                                                            | 10     |
| <br>РОЗДІЛ 1. ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ<br>ВЛАСТИВОСТЕЙ РИБИ В'ЯЛЕНОЇ.....                               | <br>13 |
| 1.1. Стан та перспективи розвитку ринку рибних товарів в Україні та<br>світі.....                                     | 13     |
| 1.2. Законодавчо-нормативне забезпечення обігу риби в'яленої в<br>Україні та світі.....                               | 23     |
| 1.3. Вплив технології на формування споживних властивостей риби<br>в'яленої .....                                     | 37     |
| 1.4. Зміни якості риби в'яленої у процесі товароруху.....                                                             | 41     |
| 1.5. Напрями удосконалення асортименту та гарантування безпечності<br>риби в'яленої в Україні .....                   | 43     |
| <br>РОЗДІЛ 2. ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА РИБИ В'ЯЛЕНОЇ, ЩО<br>РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ.....                             | <br>45 |
| 2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження.....                                                                   | 45     |
| 2.2. Аналіз відповідності маркування та пакування риби в'яленої .....                                                 | 51     |
| 2.3. Дослідження показників якості та безпечності риби в'яленої .....                                                 | 53     |
| 2.4. Прогнозування змін якості риби в'яленої під час товароруху.....                                                  | 57     |
| <br>РОЗДІЛ 3. АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ<br>ОРГАНІЗАЦІЇ ПОСТАЧАННЯ В'ЯЛЕНОЇ РИБИ ТОВ «СІЛЬПО-ФУД»..... | <br>62 |
| 3.1. Теоретичні засади організації процесу постачання на підприємстві<br>роздрібною торгівлі .....                    | 62     |
| 3.2. Аналіз стану організації процесу постачання швидкопсувних                                                        |        |

|                                                                                                                  |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| товарів ТОВ «Сільпо-Фуд».....                                                                                    | 70  |
| 3.3. Оцінка економічної ефективності організації постачання швидкопсувних товарів ТОВ «Сільпо-ФУД».....          | 77  |
| 3.4. Розробка стратегії, щодо підвищення ефективності організації постачання в'яленої риби ТОВ «Сільпо-Фуд»..... | 84  |
| ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....                                                                                      | 90  |
| СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ.....                                                                                  | 95  |
| ДОДАТКИ.....                                                                                                     | 101 |

## ВСТУП

*Актуальність.* Рибний ринок України повинен задовольняти потреби населення у високоцінних продуктах харчування. Насичення внутрішнього ринку рибними продуктами можливе за умови розвитку власного рибопродуктового комплексу країни та завезення цих товарів з-за кордону.

Рибне господарство – це галузь матеріального виробництва, що займається добуванням і обробкою тваринної і рослинної водної сировини у відкритих і внутрішніх водоймах, а також рибництвом у природних і спеціально створених водоймах. Рибне господарство охоплює три основні підгалузі: рибальство (рибодобувну), рибообробне виробництво і рибництво [1].

Україна історично має значний рибогосподарський потенціал для розвитку галузі. Встановлено, що запаси водних біоресурсів прісноводних водойм України та Чорного моря є унікальними, але недостатньо дослідженим за показниками безпечності і технологічної функціональності для виробництва нових видів товарів з риби та нерибних об'єктів промислу [2].

В той же час, на ринку представлений переважно асортимент риби та інших водних живих ресурсів закордонного виробника, що не дозволяє отримувати продукт прогнозованого рівня якості.

Відповідно залишаються актуальними і надзвичайно важливими питання якості та безпечності риби та рибної продукції, що реалізується на вітчизняному ринку.

Формування споживних властивостей риби передбачає гарантування нормативних значень показників якості та безпечності. Асортимент рибних продуктів передбачає позиціонування вітчизняних товарів на основі прісноводної рибної сировини, серед яких вагомі об'єми належать в'яленій рибі. Проте технологія в'ялення риби не передбачає застосування термічної обробки. Тому до в'ялених товарів висуваються особливі вимоги щодо умов зберігання та

транспортування. Порушення наведених вимог спричиняє швидке псування продукту та можливе накопичення за відповідних умов ботулотоксину. Тому оцінювання показників якості та безпечності риби в'яленої є дуже важливим етапом у забезпеченні раціонального збалансованого та гарантовано безпечного харчування населення України. Таким чином, досліджувана проблема є актуальною.

Зважаючи на актуальність роботи, *метою* випускної кваліфікаційної роботи є прогнозування якості риби в'яленої, підвищення ефективності товароруху та організації каналів збуту.

*Об'єкт дослідження* – риба в'ялена, ТОВ «СІЛЬПО-ФУД».

*Предмет дослідження* – споживні властивості риби, показники господарської діяльності ТОВ «СІЛЬПО-ФУД».

Відповідно до мети роботи, визначено наступні *завдання*:

- провести аналіз ринку рибних товарів в Україні;
- проаналізувати законодавчо-нормативну базу щодо безпечності та якості риби та рибних товарів в Україні;
- визначити фактори формування якості риби в'яленої;
- дослідити зміни якості риби в'яленої в процесі товароруху;
- визначити шляхи розширення асортименту та гарантування безпечності риби в'яленої в Україні;
- дослідити показники якості та безпечності риби в'яленої;
- здійснити прогнозування динаміки якості риби в'яленої під час товароруху;
- провести аналіз ефективності організації постачання риби на ТОВ «СІЛЬПО-ФУД»;
- визначити шляхи удосконалення організації постачання товарів на ТОВ «СІЛЬПО-ФУД».

*Наукова новизна* одержаних результатів полягає в обґрунтуванні напрямів підвищення якості, гарантування безпечності риби в'яленої під час товароруху та шляхів удосконалення організації постачання на торговельному

підприємстві.

*Практична цінність* одержаних результатів дослідження полягає у доцільності практичного впровадження на підприємствах торгівлі висновків та рекомендацій щодо збереження споживних властивостей риби в'яленої та підвищення ефективності організації збуту.

*Апробація.* Результати досліджень презентовано на міжнародній студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та біржової діяльності», яка відбулася 13-14 березня 2018 року в Київському національному торговельно-економічному університеті з доповіддю на тему: «Формування споживних властивостей риби в'яленої».

*Публікація.* Результати досліджень відображено у статті «Якість риби в'яленої, що реалізується на ринку України», яка опублікована у збірнику наукових статей студентів «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»: зб. наук. ст. студ. У 2 ч. Ч. 1 / відп. ред. В. А. Осика. – Київ: Київ. нац. торг-економ. ун-т, 2018. – С. – 440-446 .

*Структура та обсяг.* Випускна кваліфікаційна робота «Якість риби в'яленої, що реалізується на ринку України» складається зі змісту, вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел та додатків. Основний зміст роботи викладений на 94 сторінках комп'ютерного тексту. Робота ілюстрована 13 таблицями, 16 рисунками.

## **РОЗДІЛ 1**

### **ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ФОРМУВАННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ РИБИ В'ЯЛЕНОЇ**

#### **1.1. Стан та перспективи розвитку ринку рибних товарів в Україні та світі**

Забезпечення населення якісними і безпечними продуктами із водних біоресурсів – це одне із стратегічних завдань галузі рибного господарства України, виконання якого можливе за умови розвитку власного рибогосподарського комплексу країни та завезення рибних товарів із-за кордону. Рибогосподарський комплекс України складають підприємства, які виловлюють рибу, добувають морських ссавців, морепродукти та виробляють з них харчову, медичну, кормову і технічну продукцію.

Рибогосподарський комплекс включає такі основні напрямки:

- 1) добувне - вилов риби, добування морських ссавців і морепродуктів;
- 2) обробне - холодильна обробка, консервне виробництво, засолювання, коптіння, сушіння, в'ялення, виробництво рибного борошна, жирів, вітамінів, агару, продуктів кулінарії, напівфабрикатів;
- 3) товарне виробництво і відтворення біоресурсів - ставкове господарство, рибництво у територіальних водах, риборозплідники, рибницькі заводи, нерестові господарства, біостанції з акліматизації об'єктів промислу і кормової бази;
- 4) допоміжні обслуговуючі виробництва - суднобудування, судноремонт, машинобудування, виробництво засобів лову, лісотоварне виробництво, транспортний флот, порти;
- 5) підприємства фірмової торгівлі, постачально-збутові та непромислові організації;
- 6) науково-дослідні заклади [2].

Україна історично має значний рибогосподарський потенціал для розвитку галузі. Встановлено, що запаси водних біоресурсів прісноводних водойм України та Чорного моря є унікальними, але недостатньо дослідженим за показниками безпечності і технологічної функціональності для виробництва нових видів товарів з риби та нерибних об'єктів промислу [3].

Риба є невід'ємною складовою повноцінного раціону людини. Останні статистичні дані свідчать, що в Україні повільно зростає споживання риби на душу населення, яке наразі складає близько 10-12 кг на людину на рік. Тим не менше за цим показником Україна все ще відстає від рекомендованої норми Всесвітньої організації охорони здоров'я, яка радить щороку споживати не менше 20 кг на людину. За даними експертів, близько 80% риби і морепродуктів, які споживаються в Україні, складає імпорт. Решта – це вітчизняна продукція [4].

Сьогодні в Україні традиційними об'єктами аквакультури залишаються коропові види риб: короп, білий та строкатий товстолобики та їх гібриди і білий амур. Однак останнім часом активно культивують і інші види: райдужну форель, європейського сома, щуку, кларієвого сома, карася, лина, а серед осетрових найпоширенішими є стерлядь, російський осетер, севрюга, білуга, бестер, веслоніс тощо [5].

Розведення коропових видів поширена по всій території України. Практично в кожній області існує інфраструктура з вирощування коропа, товстолобика або білого амура. Теж саме стосується і вирощування карася, щуки, європейського сома та аборигенних видів риб. Це також пояснюється і наявністю штучних водойм, які можуть бути використані для аквакультури, по всій території України [6].

Проте в останні роки досить динамічно розвиваються біотехнології із застосуванням установок замкнутого водопостачання або рециркуляційна аквакультура. За останні роки в Україні побудовано кілька потужних рибницьких ферм, які спеціалізуються на виробництві осетрових, лососевих, кларієвого сома, тилапії, креветок та раків. Кларієвий сом та тилapia відрізняються невибагливістю

до умов існування та швидким ростом, що позитивно впливає на їх собівартість і робить цей бізнес в Україні перспективним.

За статистичними даними, у минулому році рибницькими господарствами України було вирощено 20,2 тис. тон товарної риби, в тому числі: корошових – 9,6 тис. тон, рослинорідних – 7,8 тис. тон, сомових – 0,2 тис. тон, осетрових – 0,1 тис. тон, лососевих – 0,3 тис. тон, інших видів – 2,2 тис. тон [7].

За результатами виробництва продукції аквакультури минулого року найкращі результати показали рибогосподарські господарства Сумської (2,9 тис. тон), Черкаської (2,6 тис. тон), Вінницької (1,9 тис. тон) та Кіровоградської (1,5 тис. тон) областей. В перелічених регіонах (як і по всій Україні) основними об'єктами аквакультури є короп та рослинорідні види. Ця тенденція незмінна вже довгий час. Найбільших результатів з виробництва сомових видів (переважає вирощування європейського сома) досягли Кіровоградська, Харківська та Київська області. За останні роки все більше вирощують кларієвого або мармурового сома, що є найбільш розповсюдженим об'єктом аквакультури для рециркуляційних системи (установок із замкнутим водопостачанням). Також слід зауважити, що із розвитком рециркуляційної аквакультури все більше розповсюдження займає виробництво тилapia.

Осетрових видів найбільше вирощують рибницькі господарства, що розташовані у Запорізькій, Черкаській, Одеській, Чернівецькій та Київській областях. Розвиток осетрівництва в Україні в останні роки пов'язують також з розвитком рециркуляційної аквакультури, в меншій мірі також з розвитком садкового рибництва. Провідні господарства України, які займаються вирощуванням осетрових видів риби це: ТОВ «Осетр» (Київська область), ПП «НВСП «Бестер» (Київська область), ПрАТ «Чернігіврибгосп» (Чернігівська область), ТОВ «Українське сервісне підприємство» (Київська область), ПП «Фортуна-XXI» (місто Київ), ТОВ «Kind fish» (Київська область), «Одеський осетринницький комплекс» (Одеська область), ФГ «Ішхан» (Чернівецька область), ТОВ «Оазис Бисан» (Миколаївська область), ГК «Аквасвіт», ТОВ «Аква Топ» (м. Одеса), ТОВ «НВЦ «Форель» (Волинська область), ДП «Іркліівський

риборосплідник» (Черкаська область), ТОВ «Бріг ЛТД» (Запорізька область), ТОВ «Біосила» (місто Київ), ТОВ «Олеся» (Херсонська область) [7].

Лососівництво в Україні представлено здебільшого вирощування райдужної форелі. Традиційно виробництво форелі здійснюється у Західних областях, в гірській місцевості. Взагалі форелівництво України базується на особливостях існуванню цієї чудової риби: низькі температури води, висока проточність та якість води. Найбільш відомі форелеві господарства підприємства – ТОВ «НВЦ «Форель» (Волинська область), ФГ «Ішхан» (Чернівецька область), ФТ «Голуба нива» (Закарпатська область), ПрАТ «Закарпатський рибокомбінат» (Закарпатська область), ТОВ «Тріон» (Рівненська область), ПП «Каскад» (Волинська область), ФГ «Галицьке джерело» (Львівська область) [8].

Передумовою шаленого розвитку української рециркуляційної аквакультури стало мінімальне регулювання з боку держави цього напрямку аквакультури. Рециркуляційні системи підприємці можуть будувати власній земельній ділянці, облаштовувати у придбаній будівлі або споруді, в павільйоні, підвалі будівлі, навіть у власному гаражі. В порівнянні з іншими напрямками аквакультури рециркуляційна ферма це мінімум дозволів, високотехнологічне та ресурсоощадне виробництво, повністю контрольовані умови для об'єктів аквакультури.

Виробництво товарної продукції рециркуляційної аквакультури пов'язане з можливістю повної або часткової переробки сировини та виробництва готової продукції. А це створює додану вартість виробництва, можливість більш ефективної реалізації продукції тощо.

На даний час, підприємці України зацікавилися виробництвом кларієвого сома та тіляпії. Досить поширеним в рециркуляційних системах є осетрівництво, здебільшого для виробництва чорної ікри. Найвідоміші аквапідприємці, які займаються вирощуванням цих об'єктів розведення – це ТОВ «Лаурен аквакультура» (Рівненська область), ТОВ «Аква Систем Органік» (Київська область), ТМ «Catfish from Pavlysh» (Кровоградська область), Перша міська рибна ферма ТМ «Хочу сома» (м. Київ). Яскравим прикладом розвитку цього напрямку

є досвід 39-річного аквафермера з Черкащини Леоніда Осадчого, який одним з перших підприємців у приміщенні закинутаго цегельного заводу облаштував рециркуляційну аквасистему, де успішно культивує вирощування африканського сома та осетрів.

Розглянемо основні показники розвитку ринку риби в'яленої в Україні.

Динаміку обсягу виробництва риби в'яленої за 2013-2017 рр. наведено на рис.1.1 [6,7].



Рис. 1.1. Динаміка обсягу виробництва риби в'яленої в Україні за 2013-2017 роки, тон [4, 7]

З інформації, що наведено на рис. 1.1, можемо помітити нерівномірність тенденції у зміні обсягів виробництва риби в'яленої. Упродовж 2017 року виробництво риби в'яленої склало 4768 тон, що на 397 тон більше (або на +9%) порівняно з обсягами виробництва у 2016 році. Упродовж 2013-2015 рр. можна було спостерігати падіння динаміки виробництва риби в'яленої [4, 7].

Структуру виробництва риби в'яленої у розрізі категорій продукції 1-го та 2-го сортів наведено на рис. 1.2.

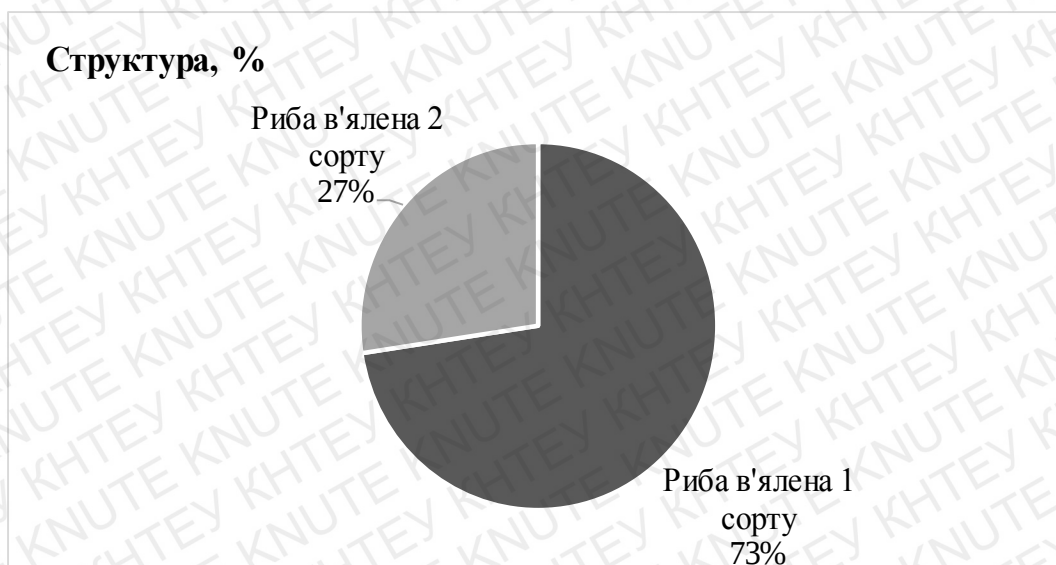


Рис. 1.2. Структура виробництва риби в'яленої в Україні у 2017 році [4, 7]

Отже, на рибу в'ялену 1 сорту припадає 73% від загального обсягу виробництва риби в'яленої в Україні.

В сучасних умовах виробництво риби в'яленої зосереджено практично у всіх регіонах України. В цілому нині функціонує близько десятка великих виробників рибних товарів. Найбільшими виробниками в'яленої риби в Україні є такі підприємства як ТОВ «Наша риба», ТОВ «Транс Атлантик Фіш», ТОВ «Канів риба», тощо [4].

З метою формування цивілізованого ринку рибних товарів України в світлі євроінтеграційних процесів розроблено Стратегію та визначено низку напрямків стратегічного розвитку галузі рибного господарства [1,2].

Основними напрямками реформування галузі рибного господарства України визначено наступні:

1. Модернізація системи державного управління шляхом:

- вивчення можливості децентралізації повноважень Держрибагенства, делегування частини функцій державного управління місцевим (обласним та районним) органам влади;
- делегування частини функцій державного регулювання інститутам громадянського суспільства щодо розподілу лімітів на промислові квоти,

здійснення заходів з відтворення рибогосподарських водойм за держзамовленням;

- створення умов, що сприяють визначенню незалежного статусу рибогосподарської науки з урахуванням європейського та світового досвіду;
- розроблення та прийняття на законодавчому рівні положення щодо обов'язкових заходів з екологічної реабілітації рибогосподарських водних об'єктів, які використовуються у рибогосподарській діяльності, з метою забезпечення сталості розвитку рибогосподарського комплексу відповідно до указу Президента України від 12.01.15р. № 5/2015 «Про Стратегію сталого розвитку «Україна-2020» та згідно з вимогами Рамкової Водної Директиви 2000/60/ЄС [11];
- делегування Держрибагенству повноважень з державного контролю за якістю води у ставковому фонді, які використовуються для вирощування товарної рибної продукції та інших рибогосподарських водоймах з промислового вилову[12];
- створення єдиного електронного реєстру рибогосподарської діяльності підприємств, які здійснюють імпортно-експортні операції щодо рибних товарів, вилов, вирощування товарної рибної продукції, рибопосадкового матеріалу та селекції, здійснюють переробку рибної сировини, оптову та роздрібну торгівлю рибними продуктами.

## 2. Нарощування аквакультурного потенціалу України та його реалізація шляхом:

- зменшення податкового тиску на виробників продукції аквакультури у природних водоймах шляхом суттєвого зниження орендних ставок на землю під водою та воду у рибницьких господарствах до рівнів, які прийнято у міжнародній практиці;
- опрацювання податкового режиму для суб'єктів аквакультури, що сприяє збільшенню обсягів виробництва;
- відтворення рибогосподарського та рекреаційного потенціалу водних об'єктів України [13, 14];

- створення спеціального фонду охорони та відтворення водних біоресурсів і механізмів фінансово-кредитного забезпечення підтримки рибної галузі;
- модернізації обладнання для підприємств аквакультури та переробних підприємств;
- пошуку інвестора для будівництва на території України кормовиробничого комплексу;
- адаптації рибалок-користувачів водних біоресурсів до створення рибоводних фермерських господарств;
- відновлення фінансування селекції в рибництві, утримання племінних стад місцевих високопродуктивних порід корокових; відтворення у штучних умовах з подальшим випуском у природне середовище аборигенних прісноводних та морських комерційно цінних та зникаючих видів риб, відновлення природних оселищ аборигенних видів риб з метою створення сприятливих умов для відтворення; відновлення фінансування з державного бюджету у необхідних обсягах з подальшим випуском у природні водойми риб-меліораторів (рослиноїдних);
- створення, з використанням сучасних технологій, спільних підприємств з комерційного вирощування в українських морських і прісноводних водоймах цінних видів риб: камбали калкан, лосося, осетрів, форелі та інших, а також моллюсків і водоростей;
- розвитку системи реалізації товарної рибної продукції підприємств аквакультури, в тому числі на міжнародний ринок;
- інвестування у створення, з використанням сучасних технологій, спільних підприємств з комерційного вирощування в українських морських і прісноводних водоймах, а також у рециркуляційних системах, комерційно привабливих видів риб;
- залучення міжнародних та вітчизняних експертів, громадськості з метою доопрацювання законодавства України щодо аквакультури та рибальства [1, 2, 4];

- запровадження «національного бренду» рибної продукції з метою популяризації та стимулювання споживання вітчизняної рибної продукції населенням України.

3. Посилення боротьби з незаконним, непідзвітним та нерегульованим (ННН) рибальством шляхом:

- запровадження в законодавство України положень регламентів ЄС 1005/2008 та 1224/2009 та їх імплементація з метою посилення контролю за рибальством та торгівлею рибопродукцією;

- активного міжнародного співробітництва щодо надання технічної допомоги для впровадження торговельних заходів боротьби з ННН-рибальством, зокрема реалізації виловленої рибної продукції виключно через рибні аукціони та/або із застосуванням механізму першого покупця, обов'язковість наявності документу, що підтверджує законність вилучення при здійсненні торговельних операцій рибною продукцією, відстежуваності рибопродукції по всьому ланцюгу «від сітки до тарілки»;

- створення дієвої системи контролю ідентифікаційних ознак гідробіонтів;

- впровадження в Україні спільно з європейською стороною програми електронного мічення («чіпування») ставних знарядь лову водних біоресурсів (запровадження даного проекту як пілотного на деяких водоймах);

- ініціювання проведення відкритого конкурсу на впровадження сучасної системи моніторингу вилову, обліку та збуту рибної продукції в Україні відповідно до регламенту ЄС.

