



УДК [664-027.3:006.83] (477)

М.Р. МАРДАР, канд. техн. наук, доцент, Э.И. ПОГОНЦЕВА, канд. техн. наук, доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий, г. Одесса

ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ В УКРАИНЕ - ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ

В статье рассматривается история и современность фальсификации пищевых продуктов, а также основные виды, способы фальсификации зерномучной группы товаров, методы их обнаружения

Ключевые слова: товар, фальсификация, способы фальсификации, зерновые товары

In the article history and contemporaneity of falsification of food foods, and basic kinds, methods of falsification of grain-growing groups of commodities, and also methods of their discovery, are examined

Keywords: commodity, falsification, methods of falsification, grain-growing commodities

«Лучше обмануться в цене, чем в товаре»

Бальтасар Грасиан-и-Моралес, 1601-1658

Фальсификация товаров появилась с момента появления первых товарных рынков. Поскольку фальсификация товаров с правовой стороны представляет собой разновидность торгового обмана, мошенничества, то до сих пор бытует такое изречение: "Не обманешь — не продашь". Но обман во все времена карался очень жестоко. Поскольку фальсифицированные товары зачастую представляют определенный вред для здоровья потребителей, то при создании законодательных актов о фальсификации исходят из того, что как производитель, так и торговый посредник должны не только остерегаться введения в заблуждение потребителя с помощью одного из тех обманных способов, которые квалифицируются как мошенничество, но и обязаны сделать все необходимое для того, чтобы покупатель имел ясное представление об истинном достоинстве своей покупки. Именно этой точки зрения придерживалось законодательство Германии (1879 г.), поставившее под правовую охрану пищевые продукты, игрушки, обои, краски, а также посуду для питания, приготовления пищи и т.д. Этот закон наиболее сурово наказывал за попытку фальсификации и противодействие контролю за продажей товара. Так, денежный штраф до 150 марок и арест грозил тем, кто нарушал полицейские предписания о правилах торговли, арест до 6 месяцев или штраф до 1500 марок — за подделку пищевых продуктов, их хранение и продажу, а за фальсификацию пива, как национального напитка в Германии в Средние века отрубали голову [1, 2, 3].

Законы о фальсификации пищевых продуктов были приняты в XIX веке во многих развитых европейских странах — во Франции (1851 г.), Италии (1890 г.), Бельгии (1891 г.), а затем в Англии, Австрии, Швейцарии. В законах этих стран предусматривались меры наказания за фальсификацию товаров — достаточно строгие штрафы, размер которых зависел от степени вреда, наносимого здоровью потребителей фальсифицированных товаров, а также меры пресечения — лишение гражданских прав, почетных званий, арест и тюремное заключение. Следует отметить, что понятие фальсификации товаров трактовалось в различных европейских странах по-разному, в соответствии с этим различным было и наказание за подделку пищевых товаров. С этой точки зрения наиболее легкими были наказания в Англии и Австрии, поскольку законодательство этих стран ограни-

чивало понятие фальсификации, исключая из своих положений случаи неумышленной продажи по незнанию фальсифицированной продукции. В то же время в Германии неумение продавца выявить подделку не освобождало его от наказания [1].

В конце XIX - начале XX веков спектр фальсифицируемых пищевых продуктов был достаточно широким: молоко и молочные продукты, масла, чай, кофе, какао, шоколад, пряности кондитерские изделия, сахар и, конечно же алкогольные напитки, которые всегда занимали особое место в списках фальсифицируемых пищевых продуктах [3]. В Москве в начале XX века объем фальсифицированного молока составлял от 24% (на рынках) до 50% (в молочных лавках). В Киеве средний процент фальсификации молока составлял 32%. В эти же годы фальсификация чая и кофе достигала 50%. При исследовании фальсификации конфет в 86% проб были обнаружены запрещенные красители. Широкое распространение получила фальсификация перца - из 59 контрольных образцов перца только три оказались подлинными, в остальных присутствовали примеси. Ситуация с фальсификацией вина также носила угрожающий характер. Об этом свидетельствует обращение профессора В. Е. Таирова к ведущим ученым страны с предложением высказать свое мнение о подделках, с которыми они встречаются по роду своей деятельности. На основе присланных материалов В. Е. Таиров разработал проект закона "О фальсификации пищевых продуктов" [4].

