



Микаилова О.М.¹, Гавриленко О.Л.², Тарасова Ф.В.¹

История и современное состояние фальсификации пищевых продуктов в России

¹Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Московской области, 141014, Мытищи, Россия;

²ФБУН «Федеральный научный центр гигиены имени Ф.Ф. Эрисмана» Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 141014, Мытищи, Россия

РЕЗЮМЕ

Фальсификация пищевых продуктов уже с середины XVII века осознавалась в России как общественная проблема. Исторические документы свидетельствуют о государственных мерах, направленных на борьбу с мошенничеством в сфере оборота продовольственных товаров. Организация первых гигиенических лабораторий позволила установить масштабы этого явления, собрать доказательную базу, опираясь на полученные результаты лабораторных исследований, разработать нормативные документы и производственные стандарты, определяющие качество и безопасность продуктов питания для здоровья человека. Последствия изготовления, реализации и потребления фальсифицированной пищевой продукции связаны с риском утраты здоровья, сокращением продолжительности жизни, увеличением смертности от алиментарно обусловленных болезней и пищевых отравлений. На протяжении столетий велась усиленная борьба с фальсификатом, но проблема актуальна и сегодня. Нарушения в сфере оборота продовольствия обусловили принятие в последние годы законодательных и нормативных актов, направленных на совершенствование мер государственной политики в этой области.

Ключевые слова: пищевые продукты; фальсификация; гигиенические лаборатории; безопасность продуктов питания

Для цитирования: Микаилова О.М., Гавриленко О.Л., Тарасова Ф.В. История и современное состояние фальсификации пищевых продуктов в России. *Гигиена и санитария*. 2024; 103(11): 1452–1458. <https://doi.org/10.47470/0016-9900-2024-103-11-1452-1458> <https://elibrary.ru/lcchut>

Для корреспонденции: Тарасова Франческа Витальевна, e-mail: sgm@50.rospotrebnadzor.ru

Участие авторов: Микаилова О.М., Гавриленко О.Л. — концепция исследования, редактирование; Тарасова Ф.В. — сбор и обработка материала, написание текста, составление списка литературы, редактирование. *Все соавторы* — утверждение окончательного варианта статьи, ответственность за целостность всех частей статьи.

Конфликт интересов. Авторы декларируют отсутствие явных и потенциальных конфликтов интересов в связи с публикацией данной статьи.

Финансирование. Исследование не имело спонсорской поддержки.

Поступила: 07.11.2024 / Принята к печати: 19.11.2024 / Опубликовано: 17.12.2024

Olga M. Mikailova¹, Olga L. Gavrilenko², Francesca V. Tarasova¹

History and current state of food falsification in Russia

¹Federal Service for Supervision of Consumer Rights Protection and Human Well-being in the Moscow region, Mytishchi, 141014, Russian Federation;

²Federal Scientific Center of Hygiene named after F.F. Erisman of the Federal Service for Supervision in Protection of the Rights of Consumer and Man Wellbeing, Mytishchi, 141014, Russian Federation

ABSTRACT

Food falsification has been recognized in Russia as a social problem since the mid 17th century. Historical documents testify to government measures aimed at combating fraud in the food supply industry. The foundation of the first hygienic laboratories made it possible to establish the scale of this phenomenon, collect evidence based on the results of laboratory studies, and develop regulatory documents and production standards that determine the quality and safety of food products for human health. The consequences of manufacturing, selling and consuming counterfeit food products are associated with the risk of losing health, reducing life expectancy, increasing mortality from alimentary diseases and food poisoning. For centuries, there has been an intensified fight against counterfeit products, but the problem is still relevant today. Violations in the food circulation sphere have led to the adoption of legislative and regulatory acts in recent years aimed at improving state policy measures in this area.

Keywords: food products; falsification; hygienic laboratories; food safety

For citation: Mikailova O.M., Gavrilenko O.L., Tarasova F.V. History and current state of food falsification in Russia. *Gigiena i Sanitariya / Hygiene and Sanitation, Russian journal*. 2024; 103(11): 1452–1458. <https://doi.org/10.47470/0016-9900-2024-103-11-1452-1458> <https://elibrary.ru/lcchut> (In Russ.)

For correspondence: Francesca V. Tarasova, e-mail: sgm@50.rospotrebnadzor.ru

Contributions: Mikailova O.M., Gavrilenko O.L. — research concept, editing; Tarasova F.V. — collection and processing of material, writing the text, compiling the list of references, editing. *All authors* are responsible for the integrity of all parts of the manuscript and approval of the manuscript final version.

Conflict of interest. The authors declare no conflict of interest.

Acknowledgement. The study had no sponsorship.

