

Новейшие инструменты и стратегии борьбы с пищевым мошенничеством

Этот перевод был предоставлен Секретариатом Координатора по Европе



Пол Бреретон Директор Стратегических Альянсов (Практикующий профессор)

Институт Глобальной янищевой Безопасности

paul.brereton@qub.ac.uk

Будет обсуждаться

- Что такое пищевое мошенничество?
- Необходимость общего языка
- Новейшие достижения
- Полезные источники информации и ссылки

Что такое пищевое мошенничество?

- Нет глобального или согласованного определения
- «Незаконный умышленный обман ради экономической выгоды с использованием продуктов питания» Спинк и др. 2017
- Другие описания подкатегорий
- Продовольственная преступность, фальсификация продуктов питания, экономически мотивированная фальсификация продуктов питания, замещение, добавление, подделка и т. д.

Отношение потребителей к продовольственному мошенничеству

- Во многих частях мира = риск пищевой безопасности
- В Европе = влияние на продукт или атрибут потребительского восптриятия





RESEARCH ARTICLE

Food fraud and the perceived integrity of European food imports into China

H. Kendali 1c , P. Naughton 2c , S. Kuznesof $^{1\pm_x}$, M. Raley 1 , M. Dean 3 , B. Clark 1 , H. Stolz 4 , R. Home 4 , M. Y. Chan 5 , Q. Zhong 6 , P. Brereton 3 , L. J. Frewer $^{1\pm}$

Почему происходит мошенничество с едой?

• Возможность

цена

• Разница в стоимости

• Заинтересованность

стоимость

- Вероятность обнаружения
- Выгода/потери

Food product

прибыль

Крувные инциденты пищевого мошеничества

- 2008 Меламин в китайских молочных продуктах
 - 54,000 детей госпитализировано, 6 смертей
 - Большой объем по низкой цене

- Долгосрочное мошенничество из-за несовершенных аналитических методов
- 2012 Чешская республика метанол в спиртных напитках
 - 42 смерти в Восточной Европе
 - Краткосрочное «грубое» мошенничество легко выявляется, но пприносит высокие прибыли
- 2013 Конина в Европе
 - Нет проблем с безопасностью пищевых продуктов, относительно легко обнаружить
 - Большой объем по низкой цене
 - Долгосрочное мошенничество (?) из-за недостатка сведений/ контроля?

JRC tool Medisys (https://medisys.newsbrief.eu)

Недавние случае пищевого мошенничества

Впасти Португалий изъяли более 4000 UNLDOR OUNRKOROLO маркированного как масла, «органическое», которое не COOTBETCTBOBANO требованиям упомянутой классификации. Агропортал: 16108119

Двадцать два процента проверенных импортированных образцов меда в контролях, проведенных Канадским агентством по инспекции пищевых продуктов, оказались разбавленными экзогенными сахарами, такими как сахарный тростник и рисовый сироп. СВС: 25/07/19

Около 1400 тонн куриного мяса, зараженного сальмонеллой и происходящего из Бразилии, было остановлено на границе с Великобританией и отправлено обратно в Бразилию, где впоследствии оно было продано в качестве переработанного мяса. Le Monde: 05/07/2019

Новозеландская винодельня предоставила недостоверную информацию о географическом происхождении и урожае десятков тысяч бутылок вина. Мошенничество связано с урожаеми Waipara и Marlborough Sauvignon Blanc 2011, 2012 и 2013 годов. Вестник Новой Зеландии: 05.07.19



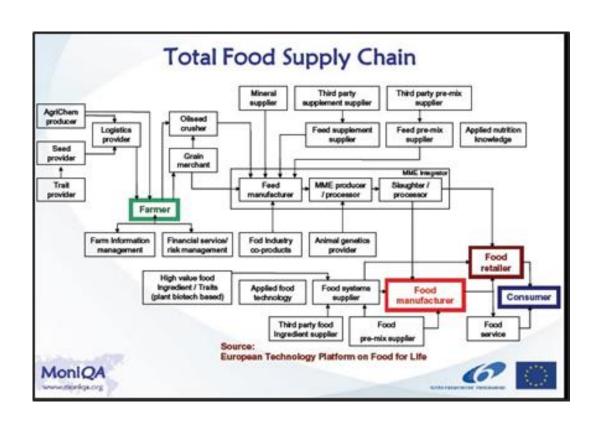
Обеспечение пищевой целостности



Процедуры проверки

Управление цепями поставок, процедуры управления рисками

Промышленность - причина и жертва?



