

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра підприємництва і торгівлі

О.Є. БАВИКО

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ З ДИСЦИПЛІНИ

ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

**Кривий Ріг
2016**

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра підприємництва і торгівлі

О.Є. БАВИКО

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ З ДИСЦИПЛІНИ

ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

Затверджено на засіданні
кафедри підприємництва і торгівлі
Протокол № 3
від 26 вересня 2016 р.

Схвалено навчально-методичною радою
ДонНУЕТ
Протокол № 2
від 28 жовтня 2016 р.

Кривий Ріг
2016

ББК 65.428я73

Б 13

УДК (378.147:[37.091.262:378.22]):(339.543:[658.62:005])

Рецензенти:

С.В. Маловичко - канд. екон. наук, доцент

С.О. Єрмак – канд. екон. наук доцент

Бавико О.Є.

Б 13 Конспект лекцій з дисципліни Експертиза товарів: для студентів ступеня «магістр» / О.Є. Бавико ; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. підпр. і торгівлі. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 130 с.

Конспект лекцій призначений для використання у процес вивчення дисципліни «Експертиза товарів» всіх форм навчання, ступеня «магістр». Навчальне видання містить інформацію щодо переліку, структури змісту тем дисципліни, вивчення яких передбачене навчальною програмою.

ББК 65.428я73

© Бавико О.Є., 2016

© Донецький національний
університет економіки й торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського,
2016

ЗМІСТ

ВСТУП.....	5
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИКО-ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ.....	6
Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів.....	6
Тема 2. Об'єкти, суб'єкти та методи експертизи товарів.....	38
Тема 3. Класифікація та характеристика експертиз товарів.....	53
ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ВИДИ ТА ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ.....	72
Тема 4. Фітосанітарна експертиза: основні поняття, мета і завдання. Порядок проведення фітосанітарного контролю і експертизи товарів.....	72
Тема 5. Екологічна експертиза товарів: форми і види, порядок проведення.....	82
Тема 6. Санітарно – гігієнічна експертиза товарів: мета, завдання, класифікація. Порядок проведення санітарно-гігієнічної експертизи товарів	90
Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза сировини і харчових продуктів	97
Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза туш та оцінка продуктів забою тварин при інфекційних та інвазійних захворюваннях.....	104
Тема 9. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць та гідробіонітів.....	114
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА.....	127

ВСТУП

Інтеграція до економічного і правового простору Європейського Співтовариства та постійне поглиблення глобалізованості економічних відносин, актуалізують проблеми ефективної організації процесів експертизи товарів, метою яких є контроль за якістю продукції, що надається на внутрішні ринки та захист прав, безпеки та здоров'я споживачів.

Метою дисципліни «Експертиза товарів» є формування професійних компетентностей щодо організації, проведення, документального супроводу експертизи товарів.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні набути такі **компетенції**:

знання і розуміння:

знання теоретико-практичних основ експертизи товарів;

знання основних методів і засобів проведення експертизи продовольчих та непродовольчих товарів;

знання визначень та класифікації груп непродовольчих товарів;

знання визначень та класифікації груп продовольчих товарів;

знання переліку основних об'єктів та суб'єктів експертизи товарів;

знання класифікації експертиз товарів, видів експертиз товарів, що здійснюються в митних цілях, та їх змісту, принципів організації та документального оформлення;

застосування знань і розумінь:

уміння організувати, здійснювати та документально оформлювати результати фітосанітарної експертизи;

уміння організувати, здійснювати та документально оформлювати результати екологічної експертизи;

уміння організувати, здійснювати та документально оформлювати результати ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів;

уміння організувати, здійснювати та документально оформлювати результати експертизи непродовольчих товарів;

формування суджень:

здатність обґрунтовувати доцільність та необхідність проведення експертизи визначеної групи товарів;

здатність оцінити вплив різноманітних факторів на результати експертизи товарів;

здатність обґрунтувати функції експерта у процесі експертизи товарів;

здатність визначити особливості нормативного регулювання експертизи товарів;

здатність визначити методи та інструменти проведення експертизи визначених груп товарів;

здатність обґрунтувати висновки за результатами експертизи.

ЗМІСТОВИЙ МУДУЛЬ 1.

ТЕОРЕТИКО-ОРГАНІЗАЦІЙНІ ОСНОВИ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

Тема 1. Поняття, мета і завдання експертизи товарів

- 1.1 Основні терміни та визначення в галузі експертизи товарів
- 1.2 Мета і завдання експертизи товарів
- 1.3 Засоби експертизи товарів
- 1.4 Засоби товарної інформації
- 1.5 Документальна основа експертизи товарів
- 1.6 Засоби реклами, як носії інформації про товар
- 1.7 Матеріально-технічне забезпечення експертизи товарів

Рекомендована література: 1, 4, 5, 6.

Основні терміни і поняття теми: експертологія, експертиза, експертна діяльність, оцінна діяльність, мета, завдання, принципи експертизи товарів, товарна інформація, маркування, технічний документ.

1.1 Основні терміни та визначення в галузі експертизи товарів

Експертиза як вид професійної діяльності широко застосовується в різних сферах народного господарства. Відомості про практику проведення експертиз можна відшукати в часи глибокої давнини. Проте, методологічні основи експертизи почали розвиватися лише у другій половині ХХ ст. Без знання цих основ неможливо проводити експертизу на належному рівні.

Експертиза (*від фр. expertise, лат. espertus – досліджений*) – дослідження фахівцем-експертом будь-яких питань, вирішення яких потребує спеціальних знань в галузі науки, техніки, економіки, торгівлі та ін. [1].

Зараз робляться спроби створення нової науки – **експертології**, що стане наукою про методологію функціонування і вдосконалення експертизи і, в той же час, спеціальною дисципліною, що вивчає сукупність методів, прийомів і засобів експертної діяльності.

Загальне визначення експертної діяльності – експертизи – сформульовано як: 1) дослідження якого-небудь питання, що вимагає спеціальних знань, з поданням мотивованого висновку [2]; 2) розгляд, дослідження якої-небудь справи, якогось питання з метою зробити правильний висновок, дати правильну оцінку відповідному явищу [3].

Основними **характеристиками експертизи** як виду діяльності є:

- *сутність* – науково-практичне пізнання (дослідження) об'єкту експертизи;
- *ситуація* – невизначеність (протиріччя), ризик або конфлікт щодо об'єкту експертизи;
- *суб'єкт* – незалежний висококваліфікований експерт (група експертів)

- підстава для проведення – призначення посадовою особою або замовлення зацікавлених осіб;

- документальне оформлення результату.

Таким чином, **експертна діяльність** – це система дій, виконувана із залученням експертів для дослідження з метою підвищення обґрунтованості прийнятих рішень в умовах невизначеності (протиріччя) або конфліктів. В більш широкому розумінні це – інформаційно-аналітична послуга, результатом якої є нематеріальний товар – експертний висновок.

Сучасний ринок України як незалежної держави функціонує в умовах практичної відкритості і доступності на нього товарів із багатьох країн світу. Глобалізація торгових операцій, загострення конкуренції зумовлюють необхідність інноваційних змін у формуванні внутрішнього ринку й управлінні ним із метою якнайкращого задоволення потреб споживачів виробами різного призначення.

У зв'язку з цим, подальшого розвитку потребують товарознавчі аспекти ринку товарів, які стосуються наукового обґрунтування та стандартизації сучасної номенклатури показників якості, розробки та впровадження експрес-методів ідентифікації виробів, оцінки їх новизни та оригінальності, а також узгоджених із міжнародною практикою методик контролю й оцінки показників властивостей, якості та конкурентоспроможності товарів.

Втім, незважаючи на існуючу державну систему контролю якості, безпеки товарів і захисту прав споживачів, внаслідок розбалансування, припинення або суттєвого зниження обсягів виробництва вітчизняної продукції, ринок України й досі насичується товарами, що не відповідають встановленим вимогам. Одним з факторів, що дестабілізують внутрішній ринок, є неконтрольований імпорту товарів, що сприяє надходженню на ринок продукції, якість якої не відповідає встановленим вимогам.

Для об'єктивного оцінювання якості вітчизняних та імпортованих товарів необхідні чітко визначені принципи та вимоги саме до експертизи товарів, які дозволять зробити компетентний висновок про якість товарів. Експертна діяльність, пов'язана із визначенням характеристик товарів, є одним з видів оцінної діяльності (рис. 1.1).

Оцінна діяльність – це система дій, виконувана фахівцями, що мають професійну освіту, включаючи й експертів, з використанням спеціальних методик для надання допомоги в розв'язанні питань і обґрунтованості прийнятих рішень.

Експертиза товарів – це їх (товарів) логічне, аналітичне або експериментальне дослідження, проведене компетентною особою – експертом / групою експертів, ґрунтується на спеціальних знаннях і практичному досвіді та має за мету одержання нового знання про об'єкт в умовах невизначеності (протиріччя) або конфліктів, оформлене у вигляді висновку.

Експертиза товарів – це, насамперед, оцінка експертом основних характеристик товарів (асортиментної, якісної, кількісної, вартісної чи тільки їхньої частини), а також їх змін у процесі товароруку для прийняття рішень, видачі незалежних і компетентних висновків, що служать кінцевим

результатом.

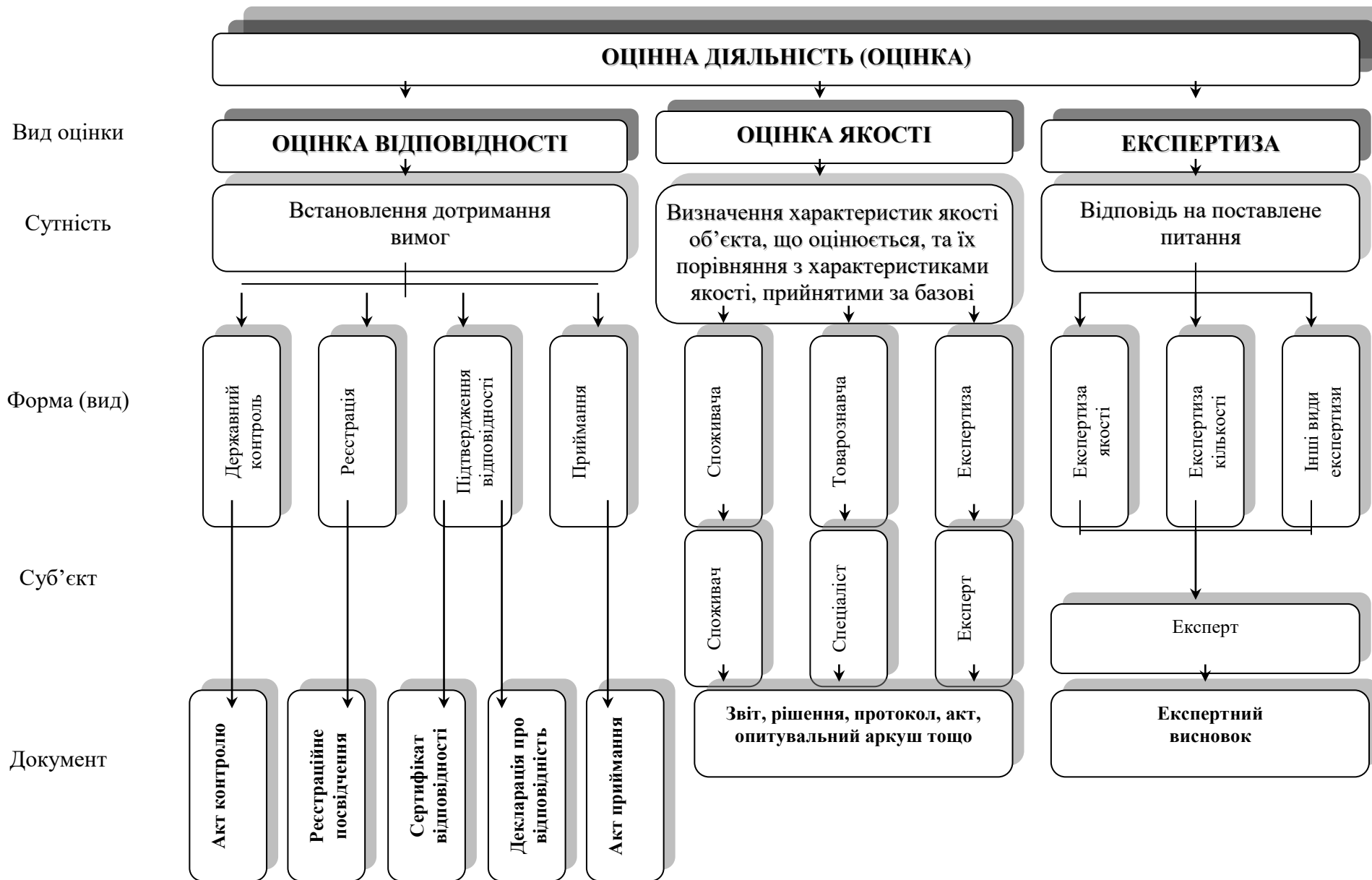


Рисунок 1.1 – Види оцінної діяльності

Основними елементами в схемі проведення експертизи товарів є:

- суб'єкт експертизи;
- об'єкт експертизи;
- критерії, що використовуються при аналізі і оцінці об'єкту експертизи;
- засоби проведення експертизи;
- методи проведення товарної експертизи;
- процедура проведення експертизи;
- результат експертизи.

1.2 Мета і завдання експертизи товарів

Метою проведення експертизи товарів є задоволення потреб та очікувань замовника шляхом надання йому достовірної інформації щодо досліджуваного об'єкту експертизи згідно з визначеним завданням на експертизу.

Загальними завданнями експертизи товарів є:

- організація дослідження об'єктів експертизи;
- встановлення відповідності об'єктів експертизи умовам договорів та/або законодавчим чи регламентованим вимогам;
- формування та оформлення об'єктивних, обґрунтованих експертних висновків.

