

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ХАРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
імені В. Н. КАРАЗІНА

# **ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ**

*МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ  
ДО ВИКОНАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ  
для здобувачів другого (магістерського) рівня здобуття освіти  
галузі знань 07 «Управління та адміністрування»  
за спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля»*

*Електронне видання*

Харків – 2025

УДК 33(075.5)

I-29

**Рецензенти:**

**А. Е. Радченко** – доц., канд. техн. наук, доц.;

**Т. С. Обиденнова** – доц., канд. екон. наук., доц.

*Затверджено до розміщення в мережі Інтернет рішенням Науково-методичної ради  
Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна  
(протокол № 5 від 30 січня 2025 року)*

I-29

**Ідентифікація** та методи визначення фальсифікації товарів : методичні вказівки до виконання самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня здобуття освіти галузі знань 07 «Управління та адміністрування» за спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля» / уклад. А. В. Пак. – Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2025. – (PDF 28 с.)

У цьому виданні представлено методичні рекомендації щодо опрацювання матеріалу під час виконання самостійної роботи для здобувачів другого (магістерського) рівня здобуття освіти денної форми навчання за спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля». Видання спрямоване на закріплення теоретичних і практичних знань, отриманих студентами на лекціях та під час практичних занять щодо розуміння основних понять, структури, норм та правил у галузі ідентифікації та фальсифікації товарів з метою виявлення підробки товарів вітчизняного та закордонного виробництва; оволодіння навичками самостійної роботи з елементами творчого пошуку, ініціативи; розвиток умінь узагальнювати та аналізувати теоретичні матеріали, працювати зі спеціальною літературою, довідковими виданнями тощо.

**УДК 351(075.5)**

© Харківський національний університет  
імені В. Н. Каразіна, 2025

© Пак А. В., уклад., 2025

## ВСТУП

Якість продукції відіграє вирішальну роль на конкурентному ринку продовольчих товарів. Вивчення факторів, що впливають на конкурентоспроможність, якість продовольчих товарів і їх безпеку та нормативних документів, що регламентують і засвідчують якість, є неодмінною умовою успішного забезпечення торговельної діяльності.

Метою дисципліни «Ідентифікація та методи визначення фальсифікації товарів» є формування у студентів необхідних теоретичних знань та практичних навичок щодо розуміння основних понять, структури, норм та правил в галузі ідентифікації та фальсифікації товарів з метою виявлення підробки товарів вітчизняного та закордонного виробництва.

Товар є об'єктом товаро-грошових відносин і, являючи собою зв'язуючу ланку між споживачем і виробником, формує навкруг себе різні економічні системи, що є похідними від нього, і створюють надбудову. Достатньо прибрати товар із процесу купівлі-продажу – і вся складна економічна надбудова (економіка торгівлі, менеджмент, маркетинг, фінанси й кредит, бухгалтерія і інша інфраструктура) стане непотрібною. Таким чином, являючись базисом товаро-грошових відносин, товар і його властивості потребують самого детального вивчення та дослідження.

Сьогодні, виходячи на вільний ринок в Україні, товар здобув нову властивість, а саме конкурентоспроможність. Конкуруючи між собою фірми, намагаються якомога повніше задовольнити потреби споживачів і забрати у них більше грошей. Всесвітньо відомі фірми намагаються одержати максимум грошей споживачів за свій якісний товар, але на ринку є й фірми, що шляхом обдурювання споживачів бажають одержати з покупців гроші за неякісний а іноді і фальсифікований товар.

Безконтрольне використання пестицидів, мінеральних добрив у сільському господарстві викликає накопичення токсичних речовин у сировині і харчових продуктах. Захоплення нетрадиційними добавками при

виробництві продуктів харчування негативно позначається на смакових властивостях цих продуктів. Використання антибіотиків при вирощування худоби і птиці, синтетичних антиоксидантів для підвищення збереження жировмісних продуктів пов'язано з ризиком для здоров'я людини, оскільки вплив цих добавок на людський організм ще вивчений недостатньо.

Тому проблема багатогранного вивчення властивостей товарів на сучасному етапі формування вільного ринку в Україні, встановлення їх натуральності, виявлення фальсифікованих товарів є занадто актуальною.

Методичні рекомендації до курсу складені відповідно до модульної системи навчання і містять детальні рекомендації до самостійної роботи, ситуаційні завдання, а також список рекомендованої літератури. Завдання та рекомендації спрямовані на забезпечення глибокого розуміння студентами теоретичних засад та практичних навичок з ідентифікації та методів визначення фальсифікації товарів, що сприятиме формуванню їх професійних компетенцій.