Учитывая значительные объемы фальсификации пищевых продуктов, государство было вынуждено принимать меры для борьбы с ней. В средние века власти вводили телесные и другие наказания. Эффективными методами борьбы с фальсификациями на государственном уровне стало создание законодательной базы. Одним из первых законодательных актов можно считать указ, принятый Петром I о торговле пищевыми товарами на рынках столицы. Сенатский указ от 18 сентября 1713 г. предписывал: "В мясных рядах скотину бить и продавать по-прежнему здоровую, а ежели у кого явится больная, то такой не бить и не продавать и смотреть крепко, чтобы тайно того мясники не делали". В дальнейшем надзор за качеством продукции был возложен на полицию. Однако, несмотря на тяжесть наказаний, создание учреждений в помощь полиции и специальных



служб, осуществляющих надзор за доброкачественностью продукции, проблема с фальсификацией пищевых продуктов оставалась острой и в середине XVIII века, и в начале XIX века. Свидетельством этому служит принятие указов, датированных 1837, 1841, 1861, 1866 гг. Так, согласно Уставу о наказаниях, налагаемых мировыми судьями (1893 г.), устанавливался штраф до 300 рублей на виновных за "приготовление к продаже, хранение в торговом или промышленном помещении или продажу съестных припасов или напитков, вредных для здоровья или испортившихся, а равно подделку посуды из вредных для здоровья материалов" (ст. 115) или предусматривался арест сроком до трех месяцев [1, 2, 3, 4]. Необходимо отметить, что наказанию подвергались не только лица, производившие и продававшие плохие продукты, но и лица просто их хранившие. Причем наказание не зависело от причиненного вреда, достаточно было лишь «потенциально возможного вреда». Важным моментом является и введение наказания за некачественную посуду при производстве, что не потеряло актуальность и сегодня. Позднее максимальные размеры штрафа и срок ареста были увеличены, также были добавлены отдельные статьи, устанавливающие особо суровые меры наказания за подделку хлеба, муки и масла.

С приходом Советской власти и установления государственной монополии на производство пищевых продуктов закона о защите потребителя от фальсифицированной продукции не существовало.

В настоящее время в Украине разработаны целый ряд постановлений, законов, которые регламентируют качество продукции и недопущение в продажу фальсифицированной и некачественной продукции. Прежде всего это закон Украины «Про захист прав споживачів» (принят еще в 1991 году, первый среди стран СНГ), закон Украины «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини», Закон Украины «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції», Постановление Кабинета Министров Украины «Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах», Кодекс Украины об административних правонарушениях ст. 155-1 «Обман покупателя чи замовника», ст. 167 «Випуск і реалізація продукції, яка не відповідає вимогам стандартів» и другие. Также необходимо отметить, что Уголовный кодекс Украины ст. 227 «Випуск або реалізація недоброякісної продукції» предусматривает ответственность в форме штрафа или исправительных работ сроком до двух лет за изготовление и сбыт некачественной продукции

Но, несмотря на все законы и постановления на рынок Украины поступают и до сих пор некачественные и фальсифицированные продукты. Сегодня Украина, занимая 9-е место, входит в десятку мировых "лидеров" по объемам фальсифицированной продукции [5]. Это масштабные аферы при производстве суррогатного вина, водки, шампанского, махиляции со сливочным маслом. Пожелтевшую, сморщенную селедку промывают уксусом, позеленелую от старости колбасу и сосиски также обрабатывают

