

3. Reutova, V.E. Hlobalna regionalization as a vector of the current global economic transformation. *Efektivna ekonomika [Efficient Economy]*. Available at: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=910> (in Ukr.).
4. Nudelman, V. (2012). Rehyonalyzatsyya - a new Religion of the West? *Hazeta ZN.UA [Newspaper ZN.UA]*, 27 July. Available at: http://gazeta.zn.ua/POLITICS/regionalizatsiya_novaya_relihiya_zapada.html (in Ukr.).
5. Simonenko, V.K. (1997). *Rehyony Ukrainy: problemy rozvytyya* [Regions of Ukraine: problems of development]. Kiev, 64 p. (in Russ.).
6. Borisov, A.B. (2003). *Bol'shoy ekonomicheskyy slovar'* [Large Ekonomicheskie dictionary]. Moscow, 895 p. (in Russ.).
7. *The history of regional policy*. Available at: http://ec.europa.eu/regional_policy/sources/docgener/panorama/pdf/mag26/mag26_en.pdf (in Ukr.).
8. Perevoznikova, O.V. (2013). Optimization of regional policy as a means of developing the competitiveness of the economy. *Potencial ekonomichnogo rozvytku v konteksti Evropeyskoi integracii. [The potential for economic development in the context of European integration]*. Dnepropetrovsk, pp. 120-125 (in Ukr.).
9. Fedoniuk, S.V. & Galyas, V.I. (2006). *Yevropeys'ka intehratsiya: rehional'na polityka Yevropeys'koho Soyuzu. Korotkyy leksykon* [European Integration: Regional Policy of the European Union. Short lexicon]. RVV «Vezha», Luzk, 101 p. (in Ukr.).
10. *Regionalization as a response to the challenges of national development strategies*, tags blog «View». Available at: <http://poglyad.com/blog-10/post-311> (in Ukr.).

УДК 637.52+658.516

Т.Л. Шкабара, к.б.н., М.Ю. Малайко,
Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ,
м. Чернівці

ТОВАРОЗНАВЧІ СКЛАДОВІ ФОРМУВАННЯ ЯКІСНИХ ПАРАМЕТРІВ М'ЯСНОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ВІТЧИЗНЯНОМУ РИНКУ

Анотація

В авторському дослідженні розглядаються існуючі підходи до формування якості переробленої м'ясної продукції на вітчизняному ринку з позицій нормативно-правових й технічних регламентів. Аналізуються формалізовані, частково формалізовані та неформалізовані складові забезпечення якості м'ясної продукції в контексті її відповідності. Актуалізуються питання напрямів удосконалення якісних параметрів м'ясних продуктів, підвищення рівня їх безпечності як сучасних критеріїв споживчої цінності та ринкових переваг. Визначається перспектива покращення рівня якості/безпечності перероблених м'ясних продуктів, зокрема ковбасних виробів на основі єдиного технічного регламенту – модельного зразка до виробничого відтворення. Зазначається необхідність підвищення загального рівня культури харчування населення України як соціальної першооснови до ринкового забезпечення якості харчових продуктів в цілому та м'ясних зокрема.

Ключові слова: м'ясні продукти, показники якості, технічні регламенти, харчова безпечність, культура харчування.

Т.Л. Шкабара, к.б.н., М.Ю. Малайко,
Черновицкий торгово-экономический институт КНТЕУ, г. Черновцы

ТОВАРОВЕДЧЕСКИЕ СОСТАВЛЯЮЩИЕ ФОРМИРОВАНИЯ КАЧЕСТВА МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ НА ОТЕЧЕСТВЕННОМ РЫНКЕ

Аннотация

В авторском исследовании рассматриваются действующие подходы до формирования качества мясной продукции на отечественном рынке с позиций нормативно-правовых и технических регламентов. Анализируются формализованные, частично формализованные и неформализованные составляющие обеспечения качества мясной продукции в контексте ее

соответствия. Активизируются вопросы необходимости повышения качественных параметров мясных продуктов, уровня их безопасности как современных критериев потребительской ценности и рыночных преимуществ. Определяется перспектива совершенствования качества/безопасности переработанных мясных продуктов, а именно колбасных изделий на основе унифицированного технического регламента – модельного образца для производственного обеспечения. Отмечается необходимость повышения общего состояния культуры питания населения Украины как социальной основы к рыночному обеспечению качества продуктов питания в целом та мясных в частности.