Самостійна робота студентів є однією із форм навчально-виховного процесу. Самостійна робота самодисциплінує студентів, сприяє активізації їх творчої діяльності, спонукає до творчої, активної і напруженої праці, розвиває мислення, привчає до відповідальності і самоконтролю, активізує пошукову та дослідницьку діяльність. Для більш поглибленого вивчення дисципліни передбачається самостійна робота студентів, а саме: тестові завдання, питання до кожної теми, ситуаційні завдання.

**Питання і завдання для самостійного опрацювання тем дисципліни  
«Ідентифікація та методи визначення фальсифікації товарів»**

**Тема 1. Роль, мета та завдання ідентифікації**

**Контрольні запитання:**

1. Поняття ідентифікації та її види.
2. Назвіть суб'єкти та об'єкти ідентифікації.
3. Що відноситься до засобів ідентифікації товарів?
4. Функції ідентифікації.
3. Класифікація критеріїв ідентифікації.
4. Характеристика основних засобів ідентифікації.
5. Способи та методи ідентифікації.
6. Які методи ідентифікації товарів використовуються в товарознавчій практиці?

**Тема 2. Види і засоби, способи і методи ідентифікації**

**Контрольні запитання:**

1. Які існують методи визначення фальсифікації товарів?
2. Що являє собою фальсифікація товарів і з якою метою вона здійснюється?
3. Які фактори сприяють насиченню споживчого ринку України фальсифікованими товарами?
4. На які види поділяють фальсифікацію залежно від характеристик товару, що підробляються, та місце її здійснення?
5. Способи та засоби асортиментної фальсифікації товарів.
6. Охарактеризуйте види асортиментної фальсифікації товарів.
7. Наведіть характеристику видів фальсифікації кількості товарів.
8. Дайте характеристику видам вартісної фальсифікації товарів.
9. Наведіть характеристику видів інформаційної фальсифікації товарів.

10. Що таке штрихове кодування товарів і з якою метою воно здійснюється?

11. За якими ознаками можна розпізнати дійсні штрихові коди товарів?

12. Дайте характеристику харчовим добавкам.

13. Охарактеризуйте способи кількісної фальсифікації.

14. В чому полягає особливості цінової фальсифікації товарів?

15. Яка підробка товарів відноситься до технологічної фальсифікації?

16. Дайте характеристику передреалізаційної фальсифікації.

17. Охарактеризуйте існуючі засоби захисту товарів від підробок

### **Тема 3. Сутність, види та наслідки фальсифікації товарів**

#### **Контрольні запитання:**

1. Правові основи сертифікації та підтвердження відповідності в Україні

2. Світова практика щодо контролю та поліпшення якості харчової продукції та інших країн світу

3. Законодавство Європейського Парламенту та Ради ЄС у сфері якості харчової продукції та ступінь врахування його вимог в законодавчій та нормативно-правовій базі України. Європейський досвід експертизи товарів в митній справі.

4. Які заходи попередження незаконної діяльності щодо фальсифікації товарів вам відомі?

5. Якими нормативними актами регламентується кримінальна відповідальність за порушення у сфері захисту прав споживачів?

6. Які права споживача у разі придбання товару незалежної якості передбачені Законом України «Про захист прав споживачів» та зарубіжним законодавством?

7. Які обов'язки закон покладає на виробника задля забезпечення права споживача на належну якість?

## **Тема 4. Правові аспекти фальсифікації товарів та заходи щодо її попередження**

### **Контрольні питання:**

1. Які права споживача передбачає Закон України «Про захист прав споживачів»? Коли в Україні було прийнято Закон «Про захист прав споживачів»?
2. Який зміст права на належну якість за законодавством України?
3. Які обов'язки закон покладає на виробника задля забезпечення права споживача на належну якість?
4. Які права споживача у разі придбання товару незалежної якості передбачені Законом України «Про захист прав споживачів»?
5. Як недолік та істотний недолік впливають на обсяг прав споживача у разі придбання ним товару неналежної якості?
6. Які права споживача у разі придбання товару неналежної якості передбачені зарубіжним законодавством?
7. Який зміст права на безпеку згідно з положенням Закону «Про захист прав споживачів»?
8. Які обов'язки виробника у разі створення нового товару передбачені Законом України «Про захист прав споживачів» з метою забезпечення права споживача на безпеку?
9. Який зміст права споживача на інформацію передбачає Закон України «Про захист прав споживачів»?
10. Яку інформацію про продовольчі товари треба надати споживачу?
11. Яку інформацію про алкогольні напої та тютюнові вироби треба надати споживачу?
12. Якими нормативними актами регламентується кримінальна відповідальність за порушення у сфері захисту прав споживачів?
13. За які правопорушення у сфері захисту прав споживачів передбачена кримінальна відповідальність?
14. Які покарання передбачені за порушення прав споживачів?

15. Якими нормативно-правовими актами регламентується адміністративно-правова відповідальність у сфері захисту прав споживачів?