уксусом и смазывают подсолнечным маслом, для „обновления”, куриные окорочка после продолжительного хранения на солнце промывают, натирают специями и коптят. В докладе председателя правления Союза потребителей Украины сказано, что треть лекарств в Украине - подделка; 40% антибиотиков - фальсификат; 36% проверенного детского питания Госпотребстандартом - забраковано; от 20% до 40% нефтепродуктов - фальсификат; половина рыбной продукции в Украине - непригодна к употреблению; 34% бутилированной воды признано непригодной для употребления; 60% фруктов, продаваемых в Украине, выращены в других странах (преимущественно в Китае) и отличаются повышенным содержанием нитратов. По данным китайского Гринписа, около 90% фруктов и овощей в Китае содержат опасные для здоровья химикаты [6]. Эксперты «Укрвинпрома» утверждают, что каждая третья бутылка вина в Украине – подделка, и чаще всего подделывают дешевые сорта. По-прежнему высока популярность подделок кофе и чая, особенно пакетированных сортов, реализуемых повсеместно. В готовый продукт, несущий на упаковке имя известного бренда, в лучшем случае добавляется более дешевое содержимое, а в худшем – и вовсе не пригодный или даже вредный для здоровья состав [7]. 22 ноября 2011 года Премьер-министр Украины Николай Азаров посетил Украинскую лабораторию качества и безопасности продукции АПК, где познакомился с работой Государственной инспекции Украины по вопросам защиты прав потребителей. В ходе встречи премьер-министру были представлены образцы продуктов (сметана, йогурт, молоко, вареная колбаса и сардельки), купленные в торговой сети. Проведенная независимая экспертиза данных товаров установила факты несоблюдения производителями требований существующего законодательства по предоставлению потребителям полной и достоверной информации о товаре. Распространенными нарушениями были: в мясной продукции (повышенное содержание влаги, наличие искусственных красителей, содержание сои, сниженное содержание белков), в молочной продукции (наличие немолочного жира, заниженное содержание жира). Результаты проверки указывают на обман потребителя со стороны производителя [8]. Эту тираду нарушений можно продолжить.

Следует отметить, что некачественная продукция не только угрожает здоровью человека, а также может повлиять на экономическое благополучие производителя. Ниже приведены некоторые примеры таких инцидентов, которые произошли в разных странах и в разных отраслях пищевой промышленности (табл. 1). Согласно статистическим данным Центра по контролю и профилактики заболеваний США, ежегодно около 76 млн. человек заболевают, 300 тыс. госпитализируются и более 5000 умирают в результате потребления небезопасных и некачественных пищевых продуктов [9, 10].

Что же такое фальсификация? Фальсификация (от лат. Falsifico - подделываю) - действия, направленные на обман покупателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью [1, 2]. Поэтому фальсификация в широком



Таблица 1 - Причины и последствия реализации некачественной продукции [9, 10]

Год, страна	Пищевой продукт	Причина загрязнения	Последствия	Убытки
1981, Испания	Оливковое масло	Техническое рапсовое масло маркировано как оливковое	600 летальных случаев, 25000 пострадавших	Данные отсутствуют
1982, Великобритания, Италия	Шоколадные плитки	Salmonella	245 больных	500000 фунтов
1989, Великобритания	Йогурт с лесным орехом	Токсин ботулизма	27 больных, 1 летальный случай	Миллионы фунтов
1990, Франция	Минеральная вода Perrier	Бензол (фильтры не менялись в течение 18 месяцев)	160 млн. бутылок уничтожено	79 млн. дол.
1999, США	Яблочный сок	E. coli O157 : H7	65 больных, 2 летальных исхода	Данные отсутствуют
2008, Китай	Молочные продукты	Меламин	Около 300 тыс. детей отравились, 6 летальный исход	130 млн. долларов, компания обанкротилась
2008, Украина	Подсолнечное масло	Примеси минеральных масел и/или нефтепродуктов	Падение имиджа	40 тыс. тонн масла отозваны из стран Евросоюза

понимании может рассматриваться как действия, направленные на ухудшение тех или иных потребительских свойств товара или уменьшение его количества при сохранении наиболее характерных показателей, 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 др.), 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 и/или потребителю либо умышленно не предоставляется необходимая информация, либо представляется искаженная.