Ключевые слова: мясные продукты, показатели качества, технические регламенты, пищевая безопасность, культура питания.

Tetyana L. Shkabara, Candidate of Biological Sciences, Maksym Malayko,
Chernivtsi trade and economics Institute of KNTEU, Chernivtsi
**COMMODITY COMPONENT OF MEAT PRODUCTS QUALITY ASSURANCE
IN THE DOMESTIC MARKET**

Annotation

Recent approaches to the formation of cooked meats quality in the domestic market from the standpoint of technical, normative and legal regulations are considered in this article. Formalized, partly formalized and non-formalized components of meat products quality assurance are studied. Special attention is paid to improving of the meat products quality parameters, increasing level of their security as the modern components of consumer's value and market advantages. Prospects of improving quality and security of sausages, based on the single technical regulations are studied. The necessity to improve the Ukrainians level of nutrition culture as a social base of food and especially meat products quality is proposed.

Keywords: meat products, indicator of quality, technical regulations, food security, nutrition culture.

Постановка проблеми. М'ясна продукція в її асортиментному різноманітті займає важливе місце в харчовому раціоні вітчизняного споживача як функціональне джерело повноцінних білків, збалансованих за амінокислотним складом та деяких інших речовин, зокрема жирів, вітамінів, мінеральних солей в сприятливому для засвоювання співвідношенні. Харчове значення м'ясної продукції ґрунтується на основі регламентованих показників якості, що відображає її органолептичну цінність, рівень відповідності за фізико-хімічними параметрами й мікробіологічну безпечність. В той же час ринкове забезпечення необхідного рівня якості вітчизняної м'ясної продукції в багатьох випадках є неналежним, починаючи від якості основної сировини та завершуючи маркувальною інформацією про споживчі характеристики готового виробу. Це, у свою чергу, відображає проблемні питання, пов'язані з недосконалістю нормативно-технічного регулювання якості/безпечності м'ясних товарів в Україні, елементами невідповідності державним вимогам і харчовим нормативам та складністю їх підтвердження.

Проблема підвищення рівня якості м'ясної продукції в умовах вітчизняного ринку є актуальною, що підтверджується сучасними соціальними критеріями безпечності харчування, вітчизняною й міжнародною практикою торгівлі,

потребами споживачів та вимагає розробки відповідних регуляторних механізмів її практичної реалізації.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Окремі підходи, складові до розв'язання проблемних аспектів формування якості м'ясних продуктів на вітчизняному ринку аналізуються науковцями, фахівцями сфери технічного забезпечення. Доцільно зазначити розробки Г.Гуменюка, Ю.Сливи, І.Приварникова, К.Кузьменко, Л.Шубіної, О.Доманова, Т.Прилипка та інших авторів, в яких розглядається сучасний стан стандартизації сільськогосподарської та харчової продукції [1; 2], необхідність суттєвого підвищення ефективності роботи вітчизняних підприємств м'ясопереробної галузі, впровадження систем управління якістю відповідно до міжнародних стандартів ISO 9000 [3], шляхи удосконалення національної системи нормативного регулювання ковбасних виробів [4], гарантування високої якості та безпечності м'ясних товарів для життя та здоров'я людини [5] тощо. У той же час необхідним є системне розуміння якості м'ясної продукції в контексті ефективного поєднання технічного забезпечення, харчової цінності, соціальних нормативів, конкурентоспроможності на основі товарознавчих обґрунтувань та створення відповідних споживчих переваг на ринку.

Метою статті є системний аналіз діючої в Україні нормативно-технічної бази щодо якості/безпечності м'ясної продукції, ступеня її відповідності вимогам міжнародних стандартів, виявлення проблемних аспектів товарознавчого забезпечення виробництва й споживання відповідних товарів у контексті культури харчування суспільства.

Виклад основного матеріалу. Якість як відповідність визначається сукупністю властивостей одиниці харчової продукції (м'ясної зокрема) стосовно її придатності виконувати визначені й передбачувані вимоги. Забезпечення якості м'ясних виробів відбувається на основі регулювання технічних, технологічних, товарних, споживчих характеристик продукції, обґрунтування її харчової, фізіологічної, лікувально-профілактичної корисності відповідно до встановлених норм і соціальних нормативів.

