

Міністерство освіти і науки України  
Державний торговельно-економічний університет  
Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ  
Академічне товариство імені М. Балудянського  
(м. Кошице, Словаччина)  
Державний Університет імені  
Яна Кохановського (м. Кельце, Польща)  
Вища школа економіки і права імені  
проф. Едварда Ліпінського (м. Кельце, Польща)  
Тбіліський державний університет імені  
Іване Джавахішвілі (м. Тбілісі, Грузія)  
Технічний університет (м. Кошице, Словаччина)  
Університет «Petre Andreia» (м. Яси, Румунія)  
Університет суспільних наук (м. Лодзь, Польща)  
Folkuniversitetet (м. Упсала, Швеція)



*СОЦІАЛЬНО-ПОЛІТИЧНІ, ЕКОНОМІЧНІ  
ТА ГУМАНІТАРНІ ВИМІРИ  
ЄВРОПЕЙСЬКОЇ ІНТЕГРАЦІЇ УКРАЇНИ*

**ЗБІРНИК НАУКОВИХ ПРАЦЬ  
X Міжнародної науково-практичної конференції**

**06-07 жовтня 2022 року**

**Частина III**

**Вінниця 2022**

**Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. X Міжнар. наук.-практ. конф., м. Вінниця, 06-07 жовтня 2022 р. Вінниця, 2022. Ч. 3. 236 с.**

У збірнику наукових праць Міжнародної науково-практичної конференції розглядаються питання управління інноваційно-інвестиційним розвитком підприємства та регулювання соціальних проблем в сучасних умовах; сучасної парадигми менеджменту та публічно-владної діяльності, фінансовий механізм забезпечення соціально-економічного розвитку країни; проблеми обліково-аналітичного, контрольного та інформаційного забезпечення управління підприємства. Досліджуються інноваційні моделі та інформаційні технології в науці, освіті, економіці; теоретичні, практичні аспекти сучасного товарознавства; актуальні проблеми маркетингових технологій в умовах євроінтеграції, перспективи розвитку індустрії гостинності та харчової промисловості; історичні, філософські, соціально-психологічні та правові аспекти державотворчих процесів в умовах глобалізованого суспільства.

Висвітлюються інтерактивні технології та методи навчання як засіб формування іншомовної професійної компетенції, теоретичні та практичні аспекти розвитку студентського спорту в системі фізичного виховання ЗВО.

Розраховано на науковців, спеціалістів, викладачів, аспірантів, здобувачів вищої освіти.

**Редакційна колегія:**

Голова редакційної колегії – **Замкова Н. Л.**, д-р філос. наук, професор  
Відповідальний секретар – **Мартінова Л. Б.**, д-р екон. наук, доцент

**Члени редакційної колегії:**

**Громова О. Є.**, д-р екон. наук, доцент, **Іваницька Н. Б.**, д-р філол. наук, професор, **Нікітішин А. О.**, д-р екон. наук, доцент, **Стопчак М. В.**, д-р іст. наук, професор, **Хачатрян В. В.**, д-р екон. наук, доцент, **Чорна Н. М.**, д-р іст. наук, професор, **Бондар А. А.**, канд. наук з фіз. виховання і спорту, доцент, **Добровольська Н. В.**, канд. пед. наук, доцент, **Кудирко О. М.**, канд. екон. наук, доцент, **Махначова Н. М.**, канд. екон. наук, доцент, **Терещенко Л. Я.**, канд. філол. наук, доцент, **Тернова А. С.**, канд. техн. наук, доцент.

Друкується за ухвалою вченої ради Вінницького торговельно-економічного інституту ДТЕУ.

Наукові роботи друкуються в авторській редакції.