Например, рекламируя подделку-заменитель сливочного масла — маргарин, пытаются навязать потребителю ошибочное представление о том, что он также полезен покупателю, как и сливочное масло, поскольку приближен к коровьему молоку, имеет низкое содержание холестерина, его можно намазывать на хлеб. В то же время в маргарине имеются следующие отличительные особенности: обязательно присутствуют антиокислители — бутилокситолуол и бутилоксианизол, вызывающие раковые заболевания; полезные жирные кислоты — олеиновая и линолевая, содержащиеся в растительных маслах, из чего сделан маргарин, полностью гидрированы и витаминоподобными свойствами не обладают; добавлено 20—25% воды и введены дополнительно эмульгаторы, разрушающие красные кровяные тельца (плазмолиз)

в крови; присутствуют химически измененные жирные кислоты, которые не всегда метаболируются в организме человека, и многие другие пагубные воздействия. Таким образом, маргарин в небольших количествах можно применять только здоровому человеку, а для питания больных и особенно детей он противопоказан [1, 2].

Следует отметить, что заменители и дефектные товары не относятся к фальсифицированным, если на маркировке и в товарно-сопроводительной документации указаны их подлинное наименование и сорт, а цена соответствует их качеству и происхождению. Отношение к подделкам-заменителям, особенно если происходит частичная замена одного сырья другим, в разные временные периоды изменялась. Например, в конце XIX века при производстве пива даже частичная замена ячменного солода на несоложенные материалы не допускалась и считалась фальсификацией, что особо оговаривалось в германском законодательстве. В настоящее время большой ассортимент пива во многом и формируется за счет применения различных несоложенных материалов (рисовой муки, дробленого риса, пшеничной, ячменной муки, меда и т.п.), добавляемых в разных соотношениях, и все это регламентируется соответствующей утвержденной технической документацией.

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. Каждый вид фальсификации имеет свои характерные способы подделки подлинных товаров, а комплексная фальсификация — сочетание различных двух, трех или всех пяти видов. Рассмотрим основные виды, способы и методы обнаружения фальсификации на примере зерномучной группы товаров (табл. 2). Продукты данной группы занимают большой удельный вес в рационе человека. Каждый день мы покупаем хлеб, к чаю подаем бу-



