

Література:

1. Судова експертиза в цивільних справах: теорія та практика / Ю.М. Жигалов, В.Ф. Антонюк. – Київ: Юрінком Інтер, 2019. – 352 с.
2. Судова експертиза: методологія, практика, перспектива розвитку / за ред. І.О. Маркіна. – Київ: Вид. центр «Академія», 2021. – 294 с.

ОСНОВНІ ВИМОГИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Комаров Володимир,

*судовий експерт лабораторії товарознавчих
та транспортно-товарознавчих видів досліджень
Одеського науково-дослідного інституту судових експертиз
Міністерства юстиції України*

У сучасних умовах проблема безпечності та якості харчових продуктів набула пріоритетного значення і особливої актуальності, стала важливим фактором підвищення рівня життя та забезпечення продовольчої безпеки. Значна увага до цієї проблеми обумовлена збільшенням кількості захворювань, пов'язаних з харчуванням, зростанням небезпеки забруднення сільськогосподарської продукції токсичними речовинами та радіонуклідами, прагненням держави до усунення торгівельних бар'єрів з іншими країнами, насамперед з країнами ЄС. Наявність неякісної та небезпечної продукції на національних ринках є суттєвою загрозою продовольчої безпеки.

В Україні розроблена нормативно-правова база, що регулює процеси з надання якісних та безпечних продуктів споживачам. При виборі харчових продуктів варто обов'язково звертати увагу на зовнішній вигляд товару, упаковку, а також на маркування та інформацію про продукт, яка зазначена виробником.

Для прикладу, відповідно до Закону «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» [1, с. 9], на фасованих харчових продуктах, виробник обов'язково має надавати таку інформацію:

- 1) назву харчового продукту;
- 2) перелік інгредієнтів;
- 3) будь-які інгредієнти або допоміжні матеріали для перероблення;
- 4) кількість певних інгредієнтів або категорій інгредієнтів;
- 5) кількість харчового продукту у встановлених одиницях вимірювання;
- 6) мінімальний термін придатності або дата «вжити до»;

7) умови використання;

8) назва та місце перебування оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, для імпортованих харчових продуктів – назва та місце перебування імпортера;

9) країна походження або місце походження;

10) інструкції з використання, якщо без неї важко зрозуміти, як використовувати продукт правильно;

11) для напоїв із вмістом етилового спирту понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць – фактичний вміст спирту в напої (крім продукції за кодом 2204 згідно з УКТ ЗЕД);

12) інформація про поживну цінність харчового продукту.

Нааявність або брак такої інформації на фасованому товарі, дає підстави замислитися про те, чи дотримується виробник Закону України, та чи можна йому довіряти.

У Законі України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» [2, с. 2] відмічається, що безпечний харчовий продукт – харчовий продукт, який не створює шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо чи опосередковано за умов його виробництва та обігу з дотримання вимог санітарних заходів та споживання за призначенням. Ідентифікація показників якості продукції показникам діючих стандартів не рідко свідчать про зниження поживної цінності харчових продуктів і перевищення максимального вмісту забруднюючої речовини в продукті, що не дозволяє внести його до класу безпечної продукції. Відомо, що до 80% шкідливих речовин надходить до організму людини з їжею та напоями. Не випадково експерти Всесвітнього банку саме продовольство і воду відносять до найбільш важливих загроз національної безпеки країн.

З метою захисту споживачів від небезпечних харчових продуктів, зменшення ризиків негативного впливу неякісного харчування на здоров'я людини сьогодні практично у всьому світі застосовуються системи безпечності продукції на основі принципів НАССР. Концепція «Аналіз небезпечних чинників та критичні точки контролю» (*Hazard Analysis and Critical Control Points*) НАССР) отримала широке визнання на міжнародному рівні, зокрема такими організаціями як комісія Codex Alimentarius, Європейським Союзом і рядом країн, таких як Канада, США, Австралія, Нова Зеландія, Японія. У країнах ЄС обов'язковою є Директива 93/43/ЄС про гігієну продуктів, згідно з якою всі виробники харчової продукції повинні розробляти і впровадити процедури на основі принципів НАССР.