Доцільність вищезазначеного підходу для м'ясної продукції слід обґрунтувати, виходячи з формалізованого та неформалізованого розуміння якості (рис. 1). У випадку формалізованого підходу йдеться про державну систему технічного регулювання якості м'ясних продуктів – стандартизація, ідентифікація, метрологія, сертифікація як форми й засоби доведення встановлених вимог й нормативно-технічних параметрів до виробників, ринкових посередників, торговельних установ; контролювання та оцінювання відповідності м'ясної продукції на всіх етапах товароруку. Важливим аспектом щодо регулювання відносин у цій сфері є необхідність підвищення вітчизняних стандартизованих вимог до рівня якості/безпечності

харчових продуктів загалом й м'ясних зокрема на основі гармонізації з міжнародними стандартами, «правилами поведінки» всіх учасників ринку, що одночасно сприятиме підвищенню рівня конкурентоспроможності вітчизняних товаровиробників [6; 7].

З позицій часткової формалізації або неформалізованого підходу до забезпечення якості слід відзначити окремі соціальні параметри якості, які визначаються на рівні споживчого попиту, культури харчування населення як складової загальної культури суспільства.

Для України, на нашу думку, необхідним є координоване поєднання зобов'язань держави й інтересів споживачів щодо якості м'ясних продуктів. У першому випадку функціонує Державний комітет технічного регулювання та споживчої політики України як орган комплексного забезпечення потреб народного господарства, охорони довкілля, наукових досліджень, міжнародної співпраці тощо; в другому випадку йдеться про роботу незалежної установи Товариства захисту прав споживачів [8; 9]. Основна мета діяльності зазначених органів є спільною й полягає у захисті інтересів споживачів та держави від поганої якості продукції. Саме в такому ракурсі, на нашу думку, слід розвивати систему корпоративної відповідальності за якість та безпечність вітчизняних м'ясних продуктів.

Підвищення дієвості в Україні окремих регуляторних механізмів, які прямо або опосередковано стосуються процесів формування якості м'ясної продукції, є необхідним у різнорівневому спрямуванні:

- правового встановлення мінімальних специфікацій якості харчових продуктів;
- нормативно-технічного обґрунтування параметрів якості основної й додаткової сировини м'ясного виробництва, матеріалів; можливостей використання харчових добавок, технологічних препаратів; визначення характеристик і норм для окремих видів переробленої м'ясної продукції;
- нових товарознавчих рішень щодо процесів торгівлі м'ясом і м'ясними продуктами;
- менеджменту якості та впровадження міжнародних систем управління якістю/безпечністю харчових продуктів;
- соціального нормування якості та безпечності з урахуванням фізіологічних потреб людини в білкових харчових продуктах як основи раціонального, збалансованого харчування.

Національна система державного регулювання відповідності харчових продуктів за рівнем якості потребує змін, нових методологічних й методичних підходів до процедури технічного підтвердження, заміни принципів пріоритетності контролювання на принципи підтримки та розвитку харчового виробництва.

