

ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ СКЛАДСКИХ ПОМЕЩЕНИЙ ПРИ ХРАНЕНИИ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ТОВАРОВ

А. А. Марсова

*Учреждение образования «Гомельский государственный
технический университет имени П. О. Сухого», Беларусь*

Научный руководитель М. В. Голуб

Современное понимание логистики предполагает довольно широкую трактовку: под логистикой понимают планирование, организацию и контроль всех видов деятельности по перемещению и складированию, обеспечивающих прохождение материального и связанного с ним информационного потоков от пункта закупки сырья до пункта конечного потребления. При этом основная цель логистики заключается в том, чтобы нужный продукт необходимого качества был доставлен потребителю в необходимом количестве, в нужное время и в нужное место от надежного поставщика с хорошим уровнем обслуживания и при заданном уровне общих затрат [3, с. 47].

В настоящее время все большее развитие приобретают логистические системы как микро-, так и макроуровня. Эти системы включают в себя различные процессы, одним из которых является хранение товаров на складе. Правильная организация данного процесса позволяет в полной мере сохранить потребительские качества товара, а также сократить затраты на его хранение. Однако при осуществлении складской деятельности каждое предприятие, каждый логистический центр должны учи-

тывать особенности различных видов продукции. Ведь для того чтобы сохранить все свойства товара, необходимо создать соответствующие условия хранения, которые ему требуются. Следовательно, менеджерам складов в первую очередь необходимо произвести анализ производимой (поступающей) продукции, а затем формировать складские помещения и соответствующие условия. Рассмотрим требования при хранении основных категорий товаров, которые должны быть учтены при организации складских помещений [1], [4].

Хранение продовольственных товаров. Основная задача при хранении продовольственных товаров – сохранить их без потерь при минимальных затратах труда и материальных средств. Процессы, происходящие в продовольственных товарах при хранении, могут быть химическими, физическими и биохимическими. Поэтому при хранении продовольственных товаров нужно соблюдать санитарный режим, проверять продукты на зараженность вредителями, проводить дезинфекцию складских помещений.

Продовольственные товары имеют разный срок хранения, который может измеряться часами, месяцами и годами. Режим хранения продовольственных товаров зависит от их состава и свойств.

Рассмотрим влияние ряда факторов, которые влияют на изменение качества пищевых продуктов.

Большинство продовольственных товаров для сохранения качества хранят при пониженных температурах. С понижением температуры замедляются биохимические и химические процессы, не развиваются микроорганизмы и вредители, снижаются также высыхание продуктов и убыль их массы.

Оптимальная температура для товаров различной природы неодинакова. Так, для вин она должна быть в пределах 10–12 °С, для сыра от 0 до 8 °С, для картофеля от 2,5 до 4 °С. Температура хранения должна быть постоянной без резких перепадов, при которых может происходить конденсация влаги на продуктах и, как следствие, их плесневение.

Влажность воздуха оказывает большое влияние на влажность продукта при хранении. При высокой влажности ускоряются биохимические и химические процессы, развиваются микроорганизмы. Для сохранения таких гигроскопичных продуктов, как сахар, мука, кондитерские изделия, нужно поддерживать оптимальную относительную влажность на уровне 60–75 %. При относительной влажности воздуха 85–95 % могут хорошо храниться свежие плоды, овощи, мясо, сыры.

Состав воздуха влияет на сохранность продуктов. Углекислый газ губительно действует на микроорганизмы, не поддерживает процессы окисления, кислород же является сильным окислителем. Изменяя состав воздуха, можно удлинить сроки хранения отдельных товаров. На качество товаров при хранении влияет чистота воздуха, содержание посторонних запахов. Вентиляция воздуха необходима для удаления лишней водяных паров и газов.

Освещение в помещениях, где хранятся продукты, неодинаково влияет на их качество. Такие продукты, как мясо, молоко, овощи, вина, лучше хранить в темноте, так как на свету разрушаются многие витамины, быстрее прогорают жиры. В некоторых случаях свет играет положительную роль, лучше обеспечивается санитарное состояние помещений, замедляется развитие микроорганизмов.

При хранении продуктов следует учитывать их индивидуальные особенности: гигроскопичность, восприимчивость посторонних запахов. Продукты, обладающие сильным запахом, нельзя хранить с продуктами, воспринимающими запах. Нельзя хранить сухие продукты с продуктами, содержащими много влаги, так как первые будут увлажняться и плесневеть, а вторые – чрезмерно высыхать. В холодильных

камерах нужно хранить вместе товары, требующие одинакового температурного режима и относительной влажности.

Тара и упаковка предохраняют товар от повреждения, порчи, потери веса, защищают от повышенной или пониженной температуры, от света, влажности, посторонних запахов и т. д. Тара должна быть удобной при транспортировании и хранении; материалы упаковочные должны быть легкими, не гигроскопичными, сухими, экономичными.

