

Дисциплина МДК. 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

Тема: Идентификация товаров.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков в процессе выполнения практической работы;

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- иметь практический опыт:
 - контроля соблюдения требований нормативных документов, наличия поверенных средств измерения и правильности проведения измерений при производстве продукции и оказании услуг;
 - участия в проведении производственного контроля качества продукции и услуг в организациях общественного питания;
 - контроля наличия и правильности оформления документов, подтверждающих соответствие.
- уметь:
 - анализировать структуру стандартов разных категорий и видов, выбирать номенклатуру показателей качества;
 - работать с нормативно-правовой базой;
 - пользоваться измерительными приборами и приспособлениями;
 - проверять правильность заполнения сертификатов и деклараций соответствия;
 - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания;
 - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению

фальсификации.

- цели, задачи, объекты, субъекты, средства, принципы и методы, нормативно-правовую базу технического регулирования, стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;

- основные понятия в области контроля качества продукции и услуг, назначение, виды, подвиды, средства, методы, нормативно-правовую базу проведения контроля качества продукции и услуг общественного питания, понятие, виды, критерии, показатели и методы идентификации;

- способы обнаружения фальсификации, ее последствия и меры предупреждения.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;

- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Методическая цель:

- показать методику организации фронтальной, групповой и индивидуальной работы студентов на занятии.

Формируемые компетенции:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований нормативных документов и правильность проведения измерений при отпуске продукции и оказании услуг.

ПК 4.2. Проводить производственный контроль продукции в организациях общественного питания.

ПК 4.3. Проводить контроль качества услуг общественного питания

Консультация

Виды фальсификации

Виды фальсификации

При фальсификации продовольственных товаров обычно подвергаются подделке подлинности одна или несколько характеристик товара. Поэтому различают следующие виды фальсификации продовольственных товаров:

- ассортиментная (видовая);

- качественная;

- количественная;

- стоимостная;

- информационная;

- комплексная.

В зависимости от места ее осуществления:

- технологическая;

- предреализационная

Каждый вид фальсификации имеет свои характерные способы подделки подлинных товаров, а при комплексной - сочетание различных

двух, трех или всех пяти видов. Естественно, что при комплексной фальсификации необходимо устанавливать значимость каждого отдельного вида на подделку товара в целом. Ассортиментная фальсификация - действия, направленные на полную или частичную замену товара его: заменителем другого вида или наименования с сохранением; сходства одного или нескольких признаков.

По происхождению заменители могут быть:

пищевые;

не пищевые (опасная продукция).

Способы использования пищевых заменителей:

одного вида или группы, но другого наименования;

другого вида;

использование воды;

применение имитаторов;

-добавление низкоценного заменителя.

Ассортиментная фальсификация может производиться по:

упаковке;

органолептическим показателям, а именно:

внешнему виду, в т.ч. цвету;

вкусу и запаху;

консистенции;

внутреннему строению.

Заменители в целом характеризуются более низкой стоимостью, пониженными потребительскими свойствами, идентичностью наиболее характерных признаков (в основном, органолептических свойств).

Заменители по безопасности могут быть:

безопасными;

опасными.

Пищевые заменители: вода; имитаторы.

Имитаторы - это продукты, применяемые или специально разработанные для замены натуральных продовольственных товаров (например, кофейные напитки).

Непищевые заменители: мел; гипс; известь; зола; сорные травы; корни; земля; растительные остатки.

Качественная фальсификация - это действия, направленные на подделку товаров с помощью пищевых или не пищевых добавок или замена товара высшей градации качества низшей (пересортица).

Добавка - это природное или искусственное вещество и их соединение, специально вводимое в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях, придания, пищевым продуктам определенных свойств и/или сохранения качества пищевых продуктов.

Добавки могут быть:

пищевые;

непищевые.

При применении пищевых добавок безопасность продукта не утрачивается. При использовании непищевых добавок получается опасный продукт. В России применение добавок регламентируется Сан ПиН

2.3.2.1078-01-Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Запрещены к применению на отечественных предприятиях следующие пищевые добавки:

- Е 121 цитрусовый красный (краситель);
- Е 123 амарант (краситель);
- Е 240 формальдегид (консервант);
- Е 924а бромат калия (улучшитель муки и хлеба);
- Е 924в бромат кальция (улучшитель муки и хлеба).

Качественная фальсификация определяется, если:

- использованы добавки, не предусмотренные рецептурой;
- отсутствует информация об изменении состава и рецептуры;
- применяется частичная или полная замена продукта отходами

(например, испитый чай).

Пересортица - действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем замены товаров высшей градации качества низшей.

