

Таким образом, при разработке системы НАССР на предприятиях общественного питания следует учитывать все их специфические особенности, выявлять и проводить анализ рисков, что позволит существенно повысить степень безопасности потребителей.

Источник

1. О безопасности пищевой продукции: ТР ТС 021/2011. — Введ. 01.07.2013. — Минск : БелГИСС, 2012. — 196 с.

А.И. Кулакевич
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **С.В. Сильченкова**

ОЦЕНКА ЮВЕЛИРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И КАМНЕЙ

Оценка ювелирных изделий и драгоценных камней является одним из наиболее распространенных видов оценки имущества, необходимых при залоге, разделе имущества, наследовании, определении налоговой базы, возврате товара, а иногда просто при купле-продаже. Существует несколько видов оценки ювелирных изделий, в том числе с бриллиантами и другими драгоценными камнями.

Геммологическая оценка охватывает комплекс экспертных диагностических и оценочных процедур в отношении ювелирных камней и включает в себя: идентификацию материала ювелирной вставки; определение природы происхождения минерала (материала вставки); установление факта наличия и вида облагораживания ювелирных камней; определение качественных характеристик камня в соответствии с выбранной системой оценки.

Комплексная оценка устанавливает соответствие ювелирного изделия в целом, и в частности качественным характеристикам, определенным в соответствии с использовавшимися нормативными документами. Комплексная оценка включает в себя: геммологическую оценку; пробирную экспертизу, определяющую состав сплава драгоценного металла и его соответствие действующей системе проб; металловедческую экспертизу, выявляющую наличие или отсутствие дефектов в структуре металла; технологическую экспертизу, устанавливающую методику производства ювелирного изделия и возможные отклонения от стандартов изготовления; товароведческую экспертизу, определяющую соответствие основных потребительских свойств ювелирного изделия необходимым стандартам и требованиям к качеству ювелирных изделий, в том числе сохранность и степень износа (в случае с изделием, бывшим в употреблении); историко-художественную экспертизу, указывающую степень уникальности или типичности ювелирного изделия, принадлежности к определенному временному и технолого-стилистическому периоду.

Стоимостная оценка ювелирных изделий производится на основании результатов геммологической или комплексной оценки. В результате ее проведения качественные характеристики изделий и драгоценных камней получают денежное выражение. При определении стоимости ювелирных изделий используются методы, основанные преимущественно на сравнении оцениваемого предмета с выбранным аналогом, а также методы, базирующиеся на расчете затрат на создание аналога или полной копии предмета оценки. При проведении комплекса работ по оценке в большинстве случаев определяется рыночная стоимость, но также может быть определен и иной вид стоимости (ликвидационная или инвестиционная стоимость). При производстве стоимостной оценки ювелирных изделий могут приниматься во внимание обзоры и индексы, отражающие общий уровень рыночных цен на рынке драгоценных камней и ювелирных изделий, такие как: Rapaport Diamond Report (для бриллиантов); IDEX Diamond Price Index (для бриллиантов); The GemGuide (для бриллиантов и других ювелирных камней); Palmieri's Market Monitor (для бриллиантов и ювелирных камней); Michelsen Gemstone Index (для ювелирных камней).

Таким образом, основными видами оценки ювелирных изделий являются: геммологическая оценка, комплексная оценка и стоимостная оценка.

Спецприз по итогам работы секции

Е.М. Куркович, М.В. Метельская, Л.А. Мельникова
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — Л.А. Мельникова, канд. биол. наук, доцент

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОХЛАЖДЕННОГО МЯСА И ПАШТЕТА ИЗ МЯСА ПТИЦЫ

Мясо и мясные продукты занимают существенное место в питании населения. Вместе с тем при нарушении условий хранения, транспортировки и реализации они могут подвергаться различным видам порчи и быть причиной возникновения ряда заболеваний у человека.

Целью работы явилось исследование качества охлажденного мяса из свинины и паштета из мяса птицы по органолептическим и микробиологическим показателям. Объекты исследования — образцы охлажденного мяса из свинины и паштета из мяса птицы в оболочке, закупленные в торговой сети г. Минска.

Важнейшим показателем качества мяса является его свежесть. Органолептическую оценку свежести мяса проводили описательным методом по показателям: внешний вид, запах, цвет, консистенция. При характеристике внешнего вида отмечено отсутствие механических