- Большая часть мошенничества В to В
- Нет защиты
- Недостаточные штрафы
- Срезать углы или выйти из бизнеса?

Необходимость проверки «пищевой» прослеживаемости

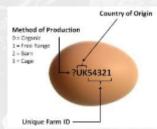
- Большинство систем отслеживания и прослеживания единиц упаковки пищевых продуктов (упаковка, поддоны, грузы)
- Некоторые отслеживают и прослеживают сам предмет
 - Например яйца, животные
 - Проблемы могут возникнуть на стадиях переработки / после убоя
- Требуется проверка соответствия между содержимым и идентификатором как это сделать?





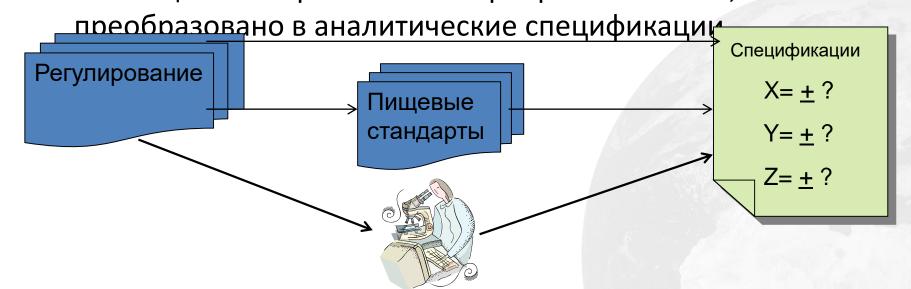






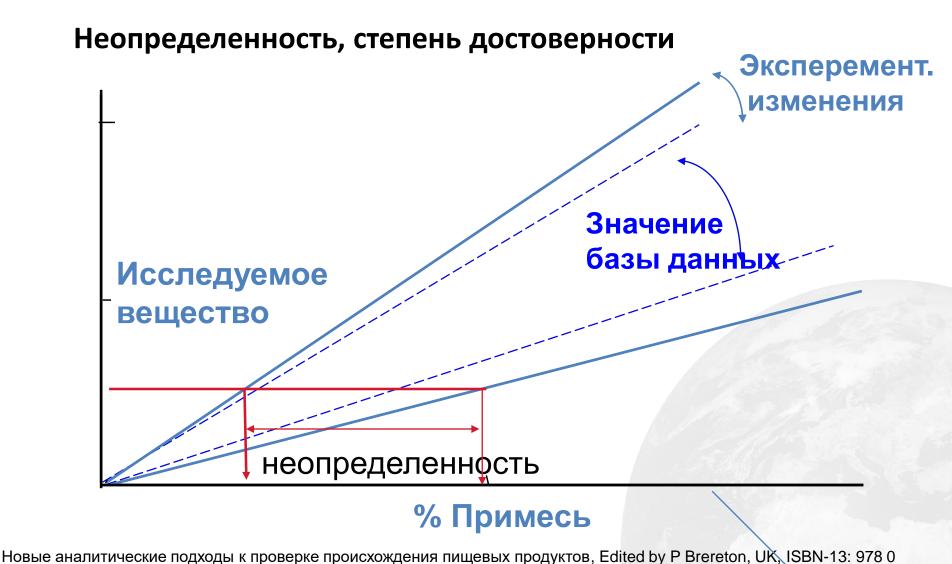
Проверка и спецификации

• Для проверки с использованием аналитической методологии нам нужна спецификация или интерпретация регламента/стандарта в спецификации, например. законодательство, касающееся неправильной маркировки конины,



Нормативно-технические характеристики

- Большинство регулируемых областей, как правило, имеют количественные спецификации для соответствия ... но не все:
 - Пищевые (безопасность), например микотоксины
 - Алкогольные напитки (налоговые поступления) например содержание алкоголя
 - Продовольственные товары (торговля), например сахар, оливковое масло, вино
- Подлинность продуктов питания
 - Географическое происхождение, вид /сорт, свободный выгул, созревает в течение 3 лет ?

