

**Тема практики 1.  
НЕСООТВЕТСТВИЯ,  
ДЕФЕКТЫ И ПОТЕРИ ТОВАРОВ**

# ВОПРОСЫ ТЕМЫ:

1. **Несоответствия и дефекты товаров;** 
2. **Действия по предупреждению и устранению несоответствий;** 
3. **Виды потерь товаров;** 
4. **Порядок списания потерь;** 
5. **Меры по предупреждению и снижению потерь.** 



# 1. НЕСООТВЕТСТВИЯ И ДЕФЕКТЫ ТОВАРОВ

**Несоответствие** – это невыполнение установленных требований (ГОСТ Р ИСО 9000-2001).

Разновидностями несоответствий являются **дефекты** и **недостаток товара**.

# 1. НЕСООТВЕТСТВИЯ И ДЕФЕКТЫ ТОВАРОВ

**1. Дефект** – это невыполнение требования, связанного с предполагаемым или установленным использованием (ГОСТ Р ИСО 9000-2001).

Различие понятий «дефект» и «несоответствие» заключается в том, что при выявлении дефектов возникает юридическая ответственность, если из-за их наличия потребитель не может в полной мере или частично использовать дефектный товар по назначению.

**Например**, консервы с дефектом, как микробиологический бомбаж, не могут использоваться в пищу из-за невыполнения требований микробиологической безопасности, а консервы в металлических банках с ржавлением, но без утраты герметичности только не подлежат длительному хранению.

# 1. НЕСООТВЕТСТВИЯ И ДЕФЕКТЫ ТОВАРОВ

**2. Недостаток товара (работы, услуги)** – это несоответствие товара (работы, услуги) обязательным требованиям, предусмотренным законом либо в установленном им порядке, или условиям договора, или целям, для которых товар (работа, услуга) такого рода обычно используется или целям, о которых продавец (исполнитель) был поставлен в известность потребителем при заключении договора или образцу или описанию при продаже товара по образцу (**Закон РФ «О защите прав потребителей»**).

# КЛАССИФИКАЦИЯ ДЕФЕКТОВ

## Дефекты

### Классификационные признаки



# 1. НЕСООТВЕТСТВИЯ И ДЕФЕКТЫ ТОВАРОВ

**1. Критические дефекты** – это несоответствия товаров установленным требованиям, которые могут нанести вред жизни, здоровью, имуществу потребителей или окружающей среде.

Товары с критическими дефектами нельзя использовать по назначению.

**Например**, загнившие яблоки нельзя использовать в пищу или на промпереработку, т.к. они содержат вредные для организма вещества, обладающие канцерогенным и мутагенным действием.

# 1. НЕСООТВЕТСТВИЯ И ДЕФЕКТЫ ТОВАРОВ

## 2. Значительные дефекты – это

несоответствия, существенно влияющие на использование по назначению и надежность товаров, но не влияющие на безопасность для потребителя или окружающей среды.

**Например**, ушибы, проколы, повреждения вредителями ухудшают внешний вид, снижают выход съедобной части и сохраняемость яблок, но плоды все же могут быть использованы по назначению.

# 1. НЕСООТВЕТСТВИЯ И ДЕФЕКТЫ ТОВАРОВ

**3. Малозначительные дефекты** – это несоответствия, которые не оказывают существенного влияния на потребительские свойства товаров, в первую очередь на назначение, надежность и безопасность.

**Например**, при оценке качества яблок к малозначительным дефектам могут быть отнесены небольшие отклонения от формы, размера, окраски.

# 1. НЕСООТВЕТСТВИЯ И ДЕФЕКТЫ ТОВАРОВ

**4. Явные дефекты** – это несоответствия, для которых предусмотрены методы и средства обнаружения.

**Например**, при оценке качества консервов к явным дефектам относится бомбаж в стадии вздутия банки, который определяется визуальным осмотром.

**5. Скрытые дефекты** – это несоответствия, для которых методы и средства обнаружения не предусмотрены или их применение нецелесообразно.

**Например**, начальные стадии бомбажа консервов нельзя обнаружить визуально.

# 1. НЕСООТВЕТСТВИЯ И ДЕФЕКТЫ ТОВАРОВ

**6. Устранимые дефекты** – это дефекты, после устранения которых товар может быть использован по назначению.

**Например**, загнивание яблок, если поражено менее 50% плода. После устранения загнившей ткани, а также части прилегающей к ней здоровой ткани плоды можно использовать в свежем виде или на промпереработку.

**7. Неустранимые дефекты** – это дефекты, которые невозможно или экономически невыгодно устранять.

**Например**, полностью гнилые плоды и овощи, другие виды микробиологической порчи товаров, их механические разрушения.

# 1. НЕСООТВЕТСТВИЯ И ДЕФЕКТЫ ТОВАРОВ

**8. Допустимые дефекты** – это дефекты, ухудшающие качество товаров, но при этом товары не утрачивают безопасность.

**Например**, нетипичность окраски и формы, наличие проколов и ушибов у свежих плодов, наличие незначительных сколов у посуды, непрокраска тканей и т.п.

**9. Недопустимые дефекты** – это несоответствия, вызывающие снижение уровня качества для определенной градации качества или утрату безопасности.

**Например**, загнивание, запаренность, раздавленность, подморожение плодов и овощей; бой яиц; разрывы тканей, обуви и т.д.