Received: November 7, 2024 / Accepted: November 19, 2024 / Published: December 17, 2024

Зачастую ошибочно полагают, что такое понятие, как фальсификация продуктов, появилось в конце прошлого столетия, когда массовые отравления получили широкое освещение в прессе. На самом деле фальсификация пищевых продуктов уходит корнями в глубокое прошлое [1]. Ещё в Соборном Уложении 1649 г. (рис. 1), действовавшем до 1832 г., можно найти статью, предусматривающую наказание для фальсификаторов: «А будет кто кого отравит зельем, и от той отравы тот, кого отравят, умрет, и того, кто такое злое дело учинит, пытать накрепко, наперед того он над кем такова дела не делывал ли, и пытал его, казнити смертию» (статья 23 главы XXII) [2].

Довольно убедительно, но это не смогло остановить мошенников. В первом издании Свода Законов «О преступлениях и наказаниях вообще» 1832 г. уже были предусмотрены обобщённые нормы борьбы с фальсификацией и карательные меры — от денежных штрафов до высылки на поселение, что так и не устранило проблему. На рынках по-прежнему продавали надутые воздухом тощие тушки гусей, в конфеты добавляли опасные красители: киноварь, лазурь, железный и медный купорос, ярь-медянку... Зёрна кофе лепили из глины и песка, затем выдерживали в кофейном растворе [1]. Мешок молотого кофе мог содержать до 30–70% дорожной пыли, измельчённых желудей, ячменя и цикория [2] (рис. 2).

В 1893 г. вступает в силу «Устав о Наказаниях», где основной статьёй, касающейся фальсификации товаров, можно считать ст. 115: за приготовление для продажи, хранение в торговом помещении или продажу съестных припасов и напитков, вредных для здоровья или испортившихся, <...> виновные, сверх уничтожения припасов, напитков <...> подвергаются аресту не свыше трёх месяцев или денежному взысканию не свыше трёхсот рублей. Позднее максимальные размеры штрафа и срок ареста были увеличены.

Во второй половине XIX — начале XX века перечень фальсифицируемых пищевых продуктов расширился: от молока, масел, кондитерских изделий, специй, сахара до чая, прочих напитков, включая алкогольные. В Москве, например, объём фальсифицированного молока составлял

от 24% на рынках до 50% в молочных лавках, в Киеве — 32%, в Астрахани — 25%. В середине XIX века состоялся громкий судебный процесс: на каторгу были отправлены несколько хитрецов-мошенников, плеснувших для цвета в зелёный горошек медный купорос и отравивших подделкой около тысячи человек [1].

Для борьбы с фальсификацией необходимо было объявлять ей войну, строить доказательную базу, создавать лаборатории для исследования пищевых продуктов. Высочайшая заслуга в борьбе за качество пищевых продуктов принадлежит Алексею Петровичу Доброславинову (рис. 3).

В 1888 г. Алексей Петрович, будучи заведующим кафедрой гигиены Санкт-Петербургской Военно-медицинской академии (рис. 4), организовал при лаборатории аналитическую станцию для исследования пищевых продуктов. Надо сказать, что Конференция академии далеко не сочувственно встретила его предложение, не желая портить отношения с именитыми петербургскими купцами [2]. Алексею Петровичу пришлось пережить немало неприятностей, но после полутора лет настоятельных попыток последовало согласие военного министра, и станция была организована. Алексей Петрович придавал огромное значение санитарно-пищевому надзору и считал его первостепенной задачей. В 1887 г. он писал: «Не обществу, но правительству принадлежит право и даже обязанность наблюдать за качеством пищевых продуктов на рынках и призывать наказывать подделывателей так же, как оно наказывает воров и мошенников. Без особого персонала, назначаемого и оплачиваемого правительством, невозможен надзор за съестными припасами и преследование подделок» [2].

Несколькими годами позже Фёдор Фёдорович Эрисман (рис. 5) писал: «Дело в том, что каждый потребитель в отдалённости, как бы его ни надудали, как бы он ни страдал, в этой борьбе совершенно бессилен. Фальсификация съестных продуктов и вкусовых веществ — зло общественное, требующее не единоличного сопротивления, всегда случайного и слабого, а систематической борьбы соединёнными силами всего общества и государства. Каждый недовольный в от-

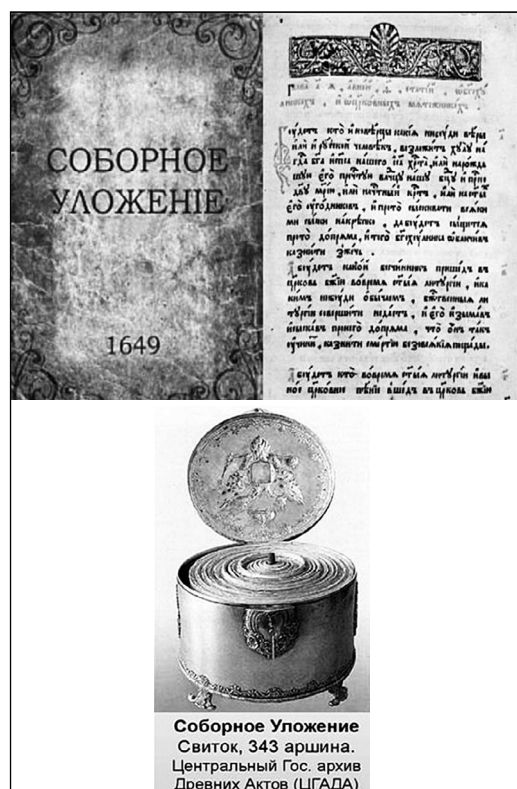


Рис. 1. Соборное Уложение 1649 г.