### **Тема 5. Загальні аспекти оцінки якості продовольчих товарів**

#### **Контрольні запитання:**

1. Загальна характеристика харчових продуктів, як складних багатокомпонентних систем
2. Класифікація й асортимент продовольчих товарів при визначенні якості
3. Дайте характеристику властивостям продовольчих товарів. Які фактори визначають якість продовольчих товарів?
4. Коли проводять контроль якості продукції та за якими показниками?
5. Охарактеризуйте органи відчуття людини, як їх можна використовувати для визначення якості продукції?
6. Поясніть особливості використання бальної оцінки в експертних дослідженнях.
7. Дайте характеристику іншим органолептичним методам оцінки якості продукції.
8. Які інструментальні методи оцінки якості продовольчих товарів використовуються в експертних дослідженнях і для яких показників?
9. Для яких цілей використовують товарознавчо-технологічні методи експертних досліджень?

### **Тема 6. Способи та методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації зерноборошняних товарів**

#### **Контрольні запитання:**

1. Назвіть види фальсифікації зерна та крупи.
2. Назвіть види фальсифікації борошна, макаронних та хлібобулочних виробів.

3. Охарактеризуйте нехарчові та харчові домішки, які використовують при фальсифікації борошна та методи їх визначення.

4. Які засоби використовують при фальсифікації хлібобулочних виробів? Які речовини використовують в якості підбілювачів для борошна?

5. Як можна відрізнити хлібобулочні вироби в яких додані консерванти або антибіотики?

6. Як можна розрізати вид борошна за допомогою люмінесцентного аналізу?

7. Яким методом визначається наявність домішок крейди, вапна, гіпсу в борошні?

8. Як можна визначити наявність в пшеничному борошні кукурудзяного, горохового та інших видів?

## **Тема 7. Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації кондитерських виробів та меду**

### **Контрольні питання:**

1. На які групи поділяються кондитерські вироби?

2. Назвіть основні види фальсифікації шоколаду. Дайте характеристику способам їх виявлення.

3. Визначте найчастіші способи фальсифікації карамелі. Вкажіть методи, що дозволяють їх виявити.

4. Вкажіть причини фальсифікації меду та методи їх визначення.

5. Дайте характеристику барвників та методів їх ідентифікації у кондитерських виробках.

6. Назвіть основні критерії ідентифікації меду за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

7. Дайте характеристику загальним методам визначення фальсифікації меду бджолиного.

8. Як визначити присутність борошна і крохмалю в меді?

## **Тема 8. Особливості фальсифікації свіжих плодів, овочів і продуктів їх переробки**

### **Контрольні питання:**

1. Назвіть види фальсифікації свіжих та переробних плодів та овочів.
2. Назвіть та опишіть методи ідентифікації свіжих та переробних плодів та овочів.
3. З якою метою використовують обробку фруктів нітратами або нітратами?
4. Які ви знаєте засоби фальсифікації соків, томатного пюре, пасти і компотів?
5. Назвіть методи виявлення фальсифікації продуктів переробки плодоовочевої продукції.
6. Яким методом визначають вміст сухих речовин у фруктоовочевих продуктах?
7. З якою метою використовують обробку зрілих фруктів антибіотиками?
8. Як можна розпізнати вид зараження за допомогою люмінесцентного аналізу?

## **Тема 9. Особливості фальсифікації смакових товарів**

### **Контрольні питання:**

1. Назвіть основні засоби та способи фальсифікації горілки.
2. Які існують методи виявлення фальсифікації горілки?
3. Охарактеризуйте основні засоби та способи фальсифікації виноградних вин.
4. Назвіть методи виявлення фальсифікації виноградних вин.
5. Охарактеризуйте особливості визначення фурфурола в горілках.
6. На чому базується метод визначення метилового спирту?
7. Назвіть особливості ідентифікації віку натуральності коньяку.
8. На чому базується фотометричний метод визначення кофеїну у каві?

## **Тема 10. Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації молока та молочних продуктів**

### **Контрольні питання:**

1. Назвіть основні види і способи фальсифікації молока.
2. За якими основними показниками проводиться органолептична оцінка молочних продуктів?
3. Охарактеризуйте методи виявлення фальсифікації кисломолочного сиру і сметани.
4. Які ви знаєте засоби і методи фальсифікації вершкового масла?
5. Назвіть методи, за допомогою яких можна визначити фальсифікацію сиру та сметани.
6. Якими критеріями користуються фальсифікатори при підробці молока та молочних товарів?
7. Які методи використовують для визначення масової частки вуглеводів в молочних продуктах?