---

<b>Л. М. Крижак, канд. техн. наук</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>СУЧАСНИЙ АСОРТИМЕНТ ФРУКТОВИХ СОКІВ УКРАЇНИ.....</b>	<b>165</b>
<b>А. В. Лук'янець</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ПРОБЛЕМА ВДОСКОНАЛЕННЯ ЯКОСТІ ПОСЛУГ У ЗАКЛАДАХ</b> <b>РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА .....</b>	<b>173</b>
<b>І. О. Мазуркевич, канд. екон. наук</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ БЕЗПЕКИ НА ПІДПРИЄМСТВАХ</b> <b>РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.....</b>	<b>178</b>
<b>Н. В. Онищук, канд. екон. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>СЕРВІСНА ДІЯЛЬНІСТЬ ГОТЕЛІВ В УМОВАХ СТАГНАЦІЇ ГАЛУЗІ.....</b>	<b>186</b>
<b>О. В. Пахомська</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>КОНТРОЛЬ ЯКОСТІ ПРОДУКЦІЇ: ОРГАНІЗАЦІЯ ТА МЕТОДОЛОГІЯ.....</b>	<b>194</b>
<b>В. В. Постова, канд. екон. наук</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>КОНЦЕПТУАЛЬНІ ЗАСАДИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ</b> <b>КОНКУРЕНТОСПРОМОЖНОСТІ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО</b> <b>ГОСПОДАРСТВА, ЯКІ НАДАЮТЬ КЕЙТЕРИНГОВІ ПОСЛУГИ.....</b>	<b>202</b>
<b>М. О. Рябенська, канд. екон. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>СТРАТЕГІЧНІ НАПРЯМИ УПРАВЛІННЯ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИМ</b> <b>БІЗНЕСОМ.....</b>	<b>213</b>
<b>Т. В. Семко, канд. техн. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>ПОЛОЖЕННЯ КОДЕКСУ АЛІМЕНТАРИУС.....</b>	<b>219</b>
<b>Л. В. Фіалковська, канд. техн. наук, доцент</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МАЙОНЕЗУ.....</b>	<b>225</b>
<b>Н. М. Чорна, д-р іст. наук, професор</b> Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ <b>РОЛЬ ФЕСТИВАЛЬНОГО ТУРИЗМУ У ПІДВИЩЕННІ ТУРИСТИЧНОЇ</b> <b>ПРИВАБЛИВОСТІ ТЕРИТОРІЙ.....</b>	<b>228</b>

---

## Список використаних джерел:

1. Василенко В. А. Стратегічне управління підприємством: навчальний посібник. 2-е вид., перероб. і доп. Київ : Центр навчальної літератури, 2014. 400 с.
2. Вороніна А. В., Зеніна-Біліченко А. С. Формування системи адаптивного стратегічного управління розвитком організації. *Глобальні та національні проблеми економіки*. 2016. Вип. 11. С. 294-299.
3. Гончар Л. О. Стратегічне управління змінами у сфері послуг: теоретико-методологічні та практичні аспекти: монографія. Київ: Ліра-К, 2020. 340 с.
4. Немцов В. Д. Стратегічний менеджмент: навч. посіб. Київ: УВПК «Екс Об», 2014. 560 с.
5. Рябенюка М. О. Маркетингові стратегії підприємств ресторанного бізнесу як основа забезпечення його конкурентоспроможності. *Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри європейської інтеграції України: зб. наук. пр. ІХ. Міжнар. наук.-практ. конф. (м. Вінниця, 14-16 вересня 2021 р.)*. Вінниця, 2021. Ч. 3. С. 239-245.
6. Рябенюка М. О., Постова В. В. Формування комплексної стратегії маркетингу готельних послуг. *Ефективна економіка*. Вип. 4. 2021. URL : [http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/4\\_2021/112.pdf](http://www.economy.nauka.com.ua/pdf/4_2021/112.pdf) (дата звернення : 20.05.2022)

УДК 614.3.006.05

**Т. В. Семко, канд. техн. наук, доцент**

ORCID <https://orcid.org/0000-0002-1951-5384>

Вінницький торговельно-економічний інститут ДТЕУ

## ПОЛОЖЕННЯ КОДЕКСУ АЛІМЕНТАРІУС

*У статті описано напрацювання та головну мету діяльності Комісії Кодексу Аліментаріусу на міжнародному рівні по правилах національної системи контролю продуктів. Правила є основою захисту здоров'я споживача, дотримання норм міжнародної торгівлі та урахування особливостей кожної*

країни. Вказано на головний пріоритет захисту, який передбачає виконання мінімально необхідних вимог до продукту по безпечності (відсутність ризику для здоров'я людини) і якість.