Fig. 1. Cathedral Code of 1649.



Рис. 2. Торговые точки по продаже продуктов питания.

Fig. 2. Retail outlets selling food products.



Рис. 3. А.П. Доброславин.
Fig. 3. Aleksey P. Dobrosлавин.



Рис. 4. Императорская Военно-медицинская академия, Санкт-Петербург.
Fig. 4. Imperial Military Medical Academy, St. Petersburg.

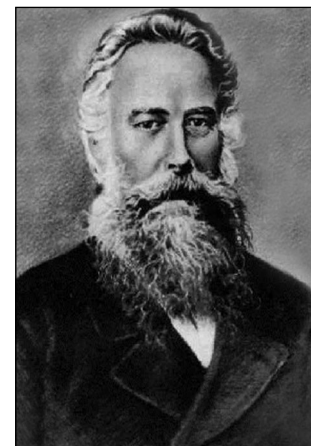


Рис. 5. Ф.Ф. Эрисман.
Fig. 5. Fedor F. Erisman.

дельности представляет для фальсификатора нуль; с фальсификацией можно бороться только путём коалиции и при помощи общественных учреждений и государства». В Москве тоже решили вопрос об устройстве станции для исследования «съестных припасов и других предметов потребления». Во главе этого движения стоял Фёдор Фёдорович Эрисман. В спорах прошли почти все 80-е годы XIX века, и лишь в 1889 г. появились первые решения. В начале года московский генерал-губернатор князь В.А. Долгоруков предложил городскому голове внести вопрос о создании санитарной станции на обсуждение городской думы. Та в свою очередь поручила управе подготовить доклад по этому предмету. Вопрос быть или не быть в Москве станции управа передала на предварительное обсуждение санитарной комиссии, которая, посоветовавшись, избрала из своей среды трёх человек для решения. История сохранила их имена. Это врачи Московского земства А.Г. Петровский, М.Ф. Соснин, Г.О. Марциновский [2]. После глубокого изучения материалов, связанных с устройством и условиями существования подобных учреждений за границей, комиссия пришла к выводу, что учреждение самостоятельной городской санитарной станции преждевременно и затруднительно, а вот учредить станцию при Гигиеническом институте Императорского Московского университета и под руководством профессора гигиены было бы весьма удобно. И организовать её надо так, чтобы она, находясь в стенах университета, всё-таки была учреждением городским и пребывала в распоряжении городской управы, а общим направлением работ санитарной станции стал бы систематический анализ «главнейших предметов потребления».

27 марта 1890 г. ректор препроводил городскому голове одобренный Советом Императорского Московского университета проект устройства станции при Гигиеническом институте, а 9 октября 1890 г. на заседании Думы было вынесено постановление об учреждении городской санитарной станции при гигиенической лаборатории (рис. 6). Было подписано соглашение, состоящее из 13 пунктов, касающихся хозяйственной и педагогической деятельности, кадрового обеспечения, и дополнено пунктом 14: «лаборатория при Университете, в экстренных случаях, должна быть открыта и в праздничные дни» [2]. Открытие станции официально состоялось 15 февраля 1891 г., но первые работы начались спустя полтора месяца — 1 апреля 1891 г. Фёдор Фёдорович заведование станцией взял на себя и чётко определил задачи, стоящие перед станцией: «Доставлять городу материал для выработки тех обязательных постановлений, которыми должна регулироваться продажа съестных припасов и других предметов потребления в санитарном отношении». Первые же проверки качества пищевых продуктов выявили множество подделок, масштаб трагедии был недооценён. В работе

