

УДК 342.951

*А. С. Воденкова,  
курсант 2-го курса факультета милиции  
Могилевского института МВД  
Научный руководитель: Н. А. Шелегова,  
доцент кафедры административной деятельности  
факультета милиции  
Могилевского института МВД,  
кандидат технических наук, доцент*

## **РАСПОЗНАВАНИЕ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ**

В условиях современного продовольственного рынка актуальным является довольно острый вопрос об ущербе, наносимом потребителям в случае приобретения на продовольственном рынке продукции ненадлежащего качества, поскольку тенденция роста производства различных видов продовольственных товаров и расширение их ассортимента не могут гарантировать соответствие этой продукции установленным нормативам, а их качество — принятым санитарно-гигиеническим нормам.

Научная проблема, поставленная в исследовании, заключается в рассмотрении и разграничении таких понятий, как фальсификат, суррогат и пищевая добавка, что, несомненно, будет способствовать эффективной борьбе с проникновением на потребительский рынок недоброкачественной продукции [1].

Фальсификация — это подделка, подмена в процессе производства и реализации пищевой продукции определенного качества другой, менее ценной, не соответствующей своему наименованию. Это подделка (подмена), осуществляемая в корыстных целях.

В широком смысле фальсификация может рассматриваться как действия, направленные на ухудшение потребительских свойств товара или уменьшение его количества при сохранении наиболее характерных, но несущественных для его использования по назначению свойств.

Фальсификация пищевых продуктов чаще всего производится путем придания им отдельных наиболее типичных признаков, например внешнего вида при общем ухудшении или утрате остальных, наиболее значимых свойств пищевой ценности, в том числе и безопасности.

Фальсификаты (фальсифицированные продукты) — такие, к которым умышленно для улучшения внешнего вида либо сокрытия дефектов прибавлены разные (вредные или безвредные) вещества или от которых отняты присущие им ценные составные части (например, разбавление) [2].

Суррогаты (заменяющие продукты) — это пищевые продукты, вкусовые качества или напитки, предназначенные для частичной замены натуральных пищевых продуктов и приближающиеся к последним по внешнему виду и вкусу. Суррогат не должен по своей консистенции обладать вредными для здоровья человека свойствами.

Суррогат считается фальсификатом в следующих случаях:

- если в маркировке продукта не указано его наличие, хотя на самом деле он в его составе имеется;
- если вместо суррогатов натурального происхождения использованы их имитаторы неизвестной природы. По стоимости производства они могут быть дешевле натуральных, а по побочному действию на организм — опасными для здоровья;
- если наличие суррогата в составе продукта указано, но присутствует он в нем сверх установленных нормативов.

Наиболее часто случаи фальсификации встречаются со следующими продуктами: кофе и его продукты, чай, мед и кондитерские изделия, растительные масла и животные жиры, алкогольные напитки.

Самым распространенным и универсальным фальсифицирующим средством является вода, именно она используется в качестве средства для разбавления. Кроме воды для фальсификации пищевого продукта могут быть использованы заменители более низкого качества как натурального, так и ненатурального происхождения, а также различные имитаторы.

Такие непищевые заменители, как мел, зола или гипс, приводят к полной потере ценных свойств натуральных продуктов, хотя по своей природе они являются абсолютно индифферентными. Пищевыми имитаторами могут являться кофейные напитки на основе зерновых, цикория и др.

Следует отметить, что особенно опасным видом фальсификации является фальсификация алкогольных напитков техническим спиртом, содержащим повышенные количества сивушных масел, метилового спирта, альдегидов, кетоннов. Эти вещества оказывают прямое токсическое действие на организм, отрицательно влияя на организм человека.

Пищевые добавки — это соединения природного либо синтетического происхождения, преднамеренно вводимые в пищевой продукт в целях улучшения его качества, продления срока хранения либо облегчения технологии производства в количествах, которые не должны превышать установленные нормы. Очень опасны для здоровья и могут приводить к нарушению функций иммунной системы, обменных процессов, токсикозу и другим последствиям неразрешенные нормативными актами пищевые добавки.

Разграничение понятий «фальсификат», «суррогат» и «пищевая добавка» способствует формированию доброкачественного рынка пищевой продукции в Республике Беларусь. В то же время нельзя не отметить необходимость изучения правовых аспектов юридической ответственности, наступающей в случаях применения недобросовестными производителями (продавцами) рассмотренных приемов удешевления продукции, в той или иной степени наносящих ущерб физическому, психологическому и материальному состоянию потребителей.

1. Серегин В. В., Микулович Л. С. Распознавание фальсифицированных продуктов питания: памятка. Минск : Тесей, 2007. 56 с. [Вернуться к статье](#)

2. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека [Электронный ресурс] : Закон Респ. Беларусь, 29 июня 2003 г., № 217-З : с изм. и доп. от 17.07.2018. Доступ из справ.-правовой системы «Эталон». [Вернуться к статье](#)