

О.М. ГАВРИСЬ, канд. екон. наук, професор, НТУ «ХП», Харків,
А.С. КРАТЧЕНКО, магістрант, НТУ «ХП», Харків.

АНАЛІЗ МЕТОДІВ ВИЯВЛЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ: ТЕОРЕТИЧНИЙ АСПЕКТ ТОВАРОЗНАВСТВА

У статті запропонований аналіз методів, що використовуються при виявленні фальсифікації продуктів харчування. Виявлене поняття фальсифікації харчових продуктів та визначені основні види фальсифікації. Запропонована декомпозиція методів, що використовуються у процесі виявлення фальсифікації продуктів харчування з урахуванням допоміжних інструментів.

В статье предложен анализ методов, которые используются при выявлении фальсификации продуктов питания. Определены понятие фальсификации пищевых продуктов и основные виды фальсификации. Предложена декомпозиция методов, которые используются в процессе выявления фальсификации продуктов питания с учетом вспомогательных инструментов.

The analysis of methods which are used for the exposure of falsification of food stuffs is offered in the article. The concept of falsification of food products and basic types of falsification are certain. The decomposition of methods which are used in a process of the exposures of falsification of food stuffs taking into account auxiliary instruments is offered.

Актуальність проблеми. На сьогодні пріоритетним напрямком розвитку товарознавства є відродження та пропаганда виробництва якісної вітчизняної продукції. Однією з головних проблем, що постала на цьому шляху і набула небувалого розвитку – проблема виявлення фальсифікації товарів та боротьби з нею. Так за даними офіційної статистики фальсифікована продукція у Європі складає 7%, у Росії – 12%. Щодо України, то за оцінками експертів, вона займає 10 місце у світі з випуску фальсифікованої продукції [1]. Зокрема у 2011 р. було виявлено близько 80% фальсифікованих харчових продуктів за одним або декількома показниками [2], а також ліквідовано понад 500 виробництв фальсифікату, з яких 40% спеціалізувалися на незаконному виготовленні лікеро-горілчаних виробів [1]. У зв'язку з цим набуває актуальності аналіз існуючих методик визначення фальсифікованих товарів та їх глибоке вивчення і удосконалення у рамках товарознавства для підвищення безпеки та якості харчової продукції, що реалізується на українському ринку, адже, по перше, за оцінками експертів здоров'я людини на 70% залежить від безпеки та якості продуктів харчування [3], по-друге, існуюча система не забезпечує захист споживачів від неякісної, фальсифікованої, контрафактної продукції, і, по-третє, постає необхідність у формуванні нової системи обов'язкових вимог до продукції і відповідного контролю та спостереження за нею.

Питанням вивчення поняття фальсифікації, параметрів оцінки фальсифікату, особливостей та методів його визначення з точки зору товарознавства присвячені роботи таких вчених, як Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф.[4], Воронін Г.П. [5], Починкова Н.Н.[3] та ін. Дослідження вчених дають змогу обґрунтувати характерні особливості методів визначення фальсифікованої продукції. Проте постає потреба у теоретичному узагальненні та доповненні методик, що використовуються на кожному етапі визначення фальсифікату з точки зору особливостей товарознавства харчових виробів.

Мета роботи – провести узагальнюючий аналіз методів, що використовуються на кожному етапі визначення фальсифікації продуктів харчування.

Для досягнення мети були поставлені наступні **завдання**:

- 1) визначити поняття фальсифікації харчових виробів та її видів у рамках товарознавства;
- 2) провести аналіз існуючих методів визначення фальсифікату;
- 3) виконати декомпозицію методів, що використовуються у процесів визначення фальсифікованих харчових продуктів.

Результати. Розглядаючи сучасний український ринок продуктів харчування, можна виокремити наступні особливості: по-перше, велика частка недоброякісної (небезпечної) продукції, минаючи загальноприйнятий порядок контролю та доступу, незаконно потрапляє на ринок, наносячи шкоду життю і здоров'ю громадян, по-друге, фальсифікація продукції призводить до недоотримання бюджетом коштів. Така ситуація спричинена відсутністю ефективного механізму контролю та регулювання ринку, наявністю надмірних адміністративних бар'єрів, що призводять до «тіньового» виробництва, а також слабкою законодавчою базою в питаннях відповідальності виробників і постачальників за якість продукції та контролю імпорту в Україну продукції іноземного походження. При цьому великі вітчизняні підприємства харчової промисловості за економічних обставин не здатні випускати достатній обсяг та асортимент продукції для задоволення попиту. Натомість продукція малих підприємств, для яких характерні мобільність змін та гнучкість асортименту, значна пристосованість до вимог ринку, однак низькокваліфіковане, хаотичне, часто не відповідаючи технологічним нормам, виробництво, не підтверджена жодними ознаками якості та безпеки, найбільш схильна до фальсифікації.