- ініціювання змін щодо спрощення отримання дозволів на вилучення цінних та зникаючих видів гідробіонтів з метою їх штучного відтворення для спеціалізованих рибовідтворювальних установ.

4. Вивчення та запровадження в Україні міжнародного досвіду з питань рекреаційного рибальства та сфери риболовного туризму (інфраструктури відпочинку, базування плавзасобів та облаштування для проведення масових спортивних заходів та надання відповідних послуг).

5. Реалізація та розвиток напрямку морського та океанічного рибальства із залученням інвестора шляхом:

- відновлення наукових розвідок, створення наукового підґрунтя для забезпечення дистанційного рибальства з відповідним фінансуванням за рахунок держави та приватних підприємців;
- створення економічних умов для забезпечення модернізації та оптимізації риболовецького флоту;
- використання потенціалу масових сировинних ресурсів морів та відкритого океану для збільшення виробництва та поліпшення якості продукції тваринництва та рибництва;
- збереження наявних промислових можливостей у водах Світового океану за межами юрисдикції країни та розробки заходів щодо їх поширення за сприяння міжнародних організацій.

6. Залученням фінансово-технічної допомоги та фахівців Європейського Союзу для вивчення та оцінки стану запасів морських та прісноводних видів риб з метою підвищення точності та репрезентативності результатів досліджень стану популяцій шляхом: забезпечення активної участі українських науковців у програмах ЄС, спрямованих на вивчення стану водних біоресурсів на європейському континенті; створення бізнес-платформи для визначення напрямів та планування спільної діяльності з аквакультури, морського промислу, рибопереробки, логістики.

7. Необхідні законодавчі ініціативи, які дадуть стимул для розвитку та нарощування рибогосподарського потенціалу України, на засадах відповідальності, індустріалізації та ефективності використання природних ресурсів.

Заходами, що можуть сприяти підвищенню ефективності реформування галузі, визначено: наявність політичної волі у керівництва держави; дотримання політики сталого розвитку при розробці будь-яких програм в галузі рибного господарства; розвиток громадянського суспільства; євроінтеграційні пріоритети України; антикорупційні заходи.

Індикаторами успішної реалізації реформ можуть бути:

- ✓ рівень загального виробництва рибної продукції (880 тис. т);
- ✓ частка ринку вітчизняної рибної продукції (50%) та рівень середньодушового споживання ( 22 кг/рік);
- ✓ рівень запасів водних біоресурсів рибогосподарських водойм ( до 100% від фонового рівня промислових запасів);
- ✓ еколого-біологічні показники стану рибогосподарських водойм відповідно до вимог ВРД 60/2000/ЕС та підвищення рибопродуктивності до 40%;
- ✓ підвищення рівня заробітних плат працівників галузі до 400% та збільшення числа робочих місць в 10 разів [8].

Реформування галузі рибного господарства України є нагальним питанням сьогодення з метою забезпечення продовольчої безпеки держави за умови сталого розвитку галузі шляхом законодавчих, фінансових, інституційних перетворень та запровадження низки стратегічних заходів щодо розвитку реального сектору економіки, соціальної та екологічної стабілізації.

## **1.2. Законодавчо-нормативне забезпечення обігу риби в'яленої в Україні та світі**

В умовах побудови потужного та конкурентоспроможного національного рибогосподарського комплексу забезпечення продовольчої безпеки є пріоритетним завданням державної аграрної політики. Рибогосподарський комплекс відіграє важливу роль у формуванні стратегічних продовольчих ресурсів держави, забезпечує споживчий попит населення на рибу та рибну продукцію [9]. Оскільки, повноцінне харчування неможливе без наявності в раціоні українців рибної харчової продукції, чинним законодавством встановлено, що саме показники споживання риби та рибопродуктів є одним із індикаторів оцінки стану продовольчої безпеки держави [10].

Правове регулювання відносин у рибній галузі в Україні здійснюється на підставі конституції, законів, постанов, правил, ліцензійних умов, інструкцій,

директив. Основна вітчизняна законодавча та нормативна база, що регламентує якість та безпеку рибних товарів включає:

1. Конституція України, де в ст. 42 говориться, що держава захищає права споживачів, здійснює контроль за якістю і безпечністю продукції та усіх видів послуг і робіт, сприяє діяльності громадських організацій споживачів [15].

2. Цивільний кодекс України, де зазначається, що за договором роздрібної купівлі-продажу продавець, який здійснює підприємницьку діяльність з продажу товарів, зобов'язується передати покупцеві товари (рибну продукцію), що звичайно призначається для особистого, домашнього або іншого використання, а покупець зобов'язується прийняти продукцію і оплатити її. Продавець повинен передати покупцеві товар, якість якого відповідає умовам договору купівлі-продажу [16].

3. Закон України «Про захист прав споживачів», відповідно до якого споживачі під час придбання, замовлення або використання товару (рибної продукції), яка реалізується на території України, для задоволення своїх особистих потреб мають право на: захист своїх прав державою; належну якість продукції та обслуговування; безпеку продукції; необхідну, доступну, достовірну та своєчасну інформацію про продукцію, її кількість, якість, асортимент, а також про її виробника (виконавця, продавця); 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; звернення до суду та інших уповноважених органів державної влади за захистом порушених прав; об'єднання в громадські організації споживачів (об'єднання споживачів) [17].

4. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначає порядок гарантування безпечності та окремих показників якості

харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї. Закон, по суті є євроінтеграційним, оскільки побудований на принципах та вимогах до безпечності харчових продуктів, які діють в ЄС [18].

5. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності» визначає правові та організаційні засади, основні принципи і порядок здійснення державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності, повноваження органів державного нагляду (контролю), їх посадових осіб і права, обов'язки та відповідальність суб'єктів господарювання під час здійснення державного нагляду (контролю). [19].

6. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції», який 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 [20].

7. Програма розвитку рибного господарства України на 2012-2016 роки, що спрямована на реалізацію державної політики щодо регулювання розвитку рибного господарства, забезпечення рибної галузі фінансовими, матеріально-технічними та іншими ресурсами, зміцнення її виробничого і науково-технічного потенціалу, координацію діяльності центральних і місцевих органів виконавчої влади та органів місцевого самоврядування, підприємств, установ та організацій з метою розв'язання найважливіших проблем і створення належних економічних умов функціонування рибогосподарського комплексу країни [1].

8. Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них» визначає основні правові і організаційні засади забезпечення якості та безпечності риби, інших водних живих ресурсів, виготовленої з них харчової продукції для життя і здоров'я населення та запобігання негативному впливу на довкілля у разі вилову, переробки, фасування та переміщення через митний кордон України [12].

9. Постанова «Про затвердження Тимчасового порядку ведення рибного господарства і здійснення рибальства» регулює відносини у галузі охорони, використання і відтворення водних живих ресурсів, ведення рибного господарства та здійснення рибальства [21].

10. Постанова КМУ «Про технічний нагляд за суднами рибного господарства України, що не підлягають нагляду класифікаційного товариства» встановлює єдині правила технічного нагляду за суднами рибного господарства, що не підлягають нагляду класифікаційного товариства, з головним двигуном до 55 кВт або валовою місткістю до 80 реєстрових тон [22].

11. Правила промислового рибальства в рибогосподарських водних об'єктах України визначають порядок здійснення та регулювання промислового рибальства (крім любительського та спортивного рибальства в рибогосподарських водних об'єктах загального користування), який є обов'язковим для підприємств, установ, організацій (незалежно від форм власності), громадян України та осіб без громадянства (користувачі), які здійснюють промислове рибальство, а також для уповноважених органів, які забезпечують охорону, відтворення та збереження середовища існування водних живих ресурсів у рибогосподарських водних об'єктах України [23].

12. Відповідно до «Ліцензійних умов провадження господарської діяльності, пов'язаної з промисловим виловом риби на промислових ділянках рибогосподарських водойм, крім внутрішніх водойм (ставків) господарств» затверджених наказом Державного комітету України з питань регуляторної політики та підприємництва і Міністерства аграрної політики України від 14.11.2001 року ліцензійні умови встановлюють кваліфікаційні, організаційні, технологічні та інші вимоги до провадження господарської діяльності, пов'язаної з промисловим виловом риби на промислових ділянках рибогосподарських водойм, крім внутрішніх водойм (ставків) господарств [24].

13. Інструкція «Про порядок спеціального використання риби та інших водних живих ресурсів», затверджена наказом Міністерства аграрної політики України, Міністерства охорони навколишнього природного середовища України

визначає порядок спеціального використання риби та інших водних живих ресурсів загальнодержавного значення (крім видів, які занесені до Червоної книги України) підприємствами, установами, організаціями незалежно від форм власності, громадянами України, іноземцями й особами без громадянства (користувачі) у рибогосподарських водних об'єктах, у тому числі внутрішніх морських водах і територіальному морі, виключній (морській) економічній зоні та на континентальному шельфі України [25].

14. Інструкція «Про порядок здійснення штучного розведення, вирощування водних живих ресурсів та їх використання», затверджена наказом Державного комітету рибного господарства України від 28.10.98 визначає порядок здійснення штучного розведення, вирощування водних живих ресурсів та їх використання у рибогосподарських водних об'єктах або їх ділянках загальнодержавного значення підприємствами, установами та організаціями (незалежно від форм власності), громадянами України – користувачами [26].

15. Інструкція «Про порядок обчислення та внесення платежів за спеціальне використання рибних та інших водних живих ресурсів», затверджена наказом Державного комітету рибного господарства України, Міністерства економіки України, Міністерства фінансів України, Міністерства охорони навколишнього природного середовища та ядерної безпеки України, Державної податкової адміністрації України від 24.12.99 передбачає порядок обчислення та внесення платежів за спеціальне використання рибних та інших водних живих ресурсів [27].

Захист вітчизняного товаровиробника від іноземних товарів здійснюється встановленням митних тарифів відповідно до Закону України «Про Митний тариф України». Уся рибна продукція відноситься до групи 3 «Риба і ракоподібні, молюски та інші водяні безхребетні», Розділу I «Живі тварини; продукти тваринного походження». По цій групі встановлено ставки мита від 0 до 10 %, залежно від виду продукції [36]. Важливим нормативним документом, що впливає на регулювання сільськогосподарської діяльності, є Закон України «Про державну підтримку сільського господарства України» від 24 червня 2004 року

[37], в якому недостатньо уваги приділено підтримці рибної галузі в Україні. Тому, виникає необхідність при наданні дотацій виробникам продукції тваринництва включити в об'єкти бюджетної дотації рибну продукцію. Виплати слід проводити з урахуванням середньої науково обгрунтованої рибопродуктивності водойм у конкретному регіоні за рахунок спеціального режиму справляння ПДВ із рибопереробних підприємств. За перевищення середніх показників рибогосподарські підприємства повинні отримувати дотацію у розмірі 10% від вартості 1 т виловленої продукції. Зазначені кошти будуть спрямовані на поліпшення матеріально-технічної бази підприємств, зокрема на придбання холодильних установок для зберігання готової продукції, засобів механізації лову та ін..

Окрім нормативних документів, що регулюють діяльність рибних підприємств, державою розробляються та гармонізуються до вимог країн Євросоюзу вимоги до показників безпечності риби та рибних товарів. При здійсненні операцій на зовнішньому ринку якість риби або продуктів її переробки встановлюється відповідно до норм та стандартів міжнародної організації по стандартизації ISO. Згідно з її вимогами, в Україні з 1996 р. набули чинності міжнародні стандарти ISO 9000, що передбачають методи і заходи управління якістю, та з січня 1998 р. - стандарти ISO 14000, які визначають вимоги екологічної безпеки продукції. У межах вищезазначених стандартів під керівництвом Європейської організації з контролю якості риби (ESTO) здійснюється імпорт та експорт рибних товарів Україною.

Умови відповідальності за шкоду, заподіяну неякісною продукцією, визначаються Директивою 85/374/ЄС від 25 липня 1985 р. про гармонізацію законодавства щодо відповідальності за неякісну продукцію.

Директива визначає протиправні дії виробника (наявність браку у виготовленої ним продукції), заподіяння шкоди споживачу, причинно-наслідковий зв'язок між протиправними діями та заподіянням шкоди, вину виробника. Відповідно до ст.3 Директиви суб'єктами відповідальності є:

- 1) виробники кінцевої продукції;

- 2) виробники сировини, а також деталей та комплектуючих;
- 3) імпортери;
- 4) постачальники продукції, якщо вони відмовляються повідомити назву виробника чи особи, що поставила продукцію.

Директивою встановлений принцип солідарної відповідальності винних осіб: потерпіла особа має право вимагати повної компенсації шкоди від будь-кого з винних осіб.

Згідно із ст.7 Директиви однією з підстав звільнення виробника від відповідальності є наявність доказів того, що рівень науково-технічних знань у той момент, коли продукція була випущена в обіг, не дозволяв виявити наявність дефекту продукції. Тоді як п.4 ст.17 Закону України про «Захист прав споживачів» чітко вказує, що недостатній рівень наукових і технічних знань виробника (виконавця) не є підставою для звільнення їх від відповідальності за заподіяну споживачу шкоду.

Згідно зі ст.6 Директиви основним критерієм визнання продукції неякісною є її неспроможність забезпечити безпеку товару відповідно до очікувань споживача з урахуванням презентації продукту, нормального для даної продукції застосування, часу випуску продукції в обіг [28].

Питанням безпечності продукції в праві ЄС присвячена Директива ЄС 92/59/ЕЕС покладає на виробників продукції зобов'язання постачати на ринок лише безпечну продукцію. Поняття «виробник» має досить розширений зміст, що надає споживачу додаткові гарантії захисту його прав. До виробників Директива відносить:

- 1) безпосередньо виробників;
- 2) осіб, що здійснюють переробку продукції;
- 3) представника виробника, якщо виробник не зареєстрований в Співтоваристві;
- 4) імпортерів;
- 5) інших професійних учасників процесу поставки, чия діяльність може вплинути на безпеку продукції;

б) дистриб'юторів, діяльність яких на безпеку продукції не впливає.

На додаток до загальних вимог щодо безпечності продукції на виробників покладені зобов'язання щодо надання споживачам відповідної інформації, яка дозволяє оцінити небезпеку, пов'язану з використанням продукції, та вжити попереджувальних заходів щодо виникнення цієї небезпеки; засоби інформування споживачів мають бути співвідносними з характеристиками продукції. У випадку виявлення небезпеки товарів на виробників покладено зобов'язання вжити відповідних заходів, у тому числі видалення продукції з ринку з метою виключення небезпеки.

З метою реалізації вищезазначених зобов'язань на виробників також покладені обов'язки щодо належного маркування продукції, вибіркового дослідження продукції, що поставляється на ринок; вивчення скарг, що надійшли та інформування дистриб'юторів про результати такого контролю.

На держав-учасниць Директива також покладає певні зобов'язання, а саме щодо створення відповідних адміністративних органів контролю за дотриманням вимоги постачати на ринок тільки безпечну продукцію. Такі органи мають бути наділені відповідними повноваженнями, в тому числі щодо накладення стягнень та вилучення з ринку небезпечних товарів. Але застосування цих повноважень можливе лише за умови наявності доказів того, що продукція є небезпечною для здоров'я і безпеки споживачів.

При цьому, таким адміністративним органам, надано право вживати відповідних заходів щодо виробника, дистриб'ютора, а також щодо будь-якої іншої особи, співпраця з якою необхідна для виключення ризику, пов'язаного з будь-яким продуктом. Метою Директиви є також створення системи швидкого обміну інформацією між державами-учасницями про вжиття заходів, які обмежують постачання продукції на ринок чи вимагають її вилучення з ринку. На рівні Співтовариства встановлена спеціальна процедура, що містить детальний опис надзвичайних заходів. Суть такої процедури - у терміновому попередженні Єврокомісії, яка в свою чергу передає такі відомості державам-учасницям [30].

Загальні принципи позначення цін були встановлені Директивою 79/581/ЄС щодо позначення цін на деякі харчові продукти. З метою забезпечення належного інформування споживачів про ціни та полегшення їх порівняння, що має бути досягнуто шляхом зазначення продажної ціни та ціни за одиницю виміру продуктів, які пропонуються споживачам, 16 лютого 1998р. було прийнято Директиву 98/6. Ця Директива стосується продуктів (товарів), що не мають попередньої упаковки (розфасовки); їхня кількість вимірюється в присутності споживача [29, 30].

Правовідносини, пов'язані з наявністю нечесних умов у контрактах із споживачами, регулюються Директивою 93/13, яка має горизонтальний характер, тобто охоплює всі види контрактів із споживачами, за винятком 2 обмежень: надання кредитів споживачам та угод про перевезення.

Ст.5 Директиви визначає вимоги щодо надання споживачу належної інформації про умови контракту.

Згідно із ст.3 Директиви умова контракту, щодо якої не було окремих обговорень, може бути визнана нечесною, якщо в порушення вимог добросовісності вона спричинює суттєвий дисбаланс у правах та обов'язках сторін.

Умова вважається такою, що не мала спеціального обговорення, якщо її було сформульовано заздалегідь. Якщо продавець товару/постачальник послуг заперечує цей факт, він несе тягар доказування.

Ст.7 Директиви зобов'язує країни-учасниці створити гарантії недопущення систематичного застосування нечесних умов у контрактах із споживачами, а також визначає засоби захисту прав та інтересів споживача (звернення до судових та адміністративних органів). При цьому такі засоби можуть бути звернені окремо чи разом проти цілого ряду продавців чи їх асоціацій [33].

Директива 97/7/ЄС визначає наступні етапи процесу взаємодії споживача з постачальником товарів (послуг): ще до укладення дальнього контракту споживачу має бути надана інформація щодо суттєвих умов контракту (про особистість постачальника, основні характеристики товарів чи послуг, їхню ціну,

видатки на доставку, умови платежів доставки чи виконання, наявність права на скасування, видатки, пов'язані з використанням дальнього зв'язку, термін дії пропозиції постачальника укласти контракт, мінімальний термін контракту); надання споживачу письмового підтвердження зазначеної вище інформації в строк не пізніше моменту доставки товару, а також інформації про реалізацію права скасування контракту та післяпродажного обслуговування і гарантій; можливість застосування так званого періоду охолодження, суть якого полягає в тому, що при укладенні будь-якого контракту споживачу надається право на протязі 7 днів з моменту отримання товарів (а у випадку надання послуг - з моменту укладення контракту або з дня надання письмового підтвердження інформації) без застосування штрафних санкцій та повідомлення про причини відмовитися від контракту. При цьому споживач несе видатки, пов'язані лише з поверненням товару. Постачальник має здійснити відшкодування не пізніше 30 днів; виконання контракту - має бути здійснено не пізніше 30 днів з моменту направлення споживачем замовлення постачальнику. У разі неможливості виконання такого зобов'язання постачальником, останній має право поінформувати про це споживача, якому за його вимогою не пізніше 30 днів мають бути повернені сплачені ним постачальнику суми (якщо контрактом не обумовлена можливість надання в цьому випадку товарів чи послуг рівноцінної якості чи вартості).

Директива надає країнам-учасницям право встановити у власному законодавстві, що тягар доведення факту надання попередньої інформації, відповідності ліміту часу чи згоди споживача покладається на постачальника [34].

Усі товари, які імпортуються на митну територію ЄС в обов'язковому порядку повинні відповідати усім вимогам Європейського Союзу, спрямованим на забезпечення захисту споживачів. Ці вимоги суттєво різняться у залежності від конкретного товару, але у цілому можуть бути згруповані за такими напрямками:

- технічні вимоги;
- екологічні вимоги;
- вимоги у сфері санітарних та фітосанітарних заходів.

Крім того, до певних видів продукції на рівні ЄС встановлюються маркетингові стандарти, а також застосовуються імпорту обмеження, що також можуть розглядатися як механізми захисту внутрішнього ринку від імпортованих товарів, якість і безпека яких не відповідає вимогам Євросоюзу.

Технічні вимоги. Основні технічні вимоги класифікуються у секторах безпеки продукції, технічної стандартизації, упаковки та маркування продукції.

Загальні вимоги у сфері безпеки продукції визначені Директивою Європейського Парламенту та Ради 2001/95/ЄС від 3.12.2001 р. “Про загальну безпеку продукції”[37]. Даний законодавчий акт застосовується за відсутності конкретних правил, що регулюють безпеку окремих категорій товарів або якщо конкретні правила (галузеві), є недостатніми.

Відповідно до положень Директиви, продукт вважається безпечним, якщо відповідає положенням безпеки, передбаченим в європейському законодавстві або, у разі відсутності таких правил, за умови відповідності національним вимогам держави-члена ЄС де він продається, або запускається у ринковий обіг. Продукт також вважається безпечним, якщо він відповідає європейському стандарту.

У свою чергу, виробник продукції та дистриб'ютор зобов'язані:

- поставляти на ринок продукти, які відповідають загальним вимогам безпеки;
- забезпечувати споживачів необхідною інформацією щодо потенційної загрози продукту, зокрема, коли це безпосередньо не очевидно;
- інформувати відповідні національні органи про факти щодо потенційної або прямої небезпеки продуктів, а також співпрацювати з цими органами у контексті реалізації заходів, вжитих для захисту споживачів.

Директивою передбачено, що контроль за безпекою продукції покладається на компетентні органи держав-членів ЄС. Зокрема, такі органи відповідають за:

- моніторинг відповідності продукції вимогам нормам техніки безпеки;
- вживання необхідних заходів по відношенню до небезпечних продуктів і відповідне інформування ЄК.

Загальний порядок та умови розміщення продукції на внутрішньому ринку ЄС, проведення робіт з оцінки відповідності та акредитації, а також механізм ринкового нагляду окреслені у Регламенті Ради ЄС № 765/2008 від 9.07.2008 р. та Рішенні Європейського Парламенту та Ради ЄС № 768/2008 від 9.07.2008 р. [38,39]

Гармонізовані стандарти можуть бути розроблені трьома незалежними органами по стандартизації:

- Європейським комітетом з стандартизації (CEN);
- Європейським комітетом з стандартизації в галузі електротехніки (CENELEC);
- Європейським інститутом телекомунікаційних стандартів (ETSI).

У свою чергу, процедури з оцінки відповідності здійснюються виробником продукції або третьою стороною, яка несе відповідальність за таку оцінку. В якості третьої сторони виступають уповноважені органи в кожній державі-члені ЄС (пряме посилання: <http://ec.europa.eu/enterprise/newapproach/nando>).