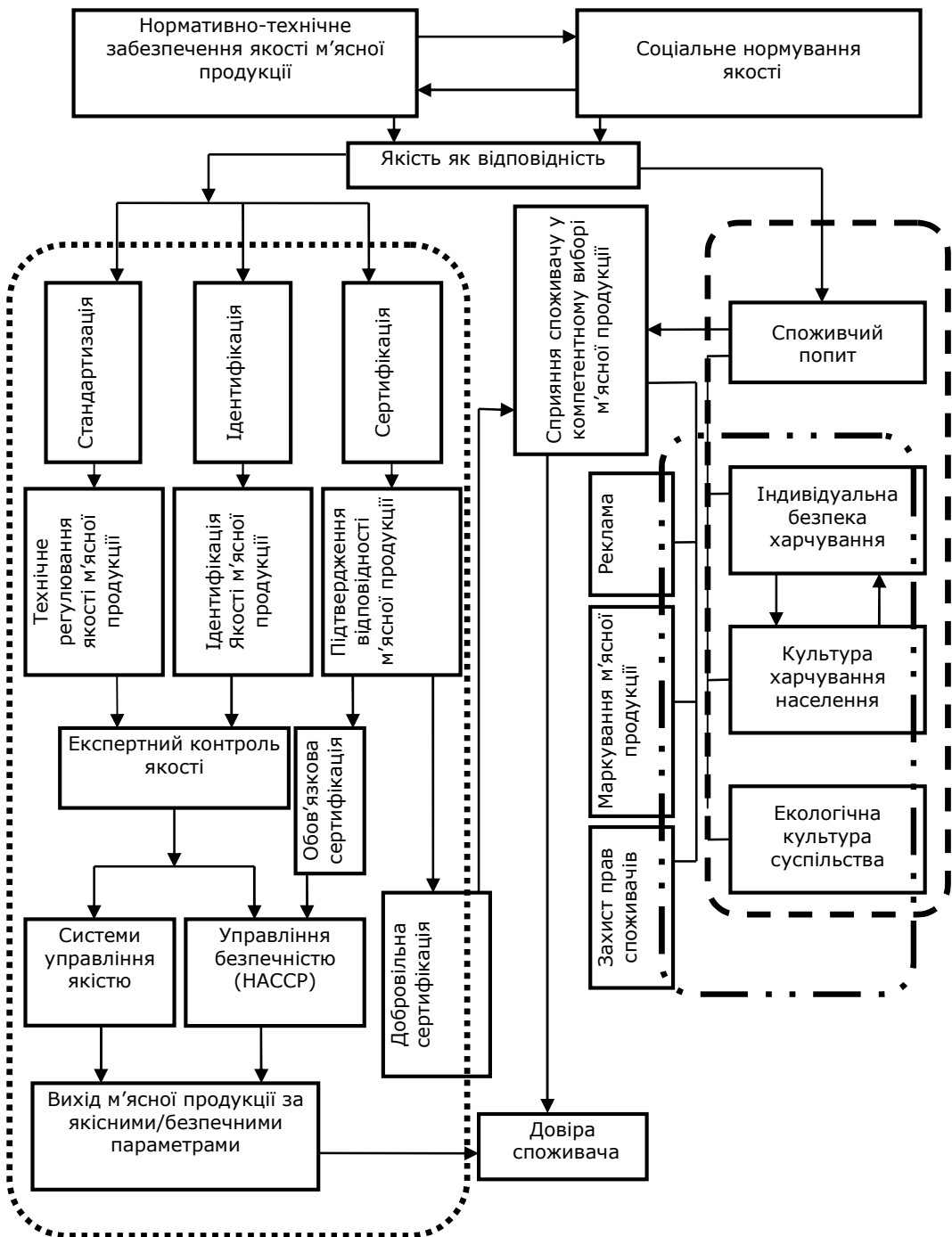


Рис. 1. Формалізовані, частково формалізовані та неформалізовані елементи забезпечення якості м'ясної продукції*

*Джерело: побудовано автором

Так, система стандартизації в Україні є застарілою, складною, спричиняє високі операційні витрати підприємствам через надмірну кількість обов'язкових вимог, численні (у багатьох випадках дублюючі) перевірки різними державними установами та лабораторні аналізи для отримання сертифікаційних підтверджень; самі стандарти як нормативно-технічні документи на перероблені м'ясні продукти, в тому числі ковбасні вироби, потребують оновлення та гармонізації з міжнародними, зокрема європейськими вимогами.

Для порівняння: Асоціації м'ясної галузі ЄС проводять більш складну процедуру тестування, яка охоплює корми, відгодівлю, забій, обробку туші, галузь м'ясного виробництва, транспортування в рефрижераторах та роздрібну торгівлю – що важливо як для виробництва, так і для підтвердження якості м'ясної продукції. З іншого боку, така процедура є чіткою, належним чином технічно й організаційно відпрацьованою, зрозумілою для європейського виробника та споживача. Зазначене підтверджує якість та безпеку харчових продуктів як один з головних пріоритетів політики європейських держав. Зокрема, Бельгійське агентство з продуктів харчування є прикладом того, як можна перетворити погано координовану систему контролю якості продуктів харчування, до якої входять численні установи, на цілісну систему контролю, яка забезпечує ефективний, цілеспрямований та координований нагляд. Це агентство одноосібно виконує контрольні та інспекційні функції на всіх етапах виробництва харчових продуктів, від ферми до столу.

