

12. Словник термінів: термінологічний словник судово-трасологічної експертизи / Мазниченко Ю.О., Садченко О.О., Юсупов В.В. – К.: Талком, 2018. – 132 с.

13. Антонюк П., Сорока І. Питання належного використання криміналістичної термінології. *Актуальні питання криміналістики та судової експертизи* : матеріали міжвідом. наук.-практ. конф. 2023. С. 74-77.

14. Гапонова Л. Лексико-тематичні групи української криміналістичної термінології. *Науковий вісник Херсонського державного університету*. Сер. «Лінгвістика» : зб. наук. праць. 2011. (14). С. 32-35.

15. Ковкіна Є.В. Оволодіння термінологічною лексикою як умова успішного вивчення криміналістики. *Викладання мов у вищих навчальних закладах освіти на сучасному етапі. Міжпредметні зв'язки: Тези XIX Міжнародної науково-практичної конференції*. 2015. С. 71-73.

ФАКТОРИ ТА ІНСТРУМЕНТИ ВПЛИВУ НА БЕЗПЕКУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ: КРИМІНАЛІСТИЧНИЙ АСПЕКТ

Арістова Оксана,

старший судовий експерт

відділу товарознавчих та гемологічних досліджень

Чернігівського науково-дослідного

експертно-криміналістичного центру

Міністерства внутрішніх справ України

Активний розвиток торгівлі харчовими продуктами, їх участь у зовнішньоекономічних операціях у певних випадках, зумовлюють необхідність призначення судових експертиз за цією групою товарів.

З розвитком ринкових відносин асортимент харчової продукції на території України значно розширився та постійно оновлюється, у зв'язку з чим у судово-слідчій практиці формуються категорії справ щодо правопорушень і злочинів у сфері економіки, включаючи порушення митних правил, фальсифікацію сировини й готової продукції тощо

У сучасному світі, попри значний прогрес у сфері харчового виробництва, технологій та стандартів контролю якості, проблема безпеки сировини та продуктів харчування залишається однією з найбільш актуальних та важливих для суспільства. З кожним роком зростає увага до якості та безпеки сировини та харчових продуктів,

оскільки це безпосередньо стосується здоров'я та благополуччя кожного з нас.

Фактори, які безпосередньо впливають на цю проблему:

По-перше, зростання масштабів харчової промисловості та глобалізація торгівлі призводять до того, що продукти подорожують тисячі кілометрів, проходять через безліч посередників і часто мають складну ланцюгову структуру виробництва. Це ускладнює контроль за якістю та безпекою кожного окремого продукту.

По-друге, нові технології виробництва та обробки продуктів, хоча й принесли значний прогрес, також можуть створювати нові ризики для безпеки харчових продуктів. Наприклад, використання генетично модифікованих організмів або хімічних добрив може мати непередбачені наслідки для здоров'я.

По-третє, зростання свідомості споживачів та їх вимоги до якості і безпеки також ставлять певний тиск на виробників та регулюючі органи. Споживачі все більше усвідомлюють важливість обрання здорових і безпечних продуктів, і вони очікують від виробників відповідальності та прозорості у питаннях безпеки.

Проблема безпеки продукції харчування включає три основні аспекти:

1. Якість сировини:

– Хімічний склад: Визначення і контроль хімічного складу сировини для переконання в відповідності до стандартів та уникнення забруднень.

– Фізичні властивості: Можливість визначення та контролю фізичних параметрів сировини, таких як розмір, форма, текстура і т.д.

– Органолептичні характеристики: Оцінка смаку, запаху, кольору та інших органолептичних характеристик сировини.

2. Безпечність харчових продуктів:

– Мікробіологічна безпека: Контроль за мікробіологічним станом продукції для попередження розмноження шкідливих мікроорганізмів.

– Хімічна безпека: Перевірка на наявність шкідливих хімічних речовин, токсинів та інших забруднювачів.

3. Екологічна стійкість:

– Споживання ресурсів: Використання ефективних та стійких методів виробництва для зменшення споживання води, енергії та інших ресурсів.

– Управління відходами: Мінімізація відходів та впровадження систем переробки для зменшення впливу на навколишнє середовище.

Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів забезпечується захистом харчових продуктів і сировини від попадання в них токсинів, що виробляються мікроорганізмами, антибіотиків, пестицидів, нітратів,

нітритів, діоксинів і діоксіноподібних з'єднань, оксидів та солей важких металів, поліциклічних ароматичних вуглеводнів, радіонуклідів, не дозволених в установленому порядку харчових добавок [3, с. 44].

Для запобігання цим несприятливим наслідкам у кожній державі здійснюються певні засади державної політики щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини, які визначаються Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Цей Закон регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначає порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї [1].

З розвитком харчової технології, хімії, мікробіології та біотехнології з'явилася величезна кількість нових харчових добавок, а також почала зростати забруднення навколишнього середовища, що викликало необхідність створення міжнародного харчового законодавства, що посилює вимоги до безпеки продуктів харчування. В даний час діє Кодекс Аліментаріус, що представляє собою комплекс законодавчих актів про склад, властивості та якість харчових продуктів. Він містить положення щодо гігієни харчових продуктів, харчових добавок, залишків пестицидів та інших контамінантів (англ. contamination – забруднення), маркування і подання продуктів, методів аналізу та відбирання проб, а також рекомендації, яких має дотримуватися міжнародна спільнота для захисту здоров'я споживачів і забезпечення однакових торговельних методів у вигляді правил, норм, настанов та інших документів.

Вимоги Кодексу Аліментаріус ґрунтуються на тому, що всі споживачі мають рівні права на одержання безпечних продуктів, а також на захист від несумлінного ведення торгівлі. До міжнародного продажу не допускаються продукти, що містять отруйні речовини, непридатні для споживання продукти розпаду, хвороботворні речовини і ксенобіотики, фальсифіковані і не відповідні етикетці продукти, а також продукти, що були приготовлені, упаковані та зберігалися або транспортувалися з порушенням санітарних правил чи іншим способом становлять загрозу здоров'ю людини [2, с. 80].

Для забезпечення гарантованої безпеки продуктів харчування створена і діє на переробних підприємствах промислово розвинених країн система НАССР, яка є дієвим важелем управління безпечністю харчових продуктів, в основі якого лежить аналіз небезпечних чинників та контроль у критичних точках. Ця система ідентифікує, оцінює і

контролює небезпечні чинники, що є визначальними для безпеки харчових продуктів. Вона використовується для забезпечення безпеки харчових продуктів протягом усього ланцюга виробництва й реалізації харчового продукту.

Україна також використовує систему НАССР як важливий інструмент для забезпечення безпеки харчових продуктів. Впровадження НАССР в Україні регулюється законодавством та вимогами відповідних органів державної влади, зокрема Державною службою України з безпеки харчових продуктів та захисту споживачів. Отже, система НАССР повинна бути впроваджена й у закладах громадського харчування, і в закладах роздрібно́ї чи гуртової торгівлі, на виробничих потужностях, щодо зберігання чи транспортування харчових продуктів тощо [3, с. 56].

Таким чином, проблема безпеки продовольчої сировини та продуктів харчування залишається актуальною і вимагає постійного уваги, інноваційних підходів до контролю якості, а також ефективного співробітництва між виробниками, регулюючими органами та споживачами для забезпечення безпеки та якості харчових продуктів. Виявлення чинників, які обумовлюють небезпечне харчування сприятиме підвищенню ефективності протидії правопорушенням та злочинам у сфері економіки, вимагає значного поліпшення організації цієї роботи у системі судово-експертних установ шляхом здійснення експертної профілактики із застосуванням спеціальних знань.

Література:

1. Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. Дата оновлення: 30.06.2023. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 09.08.24).
2. Безпека продовольчої сировини і харчових продуктів: навч. посіб.-прак. / за ред. В.В. Євлаш, Л.В. Газзаві-Рогозіна, І.С. Пілюгіна, Л.І. Сєногонова. Харків: Світ Книг, 2021. 120 с.
3. Безпека продовольчої сировини і продуктів харчування: науково-допоміжний бібліографічний показник /упоряд. О. В. Олабоді. Нац. ун-т харч. технологій. Наук.-техн. б-ка; Київ, 2018. 96 с.