

ГККП «Строительно-технологический колледж,
г. Кокшетау при Управлении образования
Акмолинской области


Тема урока:

**Фальсификация продовольственных
товаров**


**ДИСЦИПЛИНА
ОСНОВЫ СТАНДАРТИЗАЦИИ
СЕРТИФИКАЦИИ И МЕТРОЛОГИИ**




**Организация питания 0508000
Сбитнева Лариса Евгеньевна
Преподаватель специальных
дисциплин**



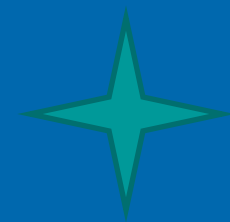
Тема: Фальсификация продукции



- Цель:
 - -изучить понятия фальсификации
 - ознакомиться с видами фальсификации
- 



План урока



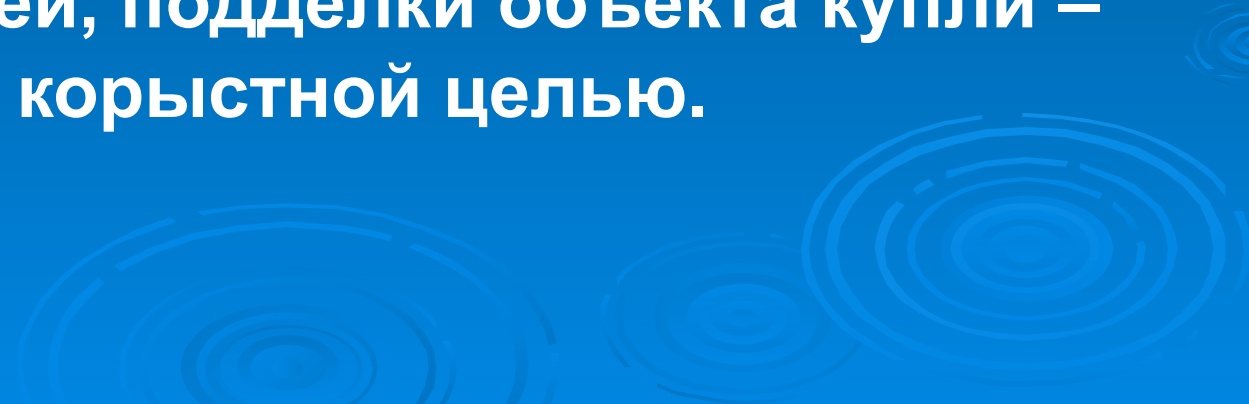
- 1. Определение понятия фальсификация
- 2. Объекты фальсификации
- 3. Виды фальсификации
- 4. Рекомендация потребителям





Фальсификация- это



- Подделывание чего-нибудь или изменение вида или свойства какого-нибудь предмета с целью обмана, для того, чтобы выдать его за предмет другого вида или качества;
 - Подделка, выдаваемая за подлинный предмет;
 - Действие, направленное на обман покупателей, подделки объекта купли – продажи с корыстной целью.
- 

Объектами фальсификации являются:

- товары, услуги, денежные знаки, документы, информация, финансовые и бухгалтерские отчеты и текущая документация
- маркировочные и идентификационные знаки, исторические факты, мнения и высказывания выдающихся личностей

При фальсификации продовольственных товаров различают следующие виды фальсификации продовольственных товаров:

- **ассортиментная (видовая);**
- **качественная;**
- **количественная;**
- **стоимостная;**
- **информационная;**
- **комплексная.**

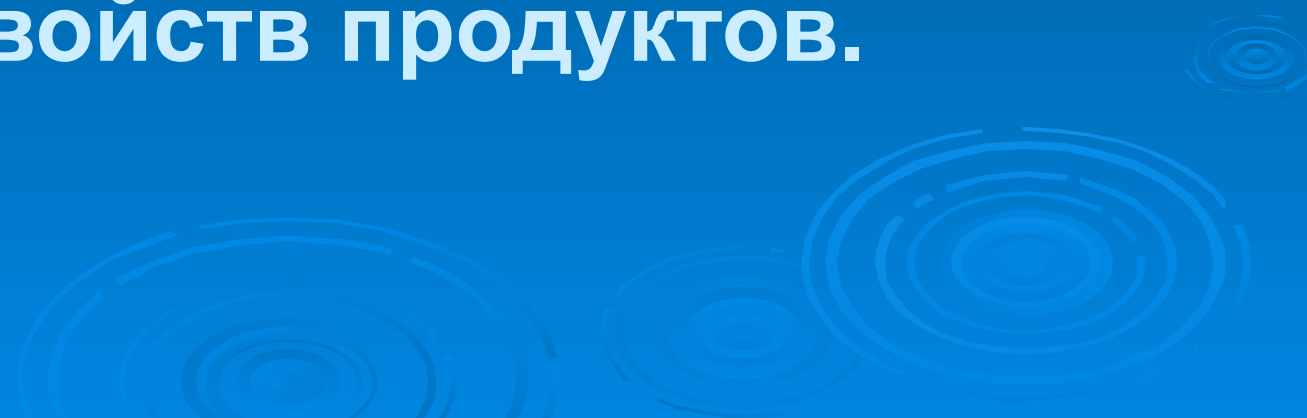
При ассортиментной фальсификации подделка осуществляется путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков.



- значительная дешевизна по сравнению с натуральным товаром,
- пониженные потребительские свойства, идентичность (сходство) наиболее характерных признаков (внешнего вида, цвета, запаха, консистенции).



Качественная фальсификация —
подделка подлинных товаров с
помощью различного рода
пищевых или непищевых добавок
или нарушений рецептур для
изменения качественных
показателей органолептических и
других свойств продуктов.