Маркування CE вказує, що продукт відповідає всім діючим вимогам і пройшов процедуру оцінки відповідності. Упаковка товарів, що постачаються на ринок має відповідати вимогам, викладеним у Директиві Європейського Парламенту та Ради 94/62/ЕС від 20.12.1994 р. щодо пакування та поводження з відходами пакування.

Екологічні вимоги стосуються регулювання торгівлі небезпечними хімікатами та мають опосередковане відношення до рибної сировини.

Вимоги у сфері санітарних та фітосанітарних заходів.

Товари, що ввозяться на митну територію ЄС, мають відповідати санітарним і фітосанітарним вимогам ЄС щодо захисту здоров'я людей і тварин. Ці вимоги класифікуються у секторах безпеки продуктів харчування та кормів, здоров'я рослин і громадського здоров'я.

Правила ЄС з офіційного контролю у сфері СФЗ втсновлені Регламентом ЄП та Ради ЄС № 882/2004 від 29.04.2004 р. (контроль за дотриманням законодавства у сферах продуктів харчування, кормів, здоров'я та благополуччя тварин) та

Регламентом ЄП та Ради ЄС № 854/2004 від 29.04.2004 р. (спеціальні правила організації офіційного контролю щодо продуктів тваринного походження призначених для споживання людиною).

Контроль у сфері СФЗ здійснюється компетентними органами держав-членів ЄС, координується Європейською Комісією та Європейським органом з питань безпеки продуктів харчування (European Food Safety Authority, <http://www.efsa.europa.eu>).

Продукти харчування, які імпортуються на територію ЄС мають відповідати умовам, які включають:

- загальні принципи і вимоги харчового законодавства (Регламент ЄП та Ради ЄС № 178/2002);
- реєстрацію імпортерами ЄС постачальників продукції з країни походження товару;
- загальні правила гігієни харчових продуктів та специфічні вимоги до гігієни харчових продуктів тваринного походження;
- правила щодо мікробіологічних критеріїв харчових продуктів;
- правила щодо залишків пестицидів, ветеринарних препаратів та забруднюючих речовин у продуктах харчування;
- спеціальні правила щодо генетично-модифікованих харчових продуктів та кормів, біо-білків і нових продуктів;
- спеціальні правила щодо окремих груп продовольчих товарів (мінеральних вод, какао, швидкозаморожених харчових продуктів) і продуктів харчування, спрямованих на конкретні групи населення (продукти для немовлят і дітей);
- конкретні маркетингові вимоги та вимоги щодо маркування, вимоги щодо вихідних матеріалів, складових кормів і кормів, призначених для конкретних поживних цілей;
- загальні правила щодо матеріалів, призначених для контакту з харчовими продуктами.

Імпорт тварин і продуктів тваринного походження здійснюється у відповідності до таких правил:

- країна-експортер має бути включена до списку держав, яким дозволено експортувати відповідну категорію продукції до ЄС;
- продукти тваринного походження можуть бути імпортовані на територію ЄС за цимови їх виробництва на затверджених переробних підприємствах, в країні-експортері;
- увесь імпорт тварин і продуктів тваринного походження має супроводжуватися сертифікатом здоров'я, виданим офіційним ветеринарним компетентним органом країни-експортера;
- кожна партія товару підлягає перевірці на пункті пропуску, де перетинається митний кордон ЄС.

У разі, якщо у країні-експортері зафіксовано спалах ветеринарного захворювання, яке становить серйозну загрозу для тваринного або громадського здоров'я, Євросоюзом застосовуються тимчасові захисні заходи, у тому числі призупинення імпорту з усієї або частини території країни.

Харчові продукти, особливо риба без термічної обробки(в'ялена), зазвичай є основними джерелами ризиків, і в останні десятиліття були об'єктом особливої уваги фахівців. У країнах Європейського Союзу роботи з впровадження систем управління безпечністю харчових продуктів, заснованих на принципах НАССР, інтенсивно розпочались після прийняття в червні 1993 р. Директиви про гігієну харчових продуктів, в якій від підприємства харчової промисловості вимагається впровадження принципів НАССР.

Глобалізація світової економіки та формування спільних ринків збуту зумовили необхідність вирішення проблеми взаємного визнання результатів оцінки відповідності, в тому числі і результатів сертифікації систем управління харчових продуктів в різних країнах світу. Яскравим прикладом гармонізації вимог до систем управління харчових продуктів на міжнародному рівні є прийняття у 2005 році міжнародного стандарту ISO 22000 ("Food safety management – Requirements through the food chain"), який узагальнив

накопичений досвід впровадження принципів НАССР в різних країнах світу в рамках існуючого спектру національних стандартів [37].

### **1.3. Вплив технології на формування споживних властивостей риби в'яленої**

В'ялена риба – це підсолена, а потім підсушена в природних або штучних умовах риба. Для в'ялення використовують напівжирні і жирні види риб – тарань, воблу, ляща, скумбрію, ставриду, жереха, вусаня і ін. В'ялення в природних умовах проводиться на відкритому повітрі в суху погоду при температурі 10 – 20°C. На приготування в'яленого продукту витрачають від 13 до 30 діб. Він вважається готовим, коли риба набуває пружньожорсткої консистенції, загостреної спинки, жир набуває бурштинового кольору, просочує м'язи, ікра набуває щільної консистенції, зникає смак і запах сирової риби [41].

В'ялену рибу випускають необробленою, зброваною, потрошеною з головою або без голови, у вигляді пласта і напівпласта. У готовому продукті міститься від 40 до 50% вологи. В'ялену рибу, окрім вобли, червонопірки і азово-чорноморської тарані, підрозділяють на 1-й і 2-й гатунки.

Кращою сировиною для в'ялення є жирна риба, а також риба середньої вгодованості. В'ялять рибу всіх сімейств, окрім осетрових і лососевих. В Україні для в'ялення масово використовують рибу родини коропових. Високими споживними властивостями серед коропових риб вирізняється лящ (рис.1.3).



Рис. 1.3. Лящ

Лящ - прісноводна риба сімейства коропових. Виділяють два види ляща - бронзовий і сріблястий. Сріблястий лящ зустрічаються дуже рідко. Бронзовий лящ

вважається промислової рибою. Даний вид риби нерідко розводять у штучних водоймах.

Мешкає лящ у водосховищах, ставках, озерах, воліючи глибокі заплави і мулисте дно. Лящ має сплющене тіло, невелику голову і рот, високий і не дуже широкий спинний плавець, з характерною борозенкою і лусочками по сторонах. Колір риби варіює від свинцевого до чорнуватого відтінку.

Ця риба росте дуже повільно. Так, у дворічному віці лящі важать близько 25-30 г. Вага ляща може доходити до восьми кілограмів і більше. Довжина ляща може досягати сімдесяти сантиметрів.

У ста грамах риби міститься близько 105 ккал. Харчова цінність і калорійність ляща залежать від її статі і віку, від умов його проживання і доступності корму, а також від сезону, в якому риба була спіймана. Низький показник калорійності у ляща, виловленого в період нересту або відразу ж після нього. Максимальна кількість корисних компонентів міститься в рибі перед нерестом [3].

До складу м'якоті цієї риби входять компоненти, які відіграють важливу роль у процесах метаболізму. Так, в ста грамах м'якоті ляща міститься 220 мг вкрай корисного для організму людини фосфору, 265 мг калію і 165 мг хлору.

Крім цього, до складу ляща входять 25 мг кальцію, 4 мкг молібдену, 30 мкг магнію, 6 мкг нікелю і 70 мг натрію.

У лящі містяться і найбільш важливі для організму людини вітаміни. Так, вітаміну PP в рибі міститься близько 6 мг, вітаміну А - 0, 03 мг. У невеликих кількостях у складі риби присутні вітаміни С, В1, В2, С, Е і D.

За показником жирності ця риба поступається лише білузі. Найбільша кількість жиру (близько 9%) міститься в нагульних примірниках ляща, а м'якоть дрібної риби худа і сухувата. Крім того, велика кількість дрібних кісток трохи знижує її якість. М'ясо риби азовського осіннього улову вважається найціннішим.

До складу риб'ячого жиру, як відомо, входять жирні поліненасичені кислоти омега-3 і різні амінокислоти. Кислоти омега-6 і омега-3 у складі м'якоті риби знижують показники холестерину в крові і сприяють зникненню холестеринових

бляшок, тим самим зменшуючи ризик розвитку гіпертонії, інсульту та ішемічної хвороби.

Вітамін D, що міститься в рибі, сприяє зміцненню нігтів, волосся і кісток.

М'якоть ляща вважається прекрасним антиоксидантом. Воно містить антисептичні та протизапальні речовини, робить позитивний вплив на стан шкірних покривів і слизових оболонок організму.

Технологія виробництва в'яленого ляща передбачає дотримання визначеної послідовності дій [41].

Рибу сортують за розміром (на крупну, середню і дрібну) або масою і розбирають. Після розбирання рибу ретельно промивають для видалення з поверхні слизу. Солять рибу в основному змішаним посолом протягом 2-7 діб. Після закінчення посолу рибу витримують для вирівнювання солоності, миють, а потім відмочують для видалення надлишку солі з поверхні.

Рибу нанизують, розвішують на вішалах з таким розрахунком, щоб рибки були повернуті спинками назовні і рівномірно обдувалися повітрям. В'ялення відбувається на відкритому повітрі протягом 15-30 днів залежно від розміру і виду риби. Продукт кращої якості отримують весною, оскільки для дозрівання риби необхідно сонячне світло і помірна температура повітря (близько 20-22°C). Важливо, що при в'яленні слід уникати попадання на рибу прямого сонячного проміння в жаркий час доби.

Готову рибу знімають з вішалів, витримують протягом доби, зв'язують пучками і упаковують. Залежно від якості в'ялену рибу, окрім вобли, дрібної червонопірки і азово-чорноморської тарані, підрозділяють на 1-й і 2-й сорти.

Риба 1-го сорту може бути неоднакового розміру і різної вгодованості. Поверхня чиста, без нальоту солі, черевце тверде, міцне. Допускаються незначна збитість луски, рапа (наліт солі, що викристалізувалася) на голові, черевце, що злегка ослабіло, з незначним пожовтінням; консистенція щільна, тверда; смак і запах нормальні, без сторонніх присмаків і запахів. Вміст солі – 10-12 %, вологи – 38-45 %.

Риба 2-го сорту буває різної вгодованості, допускаються збитість луски, рапа на поверхні, пожовтіле черевце, що розм'якло, консистенція злегка ослабіла; присмак мулу, запах жиру, що окислився і слабкий запах затхлості в зябрах. Вміст солі – не більше 14%. Допускаються відхилення від правильного розбирання, а для вобли – незначне пошкодження черевця біля калтичка до 50% риб (по рахунку). Вміст вологи – 40-50 %.

Під час в'ялення в рибі відбуваються складні фізичні та біохімічні процеси, що значно змінюють її зовнішній вигляд і смакові якості. Під дією тепла, аерації повітря і повільного обезводнення в рибі зменшується вміст вологи, м'язова тканина ущільнюється і просочується жиром, від чого вона набуває янтарно-жовтий колір і злегка просвічується. Одночасно відбуваються глибокі автолітичні і гідролітичні зміни білків і жиру, а також протікають окисні процеси. Риба при цьому дозріває, набуваючи своєрідний аромат і дуже приємний смак.

Характерний аромат і смак дозрілої в'яленої риби надаються сполуки, що утворюються в результаті реакції між ліпідами і білками, а також між продуктами їх розпаду. Азотисті речовини взаємодіють з окремими компонентами тканинних ліпідів, так як моно, ди - і тригліцериди, фосфоліпіди, жирні кислоти.

Дозрівання в'яленої риби відбувається не тільки в процесі в'ялення, а й триває при зберіганні[43].

Упаковують в'ялену рибу в ящики дерев'яні, короби, корзини масою нетто 30 кг, в кулі рогожні і мішки місткістю до 40 кг. Велику рибу укладають рядами, дрібну – насипом. На торцевих сторонах ящиків повинні бути отвори для циркуляції повітря. На м'яку і напівжорстку тару навішують дерев'яну або фанерну бирку з маркуванням.

Зберігають в'ялену рибу в чистих, сухих, прохолодних, добре провітрюваних приміщеннях при відносній вологості повітря не нижче 65-70 %, але і не вище 75-80 %. При температурі -8? -5°C в'ялена риба може зберігатися до року.

#### 1.4. Зміни якості риби в'яленої у процесі товароруху

Умови товароруху мають вагомий вплив на збереженість в'ялених рибних товарів. Важливою особливістю планування товароруху є правильний вибір каналу – прямого чи за участі посередників. Вибір каналу товароруху є найбільш важливим рішенням для підприємства, яке значною мірою впливає на результати його комерційної діяльності [42].

Системний аналіз технології товароруху риби та рибних товарів свідчить, що під час реалізації рибної продукції доцільним є використання декількох видів каналів збуту.

За наявності власної роздрібною мережі використовується нульовий рівень каналів збуту. При цьому підприємство постачає на споживчий ринок певного регіону невелику кількість товару, забезпечуючи тим самим попит на свою продукцію і отримуючи весь однорівневий канал збуту, постачаючи свою продукцію на підприємства роздрібною торгівлі, лише збільшуючи об'єми поставок [44].

Для розширення ринку споживачів доцільно використовувати трирівневий канал збуту, який дозволить збільшити обсяги поставок та товарооборот.

Риба в'ялена має більшу вологість, ніж риба сушена, і містить до 3% хлористого натрію, тому вона більше піддається впливу гнильних бактерій та може накопичувати ботулотоксин при порушенні санітарних умов упакування й наступного зберігання.

За даними закордонних авторів *Cl botulinum* типу E виявляють у в'яленій рибі, упакованій під вакуумом і без нього. У рибі, зараженій спорами ботулінуса, після в'ялення та вакуумного упакування в пакети й зберігання при кімнатній температурі життєздатні спори зберігалися протягом 7 діб. Встановлено, що кількість спор у рибі не залежить від вмісту в ній вологи, а три процентна концентрація хлористого натрію стримує утворення токсину [45].

Зміни жиру при зберіганні й транспортуванні риби й рибних продуктів в основному обумовлені біохімічними й хімічними процесами - окисненням

і гідролізом. Залежно від умов переважає один із цих процесів або обидва протікають одночасно, причому обидва цілком виражені.

Ліпіди риб легко піддаються гідролітичному розщепленню через прямий контакт жиру, води й ліпази. Окислювання ліпідів виникає також легко й швидко в результаті його зіткнення з киснем повітря або тканин. Кисень розчиняється в жирі й окислює його. При цьому в жирі з'являються нові речовини, природа й співвідношення яких залежать від властивостей жиру й умов окислювання. Умови окислювання у свою чергу визначають його напрямок поширення углиб продукту.

Інтенсивність окиснювання ліпідів визначається ступенем їхньої ненасиченості, кількістю й складом високоненасичених кислот, а також присутністю антиокислювачів (природних або внесених при обробці риби).

Швидкість окиснювання жирів непостійна, на початковому етапі вона зростає, потім зменшується [41].

При зберіганні риби ліпіди можуть сприяти запобіганню денатурації актоміозину - найбільш стабільного білкового компонента. Утворення ж і нагромадження вільних жирних кислот спричиняють не тільки погіршенню кольору, запаху й смаку продукту, що залежить безпосередньо від окисного псування жиру, але й сприяють денатурації білка [43].

В процесі товароруху у в'яленій рибі можуть виникати дефекти внаслідок порушення технології виробництва або зберігання.

Кислуватий запах - виникає при підвищеній температурі засолу і надмірному опрісненню баличних напівфабрикатів.

Сирий запах - з'являється внаслідок недосіл риби або передчасного припинення в'ялення. При додатковому провялівання дефект може бути усунутий. Затхлість і омилення - з'являється на поверхні баликів при зберіганні їх в сирих, погано вентильованих складах. При промиванні в слабкому розчині солі з подальшою підсушило вдається значно послабити дефект.

Пліснява - може утворитися на поверхні і в черевній порожнині при відсутності вентиляції, порушення температурного режиму і термінів зберігання,

у вигляді білого або чорно-зеленого нальоту. Надає рибі затхлий запах і неприємний смак. Незначний наліт білої плісняви не рахується дефектом. Риба, вражений чорно-зеленою пліснявою, реалізації не підлягає.

Ропа - білуватий наліт викристалізованої солі на поверхні риби з'являється при тривалому вяленні, а також при зберіганні в'ялених рибних товарів з підвищеним вмістом солі. Для видалення ропи балики слід протерти серветкою, змоченою в рослинному маслі і направити в реалізацію.

Окислення жиру - супроводжується його пожовтінням спочатку в черевці, а потім на поверхні і в підшкірному шарі риби. Баликина бувають прогірклий смак і кислий запах. Причина появи дефекту, використання для в'ялення рибу, що зберігалася тривалий час, а також тривале зберігання готових баличних товарів. В'ялені рибні вироби можуть піддаватися псуванню шкідником - личинкою жука-кожееда (шашіль). Якщо поразка риби шашіль виявлено своєчасно, то її розрізають по черевця і розкладають в місцях освітлених сонцем.

Таким чином, специфіка біохімічних і мікробіологічних процесів, які проходять у в'ялених рибних продуктах, обумовлюють необхідність встановлення та дотримання жорстких режимів їх зберігання і транспортування.

### **1.5. Напрями удосконалення асортименту та гарантування безпечності риби в'яленої в Україні**

Забезпечення стійкого розвитку рибпромислового комплексу країни є одним із стратегічних напрямків. Наша країна має значний ресурсний потенціал для розвитку рибного господарства внутрішніх водойм. Водний фонд, який можна використовувати для вирощування риби, налічує понад 1 млн. га. Природно-кліматичні умови сприяють розведенню основних видів прісноводних риб. Для ведення рибного господарства створено мережу спеціалізованих рибних підприємств з вирощування, переробки, зберігання та реалізації риби і рибної продукції [47].

Проте останніми роками обсяг вилову риби і виробництва рибної продукції істотно зменшився, що негативно вплинуло на споживання цих продуктів населенням. Основними причинами, що зумовили різкий спад рибопродуктового підкомплексу та зниження його ефективності, є послаблення державного регулювання цієї галузі та підтримки в перехідний період до ринкової економіки, зокрема поглиблення диспаритету цін на промислову рибну продукцію, відсутність прийнятних умов кредитування, порушення еквівалентності міжгалузевого обміну, погіршення матеріально-технічного постачання, штучний відрив економіки рибного господарства від фінансової системи, що практично позбавило організаційно господарські структури необхідних умов для їх ефективного функціонування. Недосконалими залишаються умови використання водних ресурсів, що негативно впливає на екологічний стан водойм, відтворення рибних запасів та економіку рибного господарства [46].

Запатентований спосіб приготування в'яленої риби, що включає розбирання риби, посол, сушку. Відрізняється тим, що під час розбирання з риби знімають шкіру, а сушку риби здійснюють за швидкістю обдування повітрям від 0,1 м/с до 5,0 м/с. У цьому випадку рибу спочатку сушать за температури повітря від 0 до 10 °С і відносної вологості повітря 100% протягом 4-6 год., потім сушать сухим повітрям з температурою від 0 до 10 °С протягом 8-12 год.; кінцеву сушку ведуть сухим повітрям з температурою від 15 до 30 °С до вмісту вологи у готовому продукті не більше 45%. Після сушки в готовий продукт вносять спеції і/або смакові добавки [46].

Спосіб включає розбирання охолодженої до температури від 0 до мінус 2 °С риби на філе. Філе ін'єкціонують соляним розчином до масової частки кухонної солі в філе 3-5%. Потім проводять сухий посол і витримують не менше 2 год. за температури від 0 до мінус 7 °С. Філе підв'ялюють за температури 22-27 °С протягом 4-8 год., порціонують на філе-шматки і в'ялять за температури 22-27 °С протягом 8- 12 год. Над поверхнею продукту розпилюють натуральний антиокислювач і в'ялять за температури 22-27°C протягом 12-20 год. [47].

## РОЗДІЛ 2

### ТОВАРОЗНАВЧА ОЦІНКА РИБИ В'ЯЛЕНОЇ, ЩО РЕАЛІЗУЄТЬСЯ НА РИНКУ УКРАЇНИ

#### 2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження

Експериментальні дослідження проводились у навчальній лабораторії кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету за консультативної участі аспірантів та завідувача лабораторії.

Схема проведення експерименту представлена на рис. 2.1.

Під час дослідження використано загально-наукові та спеціальні методи: аналізу та синтезу, комплексного системного підходу, аналітичні, порівняння та узагальнення. Теоретичною основою досліджень були праці науковців і провідних фахівців рибної галузі, емпіричною - офіційні дані Державної служби статистики України, Державного агентства рибного господарства України, Державної фіскальної служби України, Аграрного інформаційного агентства.

Метою експериментальних товарознавчих досліджень, згідно із встановленою програмою дослідження, була оцінка показників риби в'яленої різних постачальників, що реалізується на ринку м. Києва шляхом визначення органолептичних та фізико-хімічних показників якості; прогнозування змін якості, формування обґрунтованих висновків та пропозицій.

Для оцінки якості та безпечності риби в'яленої було відібрано зразки ляща в'яленого таких марок: ТМ «Наша риба» (Виробник: ТОВ «Наша риба»), ТМ «Канів риба» (ТОВ «Канів риба»), ТМ «Атлантика» (ТОВ «Транс Атлантик Фіш»), ТМ «Пан-риба» (ПП «Добра риба»), продукція без товарної марки (ТОВ «Рибний переробний комплекс»).

“Дерево властивостей” риби включає такі показники, як функціональність, естетичність, екологічність, економічність, престижність використання та репутація на ринку (Додаток А).

