

## **Раздел 1. Организация оценки качества товаров.**

Тема 1.2 ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАЧЕСТВА И КОЛИЧЕСТВА

1.2.4. ФАКТОРЫ, СОХРАНЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ТОВАРОВ.

*План лекции:*

1. Понятие о хранении товаров.
2. Условия хранения товаров
3. Методы хранения товаров
4. Сроки сохраняемости и службы товаров.

## Понятие о хранении товаров.

Хранение — этап технологического цикла товародвижения от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации, цель которого — обеспечение стабильности исходных свойств или их изменение с минимальными потерями. При хранении проявляется одно из важнейших потребительских свойств товаров — сохраняемость, благодаря которому возможно доведение товаров от изготовителя до потребителя независимо от их местонахождения, если сроки хранения превышают сроки перевозки. Конечный результат эффективного хранения товаров — сохранение их без потерь или с минимальными потерями в течение заранее обусловленного срока.

Показателями сохраняемости служат выход стандартной продукции, размер потерь и сроки хранения. Выход стандартной продукции и потери связаны обратно пропорциональной зависимостью. Чем выше потери, тем меньше выход стандартной продукции.

## Условия хранения товаров

Условия хранения — совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище.

**Режим хранения** — совокупность климатических и санитарно-гигиенических требований, обеспечивающих сохраняемость товаров. Можно выделить климатический и санитарно-гигиенический режимы хранения.

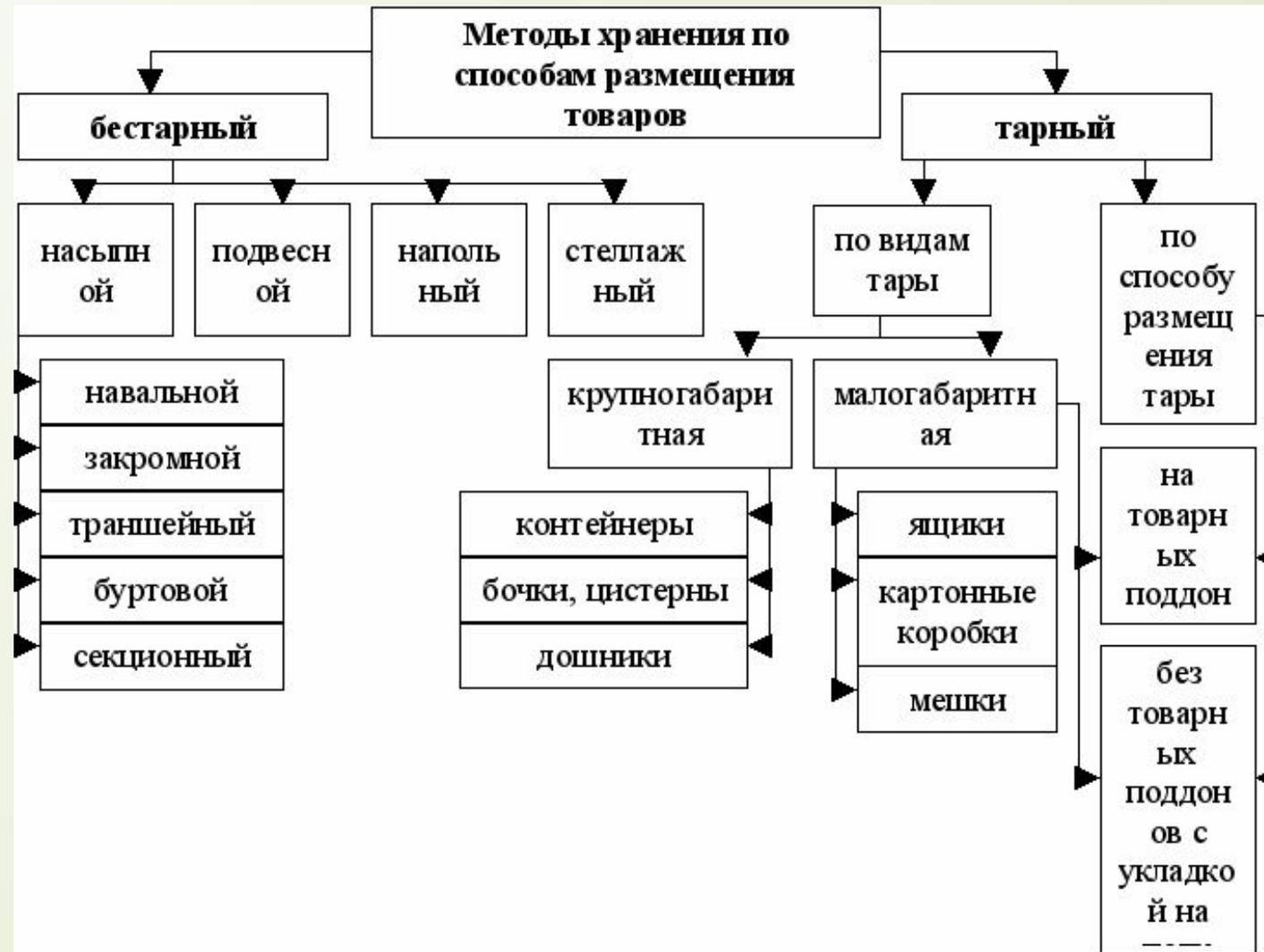
**Требования к климатическому режиму** хранения включают требования к температуре, относительной влажности воздуха, воздухообмену, газовому составу и освещенности.