Фальсифікація – дія, спрямована на обман покупця чи споживача шляхом підробки об'єкта купівлі-продажу з корисливою метою [6]. Вона, як правило,

спрямована на погіршення споживчих властивостей товару, зменшення його кількості при збереженні характерних, але несуттєвих для його використання за призначенням, властивостей. Фальсифікація харчових продуктів найчастіше відбувається шляхом надання їм окремих, типових ознак (наприклад, зовнішнього вигляду) при загальному погіршенні або втраті інших найбільш вагомих властивостей (наприклад, енергетичної цінності, безпеки тощо). При фальсифікації підробці піддається, як правило, одна чи більше характеристик товару. Це дозволяє провести класифікацію видів фальсифікації (рис. 1).



Рис. 1 – Види фальсифікації продуктів харчування

Кожен з видів фальсифікації призводить до введення споживача в оману, недоотримання ним користі від продукції, втрати коштів, проте найбільш небезпечною для споживача є фальсифікація якості, як технологічна, так і передреалізаційна, яка може становити загрозу життю і здоров'ю споживача. В залежності від засобів фальсифікації, що використовуються, ступеня замінника та порушення рецептурного складу фальсифікованого продукту способами фальсифікації якості можуть бути: додавання води, введення більш дешевих компонентів, часткова заміна натурального продукту імітатором, додавання або повна заміна продукту добавками чи харчовими відходами, підвищення вмісту допустимих нормативно-технічною документацією неякісної продукції чи компонентів, введення консервантів, антиокислювачів та антибіотиків без вказівки їх у маркуванні.

У відношенні методів аналізу продуктів харчування на справжність існують певні схеми і стандарти національного і міжнародного рівня, які визнані

законодавством і забезпечують неспростовні результати. Оскільки нові прогресивні технології виробництва продуктів стали загальнодоступними, то практика фальсифікації істотно вдосконалилася і потребує нині комплексу найсучасніших методів для її виявлення. Так, на сьогодні існують такі методи визначення фальсифікації, як органолептичний, реєстраційний, розрахунковий, вимірювальний та експертний.

Органолептичний метод ґрунтується на визначенні показників за допомогою органів почуттів людини: зору, нюху, слуху, дотику, смаку. Показники виражаються в балах. Метод простий, доступний, але недостатньо об'єктивний. Широко використовується в практиці торгівлі.

Реєстраційний метод ґрунтується на спостереженні і підрахунку числа певних об'єктів, що були фальсифіковані, випадків виявлення фальсифікату, витрат, що були пов'язані як з в'яленням таких явищ, так і з реалізацією самого явища.

Розрахунковий метод ґрунтується на визначенні показників якості розрахунковим шляхом, тобто за допомогою математичних формул з використанням інших показників, отриманих іншими методами.

Вимірювальний метод є найбільш об'єктивним, що дає найбільш точні результати, адже показники визначаються за допомогою технічних засобів вимірювання. Цей метод вимагає високої кваліфікації працівників, які проводять вимірювання, і значних матеріальних витрат і часу. Перспективними напрямками цього методу є прискорені експрес-методи і методи неруйнівного контролю.

Експертний метод заснований на визначенні показників, виражених у балах, шляхом узагальнення думок групи кваліфікованих фахівців-експертів у кількості 7-12 чоловік.

Для більш узагальненого уявлення про методи виявлення фальсифікації продуктів харчування та співвідношення даних методів з етапами процедури виявлення фальсифікату і пов'язаних з ними процесами пропонується декомпозиція методології визначення фальсифікації харчових продуктів(рис.2).

Так, забезпечення виконання попереджувальних дій із застосуванням законодавчої та нормативної бази, ведення моніторингу та статистики виявлення фальсифікату на ринку харчових продуктів, контролю за оцінкою якості та безпекою продукції як зі сторони виробника, так і зі сторони держави, усунення можливостей та способів реалізації незаконних, протиправних дій виробників, а також забезпечення інформаційної безпеки споживачів – є основними інструментами, що забезпечують ефективність застосування існуючих методів визначення фальсифікату на будь-якій його стадії.

При цьому забезпечення інформаційної безпеки споживача повинно бути спрямоване на:

- раціоналізацію інформації на упаковці товарів;
- розробку змісту інформаційного забезпечення просування товарів;
- інформування споживачів через засоби масової інформації;
- висвітлення позитивних та негативних аспектів щодо товарів;
- формування громадської думки щодо підтримання українського товаровиробника;
- розробки змісту реклами товарів для максимізації ступеня захисту прав споживачів;
- експертизи змісту існуючої та нової реклами на відповідність чинним нормам і споживацьким вимогам.

Висновки. Таким чином, однією з найгостріших проблем товарознавства є розробка та удосконалення методів визначення фальсифікації продуктів харчування за допомогою організації широкомасштабних заходів боротьби з нею та зменшення її розповсюдження на українському ринку.