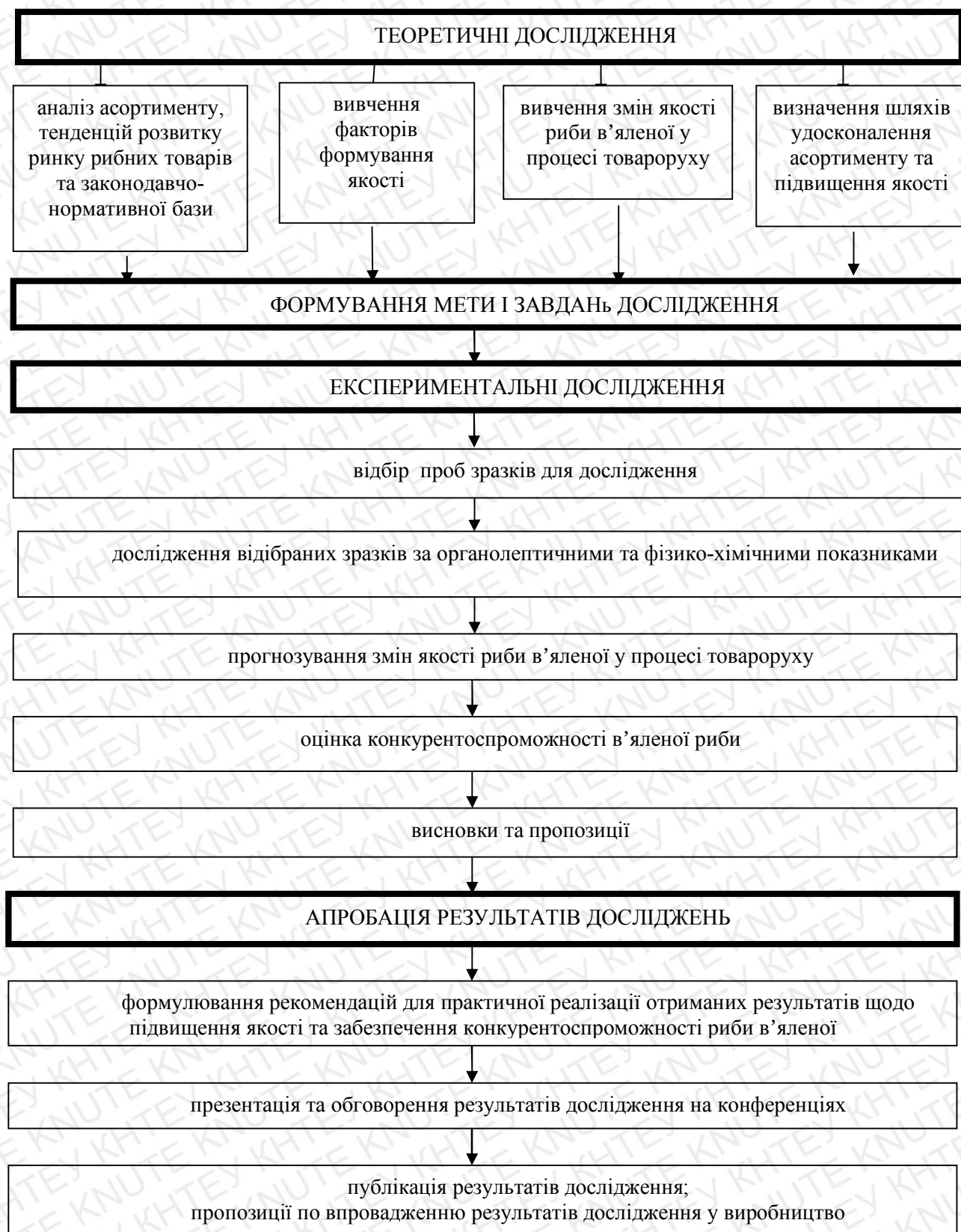


Рис 2.1. Схема проведення досліджень

Функціональність включає показники споживних властивостей риби в'яленої та упаковки під час товароруку і використання за призначенням. До показників якості риби в'яленої під час товароруку слід віднести: зовнішній вигляд, запах і смак, колір. Функціональність тари під час товароруку полягає у герметичності, механічній міцності, зручності, універсальності, відповідності маркування, інформаційності, гігієнічності, жорсткості, відсутності механічних пошкоджень.

До показників споживних властивостей риби в'яленої під час використання за призначенням слід віднести: смакові якості, запах, безпечність.

Естетичність продукту включає показники риби, що характеризують зовнішній вигляд, форму, колір, розмір. Естетичність тари характеризується зовнішнім виглядом, розміром, інформаційною виразністю, цілісністю композиції.

Показники екологічності в'яленої риби під час товароруку та виробництва характеризують відсутність шкідливого впливу на навколишнє середовище.

Економічні показники риби в'яленої характеризуються витратами на виробництво та товарорух.

Престижність використання, репутація на ринку включає оцінку споживачів, експертну оцінку, конкурентоспроможність і визначається шляхом опитування, анкетування тощо.

Об'єктом дослідження був лящ в'ялений різних торговельних марок, що реалізується на вагу в роздрібній торговельній мережі м.Києва (табл.2.1).

Лящ - цінна промислова риба родини коропових. Досягає довжини 45 см та ваги 2,5-3 кг. Живиться личинками комах, черв'яками, раками та дрібними молюсками. Відповідно до Правил любительського і спортивного рибальства мінімальний розмір, дозволений для вилову цієї риби становить 32 см.

М'ясо цієї риби вважається дієтичним. Сто грамів їстівної частини ляща містить в середньому 17, 1 г білка, 55 мг холестерину, 4, 4 г жирів, 77 грамів води, 0, 9 грамів жирних кислот і близько одного грама золи. Білок м'якоті ляща засвоюється на 91-97%.

Таблиця 2.1

## Об'єкти дослідження

| №<br>пор. | Зовнішній вигляд                                                                    | Виробник (торговельна марка)                  |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 1.        |    | ТМ «Наша риба»<br>(Виробник: ТОВ «Наша риба») |
| 2.        |   | ТМ «Канів риба»<br>(ТОВ «Канів риба»)         |
| 3.        |  | ТМ «Атлантика»<br>(ТОВ «Транс Атлантик Фіш»)  |
| 4.        |  | ТМ «Пан-риба»<br>(ПП «Добра риба»)            |
| 5.        |  | ТОВ «Рибний переробний комплекс»              |

Методика оцінки якості продукції передбачає вибір показників якості серед усього набору споживних властивостей, визначення їх значень і співвідношення з аналогічними показниками, взятими за базові.

Відбір проб проводили згідно з міждержавним стандартом ГОСТ 31339-2006 Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб. Fish, non-fish objects and products of their processing. Acceptance rules and sampling meth [48].

Дослідження показників якості риби в'яленої проводили згідно з вимогами міждержавного стандарту ГОСТ 1551-93. Рыба вяленая. Технические условия [49]. Органолептичними методами ми оцінювали зовнішній вигляд, колір, консистенцію, смак і запах ляща в'яленого (Додаток Б).

Визначення фізико-хімічних показників якості проводили відповідно до міждержавного стандарту ГОСТ 7636-85. Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа [50]. Фізико-хімічними методами ми визначали вміст вологи і солі в рибі.

Масову частку вологи знаходили методом висушування за температури 100-105°C. Метод ґрунтується на виділенні (випаровуванні) води з продукту при тепловій обробці й визначенні зміни його маси зважуванням на аналітичних вагах класу 2.

Для визначення вмісту солі використовували аргентометричний метод, який ґрунтується на взаємодії хлористого натрію з азотнокислим сріблом у присутності хромовокислого калію з утворенням у розчині червоного осаду хромовокислого срібла.

Для визначення рівня якості досліджуваних зразків риби в'яленої ми використовували наступні методи:

1) Диференціальний метод полягає у порівнянні одиничних показників якості досліджуваного і базового (еталонного) зразків продукту:

$$q = p_i/p_6 \quad (2.1),$$

де  $p_i$  – показник якості досліджуваного зразка;

$p_6$  – показник якості базового (еталонного) зразка.

2) Комплексний метод застосовували, коли необхідно характеризувати рівень якості зразка одним узагальнюючим показником, що являє собою функцію від одиничних показників якості.

3) При змішаному методі оцінки рівня якості застосовували одиничні та комплексні показники якості [43].

Для забезпечення об'єктивної оцінки якості продукції необхідно формалізувати критерії якості, тобто подати їх у вигляді масиву цифрових даних. Метод кваліметричної оцінки, який ми використовували в роботі, дозволяє отримати показник якості продукту у вигляді деякої цифрової величини. Показники якості кожного зі зразків ми переводили у безрозмірний вигляд, застосовуючи наступну формулу:

$$P_i = \frac{p_i - p_i^{\text{бр}}}{p_i^{\text{ет}} - p_i^{\text{бр}}} \quad (2.2),$$

де  $P_i$  –  $i$ -й показник якості в безмірному вигляді (відносний показник);

$p_i$  –  $i$ -й показник у натуральному вигляді (абсолютний показник якості);

$p_i^{\text{бр}}$  - бракувальне (найгірше допустиме) значення  $i$ -го показника;

$p_i^{\text{ет}}$  - еталонне (найкраще можливе) значення  $i$ -го показника.

Інтегральний показник якості розраховували за формулою:

$$Q = \sum_{i=1}^n a_i * P_i \quad (2.3),$$

де  $a_i$  - коефіцієнт вагомості  $i$ -го показника;

$P_i$  - відносний показник якості;

$n$  - число оцінюваних показників.

Коефіцієнти вагомості показників якості ми визначали емпіричним методом (на основі знань про вплив кожного з показників – органолептичних чи фізико-хімічних – на харчову цінність продукту).

Таким чином метод кваліметричної оцінки включає ряд послідовних етапів: формування еталонної множини показників, визначення коефіцієнтів вагомості, еталонних і бракувальних значень показників якості, підбір методик для оцінки величини кожного показника.

## **2.2. Аналіз відповідності маркування та пакування риби в'яленої**

Маркування, нанесене на етикетку всіх досліджуваних зразків риби в'яленої, оцінювали на відповідність вимогам міждержавного стандарту [49]. При зовнішньому огляді риби в'яленої перевірили наявність та стан етикетки, повноту маркування.

Результати дослідження відповідності маркування ляща в'яленого наведено у табл.2.2.

Дослідні зразки №1-3 були упаковані у дерев'яні ящики, з нанесенням відповідного маркування. Харчова цінність дослідних зразків №1-3 коливалася в межах 234-238 ккал. На кожному ящику було зазначено назву та адресу виробника продукції. Зразок №4 було упаковано в ящик з гофрованого картону масою 12 кг з можливим відхиленням у фактичній вазі  $\pm 0,5$  кг. Зважування ящика дозволило виявити його масу бруто 11,8 кг.

Товарознавча оцінка зразка №5 ТОВ «Рибний переробний комплекс» виявила порушення вимог щодо маркування. Товар був упакований у багатошарові паперові мішки, проте не було зазначено складу продукту та його харчову цінність. Єдиним позначенням, що було нанесено на упаковці, є зазначення назви виробника та адреси виробничих потужностей. Крім того, позначення були нанесені дрібним нерозбірливим шрифтом.

Таблиця 2.2.

**Відповідність маркування та пакування ляща в'яленого**

| Торговельна марка                              | Склад продукту, харчова та енергетична цінність                                                                   | Упаковка                                       | Адреса виробника                                                                                          | Нанесення маніпуляційних знаків на маркуванні               |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| Зразок №1:<br>ТМ «Наша риба»                   | Склад: сіль кухонна, риба. В 100 г продукту: білки-46,4; жири-5,5; вуглеводи – 48,1 енергет. цінність - 235 ккал. | Ящик дерев'яний, вага 15 кг +/-0,5 кг          | ТОВ «Наша риба»<br>Україна, 19700, 20921, Черкаська обл., Чигиринський р-н, с. Боровиця, вул. Леніна, 184 | Нанесені знаки «Швидкопсувний вантаж», «Берегти від вологи» |
| Зразок №2:<br>ТМ «Канів риба»                  | Склад: сіль кухонна, риба. В 100 г продукту: білки-45,3; жири-5,7; вуглеводи – 49,0 енергет. цінність - 238 ккал. | Ящик дерев'яний, вага 10 кг +/-0,5 кг          | ТОВ «Канів риба»,<br>19030, Черкаська обл. обл., Канівський р-н, с. Литвинець, вул. Рибна, 1              | Нанесені знаки «Швидкопсувний вантаж», «Берегти від вологи» |
| Зразок №3:<br>ТМ «Атлантика»                   | Склад: сіль кухонна, риба. В 100 г продукту: білки-46,1; жири-4,9; вуглеводи – 49,0 енергет. цінність - 234 ккал. | Ящик дерев'яний, вага 15 кг +/- 0,5 кг         | ТОВ «Транс Атлантик Фіш»,<br>03058, м. Київ, вул. Борщагівська, 182в                                      | Нанесені знаки «Швидкопсувний вантаж», «Берегти від вологи» |
| Зразок №4:<br>ТМ «Пан-риба»                    | Склад: сіль кухонна, риба. В 100 г продукту: білки-46,7; жири-5,8; вуглеводи – 47,5 енергет. цінність - 237 ккал. | Ящик з гофрованого картону, вага 12 кг +/-1 кг | ПП «Добра риба»,<br>19603, Черкаська обл., Черкаський р-н, с. Хутори, вул. Калініна, 2а                   | Нанесені знаки «Швидкопсувний вантаж», «Берегти від вологи» |
| Зразок №5:<br>ТОВ «Рибний переробний комплекс» | Склад: на упаковці не зазначено                                                                                   | Риба упакована в паперові мішки з 4-х слоїв    | ТОВ «Рибний переробний комплекс»,<br>07452, Київська обл., Броварський р-н, с. Гоголів, вул. Жовтнева, 92 | Не нанесені                                                 |

Таким чином, всі досліджувані зразки мали певні невідповідності в маркувальних позначеннях.

### 2.3. Дослідження показників якості та безпечності риби в'яленої

Для оцінки якості зразків досліджувались органолептичні показники продуктів: зовнішній вигляд, смак, запах, консистенція і колір.

Для оцінки і порівняння досліджуваних зразків за органолептикою складена шкала бальної оцінки якості (табл. 2.3).

Таблиця 2.3

#### Шкала бальної оцінки органолептичних показників якості риби в'яленої

| Показник         | Бали | Характеристика                                                                                                                          |
|------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1                | 2    | 3                                                                                                                                       |
| Зовнішній вигляд | 5    | Поверхня чиста, без білково-жирових напливів, зривів шкіри і луски, без інших зовнішніх пошкоджень                                      |
|                  | 4    | Дещо забруднена поверхня, наявність незначних зривів шкіри (до 2 см <sup>2</sup> ), незначна деформація зябрових кришок                 |
|                  | 3    | Добре помітна наявність розривів і відшарувань, зривів шкіри (до 5 см <sup>2</sup> ), поверхня забруднена, з білково-жировими напливами |
|                  | 2    | Поверхня забруднена, з численними механічними пошкодженнями, зривами шкіри і відшаруваннями луски 5-7 см <sup>2</sup>                   |
|                  | 1    | Поверхня дуже забруднена, площа зривів шкіри і луски перевищує 7 см <sup>2</sup> , з численними білково-жировими напливами              |
| Смак             | 5    | Властивий продукту, без стороннього присмаку, гармонійний, в міру солоний                                                               |
|                  | 4    | Властивий продукту, без сторонніх присмаків, добрий, в міру солоний                                                                     |
|                  | 3    | Задовільний, солонуватий або недостатньо солоний, кислуватий, помітні сторонні присмаки                                                 |
|                  | 2    | Дуже терпкий, з досить відчутними сторонніми присмаками, кислий і надто мулистий                                                        |
|                  | 1    | Не властивий продукту, неприємний, не в міру солоний, з присмаком плісняви або іншими сторонніми присмаками                             |
| Запах            | 5    | Характерний для продукту, приємний, зі слабким ароматом в'ялення                                                                        |
|                  | 4    | Властивий продукту, добрий, відчутний запах в'ялення                                                                                    |
|                  | 3    | Різкий запах в'ялення і ледь відчутні сторонні запахи                                                                                   |
|                  | 2    | Добре відчутні сторонні запахи, мулистий                                                                                                |
|                  | 1    | Різкий, неприємний, не властивий продукту                                                                                               |
| Консистенція     | 5    | Щільна, не суха, масляниста                                                                                                             |
|                  | 4    | Щільна, не досить масляниста                                                                                                            |
|                  | 3    | Сухувата, не надто щільна, не масляниста                                                                                                |



Продовження табл.2.4

| Смак та запах | Властивий даному виду в'яленої риби, без стороннього присмаку та запаху | Властивий даному виду в'яленої риби, без стороннього присмаку та запаху | Властивий даному виду в'яленої риби, без стороннього присмаку та запаху | Властивий даному виду в'яленої риби, без стороннього присмаку та запаху | Властивий даному виду в'яленої риби, без стороннього присмаку та запаху | Властивий даному виду в'яленої риби, без стороннього присмаку та запаху |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
|---------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|

Таким чином, за органолептичними показниками досліджувані зразки риби в'яленої відповідають вимогам, зазначеним на маркуванні нормативної документації. Допустимий дефект у вигляді незначного пожовтіння виявлено для зразка №5 ТМ «Рибний переробний комплекс», що може бути пов'язано з порушенням вимог до умов зберігання (зокрема температури) та початком процесу окислювального псування жирів.

З використанням зазначеної вищезазначеної шкали та з урахуванням наданих характеристик отримано наступні результати органолептичної оцінки зразків (табл. 2.5).

Таблиця 2.5

### Органолептична оцінка якості риби в'яленої

| Показники                        | Оцінка показників, бали        |                                 |                                |                                |                                                        |
|----------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------------|
|                                  | Зразок №1<br>ТМ «Наша<br>риба» | Зразок №2<br>ТМ «Канів<br>риба» | Зразок №3<br>ТМ<br>«Атлантика» | Зразок №4<br>ТМ «Пан-<br>риба» | Зразок №5<br>ТОВ<br>«Рибний<br>переробний<br>комплекс» |
| Зовнішній вигляд                 | 4,5                            | 4,2                             | 4,8                            | 4,4                            | 3,5                                                    |
| Смак                             | 4,2                            | 3,8                             | 4,4                            | 4,0                            | 3,5                                                    |
| Запах                            | 4,1                            | 3,7                             | 4,0                            | 4,2                            | 3,4                                                    |
| Консистенція                     | 4,3                            | 3,5                             | 4,5                            | 4,1                            | 3,5                                                    |
| Колір                            | 4,5                            | 4,1                             | 4,5                            | 4,0                            | 3,5                                                    |
| Узагальнюючий<br>показник якості | 21,6                           | 19,3                            | 22,2                           | 20,7                           | 17,4                                                   |

Таким чином, найвище значення узагальнюючого показника якості за органолептичними показниками має зразок №3 ТМ «Атлантика» за рахунок високих смакових характеристик та консистенції, що в найбільшій мірі характеризує споживні властивості товару.

Фізико-хімічними методами у рибі в'яленій визначали: вологість, масову частку кухонної солі.

Результати досліджень наведено в табл.2.6.

Таблиця 2.6

**Фізико-хімічні показники якості лляца в'яленого**

| Показ-ники                              | Вимоги                      | Зразок №1<br>ТМ «Наша<br>риба» | Зразок №2<br>ТМ «Канів<br>риба» | Зразок №3<br>ТМ<br>«Атлантик<br>а» | Зразок №4<br>ТМ «Пан-<br>риба» | Зразок №5<br>ТОВ<br>«Рибний<br>переробни<br>й<br>комплекс» |
|-----------------------------------------|-----------------------------|--------------------------------|---------------------------------|------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------|
| Масова<br>частка<br>вологи              | Не більше<br>45%            | 39,1                           | 40,2                            | 38,4                               | 39,5                           | 44,3                                                       |
| Масова<br>частка<br>кухонної<br>солі, % | Від 6% до<br>12%<br>включно | 8,1                            | 9,5                             | 9,2                                | 8,8                            | 8,4                                                        |

Отже, зразок №5 ТМ «Рибний переробний комплекс» мав граничний вміст води, що потребує його термінової реалізації.

З метою визначення комплексного показника якості органолептичні характеристики зразків оцінено в балах за 5-бальною шкалою, фізико-хімічні – у одиницях розрахунку (%).

Еталонні і бракувальні значення органолептичних показників взято з урахуванням їх коефіцієнтів вагомості і впливу на загальну якість продуктів.

Еталонне і бракувальні значення масової частки води взято емпіричним методом, з урахуванням отриманих під час експерименту значень цих показників.

Еталонні і бракувальні значення масової частки солі взято, виходячи з нормативів стандарту та маркувальних даних[49].

В табл. 2.7 розраховано комплексні показники якості риби в'яленої за органолептичними і фізико-хімічними характеристиками.

Таблиця 2.7

### Комплексний показник якості л'яща в'яленого

| Показники             | Коеф. ваг. (a <sub>i</sub> ) | Порівнювані значення показника |                    | Зразок №1: ТМ «Наша риба» |                      | Зразок №2 ТМ «Канів риба» |                   | Зразок №3 ТМ «Атлантика» |                   | Зразок №4 ТМ «Пан-риба» |                   | Зразок №5 ТОВ «Рибний переробний комплекс» |                   |
|-----------------------|------------------------------|--------------------------------|--------------------|---------------------------|----------------------|---------------------------|-------------------|--------------------------|-------------------|-------------------------|-------------------|--------------------------------------------|-------------------|
|                       |                              | (p <sub>ст</sub> )             | (p <sub>бр</sub> ) | (p <sub>i</sub> )         | (P <sub>відн</sub> ) | p <sub>i</sub>            | P <sub>відн</sub> | p <sub>i</sub>           | P <sub>відн</sub> | p <sub>i</sub>          | P <sub>відн</sub> | p <sub>i</sub>                             | P <sub>відн</sub> |
| Зовнішній вигляд, бал | 0,15                         | 5                              | 2                  | 4,5                       | 0,83                 | 4,2                       | 0,73              | 4,8                      | 0,93              | 4,4                     | 0,80              | 3,5                                        | 0,50              |
| Смак, бал             | 0,25                         | 5                              | 2                  | 4,2                       | 0,73                 | 3,8                       | 0,60              | 4,4                      | 0,80              | 4,0                     | 0,67              | 3,5                                        | 0,50              |
| Запах, бал            | 0,10                         | 5                              | 2                  | 4,1                       | 0,70                 | 3,7                       | 0,57              | 4,0                      | 0,67              | 4,2                     | 0,73              | 3,4                                        | 0,47              |
| Консистенція, бал     | 0,10                         | 5                              | 2                  | 4,3                       | 0,77                 | 3,5                       | 0,50              | 4,5                      | 0,83              | 4,1                     | 0,70              | 3,5                                        | 0,50              |
| Колір, бал            | 0,05                         | 5                              | 2                  | 4,5                       | 0,83                 | 4,1                       | 0,70              | 4,5                      | 0,83              | 4,0                     | 0,67              | 3,5                                        | 0,50              |
| Вміст води, %         | 0,15                         | 40,0                           | 20,0               | 39,1                      | 0,96                 | 40,2                      | 0,99              | 38,4                     | 0,92              | 39,5                    | 0,98              | 44,3                                       | 0,82              |
| Вміст солі, %         | 0,20                         | 12,0                           | 6,0                | 8,1                       | 0,35                 | 9,5                       | 0,58              | 9,2                      | 0,53              | 8,8                     | 0,47              | 8,4                                        | 0,40              |
| <b>КПЯ</b>            |                              |                                |                    |                           | <b>0,71</b>          |                           | <b>0,67</b>       |                          | <b>0,78</b>       |                         | <b>0,82</b>       |                                            | <b>0,53</b>       |

Результати розрахунків свідчать про те, що найнижчий рівень якості має зразок 5 ТОВ «Рибний переробний комплекс» (0,53) за рахунок комплексу споживних властивостей, що характеризуються визначеними показниками.

Проведені дослідження свідчать про необхідність підвищення якісних параметрів риби в'яленої з метою гарантування безпечності та підвищення конкурентоспроможності вітчизняних виробників на внутрішньому ринку.

