

ских и санитарных норм могут привести к неустраняемым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта.

Система менеджмента безопасности в общественном питании в отличие от аналогичной системы на предприятиях пищевой промышленности имеет свои особенности. Так, для предприятий общественного питания характерно периодическое обновление ассортимента продукции и как следствие смена различного сырья. Это влечет за собой частые изменения в технологических процессах. Значительные сложности возникают и при контроле за перекрестными аллергенами загрязнениями. Это приводит к существенным временным затратам на проведение анализа рисков по сырью и технологической схеме. Другая сложность, с которой сталкивается большинство предприятий общественного питания при внедрении системы НАССР, заключается в том, что в отличие от производственных предприятий, оснащенных лабораториями, на предприятиях общественного питания таких лабораторий нет. Контроль показателей безопасности сырья и готовой продукции проводится в сторонних аккредитованных лабораториях только в рамках производственного контроля. Ввиду этого становится сложнее контролировать показатели безопасности поступающего сырья. Проверка при входном контроле может происходить только путем проверки соблюдения условий транспортирования, сопроводительной документации и оценки органолептических показателей.

Таким образом, при разработке системы НАССР на предприятиях общественного питания следует учитывать все их специфические особенности, выявлять и проводить анализ рисков, что позволит существенно повысить степень безопасности потребителей.

Источник

1. О безопасности пищевой продукции : ТР ТС 021/2011 : Введ. 01.07.2013. — Минск : БелГИСС, 2012. — 196 с.

<http://edoc.bseu.by/>

А. И. Котович, С. В. Сильченко
БГЭУ (Минск)
Научный руководитель — **С. В. Сильченко**

ВИДЫ И СПОСОБЫ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ТОВАРНОЙ ПРОДУКЦИИ

В зависимости от метода подделки различают ассортиментную (видовую), качественную, количественную, стоимостную и информационную фальсификации. Наибольшее распространение на современном рынке получили ассортиментная, качественная и информационная фальсификации.

При ассортиментной фальсификации подделка осуществляется путем полной подмены его заменителями другого сорта, вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков. Заменители значительно дешевле по сравнению с подлинным товаром и обладают заниженными потребительскими свойствами. Основные способы ассортиментной фальсификации: пересортица; замена высококачественного сырья и материалов низкогокачественными заменителями, имеющими сходные признаки; подмена натурального сырья и материалов. Применение таких заменителей приводит к нарушению гигиенических, эстетических и эксплуатационных свойств товара.

При качественной фальсификации производится подделка товаров с помощью различных добавок, которые улучшают внешний вид (органолептические свойства) товара, но заведомо понижают его качественные показатели. Для качественной фальсификации нередко используют различные красящие вещества, фурнитуру, волокна, которые не предусмотрены технологией производства и номенклатурой.

Количественная фальсификация — это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины, толщины, плотности и т.п.) от предельно допустимых норм отклонений. Способы и средства этой фальсификации основаны на неточных измерениях с грубыми погрешностями всегда в сторону уменьшения количественных характеристик измеряемого объекта, а стоимостный расчет товара осуществляется с целью зарегистрировать или увеличить количественные показатели.

Стоимостная фальсификация представляет собой обман потребителя путем реализации контрафактной продукции по ценам подлинных фирм-изготовителей, низкокачественных товаров по ценам высококачественных, товаров с меньшими количественными характеристиками по цене товаров с большими количественными показателями.

Информационная фальсификация представляет собой обман потребителя с помощью недостоверной или заведомо ложной информации о товаре. Этот вид фальсификации встречается в наше время постоянно и везде, начиная со средств массовой информации до конкретной маркировки товара. Могут искажаться данные о наименовании товара, фирме-изготовителе и стране-поставщике, информация о волокнистом составе, технических, размерных характеристиках, способах ухода и т.д.

Данный вид фальсификации осуществляется путем искажения информации в товаросопроводительных документах, сертификате, маркировке и рекламе.

Комплексная фальсификация непродовольственных товаров включает в себя два или более отдельных видов подделок товара. При комплексной фальсификации необходимо устанавливать влияние каждого отдельного вида на подделку товара в целом.