станции использовались химические, физические, бактериологические методы, проводились опыты на животных. До конца 1891 г. лаборатория санитарной станции исследовала 498 проб, из которых 261 проба — пищевые продукты [3]. Вот некоторые выводы о результатах исследований, отражённые в рабочих журналах и годовом отчёте за 1891—1892 гг.: «Нередко встречается прогорклое масло, русское масло, отпускаемое в молочных лавках, в большинстве случаев содержит большой процент олеомаргарина. Масло, отпускаемое в больших молочных и гастрономических магазинах, за редким исключением представляет натуральный продукт», «Молоко довольно часто фальсифицируется, причём фальсификация заключается в снятии большего или меньшего количества жира и нередко в прибавлении к полуснятому молоку известного количества воды», «Мука, употребляемая в пекарнях, довольно грубая, плохо просеянная, с большим содержанием отрубей (28—31%), «Хлебы плохо испечённые, некоторые отличались значительным содержанием воды (свыше 49%) и большой кислотностью», чай из мелочных лавок в половине проб был признан фальсифицированным, «подмешенными спитым чаем в большей или меньшей степени» с посторонним запахом, «Все водки содержат сивушное масло в значительном количестве», «Все наливки оказались так или иначе фальсифицированы, главным образом за счёт искусственного подкрашивания. В малиновых наливках обнаружено присутствие фуксина, рябиновая подкрашена подкислённым отваром кошенили. Наливки зелёного цвета



Рис. 6. Санитарная станция при Гигиеническом институте Императорского Московского университета.

Fig. 6. Sanitary station at the Hygienic Institute of the Imperial Moscow University.



Рис. 7. Магазины по продаже молочной и другой гастрономической продукции.

Fig. 7. Shops selling dairy and other grocery products.

подкрашены смесью шафранной тинктуры с индигокармином...». Из 9 проб «белого вина только 2 могут почитаться натуральными, все остальные чересчур алкоголизированы, а некоторые из них подкрашены, по всей вероятности, жжёным сахаром и сафранином», из 11 проб красного вина «только одну можно считать вполне естественным продуктом» [2] (рис. 7). И таких примеров много...

В то время ещё не была создана нормативная база безопасного для здоровья человека содержания загрязняющих веществ. Фёдор Фёдорович Эрисман лично занялся разработкой нормативных требований, помогал в создании производственных стандартов, работал над законодательной базой, направленной на борьбу с фальсификацией, вскрывал неприглядную картину пищевого рынка дореволюционной России.

18 мая 1909 г. Император Николай II согласовал разрешение Совета Министров на создание Комитета по борьбе с фальсификацией пищевых продуктов (рис. 8). Комитет приступил к обсуждению законопроекта об обеспечении

доброкачественности пищевых и вкусовых средств и напитков, разработанного Управлением Главного врачебного инспектора Министерства внутренних дел [4]. Компетенция Комитета включала широкий круг вопросов, среди которых были установление понятия о нормальных пищевых продуктах, обращающихся в России (было дано чёткое определение «фальсификата», под которым подразумевалось несоответствие продуктов их происхождению, свойствам и качествам, а также намеренное изменение их каким-либо способом), формирование единообразных методов исследования пищевых продуктов, раскрытие способов фальсификации и разработка практических мер борьбы с ней, содействие земским, городским и другим общественным и частным учреждениям и лицам в организации планомерной борьбы с фальсификацией.

Но принимаемые правительством меры не улучшили положения на продовольственном рынке. Исследования 1913–1915 гг. показали, что качество чёрного хлеба в столице ухудшилось. Большинство проб признавались недоброкаче-