Розв'язання зазначених завдань передбачає проведення досліджень щодо визначення кількісних або якісних характеристик товару, а також процесів, які впливають на них, але часто не піддаються безпосередньому вимірюванню і ґрунтуються на думках фахівців-експертів. Для цього експерт повинен:

- правильно вибрати властивості, показники асортименту і якості товарів з урахуванням конкретних цілей експертизи;
- здійснювати пошук необхідної інформації і використовувати її для цілей експертизи;
- визначати передбачувані (прогнозовані) значення показників якості;
- виявляти відповідність дійсних значень показників встановленим вимогам;
- вимірювати кількісні і визначати вартісні характеристики товарів;
- аналізувати і оцінювати одержані дані для складання висновків або рекомендацій.

Під час проведення експертизи товарів експерти повинні дотримуватися певних принципів, таких, як об'єктивність, компетентність, незалежність, системний підхід, ефективність, безпека для споживачів і навколишнього середовища.

Об'єктивність полягає в попередженні і/або усуненні суб'єктивізму під час проведення експертних оцінок. Дотримувати цей принцип непросто, оскільки в основі експертних оцінок, здійснюваних окремими експертами, спочатку закладені елементи суб'єктивізму. Кожен експерт відрізняється індивідуальними смаками, поглядами, певною професійною компетентністю і

іншими особливостями особи, що неминуче впливає на характер і рівень експертних оцінок.

Для подолання суб'єктивізму застосовуються певні засоби і методи. До прийомів, направлених на подолання суб'єктивізму, відноситься формування експертних комісій за певними ознаками, наприклад, введення в їх склад фахівців одного профілю або навпаки – різних, взаємно доповнюючих один одного профілів.

Незалежність експертів є найважливішим принципом, на якому базується їх об'єктивність. Суть принципу полягає у тому, що експерт повинен бути незалежним від будь-яких зацікавлених в результатах експертизи сторін. Зацікавленою стороною в даному випадку можуть бути як виробники, так і продавці товарів, і споживачі.

Компетентність експертів забезпечується їх підготовкою в певній області товарознавства і досвідом роботи з товаром. Для проведення товарної експертизи необхідне, в першу чергу, глибоке знання товарів, їх хімічних та фізичних властивостей, а також процесів, що впливають на ці властивості. Крім того, експерт повинен добре розбиратися в питаннях технології виробництва товарів, організації і обліку руху товару, комерційної діяльності, ціноутворення, документознавства, маркетингу, менеджменту, права.

Будь-яка навчальна інформація через певний час забувається і/або застаріває. Тому експерти повинні постійно підвищувати кваліфікацію шляхом самостійного вивчення наукової, навчальної і довідкової літератури, а також на курсах або семінарах з підвищення кваліфікації.

Системний підхід необхідний експерту при будь-яких експертних оцінках. Суть його полягає в узагальненні, угрупованні і приведенні в певну систему даних, необхідних для проведення експертизи. Наприклад, при експертній оцінці товарів дуже важливо уміти віднести їх до певної групи, підгрупи, вигляду, різновиду або типу. Така систематизація повинна ґрунтуватися на правильному виборі ознак угруповання і/або класифікації. При цьому дуже важливо, щоб ці ознаки носили принциповий, а не випадковий характер.

Принцип ефективності полягає у тому, що остаточні результати товарної експертизи повинні сприяти раціональному використанню товару, організації оптимального руху товару і скороченню витрати сировини, матеріалів, електроенергії, витрат праці, а також матеріальних і товарних втрат.

Наприклад, при проведенні експертної оцінки нових товарів експерти враховують збільшення або скорочення витрати сировини, витрат на виробництво, розподіл і реалізацію, після чого на основі принципу ефективності ухвалюють рішення про можливість серійного або дослідного виробництва.

Безпечність товарів або пов'язаних з ними торгових послуг є одним з найважливіших принципів, на якому базується їх експертиза. При проведенні товарної експертизи експерти обов'язково повинні враховувати реальний і/або передбачуваний ступінь шкоди, яку наносять або можуть нанести надалі товари і пов'язані з ними торгові послуги життю, здоров'ю і майну споживачів, а також

навколишньому середовищу. Принцип безпеки покладений в основу екологічної експертизи, в задачі якої входить оцінка безпеки товарів для споживача і навколишнього середовища.

Крім того, для проведення експертиз суттєву роль грають такі принципи експертології, як:

- законність;
- додержання прав та свобод людини і прав юридичної особи;
- спадкоємність і систематичність проведення експертиз;
- конфіденційність;
- демократичність;
- відповідальність суб'єктів експертиз;
- персоналізація експертів.

1.3 Засоби експертизи товарів

Всі засоби, що застосовуються під час експертизи товарів, за призначенням можна поділити на:

- інформаційно-аналітичні (навчальна, наукова та довідкова література, технічні документи, офіційні сайти мережі Internet тощо);
- методичні (методи та методики визначення характеристик товару, проведення досліджень товару);
- технологічні (матеріально-технічні засоби, комп'ютерна техніка).

Чи не найважливіше місце серед вказаних засобів експертизи товарів належить групі інформаційно-аналітичних засобів. Це пояснюється тим, що експерт, хоча і володіє узагальненою інформацією про товари, повинен перед початком і в ході експертизи одержати інформацію про конкретний товар. Тому основою процесу управління експертною діяльністю є інформація, якою володіє експерт, що ухвалює рішення.

Інформація – документовані або публічно оголошені відомості про події та явища, що відбуваються у суспільстві, державі та навколишньому природному середовищі [4].

Товарна інформація – різновид науково-технічної або довідково-енциклопедичної та комерційної інформації, що подається всім суб'єктам ринку у всіх можливих формах, всіма можливими засобами та на всіх можливих носіях.

В залежності від призначення товарну інформацію підрозділяють на три види: основну; комерційну; споживчу.

Основна товарна інформація – основні відомості про товар, що мають вирішальне значення для ідентифікації і призначені для всіх суб'єктів ринкових відносин. До основної інформації відносяться вид і найменування виробу, його ґатунок, розмірні ознаки, маса нетто, реквізити підприємства-виробника, дата випуску, термін зберігання або придатності, відомості про сировину або компонентний склад, окремі властивості тощо.

Комерційна товарна інформація – відомості про товар, що доповнюють основну інформацію і призначені для виробників, постачальників і продавців,

але малодоступні споживачу. Ця інформація містить дані про підприємства-посередників, нормативні документи, що регламентують вимоги до якості товарів, код товару згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності (УКТ ЗЕД) та ін. Типовим прикладом комерційної інформації є штрихове кодування.

Споживча товарна інформація – відомості про товар, які призначені для створення споживчих переваг, що показують вигоди внаслідок застосування конкретного товару і націлені в кінцевому рахунку на споживачів. Ця інформація містить відомості про найбільш привабливі споживчі властивості товарів: харчову цінність, склад, функціональне призначення, спосіб використання й експлуатації, безпеки, надійності й ін. Барвисті зображення на товарі і/або упаковці також призначені для посилення емоційного сприйняття їх споживачами.

Для доведення відомостей до суб'єктів ринкових відносин застосовують різноманітні **форми товарної інформації**: словесну; цифрову; образотворчу; символічну; штрихову. Кожна із зазначених форм характеризується як перевагами, так і недоліками.

Словесна (текстова) інформація найбільш доступна для грамотного населення, якщо вона дана відповідною мовою (наприклад, українською мовою для України).

До недоліків словесної інформації відноситься її громіздкість: для розміщення її потрібно значна площа на упаковці і/або товарі. Для її сприйняття (читання й осмислювання) необхідно час, причому при надмірній насиченості словесної інформації споживач не може або не хоче витратити багато часу на її осмислювання.

Цифрова інформація застосовується найчастіше для доповнення словесної й у тих випадках, коли потрібно кількісна характеристика відомостей про товар (наприклад, код продукції, код підприємства, маса нетто, обсяг, довжина, дати і терміни). Цифрову інформацію відрізняють лаконічність, чіткість і однаковість, проте у ряді випадків вона доступна лише професіоналам і незрозуміла споживачам (наприклад, код продукції згідно з УКТ ЗЕД, номери нормативних документів, цифровий ряд штрих-коду тощо).

Образотворча інформація забезпечує зорове та емоційне сприйняття відомостей про товари за допомогою художніх і графічних зображень безпосередньо товару або репродукції з картин, фотографій, листівок чи інших естетичних об'єктів (квітів, тварин, комах і т.п.) або інших зображень. Основним призначенням цієї форми інформації є створення споживчих переваг завдяки задоволенню естетичних потреб покупців.

До достоїнств образотворчої інформації відносяться наочність, лаконічність, доступність сприйняття, естетичність і емоційність. Разом з тим, можливості цієї форми щодо представлення різнобічних відомостей дуже обмежені, тому вона не заміняє, а лише доповнює словесну чи цифрову інформацію.

Символічна інформація – відомості про товар, які передані за допомогою інформаційних знаків. Символ (*від грец. symbolon* – знак, пізнавальна прикмета)

– характеристика відмінних властивостей товару для короткого відображення їхньої сутності. Для цієї форми інформації характерні лаконічність, однозначність, проте їхнє сприйняття вимагає певної професійної підготовки для розшифровки або оповіщення споживача через засоби масової інформації, консультації і т.п.

Штрихова інформація – закодований набір цифр і штрихів, призначений для автоматизованої ідентифікації та обліку інформації про товар.

Висувають такі **основні вимоги до товарної інформації**: достовірність; доступність; достатність.

Достовірність – припускає правдивість і об'єктивність відомостей про товар, відсутність дезінформації і суб'єктивізму в їх представленні, що вводять користувачів інформації в оману. Найчастіше недостовірної є інформація про фальсифіковані товари, тому що асортиментна і якісна фальсифікації обов'язково супроводжуються інформаційної.

Отже, недостовірність інформації в більшості випадків може бути кваліфікована як інформаційна фальсифікація. Недостовірною інформацією може бути викликана недостатніми професійними знаннями суб'єктів, що її представляють, чи нечіткими вимогами до визначених відомостей.

Доступність – пов'язана з принципом інформаційної відкритості відомостей про товар для всіх користувачів.

У свою чергу, загальну вимогу доступності інформації можна підрозділити на ряд більш простих.

Мовна доступність означає, що інформація повинна бути державною мовою або мовою переважної частини споживачів, для яких цей товар призначений. Згідно із законодавством України відомості про товар повинні бути надані українською або російською мовою [5].

Потрібність – вимога, що закріплює право споживача на необхідну інформацію й обов'язок виробника або продавця її надавати на першу вимогу [5].

Зрозумілість – вимога, що припускає використання загальноприйнятих понять, термінів, визначення яких приводяться в термінологічних стандартних словниках і довідниках, або ці терміни і поняття відносяться до загальноприйнятих, тому не вимагають визначень і пояснень.

До загальноприйнятих понять варто віднести найменування відомих споживчих товарів (телевізор, плаття, фарба і т.п.). Однак не всі найменування товарів, особливо нових або марочних, можуть бути зрозумілі покупцю (наприклад, фарба масляна), що вимагає пояснювальної інформації в усній або письмовій формі (наприклад, усна консультація продавця, або анотація чи текст на маркуванні).

Достатність інформації – може трактуватися як раціональна інформаційна насиченість, що виключає надання як неповної, так і зайвої інформації.

Неповна інформація – це відсутність певних відомостей про товар. Найчастіше неповнота інформації обумовлює її недостовірність. Наприклад, на українському споживчому ринку дуже часто зустрічаються товари, зроблені

спільними підприємствами в Україні або країнах ближнього зарубіжжя, без зазначення країни походження або найменування виробника. Ця неповна інформація одночасно є й недостовірною, а товари, які видаються за вироби з країн далекого зарубіжжя, фальсифікованими.

Зайва інформація – це надання відомостей, що дублюють основну інформацію без особливої необхідності або не представляють інтерес для її користувачів. Надлишок інформації також шкідливий, тому що в сучасних умовах інформаційних перевантажень зайві відомості про товар можуть викликати роздратування споживача і спонукати до відмовлення від покупки.

Особливість інформації про товар, якою володіє експерт, полягає у тому, що певна частина інформації, необхідної для складання висновку експерта, відсутня або не може бути формалізована. Ця недостатність інформації може бути обумовлена також і специфікою об'єкту експертизи, який досліджується в умовах невизначеності і ризику.

В зв'язку з цим кінцевий результат товарної експертизи багато в чому залежить від того, наскільки правильно обрані та ефективно використані засоби інформації про товар. Отже, експерт повинен знати ці засоби і вміти вибрати з них необхідні і достатні для прийняття обґрунтованого рішення з урахуванням конкретної ситуації.

Вибір засобів товарної інформації визначається метою експертизи, особливостями товарів, а також базовими знаннями експерта. Аналізуючи інформацією про стан об'єкта експертизи в минулому та сьогодні, обґрунтовуючи припущення про можливі стани його в майбутньому, експерт вибирає найкращий спосіб досягнення поставленої мети.

1.4 Засоби товарної інформації

Засоби товарної інформації – сукупність знарядь, за допомогою яких товарна інформація доводиться до споживача. Основними засобами товарної інформації є:

- маркування;
- документація на товар;
- спеціальна література;
- реклама і пропаганда.

Зазначені засоби інформації розрізняються співвідношенням основної, комерційної і споживчої інформації.

Маркування є найважливішим засобом товарної інформації тому широко застосовується під проведення експертизи товарів.

Маркування — текст, умовні позначки або рисунок, що нанесені на упаковку і/або товар, а також інші допоміжні засоби, що призначені для ідентифікації товару або окремих його властивостей, доведення до споживача інформації про виробників (виконавців, відправників), кількісних і якісних характеристиках товару.

Основними функціями маркування є:

- інформаційна;

- ідентифікуюча;
- мотиваційна;
- емоційна.

Інформаційна функція маркування як одного з засобів товарної інформації є основною. Найбільша питома вага всієї інформації, зазначеної на маркуванні, приходить на основну і споживчу інформацію, менша – на комерційну. При цьому основна інформація на маркуванні дублює той же вид інформації в товаросупровідних. Розбіжність даних основної інформації може бути наслідком фальсифікації товарів.

Необхідність такого дублювання обумовлена спільністю *ідентифікаційної функції* маркування і товаросупровідних документів. Однак, на відміну від товаросупровідних документів, маркування призначене для всіх суб'єктів комерційної діяльності, а для основної маси споживачів є практично єдиним доступним засобом товарної інформації. Тому в маркуванні питома вага комерційної інформації значно менше.

