

НОРМАТИВНІ ВИМОГИ ДО ЯКОСТІ СПОЖИВЧОГО ПАКУВАННЯ

Вимоги до пакувальних матеріалів визначаються їх функціональним призначенням і об'єктивними експлуатаційними факторами. Їх можна поділити на зовнішні та внутрішні.

Зовнішні чинники бувають різної природи: механічні (статичні та ударні навантаження, вібрації), кліматичні (температура, вологість повітря та їх різкі коливання), біологічні (дія мікроорганізмів, комах, гризунів).

До внутрішніх факторів відносяться хімічна стійкість матеріалу, внутрішній тиск і знос упаковки під впливом її вмісту

До упаковки висуваються такі основні вимоги:

1. Безпека означає, що шкідливі речовини, що містяться в упаковці, не можуть безпосередньо контактувати з продуктом. Це не означає, що упаковка повністю вільна від шкідливих речовин. Наприклад, папір містить свинець, а металеві контейнери містять залізо, олово або алюміній. У цих випадках збереження упаковки забезпечується нанесенням захисного покриття (харчовий лак) або обмеженням терміну придатності товару (поліетиленова тара). У яскравому дизайні упаковки використовуються барвники, схвалені Держсаннаглядом. Найбезпечнішою є скляна та тканинна тара, найменшою – металева та полімерна.

2. Екологічні характеристики упаковки - здатність упаковки не завдавати істотної шкоди навколишньому середовищу в процесі експлуатації та утилізації.

3. Надійність - здатність зберігати механічні властивості та/або герметичність протягом тривалого часу. Завдяки цій особливості упаковка забезпечує правильне збереження продукту. Для виконання своєї основної функції - захисту вмісту від численних шкідливих факторів - упаковка повинна мати високі бар'єрні властивості, тобто відповідну механічну міцність, герметичність, хімічну стійкість, з оптимальними показниками проникності (щодо газів, води та її парів, жирів і інші середовища, включаючи корозійні середовища).

4. Сумісність – здатність не міняти споживчих властивостей пакованих продуктів. Для цього упаковка має бути чистою, сухою, без плісняви і

сторонніх запахів. Вона не повинна поглинати деякі компоненти продукту. Забороняється застосовувати упаковку, несумісну з продуктом.

5. Взаємозамінність - здатність одного типу упаковки замінювати інший тип упаковки з тим самим функціональним призначенням під час використання. Наприклад, ящик можна замінити контейнером або картонною коробкою.

6. Естетичні властивості досягаються завдяки використанню привабливих матеріалів (фольга), а також яскравого дизайну (колірні схеми та малюнки). Вся упаковка повинна мати привабливий зовнішній вигляд: оптимальну форму, зручну для споживача упаковку, вдале кольорове рішення.

7, зручний і практичний. Ці стандарти характеризують експлуатаційну функцію: контейнер повинен надавати певну корисну послугу людині, яка користується купленим товаром. Упаковка, розрахована на непідготовленого споживача, вважається зручною, бажано простою у використанні навіть без докладної інструкції. Вимога практичності передбачає наявність особливих переваг цієї упаковки, наприклад, з точки зору її доставки та реалізації.

8. Економічна вигода упаковки залежить від її вартості, а також від експлуатаційної та утилізаційної ціни. Упаковка повинна не тільки привертати споживачів своїм зовнішнім виглядом, але й забезпечувати якість упакованої продукції, захищати життя, здоров'я та безпеку людей, не забруднювати навколишнє середовище. Від якості упаковки залежить легкість неруйнівної доставки, складування та транспортування товару від виробника до споживача.

Особлива увага приділяється гігієні та якості упаковки харчових продуктів. Усі види тари та упаковки повинні відповідати певним вимогам із заданою газо-, паро-, водонепроникністю, прозорістю, міцністю, еластичністю, морозостійкістю, термозварюваністю (полімери), можливістю використання у вигляді посуду (розігрівання в мікрохвильовій печі). духовка) гарячі страви, випічка тощо). Більшість матеріалів повинні бути стійкими до жиру та масла та пригнічувати розвиток мікроорганізмів.

Сучасна упаковка, окрім функціональних естетичних та економічних вимог, має також враховувати екологічні аспекти самого матеріалу. Їх нешкідливість для використання в тарі та упаковці, особливо для харчових продуктів, без слідів або залишків низькомолекулярних включень, мономерів, стабілізаторів, пластифікаторів, модифікаторів, деяких пігментів, солей важких металів, Існують спеціальні гігієнічні та гігієнічні вимоги. При цьому розраховується відношення гранично допустимої концентрації (мг/кг) окремих сполук людини до кількості їжі в її середньодобовому раціоні. Усі токсичні речовини мають свої критерії.

Використані джерела:

1. Трембус І., Стеценко, А. Підвищення ефективності технології виробництва картону для споживчого пакування. *Editorial board*. 2021. с. 659.
2. Осика В.А. Пакувальні матеріали і тара: підручник. К. :Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. 372 с.

Фуштей Владислав
Західноукраїнський національний університет
(науковий керівник: к.е.н., доцент, доцент кафедри
підприємництва і торгівлі ЗУНУ Крисоватий І.А.)

ФУНКЦІОНУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА В УМОВАХ ВІЙНИ

З початком повномасштабної війни росії проти України у лютому місяці 2022 року та запровадженням у нашій державі воєнного стану змінилась організація функціонування закладів ресторанного господарства, особливо впродовж перших кількох тижнів цієї війни. Такі заклади потребували часткового перегляду підходів до управління ними.

Розвиток національної та світової економіки на сьогоднішньому етапі супроводжується посиленням значення і ролі сфери послуг. У цій сфері виділяється ресторанне господарство, яке має давню історію, традиції і яке є складовою частиною цілої індустрії - індустрії гостинності. Відтак, розвиток ресторанної індустрії може стати генератором забезпечення позитивних трендів в економіці. Однак, сьогоднішній стан розвитку сфери ресторанного бізнесу є не достатнім для підтримки позитивних економічних трендів. Відповідно, суттєві зрушення можна забезпечити на основі удосконалення управління чинними закладами ресторанного господарства та активізацією їхнього розвитку. Проте динаміка розвитку та ресторанного бізнесу в Україні підтверджує думку про те, що розмаїття форм і видів ресторанного господарства потребує дослідження організаційно-економічних аспектів підвищення якості ресторанного господарства та пошуку нових форм і методів обслуговування споживачів.

Ресторанний бізнес як частина індустрії гостинності є унікальною сферою підприємницької діяльності. в межах якої функціонують і створюються цінності сервісу, призначені для якісного обслуговування клієнтів. Таким чином, уточнення поняття «управління закладом ресторанного господарства» доцільно базувати на основі дефініції «індустрія гостинності». Відповідно до ДСТУ 4281:2004 «ресторанне господарство - вид господарської діяльності