# 1. НЕСООТВЕТСТВИЯ И ДЕФЕКТЫ ТОВАРОВ

**10. Технологические дефекты** – это дефекты, вызванные недостатками при проектировании или разработке продукции, сырья, несоблюдением или несовершенством производственных процессов.

Эти дефекты являются следствием недостаточного управления или контроля качества при производстве продукции, а также неудовлетворительной организации приемосдаточного контроля у изготовителя, поставщика и продавца.

**Например**, при скрытом бомбаже после проявления этого технологического дефекта предъявляется претензия поставщику.

# 1. НЕСООТВЕТСТВИЯ И ДЕФЕКТЫ ТОВАРОВ

**11. Предреализационные дефекты** – это дефекты, возникающие при транспортировании, хранении, подготовке к продаже или реализации товаров.

**Например**, бой товаров в стеклянной таре, бой посуды, микробиологическая порча товаров при хранении, утрата товарного вида при подготовке к продаже или реализации вследствие загрязнения, деформации и т.д.

Этот дефект появляется только в торговой организации.

# 1. НЕСООТВЕТСТВИЯ И ДЕФЕКТЫ ТОВАРОВ

**12. Послереализационные дефекты** – это дефекты, возникающие при хранении, эксплуатации или использовании товаров потребителем.

Причинами возникновения этих дефектов могут быть:

- нарушение потребителем правил эксплуатации, хранения, транспортирования или потребления;
- проявление скрытых технологических или предреализационных дефектов.

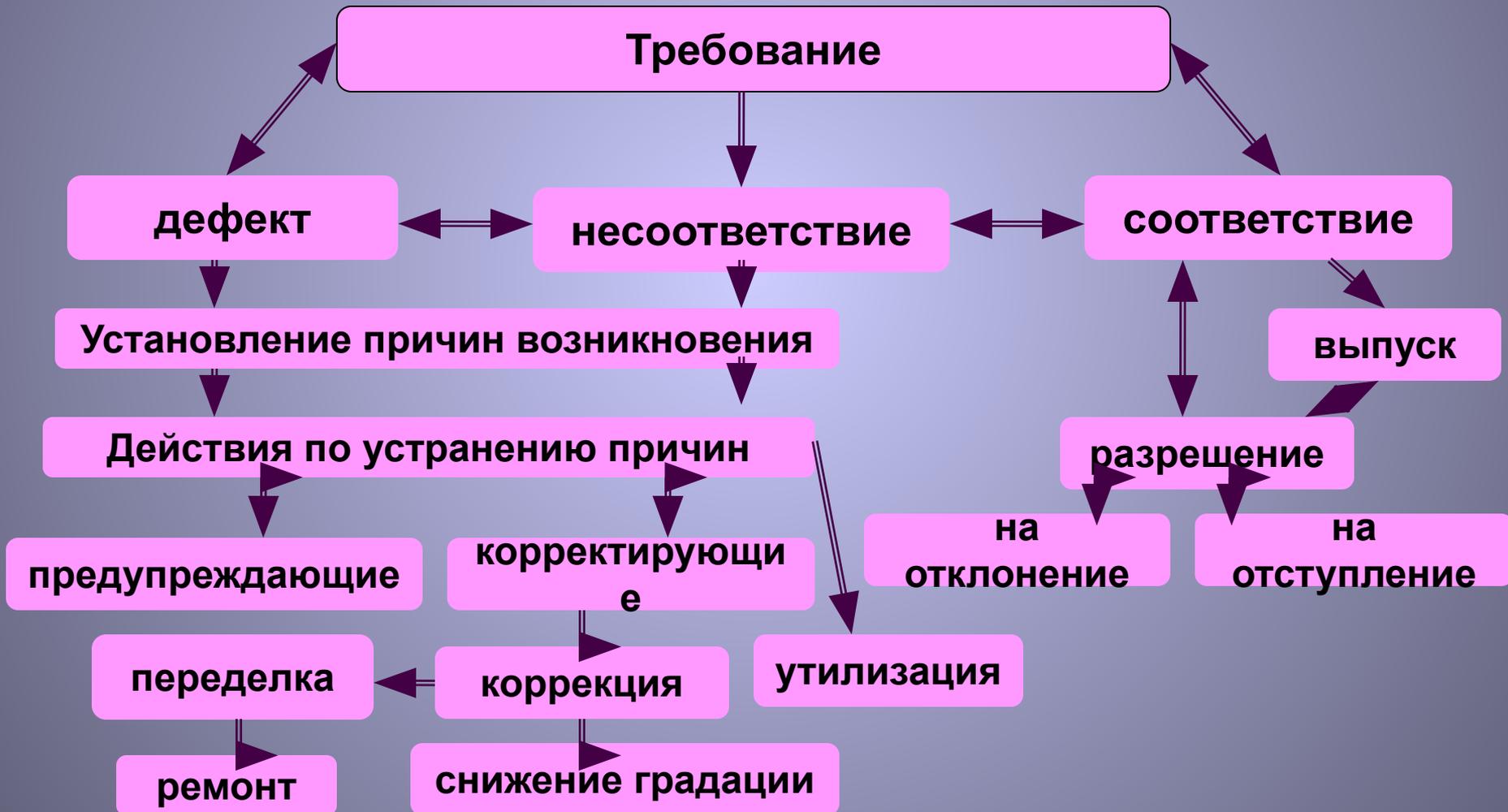


## 2. ДЕЙСТВИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕСООТВЕТСТВИЙ

Вероятность возникновения дефектов на разных этапах технологического цикла товародвижения требует осуществления прослеживаемости товаров, а также действий по предупреждению и устранению дефектов.

