

Презентация на тему: «Фальсификация продуктов.»

Выполнил:Ефремов Владимир.

Группа:т093

Фальсификация-

- действия, направленные на обман покупателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью.
- Фальсификация продовольственных товаров чаще всего производится путем придания им отдельных наиболее типичных признаков, например, внешнего вида, цвета, консистенции при общем ухудшении или полной утрате отдельных наиболее значимых свойств пищевой ценности (наличие полноценных белков, жиров, углеводов, витаминов и т.п.), в том числе и безопасности.

- При использовании термина "фальсифицированные товары" многие путают его с такими понятиями, как "подделки-заменители" (суррогаты, имитаторы) и "дефектные товары" (получаемые из-за несовершенства технологии или низкой квалификации рабочих). И это происходит не случайно, так как многие подделки-заменители и дефектные товары широко применяются с целью фальсификации натуральных продуктов, при этом получателю и/или потребителю либо умышленно не предоставляется необходимая информация, либо представляется искаженная.



- заменители и дефектные товары не относятся к фальсифицированным, если на маркировке и в товарно-сопроводительных документах указаны их подлинное наименование и сорт, а цена соответствует их качеству и происхождению (например, производимые кофейные напитки с добавлением кофезаменителей не являются фальсификатами, а вот широко рекламируемый кофе "Манхэттен" — является).

- Следует отметить, что отношение к подделкам-заменителям, особенно если происходит частичная замена одного сырья другим, в разные временные периоды изменяется. Так, в конце XIX в. при производстве пива даже частичная замена ячменного солода на несоложенные материалы не допускалась и считалась фальсификацией, что особо оговаривалось в германском законодательстве. В настоящее время большой ассортимент пива во многом и формируется за счет применения различных несоложенных материалов (рисовой муки, дробленого риса, пшеничной, ячменной муки, меда и т.п.), добавляемых в разных соотношениях, и все это регламентируется соответствующей утвержденной технической документацией.

Виды фальсификации продовольственных товаров:

- ассортиментная (видовая);
- качественная;
- количественная;
- стоимостная;
- информационная;
- комплексная.



- Для ассортиментной фальсификации той или иной группы товаров необходимы следующие условия:
- 1) наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительным свойствам и некоторым показателям качества;
- 2) подразделение качества товара на сорта;
- 3) производство и реализация имитаторов данной группы товаров;
- 4) производство и реализация товаров, отличающиеся по показателям качества и наличию дефектов;
- 5) унификация упаковки, используемой для разных групп товаров.

- К ассортиментной фальсификации прежде всего относят пересортицу товаров. Это одна из наиболее широко распространенных разновидностей ассортиментной фальсификации.
- **Пересортица** — действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем замены товаров высших сортов низшими.
- Так, вареная колбаса Отдельная 1-го сорта может быть реализована как Любительская, относящаяся к высшему сорту, кофе Робуста 1-го сорта — как Арабика, высшего сорта, масло сливочное первого сорта — как высшего, масло сливочное Бутербродное — как Крестьянское или Любительское и т.п.