## 2.4. Прогнозування змін якості риби в'яленої під час товароруку

Товарорух – процес доведення товару від виробників до безпосередніх споживачів (транспортування, складування, зберігання товарів, підтримка товарно-матеріальних запасів, робота з каналами збуту, пакування товарів, отримання, відвантаження, організація продажу, адміністративні витрати і

витрати на оброблення замовлень). Удосконалення системи товароруку дає можливість краще обслуговувати споживачів, знижувати ціни, тим самим підвищувати попит.

Оптимізація процесу товароруку базується на наступних принципах:

- виборі найкоротших шляхів товароруку;
- оптимізації ланцюга товароруку;
- уніфікації технологічних схем і структур;
- оптимізації торговельно-технологічних операцій;
- ефективному використанні транспортних засобів, обладнання, спеціальних механізмів.

Вибір каналів розподілу є одним із найскладніших і відповідальних елементів діяльності підприємств-постачальників товарів, і повинен не тільки сприяти одержанню максимального прибутку, а й забезпечувати високий рівень обслуговування своїх покупців. Це залежить від багатьох факторів:

- 1) швидкості виконання замовлення (проміжок часу між відправленням замовлення до одержання покупцем товару);
- 2) можливості термінової доставки товару за спеціальним замовленням;
- 3) готовності прийняти назад доставлений товар, якщо у ньому виявлено дефект, і замінити його якомога швидше доброякісним;
- 4) забезпечення відвантаження різних партій (кількості виробів в упаковці, яку розглядають як одне транспортне місце) за бажанням покупця;
- 5) вибір найбільш ефективного виду транспорту;
- 6) наявності високоефективної служби сервісу і потужної складської мережі;
- 7) достатнього рівня запасів товару;
- 8) рівня цін, за якими надаються послуги покупцеві.

Жоден із цих факторів сам по собі не є вирішальним для того, щоб створити ефективну систему товароруку, проте всі вони певною мірою впливають на рівень обслуговування. Тому комплексний підхід вкрай необхідний, тим більше, що нехтування будь-яким із елементів системи може порушити її функціонування і

негативно вплинути на престиж фірми, її позицію на ринку і конкурентоспроможність товару[41].

Одним із основних факторів, що обумовлює якість рибних товарів, під час товароруху, є температура та тривалість окремих етапів товароруху. Зокрема, згідно з теорією Т-Т-Т (time-temperature-tolerante) існує чітка залежність між температурою зберігання, часом зберігання і властивостями продукту, що обумовлені його хімічним складом і структурою [3]. Відповідно встановлено наступні закономірності:

- кожній температурі зберігання відповідає певна добова втрата якості;
- якість продукту, який зберігається при непостійній температурі, залежить від середньої температури зберігання.

За допомогою теорії Т-Т-Т можна провести прогнозування якості в'яленої риби за температурою і часом зберігання на різних етапах товароруху. Крім того, за допомогою цих залежностей можна визначити подальший термін зберігання, необхідний для забезпечення певних критеріїв якості.

Для визначення добової втрати стійкості до зберігання можемо використати наступну залежність:

$$U = \tau v, \quad (2.1)$$

де  $U$  - стійкість копченої риби до зберігання;

$\tau$  - термін зберігання;

$v$  - добова втрата стійкості продукції до зберігання.

Вважається, що продукція не втрачає якість, якщо

$$U \geq \tau v \quad (2.2)$$

Для спрощення розрахунків приймаємо  $U = 1$ , тоді  $1 = \tau v$ , звідси отримуємо формулу:

$$v = \frac{1}{\tau} \quad (2.3)$$

Під час тривалого товароруху або при змінах оптимальної температури зберігання стійкість продукції під час товароруху розраховується за формулою:

$$U = \tau_1 v_1 + \tau_2 v_2 + \tau_3 v_3 + \dots + \tau_n v_n \quad (2.4)$$

Кожна складова у цьому виразі відображає втрату стійкості риби під час реально прогнозованого зберігання за час  $\tau$  при швидкості її падіння  $v$ .

Розглянемо на конкретному прикладі динаміку якості риби в'яленої під час товароруху з м. Черкаси (рибоприймальний пункт) на склад ТОВ «Сільпо-Фуд» у м. Києві в дворівневому каналі збуту (посередники: «Три-С Фуд» - оптовий дистриб'ютор «Пан Логістик» – транспортно-експедиторська фірма) (табл. 2.8)

Таблиця 2.8

**Прогнозування якості риби в'яленої під час товароруху**

| Етапи товароруху                                    | Тривалість етапу $\tau$ , діб | Температура і відносна вологість повітря при зберіганні на даному етапі | Максимально можливий термін зберігання за даних умов до повної втрати якості $\tau_{\max}$ , діб | Добова втрата стійкості до зберігання, $v = \frac{1}{\tau_{\max}}$ | Втрата якості продукту на даному етапі, % |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Зберігання риби на холодильному складі в м. Черкаси | 2                             | + 2°C                                                                   | 40                                                                                               | 0,025                                                              | 5,00                                      |
| Транспортування риби до оптової бази в Києві        | 1                             | + 6°C                                                                   | 25                                                                                               | 0,04                                                               | 4,00                                      |
| Зберігання на складі в м. Києві                     | 6                             | + 3°C                                                                   | 35                                                                                               | 0,029                                                              | 17,14                                     |
| Перевезення на склад ТОВ «Сільпо-Фуд»               | 0,5                           | + 4°C                                                                   | 30                                                                                               | 0,033                                                              | 1,67                                      |
| Зберігання на складі ТОВ «Сільпо-Фуд»               | 7                             | + 2°C                                                                   | 40                                                                                               | 0,025                                                              | 17,50                                     |
| Разом                                               | 16,5 діб                      |                                                                         |                                                                                                  |                                                                    | 45,31                                     |

Таким чином, час товароруху упакованої в транспортну тару риби в'яленої з м. Черкаси на склади ТОВ «Сільпо-Фуд» у м. Києві прогнозовано може становити 16,5 діб, а максимальні прогнозовані втрати якості продукту за вказаних умов

товароруху можуть становити 45,31%. Найбільші втрати якості риби відбуваються під час зберігання на складах (етап 3 та 5). Відповідно, досліджуваний товар потребує безвідкладної реалізації з мінімальним терміном затримки на зберігання на складах.

Товарознавці-логісти усіх учасників каналу збуту мають стежити за дотриманням єдиного безперервного холодильного ланцюга впродовж всіх етапів товароруху, контролювати терміни перевезень та втрату стійкості до зберігання риби в'яленої з метою мінімізації втрати якості продукції та гарантування її безпечності.

## РОЗДІЛ 3

### АНАЛІЗ ТА ОЦІНКА ЕКОНОМІЧНОЇ ЕФЕКТИВНОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ ПОСТАЧАННЯ В'ЯЛЕНОЇ РИБИ ТОВ «СІЛЬПО-ФУД»

#### **3.1. Теоретичні засади організації процесу постачання на підприємстві роздрібною торгівлі**

Товаропостачання магазинів роздрібною торгівлі на сьогодні є основною передумовою ефективного їх функціонування, оскільки визначає повноту і рівень задоволення попиту кінцевого споживача. Водночас, від характеристик системи товаропостачання, від параметрів її планування та організації безпосередньо залежить рентабельність комерційної діяльності торговельних підприємств.

Товаропостачання роздрібною торговою мережі — комплекс комерційних і технологічних операцій, спрямованих на доведення товарів до роздрібною мережі у кількості та асортименті, що відповідають попиту населення [51, 52].

Система постачання товарів у магазини роздрібною торгівлі характеризується суб'єктним складом та функціональною структурою, що визначає особливості та підходи до управління нею. Так, склад учасників системи товаропостачання утворюється із взаємопов'язаних і взаємодіючих між собою суб'єктів: окремих постачальників товарів, транспортних підприємства й організації (перевізників товарів, які забезпечують просторове переміщення товарів у процесі товаропостачання) і роздрібних торговельних підприємств, які є кінцевими пунктами завезення товарної маси – об'єкта системи товаропостачання.

Функціональна структура системи товаропостачання являє собою сукупність організаційних і управлінських заходів, спрямованих на забезпечення взаємодії зазначених суб'єктів та задоволення потреби роздрібною торговою мережі у товарах споживчого призначення. Ці заходи послідовно виконуються учасниками системи товаропостачання. З функціональної точки зору зміст товаропостачання у найбільш стислому викладенні зводиться до того, що підприємство-постачальник товарів за замовленням роздрібного торговельного

підприємства має відібрати, скомплектувати партію товарів у кількості та асортименті, достатніх для безперебійної торгівлі ними у кожному магазині протягом певного обумовленого періоду, підготувати і доставити замовлені товари власним або найманим транспортом до відповідного пункту продажу або надати ці товари представникові роздрібного торговельного підприємства для самостійного їх вивезення. Процес товаропостачання завершується прийманням товарів у роздрібному торговельному підприємстві та документальним оформленням операції здавання-приймання товарів.

Відтак, управління постачанням товарів у роздрібні магазини передбачає планування, організацію та контроль за роботою із постачальниками та виконанням функціональних завдань і операцій, пов'язаних із закупівлею та постачанням.

Товари до суб'єктів роздрібної торгівлі надходять від постачальників шляхом закупівлі у населення й з інших джерел (наприклад, від засновників або у вигляді подарунків). Зараз в Україні розвинута мережа оптових підприємств, що спеціалізуються на торгівлі (дистрибуції) певними товарами або певною номенклатурою товарів. Ці підприємства і є основними постачальниками товарів у роздрібну мережу.

Складність управління постачанням товарів у роздрібну торгівлю обумовлена необхідністю врахування факторів мінливого зовнішнього середовища (рис. 3.1.).

На характеристики системи товаропостачання торговельних підприємств впливає і ряд факторів, що відносяться до умов постачання конкретних товарів, а також специфіки господарської діяльності окремого магазину. Зокрема, залежно від товару, що постачається, обов'язково враховуються параметри його виробництва: розвиток і розміщення виробництва, його спеціалізація, сезонність, наявність сировинної бази, достатність асортименту і запасів готової продукції у постачальників тощо.

Важливим є врахування і транспортних умов постачання: стан доріг, наявність транспортних зв'язків між магазинами і джерелами постачання, стан і

структура парку транспортних засобів, які використовуються для заведення товарів та ін. Значною мірою система товаропостачання залежить і від торговельно-організаційних характеристик самих магазинів (чисельність і склад роздрібно-торговельної мережі, її розміщення, обсяги товарообігу підприємств, площі торгових залів і складських приміщень, рівень організації торговельно-оперативних і технологічних процесів, структура й особливості асортименту товарів, тощо.



Рис. 3.1. Фактори формування системи постачання товарів у магазини роздрібно-торгівлі

На організацію товаропостачання впливають і суб'єктивні фактори, зокрема:

- рівень управління процесом товаропостачання;
- кваліфікація працівників, які визначають потребу в товарах;
- достовірність комерційної інформації [52;54].

Загалом, товаропостачання роздрібних торгових підприємств повинно бути зорієнтованим на:

- забезпечення повноти і стійкості асортименту товарів,
- встановлення і підтримання необхідного рівня товарних запасів,
- задоволення попиту населення,

- досягнення високих фінансово-економічних показників роботи торгових організацій і підприємств.

При організації товаропостачання підприємств роздрібної торгівлі повинні враховуватися наступні основні вимоги:

- джерела і прийнятні форми постачання повинні визначатися з урахуванням асортименту і об'єму випускаються підприємствами промисловості та іншими виробниками товарів і їх територіальної віддаленості від забезпечуваних підприємств торгівлі;
- завезення товарів повинне здійснюватися відповідно до попиту населення і встановленого для магазину асортиментного переліку;
- кількість товарів, що завозяться, повинна визначатися типом підприємства, його потужністю, що характеризується об'ємом товарообігу і розмірами торгових площ. Особливе значення має оснащеність торгових підприємств відповідним торгово-технологічним устаткуванням (холодильним устаткуванням, різними місткостями тощо);
- величина партії, що одноразово доставляється, повинна обчислюватися з урахуванням наявних товарних запасів, об'єму середньоденної реалізації і встановленої періодичності завезення;
- чітко розроблена система товаропостачання повинна забезпечувати мінімальні витрати по завезенню і зберіганню товарів (рис.3.2).



Рис. 3.2. Принципи товаропостачання роздрібної торговельної мережі [53;56].

Загалом всі елементи закупівельної діяльності є комплексом комерційних операцій. Такі операції повинні виконуватися з урахуванням економічної ефективності роботи підприємств. Це досягається шляхом чіткого планування та раціональної організації усього процесу оптових закупівель товарів.

У товаропостачанні роздрібною торговельною мережі виокремлюються основні заходи (стадії процесу товаропостачання) (рис. 3.3.).

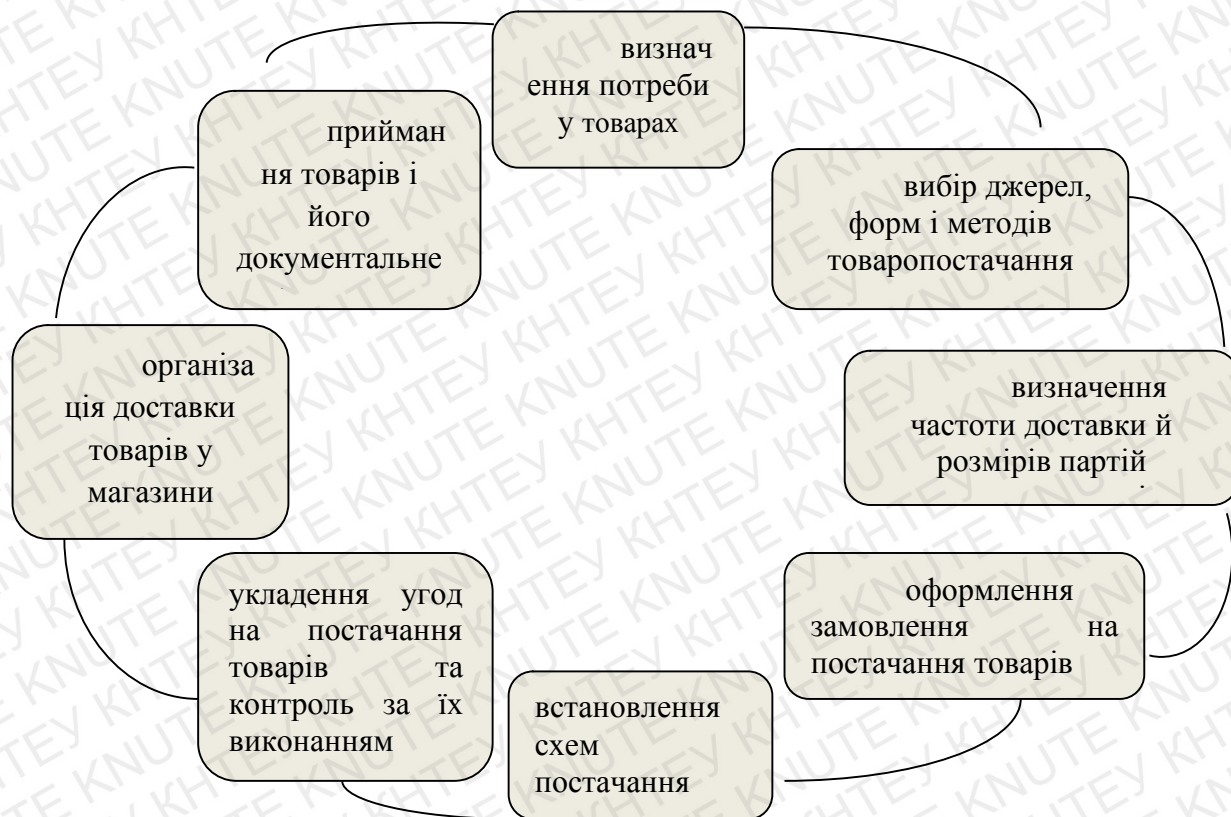


Рис. 3.3. Етапи процесу постачання товарів у магазини роздрібною торгівлі.

Загалом, увесь процес закупівельної діяльності торговельного підприємства складається з попередніх, власне закупівельних та завершальних комерційних операцій щодо закупівель.

| попередні операції                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | безпосередні закупівельні операції                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | завершальні операції                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• вивчення споживчого попиту;</li> <li>• вивчення джерел закупівлі та постачальників товарів;</li> <li>• визначення необхідного обсягу закупівлі товарів;</li> <li>• складання комерційної пропозиції для пошуку постачальників;</li> <li>• розробка переддоговірних вимог до постачальників та умов постачання;</li> <li>• розробка типового зразка (проекту) договору</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведення комерційних переговорів, узгодження умов, що стосуються договору;</li> <li>• укладання договору на постачання товарів;</li> <li>• уточнення обсягу та розгорнутого асортименту товарів, які постачатимуться, узгодження специфікації;</li> <li>• постачання та приймання товарів.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• оцінка діяльності постачальника;</li> <li>• оперативний контроль за постачанням товарів та виконанням договорів;</li> <li>• оформлення та пред'явлення штрафних санкцій за порушення умов договорів.</li> </ul> |

Рис. 3.4. Операційна структура управління постачанням товарів на підприємство торгівлі

Важливе значення в організації оптових закупок має визначення потреби у товарах, обсягу закупки відповідно до попиту населення, визначення строків та частоти доставки партій товарів, забезпечення ритмічності та безперервності постачання товарів від постачальників. Вирішення цих завдань вимагає від комерційних працівників всебічного вивчення попиту населення та обґрунтування замовлень на закупівлю товарів. У зв'язку з цим торговельні підприємства повинні вивчати споживчий попит. Матеріали вивчення попиту необхідно використовувати у закупівельній роботі.

Після встановлення партнерських відносин із постачальниками для підприємства роздрібної торгівлі важливим є визначення ряду параметрів майбутніх поставок товарів: частота, оптимальні розміри партій, умови поставки швидкопсувних продуктів, можливості поставки товарів-новинок, тощо, які стануть своєрідним орієнтиром для постачальника в процесі оформлення заявки на постачання продукції з магазином роздрібної торгівлі.

Так, при визначенні частоти завезення товарів враховують фізико-хімічні властивості товарів, граничні терміни їх реалізації, середньоденний об'єм продажу, розміри встановлених незнижуваних товарних запасів і інші чинники [53;55]. Кількість товарів, що замовляються, повинна повністю забезпечувати стійкість асортименту і безперебійний їх продаж до чергового завезення і разом з тим виключати утворення зайвих запасів.

При складанні заявки на поставку товарів кількість виробів за розмірами, забарвленням і іншим ознакам встановлюють з урахуванням їх питомої ваги у продажу. Визначаючи потребу в завезенні швидкопсувних товарів, слід також враховувати місткість холодильного устаткування, що є в магазині. Товари-новинки, якими магазин раніше не торгував і можлива середньоденна реалізація яких невідома, рекомендується спершу замовляти невеликими пробними партіями.

Вже після складання заявки на поставку товарів у роздрібну торговельну мережу необхідно скласти технологічні схеми товаропостачання.

Впровадження товаропостачання вимагає відповідної підготовки як постачальників, так і магазинів. Зокрема, постачальники повинні мати в своєму розпорядженні необхідний парк колісних контейнерів. Маршрути, в які включені магазини, повинні обслуговуватися автомобілями, оснащеними бортопідйомниками. Відповідним чином повинні бути обладнані місця для приймання вантажів в магазинах. Доставка товару як правило здійснюється транспортом постачальника (найманим або власним) і за рахунок постачальника на підставі договорів купівлі-продажу. Але транспортні видатки з доставки може нести й підприємство роздрібної торгівлі.

Завершальним етапом процесу постачання товарів у роздрібну торговельну мережу є організація приймання товару на підприємстві роздрібної торгівлі. Цей етап одночасно є першим етапом процесу обробки вхідного потоку торговельного підприємства. У ході приймання товару визначаються кількість, якість і комплектність товару, виявляються відхилення й причини таких відхилень.

Якщо в процесі приймання товару встановлено невідповідність фактичної наявності товару даним, зазначеним у товаросупровідних документах, а також у випадках поставки товару неналежної якості (битого, розукомплектованого, із закінченим терміном придатності тощо), то в таких випадках складається акт про виявлені недостачі (надлишки), бій, неукомплектованість та інші відхилення, підписаний особами, які провадили приймання продукції, що є підставою для пред'явлення претензії постачальникові (або транспортній організації — перевізникові).

Важливим моментом в процесі приймання товарів є документальне оформлення надходження товарів у магазин. Для оформлення надходження товарів підприємства роздрібної торгівлі можуть використовувати і типові форми первинної документації, і форми документів, розроблені на підприємстві й передбачені наказом (або іншим розпорядчим документом) про облікову політику [54;56].

Для одержання товарів працівникові підприємства роздрібної торгівлі — матеріально відповідальній особі, що приймає товар, видається довіреність. Товари, що надійшли на підприємство, оприбутковуються в день їх надходження за фактичною наявністю.

Отриманий і оприбуткований належним чином товар передається у відділі (секції) торговельного підприємства для реалізації. Залежно від обраного порядку обліку товарів, який необхідно відобразити в наказі про облікову політику, на підприємстві товар може оприбутковуватись як за цінами продажу, так і за цінами закупівлі. Якщо товар оприбутковується за ціною продажу, при надходженні товару в первинних документах необхідно відобразити суми торговельної націнки щодо кожного найменування.

Успішне функціонування системи товаропостачання роздрібної торгової мережі вимагає оперативного збору, узагальнення і передачі комерційним службам інформації про стан торгівлі окремими товарами на кожному роздрібному торговому підприємстві. Оперативне управління товаропостачанням роздрібної торгової мережі покладається на диспетчерську службу.

Диспетчерська служба забезпечує постійний зв'язок з роздрібною торговою мережею і оптовими базами, що здійснюють товаропостачання. Вона займається збором і узагальненням інформації, що поступила від магазинів, і оперативно передає її комерційній службі оптової бази для ухвалення необхідного рішення про завезення товарів. Завершальним етапом товаропостачання роздрібною торговельною мережею є аналіз його ефективності та розробка і вжиття заходів, спрямованих на її підвищення.

### **3.2. Аналіз стану організації процесу постачання швидкопсувних товарів ТОВ «Сільпо-Фуд»**

Організація процесу постачання швидкопсувних товарів передбачає порівняно більш динамічну управлінську роботу, зокрема оперативного втручання у процеси функціонування ланцюгів постачання.

Для швидкопсувних, а також для великогабаритних товарів (борошно, цукор, макаронні вироби тощо) зазвичай використовується транзитна форма, хоча в більшості випадків застосовується змішана форма постачання.

Також, для ланцюгів постачання швидкопсувних продуктів харчування характерним є використання централізованої доставки, що здійснюється силами та засобами постачальників. При централізованій доставці торговельне підприємство звільняється від необхідності використовувати власний транспорт.