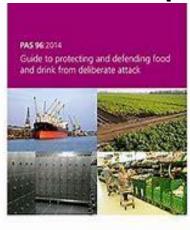


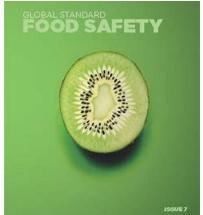
85709 274 8



Соответствующие руководства/стандарты по

пищевой целостности













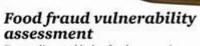












Free online tool helps food companies fight fraud to protect consumers



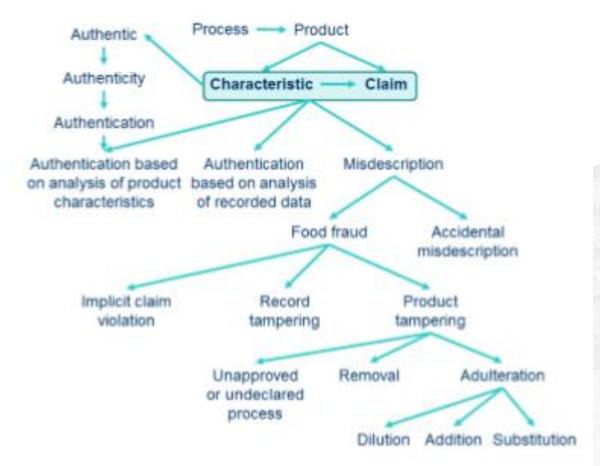


Соответствующие международные стандарты и руководства

- HПО
 - Codex
 - ISO TC 34
 - CEN WS/86 Подлинность в кормах и пищевой цепи.
 Общие принципы и основные требования
 - CEN TC460 сосредоточиться на методах анализа
 - AOAC
- Промышленность
 - GFSI
 - BRC7
 - ILSI



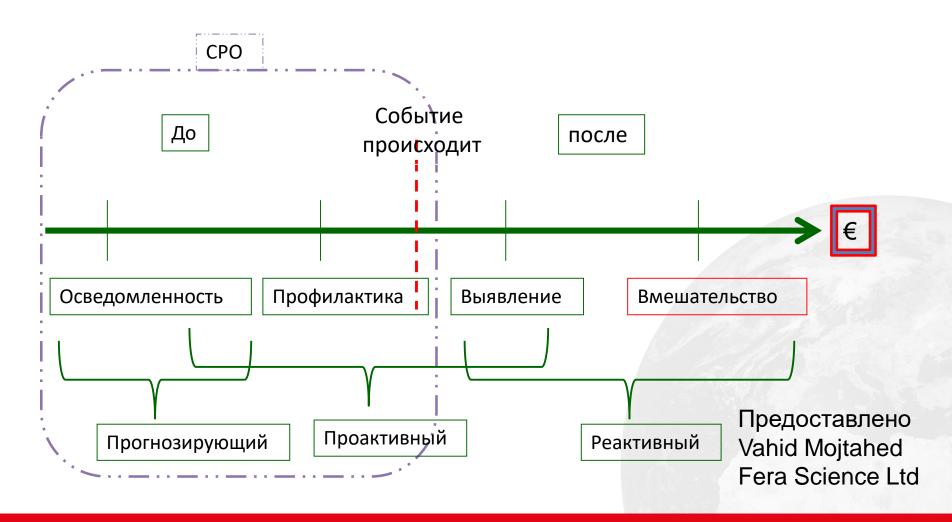
CEN WS/86 Общие принципы и основные требования



Новейшие достижения

- Методы анализа
- "Системы прослеживаемости"
- Сотрудничество и обмен данными

Инцидент пищевого мошеничества



Прогнозирование и определение «события»













Методы анализа - потребности

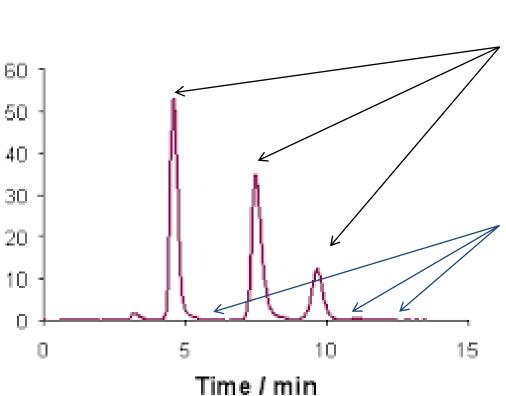
- Быстрый, локальный, эффективный, удобный для пользователя, экономичный
- Надежный, признанный, подтвержденный
- Вписывается в стратегию и процесс снижения пищевого мошенничества?