В ГОСТ Р ИСО 9000-2001 определена взаимосвязь действий по предупреждению или устранению несоответствий.

# ВЗАИМОСВЯЗЬ ДЕЙСТВИЙ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ИЛИ УСТРАНЕНИЮ НЕСООТВЕТСТВИЙ



## 2. ДЕЙСТВИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕСООТВЕТСТВИЙ

**1. Предупреждающее действие** – это действие, предпринятое для устранения причины потенциального несоответствия или другой потенциально нежелательной ситуации.

**Например**, операционный контроль качества при производстве продукции, товароведный контроль за условиями и сроком хранения, предоставление информации потребителю о правилах эксплуатации товаров или противопоказаниях к использованию, защитные устройства при нарушениях режима производства или условий эксплуатации (отключение стиральной машины или печи СВЧ при открытии дверцы).

## 2. ДЕЙСТВИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕСООТВЕТСТВИЙ

**2. Корректирующее действие** – это действие, предпринятое для устранения причины обнаруженного несоответствия или другой нежелательной ситуации.

**Они направлены:**

- ✓ На предотвращение повторного возникновения несоответствия в случае его обнаружения.

**Например**, при выявлении технологических дефектов вносятся изменения в соответствующие производственные операции.

## 2. ДЕЙСТВИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕСООТВЕТСТВИЙ

- ✓ На изменение условий и сроков хранения при обнаружении дефектов товаров при хранении.  
**Например**, при обнаружении заболевания картофеля фитофторой снижается температура хранения или производится первоочередная реализация товарной партии.
- ✓ На устранение причин уже возникшего и обнаруженного несоответствия.
- ✓ На устранение обнаруженного несоответствия, т.е. коррекция, которая в отличие от корректирующих действий не предназначена для выявления причин.

## 2. ДЕЙСТВИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕСООТВЕТСТВИЙ

**3. Коррекция** – это действие, принятое для устранения обнаруженного несоответствия.

Она включает **переделку** и **снижение градации**.

**Переделка** – это действие, предпринятое в отношении несоответствующей продукции для приведения ее в соответствие требованиям, отличающимся от исходных.

**Например**, получение новых видов продукции из так называемого некондиционного или нестандартного сырья (из мелких и пораженных вредителями яблок получают соки, пюре, сушеную продукцию, удалив поврежденные части плодов).

## 2. ДЕЙСТВИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕСООТВЕТСТВИЙ

**Ремонт (разновидность переделки)** – это действие, предпринятое в отношении несоответствующей продукции, чтобы сделать ее приемлемой для предполагаемого использования.

**Например**, при покупке одежды потребитель с нестандартной фигурой может осуществить ремонт путем изменения длины, объема изделия, отдельных деталей.

Ремонт способствует развитию соответствующей сферы услуг (например, ремонт квартир, автомобилей, бытовой техники, одежды, обуви и т.п.).

## 2. ДЕЙСТВИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕСООТВЕТСТВИЙ

**Снижение градации** – это изменение градации несоответствующей продукции, чтобы она соответствовала требованиям, отличным от ИСХОДНЫХ.

## 2. ДЕЙСТВИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕСООТВЕТСТВИЙ

### 4. Утилизация несоответствующей продукции

– это действия в отношении несоответствующей продукции, предпринятые для предотвращения ее первоначального предполагаемого использования.

Утилизация может осуществляться путем **переработки** или **уничтожения**.

**Например**, одноразовые товары (посуда, скатерти, белье, шприцы и т.п.) или опасные, вредные для человека или окружающей среды товары (загнившие, заплесневевшие пищевые продукты, товары с повышенным содержанием токсичных элементов и др.).

## 2. ДЕЙСТВИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕСООТВЕТСТВИЙ

**5. Разрешение на отклонение** – это разрешение на использование или выпуск продукции, которая не соответствует установленным требованиям.

Оно распространяется на поставку уже произведенной продукции для установленных согласованных ограничений по времени и количеству данной продукции.

Она регламентируется в контрактах, договорах поставки, дополнительных соглашениях и других технических документах.

При реализации такой продукции информация о наличии отклонений и разрешений на них должна быть доведена до всех участников технологического цикла товародвижения.

## 2. ДЕЙСТВИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕСООТВЕТСТВИЙ

### 6. Разрешение на отступление – это

разрешение на использование и выпуск продукции, с отступлениями от исходных установленных требований к продукции до ее производства.

Оно может быть регламентировано в нормативных документах.

**Например**, допускаемые отклонения от номинальных значений показателя; товары низшей градации качества.

## 2. ДЕЙСТВИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕСООТВЕТСТВИЙ

**7. Выпуск** – это разрешение на переход к следующей стадии процесса.

Он может быть дан после определенных технологических операций или завершения производства и получения готовой продукции, а также на последующих этапах товарных стадий.

**Например**, в торговле товароведы осуществляют выпуск товаров в реализацию после выявления соответствия или устранения несоответствий путем сортировки или разбраковки товаров.

## 2. ДЕЙСТВИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И УСТРАНЕНИЮ НЕСООТВЕТСТВИЙ

**8. Реализация** – это действия по передаче товара от изготовителя или продавца приобретателю.

Она должна осуществляться только для товаров, соответствующих установленным требованиям или имеющих разрешение на отклонение или отступление.