**Ключові слова:** Кодекс Аліментаріус, якість, безпечність, харчові продукти, гармонізація, м'ясні продукти.

**Постановка проблеми.** Кодекс Аліментаріус (дослівно з латини «Харчовий Закон», «Харчовий Кодекс» або «Звід нормативів»). Кодекс це «Законодавство про харчові продукти». Він став збірником: стандартів, технічних норм, методичних вказівок та інших рекомендацій, прийнятих міжнародним співтовариством. Кодекс сформовано в однаковому стилі і має загальний і в конкретний характер по харчовій безпеці. Частини кодексу стосуються докладних вимог по перше харчового продукту, частина здійсненню і організації технологічних процесів, а також роботи систем регламентів по питанням безпечності харчових продуктів і захисту споживачів [1].

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** Започаткувала ідею угоди про мінімальні стандарти на харчові продукти Перша регіональна Європейська конференція ФАО в 1960 р. Було запропоновано Генеральному директорові Організації представити свої пропозиції щодо об'єднаної програми ФАО/ВООЗ із стандартів на харчові продукти. В 1961 р. Codex Alimentarius Europaeus написана резолюція про передання ФАО ВООЗ керівництву по розробці харчових стандартів. За підтримки ВООЗ, Економічної комісії ООН і розвитку та Ради Codex Alimentarius Europaeus Конференція ФАО заснувала Кодекс Аліментаріус і прийняла рішення про створення міжнародної програми з стандартів на харчові продукти.

Конференція ФАО оприлюднила заснування Комісії Кодекс Аліментаріус. Було прописано і затверджено звернення до ВООЗ про невідкладне затвердження об'єднаної програми ФАО/ВООЗ із стандартів на харчові продукти. На перших етапах роботи Конференція ФАО полегшувала процедури торгівлі продовольством та продукцією сільського господарства. При цьому ФАО виконувала мандат, вручений ООН. Але безпечність харчових продуктів є важливішою складовою якості, тому ФАО звернулася до ВООЗ із закликом щодо об'єднання зусиль в цьому напрямку.

1962 р. став роком створення Об'єднаної програми ФАО/ВООЗ із стандартів на харчові продукти, а в 1963 році в рамках Об'єднаної програми ФАО і ВООЗ міжнародну Комісію (надалі Комісія), як виконавчий орган, призначений для розробки міжнародних продовольчих стандартів. Комісія Кодекс Аліментаріус відкритий для всіх членів ФАО і ВООЗ. В 1963 році затверджується рішення Об'єднаної програми ФАО/ВООЗ по стандартах на харчові продукти і приймає Статут Комісії Кодекс Аліментаріус [1, 3].

Об'єднана програми Кодексу поставила мету та основні цілі з охорони здоров'я споживачів і забезпечення сумлінної практики в торгівлі харчовими продуктами, а також сприяння координації діяльності міжнародних урядових і неурядових організацій щодо розробки продовольчих стандартів.

**Мета статті.** Україна поставила перед собою ціль міжнародної торгівлі харчовими продуктами, збільшення кількості закордонних поїздок, що приносить важливі соціальні й економічні вигоди в умовах війни. Але нинішня війна призводить до поширення різних захворювань (холера, ротавіруси, серцеві захворювання, депресії та ін.). Зважаючи на такі обставини, принциповою метою запровадження принципів Кодекс Аліментаріус є охорона здоров'я споживачів харчових продуктів і сприяння сумлінній торгівлі якісними та безпечними харчовими продуктами. Положення Кодексу ґрунтуються на тому, що всі споживачі мають рівні права на одержання безпечних продуктів, а також на захист від недобросовісного ведення торгівлі. Не допускаються до міжнародного продажу продукти, що містять отруйні речовини чи непридатні для споживання продукти розпаду, хвороботворні субстанції і ксенобіотики; продукти фальсифіковані і невідповідні маркуванню, а також продукти, які виготовлені, упаковані, зберігалися або транспортувалися за умов порушення санітарних вимог. Відповідальність за безпечність і придатність до споживання харчових продуктів несуть усі, хто до цього причетний: постачальники, виробники та ін. [1].

