

ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ ВЫПОЛНЕНИЯ ТРЕБОВАНИЙ МЕЖДУНАРОДНЫХ СТАНДАРТОВ В ОБЛАСТИ СНИЖЕНИЯ РИСКА ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

*Никитенко А. Н., канд. техн. наук
Егорова З. Е., канд. техн. наук, доцент
Сацюк В. И.*

*УО «Белорусский государственный
технологический университет», г. Минск*

Фальсифицированные продовольственное сырье и пищевые продукты – произведённые и (или) вовлечённые в оборот продовольственное сырье и пищевые продукты с умышленно изменённым составом, и (или) свойствами и (или) характеристиками, изменяющими их пищевую ценность, и (или) умышленно изменённой информацией о составе и (или) изготовителе, и (или) умышленно приданным внешним видом и (или) отдельными свойствами определённого вида продовольственного сырья и пищевых продуктов, но которые не могут быть отнесены к продовольственному сырью и пищевым продуктам, за которые они выдаются [1].

Традиционно фальсификация – это действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путём подделки товара (объекта купли-продажи) с корыстной целью. Желание получить финансовую выгоду вынуждает вводить потребителя в заблуждение, однако при этом не преследуется цель вызвать болезнь или нанести ущерб здоровью людей, которые будут употреблять фальсифицированные пищевые продукты. Под фальсификацией подразумеваются следующие действия: разбавление, подмена, сокрытие информации, неверная маркировка, несанкционированное внесение изменений в рецептуру, подделка.

Требования международного и национального законодательства ряда стран с каждым годом всё более направлены на обеспечение населения качественной и безопасной пищевой продукцией

с учётом нарастающих возможных злонамеренных угроз и уязвимостей к фальсификации.

Детскому питанию уделяется особое внимание, так как дети, в большей степени младенческого возраста, являются наиболее уязвимыми к болезням пищевого происхождения. Правильное питание детей не только обеспечивает полноценное развитие ребёнка, но и играет решающую роль в профилактике и лечении целого ряда заболеваний.

Глобальная инициатива пищевой безопасности GFSI сформулировала подход к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов VACCP (Оценка уязвимости к фальсификации и критические контрольные точки), направленный на недопущение фальсификации и не ставящий целью причинение вреда здоровью.

В современных версиях следующих стандартов появились новые требования, учитывающие вызовы, связанные с фальсификацией:

– ISO 22000 (п. 4.1 – Понимание среды организации может быть обеспечено путём рассмотрения внешних и внутренних факторов, но не ограничиваясь следующим: нормативно-законодательной, технологической, конкурентной, рыночной, культурной, социальной, экономической средой и мошенничеством, продовольственной безопасностью (в части идеологически мотивированной фальсификации на международном уровне), преднамеренного загрязнения, знаниями и результатами организации на международном, национальном, региональном или местном уровне);

– FSSC 22000 (п. 2.5.4 – необходимость смягчения последствий продовольственного мошенничества, наличия документированной процедуры оценки уязвимости. Требование разработать и осуществлять меры по смягчению последствий для значительных факторов уязвимости. Наличие актуального Плана смягчения последствий продовольственного мошенничества с указанием мер по смягчению последствий, охватывающих процессы и продукты в рамках СМБПП-организации),

– BRC Food Safety Global Standard BRC GS (п. 3.5.1. и 5.4.2 – требование документирования оценки уязвимости цепи поставок

сырья, угрозах для цепи поставок, которые могут представлять риск замещения сырья);

– SQF Edition (п. 2.4.4.5 – оценка уязвимости в отношении фальсификации, замене сырья и ингредиентов, неверная маркировка, разбавление и подделка; 2.7.2.1 – оценка уязвимости, связанная с фальсификацией с пищевых продуктов, которая включает в себя восприимчивость предприятия к замене, неправильной маркировке, разбавлению, подделке или краже товаров, влияющих на безопасность продуктов).

Поэтому целью данной работы было проведение оценки уязвимости к фальсификации фруктовых консервов для детского питания. В качестве базы для оценки выбрано предприятие, специализирующееся на производстве пищевых продуктов для детского питания на протяжении 35 лет.

Для определения области оценки использовали дерево принятия решений и метод предварительного отбора. Дерево принятия решений применяли для оценки уязвимости к фальсификациям на уровне отдельного ингредиента, продукта, бренда, производства и страны, а также для крупных поставщиков и клиентов. Составили анкету для оценки, учитывающую инциденты, поставщиков, национальные и межгосударственные нормы и правила, возможности, мотивацию и меры по контролю.

Оценку проводила экспертная комиссия, в которую входили представители высшего руководства и специалисты по закупкам, персоналу, производству и экономике. Для ответов на вопросы использовалась подробно проработанная трехбалльная шкала.

Оценка уязвимости в области фальсификации продуктов питания – процесс сбора и оценки информации о возможных рисках фальсификации продуктов питания, а также комплекс профилактических мер, которые призваны определить фактический уровень уязвимости.

В результате оценки установлено, что в организации не было правонарушений, приводящих к уголовной ответственности. Среди сведений о мошеннических действиях или правонарушениях в рассматриваемом сегменте рынка других организаций факты

датируются началом 2000-х гг. Однако предусмотренный высокий уровень ответственности за действия по подделке продукции для детского питания минимизировал возможность дальнейших правонарушений.

Определено, что знания, оборудование, технология, методики, необходимые для подделки продукции, не являются общедоступными. Технологический процесс производства характеризуется чёткой последовательностью операций. На предприятии ограничен доступ посторонних на производство, и контроль проникновения осуществляется постоянно.

Цепь поставок прозрачна, все поставщики и потребители известны, взаимодействия с партнёрами являются долгосрочными и основаны на доверии. Цепь поставок продукции интегрирована и согласована. Для снижения возможности фальсификации продукции между всеми участниками пищевой цепи налажен обмен информацией.

Слабой стороной контроля на предприятии стало отсутствие плана обнаружения фальсификации пищевой продукции. Внутри уровней окружения требуется предусмотреть дополнительное деление на внутренние меры мягкого и жёсткого контроля, а также внешние меры для прямых поставщиков/клиентов и иного окружения.

Известно, что сырьё для производства продукции легкодоступно, цены стабильны, регулируются и не зависят от региона. Требуется отметить, что стоимость заменителей сырья сравнима с ценой натурального сырья.

Финансовая деятельность организации стабильна, направлена на достижение поставленных целей и является прибыльной. В организации сформулированы цели в области качества и безопасности, установлены пути их достижения. Внутренняя среда благоприятная. Топ-менеджмент ценит и поощряет этическое поведение и создаёт все необходимые условия.

Результатом оценки стал профиль потенциальных уязвимостей компании к фальсификации пищевых продуктов, который может послужить основой для выработки стратегии противодействия мо-

шенничеству и использоваться при проведении анализа системы менеджмента качества и безопасности со стороны руководства. Таким образом, применение инструмента не позволит обнаружить мошеннические действия или спрогнозировать их, однако поможет устранить уязвимости и выявить ранее неизвестные случаи фальсификации, чтобы предотвратить их дальнейшее возникновение. Также применение инструмента к оценке уязвимости к фальсификации является необходимым для выполнения требований международных стандартов в области систем менеджмента качества и безопасности пищевых продуктов.

ЛИТЕРАТУРА

1. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека : Закон Респ. Беларусь от 29 июня 2003 г. № 217-3 – Минск, 2019. – 308 с.