

УДК 637.068; 663.8.054; 663.9

Студ. В.Д. Червонная, А.А. Синоло, Д.А. Сенникова
Науч. рук. доц. З.Е. Егорова
(кафедра физико-химических методов сертификации продукции, БГТУ)

МОШЕННИЧЕСТВО С ПИЩЕВЫМИ ПРОДУКТАМИ – ГЛОБАЛЬНАЯ ПРОБЛЕМА

Целью данной работы было изучение сведений о фальсификации продовольственных товаров и современных мер, предлагаемых специалистами разных стран, по ее минимизации и защите потребителей от контрафактной продукции. Объектами исследований в данной работе была правовая и научно-техническая информация в области идентификации пищевых продуктов и выявления их фальсификации. Результаты анализа изученных источников информации оформляли в виде реферата, включающего следующие разделы: история возникновения фальсификации; случаи фальсификации; виды фальсификации и типы мошенников; системы менеджмента и иные способы борьбы с фальсификацией.

Виды фальсификации и типы мошенников. Согласно классификации, разработанной GFSI (Global Food Safety Initiative – Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов) и SSAFE (Safe Secure and Affordable Food for Everyone – Безопасная и доступная еда для всех) существуют следующие виды фальсификаций: неверная маркировка; разбавление; сокрытие информации; подделка; подмена; несанкционированное внесение изменений в рецептуру; «серое» производство/кража/незаконная перепродажа.

Чтобы лучше разобраться в вопросе о фальсификации продуктов питания необходимо узнать, что подталкивает людей на этот шаг. Традиционная криминология утверждает, что снижение преступности возможно путём понимания мотивов человеческих действий. Основными типами мошенников являются: творческий, случайный, профессиональный, криминальный и идеологический. Очевидно, что мошенники, идя на этот шаг, могут руководствоваться различными мотивами, предвидя которые можно предпринимать соответствующие меры.

Системы менеджмента и иные способы борьбы с фальсификацией. Существует три составляющие комплексной (глобальной) системы менеджмента безопасности пищевых продуктов, которые являются так называемыми тремя китами, обеспечивающими стабильность в этом вопросе. Это такие системы как HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point – анализ опасности и критические контрольные точки), TACCP (Threat Assessment and Critical Control Point – оценка

угроз и критические контрольные точки), и VACCP (Vulnerability Assessment and Critical Control Point – оценка уязвимости и критические контрольные точки). VACCP предназначен для идентификации угроз экономически мотивированной фальсификации. Специалисты SSAFE совместно с Вагенингенским университетом и научно-исследовательским центром, а также Свободным университетом г. Амстердам разработали методику оценки уязвимости конкретной продукции к фальсификации, которая позволит компаниям определить собственную стратегию противодействия мошенничеству. Инструмент для оценки уязвимостей в области фальсификации продуктов питания может использоваться в составе регулярного аудита уязвимостей компании. Этот инструмент может использоваться всеми компаниями-участниками цепочки поставок продуктов питания вне зависимости от их размера, расположения или вида деятельности. Он также помогает обеспечить соблюдение новых требований GFSI в части предотвращения фальсификаций. Результатом оценки является профиль потенциальных уязвимостей компании к фальсификации продуктов питания, который может послужить основой для выработки собственной стратегии противодействия мошенничеству.

Данный инструмент не позволяет обнаружить мошеннические действия или спрогнозировать их, однако устранение уязвимостей позволяет выявить ранее неизвестные случаи фальсификации и предотвратить их дальнейшее развитие. Данный инструмент и результаты его оценки могут применяться в составе системы менеджмента безопасности продуктов питания (FSMS – Food Safety Management System). В крупных компаниях для выполнения оценки необходимо сформировать коллектив из представителей различных отделов, а небольшим компаниям может потребоваться сторонняя поддержка профильных экспертов или консультантов. Инструмент для оценки уязвимостей в области фальсификации продуктов питания состоит из семи частей, оформленных документально.

Таким образом, принятие данных мер может помочь в предотвращении фальсификации пищевых продуктов, что очень важно в современном мире, как для производителя, так и для потребителя. Очевидно, что для решения проблемы фальсификаций на международном уровне необходимо создать базу данных подделок, которая станет основным источником информации для продовольственных предприятий, и обязать все предприятия предоставлять информацию об обнаружении подделок органам правопорядка (в связи с чем, необходимо заранее позаботиться о защите репутации компаний).