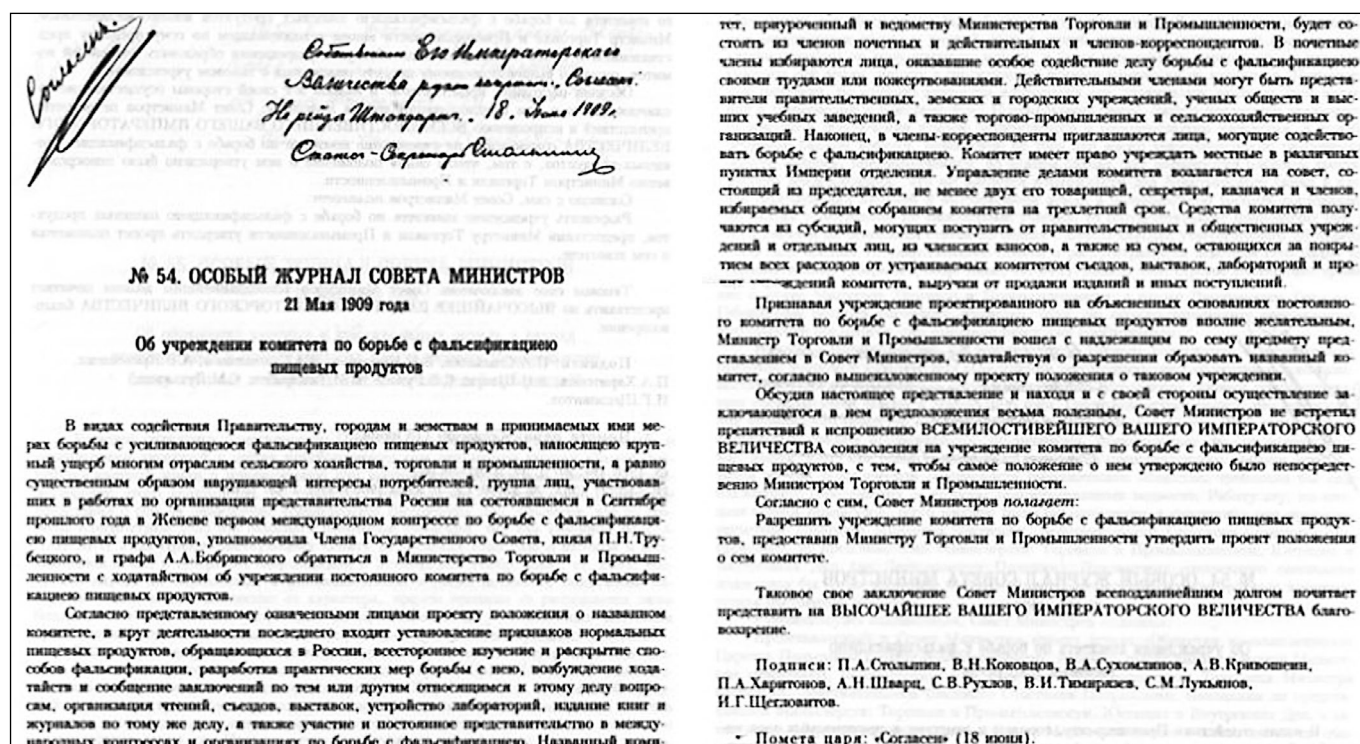


Рис. 8. Разрешение Совета Министров «Об учреждении комитета по борьбе с фальсификацией пищевых продуктов».

Fig. 8. Resolution of the Council of Ministers "On the establishment of a committee to combat counterfeiting of food products".



Рис. 9. Здание санитарной станции на Пятницкой улице, д. 1, Москва.

Fig. 9. Building of the sanitary station on Pyatnitskaya street, no. 1, Moscow.

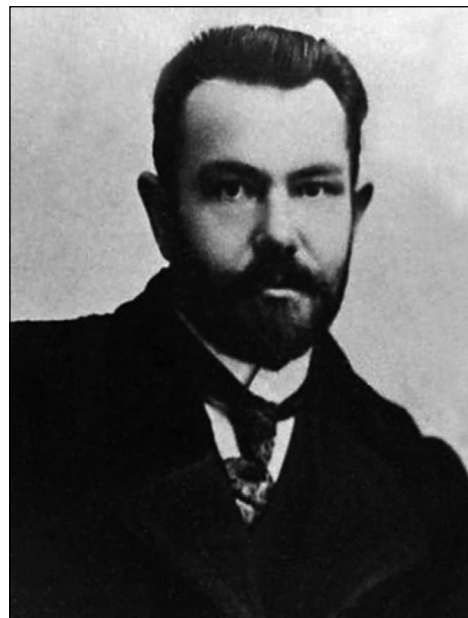


Рис. 10. П.И. Воскресенский.

Fig. 10. Pavel I. Voskresensky.

ственными вследствие плохой выпечки: мякиш был марким, малоупругим, с избытком воды (50–54%). В 1915 г. количество влаги в мякише иногда доходило до 60,61%, в представленных образцах были найдены личинки мучных жучков, тараканы, грязное сено, навоз, капля дёгтя, окурки с махоркой, плесень, семена куколя и сорных трав, крысиный помёт, песок. Лишь 18 проб (6,5% проверенных) оказались удовлетворительными. Неудивительно, что периодически фиксировались случаи отравления хлебом. Например, за пять дней декабря 1915 г. в московские больницы обратились 225 человек, евших за обедом ржаной кислый хлеб, купленный в булочных Ф. Тихомирова и его пекарне, с признаками токсического гастрита, но в действительности пострадавших было значительно больше [4].

В 1916 г. намечались некоторые улучшения, что объяснялось прекращением работы многих мелких пекарен, сосредоточением дела хлебопечения на крупных предприятиях, где обеспечивался лучший контроль. Однако в 1917-м и особенно в 1918 г. выросло число случаев брака исключительно из-за недоброкачественной муки (особенно из-за заражения спорами мокрой головни) или суррогатов.

Возникший в годы империалистической и гражданской войны голод сказался и на масштабах фальсификации продуктов питания в стране, и на работе станции. За годы войны произошло существенное снижение требований к качеству продуктов. Если в 1914 г. браковалось масло с шестью градусами кислотности, то в советской России в 1918–1919 гг. норма кислотности была повышена в два раза. В 1914 г. молоко с содержанием жира 3,5% браковалось; в 1917 г. норма была снижена до 3,2%, в 1918 г. — до 2,5%, позднее — до 2,1%. 7 июля 1916 г. станция, которой в то время заведовал М.Б. Коцын, была перемещена из Гигиенического института Московского университета в приспособленное помещение в доме № 1 по Пятницкой улице, где ей было отведено 20 комнат. Одну из комнат выделили под жильё для П.И. Воскресенского [3], который через год (с июля 1917-го) принял должность заведующего Московской городской санитарной станцией, на базе которой в 1921 г. организовал Санитарный институт (ныне — ФБУН «ФНЦГ им. Ф.Ф. Эрисмана» Роспотребнадзора) (рис. 9, 10).