Перспективою подальших досліджень є вивчення та удосконалення методів боротьби з фальсифікацією харчової продукції та захисту і підвищення конкурентоспроможності виробників якісної, безпечної продукції.

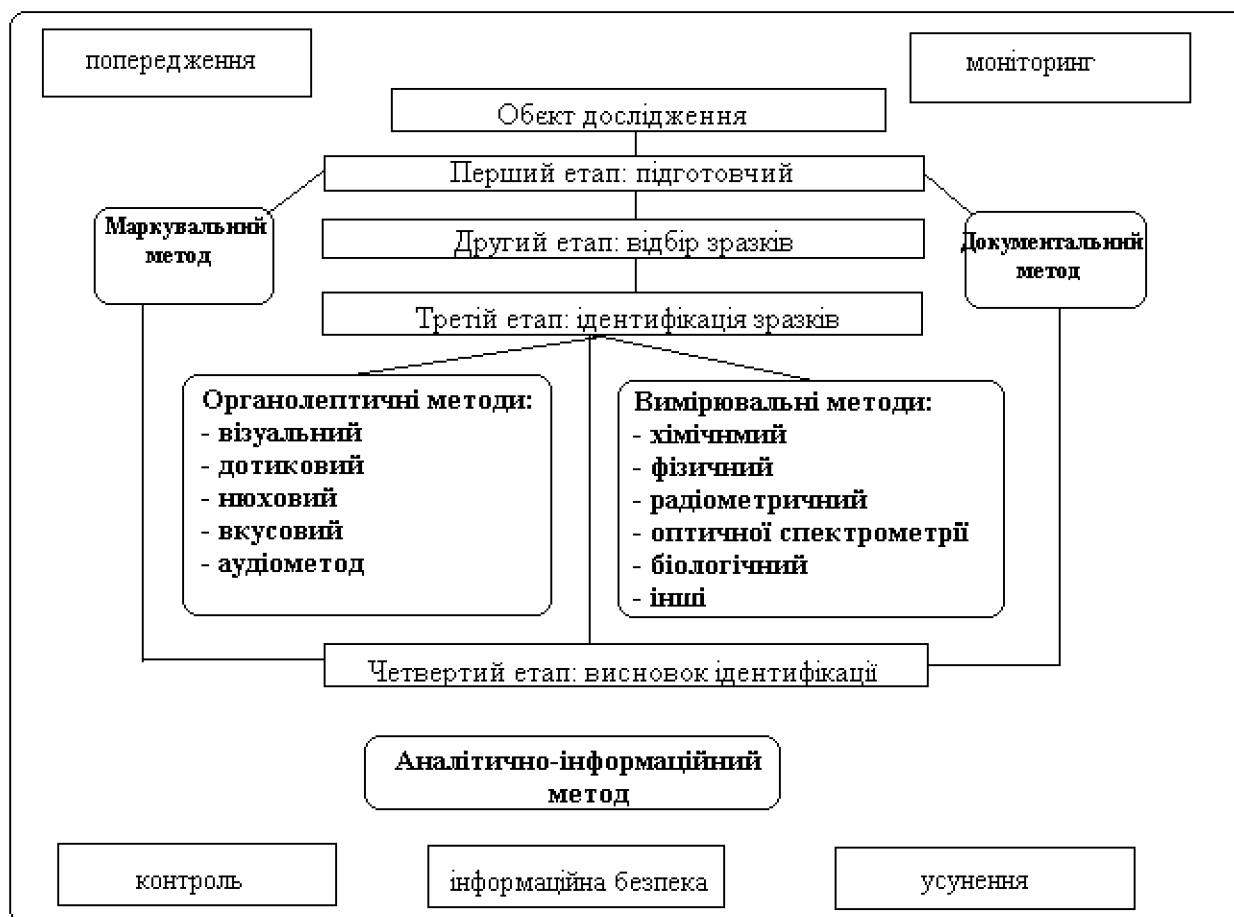


Рис. 2 – Декомпозиція методів, що використовуються під час виявлення фальсифікованої харчової продукції

Список літератури. 1. [Електронний ресурс]. – Доступний з <http://www.sta.gov.ua/>. 2. Смоляр В.І. Харчова експертиза. – К.: Здоров'я, 2005. – 460 с. 3. Починкова Н. Н. О состоянии потребительского рынка пищевой продукции Мурманской области. – М.: ФГУ «Мурманский центр стандартизации и метрологии». – Север промышленный, № 4, 2007. 4. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф. Методи визначення фальсифікації товарів.- К. : ВД "Професіонал", 2010. 5. Воронін Г.П. Сертифікат, якість товару і безпеку покупця / Під ред. Г.П. Вороніна, В.Г. Версана. М.: ВНИИС, 1998. 6. Малигіна В.Д. Основи експертизи продовольчих товарів. – М., 2007.

Надійшла до редколегії 07.02.12