Ідентифікаційна функція маркування надзвичайно важлива, тому що це забезпечує простежуваність товарних партій на всіх етапах товароруху.

Емоційна і мотиваційна функції маркування взаємозалежні. Барвисто оформлене маркування, пояснювальні тексти, застосування загальноприйнятих символів викликають у споживача позитивні емоції і служать важливою мотивацією для прийняття рішення про покупку товару.

Для експертів найбільш важливою є ідентифікаційна функція маркування, оскільки саме з ідентифікації товару починається його експертна оцінка. При цьому експерт виявляє відповідність найменування товару його асортиментної приналежності, вказаної на маркуванні і в товаросупровідних документах. В процесі подальших досліджень експерт може встановити відповідність інших характеристик (гатунку, маси нетто та ін.), якщо цього вимагають завдання експертизи.

Маркування повинне відповідати вимогам стандартів та інших нормативних документів. Вимоги до виробничого маркування встановлюються в основному стандартами на маркування і упакування, а також загальнотехнічними умовами стандартів на продукцію. Вимоги до торгового маркування в меншому ступені розроблені, чим до виробничого..

До маркування висувають загальні для товарної інформації вимоги, що було розглянуто раніше, і специфічні вимоги (рис. 1.2).

Специфічними для маркування вимогами є:

- чіткість тексту й ілюстрацій; наочність;
- однозначність тексту, його відповідність споживчим властивостям товару;
- достовірність – наведені на маркуванні відомості не повинні вводити одержувача і споживача в оману щодо кількості, якості, виробника, країни походження;
- використання для маркування незмивних барвників, дозволених для застосування органами Державного комітету санітарно-епідеміологічного надзору.

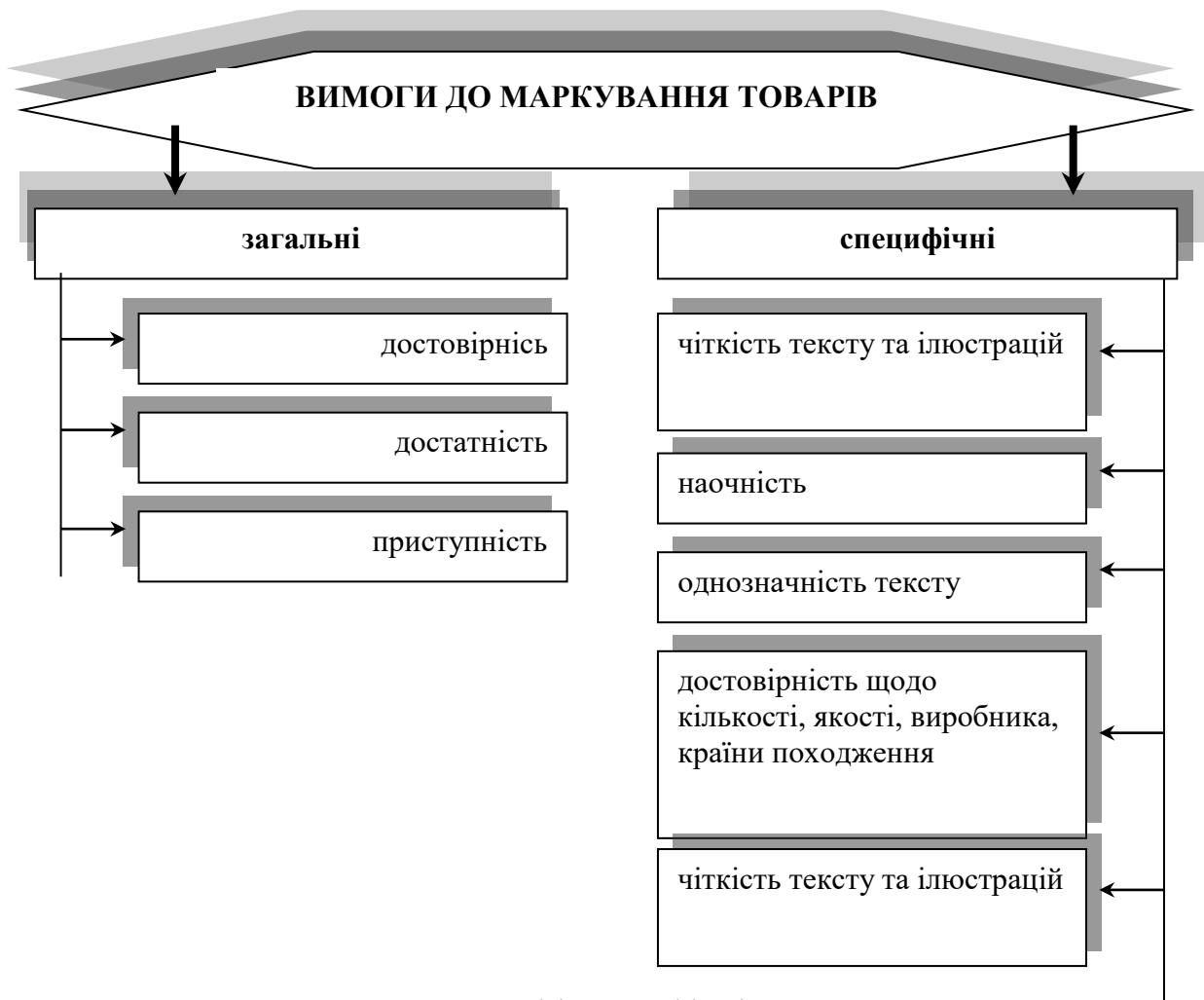


Рисунок 1.2 – Загальні і специфічні вимоги до маркування

В залежності від призначення та місця розташування розрізняють маркування:

- *товарне* (виробниче – на виробі, тарі, упаковці, етикетках, кольєретках, ярликах і бірках, вкладишах, контрольних стрічках, клеймах, штампах; торговельне – на ціннику, чеку товарному або касовому, талоні, квитанції у вигляді тексту, малюнку, інформаційного товарного знаку);

- *транспортне* (на упаковці, тарі – дані про виробника, одержувача, способи поводження при транспортуванні, зберіганні, вантажних роботах; на етикетках, наклейках, пломбах, бандеролях);

- *відправника* (при відправленні товарів поштовими вагонами, засобами поштового зв'язку);

- *спеціальне* (акцизне – акцизні марки певного розміру, кольору, змісту; пробірне клеймування ювелірних товарів – пробірні клейма, іменники; ідентифікаційне – захисні етикетки).

Виробниче маркування – текст, умовні позначки або малюнок, які нанесені виробником (виконавцем) на товар і/або упаковку і/або інші носії інформації.

Носіями виробничого маркування можуть бути етикетки, вкладиші, ярлики, бирки, контрольні стрічки, клейма, штампи та ін.

Етикетки наносяться типографським або іншим способом на товар або упаковку. Крім того, вони можуть бути самостійним носієм інформації, що приклеюється або прикладається до товару. Наприклад, більшість упакованих у виробничих умовах товарів побутової хімії мають на упаковці етикетку, на яку текст, малюнки й інша інформація нанесені типографським способом. Іноді етикетку наносять безпосередньо на товар (наприклад, маркування на донці посуду, на електропобутових товарах).

Етикетки відрізняються значною інформаційною ємністю. Крім тексту, вони часто містять зображення, символи; на етикетках можуть розташовані пояснювальні тексти. З усіх носіїв маркування етикетка є найбільш інформативною.

Вкладиші – це різновид етикеток, що відрізняється від них спрямованістю товарної інформації, призначений для повідомлення коротких відомостей про найменування товару, виробника (найменування організації, номер зміни). Іноді вкладиші можуть містити коротку характеристику споживних властивостей товару, у першу чергу, функціонального призначення. Тоді вкладиш здобуває додаткові функції – рекламного листка чи проспекту, але на відміну від них рекламна функція вкладиша не є основною, а реалізується через характеристику товару. Такі вкладиші часто зустрічаються в упаковці різних косметичних, лікарських засобів; товарів побутової хімії тощо.

Бирки і ярлики – носії маркування, що приклеюються, прикладаються або підвішуються до товару. Для них характерні менша інформаційна ємність, обмежений перелік відомостей, відсутність малюнків.

Бирки відрізняються від ярликів меншою інформативністю. Вони можуть бути дуже лаконічними, вказуючи тільки найменування або фабричну марку, або тільки назву фірми-виробника.

Ярлики звичайно містять найменування товару, фірми-виробника, його адресу, гатунок, ціну, дату випуску, а також ряд ідентифікуючих даних. Так, на ярликах, що підвішуються до одягу, вказуються артикул виробу, номер моделі, розмір, дата випуску. Ярлик може містити фірмовий і товарний знаки, інші необхідні умовні позначки.

Контрольні стрічки – це носії короткої дублюючої товарної інформації, яка виконана на невеликій стрічці і призначена для контролю чи відновлення відомостей про товар у випадку втрати етикетки, бирки або ярлика. Вони можуть застосовуватися як додаток, рідше – замість інших носіїв інформації. Особливістю контрольних стрічок є перевага цифрової або символічної інформації, ціль якої – зазначення артикула виробу, номера моделі, розміру, гатунку, іноді – артикула тканин, експлуатаційних знаків та ін. Контрольні стрічки найчастіше застосовуються для одяжно-взуттєвих товарів, причому у взуття відомості, що зазвичай зазначаються на контрольній стрічці, часто наносяться на підкладку або внутрішню частину.

Клейма і штампи – носії інформації, призначені для нанесення ідентифікуючих умовних позначок на товари, упаковку, етикетки за допомогою спеціальних пристосувань установленої форми.

У залежності від місця нанесення розрізняють клейма і штампи виробничі і торгові; від призначення – ветеринарні, товарознавчі, карантинні та ін.; від форми – овальні, прямокутні, квадратні, трикутні, ромбовидні.

Таврування і штампування як спосіб маркування застосовуються для окремих непродовольчих товарів. Наприклад, на тканинах, на внутрішньому кінці рулону з виворітної сторони, обов'язково повинне бути клеймо. Крім того, штампи, які виконані виробничим способом, наносяться на окремі комплектуючі деталі складнотехнічних товарів (двигуни автомобілів, холодильні агрегати холодильників і ін.).

Існує кілька способів таврування і штампування товарів і упаковок: нанесення клейма або штампа незмивною фарбою, дозволеної органами Міністерства охорони здоров'я України; випалювання електроклейма; видавлювання штампів.

Рельєфне маркування у вигляді видавлених букв, цифр, інших умовних позначок зустрічається на скляній упаковці (пляшки, банки), іноді на скляному посуді (наприклад, на донці гранованих склянок).

До клейм і штампів висувають такі вимоги: чіткість відбитків клейм; збереженість незалежно від зовнішніх впливів; безпека застосовуваних способів таврування і штампування; збереження товарного виду продуктів і виробів, на які наносять клейма і штампи; дотримання встановлених правил таврування і штампування.

Торговельне маркування – текст, умовні позначки або малюнок, нанесені виробником на товарні і/або касові чеки, упаковку і/або товар.

Носіями торговельного маркування служать цінники, товарні і касові чеки. На відміну від виробничого торгове маркування наноситься не на товар, а на зазначені носії або експлуатаційні документи.

Інша відмінність торговельного маркування від виробничого полягає в тім, що його ідентифікуюча функція в більшому ступені пов'язана із зазначенням даних про продавця, у меншому – з інформацією про товар. Це обумовлено особливостями носіїв торговельного маркування: невеликі розміри, заповнення для кожного товару (покупки), значні витрати ручної праці на маркування, обмежені технічні можливості нанесення інформаційних даних. Завдяки ідентифікуючій функції торговельне маркування служить підставою для пред'явлення претензій продавцю у випадку виявлення дефектів товарів і нанесення збитку(шкоди) споживачу.

Вимоги, що висуваються до змісту торговельного маркування, регламентуються рядом нормативно-правових актів: Правилами продажу окремих видів продовольчих і непродовольчих товарів, Типовим положенням про застосування контрольно-касових машин (реквізити касового чека). Правила регламентують також наявність і правильне оформлення цінників.

Касові чеки і цінники як носії торговельного маркування є обов'язковими при реалізації всіх товарів в організаціях роздрібної торгівлі та суспільного

харчування. Дозволяється реалізація товарів без застосування контрольно-касових машин і вручення покупцю касового чека у випадках, визначених «Переліком окремих категорій підприємств, організацій і установ, що у силу специфіки своєї діяльності або особливостей місцезнаходження можуть здійснювати грошові розрахунки з населенням без застосування контрольно-касових машин».

Товарні чеки застосовуються тільки при продажі непродовольчих товарів, причому Правилами встановлений обов'язковий порядок видачі разом з погашеним касовим чеком і товарним чеком з позначенням номера (назви) магазину, дати покупки, артикула, ґатунку, ціни тільки при покупці радіо- і електропобутових товарів. При продажі тканин, одягу і взуття покупцю разом з товаром в обов'язковому порядку видаються касовий і товарний чеки з позначенням реквізитів підприємства, дати покупки, ціни.

Інформаційні товарні знаки – система умовних позначень у вигляді сукупності символів, емблем, піктограм, ідеограм, кодів, за допомогою яких частково реалізується більшість функції товарного маркування.

Інформаційні товарні знаки характерні, в основному, для виробничого маркування. У торговельному маркуванні вони зустрічаються рідше. Інформаційним знакам притаманні стислість, виразність, наочність і швидка пізнаваність, невелика площа розміщення на носії маркування при високій інформаційній ємності, але менша доступність інформації. Іноді ця інформація буває доступна тільки професіоналам і вимагає спеціальної розшифровки.

Стислість обумовлена тим, що як інформаційні знаки можуть виступати окремі слова, букви, цифри, малюнки та інші символи.

Виразність і наочність інформаційних знаків обумовлюються їхньою формою, кольором, сполученням окремих символів, що відповідають певним естетичним вимогам споживачів. При цьому деякі фірми, які націлені на конкретний сегмент споживачів, прагнуть у своїх фірмових знаках враховувати саме їхні інтереси. Наприклад, інформаційні знаки на спортивних товарах, одязі і взутті для молоді містять символи відомих спортивних суспільств, команд і т.п.

Швидка пізнаваність інформаційних знаків досягається шляхом застосування загальноприйнятих символів, зображення яких найчастіше розшифровуються без спеціальних знань. Цим відрізняються міжнародні символи, зображувані на етикетках і упакуваннях текстильних виробів.