**Виклад основного матеріалу дослідження.** Відповідно до Закону України "Про безпечність та якість харчових продуктів" № 2042 Кабінет Міністрів України Постановою від 3 липня 2006 р. № 903 затвердив "Положення про

Національну комісію України з Кодексу Аліментаріус". Головою Комісії призначено член кореспондент АМН України професора Проданчука М.Г. Згідно з даною Постановою, Національна комісія України з Кодексу Аліментаріус - Національна комісія є консультативно-дорадчим органом. Загальна структура Кодекс Аліментаріус включає 13 томів зібраних документів:

Том 1 А - загальні вимоги;

Том 1 В - загальні вимоги (гігієна харчових продуктів );

Том 2 А - залишковий рівень пестицидів у продуктах харчування (загальний текст);

Том 2 В - залишковий рівень пестицидів у продуктах харчування (граничні норми залишкового вмісту);

Том 3 - залишкові рівні ветеринарних лікарських препаратів у харчових продуктах;

Том 4 - продукти спеціального харчування (включаючи продукти для новонароджених і дітей);

Том 5 А - перероблені і свіжозаморожені фрукти й овочі;

Том 5 В - свіжі фрукти й овочі;

Том 6 - фруктові й овочеві соки, нектари;

Том 7 - зернові, бобові й продукти з них, а також білки рослинного походження;

Том 8 - олії і жирові продукти;

Том 9 - риба і вироби з риби;

Том 10 - м'ясо і м'ясні продукти, супи і бульйони;

Том 11 - цукор, какао-продукти, шоколад та інші продукти;

Том 12 - молоко і молочні продукти;

Том 13 - методи аналізу і відбору проб.

Для зручності використання зміст кожного тому упорядкований. Наприклад, том 1А (загальні вимоги) містить визначення основних принципів і мети Кодекс Аліментаріус. Загальні вимоги до харчових продуктів, їхнього продажу й інспектування і включає наступні розділи:

— основні принципи Кодекс Аліментаріус;

- визначення мети Кодекс Аліментаріус;
- етичні норми міжнародної торгівлі продовольством;
- етикетування продуктів;
- харчові добавки;
- контамінанти в харчових продуктах;
- опромінені продукти;
- імпорт і експорт харчових продуктів;

В Україні система інспектування і сертифікації проаналізувавши міжнародне законодавства розробила пропозиції щодо удосконалення законодавства у сфері безпеки та якості харчових продуктів:

- гармонізація вітчизняного законодавства з міжнародним у зазначеній сфері;
- сприяння впровадженню нових технологій, міжнародних стандартів, вітчизняних технічних регламентів і міжнародних санітарних заходів у сфері виробництва харчових продуктів та нових методів їх дослідження.

Національна комісія відповідно до покладених на неї завдань:

- уніфікує науково-методичні підходи до розробки санітарних заходів, технічних регламентів, аналізу ризиків, визначення обов'язкових параметрів безпеки, а також до розроблення методів і визначення процедури забезпечення безпеки харчових продуктів у процесі їх виробництва та обігу;
- розробляє санітарні заходи;
- визначає процедуру та критерії уповноваження лабораторій, зокрема арбітражних, для проведення діагностичних досліджень з метою здійснення державного нагляду і контролю за безпекою та якістю харчових продуктів;
- організовує проведення наукових та експертних досліджень з питань, що належать до її компетенції;
- бере участь у засіданнях спільної Комісії ФАО/ВООЗ із Зводу харчових продуктів Кодекс Аліментаріус та її комітетів. Національна комісія для виконання покладених на неї завдань утворює постійно діючі комітети і тимчасові робочі групи за відповідними напрямками діяльності. При цьому в



структурі Національної комісії, як і Міжнародної Комісії Кодекс Аліментаріус, виділені «горизонтальні» Комітети і «вертикальні» комітети з окремих питань, а також Комісії з «гарячих питань».