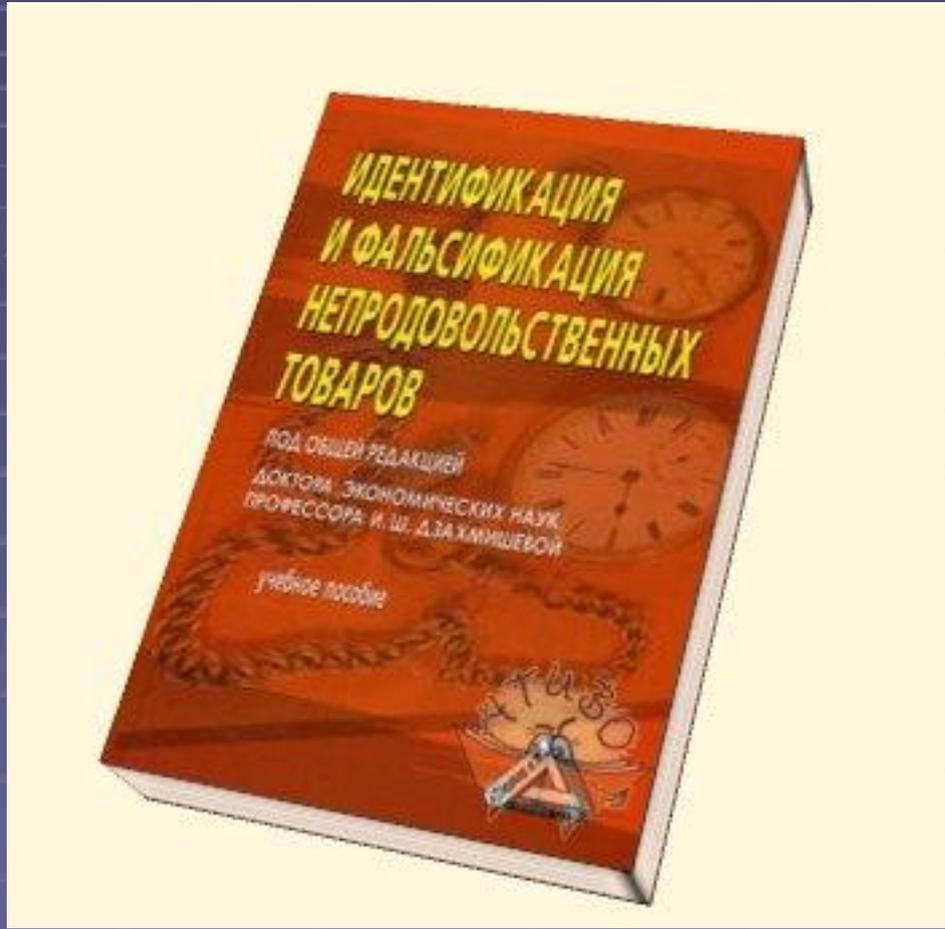


В качестве объекта при ассортиментной фальсификации наиболее часто используют следующие пищевые заменители:

- подобные товары из другой группы, имеющие более низкие потребительские свойства;
- имитаторы натурального продукта, схожие по определенным, наиболее характерным признакам;
- товары, полученные из генетически модифицированного сырья;
- продукты с незаконченными биохимическими или другими технологическими процессами.

Качественная фальсификация-

- подделка подлинных товаров с помощью различного рода пищевых или непищевых добавок или нарушений рецептур для изменения качественных показателей органолептических и других свойств продуктов.
- Объектами данного вида фальсификации служат пищевые продукты с различными добавками или нарушенными рецептурами.



- Все добавки и компоненты, используемые при качественной фальсификации, подразделяют на две группы: пищевые и непищевые. В свою очередь пищевые добавки подразделяют: на допустимые для здорового человека; допустимые для детей; допустимые при тех или иных заболеваниях.
- В свою очередь непищевые добавки подразделяют, на не приносящие вреда человеку; ядовитые; канцерогенные; наркотические.
- К непищевым, не приносящим вреда человеку, можно отнести следующие добавки: мел, гипс, тертый кирпич, известь, инертные наполнители и т.п.

- Вода является наиболее распространенной добавкой к жидким продовольственным товарам. Вода, как универсальный разбавитель натурального продукта, часто используется при качественной фальсификации в незначительных количествах либо продукт увлажняется тем или иным способом (например, сахар, сухофрукты и другие высушенные продукты увлажняются при помещении их во влажное помещение).

Добавки -

- это вещества или другие компоненты, которые вводятся в пищевые продукты как для придания им тех или иных свойств, так и для имитации отдельных потребительских качеств товара. Добавки подразделяются на чужеродные и пищевые. К чужеродным добавкам относятся такие компоненты, которые обычно отсутствуют в пищевых продуктах и при их введении обязательно должны проводиться клинические испытания на их безвредность.

**Происхождение подделок,
обнаруженных французской таможней в 1999 г.**

Страна происхождения подделок	Численность арестованных подделок	Доля в общей численности (в процентах)
Китай	708478	59,0
Тайвань	195803	16,3
Гонконг	64629	5,4
Египет	60609	5,0
Турция	48454	3,9
Италия	42154	3,5
Португалия	39526	3,3
Таиланд	18061	1,5
Южная Корея	13352	1,1

Источник: МОСІ. — Р., 2000. — № 1467. — С. 77.

Виды пищевых добавок:

- нитриты и нитраты, различные окислители и замутнители и др. причислять к пищевым добавкам без длительных токсикологических исследований нельзя. Относятся к качественной фальсификации также и **подкрашивание или ароматизация** пищевых продуктов добавками, не предусмотренными рецептурой и технологией производства и предназначенными для придания продукту органолептических свойств, позволяющих имитировать их повышенную пищевую ценность. Вместе с тем существуют и более опасные способы фальсификации. Например, в дореволюционной России для придания низкосортным кофейным зернам сероватого оттенка, свойственного высокоценным сортам, зерна промывали в воде с аммиаком или обрабатывали во вращающемся свинцовом барабане.

Количественная фальсификация-

- это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т.п.) от предельно допустимых норм отклонений.