Таблица 2 - Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров

Название продукта		Виды, способы и методы обнаружения фальсификации
Ассортиментная фальсификация - подделка осуществляется путем полной замены товара его заменителями другого сорта, вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков [1, 2].		
Зерно	способы	подмена твердой пшеницы мягкой; реализация на продовольственные цели зерна, предназначенного на кормовые цели; подмена более качественных типов и классов зерна низкокачественными, зернами пшеницы с пониженным содержанием клейковины
	методы	выявить фальсификацию можно, определяя: в пшенице (количество и качество клейковины, стекловидность, наличие проросших зерен и др.), во ржи (натуру, засоренность и др.), в ячмене (натуру, засоренность и др.) и т.д.
Крупа	способы	подмена одного сорта крупы другим; одного номера крупы другим; одного вида крупы другим, полученной из одного вида зерна другим. <i>Продажа низкосортного риса (например, 3-го сорта) под видом высококачественной рисовой крупы высшего сорта. Подмена шлифованного качественного риса дробленным, гречневой ядрицы - проделом.</i>
	методы	выявить такую фальсификацию можно, определяя внешний вид, цвет крупы, содержание доброкачественного ядра и др.
Мука	способы	подмена одного сорта муки другим; муки полученной из одного вида зерна другим. <i>Продажа муки 1 сорта под видом муки высшего сорта.</i>
	методы	выявить такую фальсификацию можно, определяя цвет муки, зольность, содержания клетчатки и т.д.
Макаронные изделия	способы	подмена макарон, выработанных из одного сорта другим. <i>Продажа макаронных изделий, выработанных из муки 1 сорта, под видом изделий высшего сорта.</i>
	методы	отличить такую подделку можно по цвету, по содержанию клетчатки, зольности и др.
Хлеб и хлебобулочные изделия	способы	подмена хлеба и хлебобулочных изделий, выработанных из одного сорта муки, другим; одного вида хлебобулочных изделий - другим. <i>Продажа изделий, выработанных из муки 1 сорта под видом хлебобулочных изделий из муки высшего сорта. Продажа пшенично-ржаного хлеба под видом хлеба из муки первого сорта</i>
	методы	отличить фальсификат можно по цвету, содержанию клетчатки, кислотности и др.
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 [1, 2].		
Зерно	способы	недостаточным отделением примесей (сорных, минеральных, органических и др.); добавлением чужеродных добавок (отрубей, золы, песка, минеральных порошков); реализацией плесневого, фузариозного, перегретого, поврежденного клопом-черепашкой зерна.
	методы	определить фальсификацию можно по органолептическим показателям, содержанию влаги, определению засоренности, зольности, зараженности и др.
Крупа	способы	недостаточным отделением примесей (сорных, минеральных, органических и др.); добавлением чужеродных добавок (отрубей, золы, песка, минеральных порошков); реализацией плесневых, забродивших круп. <i>Наиболее распространенной фальсификацией является повышенное содержание регламентируемых примесей. Также в крупу Полтавскую и Артек могут добавляться пшеничные отруби, дробленое зерно, а в пишено шлифованное - тертый желтый кирпич</i>
	методы	определить фальсификацию можно при помощи: органолептических методов (по внешнему виду, цвету) и физико-химических (содержанию доброкачественного ядра, минеральных примесей, зольности продукта, определение влажности и т.д.)
Мука	способы	добавление других видов муки (<i>кукурузной, гороховой и других более дешевых</i>); добавление чужеродных добавок непищевых (мела, извести, золы), пищевых (отрубей); введение пищевых добавок (<i>первый способ - берут муку первого сорта и добавляют окислитель, мука отбеливается и становится идентичной муке высшего сорта; второй способ - берут муку с низким качеством клейковины, добавляют улучшитель-комплексообразователь, что позволяет применять эту муку для хлебопекарного производства; третий способ - вводят различные химические разрыхлители, которые интенсифицируют выделение углекислого газа</i>)
	методы	выявить такую фальсификацию можно, определяя цвет муки, количество и качество клейковины, зольность, содержания клетчатки, пентозанов и т.д. <i>Добавление или замену муки мелом, известью, гипсом и другими непищевыми заменителями с щелочной реакцией среды определяют путем добавления к небольшому количеству продукта холодной воды, а затем кислоты (уксусной, соляной и др.). Продукт размешивают с водой и добавляют кислоту. При этом кислота вступает во взаимодействие с указанными заменителями с бурным выделением углекислого газа, и масса начинает быстро увеличиваться в объеме. Проверить pH среды водного раствора можно при помощи лакмусовой бумажки: в щелочной среде она окрасится в синий цвет.</i>
Макаронные издел.	способы	повышение содержания воды (<i>Иногда при нагревании макаронных изделий на солнце пакет с макаронными изделиями начинает покрываться конденсатом изнутри. Это указывает на качественную фальсификацию</i>); добавление других сортов муки; введение пищевых добавок - улучшителей



