

СУЧАСНІ ПРОБЛЕМИ ПРОДОВОЛЬЧИХ МАГАЗИНІВ В УКРАЇНІ

Іщенко М. С., студ. (гр ХД-81, ХТФ КПІ ім. Ігоря Сікорського)

Анотація. Розглянуто важливі аспекти продовольчої безпеки на прикладі магазинів. Акцентовано увагу на захист прав споживача, які не одноразово порушуються в нашому суспільстві.

Ключові слова: термін придатності, безпека споживачів, антисанітарія, продукти харчування.

Abstract. Important aspects of food security are considered on the example of shops. Emphasis is placed on the protection of consumer rights, which are not once violated in our society.

Keywords: shelf life, consumer safety, unsanitary conditions, food.

Вступ. Магазин – це приміщення або його частина, яка призначена для надання послуг покупцям та продажу товарів. Безпека в магазині є дуже важливим елементом, особливо, якщо ми маємо справу з продовольчим сегментом. Контроль продуктів харчування повинен складатися з цілого комплексу різноманітних заходів. Проте, у реальному житті, покупець нерідко стає жертвою шахрайства у магазині, стикаючись з товарами з вичерпаним терміном придатності, штучною його «продлонгацією», антисанітарією та порушенням всіх норм товарного сусідства.

Аналіз стану питання. Дослідження проблематики продовольчої безпеки України є дуже важливим у сучасному житті. Відвідуючи магазин ми наражаємо себе на небезпеку, оскільки ми не знаємо «закулісся» у магазині. В Україні створено служби, які повинні контролювати харчовий бізнес, а у випадку виявлення порушень – накладати санкції, в залежності від тяжкості виявлених недоліків: позбавляти ліцензії, накладати штрафи, а в окремих випадках – відкривати кримінальне впровадження.

Мета роботи: провести аналіз існуючих проблем безпеки і санітарії у вітчизняних продовольчих магазинах та надати рекомендації пересічним споживачам щодо вибору продуктових товарів.

Методики, матеріали і результати досліджень. Відповідальність за надання необхідної інформації та забезпечення її достовірності лежить на виробникові та на торговельній компанії, яка постачає харчові продукти до мережі магазинів. Кожен харчовий бізнес повинен передбачати жорстке дотримання законодавчих вимог щодо безпеки харчових продуктів. Супермаркети, продуктові магазини та інші підприємства в секторі роздрібної торгівлі продуктами харчування не є винятком. В основі всієї діяльності з контролю харчових продуктів лежить встановлення стандартів безпеки, якості та маркування. Маркування харчових продуктів є основним засобом інформування споживача про їжу, яку він купує. Маркування харчових продуктів орієнтує та надає споживачам базову інформацію про товар і його споживчі властивості: інгредієнти, харчову цінність, походження, термін

зберігання, наявність харчових добавок тощо. Контроль терміну придатності є необхідним процесом у продуктовому магазині. Нерідко споживачі стикаються з випадками, коли на полицях лежать товари з вичерпаним терміном придатності. Причому, як правило, такі товари викладаються на передній план, тоді як, свіжа продукція закладається у задній ряд. Це робиться свідомо, для того щоб покупець, в першу чергу, придбав товар, який вже перебуває «на грані» і магазину не довелося списувати цей товар. Такий прийом, передусім, використовуються мережі супермаркетів нашої країни.

За кордоном товари, термін придатності яких спливає, за декілька днів до закінчення терміну придатності продаються зі знижкою. У нашій країні в багатьох супермаркетах подібну знижку встановлюють вже лише у тих випадках, коли термін придатності або вже вичерпався (чого робити категорично не можна), або це станеться вже за кілька годин [1]. Більш того, як показує споживчий досвід, у деяких вітчизняних супермаркетах вдаються до так званого «оновлення» дати виробництва чи перепакування. Свідомо оновлюються етикетки, наклеюються нові стікери (як правило поверх реальної дати виробництва товару), вводячи тим самим споживача у відверту оману. Тому, рекомендуємо купувати продукти, які запаковано безпосередньо виробником [2]. В цьому випадку, вірогідність наразитись на шахрайство буде значно меншою.

До продуктів, що входять до групи ризику, фахівці відносять товари кулінарії та кондитерську продукцію (особливо це стосується тортів з кремовими наповнювачами). Шахрайство з продуктами харчування безпосередньо впливає на споживача через постачання заздалегідь неякісних, підроблених або небезпечних продуктів і призводить до придбання товару, який зашкодить здоров'ю. Ризик шахрайства зростає й через складність та транскордонний характер харчового ланцюга, зокрема через той факт, що, на сьогоднішній день більшість виробників продуктів віддають перевагу технічним умовам (ТУ), що дозволяє налагоджувати виробничий процес на власний розсуд.

