

Дисциплина МДК. 04.01 Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия

Тема: Фальсификация 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

Лекция

(4 часа)

План:

1. Основные понятия, виды, средства.
2. Формы, виды и способы фальсификации товарной продукции

1.Основные понятия, виды, средства.

Фальсификация (от лат. falsifico - подделываю) - действия, направленные на обман покупателя или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью. Поэтому фальсификация, в широком понимании, может рассматриваться как действия, направленные на ухудшение тех или иных потребительских свойств товара или уменьшение его количества при сохранении наиболее характерных показателей, но не являющиеся существенными для потребителя.

Фальсификация продовольственных товаров чаще всего производится путем придания им отдельных наиболее типичных признаков, например внешнего вида, цвета, консистенции при общем ухудшении или полной утрате отдельных наиболее значимых свойств пищевой ценности (наличие

полноценных белков, жиров, углеводов, витаминов и т.п.), в том числе и безопасности.

При использовании термина "фальсифицированные товары" многие путают его с такими понятиями как "подделки-заменители" (суррогаты, имитаторы) и "дефектные товары" (получаемые из-за несовершенства технологии или низкой квалификации рабочих). И это происходит не случайно, так как многие подделки-заменители и дефектные товары широко применяются с целью фальсификации натуральных продуктов, при этом получателю или потребителю либо умышленно не предоставляется необходимая информация, либо представляется искаженная.

В действующем законодательстве Российской Федерации (за исключением Федерального закона РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов", в котором дано определение фальсифицированным пищевым продуктам, материалам и изделиям) напрямую не говорится о таком виде правонарушений, как фальсификация товаров, хотя ответственность за ее последствия предусматривается.

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации "О качестве и безопасности пищевых продуктов" фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия – это пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.

Фальсификации подвергаются не только товары, но и товаросопроводительные документы, сертификаты качества, безопасности, страны происхождения, товарные знаки и так далее.

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

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

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.

При ассортиментной фальсификации подделка осуществляется путем полной его замены другим сортом, видом или наименованием с сохранением сходства одного или нескольких признаков.

Для ассортиментной фальсификации той или иной группы товаров необходимы следующие условия:

1. Наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительским свойствам и некоторым показателям качества.

2. Подразделение качества товара на сорта.
3. Производство и реализация имитаторов данной группы товаров.
4. Производство и реализация товаров, отличающиеся по показателям качества и наличию дефектов.

5. Унификация упаковки, используемой для разных групп товаров.

В зависимости от используемых средств фальсификации, схожести свойств заменителя и фальсифицируемого продукта различают следующие способы фальсификации:

- пересортица;
- замена высококачественного продукта низкоценным заменителем, имеющего сходные признаки;
- подмена натурального продукта имитатором.

Все заменители, применяемые при ассортиментной фальсификации, подразделяют на две группы: пищевые и непищевые.

К ассортиментной фальсификации, прежде всего, относят пересортицу товаров. Это одна из наиболее широко распространенных разновидностей ассортиментной фальсификации.

Пересортица - действия, направленные на обман получателя или потребителя путем замены товаров высших сортов низшими.

Яркими примерами пересортицы являются: замена муки высшего сорта на первый; муки ржаной сеяной на обдирную; замена яиц 1 категории на яйца 2 категории; мяса высшего сорта на 1 сорт и т.п.

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.

Объектами данного вида фальсификации служат пищевые продукты с различными добавками или нарушенными рецептурами.

Для качественной фальсификации той или иной группы товаров в РФ необходимы следующие условия:

1. Наличие в продаже различных пищевых красителей, ароматизаторов, замутнителей, загустителей, антиокислителей, консервантов, и др. компонентов.
2. Действие законодательных нормативов по применению различных пищевых добавок в продовольственные товары.
3. Отсутствие надежного контроля за уровнем внесения тех или иных добавок.
4. Отсутствие и бездействие законов по информационному оболваниванию населения и распространению заведомо ложной информации о свойствах товара.

В зависимости от используемых средств фальсификации, степени введения заменителя и нарушения рецептурного состава фальсифицируемого продукта различают следующие способы фальсификации:

- добавление воды; введение более дешевых компонентов за счет более дорогостоящих;

- частичная замена натурального продукта имитатором; добавление или полная замена продукта чужеродными добавками;
- введение различных пищевых добавок;
- частичная или полная замена продукта пищевыми отходами;
- повышенное содержание допустимых нормативно-технической документацией некачественной продукции или компонентов;
- введение консервантов, антиокислителей и антибиотиков без их указаний на маркировке товара.

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.

Количественная фальсификация - это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т.п.), от предельно допустимых норм отклонений. В настоящее время в стандартах уже не указываются отклонения в ту или иную сторону. Регламентируются только допустимые отклонения в сторону уменьшения количественного показателя товара.