### 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

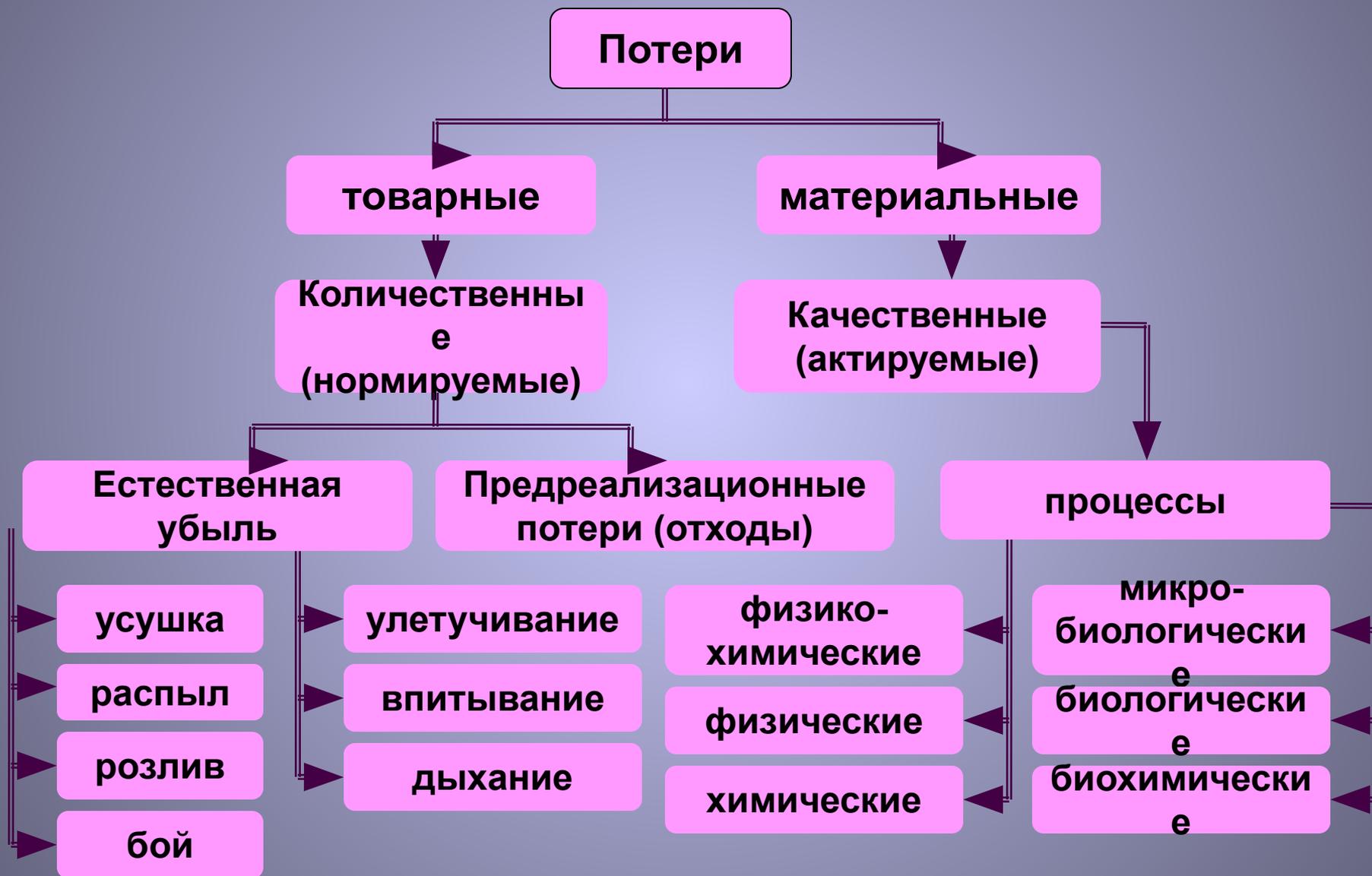
**Товарные потери** – это потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении.

**Материальные потери** – это потери, вызванные частичной или полной утратой стоимостных характеристик товара в денежном выражении.

Материальные потери являются следствием товарных потерь.

Товарные потери подразделяются на 2 подгруппы – **количественные** и **качественные**.

# КЛАССИФИКАЦИЯ ТОВАРНЫХ ПОТЕРЬ



### 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**1. Количественные (естественные, нормируемые) потери** – это уменьшение массы, объема, длины и других количественных характеристик товаров.

Потери данной группы называются естественными, свойственными конкретному товару процессами, происходящими при хранении и товарной обработке.

Количественные потери в зависимости от причин возникновения делятся на 2 вида – **естественная убыль** и **предреализационные потери**.

## 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**1.1. Естественная убыль** – это количественные потери, вызываемые процессами, которые свойственны товарам и происходят при их транспортировании и хранении.

Причинами естественной убыли служат следующие процессы.

## 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**1.1.1. Усушка (испарение воды)** – это одна из основных причин естественной убыли потребительских товаров, содержащих воду даже в небольших количествах.

Этот процесс обуславливает 50-100% всей естественной убыли.

Естественная убыль за счет усушки тем выше, чем больше воды в продукте, меньше его водоудерживающая способность и менее надежна упаковка.

Усушка вызывает естественную убыль как продовольственных, так и непродовольственных товаров.

