

Намокаемость всех исследуемых образцов находится в пределах от 201 до 222 %. Именно благодаря этому свойству оно предназначено для детей раннего возраста. Массовая доля общего сахара тоже не превышает нормируемые стандартом значения (не более 27,0 %).

В результате проведенных исследований можно сделать вывод, что лучшими характеристиками обладает детское растворимое печенье № 10 Heinz (Италия), № 7 «ФрутоНяня» (Россия) и № 2 HiPP (Италия).

<http://edoc.bseu.by>

*СНИЛ «Товаровед»*

*В. М. Дук*

*БГЭУ (Минск)*

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

## **К ВОПРОСУ О ПРОВЕДЕНИИ СУДЕБНОЙ ТОВАРОВЕДНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ**

Судебная товароведная экспертиза — исследование, проводимое экспертом в порядке, предусмотренном процессуальным законодательством, для установления фактических данных и обстоятельств по материалам уголовных и гражданских дел [1]. Данные экспертизы назначаются по различным категориям дел, в том числе по массовым пищевым отравлениям. Предметом товарной экспертизы в данном случае являются причинно-следственные связи влияния конкретных факторов на изменение безопасности продукции и, следовательно, на здоровье потребителя. В практической деятельности у экспертов возникают определенные трудности, связанные с тем, что они не в полной мере знакомы со спецификой расследования преступлений, связанных с нарушением правил обеспечения безопасности продовольственных товаров, в том числе санитарно-эпидемиологических правил.

Целью работы явилось рассмотрение проблемных вопросов, касающихся расследования массовых пищевых отравлений при проведении судебной товароведной экспертизы.

Для правильного разрешения дела в суде при проведении судебной товароведной экспертизы необходимо выявлять обстоятельства, подлежащие установлению. Так, при расследовании нарушений санитарно-эпидемиологических правил подлежат установлению следующие обстоятельства: имел ли факт нарушения санитарных правил; какие именно правила нарушены; последствия, наступившие в результате данных нарушений. Необходимо также устанавливать, в чем заключались нарушения: в совершении активных действий (выпуск и реализация некачественных пищевых продуктов, представляющих опасность для потребителя, использование некачественной питьевой воды) либо в бездействии (не осуществлялся контроль за условия-

ми хранения, транспортировки и реализацией пищевых продуктов, за соблюдением санитарно-гигиенических условий их производства, хранения и реализации). Большое значение имеет рассмотрение последствий, наступивших в результате данных нарушений, в виде заболевания или отравления людей либо смерти человека. По данной категории уголовных дел важно правильное понимание терминов «заболевание», «отравление», «безопасность пищевых продуктов». Заболевание — это нарушение нормальной жизнедеятельности организма, требующее для восстановления медицинского вмешательства. Под пищевыми отравлениями понимают острые или подострые заболевания, возникающие в результате употребления пищи, массивно обсемененной определенными видами микроорганизмов и (или) содержащей токсические для организма вещества микробной или немикробной природы. Безопасность пищевых продуктов — состояние, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения [2]. Соответственно необходимо установить: диагноз заболевания (отравления); причину отравления потерпевших; источник возбудителей; пути и факторы их передачи. Следует знать, что пищевые отравления микробной природы возникают при употреблении в пищу недоброкачественных продуктов питания, в которых содержатся патогенные микроорганизмы.

Сгруппированные таким образом обстоятельства, подлежащие установлению, способствуют избранию наиболее эффективного направления действий эксперта при проведении судебной товароведной экспертизы.

### Источники

1. *Евдохова, Л. Н.* Товарная экспертиза : учеб. пособие / Л. Н. Евдохова, С. Л. Масанский. — Минск : Выш. шк., 2013. — 332 с.
2. О безопасности пищевой продукции : ТР ТС 021/2011 : Введ. 01.07.2013. — Минск : Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 2012. — 196 с.

<http://edoc.bseu.by>

СНИЛ «Товаровед»  
**Д. М. Егорова**  
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — **Л. А. Мельникова**, канд. биолог. наук

## ОЦЕНКА КАЧЕСТВА СЫРКОВ ГЛАЗИРОВАННЫХ

Творог является продуктом, обладающим высокой пищевой ценностью. Изделия из творога: творожные массы и глазированные сырки являются популярной заменой творога, как среди детей, так