Інформаційні знаки — великий блок інформаційних даних про товар. Класифікацію їх на групи і підгрупи в залежності від характеру інформації наведено нижче (рис. 1.3).

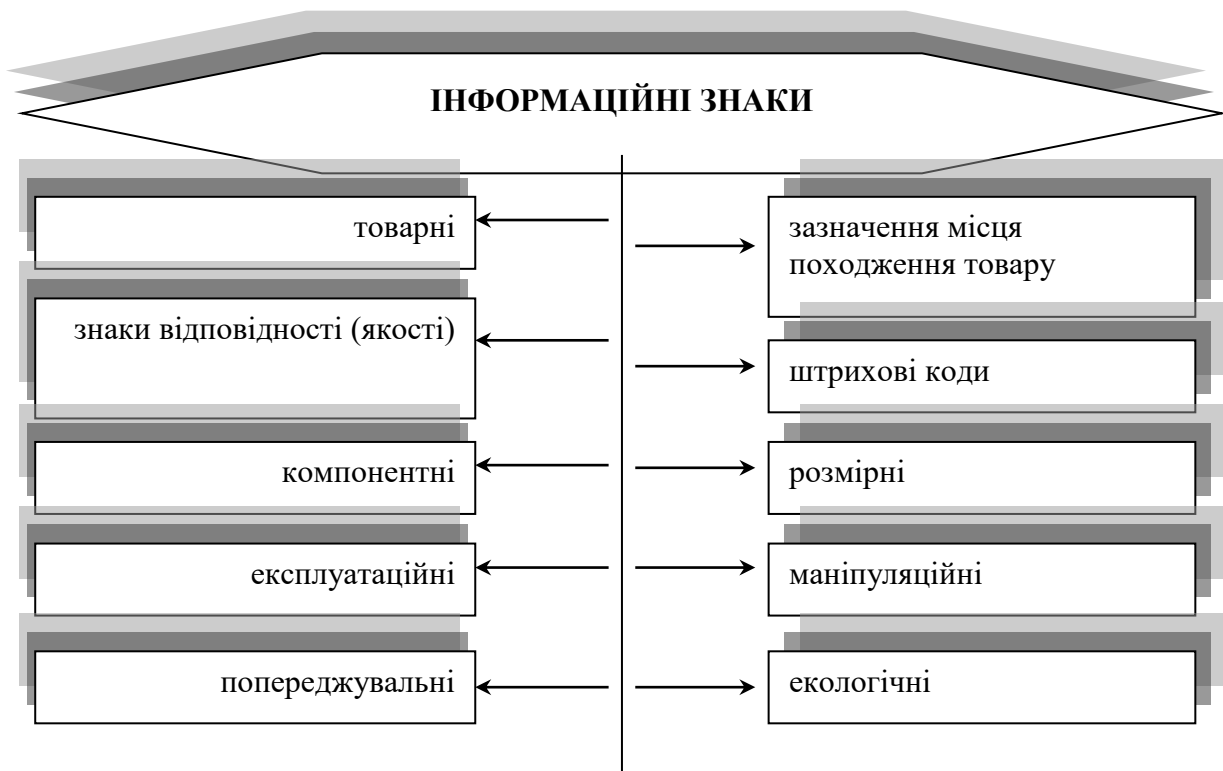


Рисунок 1.3 – Класифікація інформаційних знаків

Товарний знак – позначення, за яким товари і послуги одних осіб відрізняються від однорідних товарів і послуг інших осіб [6].

Сучасні товарні знаки можна класифікувати за такими ознаками:

- за формою вираження: словесні, образотворчі, об'ємні, комбіновані. Словесні товарні знаки – товарні знаки у формі слова (слів), що являє імена відомих людей, назви тварин, небесних тіл, вигадані слова. Образотворчі товарні знаки – позначення у виді різних малюнків, символів, значків, зображень предметів, тварин. Об'ємні – тривимірні зображення. Комбіновані товарні знаки – позначення, що поєднують у собі як мінімум елементи двох із трьох типів товарних знаків: словесних, образотворчих і об'ємних. Як окрему категорію можна виділити також звукові товарні знаки.

- за підставою для використання: індивідуальні і колективні. Індивідуальний товарний знак – позначення, зареєстроване на ім'я окремої юридичної або фізичної особи, що займається підприємницькою діяльністю. Колективний товарний знак – знак союзу, господарської асоціації або іншого добровільного об'єднання підприємств, призначений для позначення товарів, які випускаються і/або реалізуються ними, що володіють єдиними якісними характеристиками.

- за ступенем популярності: звичайні, загальновідомі. Загальновідомий товарний знак – товарний знак, відомий більшій частині населення й асоціюється в його свідомості з певними товарами і послугами, виробником яких є конкретне підприємство. Правова охорона товарного знаку в даному випадку обмежена однорідними товарами. Пропонується також виділяти як особливу категорію знамениті товарні знаки. Знаменитим вважається товарний знак, що відомий більшій частині населення, асоціюється з визначеними видами товарів і послуг, а захист наданих їм прав поширюється

на всі товарні групи.

Можна також виділити інші критерії класифікації товарних знаків: (1) за географічним охопленням: локальні (регіональні), національні і міжнародні, (2) за широтою охоплюваних товарів: індивідуалізовані, групові, загальні; (3) за походженням (часу/місту створення): вітчизняні, іноземні, причому вітчизняні можуть бути розділені на кілька категорій у залежності від часу створення старі російські, радянські і новітні українські. У свою чергу, останні можуть бути класифіковані на українські і псевдоіноземні. Приклади оформлення товарних знаків наведено у додатку А.

Знаки найменування місць походження товару – це назва країни, населеного пункту, місцевості або іншого географічного об'єкта, що використаний для позначення товару, особливі властивості якого винятково чи головним чином визначаються характерними для даного географічного регіону природними умовами чи людським фактором, або природними умовами і людським фактором одночасно. Сюди відносяться знаки країни походження товару, населеного пункту, місцевості, історичної назви географічного об'єкта. Наприклад, «Made in USA».

Знак відповідності (в області сертифікації) – захищений у встановленому порядку знак, виданий та застосований відповідно до правил системи сертифікації, який вказує, що забезпечується необхідна впевненість у тім, що дана продукція відповідає конкретному стандарту чи іншому нормативному документу.

Поряд зі знаками відповідності в ряді країн застосовуються і *знаки якості*. На відміну від перших, знаки якості можуть привласнюватися не тільки органами з сертифікації, але й іншими організаціями, які не входять у національну систему сертифікації. Зокрема, таке практикується в Німеччині: наприклад, знак «Перевірено на безпеку», «Досліджений на придатність для виробництва харчових продуктів» і ін.

Штрихової код – знак, призначений для автоматизованої ідентифікації та обліку інформації про товар, закодованої у вигляді цифр і штрихів.

Компонентні знаки – знаки, що призначені для інформації про використані харчові добавки або про інші компоненти, що притаманні (або не притаманні) даному товару.

Розмірні знаки – знаки, призначені для позначення конкретних фізичних величин, що визначають кількісну характеристику товару.

З 1980 р. зазначення кількісних характеристик товару повинне відповідати Міжнародній системі одиниць фізичних величин (СІ). Однак на упаковці деяких товарів закордонного виробництва кількісна величина може бути виражена у національних одиницях. Наприклад, у США і Великобританії масу вказують в унціях (1 унція = 28,34 г).

Поява на українському ринку імпортованих товарів, на маркуванні яких була безліч «загадкових» для споживача знаків, змусило багатьох вітчизняних виробників також застосовувати деякі з цих знаків. Тим більш що вони дуже коротко характеризують фізичну величину, назва якої складається з одного чи декількох слів.

Так, для позначення маси нетто найчастіше застосовується розмірний знак «e» (від *англ.* exacty, *нім.* exakt – точно, рівно, однаково), обсягу – знак «V».

Код розмірних знаків надзвичайно простий. До умовної позначки фізичної величини (e, V та ін.) додається фактичний розмір цієї величини в прийнятих одиницях виміру. Найчастіше застосовуються одиниці виміру за системою СІ, набагато рідше — національні одиниці виміру країни-імпортера (фут, дюйм і т.п.).

Досить часто нескладно розшифрувати розмірні знаки за числовим значенням розмірної характеристики і застосовуваних одиниць виміру. Наприклад, якщо на маркуванні нанесене позначення 450 ge, це означає, що маса нетто дорівнює 450 грам.

Розмірні інформаційні знаки у виді номера або графічних зображень, що вказують довжину й обсяг стегон для кожного номера, застосовуються для колготок.

Експлуатаційні знаки – знаки, призначені для інформації споживача про правила експлуатації, способи догляду, монтажу і налагодження споживчих товарів.

Такі знаки наносять на етикетки, ярлики, бирки, упаковку, контрольні стрічки або безпосередньо на товар. Найбільш поширені міжнародні символи, ті, що прийняті для текстильних виробів. Багато експлуатаційних знаків для текстильних виробів настільки наочні, що навіть без особливих пояснень ясний їхній зміст: тазик для прання з указівкою температури води, праска із зазначенням температури прасування і т.п. (додаток Б).

Різновид експлуатаційних знаків – знаки керування. Їх можна зустріти і на складнотехнічних товарах, а також в експлуатаційних документах. Наприклад, на деяких електропрасках різні режими прасування позначають однієї, двома і трьома крапками з відповідним поясненням у супровідних документах.

На побутових холодильниках і морозильниках кількість зірочок служить інформаційним знаком – показує діапазон температур нижче 0 °С, що можливі під час експлуатації морозильника або низькотемпературного відділення холодильника.

На багатьох електропобутових приладах і радіоапаратурі показані стрільцями або іншими умовними позначками місця включення в електромережу, переключення програм, зміни режиму роботи, регулювання голосності та інша інформація.

У країнах Європейського співтовариства приділяється велика увага проблемам раціонального використання електроенергії під час експлуатації побутової техніки. Тому застосовуються спеціальні етикетки, що інформують потенційних покупців про споживання електроенергії конкретним виробом.

Маніпуляційні знаки – знаки, які призначені для інформації про способи поводження з товарами.

Дотепер маніпуляційні знаки вважалися покажчиками способів поводження з вантажами і наносилися, в основному, на транспортну тару. Проте, останнім часом окремі маніпуляційні знаки з'явилися і на споживчій

упаковці. Так, знак «відкривати тут» наносять на упакування пральних порошків, молочних товарів і т.п. Тому можна говорити про розширення сфери застосування маніпуляційних знаків.

Попереджувальні знаки – знаки, що призначені для забезпечення безпеки споживача і навколишнього середовища під час експлуатації потенційно небезпечних товарів шляхом попередження про небезпеку або вказівки на дії щодо попередження небезпеки.

Екологічні знаки (еко-знаки) призначені для інформації про екологічну чистоту споживчих товарів або екологічно безпечних способах їхньої експлуатації, використання або утилізації.

При аналізі маркування експерт звертає увагу в основному на основоположну інформацію, призначену для всіх зацікавлених суб'єктів комерційної і експертної діяльності, включаючи і споживачів, а також на комерційну інформацію для виробників (виконавців) і продавців. Споживча інформація, призначена для споживачів, розглядається експертом тільки під час проведення окремих видів товарної експертизи, наприклад, під час експертизи нових товарів або експертизи, необхідність в якій обумовлена претензіями або скаргами споживачів.

Стосовно імпортованих товарів, згідно з чинним законодавством, продавець зобов'язаний надавати споживачу інформацію на українській або російській мові [5]. Це означає, що виробник і/або продавець зобов'язані зробити переклад тексту маркування і довести його до споживача в будь-який доступний спосіб. Під час проведення товарної експертизи або замовник представляє в експертну організацію разом із заявкою переклад маркування, або за погодженням цей переклад можуть виконати експерти за рахунок замовника.

Окрім тексту, експерт при аналізі маркування повинен уміти розшифровувати умовні позначення або інформаційні знаки.

Особливо важливо, щоб експерт звертав увагу на ідентифікаційні коди країни-виробника, регіону походження або коди товару, а також на шифри. Експерт повинен знати, що в маркуванні товарів на штрих-кодах відсутні відомості про країну-виробника. Перші цифри позначають країну, в якій знаходиться банк даних про штрих-код. Розшифровка іншої інформації, закладеної в штрих-кодах, за необхідністю, повинна бути надана експерту виробником, посередником або продавцем.

При експертизі товарних партій експерт працює в основному з виробничим маркуванням, за допомогою якого він може встановити приналежність кожного одиничного екземпляра товару до конкретної партії, якщо ідентифікаційні відомості (найменування товару, виробника, дата випуску) нанесені на маркування. На відміну від ТСД, виробниче маркування, якщо воно відповідає встановленим вимогам, дозволяє з більшою достовірністю довести приналежність товару до певної товарної партії.

Використання торговельного маркування для експертизи товарів дуже обмежене. Торговельне маркування, носіями якої є товарні і касові чеки, призначена для підтвердження факту покупки товару в конкретному магазині і в певні терміни. Чеки служать підставою для розгляду претензій покупців на

недоброякісність придбаного товару, вони також потрібні при поверненні або обміні товару у випадках, регламентованих Законом України «Про захист прав споживачів» [5].

1.5 Документальна основа експертизи товарів

Будь-яка товарна експертиза починається з вивчення й аналізу документів, що містять загальну й конкретну інформацію про товари. При документальній експертизі цей вид засобів інформації одночасно виступає і як об'єкт.

Документація на товар відноситься до найважливіших засобів при проведенні експертизи і підрозділяється на нормативну, технічну і технологічну.

Документ (документована інформація) – зафіксована на матеріальному носії інформація з реквізитами, що дозволяють її ідентифікувати.

Основоположними реквізитами, що дозволяють ідентифікувати документ, є обліковий і/або реєстраційний номер, а також найменування організації та/або підпис компетентної особи, що затверджує (приймає) документ, із зазначенням його посади, організації, прізвища, ім'я, по-батькові. Документ повинен містити дату твердження (ухвалення) і/або введення.

Для проведення товарної експертизи експертам і експертним організаціям доводиться створювати інформаційні ресурси і системи.