Виходячи з вищенаведених прикладів, сьогодні для України важливо впроваджувати прогресивні міжнародні підходи до формування якості м'ясної продукції в основі яких – принцип чіткої простежуваності всього ланцюга технології виробництва й торговельної реалізації м'ясної продукції. При цьому основні акценти слід робити на підвищення дієвості стандартизованих вимог, їх чіткої технічної однозначності. Для прикладу, на сьогодні виробництво вареної ковбасної продукції регулюється державними стандартами України (ДСТУ) та технічними умовами (ТУ). Зокрема, варені ковбаси традиційного асортименту виробляються за ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні. Загальні технічні умови». Даний стандарт є систематизованою нормативною базою, яка регламентує класифікацію, загальні технічні вимоги, вимоги щодо безпеки, маркування, пакування, зберігання і транспортування, а також приймання та контролю.

Якщо ж йдеться про технічні умови як стандарт, то його розробляють ініціативно або на замовлення у випадку відсутності національних стандартів на розроблювану продукцію або наявності потреби у доповненні, конкретизації, підвищенні вимог чинних стандартів на дану продукцію чи

розширенні асортименту. В останньому випадку в технічних умовах повинні бути зазначені лише ті вимоги, які відмінні від установлених стандартами, не повторюючи вже регламентованих норм та положень. Технічні умови можуть розроблятися як на один конкретний вид продукції, так і на декілька однорідних видів, відповідно, якщо на групу однорідної групи є національний стандарт або стандарт виду «Загальні технічні умови», то показники чи вимоги до конкретної продукції встановлюють у технічних умовах [10].

Застосування стандартів як нормативно-технічних регламентів у ринкових умовах вітчизняними товаровиробниками сприймається по-різному. Нами проведено порівняльне дослідження структури та змісту технічних вимог ДСТУ та ТУ з точки зору впливу на якість ковбасної продукції (табл. 1). За окремими параметрами якості вимоги стандартів є ідентичними, зокрема за органолептичними (зовнішнім виглядом, смаком, запахом) та за фізико-хімічними (масовою часткою жиру, максимальною кількістю застосування нітриту натрію). Водночас, прослідковуються окремі відмінності щодо забезпечення показників якості. Так, у стандарті «Технічні умови» йдеться про можливість застосування окремих видів додаткової сировини та харчових добавок; числові значення окремих показників якості порівняно з державним стандартом на відповідну продукцію або підвищені – вологи у варених ковбасах або знижені – відсоток білка; відсутній перелік сировини й матеріалів, не рекомендованих для дитячого та дієтичного харчування тощо. Зазначене певною мірою знижує загальний рівень якості вареної ковбасної продукції, виготовленої за стандартом «Технічні умови».

Проведений аналіз підтверджує необхідність розробки в Україні уніфікованих технічних регламентів та вимог до виробників переробленої м'ясної продукції відповідного видового асортименту. Йдеться про підвищення ефективності ветеринарно-санітарного контролю та дотримання санітарно-гігієнічних умов (незалежно від розмірів підприємств м'ясопереробного комплексу), обов'язковості вимог до складу та якості основної м'ясної й додаткової сировини, процесів стандартизації виробничих процесів, технічного й технологічного обладнання, компетентності керівників та кваліфікації працівників тощо. Це дозволить гарантувати споживачу високу якість та безпечність м'ясних товарів, зокрема ковбасних виробів, можливостей їх використання у звичайному, дієтичному й дитячому раціоні харчування. Таку думку розділяють інші науковці. Насамперед Л.Шубіна [4] розглядає перспективи встановлення єдиних вимог до продуктів переробки м'яса, зокрема ковбасних виробів, ведення технологічного процесу, зберігання, реалізації, ідентифікації, підтвердження відповідності на основі чинного законодавства України. В більш широкому контексті Є.Крицька, як працівник сфери технічного регулювання, стверджує про необхідність

приведення існуючих на підприємствах вітчизняної харчової галузі ТУ до вимог ДСТУ [11].