Організація процесу постачання швидкопсувних товарів, в тому числі риби в'яленої, повинна здійснюватись із врахуванням всіх вимог до їх транспортування та зберігання (рис. 3.5.).

Так, для перевезення швидкопсувних продовольчих товарів використовується спеціалізований транспорт [55]. Кузови таких машин зсередини оббиваються оцинкованим залізом або листовим алюмінієм. На кожну машину, призначену для перевезення продуктів, повинен бути санітарний паспорт, виданий установами санітарно-епідеміологічної служби терміном не більше ніж

на один рік. Особливо швидкопсувні продукти перевозять ізотермічним транспортом.

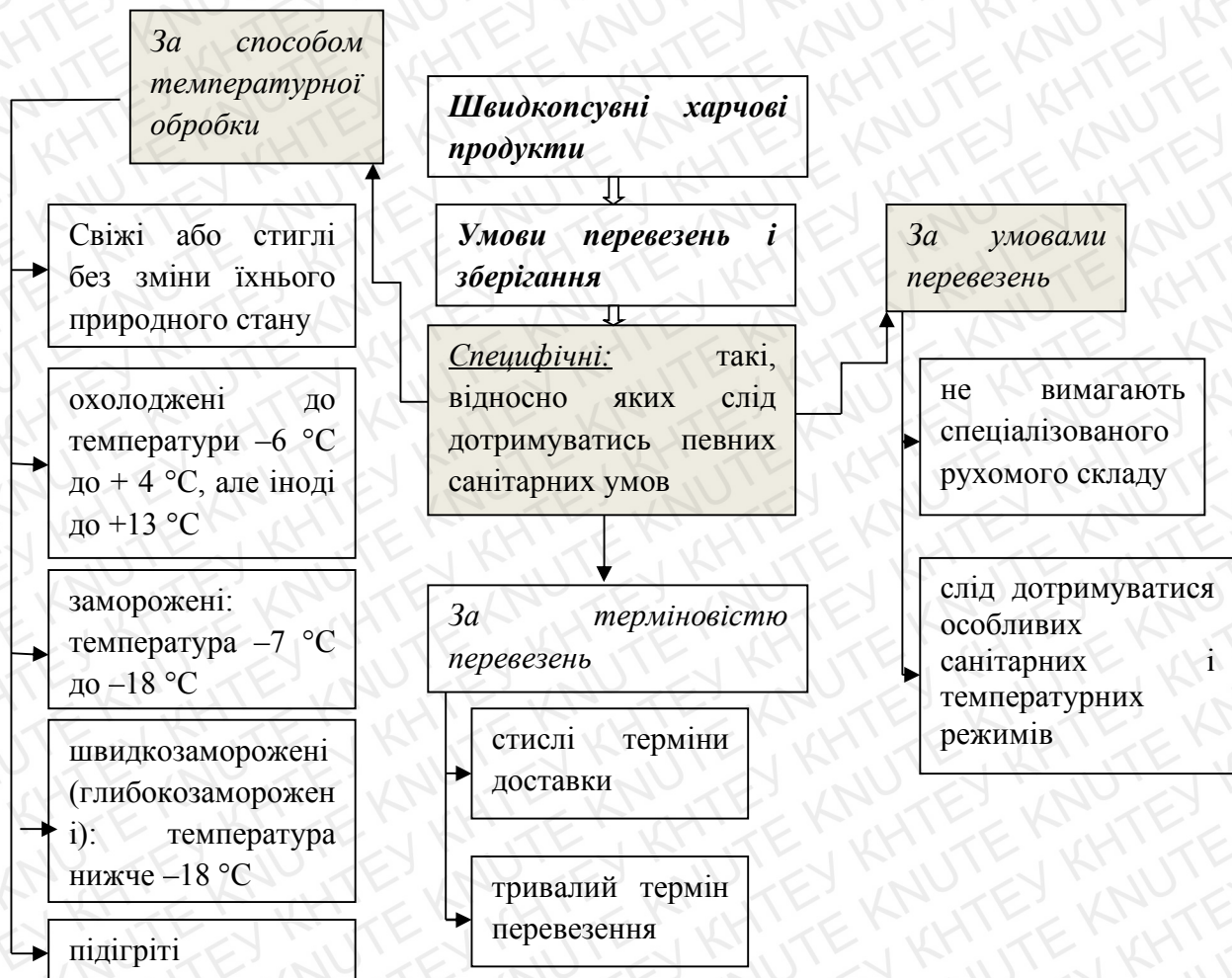


Рис.3.5. Умови перевезення і зберігання швидкопсувних харчових продуктів

Важливо також враховувати вимоги до обробки кузова транспортного засобу до чи після доставки товару. За ступенем забруднення кузова вантажі поділяють на групи від «0» до «9», що до того ж використовується для встановлення сумісності вантажів. Так, продукти харчової, м'ясо-молочної та рибної промисловості відносять до групи «0», тобто після вантажу зі ступенем забруднення «0» можна перевозити будь-які вантажі без очищення кузова.

Окрема увага у процесі постачання швидкопсувних продуктів харчування має приділятися умовам їх зберігання. Зокрема в'ялені і сушені рибні товари повинні зберігатись у чистих, затемнених (захищених від сонячних променів) і добре вентильованих приміщеннях. Відносна вологість повітря при зберіганні

риби не повинна перевищувати 70—80%. Температура під час зберігання повинна бути у межах від 0 до  $-8^{\circ}\text{C}$ . При температурі від  $-5$  до  $-8^{\circ}\text{C}$  строки зберігання в'яленої риби (вобли, ляща, тарані) становлять 8—10 місяців. При підвищеній температурі ( $+15$ — $+18^{\circ}\text{C}$ ) ці строки не перевищують 1 місяць. Баликові вироби зберігають тільки при мінусових температурах ( $-2$ — $-8^{\circ}\text{C}$ ). Максимальний строк зберігання 1,5 місяці [55].

Детального аналізу в процесі управління постачанням швидкопсувних товарів у магазини роздрібної торгівлі потребує рівень і структура запасів. Для такої групи товарів товарні запаси повинні бути мінімальними, але достатніми для ритмічної роботи підприємства. Існують навіть рекомендації щодо норм товарних запасів при нормальних умовах зберігання, які враховують терміни придатності продукції та обсяги її реалізації.

У випускній кваліфікаційній роботі дослідження особливостей управління логістичними ланцюгами постачання риби в'яленої проводиться на матеріалах мережі магазинів «Сільпо» – торгової мережі продовольчо-промислових супермаркетів в Україні, що належить Fozzy Group. «Сільпо» є лідером у структурі продажів Fozzy Group. Мережа супермаркетів «Сільпо» заснована у 2001 р. і на сьогодні нараховує 238 супермаркетів у всіх областях України.

Основними напрямками діяльності згідно статуту є:

- роздрібна торгівля в неспеціалізованих магазинах переважно продуктами харчування, напоями та тютюновими виробами;
- неспеціалізована оптова торгівля.

Асортимент магазинів мережі нараховує від 6000 до 20 000 найменувань і в основному зорієнтований на продукти харчування, хоча у найбільших магазинах широко представлена й група супутніх товарів (побутова хімія, іграшки, тощо). Середня площа магазинів торговельної мережі складає  $1200\text{ м}^2$ .

Формуючи канали постачання товарів у магазини ТОВ «Сільпо Фуд» користується налагодженою системою постачальників Fozzy Group, яка налічує контакти з більш ніж трьома тисячами постачальників, в основному - провідними компаніями по виробництву харчових продуктів. До того ж, у цілях забезпечення

якості продукції, мережа магазинів «Сільпо» захищена і системою аудиту постачальників Fozzy Group, у структурі якої вже кілька років успішно функціонує Департамент якості, що співпрацює з постачальниками, розробляє внутрішні процедури та стандарти компанії, проводить аудити магазинів. Компанією ініційовано також нову програму, спрямовану на розширення співробітництва з постачальниками у сфері забезпечення якості та безпеки харчової продукції, шляхом проведення регулярного оцінювання виробництв на відповідність вимогам міжнародних стандартів якості. У першій хвилі підприємств, які підлягають перевірці, виробники з чотирьох продуктових категорій: свіжа група (м'ясо та риба), гастрономія, молочні продукти та дитяче харчування. Такі категорії товарів для аудиту відбирались відповідно до кількох критеріїв: ризики, пов'язані з продукцією і категорією в цілому; обсяги продукції, що реалізовується; вплив на сприйняття споживача.

Існує кілька міжнародних та місцевих стандартів, яким мають відповідати виробники харчової продукції для управління ризиками. Найбільш поширеними є стандарти, визнані в системі GFSI, яка створена і підтримується провідними світовими ритейлерами та виробниками для упорядкування стандартів у сфері якості та безпеки харчової продукції. Для сертифікації постачальників Fozzy Group взяли за основу стандарт IFS Food Version 6, що входить до системи GFSI.

Оцінка постачальників Fozzy Group відбувається у кілька етапів:

- 1) проведення аудиту компанії спеціалістами Департаменту якості Fozzy Group;
- 2) опрацювання результатів;
- 3) підготовка звіту з рекомендаціями.

За результатами проведеного аудиту постачальник, відповідно до процедури визначення рейтингу стандарту IFS Food Version 6, має отримати підсумковий бал та статус «Затверджений», у випадку позитивного результату. Постачальники Групи, які мають діючу систему, підтверджену сертифікатом компетентних органів із сертифікації, заснованої на стандартах системи GFSI,

автоматично отримують статус «Затверджений» і не включаються в програму аудитів.

В асортименті товарів, пропонуваніх для продажу магазинами «Сільпо», знаходиться і риба в'ялена в асортименті, на яку приходить в межах 0,17-0,18 % в загальному обсязі товарообороту.

Для пошуку постачальників риби в'яленої супермаркети «Сільпо» використовують як внутрішні, так і зовнішні джерела інформації. Для цього використовуються друковані та електронні видання, довідники та ін. Насамперед визначаються ціни риби в'яленої різних постачальників. Також, враховуючи критерії якості товару, віддаленості постачальника та інші умови, відбираються найбільш підходящі джерела постачання даного товару.

В результаті встановлення рівня припустимої ціни реалізації та закупівлі на ринку і у разі, коли співпраця із потенційним постачальником може забезпечити очікуваний рівень рентабельності для магазинів «Сільпо», ведуться переговори з постачальниками з метою домовленості щодо найкращих умов постачання і укладання договору.

Асортимент риби в'яленої, що пропонується споживачам у магазинах «Сільпо» складається переважно із фасованого продукту (табл. 3.1.).

Таблиця 3.1.

**Асортимент риби в'яленої у магазинах «Сільпо»**

| Найменування                | Артикул | Постачальники             |
|-----------------------------|---------|---------------------------|
| Корюшка в'ялена,<br>90 г    | 724597  | ТОВ «ТД<br>Рибпром»       |
| Мойва в'ялена,<br>90г       | 724600  | ТОВ «Вогні<br>Гестії»     |
| Тюлька в'ялена,<br>90 г     | 724599  | ТОВ «Вогні<br>Гестії»»    |
| Лящ в'ялений, 190<br>г      | 465025  | ТОВ «ТД<br>Рибпром»       |
| Плоскирка в'ялена,<br>130 г | 465023  | ТОВ «ТД<br>Рибпром»       |
| Бичок в'ялений              | 562458  | ПП «Фіш Індастрі<br>Груп» |

Закінчення табл.3.1

|                           |        |                           |
|---------------------------|--------|---------------------------|
| Бичок філе в'ялене 1/50   | 625462 | ПрАТ<br>«Чернігівриба»    |
| Бичок в'ялений<br>1/500   | 625463 | ПрАТ<br>«Чернігівриба»    |
| Бичок в'ялений<br>1/200   | 625464 | ПрАТ<br>«Чернігівриба»    |
| Вобла в'ялена             | 562459 | ПП «Фіш Індастрі<br>Груп» |
| Вобла в'ялена 1/200       | 625465 | ПрАТ<br>«Чернігівриба»    |
| Вобла в'ялена фасована    | 625466 | ПрАТ<br>«Чернігівриба»    |
| Лящ в'ялений<br>фасований | 625467 | ПрАТ<br>«Чернігівриба»    |
| Лящ в'ялений              | 562459 | ТОВ «Вогні<br>Гестії»     |
| Мойва в'ялена             | 562460 | ТОВ «Вогні<br>Гестії»     |
| Тюлька в'ялена            | 465025 | ПП «Фіш Індастрі<br>Груп» |

ТОВ «Сільпо Фуд» працює з постійним числом постачальників продукції, зокрема і риби в'яленої, з якими на сьогоднішній день налагоджені комерційні зв'язки, розроблені та укладені договори оптової закупівлі та поставки. Механізм оптової закупівельної діяльності ТОВ «Сільпо Фуд» досить відпрацьований, що забезпечує безперебійну роботу торгової мережі.

Основними постачальниками риби в'яленої у магазини мережі «Сільпо» є такі підприємства як ТОВ «ТД Рибпром» ТОВ «Вогні Гестії» ПрАТ «Чернігівриба» питома вага яких у структурі закупівель продукту становить відповідно 37,6 %, 28,8 % та 22,6 %. Решту (11 %) поставок риби в'яленої забезпечує ПП «Фіш Індастрі Груп». Даний постачальник в основному постачає не фасовану продукцію (вагову) і основні поставки здійснює у періоди підвищеного попиту на рибу в'ялену (рис. 3.6.).

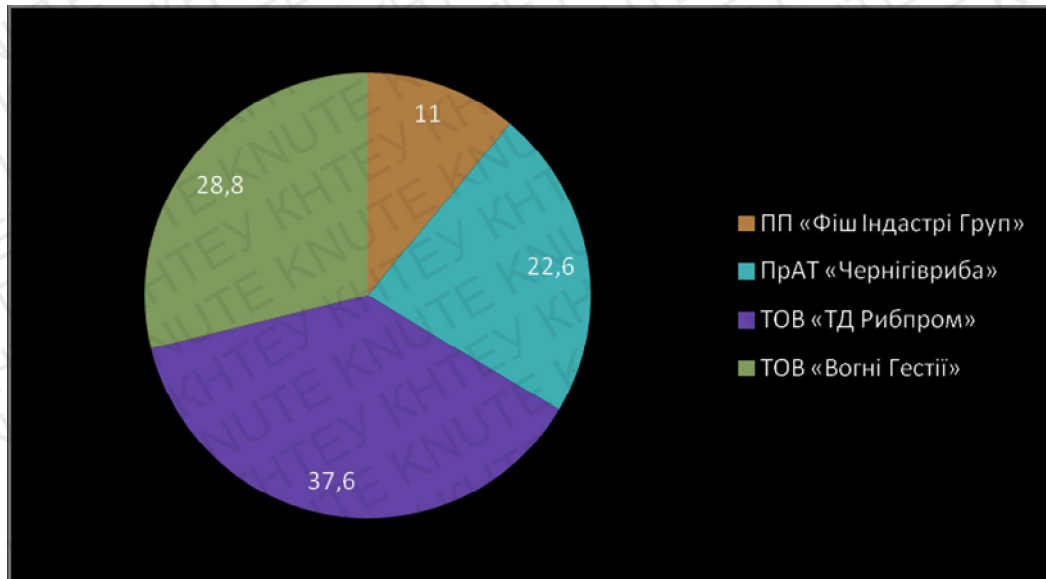


Рис.3.6. Структура постачальників риби в'яленої у магазини мережі «Сільпо»

Досліджуючи поставки риби в'яленої в ТОВ «Сільпо Фуд» можна виділити два види логістичних ланцюгів, які базуються на прямих поставках безпосередньо від виробника в торговельну мережу і поставки через посередників з використанням складської форми постачання (через розподільчі центри) (рис. 3.7).

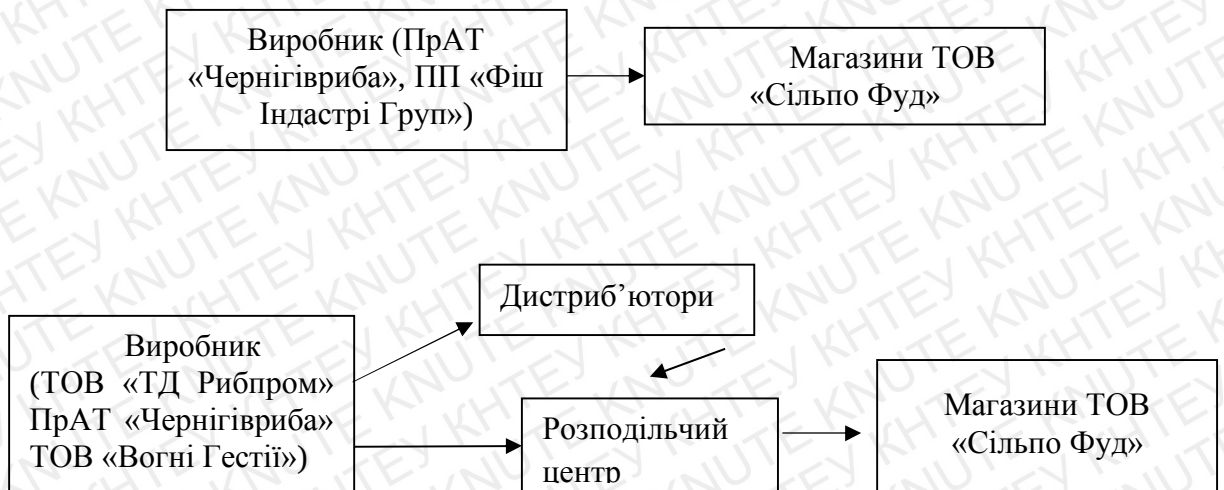


Рис. 3.7. Варіативність ланцюгів постачання риби в'яленої у магазини «Сільпо»

Переважає більшість посередників і безпосередніх виробників постачають рибу в'ялену згідно консолідованих замовлень у РЦ, звідки товар постачається в магазин відповідно до потреб кожного з них.

Таким чином, організація постачання риби в'яленої у магазини ТОВ «Сільпо Фуд» характеризується співпрацею із незначною кількістю постачальників, з якими встановлено тривалі партнерські відносини. Переважна частина поставок здійснюється через розподільчі центри автотранспортними засобами товариства.

### 3.3. Оцінка економічної ефективності організації постачання швидкопсувних товарів ТОВ «Сільпо-ФУД»

Ефективність системи постачання на торговельному підприємстві слід насамперед оцінювати, виходячи із загальних показників рентабельності його збутової діяльності.

Таблиця 3.2.

#### Динаміка основних показників діяльності магазину роздрібної торгівлі «Сільпо» у 2015-2017 рр.

| Показник                          | Роки     |          |          | Відхилення          |          |             |       |
|-----------------------------------|----------|----------|----------|---------------------|----------|-------------|-------|
|                                   | 2015     | 2016     | 2017     | Абсолютне, тис. грн |          | Відносне, % |       |
|                                   |          |          |          | 2016                | 2017     | 2016        | 2017  |
| Товарооборот, тис. грн            | 106144,7 | 211537,9 | 262992,8 | 51454,9             | 156848,2 | 24,32       | 99,29 |
| Валовий дохід, тис. грн..         | 26536,2  | 52884,5  | 65748,2  | 12863,7             | 30212,0  | 24,32       | 99,29 |
| Витрати на оплату праці, тис. грн | 738,0    | 869,2    | 1066,0   | 196,8               | 328,0    | 22,64       | 17,78 |
| Витрати обігу, тис. грн..         | 18044,6  | 31730,7  | 34189,1  | 2458,4              | 16144,5  | 7,75        | 75,85 |
| Чистий прибуток, тис. грн..       | 2619,23  | 5694,98  | 7149,92  | 1454,2              | 4529,86  | 25,5        | 117,4 |

Так, виходячи із даних таблиці 3.2., торговельне підприємство має позитивну динаміку своєї діяльності, що пояснюється зростання товарообороту магазину майже на 100% порівняно із 2015 р. і відповідним збільшенням розміру чистого прибутку на 45298,6 тис. грн.. Водночас, варто звернути увагу і на суттєве збільшення (на 75,9 %) витрат обігу, що негативно впливає на показники рентабельності торговельної діяльності ТОВ «Сільпо Фуд».

Рентабельність доходу (виручки) від реалізації є найважливішим показником ефективності реалізації товарів та послуг. Він показує скільки одиниць прибутку приносить кожна одиниця доходу від реалізації.

Рентабельність торговельної діяльності безпосередньо з реалізації риби в'яленої, що визначається співвідношенням прибутку від реалізації до валового доходу, протягом 2015-2017 рр. має позитивне значення і коливається в межах 7,9 і 11,3 %. Однак варто відзначити зниження рівня рентабельності риби в'яленої у магазині «Сільпо» у 2017 р. порівняно із 2016 р., що пояснюється порівняно більшим збільшенням витрат постачання даного продукту. Найбільш помітним є зростання витрат на доставку та на управління складськими операціями.

Розглянемо більш детально структуру і динаміку витрат ТОВ «Сільпо Фуд» з постачання і збуту риби в'яленої.

Таблиця 3.3.

**Показники ефективності реалізації риби в'яленої у магазині «Сільпо» у 2015-2017 рр.**

| Показник                                   | 2015 р. | 2016 р. | 2017 р. |
|--------------------------------------------|---------|---------|---------|
| Виручка від реалізації, тис. грн.          | 49,15   | 105,19  | 128,35  |
| Витрати постачання, тис. грн..             | 45,23   | 93,3    | 117,18  |
| Рентабельність реалізації риби в'яленої, % | 7,9     | 11,3    | 8,7     |

До складу витрат на організацію і управління логістичними ланцюгами постачання товарів у магазини ТОВ «Сільпо Фуд» відносяться витрати на закупівлю, витрати на оплату праці персоналу, витрати на оформлення замовлень, витрати на доставку товару, витрати на утримання приміщень, витрати на зберігання запасів, витрати по управлінню складом.

Таблиця 3.4

**Структура витрат підприємства з постачання і збуту за 2015-2017 рр.**

| Показник                                             | 2015 р. | 2016 р. | 2017 р. |
|------------------------------------------------------|---------|---------|---------|
| Закупівельна вартість, тис. грн.                     | 32,61   | 68,39   | 82,76   |
| Витрати на оплату праці                              | 3,03    | 5,78    | 7,67    |
| Витрати на укладання договору постачання, тис. грн.. | 0,71    | 0,95    | 1,29    |
| Витрати на доставку товару, тис. грн..               | 4,23    | 8,85    | 12,99   |
| Витрати на утримання приміщень, тис. грн..           | 1,73    | 3,57    | 4,44    |
| Витрати на зберігання запасів, тис. грн..            | 2,22    | 4,57    | 5,68    |
| Витрати по управлінню складом, тис. грн..            | 0,7     | 1,5     | 2,35    |

Як видно з даних таблиці 3.4., найбільша частка у структурі витрат постачання і збуту риби в'яленої припадає на витрати на доставку (4,23-12,99 %), на 2-му місці знаходяться витрати на оплату праці, а на 3-му – витрати утримання запасів. Більш наглядно динаміка структури витрат постачання і збуту риби в'яленої представлена на рис. 3.8.