Макаронні изделия	способы	муки (при производстве макаронных изделий высшего сорта берут муку первого сорта, добавляют отбеливатели, мука обесцвечивается, и далее вырабатывают макаронные изделия, якобы высшего сорта); введение пищевых красителей (добавляют красители желтого цвета. Если потребитель видит желтые, а не серые макаронные изделия и на них не написано, что они яичные либо с добавлением пищевого красителя, то это - фальсификат)
	методы	Отличить такую подделку можно по цвету, по содержанию влаги, клетчатки, зольности, определению лома, деформированных изделий, крошки и др.
Хлеб и хлебобулочные изделия	способы	повышенное содержание воды; добавление других сортов муки (могут добавлять 15-25% муки другого сорта, такую фальсификацию обнаружить довольно сложно); введение пищевых добавок - улучшителей муки; заменой дрожжей химическими разрыхлителями; введение пищевых красителей; недомолаживание ценных компонентов (масла, яиц, сахара и др.), предусмотренных рецептурой; заменой дорогих ценных компонентов более дешевыми; несоблюдение технологических параметров производства хлеба (при несоблюдении температурных режимов выпечки, особенно ржаного и ржано-пшеничных видов хлебобулочных изделий, вырабатывают непропеченные изделия, которые не должны поступать в реализацию); для увеличения сроков хранения добавление консервантов, антибиотиков
	методы	Выявление фальсификации по внешнему виду, состоянию мякиша, содержанию влаги, кислотности, пористости и др.
Количественная фальсификация (недовес) - обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы), превышающих допустимые нормы отклонений [1, 2].		
Зерно	способы	например, вес нетто мешка (упаковки) с пищевым продуктом занижен или вес пакета с продуктом (брутто) весит точно 1000 г или 500 г, а не больше, с учетом веса упаковки и т.д.
Крупа		
Мука	методы	выявить такую фальсификацию можно, измерив предварительно массу поверенными измерительными мерами веса.
Макаронные изделия		
Информационная фальсификация - неточная или искаженная информация о товаре в товарно-сопроводительной документации, маркировке, рекламе товара [1, 2].		
Зерно	способы	искажается информация о наименовании и свойствах товара; составе и предназначении продукта; о количестве; условиях и сроках хранения; наименование предприятия - изготовителя; подделка торговых марок. Может осуществляться подмена сертификатов, заключений лабораторий
Крупа		
Мука		
Макаронные изделия		
Хлеб и хлебобулочные изделия	методы	экспертным путем определение достоверности данных маркировки, штрихового кодирования, товарно-сопроводительной документации

лочки, сухари, бананочные изделия. Многие для нормализации работы желудка по утрам едят каши. Пользуясь тем, что зерномучные товары имеют постоянный спрос даже независимо от уровня доходов населения и инфляции, многие пытаются фальсифицировать именно данные продукты питания и получают на этом немалый доход. Основными видами фальсификации данной группы товаров является количественная и качественная, редко встречается ассортиментная. При этом необходимо отметить, что

фальсификация товаров происходит в основном в процессе их технологии производства.

Таким образом, говоря о фальсификации пищевых продуктов, можно сказать, что сущность фальсификации не меняется уже на протяжении столетий. Решение данной проблемы возможно лишь при объединении усилий государственных и общественных организаций, что сможет существенно повлиять на снижение объемов фальсифицирования продовольственных товаров на отечественном рынке пищевых продуктов.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008- 460 с.
2. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О., Летуца Т.М., Науменко М.О. Методи визначення фальсифікації товарів.-К.: Видавничий дім «Професіонал», Центр учбової літератури, 2010.-272 с.
3. Фальсификация важнейших питательных продуктов.-Одесса: Типография Е. Деранкова, 1881
4. О фальсификациях пищевых продуктов и напитков в больших русских городах. - Астрахань: Типография «Прикаспийской газеты», 1902[Эл. ресурс] www.library-e-literature.com.ua/href&child_tbl_n...
5. Украина один из мировых лидеров по подделкам пищевых продуктов [Эл. ресурс]/ Події.-Адреса доступу : <<http://finance.rambler.ru/news/economics/9463176.html>
6. Доклад председателя правления Союза потребителей Украины [Эл. ресурс]: spojivach.info/.../1172-chairman-of-the-board-con
7. Контрафакт рядом [Эл. ресурс]: www.svarta.com.ua/.../07.../imperiya_kontrafakta/
8. Микола Азаров готовий підняти споживчу політику на рівень державної [Эл. ресурс]: <http://www.dssu.gov.ua/>
9. «Коровье беешество» как трюк [Эл. ресурс]: <http://pressarchive.ru/moskovskie-novosti/2000/12/19/167664.html>
10. Самые громкие скандалы в которых фигурировала украинская пищевая индустрия [Эл. ресурс]: <http://delo.ua/business/samy-e-gromkie-skandaly-v-koto-160615/>

Поступила 12.2011

Адрес для переписки: ул. Канатная, 112, г. Одеса, 65039