Інформаційні ресурси – окремі документи і/або масиви документів в інформаційних системах (бібліотеках, архівах, фондах, банках даних і т. п.).

Інформаційна система – організаційно впорядкована сукупність документів (масивів документів) і інформаційних технологій, зокрема з використанням засобів обчислювальної техніки і зв'язку, які реалізують інформаційні процеси.

Інформаційні процеси – процеси збору, обробки, накопичення, зберігання, пошуку і розповсюдження інформації.

Під час підготовки і проведення експертизи експерти здійснюють інформаційні процеси щодо пошуку, збору і обробки необхідної інформації. Багато експертних організацій є власниками інформаційних ресурсів і систем, до складу яких входять необхідні нормативні, технічні і технологічні документи щодо якості товарів, процесів і послуг. Проте, цих інформаційних ресурсів виявляється недостатньо, коли об'єктом експертизи виступають конкретні партії товарів, а також нові товари. Це обумовлює необхідність звертання експертів до інших власників документованої інформації і в цій ситуації експерт виступає як користувач (споживач) інформації.

Користувач (споживач) інформації – суб'єкт, що звертається до інформаційної системи або посередника за отриманням необхідної йому інформації і користується нею.

Частку інформації, якої бракує, експерт одержує із заявки і прикладених до неї документів. Іншу частку інформації експерт може одержати від замовника або інших власників потрібної йому інформації. Третю частку

інформації експерт отримує самостійно в ході експертної оцінки, а також аналізу протоколів випробувань, результатів вимірювань тощо. Втім, в умовах невизначеності залишається ще одна частка інформації, яка може бути недоступна експерту, наприклад, при проведенні документальної експертизи за відсутності товару.

Результатом пошуку, збору, обробки і аналізу всієї (або частки) необхідної інформації є ухвалення експертом рішення і оформлення його у вигляді висновку.

Інформаційні процеси, здійснювані експертом, охоплюють всі види необхідних документів. Серед них особливе місце належить нормативним документам.

Нормативний документ – документ, що містить правила, загальні принципи, характеристики, що стосуються певних видів діяльності або їх результатів, і доступний широкому колу споживачів (користувачів).

Принципова відмінність нормативних документів від технічних і технологічних полягає у тому, що вони містять загальні норми, правила і характеристики для однойменних об'єктів експертизи, які регламентуються як обов'язкові або рекомендаційні. Ці документи застосовуються в різних сферах діяльності. Прийнято розрізняти нормативні документи в області стандартизації, метрології, сертифікації, торгівлі, ветеринарії, санітарії і гігієни. Всі ці документи повинні використовуватися експертами при проведенні товарної експертизи.

Нормативні документи в області стандартизації встановлені в Законі України «Про стандартизацію» [22]. До них відносяться національні стандарти, правила усталеної практики та класифікатори, прийняті чи схвалені центральним органом виконавчої влади з питань стандартизації, а також видані ним каталоги та реєстри загальнодержавного застосування; стандарти, технічні умови та правила усталеної практики, прийняті чи схвалені іншими органами та організаціями, що займаються питаннями стандартизації, а також видані ними каталоги.

Для товарної експертизи в митній справі використовуються всі вказані види нормативних документів в області стандартизації, але найчастіше застосовуються стандарти всіх категорій на продукцію і послуги, на процеси. Стандарти на методи випробувань експерти використовують найчастіше в частині правил відбору проб і зразків. Оскільки випробування товарів проводяться в основному у випробувальних лабораторіях, а експерти користуються лише простими вимірювальними методами, то стандарти, що регламентують методики визначення показників якості, безпосередньо експерти застосовують рідше. Проте експерти, що працюють у випробувальних лабораторіях, використовують їх дуже широко.

При проведенні експертизи товарів в митній справі найбільшого поширення серед всіх видів стандартів набули стандарти на продукцію. Експертні дослідження товарів найчастіше проводиться шляхом встановлення відповідності дійсних значень показників якості об'єктів експертизи вимогам стандартів або технічних умов. Тому експерт повинен не тільки знати ці

вимоги, але і володіти навиками роботи із стандартами на продукцію. При цьому остаточне рішення експерт ухвалює тільки після зіставлення фактичної якості з вимогами до нього на основі стандартів, а в ув'язненні обов'язково робить посилання на відповідний стандарт.

Основоположні стандарти – організаційно-технічні і загальнотехнічні – регламентують загальні поняття і положення, тому вони також застосовуються, хоча і фрагментарно.

Окрім цього використовують:

- санітарні норми і правила;
- будівельні норми і правила;
- нормативні документи в області торгівлі (правила продажу окремих груп товарів);
- нормативні документи у області транспортування та ін.

На відміну від нормативних документів, технічні документи містять конкретні характеристики товарів і/або товарних партій, за допомогою яких до зацікавлених суб'єктів доводиться необхідна інформація про асортимент, якість, кількість і ціну, а іноді і про правила експлуатації або використання. Ця інформація носить констатуючий характер, відноситься до конкретної партії і/або пакувальної одиниці і/або одиничного екземпляру товару.

Технічний документ – документ, що містить конкретну інформацію про характеристики товару, необхідну для його ідентифікації в процесі руху товару.

Основне призначення цього документа – забезпечення ідентифікації та простежуваності товарів і/або товарних партій на всіх етапах руху товару. Це полегшує роботу експерта, коли при виявленні нестандартних товарів необхідно встановити причини виникнення дефектів, а у разі виявлення критичних дефектів і вилучити товари конкретної товарної партії.

Технічні документи підрозділяються на товаросупровідні, експлуатаційні і проектно-конструкторські. Ступінь їх застосовності залежить від виду експертного дослідження. Так, під час експертизи товарних партій за кількістю та якістю експерти керуються, в першу чергу, товаросупровідними документами. При експертизі товарів тривалого користування, які повертає споживач, важливе місце відводиться експлуатаційним документам для виявлення дотримання правил експлуатації. Експертиза нових товарів часто починається з експертизи проектно-конструкторських документів.

Експерт при проведенні експертизи товарів вивчає і аналізує інформацію, що міститься у всіх товаросупровідних документах: кількісних (накладних, маршрутних листах тощо); якісних (сертифікатах відповідності, сертифікатах країни походження, санітарно-епідеміологічних, фітосанітарних, ветеринарних, гомологічних висновках тощо, посвідченнях про якість, протоколах випробувань); розрахункових (рахунках-фактурах, рахунках, чеках); комплексних (товаротransпортних, авіа- або залізничних накладних).

Під час проведення експертних досліджень експерт може використовувати як окремі товаросупровідні документи, так і їх сукупність (масиви), звернувши при цьому особливу увагу на наявність обов'язкових документів: сертифікатів відповідності, товаротransпортних накладних, за

необхідністю – посвідчень про якість, а для імпортованих товарів – сертифікату країни походження, довідки або її копії до митної декларації.

У ряді випадків експертиза товарів в митних цілях (пост-аудит контроль) може проводитися тільки на підставі товаросупровідних документів. Необхідність в такій документальній експертизі виникає, коли товар вже відсутній (реалізований, спожитий, зіпсований, загубився в дорозі, знаходиться за межами досяжності експертів). При цьому експертиза товарів зводиться до аналізу інформації, одержаної з товаросупровідних документів, а також з інших прямих і непрямих джерел інформації [9].

Інформація, що міститься в цих документах, повинна ретельно аналізуватися і перевірятися шляхом зіставлення з дублюючою її інформацією в експлуатаційних документах, а також на маркуванні.

Технологічні документи, що використовуються при експертизі товарів в митних цілях, призначені для передачі і зберігання інформації про технологічні процеси по розробці, виробництву, зберіганню і транспортуванню продукції.

Технологічний документ – документ, що містить опис рецептур, конструкцій, технологічних процесів, характерних для різних етапів життєвого циклу продукції і/або послуги.

До технологічних документів, надзвичайно важливим в роботі експертів, відносяться збірники виробничих рецептур (наприклад, рецептури парфумерних виробів), технологічні інструкції щодо виробництва продукції, а також інструкції щодо зберігання товарів (окремих товарних груп), інструкції щодо приймання товарів за кількістю та якістю, інструкції щодо застосування норм природного спаду. Особливе місце в даному випадку займають інструктивні матеріали щодо проведення експертизи товарів.

Технологічні документи доповнюють і конкретизують нормативні документи. Так, інструкції щодо зберігання доповнюють відповідні стандарти на методи зберігання або загальні технічні умови стандартів на продукцію (розділ: зберігання). На відміну від стандартів, в інструкціях детально встановлюються режими, способи розміщення і терміни не тільки окремих видів, але і товарів різного гатунку.

Інструкції щодо зберігання товарів використовуються експертами у випадках, коли об'єктом експертизи є товари після тривалого зберігання, в результаті якого вони зазнали значні кількісні і якісні зміни (природного або неприродного характеру).

Товаросупровідні документи – документи, що містять необхідну і достатню інформацію для ідентифікації товарних партій на всьому шляху їхнього товароруку. Товаросупровідні документи, зазвичай, призначені для виробників і продавців, тому відносяться до комерційної інформації.

Товаросупровідні документи в залежності від характеристик товару підрозділяють на види: кількісні, якісні, розрахункові і комплексні. Їх різновиди визначаються призначенням конкретних документів.

Кількісні товаросупровідні документи – технічні документи, призначені для передачі і збереження інформації про кількісні характеристики товарів або товарних партій. Крім розмірних характеристик (маса, довжина, обсяг тощо), в

них обов'язково містяться відомості, що ідентифікують товар, до якого ці характеристики відносяться (найменування, за необхідністю – гатунок, марка тощо). Інформація про ціни також може міститися в кількісних товаросупровідних документах, але вона не є самоціллю.

До кількісних товаросупровідних документів відносяться накладні, пакувальні аркуші, специфікації, акти про встановлену розбіжність в кількості товарів, комерційні акти, акти відбору зразків. Деякі з перерахованих документів (накладні, пакувальні аркуші) мають внутрішньогосподарське призначення; інші служать додатком до накладних (пакувальні аркуші, специфікації тощо), тому немає необхідності штучно збільшувати в них перелік відомостей про товар (наприклад, про додавати відомості про його виробника, дату випуску, термін придатності тощо).

Акти про встановлену розбіжність у кількості товарів складають у випадках, коли фактична кількість товарів при прийманні не збігається з кількістю, що зазначена у документах. Найчастіше такі акти складають для товарних партій імпортованих товарів. Складають їх у присутності матеріально відповідальної особи підприємства-одержувача, представника іноземного постачальника, а за його відсутністю і згодою – експерта Торгово-промислової палати або компетентного представника незацікавленої організації.

Комерційний акт складають у випадку виявлення кількісних розбіжностей між фактичними і документальними даними при прийманні товарних партій від органів залізничного, повітряного або морського транспорту, представник яких обов'язково повинний бути присутнім. Зазначені документи призначені для передачі постачальнику відомостей про кількісні втрати товарів під час транспортування, що виявлено при їхньому прийманні.

Якісні товаросупровідні документи – документи, що призначені для передачі і збереження інформації про якість товарів (зразків, окремого виробу, товарних партій тощо). Зазначені товаросупровідні документи включають не тільки відомості про якісні характеристики товарів, їхнє значення, градації якості (стандартні, нестандартні, брак, відходи), але й про найменування товарів, їхніх виробників (постачальників, відправників), дати виготовлення (відвантаження), а також інші необхідні відомості.

Якісні товаросупровідні документи підрозділяють на обов'язкові і необов'язкові. До перших відносяться сертифікати відповідності, і якісні посвідчення, якщо в стандартах передбачена їхня наявність.

Якісні посвідчення призначені для інформації про градації якості і дані, що ідентифікують партію. Перелік відомостей, які повинні містити якісні посвідчення, встановлюється в стандартах. Ці відомості включають: номер документа і дату його видачі; реєстраційний і обліковий номери сертифіката, термін його дії; номер партії (для упакованої продукції); найменування та адресу відправника; найменування та адресу одержувача; найменування продукції і гатунку (природного і/або товарного); номер партії; результати визначення якості згідно з вимогами чинних стандартів; кількість пакувальних

одиниць; масу брутто і нетто; номер і вид транспортного засобу; позначення чинного стандарту.

Заяви-декларації – документи, що підтверджують персональну відповідальність виробника, відповідність продукції встановленим вимогам. Заява-декларація може бути складена для товарів, що не ввійшли в номенклатуру продукції, яка підлягає обов'язковій сертифікації. Крім того, цей документ служить підставою для видачі сертифікатів відповідності за формою з використанням заяв-декларацій.

Акти списання – це документи, призначені для передачі, збереження та обліку інформації про недоброякісну продукцію. Зазвичай, такі акти складають на недоброякісну продукцію, небезпечну для споживання.

Розрахункові товаросупровідні документи – документи, які призначені для документального оформлення угоди про ціни, оплату транспортних витрат, спільне (або однобічне) покриття витрат, у тому числі транспортних, інших витрат, якщо в укладеному договорі купівлі-продажу (договорі постачання) ці відомості були не передбачені. До розрахункових товаросупровідних документів відносяться протокол узгодження цін, рахунок-фактура, рахунок та інші документи про вартість товару, що є об'єктом торговельної операції.

Основним призначенням рахунків є інформація про ціну і вартість товару для його оплати. Відомості про кількість товарів також присутні, але вони не є основними.

Рахунок-фактура складається постачальником для документального супроводу партій товару, що переміщуються без оформлення накладної. Він є підставою для оплати товару, який надійшов, по безготівковому розрахунку з оформленням платіжного доручення. Рахунок-фактура є обов'язковим документом.

Рахунок містить аналогічні дані, але в ньому можуть бути і додаткові відомості про послуги, що робляться (фасування, упакування, транспортування, пересилання тощо).

Комплексні товаросупровідні документи – це документи, які призначені для передачі і збереження інформації про кількісні, якісні і вартісні характеристики товарних партій, а також для кількісного обліку їх у процесі товароруку. До комплексних товаросупровідних документів відносяться накладні: прибутково-видаткові, товаротранспортні, залізничні.

Товаросупровідні документи цього типу є найбільше розповсюдженими при передачі товару від виробника покупцю (посереднику), а також від одного посередника до іншого або органам транспорту.