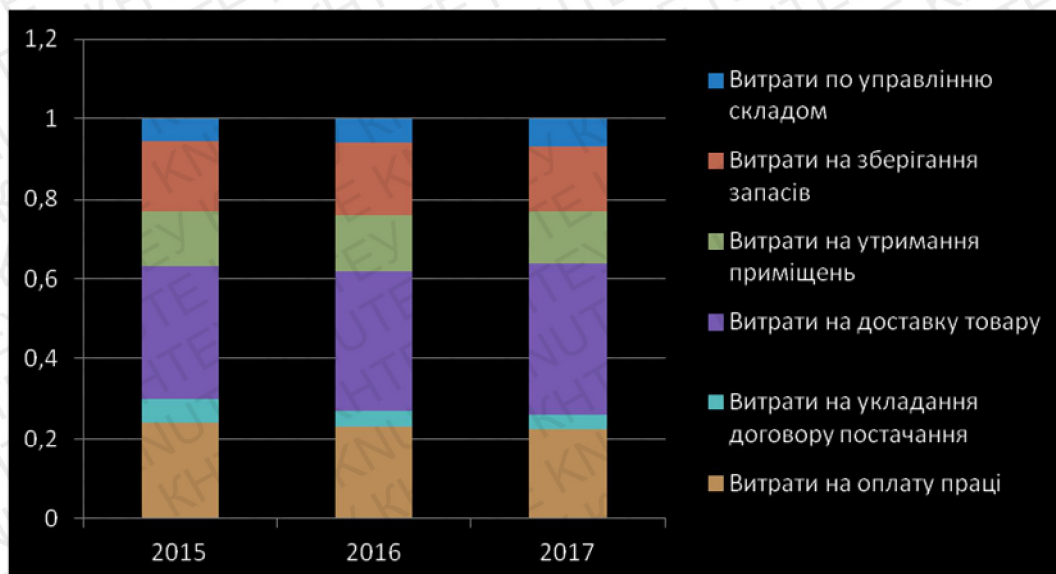


Рис. 3.8. Динаміка структури витрат постачання і збуту риби в'яленої у 2015-2017 рр.

В цілях аналізу ефективності постачання риби в'яленої ТОВ «Сільпо Фуд» визначимо ефективність трьох каналів постачання тільки в'яленої у магазин «Сільпо». Перший канал постачання, згідно якого тільки в'ялена постачається виробником ТОВ «Вогні Гестії» на РЦ «Сільпо» і далі у магазин визначається на базі даних табл. 3.5. за формулою:

$$P_{\text{кн}} = B_p (C_{\text{пр}}) / TCO = 1,88 / 1,158 + 0,38 + 0,25 = 5,1 \% \quad (3.1.)$$

Таблиця 3.5

**Оцінка ефективності постачання тільки в'яленої в упаковці 90 г.  
виробником через розподільчий центр**

| № з/п | Показник                                                                 | Значення |
|-------|--------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1     | Середній обсяг закупівлі, шт.                                            | 100      |
| 2     | Середня контрактна ціна за одиницю товару                                | 11,58    |
| 3     | Витрати пов'язані з доставкою товару, тис. грн.                          | 0,38     |
| 4     | Середня ціна реалізації грн./шт.                                         | 18,8     |
| 5     | Валовий дохід, тис.грн.                                                  | 1,68     |
| 6     | Обсяг витрат на збут, адміністративних витрат та інших витрат, тис. грн. | 0,25     |
| 7     | Ефективність каналу постачання                                           | 0,051    |

Іншим каналом постачання риби в'яленої у магазин «Сільпо» є за схемою посередник – РЦ – магазин. У такий спосіб здійснюються поставки тільки в'яленої того ж виробника ТОВ «Вогні Гестії», але через його дистриб'юторську мережу.

У даному випадку беруться до уваги лише витрати на доставку з РЦ до магазину.

Ефективність такого каналу розрахуємо на базі даних табл. 3.6. за формулою:

$$P_{\text{кп}} = B_p (Ч_{\text{пр}}) / TCO = 3,196 / 2,125 + 0,36 + 0,528 = 6,3\% \quad (3.2.)$$

Таблиця 3.6

**Оцінка ефективності постачання тільки в'яленої в упаковці 90 г.  
дистриб'ютором через розподільчий центр**

| № з/п | Показник                                                                 | Значення |
|-------|--------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1     | Середній обсяг закупівлі, шт.                                            | 170      |
| 2     | Середня контрактна ціна за одиницю товару                                | 12,50    |
| 3     | Витрати пов'язані з доставкою товару, тис. грн.                          | 0,36     |
| 4     | Середня ціна реалізації грн./шт                                          | 18,8     |
| 5     | Валовий дохід, тис.грн.                                                  | 3,196    |
| 6     | Обсяг витрат на збут, адміністративних витрат та інших витрат, тис. грн. | 0,52     |
| 7     | Ефективність каналу постачання                                           | 0,063    |

Далі оцінимо ефективність постачання тільки в'яленої виробником ТОВ «Вогні Гетсії» за схемою «виробник – магазин «Сільпо». Дані для розрахунків наведені у табл. 3.7. Зауважимо, що у розрахунках ТСО в даному випадку не враховуються витрати на доставку товару в РЦ і далі в магазин, оскільки вони вже включені в ціну закупівлі у виробника.

$$P_{\text{кп}} = B_p (Ч_{\text{пр}}) / TCO = 1,504 / 1,0064 + 0,35 = 10,9\% \quad (3,3)$$

Таблиця 3.7

**Оцінка ефективності постачання тюльки в'яленої в упаковці 90 г. за схемою  
«виробник - магазин»**

| №пор. | Показник                                                               | Значення |
|-------|------------------------------------------------------------------------|----------|
| 1     | Середній обсяг закупівлі, шт.                                          | 80       |
| 2     | Середня контрактна ціна за одиницю товару                              | 12,58    |
| 3     | Середня ціна реалізації грн./шт                                        | 18,8     |
| 4     | Валовий дохід, тис.грн.                                                | 1,504    |
| 5     | Обсяг витрат на збут, адміністративних витрат та інших витрат, тис.грн | 0,35     |
| 6     | Ефективність каналу постачання                                         | 0,109    |

З наведених розрахунків ми бачимо, що загальний рівень ефективності системи постачання риби в'яленої у магазин «Сільпо» коливається в межах 5,1 – 10,9 %. Найбільш ефективним виявився канал постачання «виробник – магазин» (рис. 3.9.).

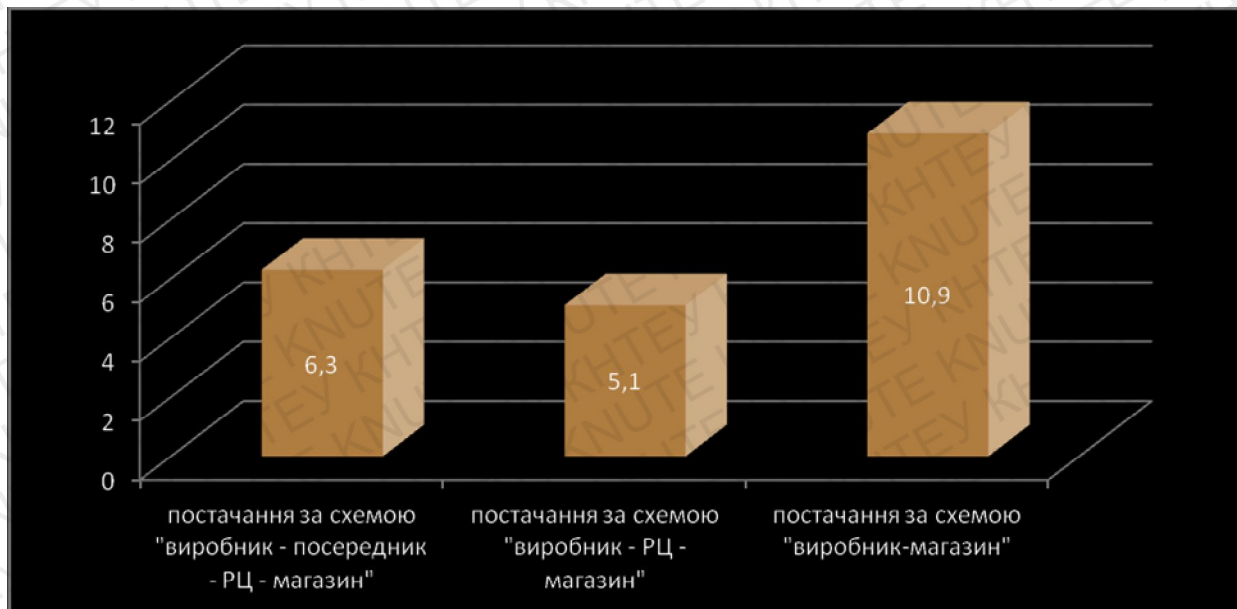


Рис. 3.9. Ефективність різних варіантів побудови ланцюгів постачання риби в'яленої у магазини «Сільпо»

Оцінюючи ефективність постачання швидкопсувних товарів у магазини роздрібної торгівлі важливо аналізувати рівень роботи з постачальниками,

зокрема на предмет їх надійності, швидкості та оперативності виконання замовлень.

Розрахуємо показники надійності постачальників риби в'яленої у магазини ТОВ «Сільпо Фуд». Згідно даних, наведених у таблиці 3.8., визначено коефіцієнт надійності основних постачальників риби в'яленої у магазини «Сільпо».

$$K_{\text{коэф. над.}} = \frac{\sum \text{вчасно виконаних замовлень}}{\sum \text{загальної кількості замовлень}} * 100 \quad (3,4)$$

Таблиця 3.8.

**Показники надійності постачальників риби в'яленої  
ТОВ «Сільпо Фуд»**

| Постачальник           | Кількість замовлень, шт | Кількість вчасно виконаних замовлень, шт | K <sub>коэф. над.</sub> |
|------------------------|-------------------------|------------------------------------------|-------------------------|
| ТОВ «ТД Рибпром»       | 35                      | 28                                       | 0,8                     |
| ТОВ «Вогні Гестії»     | 27                      | 24                                       | 0,89                    |
| ПрАТ «Чернігівриба»    | 25                      | 24                                       | 0,96                    |
| ПП «Фіш Індастрі Груп» | 21                      | 18                                       | 0,86                    |

Як видно з результатів розрахунків, найбільш надійним постачальником риби в'яленої у магазини «Сільпо» є ПрАТ «Чернігівриба», який на 96% виконав свої зобов'язання по поставках за 2017 рік. Найменш надійним постачальником є ТОВ «ТД Рибпром», оскільки у 20% випадків поставка риби в'яленої даним постачальником була здійснена із запізненням або не в повному обсязі.

Загалом, виходячи з проведеного аналізу, можна зробити висновок, що ТОВ «Сільпо Фуд» здійснює торговельну діяльність ефективно. Про це свідчать позитивні значення показників рентабельності основної діяльності підприємства. Також ефективно організовано і постачання продукції у магазини товариства. Зокрема аналіз ефективності каналів постачання риби в'яленої, тільки в'яленої в

упаковці 90 г. виробництва ТОВ «Вогні Гестії», показав, що найбільш ефективно функціонує канал постачання даної продукції за схемою «виробник - магазин».

### **3.4. Розробка стратегії, щодо підвищення ефективності організації постачання в'яленої риби ТОВ «Сільпо-Фуд»**

Пошук напрямів оптимізації системи постачання швидкопсувних товарів у магазини роздрібної торгівлі передбачає розробку і прийнятті комплексу стратегічних та оперативних управлінських рішень торговельним підприємством.

Для ТОВ «Сільпо Фуд» стратегія, щодо підвищення рівня ефективності постачання риби в'яленої у магазини мережі має бути зосереджена на заходах, спрямованих на зменшення логістичних витрат. Такі витрати включають, окрім безпосередньо транспортно-заготівельних витрат (витрати на заготівлю, вантажно-розвантажувальні роботи, транспортування, страхування ризику транспортування, тощо), видатки на утримання запасів та складські операції.

Зважаючи на те, що у структурі витрат постачання риби в'яленої у магазини «Сільпо» витрати на утримання запасів та витрати складського управління складають понад 10%, стратегічно важливо для компанії вибудувати таким чином ланцюг постачання даного продукту, щоб суттєво скоротити рівень запасів. У такий спосіб можливим є досягнення економії на використанні холодильного обладнання, оптимізації використання площ розподільчих центрів внаслідок відсутності потреби у дотриманні норм товарного сусідства при зберіганні риби в'яленої.

Перспективність такої стратегії підсилюється і тим фактом, що реалізація риби в'яленої має виражених сезонний характер – період підвищеного попиту «середина весни – середина осені». Відповідно доцільно у період зниженого попиту на даний товар перекласти витрати по утриманню запасів на постачальників.

Перспективною технологією організації постачання швидкопсувних товарів для ТОВ «Сільпо Фуд» може стати механізм кросс-докінгу.

Кросс-докінг – процес приймання і відвантаження товарів і вантажів через склад безпосередньо, без розміщення в зоні довготривалого зберігання. Кросс-докінг є сукупністю логістичних операцій усередині ланцюжка постачань, завдяки яким відвантаження зі складу і доставка товарів максимально точно узгоджуються за часом. В результаті продукція доставляється у мінімальний термін.

Технологія кросс-докінгу є відносно новим трендом зберігання і постачання товарів у магазини. В цілях розвитку і розширення застосування системи кросс-докінгу ТОВ «Сільпо Фуд» слід розширювати частку перевалочних пунктів – кросс-докінг-майданчиків. Також, доцільним є застосування об'єднання вантажів у процесі транспортування (різновид кросс-докінгу). Тобто товари, що поставляються з різних виробничих майданчиків постачальника, накопичуються на центральному складі постачальника, потім упаковуються в палети, готові до відправки у магазини.

Таким чином, доставка риби в'яленої спочатку буде здійснюватись великими партіями від постачальника до кросс-докінгового майданчика ТОВ «Сільпо Фуд» з наступним відвантаженням у транспортні засоби торговельного підприємства для доставки у магазини відповідно до потреб останніх. Це дозволить торговельному підприємству отримати економію витрат на зберігання запасів і, водночас, не втратити цінової пропозиції постачальників за замовлення великої партії продукції.

Одним із стратегічних рішень для ТОВ «Сільпо Фуд» щодо удосконалення системи постачання риби в'яленої у магазини може стати і переорієнтація на канал постачання «виробник-магазин», який за попередніми розрахунками є значно ефективнішим. У цьому випадку також знижуються витрати, пов'язані із розміщенням і зберіганням товару на розподільчому центрі.

Разом з тим, постачання товару безпосередньо виробником вимагає від торговельного підприємства біль напруженої оперативної роботи, пов'язаної із

складанням графіку поставок, моніторингом наявних запасів у магазинах та динаміки попиту задля формування розміру замовлення, оперативним зв'язком з постачальником на етапі замовлення та в процесі його виконання.

У зв'язку з цим, ТОВ «Сільпо Фуд» пропонується налагодити контакти з постачальниками підприємства через мережу Інтернет. Можна викладати інформацію про необхідність закупівлі тих чи інших ресурсів. Укладання договору з постійними постачальниками з метою економії часу буде доцільним за допомогою електронної пошти.

Удосконалення організації постачання риби в'яленої у магазини «Сільпо» викликає необхідність створення єдиної системи управління цим процесом. Основу такої системи складають диспетчерські служби, організовані в різних ланках управління торгівлею, у тому числі і в роздрібній, основними завданнями яких є контроль і регулювання завезення товарів у роздрібну торговельну мережу.

Загалом, для покращення роботи з постачальниками риби в'яленої у магазини «Сільпо» варто впровадити систему управління взаємовідносинами з постачальниками – SRM (supplier relationship management), яка являє собою скоординовану програму дій, розроблену разом з постачальниками, задля покращення загальних показників функціонування та зниження загальних витрат ланцюга постачання. Даний підхід базується на тому, що і замовник і постачальник однаково зацікавлені у зниженні витрат каналу постачання, а отже й спільно повинні аналізувати параметри його функціонування і розробляти заходи з удосконалення. Адже обидві сторони мають спільну мету у підвищенні ефективності ланцюга постачання, прямий фінансовий інтерес і зацікавленість у надійних партнерських відносинах.

Фактично основою SRM є детальне вивчення і спільне пропрацювання операційних аспектів функціонування каналів постачання. Так, замовник разом з постачальником повинні спочатку визначити стратегічні і оперативні цілі по скороченню витратної складової каналу постачання і на базі поточного аналізу витрат розробити план дій на середню чи довгострокову перспективу по досягненню поставлених задач.

Не менш значимим для торговельного підприємства сьогодні є удосконалення технічної складової в роботі з постачальниками. Так, ТОВ «Сільпо Фуд» працює на основі програмного забезпечення «Oracle ERP», проте цього інструменту недостатньо для систематизованої роботи підприємства в цілому та зв'язками з постачальниками. Удосконалення пропонується почати із вдосконалення, впровадження та використання нових автоматизованих засобів, наприклад системи автоматичного замовлення «ABM Cloud stock management». Очікуваними ефектами використання даної системи є:

- зниження надлишків запасів на 50%;
- покращення доступності товару на 96%;
- скорочення втрачених продажів або збільшення продажів на 5%.

Заявки на поставку риби в'яленої у магазини «Сільпо» пропонується складати таким чином, щоб очікувана кількість поставлених товарів випереджала фактичну потребу в них.

Підвищенню ефективності постачання риби в'яленої у магазини роздрібною торгівлі сприятиме і широке застосування електронних засобів передачі даних, що забезпечить велику прозорість товарного потоку. Склад поставки, як і її дата, будуть відомі заздалегідь, оскільки дані про всі поставки завчасно поступатимуть в систему підприємства роздрібною торгівлі у вигляді електронних повідомлень про майбутнє відвантаження. Співробітники, які відповідають за внутрішню логістику магазинів, точно знатимуть, коли прибуде кожна з очікуваних партій товару. Тому вони зможуть відповідним чином розподіляти ресурси персоналу і встановлювати пріоритети для заповнення полиць в торгових залах.

До суттєвої економії ресурсів і часу, а також забезпечення точності і надійності постачання риби в

в'яленої у магазини ТОВ «Сільпо Фуд» призведе застосування е-заявок на замовлення даної продукції. Е-закупівлі (е-сорсинг), що передбачають подання заявок постачальникам в електронному вигляді, дозволять інтегрувати процеси замовника і постачальника, виступають в якості платформи ведення бізнесу в режимі реального часу [56].

Наступним стратегічним завданням ТОВ «Сільпо Фуд» з оптимізації системи постачання риби в'яленої у магазини має стати розширення кола постачальників даного товару, яке на сучасному етапі сконцентроване лише на чотирьох основних. Це дозволить торговельному підприємству диверсифікувати ризики постачання, знизити залежність від джерела поставки, уникати дефіциту товару.

Перш за все, задля покращення показників функціонування системи постачання риби в'яленої у магазини «Сільпо» необхідно запровадити систему оцінювання постачальників за рядом якісних показників, таких як оперативність, точність і надійність поставки. Такі показники слід визначати по постачальниках, з якими вже співпрацює товариство.

Окрім того, важливе значення має проведення моніторингу ринку потенційних постачальників, на базі якого підприємство зможе поповнювати мережу постачальників більш ефективними партнерами і на більш вигідних умовах.

Для ТОВ «Сільпо Фуд» прийнятними, на нашу думку є два напрями вибору постачальника:

- вибір постачальника з числа підприємств, я якими вже встановлено ділові відносини, що полегшує вибір, оскільки попередньо відома інформація про їхню діяльність. У цьому випадку застосовується алгоритм: аналіз одержаної інформації про роботу з постачальником; аналіз інформації за критеріями вибору; прийняття рішення про вибір постачальника;

- вибір нового постачальника на основі результатів пошуку і аналізу нової інформації. В цьому випадку багато часу затрачається на перевірку потенційного постачальника, але витрати можуть бути окуплені, якщо потенційний

постачальник складе конкуренцію існуючому. При цьому підприємством можуть бути використані наступні методи:

- оголошення конкурсу;
- вивчення рекламних матеріалів: фірмових каталогів, оголошень у засобах масової інформації тощо;
- відвідування виставок і ярмарків;
- листування і особисті контакти з можливими постачальниками.

В результаті перерахованих заходів ТОВ «Сільпо Фуд» потрібно сформувати список потенційних постачальників, який повинен постійно оновлюватись і доповнюватись. Складений перелік потенційних постачальників аналізується на підставі спеціальних критеріїв, що дозволяють здійснити відбір прийнятних постачальників.

Загалом всі підходи і прийоми в управлінні постачанням риби в'яленої у магазини ТОВ «Сільпо Фуд» мають бути зосереджені на:

- узгодженості стратегії підприємства із стратегіями постачальників, що передбачає глибоку взаємодію з ними;
- зкоординованості процесів, що вимагає узгодженості дій з постачальниками і характеризується масштабністю і глибиною контрактних відносин з ними;
- оптимізації управління персоналом, задіяному у постачанні, закупівлях;
- використанні підтримуючих технологій, насамперед систем ERP та EDI, які були б максимально інтегровані із системами і веб-технологіями, застосовуваними постачальниками;
- моніторингу і контролі результативності функціонування логістичних каналів постачання молока згущеного.

## ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

1. Моніторинг ринку рибних товарів вказує на те, що за останні десятиріччя у вітчизняному рибному господарстві спостерігається глибока структурна деформація, зменшення показників виробництва та споживання рибної продукції прогнозованого рівня якості та рівня її споживання населенням України (з 20 кг/рік у 1991р. до 10,7 кг/рік у 2017р.), з надмірною часткою на внутрішньому ринку імпортованої риби і рибної продукції, яка є потенційно небезпечною за умови відсутності дієвого фахового державного контролю. Реформування галузі рибного господарства України є нагальним питанням сьогодення з метою забезпечення продовольчої безпеки держави за умови сталого розвитку галузі шляхом законодавчих, фінансових, інституційних перетворень та запровадження низки стратегічних заходів щодо розвитку реального сектору економіки, соціальної та екологічної стабілізації.
2. Встановлено, що у минулому році рибницькими господарствами України було вирощено 20,2 тис. тон товарної риби, в тому числі: корошових – 9,6 тис. тон, рослинної – 7,8 тис. тон, сомових – 0,2 тис. тон, осетрових – 0,1 тис. тон, лососевих – 0,3 тис. тон, інших видів – 2,2 тис. тон. За результатами виробництва продукції аквакультури минулого року найкращі результати показали рибогосподарські господарства Сумської (2,9 тис. тон), Черкаської (2,6 тис. тон), Вінницької (1,9 тис. тон) та Кіровоградської (1,5 тис. тон) областей. В перелічених регіонах (як і по всій Україні) основними об'єктами аквакультури є короп та рослинні види. В сучасних умовах виробництво риби в'яленої зосереджено практично у всіх регіонах України. В цілому нині функціонує близько десятка великих виробників рибних товарів. Найбільшими виробниками в'яленої риби в Україні є такі підприємства як ТОВ «Наша риба», ТОВ «Транс Атлантик Фіш», ТОВ «Канів риба».
3. Загальні вимоги у сфері безпеки продукції визначені Директивою Європейського Парламенту та Ради 2001/95/ЄС від 3.12.2001 р. «Про

загальну безпеку продукції”. Даний законодавчий акт застосовується за відсутності конкретних правил, що регулюють безпеку окремих категорій товарів або якщо конкретні правила (галузеві), є недостатніми. Вітчизняне законодавство в сфері безпеки харчових продуктів потребує подальшої гармонізації до регламентів ЄС.