Термическое состояние товаров	Диапазон температур, °C	Группы товаров
Замороженные	—10...—12	Мясо, рыба, масло сливочное, животные жиры, замороженные яичные продукты
	—18...—20	Мясо, рыба, плоды и овощи, масло сливочное, яичные продукты, мороженое
	—23...—25	Мясо, рыба, плоды и овощи
	—28...—30	То же
Переохлажденные	—7...—10 2...—5	Соленая рыба, сырокопченые колбасы, животные жиры, отдельные холодоустойчивые виды и сорта плодов и овощей, варено-копченые колбасы, маргарин
Охлажденные	' -1...1	Отдельные виды и сорта плодов и овощей, квашеные овощи, яйца
	0...6	Молочные товары, охлажденные мясо и рыба, торты и пирожные с кремом и фруктовой отделкой
Умеренные	Не выше 10...12	Напитки алкогольные и безалкогольные, кроме водок, пиво (не ниже 2 °C)
Широкого диапазона температур	—30...+30	Хлебобулочные изделия, сухие бакалейные товары (мука, крупа, сахар, макаронные изделия), спирт, водка (не ниже температуры замерзания), большинство непродовольственных товаров
Широкого диапазона положительных температур	0...25	Консервы, жидкие парфюмерно-косметические средства, вино, ликеро-наливочные изделия, варенье, джемы, повидло
	0...18	Растительные масла, большинство кондитерских изделий

Группировка товаров по влажности	Диапазон ОВВ, %	Группа товаров
Сухие	Не выше 65	Бакалейные товары: мука, крупа, соль, сахар, макаронные изделия, пряности; сухофрукты; большинство непродовольственных товаров
Умеренные	70-75	Кондитерские товары, вина, кофе, чай (не более 70%)
	75—80	Фруктово-ягодные изделия, масло сливочное, маргарин
	Не выше 75	Консервы
Влажные	80-85	Молочные товары, мясо, рыба, тыквенные овощи, лук, чеснок, ликеро-наливные изделия, вина, яйца и яичепродукты
Повышенной влажности	90-95	Большинство видов плодов и овощей, замороженные плоды, овощи, мясо, рыба, квашеные овощи

## Методы хранения товаров

Метод хранения — совокупность технологических операций, обеспечивающих сохранность товаров путем создания и поддержания заданных климатического и санитарно-гигиенического режимов, а также способов их размещения и обработки.



## Сроки сохраняемости и службы товаров.