**Висновки і перспективи подальших досліджень.** В Україні якість і безпечність харчових продуктів - єдине ціле, тому що продукція відповідає вітчизняним стандартам. Також важливим є збереження українських смакових і технологічних традицій. Разом з тим, законотворчий процес в Україні нині орієнтований на приведення національного законодавства у відповідність до міжнародних вимог, визначених такими міжнародними угодами як Угоди СОТ. Таким чином, нині в Україні відбувається інтенсивний процес гармонізації національного законодавства з міжнародним, спрямований на гарантування безпечності виробленої і закуповуваної харчової продукції. У цій важливій справі провідним документом для реалізації загальних принципів є Кодекс Аліментаріус.

**Список використаних джерел:**

1. Что такое Кодекс Аліментаріус? ; пер з англ. Київ : Весь світ, 2006. 44 с.
2. Смоляр В. І. Історія харчування. Київ : Медицина України, 2006. 351 с.
3. Комісія «Кодекс Аліментаріус». Керівництво по процедурі ; пер з англ. Київ : Весь Світ, 2007. 184 с.
4. Безпека продуктів харчування, відстеження та відповідальність у харчовому ланцюзі: програма технічної допомоги Європейського Союзу Тасіс Україні. – Європейська Комісія. Проект Тасіс "Створення механізму сертифікації та контролю стандартів сільськогосподарської продукції відповідно до вимог СОТ–СФС". 2005. 48 с.
5. Система НАССР : довідник. Львів : НТЦ «Леонорм Стандарт», 2003. 218 с.
6. Слободкін В. І. Світові системи забезпечення якості і безпечності харчових продуктів та здійснення державного санітарно епідеміологічного нагляду за умов їх розвитку : посібник. Київ : НМАПО імені П.Л. Шупика і Центральна СЕС МОЗ України, 2007. 55 с.
7. Семко Т. В. Гігієна та санітарія переробних підприємств. Харків. Світ Книг. 2022. 222 с.

## УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА МАЙОНЕЗУ

*У статті наведені дані дослідження і розгляд технології виробництва майонезу. Розроблена технологія виробництва майонезу, яка ґрунтується на передовому досвіді провідних підприємств та впровадженні новітнього обладнання.*

**Ключові слова:** майонез, ємність, змішувач, обладнання, удосконалення.

**Постановка проблеми.** Харчова промисловість є однією з основних галузей нашої держави. На сучасному етапі розвитку технологій та обладнання в харчовій промисловості однією з важливих галузей є олійно-жирова промисловість. Вона забезпечує населення рослинними оліями, а також важливими продуктами їх переробки, як маргарин, майонез, гліцерин і жирні кислоти, мила, фосфоліпіди, перетерифіковані жири і багато іншої продукції.

Майонези є одним з перспективних продуктів харчування. Їх використовують, як приправу для поліпшення смаку і засвоюваності продуктів, як добавку для виготовлення овочевих, рибних та м'ясних страв у домашній кулінарії та на підприємствах ресторанного господарства, а також для готування бутербродів та десертів [1-2].

Майонез є одним із продуктів, що користується високим попитом. Практично кожен день він присутній на столах українців. Тому найважливішим завданням для виробника майонезів є забезпечення високої якості продукції при доступних цінах.

Обладнання та лінії для виробництва майонезу нині випускають, як вітчизняні, так і закордонні фірми.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** На одному із приватних підприємств, яке спеціалізується на випуску маргаринової та майонезної продукції, були проведені дослідження технології виробництва майонезу, що направлені на удосконалення технологічного обладнання, збільшення асортименту майонезу та покращення його якості [1-2].