Вместо борьбы с фальсификацией пищевых продуктов власти голодной советской России были более озабочены поиском суррогатов — заменителей привычных продуктов, нежели их выявлением в обороте на пищевом рынке. На со-

званном Наркомздравом 7 апреля 1919 г. совещании в Москве было признано, что борьба с фальсификацией должна занять в деятельности санитарного надзора подчинённое место, сменившись разработкой мероприятий по борьбе с порчей продуктов и методов их исправления. На первый план выдвинулась задача разработки и обеспечения «нормального» рациона с использованием суррогатов. Коллектив станции переходит к работам по изучению разнообразных суррогатов пищевых продуктов. Павел Иванович Воскресенский внёс значительный личный вклад в изыскание дополнительных источников питания населения, организацию общественного питания и разработку пищевых нормативов в первые годы существования советской власти. В годы гражданской войны, когда в стране ощущался недостаток продовольствия, по его инициативе была организована Экспертная комиссия по суррогатам хлеба; он составил гербарий растений, которые могли быть использованы в качестве источников дополнительного питания. В 1918 г. по инициативе П.И. Воскресенского была открыта первая в России Опытная пищевая станция с хлебопекарней, в результате работы которой был увеличен выпуск хлеба для голодающего населения.

После создания Народного комиссариата здравоохранения в июле 1918 г. (Декрет Совнаркома) на бюджет государства и в ведение Наркомздрова РСФСР перешли все медико-санитарные учреждения, ранее принадлежавшие различным ведомствам, учреждениям, организациям и частным лицам. В его составе была образована санитарно-эпидемиологическая секция, руководителем которой назначили А.Н. Сысина. П.И. Воскресенский был консультантом Совета народного питания Наркомздрова РСФСР и санитарно-пищевой секции Московского отделения здравоохранения, учёным секретарём Научно-пищевого совета паевого товарищества «Нарпит». По его инициативе Наркомздрав РСФСР в 1921 г. созвал 1-ю конференцию по пищевым нормативам [5]. При деятельном участии П.И. Воскресенского была проведена большая работа по выработке стандартов на пищевые продукты и созданию пищевого законодательства, организованы курсы для изучения санитарными врачами методов исследований пищевых продуктов.

Фальсификация на продовольственном рынке присутствует в той или иной степени всегда, усиливаясь в периоды, когда ослабевает контроль, ощущается недостаток продуктов

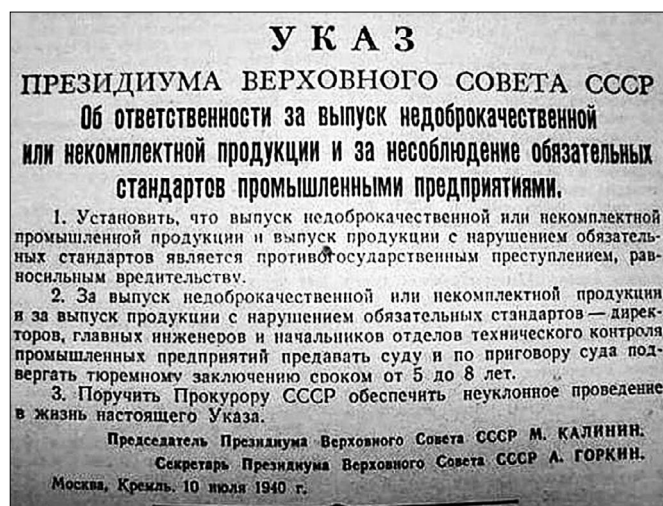


Рис. 11. Указ Президиума Верховного Совета СССР «Об ответственности за выпуск недоброкачественной или некомплектной продукции и за несоблюдение обязательных стандартов промышленными предприятиями».

Fig. 11. Decree of the Presidium of the Supreme Soviet of the USSR "On liability for the release of poor-quality or incomplete products and for failure to comply with mandatory standards by industrial enterprises."

и фактически ненаказуемой остаётся недобросовестность производителей и продавцов. Спустя несколько лет всё яснее стала осознаваться необходимость в государственном надзоре за оборотом товаров на продовольственном рынке и в издании обязательных постановлений, касающихся нормирования состава продуктов, что и было реализовано во второй половине 20-х годов XX века.