У *прибутково-видатковій накладній* міститься така основна інформація: найменування та інші ідентифікуючі ознаки товару (гатунок, артикул і т.п.), його кількість (в одиницях), а також ціна однієї товарної одиниці та загальна сума (з урахуванням податку на додану вартість) партії товару. Накладну підписують матеріально відповідальні особи, що здали і прийняли товар, і завіряють круглими печатками підприємств – постачальника й одержувача.

Товаротранспортна накладна – первинний прибутковий документ, що заповнюється постачальником і призначений для інформування одержувача про

комплекс характеристик товару. Товаротransпортна накладна має два розділи: товарний і транспортний.

У товарному розділі містяться відомості, що дозволяють ідентифікувати товар. До них відносяться: найменування, адреса і банківські реквізити постачальника і платника, відомості про товар і тару (найменування, гатунки, артикули, кількість місць, маса бруто, нетто, тари, вид упаковки, ціна, сума). Крім того, можуть бути зазначені суми податку на додану вартість і повинні бути підписи відповідальних осіб, що дозволили відвантаження товару, відпустили і прийняли його.

Транспортний розділ (відомості про вантаж) заповнюється в ході доставки товару і містить інформацію про дату відправлення, номери автомобіля і шляхового листа, найменування і адресу замовника (платника) товару, відправника вантажу і вантажоодержувача, пункти навантаження і розвантаження, вантажі (найменування, сорт, артикул, одиниці виміру, кількість одиниць, ціна за одиницю, сума, на яку поставляється товар), а також про документи, що переміщуються з вантажем, вид упаковки, кількості місць.

Залізнична накладна – товаротransпортний документ, який оформлюється при відправленні товару залізничним транспортом. За призначенням і змістом вона аналогічна товаротransпортній накладній, але має незначні відмінності (наприклад, дані про номер вагона). Транспортний розділ залізничної накладної заповнюється під час перевезення і здійсненні вантажно-розвантажувальних робіт.

Експлуатаційні документи – документи, що призначені для передачі і збереження інформації про правила експлуатації складнотехнічних товарів. Вони розраховані на використання і обслуговування цих товарів особами, що не пройшли спеціальної підготовки, Якщо для використання їх потрібно спеціальна підготовка персоналу, то в експлуатаційних документах повинне бути відповідна вказівка.

В експлуатаційних документах можуть міститися відомості про розмірні характеристики (масу, габарити, напругу або силу струму тощо), необхідних для експлуатації побутової техніки.

На відміну від товаросупровідних документів, призначених в основному для продавців, експлуатаційні документи виступають як носії споживчої інформації, хоча цю інформацію можуть використовувати і продавці для створення споживчих переваг під час консультування покупців і роз'яснення їм переваг споживчих властивостей конкретних товарів, особливостей їх експлуатації. Основна інформація, що міститься в експлуатаційних документах, носить ідентифікуючий характер і не є самоціллю.

Номенклатура експлуатаційних документів згідно з ДСТУ 2.606-71 «Експлуатаційні документи виробів побутової техніки» представлена посібниками з експлуатації, паспортами та етикетками.

Посібник з експлуатації – експлуатаційний документ, призначений для забезпечення споживача всіма відомостями, необхідними для правильного використання і обслуговування виробу.

Посібник з експлуатації містить опис конструкції виробу, принципів дії приладу, відомості, необхідні для правильної експлуатації (використання, збереження) і технічного обслуговування, а також основні параметри і характеристики, які гарантуються підприємством-виробником. Опис робіт і операцій, що проводяться при експлуатації виробів, вказує в технологічній послідовності порядок їхнього виконання.

Як правило, посібник з експлуатації містить такі розділи: загальні вказівки, технічні дані, комплект постачання, вимоги щодо техніки безпеки, конструкція виробу, підготовка до роботи, порядок роботи, технічне обслуговування, правила збереження, можливі несправності і методи їх усунення, свідчення про приймання, гарантійні зобов'язання, ціна, додатки.

Паспорт – експлуатаційний документ, що засвідчує гарантовані виробником основні параметри і характеристики виробу.

Розділи паспорта: загальні вказівки, технічні дані, комплект постачання, свідчення про приймання, гарантійні зобов'язання, ціна.

Етикетки – експлуатаційні документи, призначені для зазначення основних показників і відомостей, що необхідні для правильної експлуатації виробу. В етикетках зазначають: найменування виробу, його позначення або індекс, технічні дані, номер стандарту або технічних умов, вимогам яких відповідає виріб, відомості про приймання виробу відділом технічного контролю, відомості про якість, ціну, дату випуску.

В експлуатаційних документах допускається об'єднання або виключення окремих розділів.

Різні види експлуатаційних документів відрізняються призначенням, що обумовлює перелік відомостей, які в них зазначаються. Найбільшою інформаційною насиченістю відрізняються посібники з експлуатації; найменшою – етикетки. Експлуатаційні документи містять, в основному, інформацію, яку виробник хоче довести до споживача. Однак у ряді випадків вони можуть стати носіями і торгової інформації. На додаток до виробничої інформації виробника продавець ставить у паспорті штамп магазину про оплату покупки і проставляє дату реалізації товару. При наявності такого штампа споживач у випадку виявлення недоліків товару, не обговорених продавцем, відповідно до закону України «Про захист прав споживачів» [5] і Правилами продажу окремих непродовольчих товарів може зажадати або усунення недоліків, або заміни товару, або розмірного зменшення покупної ціни, або повернення сплаченої грошової суми.

У професійній і спеціальній підготовці експертів значне місце займає спеціальна література. Крім того, вона, за необхідністю, використовується в процесі підготовки і проведення експертизи товарів.

Спеціальна література – видання, призначене для доведення професійної інформації до зацікавлених користувачів.

Спеціальна література залежно від характеру інформації підрозділяється на різновиди: навчальна, наукова і довідкова. Кожний із зазначених видів може в повному обсязі або частково використовуватися в експертній діяльності.

Навчальна література – видання, основний зміст якого складає навчальна інформація з елементами наукової і довідкової інформації. Розрізняють підручники і навчальні посібники.

Підручники – видання, що містять в повному обсязі навчальну інформацію відповідно до вимог затверджених програм.

Навчальні посібники – видання, що містять навчальну інформацію по окремих темах програми, доповнюючи підручник, або має самостійний характер. Для навчальної літератури характерне використання дидактичних принципів, засобів і методів.

Інформація, включена в навчальну літературу, може містити обов'язкові норми, правила, характеристики, якщо вона заснована на законах та інших нормативно-правових актах. Крім того, в навчальній літературі може бути наведено констатуючу або аналітичну інформацію, яка носить рекомендаційний (не обов'язковий) характер.

Посилання у висновках на навчальну інформацію не можуть служити переконливою підставою для аргументування рішення експертів, оскільки іноді відображають думку авторів підручника. Виняток становлять елементи наукової інформації, об'єктивність якої підтверджена дослідженнями з відповідними посиланнями.

Наукова література – видання, основний зміст якого представлений науковою або науково-практичною інформацією. Наукова література може бути чотирьох типів: наукові монографії, науково-практичні допомоги, наукові публікації в періодичних виданнях, наукові звіти.

Наукові монографії містять інформацію про теоретичні і експериментальні дослідження автора або колективу авторів. Призначені для пропаганди передових науково-технічних досягнень в певній області знань.

Науково-практичні допомоги – видання, що містять інформацію про практичний досвід з науковим його обґрунтуванням.

Наукові публікації – наукова або науково-практична інформація у вигляді статі або тез в періодичних виданнях.

Наукові звіти – видання на правах рукопису, що містять інформацію про результати проведеної науково-дослідної роботи.

Для наукової літератури характерно використання методу наукового пізнання. Інформація, висловлювана в науковій літературі, носить для експертів рекомендаційний характер. Проте, обов'язковими для дотримання є приведені в науково-практичній літературі норми, правила, характеристики, що регламентуються чинними нормативно-правовими актами.

Для товарної експертизи може використовуватися навчальна і наукова література у області товарознавства, стандартизації, метрології, сертифікації, експертизи, організації торгівлі.

Довідкова література – видання, що носить прикладний, практичний характер, що має систематичну структуру або побудоване за абеткою заголовної статі. Містить основну і додаткову довідкову інформацію в певній області професійних знань. Підрозділяється на п'ять типів: довідники, словники, енциклопедії, каталоги, покажчики.

Довідник – видання, що містить в певному системному порядку довідкову інформацію. Для експертизи товарів використовуються товарні довідники або довідники товарознавця, а також адресні довідники різних організацій-виробників, посередників, продавців, експертних, контрольних організацій, випробувальних лабораторій, органів сертифікації. Як приклад можна привести «Довідник товарознавця продовольчих товарів» і «Довідник товарознавця непродовольчих товарів», а також довідники «Взуття», «Одяг».

Словник – довідкове видання, що містить визначення або характеристику термінів в певній області знань. Словник на відміну від довідника побудований за абеткою заголовної статі і містить короткий опис певних термінів і понять в конкретній області. У 40-х роках був виданий багатотомний «Товарний словник».

Енциклопедія – наукове або науково-популярне довідкове видання, що містить систематизовані знання з усіх (універсальна) або окремих (галузева) галузей знань. Як і словник, вона побудована з термінів, що характеризуються за абеткою, які охоплюють багато областей професійних і загальнолюдських знань. На даний момент енциклопедії в галузі товарознавства та експертизи товарів ще не створені.

Каталог – довідкове видання, що містить перелік об'єктів (товарів, послуг і т. п.) в порядку, що полегшує їх пошук. У практиці експертної діяльності використовуються різні каталоги товарів народного споживання, вироблених та реалізованих в окремих галузях і/або організаціях (фірмах).

Покажчики – довідкові видання, що містять перелік об'єктів (документів, літератури і ін.) з реєстраційними номерами або іншими необхідними відомостями (наприклад, короткими описами). У роботі експерти найчастіше користуються покажчиками державних і галузевих стандартів. Для пошуку необхідної літератури рекомендується використовувати бібліографічні покажчики.

1.6 Засоби реклами, як носії інформації про товар

Реклама і пропаганда – як особлива форма товарної інформації – призначена для заочного ознайомлення потенційних споживачів з переліком товарів, пропонувані для продажу, їхніми споживними властивостями, ціною з метою формування купівельного попиту.

До основних видів рекламно-довідкової інформації відносяться всілякі друковані видання типу товарних каталогів, довідників, словників, проспектів, плакатів, вкладишів, а також відповідним чином підготовлені діафільми, кінофільми, теле- і радіопередачі.

Товарний каталог – це систематизований покажчик (перелік) товарів з відповідними ілюстраціями, коротким описом споживчих властивостей і з зазначенням ціни, пропонувані промисловим (торговим) підприємством (організацією) для продажу оптовому (роздрібному) покупцю.

Каталог є ефективним засобом рекламно-довідкової інформації. Їм широко користаються на оптових ярмарках, у посилковій торгівлі, при складанні замовлень і договорів.

Каталог – видання, яке розраховане на тривале користування. Тому він видається на гарному папері, звичайно у виді зброшурованої книги чи окремих листівок у швидкозшивачі або клясері. В останньому випадку зображення товару дається на лицьовій стороні листка, а його опис — на зворотній. Такий каталог зручний тим, що в міру відновлення асортименту аркуші з застарілою інформацією можна легко замінити новими.

Каталоги можуть бути ілюстровані малюнками чи чорно-білими або кольоровими фотографіями товарів. Ілюстрованим матеріалом можуть служити також натуральні зразки напівфабрикатів, з яких виготовлені вироби. Наприклад, у каталоги взуттєвих товарів можуть бути включені відповідні зразки шкіри, у каталоги швейних виробів – зразки тканин.

Зразки товарів у каталогах приводяться в систематизованому порядку, із зазначенням їх найменування, призначення, технічних характеристик, параметрів, кольору, ціни та ін. Для полегшення орієнтації споживача каталог, як правило, забезпечується алфавітним покажчиком.

Товарні альбоми, на відміну від каталогів, видаються для інформації споживача про товари однієї групи (наприклад, «Меблі», «Годинники») або одного підприємства-виробника (взуття виробничого об'єднання «Схід», ювелірні вироби фірми «Самоцвіти»).

Основна мета товарного альбому – дати більш повне, чим у каталозі, уявлення про товар, про його споживні властивості. Тому в альбомі мається невелика вступна частина, де дається коротка характеристика підприємства-виробника, пояснюються особливості пропонованих товарів, умови продажу тощо.

Рекламно-довідкові проспекти – ефективний засіб товарної інформації, який призначений для оперативного ознайомлення масового споживача зі споживними властивостями пропонованого товару, способами його використання, правилами догляду, умовами збереження, ціною тощо.

Об'єктами реклами можуть бути як одиничні види виробів, так і сукупність видів виробів, які відносяться до однієї товарної групи, що виробляються одним підприємством-виробником.

Проспект, як правило, має певну структуру. Звичайно на початку підкреслюється найбільш відмітна споживча ознака товару, потім даються текст, ілюстрація з поясненнями про достоїнства та переваги пропонованого товару, а наприкінці проспекту перелічуються мотиви доцільності придбання даного товару.

У залежності від змісту, призначення і способів поширення розрізняють проспекти-брошури, проспекти-інструкції, проспекти-листа, проспекти-довідники, проспекти-календарі.

Згідно зі статтею 356 Митного кодексу України для великогабаритних і технічно складних товарів (машини, технологічні лінії, промислові конструкції тощо) митні органи можуть вимагати від суб'єктів зовнішньоекономічної

діяльності надання тільки техніко-технологічної документації. При цьому достовірною техніко-технологічною документацією вважаються офіційно видані книги, державні та галузеві стандарти, технічні умови, специфікації, каталоги, креслення і паспортні дані на виріб виробника.

1.7. Матеріально-технічне забезпечення експертизи товарів

Матеріально-технічні засоби призначені для створення умов найбільш ефективної організації праці експерта і підрозділяються на матеріально-технічну базу, засоби виміру і виявлення, комп'ютерну та оргтехніку. З них безпосередній вплив на кінцеві результати експертизи роблять лише засоби вимірів, що повинні використовуватися відповідно до встановлених норм і правил. Ці норми найчастіше визначають вибір необхідних засобів вимірів.