## **Тема 11. Способи і методи проведення ідентифікації та виявлення фальсифікації рослинних олій і харчових жирів**

### **Контрольні питання:**

1. Назвіть основні засоби фальсифікації олії та жирів.
2. Який метод є найбільш достовірним при виявленні якісної фальсифікації рослинних олій та жирів?
3. Охарактеризуйте сучасні методи визначення фальсифікації харчових жирів.
4. Яким методом визначають масову частку вологи в жирі?
5. Як можна розрізнити вид жиру за допомогою люмінесцентного аналізу?
6. Назвіть суть методу визначення кислотного числа жирів.
7. Яким методом здійснюється визначення жирнокислотного складу масел рослинних і маргаринової продукції?

## **Тема 12. Методи визначення фальсифікації яєць та яєчних товарів**

### **Контрольні питання:**

1. Які показники можна використовувати як критерії ідентифікації якості яєць?
2. Дайте характеристику якісній фальсифікації яєць.
3. Назвіть показники, за якими встановлюють безпечність яєць і яєчних продуктів.
4. Чи обмежують у яйцях і яєчних продуктах вміст пестицидів і антибіотиків?
5. З якими дефектами яйця і яєчні продукти утилізують?
6. Для чого використовують в оцінці якості яєць люмінесцентний аналіз?
7. Яким методом можна визначити вік яєць?

## **Тема 13. Фальсифікація риби, продуктів її переробки та морепродуктів**

### **Контрольні питання:**

1. Назвіть види фальсифікації риби свіжої, мороженої, солоної, копченої та рибних товарів.
2. Назвіть критерії ідентифікації свіжої риби.
3. Назвіть критерії ідентифікації солоної та копченої риби.
4. Назвіть критерії ідентифікації риби мороженої, солоної, копченої та рибних товарів.
5. Які засоби використовують при фальсифікації рибних консервів?
6. Охарактеризуйте визначення фальсифікації риби за допомогою люмінесцентного аналізу.
7. Назвіть якісні реакції на присутність антиокислювачів в рибних товарах.

## **Тема 14. Методи визначення фальсифікації м'яса та м'ясних товарів**

### **Контрольні питання:**

1. За якими зовнішніми ознаками визначається фальсифікація м'яса великої рогатої худоби?
2. За якими ознаками будови внутрішніх органів визначається фальсифікація м'яса великої рогатої худоби?
3. Назвіть суть методу визначення видової належності м'яса за температурою плавлення жиру.
4. За якою реакцією можна встановити видову належність м'яса після термічної обробки або засолювання?
5. Складіть алгоритм аналізу визначення продуктів первинного розпаду білків у бульйоні.
6. Що включає аналіз визначення кислотного числа жиру?
7. На чому засновано метод визначення вмісту наповнювачів у січених напівфабрикатах?

**Тема 15. Загальні аспекти оцінки якості непродовольчих товарів.  
Методи виявлення фальсифікації парфумерно-косметичних товарів**

**Контрольні питання:**

1. Загальна характеристика показників якості непродовольчих товарів.
2. Яким є загальне призначення контролю якості?
3. На яких етапах виготовлення та реалізації продукції слід здійснювати контроль якості і чому?
4. Охарактеризуйте різновиди контролю якості продукції.
5. Яку Ви знаєте класифікацію видів випробувань продукції.
6. Яку градацію якості мають непродовольчі товари?
7. Наведіть послідовність проведення експертних досліджень парфумерно-косметичних виробів.
8. Назвіть, на що звертають увагу під час експертного оцінювання парфумерно-косметичних виробів органолептичним методом.
9. Назвіть основні методи визначення фізико-хімічних показників якості під час експертних досліджень парфумерно-косметичних виробів.

10. Охарактеризуйте особливості проведення експертизи безпечності парфумерно-косметичних виробів.

### **Тестові завдання для самостійної перевірки знань**

1. В стандартах, технічних умовах, правилах Системи сертифікації передбачають три групи показників:

- A) органолептичні
- B) фізико-хімічні
- C) мікробіологічні
- D) всі відповіді вірні

2. Встановлення відповідності вимогам якості, які передбачені нормативною документацією:

- A) кваліметрична ідентифікація
- B) якісна ідентифікація
- C) видова ідентифікація
- D) асортиментна ідентифікація

3. Встановлюється схожість досліджуваних товарів з аналогами, які мають ту ж сукупність споживчих властивостей або опису товарів за маркуванням, з товаросупровідними і нормативним документами:

- A) ідентифікація товару
- B) уніфікація товару
- C) фальсифікація товару
- D) всі відповіді вірні

4. До видів фальсифікації товарів відноситься:

- A) видова, якісна
- B) якісна, асортиментна, кваліметрична, товарно-партійна
- C) вартісна, кваліметрична, товарно-партійна
- D) показова, видова

5. Ідентифікація, як вид діяльності характеризується наступними структурними елементами:

- A) об'єкти та суб'єкти, цілі та задач ідентифікації
- B) види та методи ідентифікації
- C) об'єкти та засоби ідентифікації
- D) всі відповіді вірні