### 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

Эти процессы являются **практически единственными** при определении естественной убыли для следующих товаров:

- ✓ мясные товары;
- ✓ рыбные товары;
- ✓ молочные товары;
- ✓ кондитерские товары;
- ✓ ткани;
- ✓ кожа;
- ✓ крема;
- ✓ и др.

#### **Она происходит:**

- ✓ если товар герметически укупорен (например, консервы, напитки и др.), где вода остается в упаковке;
- ✓ у фасованных и штучных товаров, но для штучных не устанавливаются нормы усушки.

### 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**1.1.2. Распыл (утруска, распыление)** – это утрата части продукта в виде легких пылевидных частиц при перетаривании, фасовке и взвешивании, а также вследствие прилипания частиц к стенкам тары.

Этот процесс свойствен лишь мелкоизмельченным продуктам.

### 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

Утруска наиболее характерна для следующих товаров:

- ✓ мука;
- ✓ крахмал;
- ✓ сахарная пудра;
- ✓ сахарный песок;
- ✓ поваренная соль;
- ✓ крупы;
- ✓ порошкообразные продукты (сухое молоко, сыпучие концентраты, стиральные порошки, мел, цемент и др.).

## 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**1.1.3. Розлив (размазывание)** – это количественные потери жидких и вязких, мазеобразных продуктов за счет прилипания частиц к стенкам тары, а также к вспомогательным средствам, используемым для перемещения товара из одного вида тары в другой.

Этот процесс вызывает **потери** следующих товаров:

- ✓ напитки;
- ✓ мед;
- ✓ краски;
- ✓ олифа;
- ✓ и т.п.

## 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**1.1.4. Улетучивание веществ** – это количественные потери товаров за счет перехода части летучих веществ в окружающую среду.

Этот процесс вызывает **наибольшие потери** у следующих товаров:

- ✓ алкогольные напитки (улетучивание этилового спирта);
- ✓ парфюмерно-косметические товары (спирт, ароматические вещества);
- ✓ краски;
- ✓ олифа;
- ✓ и т.п.

## 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**1.1.5. Впитывание жидкой фракции продукта в упаковку** – это количественные потери и потери других потребительских свойств товаров за счет перехода легкоподвижной водной или жировой фракции продукта.

Этот процесс имеет **существенное значение** для следующих товаров:

- ✓ квашеные овощи (капуста, огурцы и т.д.);
- ✓ соленая рыба;
- ✓ мучные кондитерские изделия;
- ✓ халва;
- ✓ охлажденные мясо, рыба;
- ✓ и др.

### 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**1.1.6. Дыхание (только для товаров, являющихся живыми объектами)** – это биологический процесс распада энергетических веществ и выделения энергии, частично используемой для обеспечения жизнедеятельности живых объектов.

На долю потерь за счет дыхания приходится 10-50% всей естественной убыли пищевых продуктов.

Этот процесс не свойственен большинству непродовольственных товаров.

### 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

Этот процесс имеет **существенное значение** для следующих товаров:

- ✓ свежие плоды и овощи;
- ✓ мука;
- ✓ непропаренные крупы;
- ✓ яйца;
- ✓ живая рыба;
- ✓ и др.

## 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**1.1.7. Бой стеклянной тары (раздавливание полимерной тары)** – это процесс, возникающий вследствие воздействия динамических и статических нагрузок, превышающих ее механическую прочность.

Для полимерных видов тары (в том числе пластмассовых бутылок) потери от раздавливания не нормируются, хотя случаи их раздавливания встречаются часто.

### 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

Этот процесс нормирует **потери** стеклянной тары для следующих товаров:

- ✓ алкогольные напитки;
- ✓ слабоалкогольные напитки;
- ✓ безалкогольные напитки;
- ✓ парфюмерно-косметические товары;
- ✓ олифа в стеклянной таре;
- ✓ посуда;
- ✓ зеркала;
- ✓ и т.п.

### 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**1.2. Предреализационные товарные потери (отходы)** – это процессы (операции), связанные с подготовкой товаров к продаже.

Эти потери подразделяются на **ликвидные** и **неликвидные**.

**Ликвидные отходы** можно реализовать с ограничениями.

**Неликвидные отходы** подлежат обязательной утилизации.

### 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**К отходам относятся следующие процессы:**

**1.** Удаление малоценных частей товара, которые могут быть реализованы по более низкой цене или отправлены на промпереработку.

**Например**, ликвидные отходы возникают при зачистке от налета весового сливочного масла; отделении шкуры, костей у мяскопченостей, удалении головы и плавников у рыбы, обрезке хазовых (крайних) концов у тканей и т.д.

### 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**К отходам относятся следующие процессы:**

**2.** Отделение составных частей товара, не обладающих его функциональным назначением или утративших его.

**Например**, неликвидные отходы возникают за счет упаковочных и перевязочных материалов; удаления тары, заливочных жидкостей, отбраковки экземпляров с критическими неустраняемыми дефектами (загниванием, плесневением и т.п.).

## 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**К отходам относятся следующие процессы:**

**3.** Раскрошка товаров при разделении на части или при транспортировании, хранении, взвешивании.

**Например**, при рубке мяса, нарезке сыров, мясокопченостей, при транспортировании, хранении или взвешивании печенья, сухарей, макарон, халвы и т.п. происходит раскрошка.

### 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**К отходам относятся следующие процессы:**

**4.** Отделение от основной массы товара его составных компонентов – воды, жиров и др.

**Например**, отделение бульона от вареных колбас; пахты – от сливочного масла; сырной сыворотки – от сыров; обсыпки глазури – от пряников, конфет; парафина – от сырных головок и других защитных оболочек и др.