Аналитические подходы к риску

Целевые аналит (ы)



Неэффективно, ограничено, может быть дорого,

Уверенность в стратегии снижения рисков ..., информирование о рисках

Но как насчет других / возникающих рисков?

Изменение меры не Аналит

- (Био)химики исторически "профилируют" целевой Аналит (химический / биологический объект)
- Новая стратегия заключается в профилировании нормальности и измерении изменения профиля



"Измерение изменений" - методы

Повышение специфичности Нецелевое использование

FT-IR спектроскопия

NMR спектроскопия

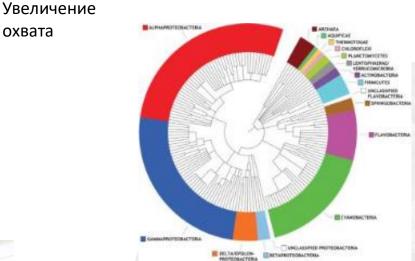
Mass спектроскопия

целевое





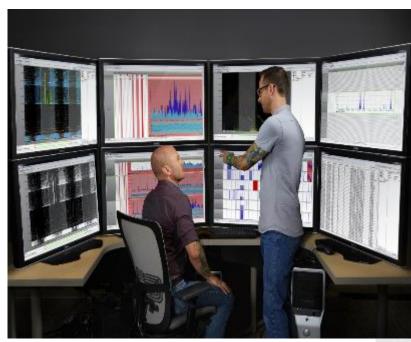




Лаборатория будущего?

- Связанные в метаданные
- Ссылка на сайт / в поле "стражи"
- Измерение тенденций



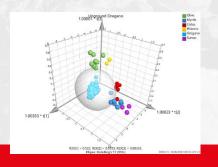


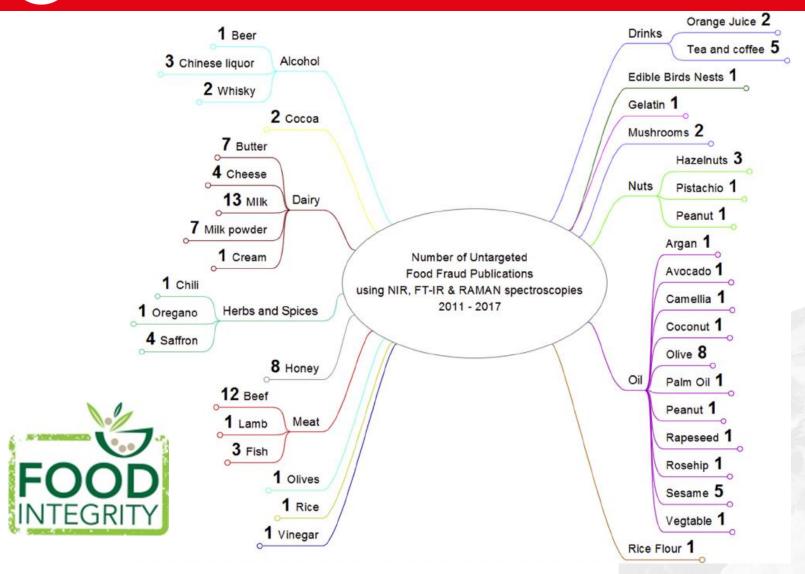
Неспецифический анализ





- Научные мнения
- 2 семинара/сессий
- Руководство по валидации
- Применения в травах / специях
- промышленная демонстрация на месте мониторинга качества и подлинности в секторе свиноводства



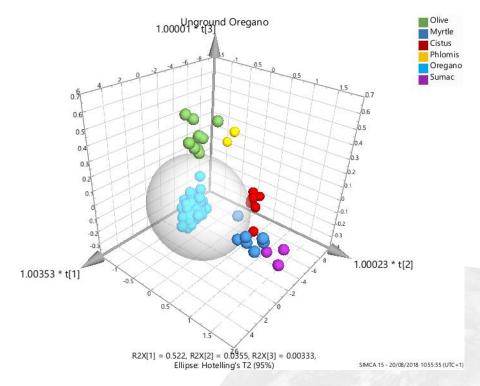


<u>Terry F.McGrathaSimon A.HaugheyaJennyPattersonaCarstenFauhl-HassekaJamesDonarskiaMartinAlewijnaSaskia van RuthaChristopher T.Elliotta</u>

<u>Trends in Food Science & Technology</u> <u>Volume 76</u>, June 2018, Pages 38-55