В основі системи НАССР лежить управління небезпечними факторами різного походження (біологічного, хімічного або

фізичного), які впливають на безпечність продукції в процесі виробництва, шляхом створення механізмів контролю в кожній критичній точці виробничої системи. Таким чином, система управління якістю на основі концепції НАССР переносить контроль із лабораторії безпосередньо на виробництво, тим самим контроль стає безперервним. Звичайно, НАССР не може бути абсолютною гарантією безпечності харчових продуктів, але надає впевненості у тому, що підприємство успішно управляє безпечністю своєї продукції. Система дає змогу попереджувати невідповідності. Особливість НАССР полягає в тому, що система вводить принцип відстежуваності. Виробники повинні вести облік сировини, яку вони купують і кому реалізують свою продукцію. Ці данні будуть об'єднані в Єдину базу, що дозволить швидко відстежити поширення неякісної продукції.

Міжнародна організація із стандартизації взяла систему НАССР за основу нового міжнародного стандарту ISO 22000:2005 «Система менеджменту безпечності харчових продуктів – вимоги до організацій ланцюга виробництва і поставок» (*Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain*). Він призначається для використання організаціями усього ланцюга виробництва продуктів харчування: виробниками кормів і харчової сировини; підприємствами харчової промисловості; транспортними і складськими організаціями; субпідрядниками; підприємствами роздрібною торгівлі і сфери обслуговування, включаючи організації, які виготовляють обладнання, пакувальні матеріали, харчові добавки інгредієнти. На підставі цього стандарту здійснюється сертифікація підприємств, які впровадили НАССР.

Стандарт ISO 22000 об'єднує принципи системи НАССР та етапи впровадження, розроблені Комісією Кодекса Аліментаріус. Міжнародний стандарт ISO 22000 встановлює вимоги до системи управління безпечністю харчових продуктів на основі наступних чотирьох елементів: взаємне інтерактивне інформування; системне управління; програми-передумови; принципи НАССР. Даний стандарт вимагає, що ці небезпечні фактори, які можуть з'явитися у ланцюгу виробництва продуктів харчування, були ідентифіковані та проаналізовані. Інформування учасників харчового ланцюга щодо факторів ризику дозволить адекватно управляти небезпечними чинниками.

Безпека харчових продуктів є спільною відповідальністю між урядами країн, виробниками та споживачами. Дотримуючись харчових стандартів, створивши ефективні системи контролю харчових продуктів, застосовуючи належні методи ведення сільського

господарства можливо забезпечити харчову безпеку та належну якість продуктів.

Література:

1. Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 №2639-VIII. (із змінами) URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#Text> (дата звернення 24.07.2024).

2. Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР (із змінами) URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 24.07.2024).

3. Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» від 18.05.2017 № 2042-VIII (із змінами) URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text> (дата звернення 24.07.2024).

МОВЛЕННЄВИЙ АКТ ОБРАЗИ ЗА НАЦІОНАЛЬНОЮ НАЛЕЖНІСТЮ В ЛІНГВІСТИЧНІЙ СЕМАНТИКО-ТЕКСТУАЛЬНІЙ ЕКСПЕРТИЗІ

Кондратенко Наталія,

*доктор філологічних наук, професор,
судовий експерт лабораторії психологічних,
мистецтвознавчих та інших досліджень*

Одеського наукового-дослідного інституту судових експертиз

Лінгвістична семантико-текстуальна експертиза одним із завдань має встановлення у змісті тексту інформації позитивного або негативного характеру щодо певної фізичної або юридичної особи та наявності в тексті, повідомленні, промові висловлювання образливого характеру щодо певної особи [1]. Наявність відповідної методики [2] визначає алгоритм дій лінгвіста-експерта, утім, не виключає певних труднощів під час інтерпретації окремих понять. Насамперед це стосується терміна «образ» як поняття лінгвопрагматики, тобто як номінації мовленнєвого акту. Загальноприйнятим в експертній практиці є опертя під час проведення лінгвістичних досліджень на лексикографічні джерела. У цьому випадку «Словник української мови» в 11 томах подає таку дефініцію: образ – це «1. Зневажливе