A decorative graphic consisting of several sets of concentric circles in a lighter shade of blue, located in the bottom right corner of the slide.

- Объектами данного вида фальсификации служат пищевые продукты с различными добавками или нарушенными рецептурами;
- Все добавки и компоненты, используемые при качественной фальсификации, подразделяют на две группы:
- пищевые и непищевые. В свою очередь пищевые добавки подразделяют:
- на допустимые для здорового человека; допустимые для детей;
- допустимые при тех или иных заболеваниях.

- В свою очередь непищевые добавки подразделяют,
- на не приносящие вреда человеку; ядовитые; канцерогенные; наркотические.
- К непищевым, не приносящим вреда человеку, можно отнести следующие добавки:
- мел, гипс, тертый кирпич, известь, инертные наполнители и т.п.

Количественная фальсификация — это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т.п.) от предельно допустимых норм отклонений.

□ недовес или обмер.



- Используют: поддельные средства измерений (гири, метры, измерительную посуду);
- неточные измерительные технические устройства (весы, приборы и т.п.) или
- измерительные устройства с более низкой чувствительностью; специальные приемы и/или психологическое воздействие на покупателя;
- неправильное измерение товара.

Информационная фальсификация — обман потребителя с помощью неточной или искаженной (ложной) информации о составе и/или свойствах товара.

- Данный вид фальсификации осуществляется путем искажения информации в товарно-сопроводительных документах, сертификате, маркировке и рекламе.

- искажаются или указываются неточно следующие данные:
- наименование товара и его логотип;
- страна происхождения товара;
- фирма-изготовитель товара и его почтовый адрес;
- количество товара;
- состав продукта;
- условия и сроки хранения.

Фальсификация водой:

- Разбавление пищевых продуктов водой на 10-20% не замечаются;
- При разбавлении жидких продуктов (соки, вина, пиво) более чем на 30% выявляют по вкусу;
- Если вода не доброкачественна, то по микробиологическим показателям продукт станет еще и опасным для человека.

Фальсификация молока и молочных продуктов

- в супермаркетах произведено из порошка. Этот порошок разбавляется водой, стерилизуют, добавляют и разливают в красивые пачки.
- На вид, вкус и запах получается как настоящее молоко.
- Некоторые фальсификаторы в прокисшее молоко добавляют сахар, чтобы не чувствовался кислый вкус.



- Крахмал и муку подмешивают для придания молоку, сливкам и сметане большей густоты. Выявляется это просто: ближе ко дну посуды молоко густое, а кроме того, нельзя скрыть мучной или крахмальный вкус такого молока и др.

Фальсификация яиц

- Казалось бы, такой натуральный продукт как яйцо невозможно фальсифицировать, поскольку оно создано самой природой.
- Трудно в это поверить, но, судя по разным источникам, китайские умельцы научились создавать искусственные куриные яйца, неотличимые от настоящих.
- Такие изделия обходятся дешевле и создаются гораздо быстрее.

- Подделки яиц очень похожи на настоящие - имеют скорлупу, желток и белок. Но при их готовке можно почувствовать запах химикатов, а их скорлупа более хрупкая, чем у реальных куриных яиц.



Подделка шоколада

- К сожалению, нередко встречается фальсификация шоколада, которая может производиться путем подмены одного вида шоколада другим.
- В шоколадную массу вводят в больших количествах менее ценные компоненты (сухое и сгущенное молоко, сливки, изюм, растертые орехи, цукаты, дробленые вафли и т. п.), тем самым снижая содержание более дорогих составных (какао-масла и тертого какао).



- Для того чтобы увеличить массу шоколада, в него могут вводить повышенное количество сахара или воды, чем увеличивают массу продукта. Так как шоколадная масса представляет собой жировую среду и вода в ней не растворяется, в массу вводят различные эмульгаторы.
- Изготовители поддельного шоколада часто используют вместо дорогого масла какао дешевые гидрожиры (или гидрогенизированные жиры).

Рекомендации потребителю

- Если Вы покупаете продукты питания на рынке, не стесняйтесь перепроверить действия продавца.
- Убедитесь, что Вам правильно взвесили продукт, пересчитайте на калькуляторе правильность подсчетов продавца.
- Если продавец пользуется механическими весами, убедитесь, что перед началом взвешивания стрелка весов выставлена на «0», проследите, чтобы в процессе взвешивания стрелка весов остановилась и показала точный вес товара.
- Старайтесь покупать продукты питания только в специально отведенных местах.
- Не рискуйте здоровьем, покупая мясо на стихийном рынке, ведь продавцы экономят на санитарном контроле, в этом случае у Вас нет гарантии соответствия продукта необходимым санитарным нормам.

- Если Вы привыкли покупать продукты в магазине, тут Вас тоже могут ожидать подвохи.
- Всегда внимательно изучайте этикетку на продукте. Убедитесь, что срок годности еще не наступил, старайтесь покупать продукты с минимальным количеством пищевых добавок.
- Информация о продукте должна быть написана на русском (казахском) языке, большим разборчивым почерком без грамматических ошибок.
- Обязательно указан производитель, его адрес, контактные телефоны.

- Выходя из магазина, не выбрасывайте чек, в случае обнаружения дефектов или фальсификаций продукта он может Вам пригодиться.
- Не стесняйтесь требовать документы, подтверждающие качество продукции.
- Если Вы обнаружили фальсификацию продукта, Вы имеете полное право потребовать деньги обратно.

Вопросы для повторения

- 1. Что является объектом фальсификации?
- 2. Перечислить виды фальсификации
- 3. Дать характеристику количественной фальсификации

Домашнее задание

- Привести пример фальсификации продукции на предприятиях общественного питания.
- Спасибо за урок
- Всем успеха