Орегано

	Cut off	Correctly identified Oregano	Correctly Identified Adulterated
M2	0.87	94.1%	92.6%
M3	0.88	91.5%	93.8%
M14	0.8	89.0%	88.9%
M17	0.85	92.4%	93.8%



Food Chemistry 210 (2016) 551-567



Contents lists available at ScienceDirect

Food Chemistry

journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodchem

FOOD

A comprehensive strategy to detect the fraudulent adulteration of herbs: The oregano approach

CrossMark

Connor Black, Simon A. Haughey *, Olivier P. Chevallier, Pamela Galvin-King, Christopher T. Elliott Institute for Global Food Security, Advanced ASSE Center, School of Biological Sciences, Queen's University Biglins, Northern Iroland, United Ringdom



Мониторинг качества и подлинности на месте









Анализ на месте отдельных свиных туш для прогноза качественных параметров иберийской ветчины

Ana Garrido Varo, Lola Pérez Marín, (Universidad de Cordoba, Spain), Tom Fearn (UCL)

Пищевая целостность Научные мнения

Contents lists available at ScienceDirect

Trends in Food Science & Technology

Trends in Food Science & Technology 76 (2018) 38-55-

Review

Stable origin



Contents lists available at ScienceDirect

Trends in Food Science & Technology

journal homepage: www.elsevier.com/locate/tifs

Federica Simon D

³ Department c Agroisolab Gr

4 Food and Em and Applicatio ^e Isolab GmbH,

What are Department: methods f Spectrosco

> Terry F. McC James Donar

- " Institute for Global I
- in German Federal Inst.
- " Fora Science Ltd, Sa Review * RIKILT, Wageningen

Contents lists available at ScienceDirect

Trends in Food Science & Technology 80 (2018) 223-241

Trends in Food Science & Technology

journal homepage: www.elsevier.com/locate/tifs

The scientific challenges in moving from targeted to non-targeted mass spectrometric methods for food fraud analysis: A proposed validation workflow to bring about a harmonized approach

Daniele Cavanna^{a,b}, Laura Righetti^b, Chris Elliott^c, Michele Suman^{a,*}

- Barilla Advanced Laboratory Research, Via Mantova 166, 43122, Parma, Italy
- Department of Food and Drug, University of Parma, Parco Area delle Scienze 95/A, 43124, Parma, Italy
- ^c Faculty of Medicine, Health & Life Sciences, Queen's University Belfast, BT9 6NG, Belfast, Ireland

В прессе / обзор

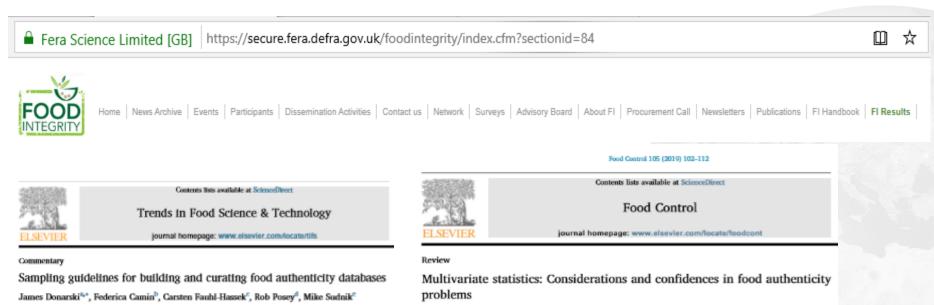
И так далее:

- Тестирование пищевых продуктов
- База данных
- **NMR**
- NGS
- SIRA
- Chemometrics
- **NTA NIRetc**
- NTA MS



"Проверка" нецелевого анализа

- Руководство по валидации качественных методов D4.4 (Diego L. García-González et al)
- Белая книга D18.5 (Marco Arlorio et al)

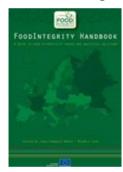


E. Katherine Kemsley^a, Marianne Defernez^a, Federico Marini^{b,c,*}

Быстрые руководства для промышленности



FI Handbook on Food Authenticity Issues and Related Analytical Techniques



Food Fraud has been around a long time but following several highly mediatised incidents such as the milk and infant formula contaminated with melamine in 2008 and the horsemeat scandal in 2013, all authenticity issues have become big news. Regulators and customers now require food operators to keep abreast of any potential risks and to regularly assess their raw material and ingredient supply chains for vulnerability to food fraud. It is hoped that this FoodIntegrity Handbook will be a useful companion to help the food industry achieve this aim.