Таблиця 1

**Порівняльна характеристика структури та змісту ДСТУ та ТУ
в контексті впливу на якість ковбасної продукції**

Досліджувані параметри стандарту	Стандартизовані вимоги	
	Державний стандарт України (ДСТУ)*	Технічні умови (ТУ)**
Сфера застосування	Поширюється на варені ковбаси, сосиски, сардельки, м'ясні хліби (ковбасні вироби)	Варені ковбаси, сосиски, сардельки, які виробляються із застосуванням харчових добавок і призначені до реалізації
Розробка	Технологічний інститут молока та м'яса Української академії аграрних наук	Інженер-технолог підприємства-виробника або на замовлення: ДП «Укрметртестстандарт», приватні організації
Погодження	Ветеринарна служба України	
Затвердження	Прийняття та надання чинності Держспоживстандартом України	Затвердження керівником підприємства та реєстрація Держспоживстандартом України
Зміст	Повний опис нормативних посилань, технічних вимог, вимог щодо безпеки та охорони довкілля, правил приймання, транспортування, зберігання, методів контролювання, гарантій виробника	Повний опис нормативних посилань, технічних вимог, вимог щодо безпеки й охорони довкілля, правил приймання, транспортування, зберігання, методів контролювання, гарантій виробника або зазначення показників та вимог, які виділяють дану продукцію з однорідної групи
Показники якості та безпеки	Повне відображення технічних вимог за органолептичними, фізико-хімічними, мікробіологічними показниками та показниками безпеки	
	Регламентовані вимоги до нормування показників якості	Відмінність числових значень окремих показників якості – відсоток білка, вологи у варених ковбасах тощо
Вимоги до сировини та матеріалів	Визначено перелік сировини та матеріалів, дозволених до виробництва ковбасних виробів	Відмінність в окремих видах додаткової сировини та харчових добавок
	Зазначено перелік сировини та матеріалів, не рекомендованих для дитячого та дієтичного харчування	Відсутній перелік сировини та матеріалів, не рекомендованих для дитячого та дієтичного харчування

* Національний стандарт України ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м'ясні»

** Технічні умови України ТУ У 15.1-31799640-006-2004 «Ковбаси варені, сосиски і сардельки»

У розрізі удосконалення соціальних підходів до нормування якості м'ясної продукції на сьогодні в Україні стоїть питання про необхідність суттєвого підвищення культури харчування населення як першооснови безпеки кожного споживача та спільної відповідальності суспільства за здоров'я нації. Йдеться, з одного боку, про задоволення споживчого попиту на м'ясо й м'ясні продукти в кількісному еквіваленті, з іншого боку – про компетентний, обдуманий вибір споживачем асортиментних видів м'ясної продукції, чому повинна сприяти система належного інформаційного забезпечення, зокрема

маркування, достовірні рекламні повідомлення про споживчі властивості та переваги таких товарів.

Висновки та перспективи подальших розвідок. На основі проведеного дослідження товарознавчих складових формування якості м'ясних продуктів в умовах сучасного вітчизняного ринку слід констатувати насамперед:

по-перше, складність процесів забезпечення стандартизованих регламентів, нормативно-технічних констант на рівні окремих підприємств, що відображає експертний контроль як формалізовану процедуру оцінювання нормованих параметрів якості та безпечності відповідної продукції;

по-друге, необхідність посилення вимог на державному рівні до якості та безпечності як м'ясної сировини, так і переробленої м'ясної продукції, зокрема ковбасних виробів, гармонізації вітчизняних стандартизованих критеріїв до європейських регламентів, що особливо актуально в сучасних умовах перспектив виходу вітчизняних товарів на європейський ринок;

по-третє, доцільність розвитку соціальних підходів до нормування та забезпечення якості м'ясних продуктів у контексті вдосконалення споживчого попиту через сучасні комутаційні засоби, сприяння компетентному споживчому вибору, захисту прав споживачів, підвищенню загального рівня культури харчування населення України.

Доцільно зазначити перспективи подальших авторських наукових пошуків у даному спрямуванні на основі системного забезпечення та розуміння структурно-функціональної цілісності різноспрямованих підходів до забезпечення якості вітчизняної м'ясної продукції – на загальнодержавному регуляторному рівні, на рівні окремих аграрних та переробних підприємств як безпосередніх суб'єктів забезпечення необхідних параметрів якості, на рівні споживчого попиту, що відображає ринкову сутність процесів м'ясного виробництва. Зазначене відобразатиме перспективи забезпечення необхідного рівня якості м'ясної продукції на основі ефективної взаємодії державних зобов'язань, корпоративних інтересів та потреб споживачів як єдиного цілого.