4. Встановлено, що споживні властивості риби в'яленої формуються під впливом якості та виду сировини, технологічних параметрів, способу та виду упаковки, умов товароруху. Активність біохімічних і мікробіологічних процесів, які проходять у рибі в'яленій, обумовлюють необхідність дотримання режимів її зберігання і транспортування. Риба в'ялена потребує прогнозування змін якості під час товароруху з метою збереження гарантованого рівня безпечності.
5. Встановлено, що за органолептичними показниками досліджувані зразки риби в'яленої відповідають вимогам, зазначеним на маркуванні нормативної документації. Допустимий дефект у вигляді незначного пожовтіння виявлено для зразка №5 ТМ «Рибний переробний комплекс», що може бути пов'язано з порушенням вимог до умов зберігання (зокрема температури) та початком процесу окислювального псування жирів. Найвище значення узагальнюючого показника якості за органолептичними показниками має зразок №3 ТМ «Атлантика» за рахунок високих смакових характеристик та консистенції, що в найбільшій мірі характеризує споживні властивості товару.
6. Результати розрахунків свідчать, що найнижчий рівень якості має зразок 5 ТОВ «Рибний переробний комплекс» (0,53) за рахунок комплексу споживних властивостей, що характеризуються визначеними показниками. Проведені дослідження вказують на необхідність підвищення якісних параметрів риби в'яленої з метою гарантування безпечності та підвищення конкурентоспроможності вітчизняних виробників на внутрішньому ринку.
7. Визначено, що час товароруху упакованої в транспортну тару риби в'яленої з м.Черкаси на склади ТОВ «Сільпо-Фуд» у м.Києві прогнозовано може

становити 16,5 діб, а максимальні прогнозовані втрати якості продукту за вказаних умов товароруху можуть становити 45,31%. Найбільші втрати якості риби відбуваються під час зберігання на складах. Відповідно, досліджуваний товар потребує безвідкладної реалізації з мінімальним терміном затримки на зберігання на складах.

8. Управління постачанням товарів у роздрібні магазини передбачає планування, організацію та контроль за роботою із постачальниками та виконанням функціональних завдань і операцій, пов'язаних із закупівлею та постачанням. Організація постачання товарів передбачає визначення потреби у товарах, строків та частоти доставки партій товарів, забезпечення ритмічності та безперервності постачання товарів від постачальників.
9. Доведено, що для швидкопсувних товарів зазвичай використовується транзитна форма постачання та централізована доставка.
10. Асортимент риби в'яленої, що пропонується споживачам у магазинах «Сільпо» складається переважно із фасованого продукту, основними постачальниками якого є такі підприємства як ТОВ «ТД Рибпром» ТОВ «Вогні Гестії» ПрАТ «Чернігівриба», ПП «Фіш Індастрі Груп».
11. Переважна більшість посередників і безпосередніх виробників постачають рибу в'ялену згідно консолідованих замовлень у РЦ, звідки товар постачається в магазин відповідно до потреб кожного з них.
12. Рентабельність реалізації риби в'яленої у магазині «Сільпо» протягом 2015-2017 рр. має позитивне значення і коливається в межах 7,9 і 11,3 %. У структурі витрат постачання і збуту риби в'яленої найбільша частка припадає на витрати на доставку (4,23-12,99 %), на 2-му місці знаходяться витрати на оплату праці, а на 3-му – витрати утримання запасів. Загальний рівень ефективності системи постачання риби в'яленої у магазин «Сільпо» коливається в межах 5,1 – 10,9 %. Найбільш ефективним виявився канал постачання «виробник – магазин». Найбільш надійним постачальником риби в'яленої у магазині «Сільпо» є ПрАТ «Чернігівриба».

На підставі вищеперерахованих висновків пропонуємо:

Для збереження належного рівня якості в'ялених рибних товарів необхідно застосовувати нові ефективні засоби проти окиснення і усушки продукту, вдосконалювати упаковку, знижувати температуру зберігання і перевезення, забезпечити єдиний безперервний холодильний ланцюг впродовж всіх етапів товароруку.

Для підвищення конкурентоспроможності в'яленої риби пропонуємо: проводити ефективну рекламну діяльність та позиціонування товару; дотримуватись обґрунтованого рівня цін, враховуючи невисокий рівень добробуту потенційних споживачів прісноводної риби; розробляти і впроваджувати споживчу упаковку і дрібну розфасовку для зручності споживання, забезпечення належного рівня інформованості, забезпечення збереження якості під час товароруку.

Оптимізація процесу товароруку базується на наступних принципах:

- виборі найкоротших шляхів товароруку;
- оптимізації ланцюга товароруку;
- уніфікації технологічних схем і структур;
- оптимізації торговельно-технологічних операцій;
- ефективному використанні транспортних засобів, обладнання, спеціальних механізмів.

У цілях підвищення ефективності системи постачання риби в'яленої у магазини «Сільпо» стратегічно важливо для компанії вибудувати таким чином ланцюг постачання даного продукту, щоб суттєво скоротити рівень запасів. Одним з інструментів досягнення такої мети може стати механізм кросс-докінгу. Також для ТОВ «Сільпо Фуд» доцільно зробити акцент у постачанні риби в'яленої у магазини на каналі постачання «виробник-магазин».

Загалом управління постачанням ТОВ «Сільпо Фуд» має бути єдиною системою, важливим елементом якої мають стати диспетчерські служби.

Для покращення роботи з постачальниками риби в'яленої у магазини «Сільпо» варто впровадити систему управління взаємовідносинами з постачальниками –

SRM (supplier relationship management), використовувати нові автоматизовані засоби, наприклад систему автоматичного замовлення «ABM Cloud stock management», застосовувати електронні засоби передачі даних, е-заявки на замовлення даної продукції.

Важливим стратегічним завданням для ТОВ «Сільпо Фуд» з оптимізації системи постачання риби в'яленої у магазини має стати і диверсифікація складу постачальників, що передбачає проведення досліджень ринку, аналізу потенційних постачальників та встановлення контактів з найбільш перспективними серед них.

## СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Державна цільова економічна програма розвитку рибного господарства на 2012-2016 роки [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/go/1245-2011-%D0%BF>
2. Сидоренко О. В. Напрями реформування галузі рибного господарства України/ О.В. Сидоренко, В.П. Коротецький , Н.О.Боліла // Прогресивні техніка та технології харчових виробництва ресторанного господарства і торгівлі [зб.наук.пр.]/ХДУХТ;[за ред. д-ра техн. наук, проф. Г.В. Дейниченка ].- Х., 2015. - №2 (22).- С. 176-178
3. Сидоренко О. В. Формування асортименту та якості риборослинних продуктів : монографія / Олена Володимирівна Сидоренко. — К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. — 313 с.
4. Статистичний збірник "Україна в цифрах - 2017" К.: Держкомстат, 2018. [електронний ресурс] - режим доступу з: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua)
5. Статистичний збірник "Регіони України" 2017. Частина I, II [електронний ресурс] - режим доступу з: [www.ukrstat.gov.ua](http://www.ukrstat.gov.ua)
6. Інтегроване управління водними ресурсами: Наук. збірник / Відп. ред. В.І. Щербак. — К.: ДІА, 2013. — №1. — 640 с.
7. Сайт Державного агентства рибного господарства України [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://darg.gov.ua/>
8. Сидоренко О.В. Практичні аспекти реалізації стратегії розвитку галузі рибного господарства України /О.В. Романенко, В.П. Коротецький //Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: матеріали між нар. наук.-практ. конф. (Київ, 19 жовт. 2016 р.) Ч.3/відп.ред. А.А. Мазаракі.-Київ: Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2016. – С. 422-430.
9. Дончевська Р. С. Розвиток рибного господарства України / Р. Дончевська // Товари і ринки. - 2015. - № 1. - С. 28–40. - Режим доступу: [http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary\\_2015\\_1\\_4](http://nbuv.gov.ua/UJRN/tovary_2015_1_4)

10. Споживання риби та рибопродуктів в Україні. Економічний дискусійний клуб. 2017. URL : <http://edclub.com.ua/analytika/spozhyvannya-ryby-ta-ryboproduktiv-v-ukrayini-shcho-bulo-shcho-ye-shcho-bude>.
11. Наказ Президента України «Про Стратегію сталого розвитку «Україна-2020» № 5/2015 від 12.01.15 р. [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/5/2015>
12. Закон України «Про рибу, інші водні живі ресурси та харчову продукцію з них» № 486-IV від 06.02.2003 р. / Офіційний сайт Верховної Ради України [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/486-15>
13. Водний Кодекс України № 213/95-ВР від 06.06.1995 із змінами / Офіційний сайт Верховної Ради України [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/213/95-%D0%B2%D1%80>
14. Сайт Міністерства аграрної політики та продовольства України [Електронний ресурс]. — Режим доступу : <http://minagro.gov.ua/>
15. Конституція України від 28 червня 1996 р. // Відомості Верховної Ради України. - 1996. - №30. - ст.141.
16. Цивільний кодекс України від 18 червня 1963 р. // Відомості Верховної Ради УРСР. - 1963. - №30. - ст.463, з прийняттям нового ЦК України змінюється нумерація статей.
17. Закон України "Про захист прав споживачів" від 12.05.1991 № 1023-ХІІ (із змінами та доповненнями) // Відомості Верховної Ради , 1991, №30, ст. 379 .
18. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 01. 01. 1998 // Відомості Верховної Ради України. – 1998. - № 19. - ст. 98.
19. Закон України «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської // Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2007, № 29, ст.389
20. Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції» // Відомості Верховної Ради України від 15. 05.2016 №762-IV, ВВР, 2003, N 30, ст.247.

- 21.Постанова КМУ «Про затвердження Тимчасового порядку ведення рибного господарства і здійснення рибальства» від 28 вересня 1996 року № 1192.
- 22.Постанова КМУ «Про технічний нагляд за суднами рибного господарства України, що не підлягають нагляду класифікаційного товариства» від 27 серпня 1999 р. N 1583.
- 23.Правила промислового рибальства в рибогосподарських водних об'єктах України від 25 травня 1999 р. 326/3619.
- 24.Ліцензійні умови провадження господарської діяльності, пов'язаної з промисловим виловом риби на промислових ділянках рибогосподарських водойм, крім внутрішніх водойм (ставків) господарств від 29 листопада 2001р. № 995/6186.
- 25.Інструкція «Про порядок спеціального використання риби та інших водних живих ресурсів» від 6 грудня 2005р. №1458/11738.
- 26.Інструкція « Про порядок здійснення штучного розведення, вирощування водних живих ресурсів та їх використання», затверджена наказом Державного комітету рибного господарства України від 28.10.98.
- 27.Інструкція «Про порядок обчислення та внесення платежів за спеціальне використання рибних та інших водних живих ресурсів» від 14 січня 2000 р.
- 28.Council Directive 85/374/EEC of 25 July 1985 on the approximation of the laws, regulations and administrative provisions of the Member States concerning liability for defective products OJ L 210, 7.8.1985, p. 29–33
- 29.Council Directive 92/59/EEC of 29 June 1992 on general product safety.
- 30.Council Directive 79/581/EEC of 19.06.1979 on consumer protection in the indication of the prices of foodstuffs // OJ. – L 158. – 26.06.1979. – P. 19 – 21.
- 31.Directive 98/6/EC of the European Parliament and of the Council of 16 February 1998 on consumer protection in the indication of the prices of products offered to consumers.
- 32.Council Directive 93/13/EEC of 5 April 1993 on unfair terms in consumer contracts.
- 33.Директива 97/7/ЄС Європейського парламенту та Ради від 20 травня 1997 року про захист прав споживачів в дистанційних контрактах // Official Journal L 144, 04/06/1997 с.0019-0027.

34. Харчова безпека по-європейськи: страшно, обов'язково чи просто. Європейська правда [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.eurointegration.com.ua/experts/2016/01/27/7043650/view\\_print/](http://www.eurointegration.com.ua/experts/2016/01/27/7043650/view_print/).
35. Головні положення розробки і впровадження системи НАССР [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://cci.dp.ua/tl\\_files/data/study/FER\(pdf\)/Vimogi%20jeuropejskix%20torgovix%20merez%20do%20nacionalnoji%20silskogospodarskoji%20ta%20xarchovoji%20produkciji,%20scho%20importujetsja%20v%20JeS.pdf](http://cci.dp.ua/tl_files/data/study/FER(pdf)/Vimogi%20jeuropejskix%20torgovix%20merez%20do%20nacionalnoji%20silskogospodarskoji%20ta%20xarchovoji%20produkciji,%20scho%20importujetsja%20v%20JeS.pdf).
36. Закон України «Про Митний тариф України» від 05.04.2001 № 2371-III // Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2001, N 24, ст.125) (із змінами та доповненнями).
37. Закон України «Про державну підтримку сільського господарства України» від 24. 06. 2004 № 1877-IV // Відомості Верховної Ради України (ВВР), 2004, № 2004, N 49, ст.527.
38. Директива Європейського Парламенту та Ради 2001/95/ЄС від 3.12.2001 р. “Про загальну безпеку продукції”.
39. Регламент Ради ЄС № 765/2008 від 9.07.2008 р. електронний ресурс. <http://ec.europa.eu/enterprise/newapproach/nando>
40. Рішення Європейського Парламенту та Ради ЄС № 768/2008 від 9.07.2008 р. <http://ec.europa.eu/enterprise/newapproach/nando>
41. Мазаракі А. А., Лебська Т. К., Сидоренко О. В. та ін. Інноваційні технології переробки риби : монографія. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. 431 с.
42. Сидоренко О.В. Сучасний стан галузі рибного господарства в Україні / Н.О. Боліла, О.В. Сидоренко, Ю.О. Якобчук // Формування і оцінювання асортименту, властивостей та якості продовольчих товарів: (Львів, 23 груд. 2014 року) Матеріали II-ої міжнародної наук.-практ. конф.: тези доповідей /відп. ред. П.О. Куцик. – Л.: Видавництво «Растр-7», 2014. – С. 95-99.
43. Коротецький В.П. Модернізація системи державного управління в галузі рибного господарства / А.А. Мазаракі, В.П. Коротецький, О.В. Сидоренко // Наук. зб.

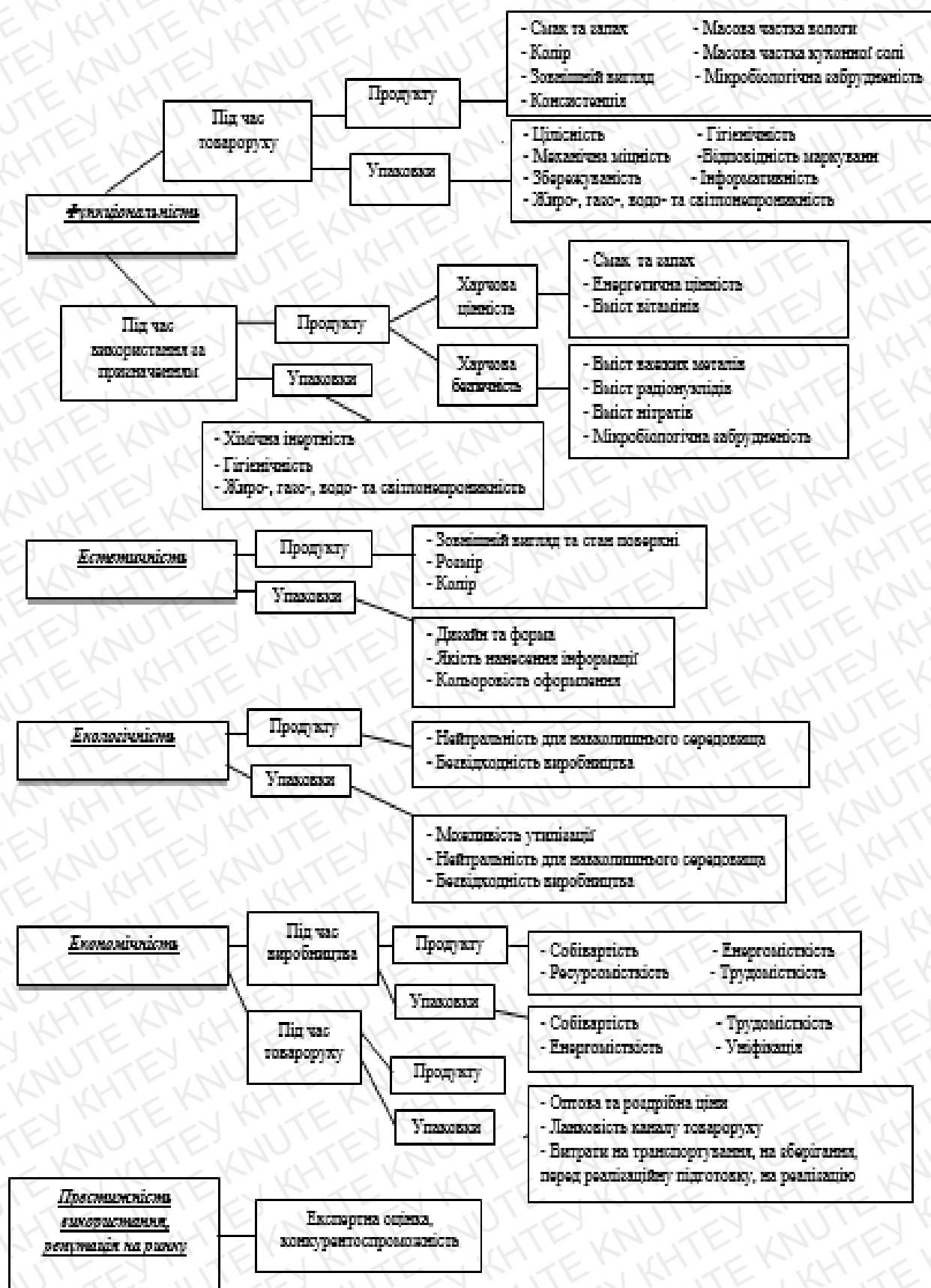
- «Інтегроване управління водними ресурсами». – К. : ДІА. – 2013. – № 1. – С. 13–25.
44. Принципи організації товаропостачання [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://b-ko.com/book\\_147\\_glava\\_52](http://b-ko.com/book_147_glava_52).
45. Добробабина Л.Б. Современные технологии пищевых продуктов из гидробионтов /Л.Б. Добробабина, А.Т. Безусов – Одеса: «Optimum», 2008. – 322 с.
46. Про ринок риби в Україні та перспективи його розвитку [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://pogliad.ua/ru/news/money/ribniy-biznes-pributok-yakiy-prihodit-z-chasom-140942>.
47. Sydorenko O. Market Fish Products: Problems And Prospects / O. Sydorenko, N. Bolila, M. Apach // 20th igwt symposium, commodity science in a changing world, september 12-16th, 2016, University of economics, Varna, Bulgaria). - p. 221-225.
48. Міждержавний стандарт. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб. Fish, non-fish objects and products of their processing. Acceptance rules and sampling meth. [електронний ресурс] - режим доступу з [http://rostoblvvet.ru/wp-content/uploads/2016/09/gost\\_31339-2006.pdf](http://rostoblvvet.ru/wp-content/uploads/2016/09/gost_31339-2006.pdf)
49. ГОСТ 1551-93. Рыба в'яленая. Технические условия. [електронний ресурс] - режим доступу з <http://vsegost.com/Catalog/35/3562.shtml>
50. ГОСТ 7636-85. Рыба, морские млекопитающие, морские беспозвоночные и продукты их переработки. Методы анализа (Межгосударственный стандарт) [електронний ресурс] - режим доступу з <http://docs.cntd.ru/document/gost-7636-85>
51. Біловодська О.А. Маркетингова політика розподілу: навчальний посібник. / О.А. Біловодська. - К. : Знання, 2011. - 495 с.
52. Пестрецова О. Что дает компании управление товарными запасами / О. Пестрецова // HRMagazine. – 2007. – № 6 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.training.com.ua/publication/что\\_daet\\_kompanii\\_upravlenieto\\_varnimi\\_zapasami](http://www.training.com.ua/publication/что_daet_kompanii_upravlenieto_varnimi_zapasami)
53. Линдерс М. Управление снабжением и запасами. Логистика: пер. с англ. / М. Линдерс, Х. Фирон. – СПб.: Полигон, 1999. – 768 с.

54. Комерційна логістика : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Т.Д. Москвітіна, В.М. Торопков та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. – К. : К. : КНТЕУ, 2013. – 408 с.
55. Сопощко О.Ю. Місце швидкопсувних вантажів у ланцюгах постачань / О.Ю. Сопощко // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. – № 3 (59). – 2013.
56. Управление цепями поставок: Справочник издательства Gower / Под ред. Дж. Гатторны; пер. с 5-го англ. Изд. – М, 2008. – 670 с.
57. Граковський Ю. Надходження товару в роздрібній торгівлі: організація приймання, документальне оформлення, бухгалтерський і податковий облік / Ю. Граковський // Вісник: Офіційно про податки - 9 вересня 2011, №33 (33)
58. Крикавський Є. В. Логістичне управління : підруч. / Є. В. Крикавський. – Львів : Вид-во нац. ун-ту «Львівська політехніка», 2005. – 683 с.
59. Мазаракі А. А. Торговельне підприємництво: стратегія, політика, конкурентоспроможність / А. А. Мазаракі, Д. М. Пшеслінський, І. В. Смолін. — К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. — 384 с
60. Москвітіна Т. Д. Торговельна логістика : навч. посіб. / Т. Д. Моск- вітіна. — К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. — 161 с.
61. Федак Л.М. Управління запасами підприємства на засадах функціонального підходу / Л.М. Федак // Науковий вісник НЛТУ України. – 2011. – Вип. 21.12. – С. 308 – 315.

# ДОДАТКИ

## Додаток А

## Дерево властивостей риби в'яленої



## Додаток Б

Експериментальні дослідження в лабораторії кафедри товарознавства,  
управління безпечністю та якістю КНТЕУ