Пересортица будет считаться качественной фальсификацией в том случае, если умышленно производится замена (например, под видом кофе Арабика высшего сорта будут продавать Робусту 1 сорта). Это характерно для той продукции, качество которой полностью сформировано на стадии производства. Если же качество продукции может снижаться во время хранения, то такой вид пересортицы не будет являться качественной фальсификацией. Такое снижение качества характерно для многих видов продовольственных товаров (чай, сыр, сливочное масло, плоды, овощи и др.).

Количественная фальсификация - это действия, направленные на обман получателя и/или потребителя за счет значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений, т.е. уменьшения количественных характеристик товара.

Способы количественной фальсификации:

неточные или фальсифицированные средства измерений;

неправильные методы измерений;

неправильные способы измерений при отпуске. Неточные или фальсифицированные средства измерений:

фальшивые средства измерений (гири, метры, измерительная посуда и т.д.);

неточные измерительные технические устройства (без поверочных

клейм и свидетельств государственной метрологической службы).

В торговле встречаются следующие способы применения неправильных методик измерений:

неправильная установка весов (по горизонтали, по нулевой отметке или по предельным диапазонам показаний);

неправильное расположение товара на измерительном приборе;

недостаточное освещение шкалы, показаний измерительного прибора и др.

Способы неправильных измерений товаров:

Отпуск по массе брутто без учета массы упаковки (взвешивание в упаковке, в дополнительной таре (корзины, чашки);

Отпуск по массе, нетто путем взвешивания массы брутто и вычитания массы стандартной упаковки, указанной на маркировке (отпуск товара в большегрузной таре или производственной упаковке);

Применение дополнительных грузов, подкладываемых под товар при взвешивании (использование металлических пластин, подкладываемых в бумагу при взвешивании).

Стоимостная фальсификация - это действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем реализации низкосортных товаров по цене высококачественных или товаров меньших размерных характеристик по цене больших. Это самый распространенный способ фальсификации. Он сопровождает ассортиментную, качественную и количественную фальсификацию.

Способы стоимостной фальсификации:

реализация фальсифицированных товаров по цепам, аналогичным или лидирующим для натурального продукта;

реализация фальсифицированных товаров по пониженным ценам по сравнению с налогом;

реализация фальсифицированных товаров по ценам, превышающим цены на натуральные аналоги.

Информационная фальсификация - это действия, направленные на обман покупателя и/или покупателя помощью неточной или искаженной информации о товаре.

Искаженная информация может быть:

в товаросопроводительной документации (ТСД);

на маркировке;

в рекламе.

Маркировка продовольственных товаров должна осуществляться в соответствии с ГОСТом Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Требования к маркировке были рассмотрены выше. Любая искаженная или неточная информация о товаре позволит считать заменитель натурального продукта фальсифицированным товаром.

В ТСД должно быть указано:

наименование товара:

качество; количество;

информация о сертификации:

изготовитель или поставщик.

При рекламе продукции, особенно продовольственных товаров, за надлежащую информацию должен отвечать не только рекламодатели, но и средства массовой информации, производящие рекламу с тем, чтобы свести к минимуму информационную фальсификацию.

Наиболее распространенные способы информационной фальсификации - это неточное или неверное указание:

наименования товара;

страны происхождения товара:

фирмы-изготовителя;

количества товара:

состава и др.

Способы информационной фальсификации:

- подделка ТСД (накладных, удостоверений о качестве);
- подделка копий сертификатов;
- подделка товарных и фирменных знаков предприятий-изготовителей;
- подделка упаковки, ее внешнего вида, т.е. использование красочной упаковки известных натуральных продуктов для фасовки фальсифицированной продукции.

Технологическая фальсификация - это действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки товаров в процессе технологического цикла производства.

В качестве, примера можно привести выработку так называемого коровьего масла с использованием растительных и животных саломасов, использование технического спирта при производстве водки и ликероводочных изделий; применение какао-порошка для выработки натурального шоколада и др.

Предреализационная фальсификация - это действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки товара при подготовке их к продаже или при отпуске потребителю.

Способы:

- замена этикеток на низкосортных изделиях на высокоценные;
- реализация маргарина под видом коровьего масла;
- реализация мяса низших категорий и сортов по цене более высоких градаций;
- продажа дефектной продукции как высококачественной и др.

Вопросы

Список рекомендованных источников

1 Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации, метрологии: Учебник для вузов. М.: Аудит, ЮНИТИ, 1998. – 479 с.

Вопросы присылать преподавателю на электронную почту rshevkalenko@bk.ru или в личном сообщении в социальной сети <https://vk.com/id1684889533>

Преподаватель

Шевкаленко Р.А.