Матеріально-технічна база, необхідна для проведення експертних досліджень, включає: приміщення, устаткування, вантажно-розвантажувальні засоби тощо, а також комп'ютерну та оргтехніку – обчислювальну техніку, канцелярські приналежності, засоби зв'язку тощо. Останні відіграють другорядну роль, хоча найчастіше експерт при проведенні експертизи не може без них обійтися.

Вибір цих засобів визначається умовами проведення експертизи, зокрема матеріально-технічною базою та засобами вимірювання, що є у замовника і у випробувальній лабораторії. Крім того, оснащення експерта засобами виявлення і оргтехніки залежить від матеріальних можливостей експертної організації.

Експерту при проведенні експертизи необхідно створити оптимальні умови для роботи, що досягається за допомогою комплексу матеріально-технічних засобів.

Робоче місце експерта повинне бути обладнане необхідними меблями (письмовий або лабораторний стіл, стілець), електроосвітлювальними приладами.

Якщо експертна оцінка проводиться у виробничих приміщеннях (у цехах, складах, торговому залі магазину), то залежно від об'єму і розміщення товарних партій можуть знадобитися вантажно-розвантажувальне, підйомне і ваговимірювальне устаткування, пристосування для розкриття тари, відбору проб (пробовідбірники, щупи тощо).

Експерт повинен наперед скласти перелік необхідних матеріально-технічних засобів і довести його до відома замовника або осіб, відповідальних за матеріальне забезпечення експертизи.

Матеріально-технічні засоби, що становлять базу, підрозділяються на стаціонарні і пересувні, основні і додаткові. До основних стаціонарних засобів відносяться будівлі, споруди, технологічне і лабораторне устаткування. Як додаткові засоби використовуються комп'ютерна та оргтехніка, транспортні засоби, вантажно-розвантажувальне устаткування.

З усіх видів матеріально-технічних засобів найбезпосередніше відношення до експертизи товарів мають засоби вимірювань, засоби виявлення і комп'ютерна техніка.

Засоби вимірювання – технічні пристрої для здійснення вимірювання фізичних величин.

Засоби вимірювань, що використовуються експертами при проведенні експертизи товарів, підрозділяються на засоби вимірювання фізичних величин товару і засоби вимірювання показників кліматичного режиму зберігання, а також на прості прилади і складні технічні пристрої.

До простих приладів відносяться прості портативні прилади, які можуть застосовуватися в будь-яких виробничих умовах. Їх перевагами є простота і швидкість вимірювань. Робота з ними не вимагає додаткового тривалого навчання. Прикладом таких простих приладів можуть служити міри довжини (дерев'яні і металеві лінійки, рулетки, стрічки), об'єму (мензурки, циліндри), маси (гирі і ваги), температури (термометри), прилади для визначення відносної вологості повітря (психрометри) та ін.

Складні технічні пристрої для вимірювання – прилади, перетворювачі, вимірювальні системи – застосовуються тільки в спеціально обладнаних випробувальних лабораторіях, в яких є навчений персонал на них.

Експерти безпосередньо на них, як правило, не працюють, а лише відбирають проби і направляють їх в лабораторії для проведення випробувань. Тому такі засоби вимірювань використовуються при проведенні експертизи лише в тих випадках, коли прості прилади і/або органолептичні методи не можуть дати достовірних і досить об'єктивних даних про властивості товарів і/або їх зміни. Наприклад, при експертизі маргарину або вершкового масла неможливо ідентифікувати їх тільки за допомогою органолептичних показників. Необхідно визначити жирно-кислотний склад цих продуктів за допомогою газорідного хроматографу.

Серед численних засобів вимірювань при експертизі товарів найчастіше застосовуються засоби вимірювання показників режиму зберігання, ваговимірювальне обладнання, а також міри довжини і об'єму, що відносяться до простих приладів.

Засоби вимірювання показників кліматичного режиму зберігання (або контролю за режимом) призначені для вимірювання температури, відносної вологості повітря, швидкості руху повітря (повітрообміну) і газового складу.

До них відносяться:

- термометр (для вимірювання температури повітря);
- психрометр, гігрометр (для вимірювання відносної вологості повітря);
- анемометр (для вимірювання показників повітрообміну – швидкості руху повітря);
- газоаналізатори (для визначення складу повітря).

Засоби вимірювання маси, об'єму, довжини застосовуються експертами при необхідності вимірювання зазначених фізичних величин

одиночних екземплярів товарів, комплексних пакувальних одиниць або товарних партій.

Виконуючи вимірювання, експерт повинен знати, що всі засоби вимірювань піддаються перевірці (повірці).

Повірка засобу вимірювань – сукупність операцій, виконуваних органами державної метрологічної служби (іншими уповноваженими державними органами, організаціями) з метою визначення і підтвердження відповідності засобів вимірювань встановленим технічним вимогам.

Результатом повірки є підтвердження придатності до використання засобу вимірювання свідоцтвом про повірку і/або повірочним клеймом.

Тому перед початком досліджень необхідно перевірити наявність і своєчасність повірки технічного засобу вимірювань. Крім того, експерт повинен перевірити правильність свідчень вагів за допомогою клеймених гир, мензурок і циліндрів, метрів – за допомогою відповідних засобів, що калібруються.

У разі потреби отримання достовірних результатів вимірювань або, побоюючись фальсифікації, експерт може зажадати позапланову перевірку використовуваних засобів вимірювань.

При проведенні вимірювань за допомогою ваговимірювального устаткування необхідно перевірити правильність установки вагів, а також дотримувати правила зняття свідчень з шкали або набору гирь.

При визначенні об'єму товарів за допомогою циліндрів, мензурок, інших засобів необхідно, щоб у момент відліку результатів спостережень за шкалою верхній рівень вимірюваного об'єкту знаходився на рівні очей. При неправильному розташуванні можливі значні випадкові погрішності. Це правило виміру результату спостережень шляхом збігу рівня очей з свідченнями на шкалі характерно для будь-яких засобів вимірювань (лінійок, метрів, термометрів і т. п.).

Засоби виявлення – технічні пристрої або стандартні речовини, призначені для встановлення наявності фізичної величини або речовини або окремих властивостей речовин. На відміну від засобів вимірювання засоби виявлення не можуть служити для визначення дійсних значень вимірюваної величини.

Прикладом засобів виявлення служать індикатор електричного струму, лакмусові або індикаторні папірці, різні речовини, що при взаємодії з речовинами товарів дають кольорові реакції, термічні реакції згорання (нагрівання), інші способи.

Засоби виявлення доповнюють або замінюють органолептичні методи і вимагають певної професійної компетентності.

Багато засобів виявлення, в яких використовуються кольорові реакції, відносяться до методів якісного аналізу. При необхідності вони можуть бути доповнені методами кількісного аналізу. У сукупності всі ці засоби відносяться до засобів аналізу: кількісного і якісного, які застосовуються при визначенні хімічного складу товарів і властивостей речовин, що входять в них.

До комп'ютерної та оргтехніки, що використовується при експертних дослідженнях, відносяться засоби зв'язку (телефони, телефакси, телеграф,

поштовий зв'язок); розмноження (розмножувальна техніка – копіювальні пристрої, принтери, ротапринти, різграфи тощо); електронно-обчислювальна техніка, комп'ютери, а також канцелярське приладдя (ручки, олівці, папір, засоби обробки і зберігання документів).

Враховуючи величезний об'єм інформації, який повинен зібрати, обробити і зберегти експерт, дуже важливо раціонально використовувати оргтехнічні засоби в експертній діяльності. Для цього експерт повинен володіти прийомами наукової організації праці, знати і уміти використовувати наявну оргтехніку, виходячи з принципів усвідомлення доцільності і ефективності застосування конкретних її видів.

Питання для самоконтролю:

1. Експертиза товарів як вид оцінної діяльності.
2. Засоби експертизи товарів: інформаційно-аналітичні, методичні, технологічні.
3. Експертиза товарів: поняття та основні характеристики.
4. Товарна інформація, що використовується при експертизі товарів, її види та форми.
5. Мета і завдання експертизи товарів.
6. Інформаційні товарні знаки та їх роль в експертизі товарів.
7. Роль товарознавства у проведенні експертизи товарів.
8. Принципи проведення експертизи товарів.
9. Вимоги до товарного маркування як інформаційного засобу експертизи товарів.
10. Виробниче та спеціальне маркування товарів як інформаційні засоби експертизи.
11. Реклама, пропаганда, спеціальна література як інформаційні засоби експертизи товарів.
12. Товаросупровідні документи та їх роль у проведенні експертизи товарів.
13. Нормативно-методичне забезпечення експертизи товарів.

Тема 2. Об'єкти, суб'єкти та методи експертизи товарів

- 2.1 Об'єкти експертизи товарів та їх характеристика
- 2.2 Суб'єкти експертизи товарів
- 2.3 Методи експертизи товарів
- 2.1 Об'єкти експертизи товарів та їх характеристика

Рекомендована література: 1, 4, 5, 6, 9.

Основні терміни і поняття теми: об'єкт експертизи, суб'єкт експертизи, методи експертизи, експерт, об'єктивні методи, евристичні методи, вимірювальні методи, реєстраційний метод, органолептичні методи.

2.1 Об'єкти експертизи товарів та їх характеристика

Об'єкт експертизи – це матеріальний носій інформації про факти, які складають зміст дослідження щодо експертизи.

Класифікацію об'єктів експертизи наведено на рис. 2.1.

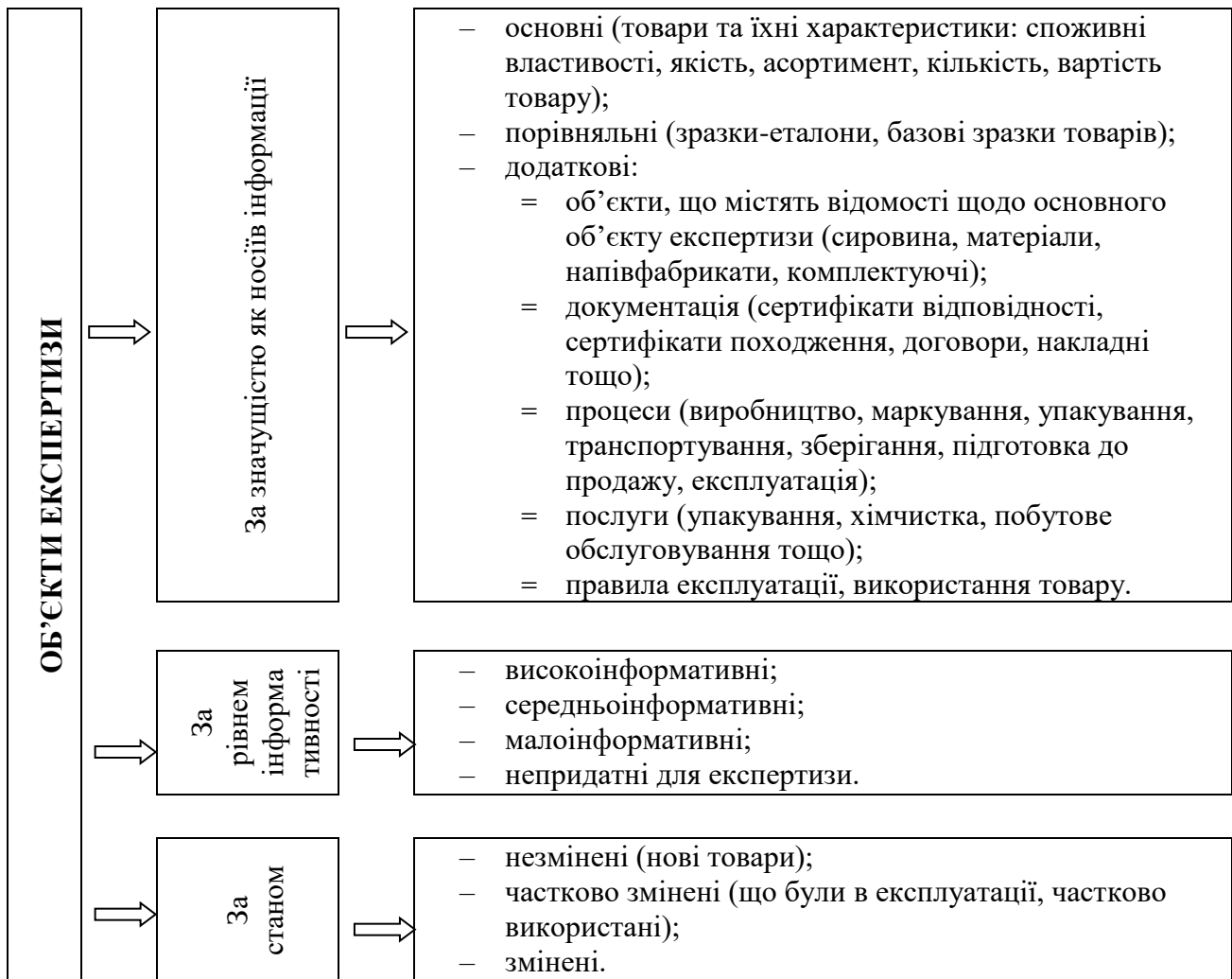


Рисунок 2.1 – Класифікація об'єктів експертизи

Об'єктами експертизи товарів в митній справі є матеріалізовані джерела інформації, до яких належать:

- товари і предмети, що переміщуються через митний кордон, а також їх проби, відібрані для дослідження;
- предмети контрабанди і порушення митних правил;
- товаросупровідні документи (митні, нормативні, фінансові), що використовують при митному контролі і митному оформленні.

Експертиза товарів в митній справі здійснюється посадовими особами митного органу в рамках процедур митного контролю та митного оформлення з метою встановлення характеристик, визначальних для:

- 1) класифікації товарів згідно з УКТ ЗЕД;
- 2) перевірки задекларованої митної вартості товарів;

3) встановлення країни походження товарів;

4) встановлення належності товарів до наркотичних засобів, психотропних речовин, їх аналогів, прекурсорів, сильнодіючих чи отруйних речовин;

5) встановлення належності товарів до предметів, що мають художню, історичну чи археологічну цінність;

б) встановлення належності товарів до таких, що виготовлені з використанням об'єктів права інтелектуальної власності, що охороняються відповідно до закону [9].