6. Обман споживача за рахунок значного відхилення параметрів товару, які перевищують граничні норми відхилення:

- A) кількісна фальсифікація
- B) вартісна фальсифікація
- C) інформаційна фальсифікація.
- D) асортиментна ідентифікація

7. Обман споживачів шляхом реалізації низькоякісних товарів за ціною високоякісних, або товарів менших розмірних характеристик за ціною товарів великих розмірів це:

- A) вартісна фальсифікація
- B) технологічна фальсифікація
- C) інформаційна фальсифікація
- D) асортиментна фальсифікація

8. Основні функції ідентифікації товару:

- A) вказуюча, інформаційна, підтверджуюча, управляюча
- B) асортиментна, вказуюча, інформаційна
- C) видова, асортиментна
- D) інформаційна, управляюча, вказуюча

9. Підробка виконується за допомогою повної або часткової заміни товару його заміником іншого виду або найменування із збереженням подібності одного або декількох ознак:

- A) якісна фальсифікація
- B) асортиментна фальсифікація
- C) вартісна фальсифікація
- D) вірної відповіді немає

10. Товарна експертиза може переслідувати наступні цілі:

- A) ідентифікація товару і його походження
- B) виявлення фальсифікації товару, встановлення виробника товару
- C) виявлення сторонніх домішок та ступеня небезпечності товару
- D) всі відповіді вірні

11. Вкажіть асортиментну фальсифікацію

- A) Заміна товарів вищих сортів нижчими
- B) Підробка, що здійснюється шляхом повної або часткової заміни товару його замінником іншого виду або найменування зі збереженням подібності однієї або декількох ознак

C) Підробка оригінальних товарів за допомогою харчових або нехарчових добавок або порушення рецептур для поліпшення органолептичних властивостей при збереженні або втраті інших споживних властивостей

- D) Всі відповіді вірні

12. Вкажіть в чому полягає асортиментна ідентифікація

A) Для встановлення можливостей використання товару відповідно до його функціональних можливостей

B) Для встановлення відповідності даного товару його належності до певної асортиментної групи

C) Для встановлення відповідності якості товару вимогам передбаченим НД;

D) Для встановлення належності представленої частини товару до конкретної товарної групи

13. Вкажіть в чому полягає кваліметрична ідентифікація

A) Для встановлення можливостей використання товару відповідно до його функціональних можливостей

B) Для встановлення відповідності даного товару його належності до певної асортиментної групи

C) Для встановлення відповідності якості товару вимогам передбаченим НД

D) Для встановлення належності представленої частини товару до конкретної товарної групи

14. Вкажіть в чому полягає споживча ідентифікація

A) Для встановлення можливостей використання товару відповідно до його функціональних можливостей

B) Для встановлення відповідності даного товару його належності до певної асортиментної групи

C) Для встановлення відповідності якості товару вимогам передбаченим НД

D) Для встановлення належності представленої частини товару до конкретної товарної групи

15. Вкажіть в чому полягає товарно-порціонна ідентифікація

A) Для встановлення можливостей використання товару відповідно до його функціональних можливостей

B) Для встановлення відповідності даного товару його належності до певної асортиментної групи

C) Для встановлення відповідності якості товару вимогам передбаченим НД;

D) Для встановлення належності представленої частини товару до конкретної товарної групи

16. Вкажіть інформаційну фальсифікацію

A) Заміна товарів вищих сортів нижчими

B) Підробка, що здійснюється шляхом повної або часткової заміни товару його замінником іншого виду або найменування зі збереженням подібності однієї або декількох ознак

C) Підробка оригінальних товарів за допомогою харчових або нехарчових добавок або порушення рецептур для поліпшення органолептичних властивостей при збереженні або втраті інших споживних властивостей

D) Фальсифікація за допомогою неточної інформації чи перекрученої інформації про товар

17. Вкажіть, які способи кількісної фальсифікації існують:

- A) неточні або фальсифіковані засоби вимірювання
- B) неправильні методи вимірювання
- C) неправильний вимір товару при його реалізації
- D) всі відповіді вірні

18. Харчові замінники, які використовуються при асортиментній фальсифікації поділяються на такі різновиди:

- A) за походженням
- B) за подібністю ознак
- C) за безпечністю
- D) всі відповіді вірні

19. Визначте асортиментну фальсифікацію зерна:

- A) підміна пшениці твердих сортів на пшеницю м'яких сортів
- B) недостатнє відокремлення сторонніх домішок
- C) реалізація зерна, пошкодженого шкідниками хлібних запасів
- D) відхилення маси зерна від встановлених норм

20. В яких випадках можна стверджувати про технологічну фальсифікацію:

- A) використання цукру при виробництві карамелі
- B) використання технічного спирту при виробництві горілки
- C) використання молочної сироватки при виробництві хліба
- D) використання розпушувачів при виробництві печива