Приклад підступного шахрайства – це коли товару дають так зване «друге життя», хоча його давно пора списати та зняти з продажу. У товаристві захисту прав споживачів розповідають, що такі продукти періодично «освіжають». Наприклад, м'ясні продукти «з душком» частенько використовують у різних салатах у відділах кулінарії при супермаркетах, де його неприємні запах та смак нівелює майонез чи спеції. Тому, вкрай не рекомендуємо купувати у супермаркетах готові салати з ковбасою чи м'ясом, котлети, смажену рибу, вже замаринований шашлик тощо. Заморожені кури, які «залежалися» у магазині, нерідко йдуть на гриль. Прострочені цукерки змішують зі свіжими або відкладають до сезону свят, коли їх продадуть у подарункових наборах. Це особливо мерзенне шахрайство, адже ці продукти споживатимуться переважно дітьми. Можуть й зовсім видалити інформацію про термін придатності товару, стираючи на фользі плавлених сирків інформацію про термін зберігання і

реальну дату виробництва. А у випадку з молочними продуктами та тортами часто вдаються до проставлення «нових дат виробництва» на упаковці [3].

Інша загроза життю людини у магазинах – це наявність шкідників, які є переносниками інфекцій та бруду. Основні шкідники, що вражають сектор роздрібної торгівлі продуктами харчування – це гризуни, комахи, мухи та таргани. Кожен із них має свій власний унікальний спосіб «конфлікту» з безпекою харчових продуктів та іншими вимогами законодавства. Через них можуть виникати особливі проблеми у підприємств, які займаються харчовими продуктами, через здатність шкідників ховатися у важко доступних місцях та швидко їх розмноження. Одним з найпоширеніших ризиків, що несуть шкідники у супермаркетах – є їхня здатність заражати харчові продукти хвороботворними мікроорганізмами, які можуть спричинити до важких захворювань клієнтів. Причиною розмноження таких шкідників на складах та у залах супермаркетів, насамперед, є антисанітарні умови та порушення вимог товарного сусідства. Ці дві складові, нажаль, спостерігаються у більшості великих мереж супермаркетів. Таким чином, магазин перетворюється на джерело хвороб та бруду. Тому потрібно боротися з шкідниками вже на початкових стадіях, тим самим запобігаючи низці проблем, пов'язаних з можливими отруєннями споживачів, що в свою чергу, може призвести до скандальних випадків та погіршення репутації магазину. Найефективнішим рішенням для боротьби з шкідниками – є якісний моніторинг. Регулярні перевірки для виявлення ранніх попереджувальних ознак зараження шкідниками є запорукою забезпечення регламентованих показників продовольчої санітарії та можуть в деяких випадках врятувати людські життя [4].

Висновки. Резюмуючи вищевикладений матеріал, слід зазначити, що вказані проблеми спостерігаються не у всіх магазинах. Рівень безпеки та санітарні умови, багато в чому, залежать від людського фактору, а саме сумлінності власника магазину. Навіть різні філіали однієї торгівельної мережі можуть суттєво відрізнятися за умовами зберігання продуктів, товарним сусідством, якістю продукції та політикою магазину. Тому, стверджувати, що абсолютно у всіх магазинах спостерігається санітарний безлад та здійснюється обман покупців було б дуже некоректно.

На сьогоднішній день питання санітарного контролю у продовольчих магазинах знаходиться на різних етапах вирішення. Для вирішення існуючих проблем потрібні значні комплексні зусилля всіх учасників продовольчого процесу, починаючи від виробників і власників магазинів, і закінчуючи службами контролю за якістю продукції. Основним завданням для всіх магазинів є дотримання всіх вимог закону України «Про захист прав споживачів». Регулярний контроль продукції та умов її зберігання, вчасне списання товару – невід'ємні її складові. Потрібно ретельно слідкувати за чистотою та товарним сусідством продуктів у торгових залах, на вітринах та на складах. Також обов'язково потрібно боротися з шкідниками, не запобігаючи утворенню їх масивних колоній на складах та залах продажу. А споживачам

порадимо ретельніше підходити до питання вибору продовольчих товарів, віддаючи перевагу перевіреним торгівельним точкам та постачальникам. Як показує досвід, у невеличких магазинчиках та торгівельних лавках ризик наразитись на неякісний чи несвіжий товар є меншим ніж у мережах супермаркетів, де досить важко слідкувати за санітарними умовами на всіх стадіях продовольчого процесу.

Науковий керівник: Полукаров Ю. О., к.т.н., доц. (каф. ОППЦБ КПІ ім. Ігоря Сікорського)

Література

1. Схеми в супермаркетах для обману покупців: будьте обережні. URL: <https://www.rbc.ua/ukr/stylar/ulovki-supermarketah-obmana-pokupateley-budte-1621442041.html>.
2. Закон України, Про захист прав споживачів (Відомості Верховної Ради УРСР (ВВР), 1991, № 30, ст.379) URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.
3. Food safety requirements in supermarkets and grocery stores URL: <https://www.rentokil.com/blog/food-safety-supermarkets/>.
4. Five Pests Commonly Found In Supermarkets and the Dangers They Bring URL: <https://www.cleanandgreenpest.com.au/5-pests-commonly-found-in-supermarkets-and-the-dangers-they-bring/>.