Список використаних джерел:

1. Гуменюк Г. Сучасний стан стандартизації сільськогосподарської та харчової продукції / Г. Гуменюк, Ю. Слива // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2011. – №6. – С. 19–24.
2. Гуменюк Г. Реформування системи державного контролю і нагляду за якістю та безпечністю харчової та сільськогосподарської продукції / Г. Гуменюк // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2013. – №4. – С. 20–26.
3. Приварникова І.Ю. Впровадження стандартів ISO 9000 на підприємствах м'ясопереробної галузі: можливості, безпеки, етапи / І.Ю. Приварникова, К.С. Кузьменко // Вісник Хмельницького національного університету. – 2010. – №4. – Т.1. – С. 244–248.
4. Удосконалення національної системи нормативного забезпечення ковбасних виробів / Л. Ю. Шубіна, О. В. Доманова, Д. А. Янушкевич [та ін.] // Товарознавчий вісник Луцького

національного технічного університету. – 2009. – №1. – С. 7–13.

5. Прилипко Т. Показники безпеки тваринницької продукції / Т. Прилипко // Продовольча індустрія АПК. – 2012. – №2. – С. 33–35.

6. Коршунов Д. Ще раз про якість ... / Д. Коршунов // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2008. – №2. – С. 58–61.

7. Борисова І. Запровадження системи – гарантія безпечності продукції / І. Борисова // Продукты & Ингредиенты. – 2011. – №4. – С. 8–9.

8. Віткін Л. Модель реформування системи стандартизації України в контексті міжнародних зобов'язань та необхідності модернізації економіки / Л. Віткін, Д. Луценко // Стандартизація. Сертифікація. Якість. – 2013. – №3. – С. 3–12.

9. Товариство захисту прав споживачів «Закон» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.consumerinfo.org.ua/blog/zakon/>

10. Технічні умови України ТУ У 15.1-31799640-006-2004 «Ковбаси варені, сосиски і сардельки» [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.greenlines.kh.ua/>

11. Крицька Є. Вимоги щодо розробки та оформлення технічних умов на харчову продукцію / Є. Крицька // Продукты & Ингредиенты. – 2012. – №7. – С. 8–9.

References:

1. Gumeniuk, G., Slyva, Yu. (2011). Current status of standardization of agricultural products. *Standartyzatsiya. Sertyfikatsiya. Yakist' [Standardization. Certification. Quality]*, vol. 6, pp. 19–24 (in Ukr.).

2. Gumeniuk, G. (2013). Reforming the system of state control and supervision over the quality and safety of food and agricultural products *Standartyzatsiya. Sertyfikatsiya. Yakist' [Standardization. Certification. Quality]*, vol. 4, pp. 20–26 (in Ukr.).

3. Pryvarnykova, I., Kuzmenko, K. (2010). Implementation of ISO 9000 in meat processing industry: opportunities and dangers, stages. *Visnyk Khmel'nyts'koho natsional'noho universytetu [Journal of Khmel'nitsky National University]*, vol. 4, no. 1, pp. 244–248 (in Ukr.).

4. Shubin, L.Yu., Domanovo, A.V., Yanushkevich D.A. [et al.] (2009). Improvement of national regulatory support sausage. *Tovaroznachyy visnyk Luts'koho natsional'noho tekhnichnoho universytetu [Commodity Gazette Lutsk National Technical University]*, vol. 1, pp. 7–13 (in Ukr.).

5. Prylypko, T. (2012). Indicators safety of animal products. *Prodovol'cha industriya APK [Food industry agribusiness]*, vol. 2, pp. 33–35 (in Ukr.).

6. Korshunov, D. (2008). Once again the quality... *Standartyzatsiya. Sertyfikatsiya. Yakist' [Standardization. Certification. Quality]*, vol. 2, pp. 58–61 (in Ukr.).

7. Borisova, I. (2011). The introduction of the system – guarantee product safety. *Produkty & Ynhredyenty [Products & Ingredients]*, vol. 4, pp. 8–9 (in Ukr.).

8. Vitkin, L., Lutsenko, D. (2013). Model reforming the system of standardization in the context of Ukraine's international obligations and the need to modernize the economy. *Standartyzatsiya. Sertyfikatsiya. Yakist' [Standardization. Certification. Quality]*, vol. 3, pp. 3–12 (in Ukr.).

9. Society for the Protection of Consumer Rights "Law". Available at: <http://www.consumerinfo.org.ua/blog/zakon/> (in Ukr.).

10. Specifications Ukraine TU 15.1-31799640-006-2004 "sausages, frankfurters and wieners". Available at: <http://www.greenlines.kh.ua/> (in Ukr.).

11. Krytska, E. (2012). Requirements for the development and design of specifications for food products. *Produkty & Ynhredyenty [Products & Ingredients]*, vol. 7, pp. 8–9 (in Ukr.).