21. Визначте кінцевий результат оцінки якості товару:

- A) якісне посвідчення, акт експертизи, специфікації
- B) акт перевірки, якісне посвідчення
- C) сертифікат відповідності, якісне посвідчення, висновки експертів
- D) сертифікат якості, акт експертизи

22. Визначте показник відмінності звичайного шоколаду від десертного:

- A) масова частка золи
- B) структура
- C) масова частка начинки
- D) склад рецептурних компонентів

23. Визначте поняття добавки:

A) речовини, які додають у харчові продукти з метою обману споживачів

B) речовини, які додають у харчові продукти для поліпшення їх споживних властивостей

C) речовини, які інформують покупців про якість продуктів

D) речовини, які знижують якість продуктів

24. Запобіжні заходи соціального характеру засновані на:

A) підготовка спеціалістів, їх інформаційне забезпечення

B) інформація споживачів

C) розробка методів ідентифікації і виявлення фальсифікації

D) усі відповіді вірні

25. Система НАССР базується якій кількості принципах:

A) 11

B) 7

C) 5

D) 13

26. У якому столітті в усіх розвинутих європейських країнах було прийнято законодавство про фальсифікацію продовольчих товарів:

A) XVII ст.

B) XVIII ст.

C) XIX ст.

D) XX ст.

ANSWER: C

27. Фальсифікація якості меду може відбуватися за рахунок:

A) додавання води

- В) додавання різних видів цукру
- С) додавання солодких речовин й інших домішок
- Д) усі відповіді вірні

28. Яким методом дослідження можна виявити асортиментну фальсифікацію крохмалю (заміну одного виду іншим):

- А) органолептичною оцінкою
- В) люмінесцентним методом
- С) рефрактометричним методом
- Д) мікроскопією

### **Ситуаційні завдання:**

*Ситуаційне завдання 1.* Під час інспекційної перевірки супермаркету «Сільпо» за скаргою покупця на низьку якість вина «Кагор Український», яке надійшло від малого підприємства «Жовтневе», виявлено 300 ящиків цього вина. Вино розлито у скляні пляшки місткістю 0,7 л з наклеєною привабливою етикеткою. На етикетці відсутні координати виробника, зазначена міцність – 16% об., цукор – 14% мас. Під час огляду пляшки виявлено, що вино має на дні осад та зважені часточки. Відібрана проба була направлена для проведення фізико-хімічних досліджень, результати яких показали, що вино «Кагор Український» має низький вміст винної кислоти і тартратів, фактичний вміст спирту склав 15,4%, аромат – слабкий, під час кип'ятіння малої дози вина колір (червоний) не змінився.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Проаналізуйте, чи має місце, на вашу думку, у цьому випадку факт фальсифікації.
2. Назвіть та розкрийте сутність найбільш типових видів фальсифікації виноградних вин.
3. Які види фальсифікації ви виявили під час досліджень?
4. Які наслідки можуть бути у цій ситуації для споживачів?
5. Визначте ідентифікаційні ознаки вина «Кагор Український»

*Ситуаційне завдання 2.* До супермаркету «РОСТ» надійшла партія яблучного соку «Дари Поділля» сумнівної якості. Партія супроводжувалася ксерокопією сертифікату якості. Вас викликали як експерта для проведення експертизи якості на предмет фальсифікації. Під час дослідження було встановлено: виробник – СТОВ «Поділля», партія складає 2000 штук у скляних пляшках з надписом на етикетках: Сільськогосподарське ТОВ «Поділля». Сік яблучний натуральний, ГОСТ 16366-78, маса 500 мл, сорт вищий, строк зберігання – 1 рік». Під час органолептичної оцінки було встановлено: – зовнішній вигляд – прозора рідина з легкою опалесценцією; – колір – злегка жовтуватий; – смак – дуже солодкий, запах – виражений; – у разі розтирання декількох краплин соку між долонями – нагадує запах есенції. Фізико-хімічні показники: – масова частка сухих речовин за рефрактометром – 7,8%; – кислотність – 0,4% (у перерахунку на яблучну кислоту); – масова частка етилового спирту – 0,6%; – масова концентрація сорбінової кислоти – 0,06%; – масова частка осаду – 0,05%.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Вкажіть ідентифікаційні ознаки яблучного соку.
2. Визначте можливі види та засоби фальсифікації соків, методи їх визначення.
3. Проаналізуйте, чи мають місце, на вашу думку, у цьому випадку факти фальсифікації. З якою метою фальсифікують соки?

*Ситуаційне завдання 3.* Визначте якість хліба із борошна житнього обдирного подового, якщо виявлена наявність незначних тріщин скоринки (завширшки 0,3-0,5 см), хліб недостатньо пропечений, м'якуш липкий. Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Вкажіть ідентифікаційні ознаки якості хліба та хлібобулочних виробів.
2. Визначте можливі види та засоби фальсифікації хліба та хлібобулочних виробів, методи їх визначення.

