

# **Теоретические основы товароведения**

Автор – Точилова Т. Н.,  
преподаватель АТЭК

# Товарные потери

На различных этапах жизненного цикла товародвижения отмечаются разнообразные **потери** сырья, полуфабрикатов, электроэнергии, готовой продукции, товаров. Они измеряются в натуральном и денежном выражении.

# Товарные потери

Потери товаров подразделяются на:

- 1). **Товарные** – потери, вызванные частичной или полной утратой количественных и качественных характеристик товара в натуральном выражении.
- 2). **Материальные** – потери, вызванные частичной или полной утратой стоимости характеристик в денежном выражении.

# Товарные потери

## ТОВАРНЫЕ ПОТЕРИ:

- 1). **Количественные** – уменьшение массы, объема, длины и др. количественных характеристик;
- 2). **Качественные** – потери, обусловленные микробиологическими, биологическими, биохимическими, химическими, физическими и физико – химическими процессами.

# Количественные потери

По- другому называются **нормируемыми, естественными**, т. к. вызываются естественными процессами, свойственными конкретному товару. Возникают при хранении и товарной обработке. Их невозможно исключить полностью.

# В зависимости от причин возникновения

## Естественная убыль:

- Усушка
- Распыл
- Розлив
- Улетучивание
- Впитывание
- Дыхание
- бой

## Предреализационные потери (отходы):

- Ликвидные
- Неликвидные

(продтовары – кости, шкура, штафф, плавники, голова рыбы, раскрошка при рубке мяса ...)

# Естественная убыль

-количественные потери,  
вызываемые процессами,  
которые свойственны товарам и  
происходят при  
транспортировании и хранении.

# Виды естественной убыли

- **УСУШКА**- испарение воды;
- **РАСПЫЛ** – (утруска, распыление) – утрата части мелкоизмельченных продуктов при фасовке и взвешивании, перетаривании, а также прилипания частиц к стенкам тары;
- **РОЗЛИВ (размазывание)** – потери жидких и вязких, мазеобразных продуктов за счёт прилипания частиц к стенкам тары;

# Виды естественной убыли

- **УЛЕТУЧИВАНИЕ ВЕЩЕСТВ** – потери за счет перехода части летучих веществ в окружающую среду;
- **ВПИТЫВАНИЕ** жидкой фракции продукта в упаковку (охлажденные мясо, рыба; халва);
- **ДЫХАНИЕ** – биологический процесс распада энергетических веществ и выделения энергии (свежие плоды и овощи, мука, яйца...)

# Виды естественной убыли

- **БОЙ** стеклянной тары нормируется только для алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, парфюмерно – косметических товаров, олифы, а также посуды, зеркал и т. п.

# Качественные потери

Называют **актируемыми**, т.к. списывают не по нормам, а по актам.

- Микробиологические
- Биологические
- Биохимические
- Химические
- Физические
- Физико - химические

# Товарные потери

Меры по предупреждению и снижению потерь подразделяются на 3 группы:

**Организационные** – направлены на выявление причин возникновения потерь с целью их предупреждения или снижения. М. б. *профилактические и текущие.*

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

# Товарные потери

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

# Товарные потери

К НД относятся **стандарты** на продукцию и методы хранения, а также **СанПиНы** и **нормы естественной убыли**.

**Технологические документы** представлены **инструкциями по хранению** товаров определенных ассортиментных групп, а также **инструкциями по порядку списания** норм естественной убыли.