С выходом Декрета Совнаркома РСФСР от 15 сентября 1922 г. «О санитарных органах Республики» была законодательно оформлена сеть санитарных органов, определены её задачи и права. В круг задач санитарных врачей входило и «право производства выемок тех или иных материалов и продуктов для санитарного анализа, с составлением соответствующего акта». Циркуляром Наркомздрава РСФСР от 13 декабря 1923 г. № 284 были определены структура и функции местных санитарных учреждений, в их числе были как гигиенические, так и бактериологические лаборатории [6]. Начался новый этап борьбы с фальсификатом на рынке продовольственных товаров. Он характеризовался расширением сети лабораторий и улучшением их материальной базы, созданием нормативов и стандартов пищевой продукции, усилением контрольной деятельности. На 1-й Всероссийской конференции по планированию здравоохранения и рабочего отдыха (1932 г.) было предложено создать новый тип комплексного санитарного учреждения — санитарные станции (в дальнейшем преобразованные в санитарно-эпидемиологические станции) [6].

В предвоенный 1940 г. вышел Указ Президиума Верховного Совета СССР «Об ответственности за выпуск недоброкачественной или некомплектной продукции и за несоблюдение обязательных стандартов промышленными предприятиями», который предусматривал уголовное наказание производителей фальсифицированной продукции с назначением сроков тюремного заключения по решению суда от 5 до 8 лет (рис. 11). Этот Указ произвёл сильное впечатление на производителей и мотивировал выпускать продукцию, соответствующую стандартам качества. Надо сказать, что советские руководители предприятий пищевой промышленности тщательно следили за качеством продукции.

Проблемы фальсификации обострились с начала 90-х годов XX века, когда на продовольственном рынке страны стал ощущаться дефицит продуктов питания, большинство ограничений советских времён было снято, а в Россию хлынул продуктовый импорт (рис. 12).



Рис. 12. Продажа продуктов питания в России в 90-е годы XX века.

Fig. 12. Sale of food products in Russia in the 90th of the 20th century.

И чаще всего это была вовсе не полезная для здоровья продукция: бульонные кубики из крахмала по упрощённой рецептуре с включением в них растительных жиров, ароматизаторов, усилителей вкуса, с повышенным содержанием соли; куриные окорочка под народным названием «ножки Буша» — один из главных символов 1990-х годов, продукт, содержащий гормоны и антибиотики, потребление которого приводило к снижению иммунитета и развитию аллергии; растворимые напитки, в составе которых было огромное количество сахара, искусственных красителей, стабилизаторов, эмульгаторов, антиокислителей и пеногасителей. Тревогу стало вызывать быстрое распространение в мире так называемого «пиратского производства», когда под торговым знаком хорошо известных своим качеством фирм на рынок стала выбрасываться низкосортная продукция «теневых» производителей [7]. В начале 2000-х годов на производствах разрешили применять технические условия. Это разрешение фактически отменило обязательность ГОСТов. Именно тогда начались активные поставки в Россию растительных масел, в том числе пальмового. Первое, что стали подделывать в промышленных масштабах, — сливочное масло. Это приносило максимальную прибыль. Затем настала очередь сметаны, следом взялись за творог и творожные продукты...

Последствия изготовления, реализации и потребления фальсифицированных товаров связаны с риском и потерями, в первую очередь для потребителя. При широком распространении фальсифицированной продукции возникал риск утраты здоровья, снижалась продолжительность жизни, увеличивалась смертность от болезней и пищевых отравлений, ухудшалась структура питания, так как повышался

удельный вес низкокачественных и малоценных продуктов. Существенные потери, как моральные, так и материальные, несли и добросовестные производители. Всё это обуславливало ухудшение качества жизни общества в целом.

Сегодня по-прежнему остаётся актуальным противодействие обороту фальсифицированной пищевой продукции на продовольственном рынке. Современная классификация включает шесть видов фальсификации: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная и комплексная. Способы фальсификации на протяжении сотен лет практически не претерпели изменений, если не принимать во внимание новые, более технологичные и изощрённые способы использования различных химических добавок. Масштабность нарушений в сфере оборота продовольствия обусловила принятие в России за последние годы ряда нормативных документов, направленных на усовершенствование мер государственной политики в данной области. Указом Президента Российской Федерации от 21.01.2020 г. № 20 утверждена «Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации», разработана и реализуется утверждённая Распоряжением Правительства России от 29.06.2016 г. № 1364-р «Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года», приняты Федеральный закон от 02.02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и ряд других документов. Одним из основных направлений политики государства в области обеспечения продовольственной безопасности является контроль соответствия пищевых продуктов требованиям законодательства при обращении на внутреннем рынке на всех стадиях производства, при хранении, транспортировке, переработке и реализации [8].