3. Які речовини використовують в якості підбілювачів для борошна?

4. Проаналізуйте, чи мають місце, на вашу думку, у цьому випадку факти фальсифікації. З якою метою фальсифікують хліб та хлібобулочні вироби?

*Ситуаційне завдання 4.* До супермаркету «КЛАСС» надійшла партія соку яблучного "Сандора" , освітлений – виробником якого являється, ТМ "Сандора" розфасований в 0,2 літрові "тетра-пакети". Упаковка вироблена на основі комбінованого матеріалу з поліетиленової плівки і картонної основи. Партія супроводжувалася ксерокопією сертифікату якості. Вас викликали як експерта для проведення експертизи якості на предмет фальсифікації. Під час дослідження було встановлено: виробник – ТМ "Сандора, партія складає 2000 штук у тетра-пакетах з надписом на етикетках: Сік яблучний 100%, ТУ У 15.3-22430008.034:2005, маса 200 мл, сорт вищій, строк зберігання – 1 рік». Під час органолептичної оцінки було встановлено: зовнішній вигляд – прозора рідина з легкою опалесценцією; колір – злегка жовтуватий; смак – притаманий яблучному соку, запах – добре виражений. Фізико-хімічні показники: масова частка сухих речовин за рефрактометром – 10,1%; кислотність – 0,4% (у перерахунку на яблучну кислоту); масова частка етилового спирту – 0,6%; масова концентрація сорбінової кислоти – 0,06%; масова частка осаду – 0,05%.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Вкажіть ідентифікаційні ознаки яблучного соку.

2. Визначте можливі види та засоби фальсифікації соків, методи їх визначення.

3. Проаналізуйте, чи мають місце, на вашу думку, у цьому випадку факти фальсифікації. З якою метою фальсифікують соки?

*Ситуаційне завдання 5.* Під час перевірки спеціалізованого кондитерського магазину «Ведмедик» в інспекторів виникли сумніви щодо якості гіркого шоколаду з лісовим горіхом «Gold Collection» від ПрАТ «Кондитерська фабрика «Харків'янка»» масою нетто 200 г. За накладною

магазин отримав партію цього шоколаду в кількості 10 ящиків масою нетто по 20 кг.

Під час експертизи якості гіркого шоколаду з лісовим горіхом «Gold Collection» було встановлено: вказано назву продукту, вказана дата виготовлення, назва і повна адреса, телефон виробника, маса нетто, склад, поживна цінність, інформацію щодо вмісту какао-бобів (зазначено какао продуктів 60%) у шоколадній масі, зазначено мінусове допустиме відхилення від номінального значення маси нетто (4,5% ), зазначено ДСТУ 3924, вказаний строк реалізації – 1 рік, також зазначена інформація про відсутність генетично модифікованих організмів в складі продукту. При проведенні огляду шоколаду визначено наступні органолептичні показники: поверхня шоколаду блискуча, без стороннього присмаку та запаху; в деяких ящиках є шоколад з надломами, він складає від усієї партії -1%; структура – однорідна; масова частка жиру складає 46,9%.

Дайте відповіді на запитання:

1. Вкажіть ідентифікаційні ознаки гіркого шоколаду.
2. Проаналізуйте маркування на споживчій упаковці товару, яке повинно бути виконане мовою згідно із законодавством України та вимогами Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів.
3. Визначте, за якими ознаками слід ідентифікувати гіркий шоколад.
4. Визначте можливі види та засоби фальсифікації шоколаду та шоколадних батончиків та методи їх визначення.

## Рекомендована література

1. Про безпеку та якість харчових продуктів: Закон України від 06.09.2005 р. № 771/97-ВР. 7. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України № 2809-IV від 06.09.2005 [Електронний ресурс] : офіційний веб-портал Верховна Рада України. Нормативно-правова база України. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua>.

2. Про захист прав споживачів : Закон України – від 12 травня 2001 р. № 1023-XII / зі змінами, внесеними згідно із Законом № 1779- VI (1779-17) від 17.12.2009.– К. : ВВР, 2010, 39.– с. 84. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>.

3. Про охорону прав на знаки для товарів і послуг: Закон України – від 23.12.1993 р. № 3771-XII / зі змінами, внесеними згідно із Законом № 3005-IX від 27.07.2023. – К.: ВВР, 1993. – с. 21. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3689-12#Text>.

4. Про правову охорону географічних зазначень: Закон України – від 16.06.1999 р. № № 752-XIV/ зі змінами, внесеними згідно із Законом № 2974-IX від 15.04.2023. – К.: ВВР, 1999. – с. 17. Режим доступу: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/752-14#Text>.

5. Титаренко Л.Д., Павлова В.А., Малигіна В.Д. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навчальний посібник. – К: Центр навчальної літератури, 2006. 2006. – 192 с.