### 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**2. Качественные (актируемые) потери** – это потери, обусловленные микробиологическими, биологическими, биохимическими, химическими, физическими и физико-химическими процессами.

Перечень этих групп процессов проранжирован в убывающем порядке по мере их значимости.

Качественные потери списываются на основании актов.

## 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**2.1. Микробиологические процессы** – это процессы, вызывающие порчу товаров, существенно снижающие их качество, делающие невозможным использование их по назначению или снижающие их надежность.

Они являются одной из **причин биоповреждений**.

**Например**, порча пищевых продуктов происходит вследствие разного вида брожения (маслянокислого, пропионовокислого, спиртового, уксусного, молочнокислого и т.д.), гниения, ослизнения, плесневения, развития токсичных бактериозов (бутулинус, сальмонеллез и др.); для непродовольственных товаров (тканей, кожи, мехов и изделий из них) характерно лишь плесневение.

## 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**2.2. Биологические процессы** – это процессы (повреждения), вызываемые насекомыми и грызунами.

### К ним относятся:

- ✓ моль (платяная, фруктовая, амбарная и др.);
- ✓ жуки (хрущак, долгоносик и т.п.);
- ✓ гусеницы (яблоневая, сливовая, ореховая плодожорки и др.);
- ✓ личинки (моли; проволочника; сырной, шоколадной, морковной мухи и др.);
- ✓ мышевидные грызуны (мыши, крысы, барсуки, бурундуки и т.д.).

**Например**, повреждение пищевых продуктов, мехов, кожи, тканей и изделий из них.

## 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**2.3. Биохимические процессы** – это процессы, которые происходят при участии разнообразных ферментов и свойственны биологическим непродовольственным объектам и пищевым продуктам.

Нарушение естественного протекания этих процессов может вызвать различные физиологические расстройства, которые в конечном счете могут привести к гибели биообъектов.

**Например**, нарушение дыхания у свежих плодов и овощей вызывает удушье (анаэробноз); у зерна, муки, крупы – самосогревание или самовозгорание, у цветов и животных – смерть вследствие анаэробноза.

## 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**2.4. Химические процессы** – это процессы, которые приводят к порче товаров вследствие изменений веществ.

**Например**, прогоркание жира в жиросодержащих продуктах (муке, крупе, орехах, мучных кондитерских изделиях, масле, маргариновой продукции, животных жирах, мясных и рыбных товарах, косметических товарах – кремах, лосьонах и др.); потемнение сушеных плодов и овощей, консервов и т.п.; окисление ароматических веществ, что ухудшает аромат парфюмерно-косметических товаров; и т.д.; коррозия металлов для непродовольственных товаров и металлической тары, что ухудшает внешний их вид и др.

## 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

**2.5. Физические и физико-химические процессы** – это процессы, обусловленные механическими разрушениями или деформациями товаров.

**Например**, деформация хлебобулочных изделий; раздавливание плодов и овощей; полная раскрошка кондитерских изделий; бой яиц; сильная деформация, бой посуды или скол эмали на ней; деформация или разрушение отдельных комплектующих частей бытовой техники; деформация упаковки товаров бытовой химии и т. п.

### 3. ВИДЫ ПОТЕРЬ ТОВАРОВ

К физическим процессам относится **усушка**, которая вызывает увядание или усыхание товаров.

**Например**, свежих плодов и овощей, живых цветов, сыров, мяса, колбас, рыбы (замороженной, вяленой и др.), хлеба (ускорение черствения) и др.



## 4. ПОРЯДОК СПИСАНИЯ ПОТЕРЬ

Нормы естественной убыли продовольственных товаров утверждены приказом **Минторга СССР от 1987 г.**

Они действуют до сих пор, так как **новые нормы не утверждены.**

Порядок списания естественных потерь определяется Методическими рекомендациями по бухгалтерскому учету затрат, включаемых в издержки обращения и производства, а также финансовых результатов на предприятиях торговли и общественного питания, утвержденными приказом Роскомторга РФ от 20.04.1995 г. № 1-550/32-2.

## 4. ПОРЯДОК СПИСАНИЯ ПОТЕРЬ

Согласно **п. 2.13.** рекомендаций **по статье «Потери товаров и технологические отходы»** отражаются потери товаров и продуктов при железнодорожных, водных, воздушных, автомобильных и гужевых перевозках; хранении и продаже в пределах действующих норм естественной убыли, утвержденных в установленном порядке.

Утвержденные нормы естественной убыли при перевозке, хранении и продаже товаров и продуктов являются **предельными**.

Списание товаров и продуктов в пределах норм естественной убыли производят в случаях, если при приемке или инвентаризации выявлена **фактическая недостача**.

## 4. ПОРЯДОК СПИСАНИЯ ПОТЕРЬ

В целях равномерного отражения предстоящих расходов в издержках обращения и производства на холодильниках, хладокомбинатах, базах овощных и продовольственных товаров, торговых предприятиях, имеющих склады, ежемесячно начисляется резерв на списание естественной убыли товаров в пределах действующих норм естественной убыли:

- ✓ Нормируемые отходы, образующиеся при подготовке к розничной продаже колбас, мясокопченостей и рыбы чистой массой (весом);
- ✓ Потери от зачистки сливочного масла, крошения карамели обсыпной и сахара-рафинада.