Количественная фальсификация осуществляется, как правило, на стадии производства - при фасовке товаров, розливе напитков или на предприятиях торговли, массового питания при отпуске потребителю.

Стоимостная фальсификация - обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров с меньшими количественными характеристиками по цене товаров с большими количественными показателями.

Этот вид фальсификации является самым распространенным, так как совмещает в себе и другие ее виды (ассортиментную, количественную и др.). Более того, именно стоимостная фальсификация и является главной целью корыстного обмана потребителей, так как позволяет получить незаконный доход путем незаконного повышения стоимости товара.

В условиях рыночной экономики, одной из характерных черт которой являются свободные цены, регулируемые только конкуренцией между отдельными производителями, стоимостная фальсификация может использоваться либо для реализации фальсифицированной низкокачественной продукции или даже опасных товаров, либо в целях ценовой конкуренции, в частности для формирования потребительских предпочтений к данному товару с помощью демпинговых цен.

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

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

большинстве случаев дополняются и информационной фальсификацией о составе и свойствах товара. В противном случае фальсификация легко выявляется.

Искаженная или неточная информация о составе и свойствах товара служит основанием считать подделку натурального продукта фальсифицированным товаром. Так, к фальсифицированному продукту относится белковая икра, если на маркировке или в товарно-сопроводительных документах, или на ценнике указывается наименование "Икра черная". Если же везде будет написано правильное название данного продукта - "Белковая икра", то обвинение в фальсификации снимается.

В практике работы торговых предприятий известны случаи, когда покупатели обращаются с жалобой на реализацию им фальсифицированных пищевых продуктов, например мясорастительной колбасы, однако при внимательном рассмотрении жалоб такого рода показывает, что признаки фальсификации отсутствуют, так как на маркировке товара полностью указаны состав продукта и его назначение.

Способы доведения информации о составе и свойствах товара до потребителя в настоящее время регламентируются законом "О защите прав потребителя" где указывается, на какой товар или группу товаров должна находиться та или иная маркировка. Не указание маркировки товара в соответствии с данным законом может служить основанием для установления информационной фальсификации и отнесения данного товара к фальсификату. До сих пор не всегда наносится, в соответствии с законом "О защите прав потребителя", соответствующая маркировка на хлеб и хлебобулочные изделия, некоторые кондитерские товары, рыбные и мясные товары.

При информационной фальсификации товара 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.

Чаще всего не указывается или указывается неправильно страна происхождения товара, а также фальсифицируется штриховой код. На российский рынок поступает значительное количество отечественных фальсифицированных товаров, а также импортных без указания страны происхождения и фирм изготовителя.

Одной из разновидностей информационной фальсификации товара является фальсификация с помощью упаковки, чаще всего производственной и потребительской.

Упаковка - составная часть товара, определяющая внешний вид упакованной продукции. Идентифицирующие функции присуще упаковке в меньшей степени, чем маркировке. Ее основной функцией является

предохранение товара от потерь, а окружающей среды - от загрязнения. Однако привлекательная по внешнему оформлению упаковка может придать неповторимый вид товару, служить для целей идентификации товара потребителем, в результате чего создаются потребительские предпочтения. Например, оригинальные по форме и окраске керамические бутылки Рижского бальзама, бутылки водки "Смирнофф" с выпуклым изображением российской короны легко узнаваемы и служат для потребителя важным отличительным признаком.

Объектом фальсификации является именно привлекательная по внешнему виду упаковка, имитирующая продукт высокого качества, хотя содержимое упаковки чаще всего оказывается фальсифицированным.

Фальсифицируют не только маркировку и упаковку, но и товарно-сопроводительные документы, причем наиболее часто подделывают накладные и сертификаты.

В товарно-транспортных накладных на фальсифицированные товары чаще всего подделывается наименование товара, довольно часто - название изготовителя и количество товара (количественная фальсификация). Обнаружить подделку этих реквизитов в накладной можно только идентификацией товара на ассортиментную принадлежность и происхождение, а также количественным измерением всей товарной партии (перевешиванием, пересчетом, обмериванием).

В последнее время очень распространенным видом фальсификации документов стала подделка сертификатов. При инспекционном контроле в ряде случаев обнаруживается до 50% фальшивых сертификатов, подлежащих аннулированию.

Существуют несколько способов подделки сертификатов:

- подделка сертификата с использованием подлинного бланка установленной формы и внесением всех реквизитов фальсифицированного или не прошедшего сертификационные испытания товара, при этом используются фальшивые печати органов по сертификации;
- подделка подлинной копии сертификата с подлинными печатями путем удаления некоторых записей (наименования фирмы-изготовителя или посредника, срока действия, даты выдачи и др.) и внесения новых реквизитов, характеризующих фальсифицированный товар;
- отбор образцов для проведения сертификации из других партий с аналогичными наименованиями товара и изготовителя, под который подделывается фальсификат, при этом фальсификаторы получают подлинные сертификаты;
- выдача подлинных сертификатов органом по сертификации, который перед проведением испытаний для подтверждения безопасности не провел идентификацию товара на подлинность и принадлежность к конкретной товарной партии.