6. Про державний ринковий нагляд і контроль нехарчової продукції: Закон України від 2.12.2010 р. // Відомості Верховної Ради України – 2011. – № 21. – С. 1112.

7. Про загальну безпечність нехарчової продукції: Закон України від 2.12.2010 р. // Відомості Верховної Ради України – 2011. – № 22. – С. 1152.

8. Коди та кодування інформації. Штрихове кодування. Маркування об'єктів ідентифікації. Формат та розташування штрихкодів позначок EAN на тарі та пакованні товарної продукції. Загальні вимоги: ДСТУ 3147-95. –

[Чинний від 1996- 07-01]. – К.: Держстандарт України, – 1995. – 21 с. – (Національний стандарт України).

9. Про затвердження Порядку взяття (надання) проб і зразків товарів, проведення досліджень (аналізу, експертизи) з метою їх митного оформлення, а також розпорядження зразками. Постанова Кабінету Міністрів України від 12.12.02 № 1862

10. Технологічна експертиза харчової продукції : навч.-метод. посібник / укл.: В. М. Федорів, І. М. Кобаса, В. В. Дійчук. – Чернівці: Чернівецьк. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2020. – 182 с.

11. Дубініна А.А., Овчиннікова І.Ф., Дубініна С.О., Летута Т.М., Науменко М.О. Методи визначення фальсифікації товарів. Підручник. – К: «Видавничий дім «Професіонал», Центр учбової літератури, 2010. – 272 с.

12. Воробець М.М., Сачко А.В., Кобаса І.М. Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації : навчальний посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2017. – 96 с.

13. Назаренко Л.О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: слайд-курс: навчальний посібник . Київ: Центр учбової літератури, 2019. – 250 с

14. Назаренко Л. О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: слайд-курс : навч. посіб. / Л. О. Назаренко. – К. : Центр учбової літератури, 2014. – 248 с.

15. Павлюченко Ю.П. Методи визначення фальсифікації продовольчих товарів. Підручник. К. - КНТЕУ. -2001.

16. Полікарпов І.С, А.П. Закусілов. Ідентифікація товарів: Підручник. - К.:Центр навчальної літератури, 2005. - 344 с.

17. Притульська Н.В. Ідентифікація товарів. - Монографія. – Київ: КНТЕУ. -2007. - 203 с.

18. Дубініна А.А., Попова Т.М. Сучасні методи ідентифікації та визначення фальсифікованих товарів [Електронний ресурс] : пакет комплексних контрольних завдань – Електрон. дані. Харків : ХДУХТ, 2018.

19. Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах: Постанова Кабінету Міністрів України від 04.01.99 р. №12.

20. Експертиза товарів / Д. І. Козьміч, А. І. Кобищан, Л. О. Назаренко. – Полтава : РВВ ПУЕТ, 2011. – 374 с.

21. Експертиза товарів / Т. М. Коломієць, Н. В. Притульська, О. Л. Романенко. – Київ: КНТЕУ, 2001. – 274 с.

22. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів / В. І. Павлов, О. В. Мишко, І. В. Опаньова, Н. В. Павліха. – Київ : Кондор, 2009. – 230 с.

23. Дудла І. О. Захист прав споживачів : навч. посібник / І. О. Дудла. – Київ: Центр учбової літератури, 2007. – 448 с.

24. Сірохман І.В., Задорожний І.М., Пономарьов П.Х. Товарознавство продовольчих товарів. – Київ: Лібра, 2002.

25. <http://codex.co.ua> (сайт Національної Комісії Кодексу Alimentarius).

26. [www.dssu.gov.ua](http://www.dssu.gov.ua) (сайт Держспоживстандарту України).

27. [www.moz.gov.ua](http://www.moz.gov.ua) (Міністерство охорони здоров'я України).

28. [www.ukrcsm.kiev.ua](http://www.ukrcsm.kiev.ua) (сайт ДП «Укрметртестстандарт»).

ДЛЯ НОТАТОК

Електронне навчальне видання комбінованого використання  
Можна використовувати в локальному та мережному режимі

**Пак Аліна Володимирівна**

# **ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА МЕТОДИ ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКАЦІЇ ТОВАРІВ**

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ  
ДО ВИКОНАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ**  
для здобувачів другого (магістерського) рівня здобуття освіти  
галузі знань 07 «Управління та адміністрування»  
за спеціальністю 076 «Підприємництво та торгівля»

В авторській редакції

Підписано до розміщення 30.01.2025. Гарнітура Times New Roman.  
Ум. друк. арк. 1,16. Обсяг 0,670 Мб. Зам. № 26/25.

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна,  
61022, м. Харків, майдан Свободи, 4.  
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 3367 від 13.01.2009  
Видавництво ХНУ імені В. Н. Каразіна