The Handbook has been written for food business operators and is primarily aimed at quality control managers working in food production and to those actors involved in the food supply chain. It may also be useful to young scientists, students and researchers with little prior knowledge of the area.

Written by nearly 50 experts in food authenticity, it is the result of European collaboration through the EU-funded FoodIntegrity project.

The book's editors, Jean François Morin and Michèle Lees, are respectively the current and former Directors of Collaborative Research at Eurofins Analytics France, an analytical laboratory renowned for its pioneering research into Food Authenticity.

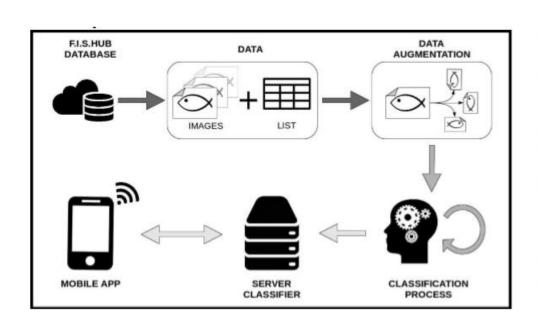
ISBN print version 978-2-9566303-0-2; ISBN electronic version 978-2-9566303-1-9; https://doi.org/10.32741/fihb

DOWNLOAD ENTIRE HANDBOOK

https://secure.fera.defra.gov.uk/foodintegrity/secure/downloadFile.cfm?id=659



Альтернативные технологии для быстрых методов Приложение для мобильного телефона для удостоверения личности рыбы





species

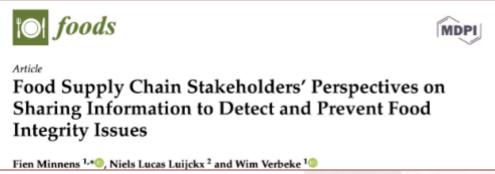
D21.3 (Pier Luigi Acutis)



Обмен данными и прозрачность



https://www.youtube.com/watch?v=_6NTnWq01n8



Foods 2019, 8, 225; doi:10.3390/foods8060225 www.mdpi.com/journal/foods

Полезные ресурсы для выявления возникающих пищевых и кормовых рисков

Главное управление здравоохранения и безопасности пищевых продуктов FOOD FRAUD NETWORK

EREN efsa CETLO OBMEHA HOBLIMU PUCKAMU

https://www.foodfraudadvisors.com







RASFF - система быстрого оповещения для продуктов питания и кормов HorizonScan Food Safety at Your Fingertips

http://fera.co.uk/knowledgeSolutions/horizonscan.cfm

http://hisz.rsoe.hu/alertmap/index2.php



FARNHub one stop shop for end-users



FARNHub

Food Authenticity Research Network Hub





http://www.authent-net.eu/AN_FARNH.html



Пищевая целостность Как получить информацию



Присоединяйтесь к сети FoodIntegrity



Эл.почта FoodIntegrity

foodintegrity@fera.gsi.go v.uk



Visit our website: https://www.foodintegrity2018-

https://www.youtube.com/watch?v=4IX

egrity/secure/downloadFile.cfm?id=653



Резюме

- Продовольственное мошенничество является глобальной транснациональной проблемой. Это влияет на местную агропродовольственную экономику, здоровье потребителей и доверие.
- Необходим общий набор терминов, определений и стандартов.
- Промышленность требует равных условий, где мошенничество строго преследуется вместе с четкими стандартами и прагматичными методами и инструментами для предотвращения и прогнозирования.
- Органы контроля нуждаются в надежных валидированных методах.
- Новые методы обмена данными и прогнозирования помогут заинтересованным сторонам направлять ресурсы.
- Для борьбы с мошенниками и защиты целостности поставок продовольствия необходимы многосторонние, междисциплинарные транснациональные подходы

Выражение благодарности









Salford







SAPIENZA



azti)

NM2

T BfR



DDW

eu|te|ma

TÜVRheinland



Newcastle University

eagasc

Barilla

VYSOKÁ ŠKOLA CHEMICKO-TECHNOLOGICKÁ V PRAZE







WAGENINGENUR

Этот проект получил финансирование от Седьмой рамочной программы Европейского союза для исследований, технологического развития и демонстрации в рамках грантового соглашения № 613688

БЛАГОДАРЮ

paul.brereton@qub.ac.uk