Литература

1. Зайчик Б.Ц., Хуршудян С.А. Фальсификация пищевых продуктов в России — история и современность. *Пищевая промышленность*. 2009; (8): 22–4. <https://elibrary.ru/juppps>
2. Кузьмин С.В., ред. *Жизнь и гигиена по Эрисману*. Екатеринбург; 2022: 141–55.
3. Рязанов И.И. К 100-летию Московской городской санитарной станции. *Гигиена и санитария*. 1991; (5): 76–8.
4. Твердюкова Е.Д. «Колбаса — дело доверия»: фальсификация пищевых продуктов в России в годы Первой мировой войны (1914–1918 гг.). *Новейшая история России*. 2015; (1): 71–82. <https://elibrary.ru/ttnazn>
5. Фрейберг Н.Г. *Сборник законов и распоряжений правительства РСФСР по врачебно-санитарному делу с 1-го сентября 1919 г. по 1-ое января 1925 г.* М.; 1925.
6. Подунова Л.Г., Трухина Г.М., Яворская С.И. Развитие лабораторных подразделений в учреждениях госсанэпиднадзора России в первой половине XX века. *Здоровье населения и среда обитания* — *ЗНУСО*. 2007; (8): 24–8. <https://elibrary.ru/muuxch>
7. Читалкина И.В. Фальсификация продуктов питания как нарушение прав потребителей. *Молодой ученый*. 2009; (6): 113–6. <https://elibrary.ru/muajnp>
8. Государственный доклад «О состоянии санитарно-эпидемиологического благополучия населения Московской области в 2023 году»; 2024.

References

1. Zaichik B.Ts., Khurshudyan S.A. Food adulteration in Russia — history and modernity. *Pishchевaya promyshlennost'*. 2009; (8): 22–4. <https://elibrary.ru/juppps> (in Russian)
2. Kuzmin S.V., ed. *Life and Hygiene According to Erisman [Zhizn' i gigiena po Erismanu]*. Yekaterinburg; 2022: 141–55. (in Russian)
3. Ryazanov I.I. To the 100th anniversary of the Moscow City sanitary station. *Gigiena i Sanitariya (Hygiene and Sanitation, Russian Journal)*. 1991; (5): 76–8. (in Russian)
4. Tverdyukova E.D. «Sausage is a matter of confidence»: the counterfeiting of foodstuffs in Russia during the years of the first world war (1914–1918). *Noveishaya istoriya Rossii*. 2015; (1): 71–82. <https://elibrary.ru/ttnazn> (in Russian)
5. Freiberg N.G. *Collection of Laws and Orders of the Government of the RSFSR on Medical and Sanitary Matters from September 1, 1919 to January 1, 1925 [Sbornik zakonov i rasporyazhenii pravitel'stva RSFSR po vrachebno-sanitarnomu delu s 1-go sentyabrya 1919 g. po 1-oe yanvarya 1925 g.]*. Moscow; 1925. (in Russian)
6. Podunova L.G., Trukhina G.M., Yavorskaya S.I. Development of laboratory units in institutions of the State Sanitary and Epidemiological Supervision of Russia in the first half of the XX century. *Zdorov'e naseleniya i sreda obitaniya — ZNiSO*. 2007; (8): 24–8. <https://elibrary.ru/muuxch> (in Russian)
7. Chitalkina I.V. Food adulteration as a violation of consumer rights. *Molodoy ucheniy*. 2009; (6): 113–6. <https://elibrary.ru/muajnp> (in Russian)
8. The State report «On the state of sanitary and epidemiological welfare of the population of the Moscow region in 2023»; 2024. (in Russian)

Сведения об авторах

Микаилова Ольга Михайловна, канд. мед. наук, руководитель Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Московской области, Главный государственный санитарный врач по Московской области, 141014, Мытищи, Россия. E-mail: mikailova-om@yandex.ru

Гавриленко Ольга Леонидовна, канд. мед. наук, зам. директора ФБУН «ФНЦГ им. Ф.Ф. Эрисмана» Роспотребнадзора, 141014, Мытищи, Россия. E-mail: gavrilenkool@mail.ru

Тарасова Франческа Витальевна, начальник отд. социально-гигиенического мониторинга и информационно-технического обеспечения Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Московской области, 141014, Мытищи, Россия. E-mail: sgm@50.rosпотреbnadzor.ru

Information about the authors

Olga M. Mikailova, PhD (Medicine), Head of the Department of the Federal Service for Supervision of Consumer Rights Protection and Human Well-being in the Moscow Region, Chief State Sanitary Doctor in the Moscow Region, Mytishchi, 141014, Russian Federation, <https://orcid.org/0000-0003-3842-6368> E-mail: mikailova-ov@yandex.ru

Olga L. Gavrilenko, PhD (Medicine), Deputy Director of the Federal Scientific Center of Hygiene named after F.F. Erisman, Mytishchi, 141014, Russian Federation. E-mail: gavrilenkool@mail.ru

Francesca V. Tarasova, Head of the Department of Social and Hygienic Monitoring and Information Technology Support of the Department of the Federal Service for Supervision of Consumer Rights Protection and Human Well-being in the Moscow region, Mytishchi, 141014, Russian Federation. E-mail: sgm@50.rosпотреbnadzor.ru