

О фальсификации молочных продуктов

Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» установлено, что 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.

Недобросовестные изготовители молочных продуктов фальсифицируют их чаще всего тем, что заменяют в них ценный и физиологически полезный молочный жир на жиры немолочного происхождения. Чаще всего при этом используют дешевое пальмовое масло, получаемое по импортным поставкам из Малайзии или Индонезии.

Следует подчеркнуть, что в Российской Федерации к качеству импортируемого пальмового масла не предъявляется гигиенических требований, и соответствующие национальные стандарты (ГОСТы) отсутствуют. Иностранные изготовители пальмового масла, поступающее в Россию по импортным поставкам, выпускают его по своей документации. Поэтому российский потребитель, приобретая фальсифицированные молочные продукты, оказывается в ситуации, когда вынужден употреблять пищевой продукт **неизвестного** качества.

Замена в натуральном молочном продукте молочного жира на жиры немолочного происхождения (т.е. подделка) далеко не так безобидна для здоровья человека, как это может кому-то показаться на первый взгляд. Такой поддельный продукт представляет собой угрозу для здоровья человека, в особенности в отношении наиболее уязвимых групп населения (дети, беременные женщины, люди старшего возраста),

Дело в том, что фальсифицированный указанным выше образом продукт содержит нежелательные и подлежащие жесткому гигиеническому нормированию трансизомеры олеиновой кислоты, которые в молочном жире отсутствуют. Поскольку пальмовое масло обладает совершенно иными органолептическими свойствами (вкус, запах, внешний вид), чем молочный жир, то для придания поддельному продукту нужных органолептических свойств (чтобы замена была менее заметной для потребителей) недобросовестные производители широко используют различные ароматизаторы, стабилизаторы консистенции и загустители, другие компоненты, которые по российским требованиям в натуральных молочных продуктах не допускаются.

Помимо научных данных и мнения авторитетных экспертов о безусловной опасности поддельных молочных продуктов имеются и официальные документы по этому поводу. Например, можно отметить имеющиеся судебные акты, в которых доводы судов основаны на требованиях правовых норм, установленных законодательством Российской Федерации.

Так, решением Арбитражного суда г. Москвы по делу № А40-79712/2014 от 27 октября 2014 года местный продавец ООО «Копейка-Москва», который допустил факты реализации фальсифицированного молока сгущенного с сахаром производства ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» и фальсифицированного плавленого сыра производства ОАО «Московский завод плавленых сыров «Карат», был оштрафован на 300 тыс. рублей. Правонарушение было выявлено в ходе внеплановой проверки, проведенной территориальным органом Роспотребнадзора.

В тексте судебного акта приведен развернутый довод суда о том, почему фальсифицированный молочный продукт представляет собой угрозу нанесения вреда жизни или здоровью потребителей.

Судом отмечается, что молочные и кисломолочные продукты включают в себя более 200 полезных для человека органических веществ, макро- и микроэлементов, в том числе белки, витамины. Высокая биологическая ценность молока и молочных продуктов делает их совершенно незаменимыми в питании детей, пожилых и больных людей. Молочный жир представлен 20 жирными кислотами, в основном низкомолекулярными (масляной, капроновой, каприловой и др.). Молочный жир содержит биологически активные жирные кислоты и является хорошим источником витаминов А и Д. Нехватка витамина D приводит к различным заболеваниям, среди которых остеопороз у взрослых и рахит у детей. Витамин А необходим для обеспечения обменных процессов в органах зрения, он входит в состав зрительных пигментов и отвечает за сумеречное зрение. При фальсификации молочного продукта он теряет важные жирорастворимые витамины. Такая фальсифицированная продукция вызывает всевозможные аллергические реакции, особенно им подвержены дети. Жиры не молочного происхождения **никогда не заменяют** те полезные для детей вещества, которые есть в натуральном молоке, что приводит в дальнейшем к ожирению, впоследствии возможны сердечно-сосудистые заболевания.

Арбитражные суды апелляционной и кассационной инстанций оставили указанное решение Арбитражного суда г. Москвы без изменений, а жалобы продавца – без удовлетворения. Кроме того, Арбитражный суд Московского округа (кассационная инстанция) дополнительно указал в своем постановлении, что угроза причинения вреда здоровью при употреблении фальсифицированных молочных продуктов состоит не в наличии в товаре жиров немолочного происхождения, не обладающих самостоятельной биологической опасностью, но в подмене ими **полезных** элементов, регулярное получение которых организмом является **необходимым**, и последствиями **дефицита** которых являются остеопороз у взрослых и рахит у детей, нарушение обменных процессов в органах зрения, сердечно-сосудистые заболевания. Подмена молочных жиров жирами немолочного происхождения создает также угрозу аллергической реакции (индивидуальной непереносимости).

Приказом Минздравсоцразвития России от 2 августа 2010 г. N 593н (зарегистрирован в Минюсте РФ 11 октября 2010 г., рег. N 18680) утверждены рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания. Нормы разработаны в целях укрепления здоровья детского и взрослого населения, профилактики неинфекционных заболеваний и состояний, вызванных недостатком в организме микронутриентов. Норма потребления молока и молочных продуктов в пересчете на молоко составляет 320—340 кг/год/чел.

Такие молочные продукты, как масло сливочное и молоко питьевое, относятся к социально значимым продовольственным товарам первой необходимости. Соответствующий перечень продовольственных товаров определен постановлением Правительства Российской Федерации от 15 июля 2010 г. N 530. Это дополнительно указывает на недопустимость подмены полезных и необходимых молочных продуктов на фальсифицированные. Именно поэтому статьей 14.43 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях на виновных лиц (изготовителей, продавцов) предусмотрено наложение административных штрафов до 1 млн. рублей.

В соответствии со статьей 3 указанного Федерального закона «О качестве и безопасности пищевых продуктов» не могут находиться в обороте пищевые продукты, которые не соответствуют требованиям нормативных документов, не соответствуют представленной информации. Такие пищевые продукты признаются некачественными и опасными и не подлежат реализации, **утилизируются или уничтожаются.**

Комитет общественного контроля имеет в наличии специальное переносное оборудование для оперативного (около 1 минуты) выявления факта фальсификации молочных продуктов жирами немолочного происхождения. Благодаря этому правонарушение выявляется непосредственно при проведении мероприятия общественного контроля, например, в ходе совместных действий с родительским комитетом и заинтересованной администрацией учреждения дошкольного воспитания или школьного образования, учреждения здравоохранения.