Хранение мебели. Мебель хранят в распакованном виде в сухих проветриваемых помещениях, защищая от прямых солнечных лучей, увлажнения, загрязнения, при температуре 18–20 °С, но не ниже 2 °С, и относительной влажности от 45 до 70 %. Мебель при хранении следует отдалять от источников тепла не менее чем на 50 см, проходы должны быть шириной не менее 1 м.

Хранение косметических товаров. Косметически товары хранят при температуре от 0 до +25 °С в хорошо проветриваемых крытых складских помещениях. Температуру до –20 °С выдерживают шампуни на основе ПАВ и косметические средства, в состав которых входит спирт. Относительная влажность воздуха должна быть около 70 %. Большое значение для парфюмерно-косметических товаров имеет срок годности, исчисляемый с даты изготовления.

Хранение изделий из пластмасс. Хранить изделия из пластмасс нужно в сухих помещениях, на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, защищая от прямых солнечных лучей, при температуре 10–12 °С и относительной влажности воздуха 60–65 %. При хранении изделий из пластмасс в сырых помещениях возможно потускнение поверхности. При повышенной температуре ускоряется процесс старения пластмасс.

Хранение товаров бытовой химии. Товары бытовой химии хранят в помещениях с хорошей вентиляцией и безопасных в пожарном отношении, соблюдая товарное соседство. Товары бытовой химии защищают от прямых солнечных лучей и тепла отопительных приборов. Ядохимикаты хранят отдельно. Товары бытовой химии хранят при температуре не ниже 0 и не выше 15 °С.

Хранение лесоматериалов. Лесоматериалы хранят на открытых площадках или под навесом. Фанеру укладывают плашмя, а столярные изделия – вертикально. Круглый лес укладывают в штабеля, комлями и вершинами в разные стороны. Торцы круглого леса для предохранения от растрескивания покрывают смесью гашеной извести со смолистыми веществами.

Хранение стекла. На ящиках со стеклом наклеивают этикетку с указанием наименования изделия, завода-изготовителя, размера, количества и сорта. На крышке ящика ставят надписи: «Верх», «Осторожно», «Стекло», «Плашмя не класть». Ящики с листовым стеклом при транспортировке устанавливают вертикально торцовой стороной по направлению движения транспорта.

Хранение тканей и одежды. Изделия хранятся в складских помещениях при температуре не ниже 10 и не выше 30 °С, относительной влажности воздуха 50–70 % и должны быть защищены от прямого попадания солнечных лучей. Хранение материала до разбраковки и после различное. До разбраковки материал в кипах или кусках хранят штабелями. С целью сокращения производственной площади в проходах между рядами штабелей возможно поштучное хранение кип в передвижных стеллажах. Для хранения кусков неразбракованной ткани используют стеллажи-полки и стеллажи-клетки с ручным обслуживанием. Размеры стеллажей соответствуют габаритам кусков ткани с учетом необходимых зазоров для изъятия куска и припусков по глубине величиной 2–3 см для предохранения ткани от загрязнения и для безо-

пасности прохода между стеллажами. В нижних ярусах хранят тяжелые ткани, в верхних – более легкие. Изделия, транспортируемые на кронштейнах в подвешенном состоянии, транспортируются в потребительской таре. Изделия, имеющие индивидуальную и групповую упаковку, должны храниться до реализации в упакованном виде.

В настоящее время склад из традиционно второстепенного превратился в ключевое звено, способное как увеличить прибыль, так и свести на нет все достижения успешного предприятия. Экономистами подсчитано, что при хорошо развитом производстве одинаковый объем вложений в основной бизнес предприятия и в склад дает ощутимо большую отдачу при инвестировании в складское хозяйство, которое, как правило, имеет значительные резервы повышения эффективности [2, с. 67].

Основываясь на вышеизложенном, следует вывод, что при организации складского хозяйства предприятию необходимо изучить свойства товара, а также оценить свои возможности в средствах для организации различной сложности складских помещений.

Литература

1. Володина, М. Н. Организация хранения и контроль запасов и сырья / М. Н. Володина, Т. А. Сопачева. – М. : Академия, 2013. – 192 с.
2. Гордеева, Е. Н. Акцент на склад / Е. Н. Гордеева // Экономика. Финансы. Управление. – 2011. – № 1. – С. 67–72.
3. Журавлев, В. А. Логистика склада / В. А. Журавлев // Экономика. Финансы. Управление. – 2010. – № 2. – С. 47–53.
4. Хранение товаров. – Товароведение. – Режим доступа: http://www.znaytovar.ru/s/Xranenie_tovarov.html. – Дата доступа: 03.04.2014.
5. Эммет, С. Искусство управления складом / С. Эммет. – Минск : Изд-во Гревцова, 2007. – 320 с.