## 4. ПОРЯДОК СПИСАНИЯ ПОТЕРЬ

По этой же статье отражаются:

- ✓ Убытки от недостачи и потери от порчи товаров, продуктов и сырья сверх норм естественной убыли в тех случаях, когда конкретные виновники не установлены;
- ✓ Потери от списания долгов по недостачам товарно-материальных ценностей, денежных средств и другого имущества, во взыскании которых отказано судом вследствие необоснованности исков.

Потери и недостачи товаров и продуктов отражаются по этой статье по покупным ценам.

Основанием для списания убытков от недостачи, порчи сверх норм естественной убыли, когда виновные не установлены или во взыскании которых отказано судом, является обоснованное заключение, утвержденное руководителем предприятия торговли.

## 4. ПОРЯДОК СПИСАНИЯ ПОТЕРЬ

Нормы технологических отходов продовольственного сырья в общественном питании приведены в Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Нормируемые технологические отходы возникают при подготовке продовольственного сырья к кулинарной обработке.

**Они также являются неизбежными и относятся к естественным.**

## 4. ПОРЯДОК СПИСАНИЯ ПОТЕРЬ

**Активируемые качественные потери** списываются за счет **прибыли** торговой организации.

**Нормируемые количественные естественные потери** списываются за счет **издержек обращения или производства** в пределах установленных норм.

**Сверх нормативные естественные количественные потери** списываются на **чистую прибыль** организации или за счет **виновных лиц**.



## 5. МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ПОТЕРЬ

Меры по предупреждению и снижению потерь подразделяются на:

- ✓ Организационные;
- ✓ Технологические;
- ✓ Информационные.

## 5. МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ПОТЕРЬ

**1. Организационные меры** – это меры, направленные на выявление причин возникновения потерь с целью их предупреждения или снижения.

Они могут носить **профилактический** или **текущий** характер.

## 5. МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ПОТЕРЬ

**1.1. Профилактические меры** – это меры, связанные с приемочным контролем качества, что позволяет на стадии закладки товаров на хранение прогнозировать их сохраняемость, возможные сроки хранения независимо от того, существуют или отсутствуют сроки годности на конкретные товары.

## 5. МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ПОТЕРЬ

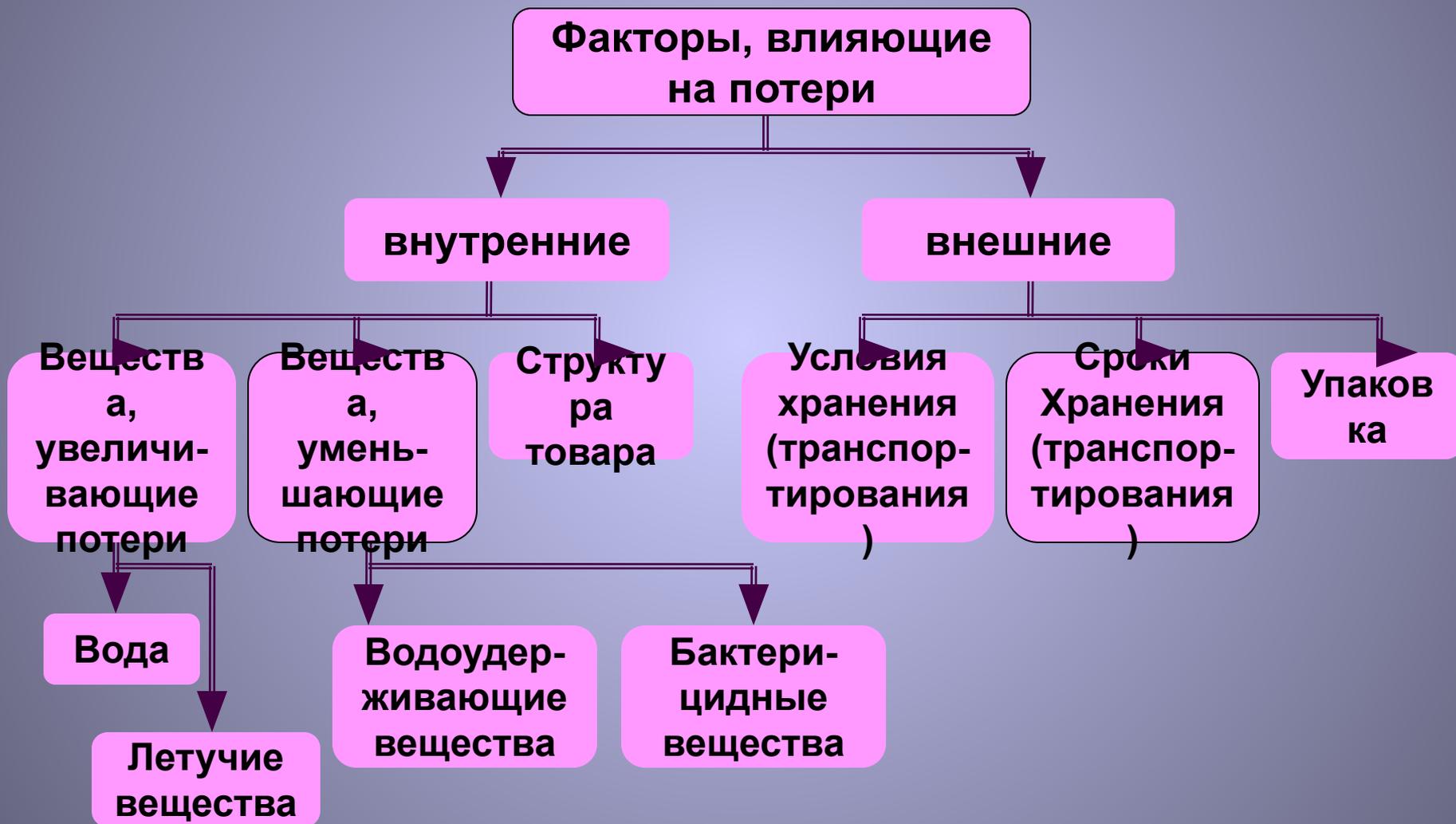
**1.2. Текущие меры** – это меры по обеспечению своевременной поставки товаров в установленные сроки, морального и материального стимулирования работников за сокращение потерь, а также действующий порядок их учета и списания, формы ответственности за сохраняемость товаров.