Причины распространения фальсификации сертификатов кроются в несовершенстве механизма сертификации и формы сертификата, так как на

современном этапе развития сертификации практически применяются две ее формы:

1) по заявлениям-декларациям, когда возможна подделка результатов испытаний изготовителем;

2) по правилам системы сертификации ГОСТ Р по первой схеме, когда образцы от товарных партий отбирает заявитель (изготовитель или продавец), а не третья сторона (орган по сертификации, испытательная лаборатория). В последнем случае возможна фальсификация образцов.

Широкие возможности для фальсификации открывает и несовершенство системы сертификации ГОСТ Р установленной формы. В Российской Федерации сертификаты соответствия выдаются не на конкретную партию товара, а на изделия, которые будут изготовлены в течение ближайших несколько лет. Таким образом, сертификат соответствия не гарантирует качество той или иной партии товара, а гарантирует соответствие такого товара, который когда-то будет произведен. Поэтому для квалифицированных специалистов сертификат соответствия не несет никакой информации о качестве данной партии товара и если раньше в приложениях к сертификату можно было выявить хотя бы по каким показателям проводились испытания товара, то теперь и этой информации получить нельзя. В настоящее время сертификат соответствия, по своей информативности, предназначен только для различного рода контролирующих органов, но не для высококвалифицированных специалистов. Одна из причин широкого распространения подобной фальсификации - высокие цены на сертификационные услуги, причем порядок определения этих цен отдан на откуп органам по сертификации. Иногда цена услуги определяется как определенный процент от стоимости партии. По мнению многих специалистов, это неверно, так как затраты на проведение испытаний мало зависят от размера партии. Конечная проба для проведения испытания для каждого показателя определяется методикой, а не размером партии. Дополнительные затраты на отбор образцов из крупной товарной партии могут быть включены в стоимость сертификационных услуг, если отбор образцов производится третьей стороной. В целом система сертификации в РФ в принципе не может противостоять распространению фальсификации продовольственных товаров и в условиях перехода России в ВТО необходимо развивать сеть независимых лабораторий по сертификации каждой партии товара.

Однако на практике чаще сталкиваешься с комплексной фальсификацией товаров.

Комплексная фальсификация товаров включает в себя два или более отдельных видов подделок товара.

В зависимости от места формирования фальсификата она бывает:

- технологическая;
- предреализационная.

При технологической фальсификации подделка товаров осуществляется в процессе технологического цикла производства. Наглядным примером такой фальсификации могут служить приготовления водок, вин, ликероводочных изделий с использованием технического спирта,

добавление различного немясного сырья в колбасные изделия и т.п. Также к технологической относится фальсификация путем введения различных пищевых добавок без их указания при маркировке и т.п.

При предреализационной фальсификации подделка товаров происходит при подготовке их к продаже или при отпуске потребителю. Это, например: реализация маргарина, выдаваемого за сливочное масло; замена этикеток на низкоценных консервах этикетками с наименованием высокоценных; отпуск мяса низших категорий и сортов по цене и с указанием более высоких градаций. В этом случае применяются уже указанные ранее способы фальсификации (использование заменителей, добавок, дефектной продукции, недовес и т.п.).

2. Формы, виды и способы фальсификации товарной продукции

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

ассортиментная (видовая):

качественная;

количественная;

стоимостная;

информационная;

комплексная.

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.

При ассортиментной фальсификации подделка осуществляется путем полной его заменителями другого сорта, вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков.

Для ассортиментной фальсификации той или иной группы товаров необходимы следующие условия:

1) наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительным свойствам и некоторым показателям качества;

2) подразделение качества товара на сорта;

3) производство и реализация имитаторов данной группы товаров;

4) производство и реализация товаров, отличающиеся по показателям качества и наличию дефектов;

5) унификация упаковки, используемой для разных групп товаров.

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.

Количественная фальсификация - это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т.п.), от предельно допустимых норм отклонений. В настоящее время в стандартах уже не указываются отклонения в ту или иную сторону. Регламентируются

только допустимые отклонения в сторону уменьшения количественного показателя товара.

Стоимостная фальсификация - обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров с меньшими количественными характеристиками по цене товаров с большими количественными показателями.

Вопросы для самоконтроля

1. Основные понятия, виды, средства фальсификации
2. Перечислите формы, виды и способы фальсификации товарной продукции

Домашнее задание

Составить таблицу: «Основные понятия фальсификации»

Список рекомендованных источников

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

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

Преподаватель

Шевкаленко Р.А.