## 5. МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ПОТЕРЬ

**2. Технологические меры** – это меры по учету факторов внутренней среды и регулированию факторов внешней среды, позволяющие предупредить или снизить товарные потери.

Факторы, влияющие на потери могут быть **внутренними** или **внешними**.

# КЛАССИФИКАЦИЯ ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА ПОТЕРИ



## 5. МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ПОТЕРЬ

**2.1. Внутренние факторы** – это факторы, обусловленные химическим составом и структурой (строением) потребительских товаров.

**2.1.1. Вещества, увеличивающие потери** влияют на ухудшение качества товара, вплоть до потери доброкачественности или функционального назначения при потере массы товара из-за испарения воды или улетучивания летучих веществ.

## 5. МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ПОТЕРЬ

**Например**, для предотвращения потерь воды и ароматических веществ применяют герметичные упаковки (консервы, парфюмерные товары и др.).

Для замедления усушки товаров в негерметичной упаковке рекомендуется хранение при пониженных температурах и повышенной относительной влажности воздуха.

Повышенная влажность воздуха достигается при хранении товара в полимерных упаковках, ограничивающих воздухообмен.

При этом испаряющаяся влага частично остается в упаковке, за счет чего создается микроклимат с повышенной влажностью.

## 5. МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ПОТЕРЬ

Следует иметь в виду, что не все товары можно хранить в полиэтиленовых упаковках, так как высокая влажность может провоцировать микробиологическую порчу за счет плесневения и заражения.

На величину качественных потерь могут влиять и структурные изменения товаров, гидролиз белков, крахмала и др., которые вызывают изменения органолептических свойств (размягчение квашеных овощей, черствение хлеба, пухлость яблок и т.п.), а иногда и потерю безопасности (глубокий гидролиз белков до аминов и амидов, некоторые из которых ядовиты).

## 5. МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ПОТЕРЬ

**2.1.2. Вещества, уменьшающие потери** влияют на предупреждение микробиологической порчи товаров и уменьшение потери их качества.

### **К ним относятся:**

- ✓ Вещества, обладающие водоудерживающей способностью (белки, крахмал, пектины и др.);
- ✓ Вещества, обладающие бактерицидными свойствами (полифенолы, органические кислоты, жирные масла, гликозиды и др.).

## 5. МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ПОТЕРЬ

**2.1.3. структура товара** имеет важное значение для размера потерь и строения потребительских товаров.

**Например,** многие процессы, вызывающие естественную убыль, обусловлены именно структурой товара (распыл – у товаров с мелкоизмельченной структурой, розлив – у жидких и вязких товаров и т.д.).

Предреализационные потери определяются структурой товара, поскольку ценность отдельных его частей неравнозначна, поэтому малоценные или непригодные для использования по назначению части товара удаляют.

## **5. МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ПОТЕРЬ**

Структура товаров, их механические свойства существенно влияют на раскрошку товаров при резке, рубке и других операциях, связанных с делением целого на части.

## 5. МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ПОТЕРЬ

**2.2. Внешние факторы** – это совокупность воздействий внешней среды, а также средств защиты от нее, влияющих на размеры потерь (условия, сроки хранения, транспортирования и операции предреализационной товарной обработки).

Данные факторы, сохраняющие количественные и качественные характеристики товаров, оказывают наиболее существенное влияние на размер потерь в организациях торговли и общественного питания.

## 5. МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ПОТЕРЬ

**3. Информационные меры** – это меры по обеспечению рабочего персонала необходимой информацией о правилах, нормах и требованиях, устанавливаемых нормативными и технологическими документами, которые позволяют предупредить или снизить товарные потери.

Документы могут быть **нормативными** или **технологическими**.

## 5. МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ПОТЕРЬ

**3.1. Нормативные документы** – это документы, которые регламентируют нормы и правила хранения.

### **К ним относятся:**

- ✓ Стандарты на продукцию (ГОСТы, ТУ, СТП) в разделах «Упаковка» или «Хранение»;
- ✓ Методы хранения;
- ✓ СанПиНы;
- ✓ Нормы естественной убыли.

## 5. МЕРЫ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ И СНИЖЕНИЮ ПОТЕРЬ

**3.2. Технологические документы** – это документы, которые регламентируют процесс хранения.

### **К ним относятся:**

- ✓ Инструкции по хранению товаров определенных ассортиментных групп;
- ✓ Инструкции по порядку списания норм естественной убыли;
- ✓ Правила перевозки грузов;
- ✓ Кодексы соответствующих транспортных органов.