До формування об'єктів експертизи в митній справі висувають такі вимоги:

- об'єкт має бути репрезентативним (представницьким);
- кількість об'єктів має бути оптимальною, тобто достатньою для приготування проби.

Слід зазначити, що об'єкти експертизи товарів в митних цілях та інших видів оцінної діяльності можуть бути однаковими. При цьому оцінці піддаються одиничні екземпляри споживчих товарів, комплексні пакувальні одиниці і товарні партії. Тільки при споживчій оцінці не визначаються характеристики товарних партій.

Вказані об'єкти характеризуються не тільки комплексом основоположних характеристик (асортиментною, якісною, кількісною і вартісною), але і різним рівнем невизначеності. Необхідність оцінки товарів в умовах невизначеності робить їх об'єктами експертизи.

Під *умовами невизначеності* розуміється ситуація, при якій виникає проблема вибору альтернативних рішень, недостатності інформації. Ця невизначеність найчастіше є наслідком застосування вибіркового методу відбору проб з товарних партій. Навіть, якщо проби (зразки) відібрані відповідно до встановлених правил, існує невизначеність відносно відповідності кількісних і якісних характеристик одиничних товарів, відібраних з товарної партії, аналогічним характеристикам всіх товарів в цій партії. При цьому завжди існує ризик виникнення невідповідності оцінюваного об'єкту всієї сукупності товарів. Внаслідок цього перенесення результатів оцінки відібраних проб (зразків) на всю товарну партію може привести до невірних рішень.

В той же час, часто оцінка якості одиничних товарів або вимірювання їх кількості відбувається в умовах визначеності, що характеризуються конкретними результатами. Наприклад, за наявності достатньої інформації про дійсні значення показників кількісних і якісних характеристик одиничних екземплярів товарів експерт може віднести їх до певної градації якості.

Рішення, що приймаються експертом відносно об'єктів експертизи, можуть підрозділятися за ознакою визначеності або невизначеності на три групи:

- вибір рішення при визначеності – щодо кожної дії відомо, що вона приводить до деякого конкретного результату;

- вибір рішення при ризику – кожна дія приводить до одного з безлічі часткових результатів з відомою вірогідністю появи;
- вибір рішення при невизначеності – кожна дія має безліч можливих результатів, але їх вірогідність експертові невідома.

2.2 Суб'єкти експертизи товарів

Суб'єктами експертизи товарів можуть бути:

- юридичні особи (спеціалізовані митні органи з питань експертного забезпечення митної системи України; науково-дослідні установи судових експертиз Міністерства юстиції та Міністерства охорони здоров'я України, експертні служби Міністерства внутрішніх справ України; експертні підрозділи органів виконавчої влади; недержавні експертні організації – Торгово-промислові палати, бюро товарних експертиз та ін.);
- фізичні особи (експерти).

Експерт – незалежний висококваліфікований спеціаліст, який має спеціальні знання, залучений заінтересованою або призначений посадовою особою для формування на основі теоретичних знань і практичного досвіду суджень за поставленими питаннями у формі експертного висновку.

Правом на проведення експертизи можуть володіти експерти, що працюють в експертних установах і/або мають спеціальні дозволи (ліцензію) на експертну діяльність.

Фізичні особи, перш ніж стати експертами, повинні отримати статус кандидата в експерти. Юридичного статусу експерта набувають кандидати, що відповідають певним вимогам, пройшли атестацію (сертифікацію) у відповідній системі або експертних організаціях. Після атестації (сертифікації) експерти отримують документ (атестат або сертифікат), що підтверджує їх компетентність.

Обов'язковою умовою для отримання такого посвідчення є базова освіта претендента (митна, юридична, матеріалознавча, товарознавча, мистецтвознавча і ін.), знання основ митної справи і експертизи, знання ринкової кон'юнктури стосовно досліджуваних матеріалів і виробів, а також його висока кваліфікація, яка залежить від його інформаційної активності і інформованості – професійної, кваліметричної і культурної.

Експерти можуть входити до складу персоналу відповідних експертних організацій (наприклад, Торговельно-промислової палати України) або органів (центрів) з сертифікації, сертифікаційних випробувальних лабораторій тощо.

Стаття 327 Митного кодексу України передбачає у разі потреби для участі у здійсненні митного контролю залучення фахівців-експертів в окремих галузях. За власним бажанням залучення експертів може здійснювати декларант (власник товару та/або транспортного засобу).

В таких випадках експерти відбираються з числа висококваліфікованих фахівців в певній області науки, техніки, технології, торгівлі або громадського харчування, призначаються наказом по організації і включаються, за необхідністю, до складу постійних або тимчасових експертних груп (комісій).

Вони складають категорію незалежних експертів, основне місце роботи яких знаходиться поза експертними організаціями (наприклад, навчальні заклади, науково-дослідні інститути і ін.). Незалежні експерти часто не проходять статусу кандидата в експерти.

До призначення експерта статтею 516 Митного кодексу України передбачається процедура з'ясування його професіоналізму та компетентності.

Основні вимоги щодо проведення атестації і оцінки компетентності експертів передбачають оцінку таких аспектів:

- незалежність експерта;
- освіта і спеціальні знання;
- досвід роботи;
- особисті якості;
- підтримка компетентності.

Незалежність експерта. Експерт повинний бути незалежним від виробників (постачальників) і покупців (споживачів) продукції, а також організацій і підприємств, що є об'єктами їх діяльності.

Умови роботи експерта не повинні виключати можливість комерційного, фінансового, адміністративного або іншого впливу на результати експертної діяльності.

Незалежність експерта повинна встановлюватися співбесідою, аналізом сфери його діяльності і інтересів, підтримуватися організацією роботи експертів в галузі митної справи, а також всіма особами, пов'язаними з проведенням експертизи.

Освіта і спеціальні знання. Експерт повинен мати закінчену вищу освіту в областях, що відповідають його діяльності, ясно, чітко висловлювати свої думки усно і письмово на державній і професійній мові.

Основна вимога до експерта в митній справі полягає в тому, що він повинен володіти глибокими, офіційно підтвердженими спеціальними знаннями в тій області діяльності, продукції, процесів, явищ, до експертизи або оцінці яких він притягується.

Всі експерти повинні володіти достатньо глибокими знаннями і практичними навичками в таких областях:

- вимоги нормативних документів системи стандартизації продукції (робіт, послуг);
- економічні і правові основи експертизи, сертифікації;
- нормативна документація, на відповідність якої проводиться експертиза;
- методи проведення експертизи;
- планування, організація і керівництво та проведення експертизи;
- організація спілкування під час проведення всіх етапів експертизи;
- практика проведення експертних досліджень, сертифікації, інспекційного контролю в країні і за кордоном;
- права, обов'язки і повноваження експерта.

Експерти, що залучаються до експертизи товарів в митній справі, повинні володіти обов'язковими спеціальними знаннями в області:

- експертизи товарів, сировини і устаткування;

- проведення лабораторних досліджень зразків (проб) товарів, що включають фізико-хімічні, мікробіологічні дослідження;
- нормативних документів, що встановлюють обов'язкові вимоги до продукції, а також вимоги до методів і об'ємів контролю і випробувань.

Досвід роботи. Кандидат в експерти повинен мати стаж роботи не менше чотирьох років в області науки, проектування, технології, виробництва, випробувань, ремонту, обслуговування, експлуатації або нагляду. З них два роки – в області експертизи, забезпечення і управління якістю.

Кандидат в експерти повинен набути досвіду виконання повного процесу перевірки при експертизі. Досвід визначається участю не менше чим в чотирьох повних експертних перевірках.

Кандидат в експерти повинен мати досвід роботи в областях своєї спеціалізації не менше десяти років; особи, що мають вчений ступінь в даній області, – не менше чотирьох років до офіційного визнання кандидата експертом, він повинен взяти участь не менше чим в чотирьох експертних перевірках або офіційних експертних комісіях.

Особисті якості. В цілях забезпечення високої ефективної експертних досліджень в митній справі і враховуючи найважливішу роль в цьому експертів, до них висувуються жорсткі вимоги щодо їх особистих якостей, таких, як незалежність, неупередженість, об'єктивність, відповідальність, принциповість.

Особисті якості експерта обумовлюються його здібностями, кваліфікацією, навичками, правильним ставленням до праці (зокрема прагненням добре виконувати свою роботу), контактністю (умінням працювати в складній, а, інколи, і конфліктній обстановці).

Експерт повинен бути неупередженою людиною, володіти здоровим глуздом (думкою), умінням аналізувати, твердістю і здатністю реалістично сприймати ситуацію. Крім того, він повинен володіти хорошими фізіологічними даними: нормальним кольоровідчуттям, достатньою гостротою зору, глибокою (моторною) пам'яттю, відмінним здоров'ям або, в будь-якому разі, хорошим психофізичним станом під час проведення експертизи, гарним настроєм, врівноваженістю, зібраністю, рухливістю, еластичністю уваги і так далі

Експерт повинен бути зрілим фахівцем, мати свою думку і володіти вмінням:

- неупереджено і об'єктивно збирати і аналізувати фактичні дані;
- реалістично оцінювати ситуацію, розуміти зв'язки і взаємодію експертних підрозділів ЦМУЛДЕР та митних органів;
- мати логічне мислення, аналітичний склад розуму; логічно обґрунтовувати висновки на основі фактичних даних, уміти протистояти чиненому тиску, не заснованому на фактах;
- стисло, аргументовано і переконливо висловлювати результати експертних досліджень і аналізу;
- зберігати вірність висновку всупереч вимогам про внесення змін, не підкріплених доказом.

Підтримка компетентності. Кожен експерт, в тому числі й той, що

працює в галузі митної справи, зобов'язаний піклуватися про підтримку своєї компетентності і підвищення кваліфікації.

Для досягнення цієї мети рекомендується:

- регулярно брати участь в експертних дослідженнях, що проводяться експертами в галузі митної справи;
- самостійно підтримувати знання в області нормативних вимог, зазначених в стандартах на продукцію (роботи, послуги), що використовуються під час експертизи товарів;
- самостійно підтримувати на сучасному рівні знання в області процедур і методів експертизи;
- навчатися на курсах підвищення кваліфікації;
- поглиблено вивчати питання з тематики діяльності, брати участь в розробці, вдосконаленні нормативної бази.

Додатково кожен експерт повинен продовжувати творчу роботу в області, в якій він акредитований як експерт

Процесуальні права експертів, що беруть участь у експертних дослідженнях, необхідних для здійснення митного контролю та митного оформлення або при впровадженні справ про порушення митних правил, а також порядок попередження експерта про відповідальність за відмову, ухилення від складання висновку або видачу свідомо помилкового висновку визначаються відповідними законодавчими актами (кримінальним, цивільним, митним кодексами і так далі).

Під час здійснення професійної діяльності **експерт має право:**

- ознайомлюватися з усіма отриманими організатором експертизи матеріалами, що стосуються об'єкта експертизи;
- звертатися до керівника – організатора експертизи з питань необхідності надання замовником експертизи додаткових матеріалів для здійснення всебічної та об'єктивної оцінки товарів;
- вимагати від адміністрації лабораторії забезпечення необхідних умов для роботи, оскільки специфіка експертної діяльності ставить певні вимоги до робочого приміщення, виробничого устаткування, режиму роботи і відпочинку тощо;
- здійснювати безпосередній огляд товару, необхідні вимірювання, аналіз та розрахунки;
- радитися з іншими членами експертної комісії, що беруть участь в проведенні комісійної експертизи, і звертатися до голови комісії або до керівника за консультацією;
- повідомляти керівника експертної установи про неможливість складання висновку експертизи в разі, якщо вирішення питань експертизи виходить за межі його компетенції у напрямках спеціальних знань;
- формулювати особливу думку, яка додається до висновку експертизи;
- бути максимально самостійним, але не відстоювати «честь мундира» і вміти визнавати свої помилки, своєчасно виправляючи їх;
- протистояти зовнішньому впливу (від кого б він не виходив) або тиску думки більшості, тобто володіти нонконформізмом.

Згідно з вимогами чинних нормативно-правових актів **експерт не має права:**

- приймати об'єкти для здійснення експертизи без письмової вказівки керівництва експертного підрозділу;

- досліджувати зразки і матеріали справи, не зазначені в дорученні (ухвалі, постанові) про призначення експертизи, що не є об'єктами дослідження;

- самостійно збирати і досліджувати дані, не представлені йому у встановленому законом порядку;

- вирішувати питання, що відносяться до правової оцінки дій посадових осіб митних органів, декларантів, а також інші питання, що виходять за межі його компетенції;

- брати участь у впровадженні справи про порушення митних правил як фахівець;

- проводити ревізію, брати участь у відборі проб і зразків товарів або в інвентаризації, проводити експертизу, пов'язану з дослідженням документів установ, підприємств, організацій, в яких він перебував на службі раніше;

- залучати до участі у проведенні дорученої йому експертизи товарів інших осіб, які не мають, безпосереднього відношення до експертизи;

- зберігати зразки проб та інші матеріали, за якими проводиться експертиза, поза службовим приміщенням.

При цьому **експерт зобов'язаний:**

- пред'являти на вимогу замовника або організатора експертизи свідоцтва або документів, що їх замінюють, які підтверджують його досвід та рівень кваліфікації;

- не розголошувати інформацію, що міститься у матеріалах експертизи, якщо інше не передбачено договором або дорученням на проведення експертизи;

- проводити дослідження і здійснювати всебічний та об'єктивний аналіз наданих на експертизу товарів, проб, зразків, документації та інших матеріалів відповідно до отриманого технічного завдання та підготувати висновок експертизи;

- забезпечувати об'єктивність та обґрунтованість положень свого висновку;

- дотримуватися встановленого порядку і строків проведення експертизи;

- забезпечувати збереження матеріалів та конфіденційності інформації, наданої замовником експертизи;

- надавати, в разі потреби, роз'яснення з приводу свого висновку і виконаних ним дій.

2.3 Методи експертизи товарів

Метод товарної експертизи – спосіб досягнення кінцевих результатів теоретичного дослідження або практичного здійснення експертизи товарів.

Методи товарної експертизи підрозділяються на дві групи: об'єктивні і евристичні (рис. 2.2).

Об'єктивні методи – методи, засновані на визначенні характеристик товарів шляхом вимірювань (вимірювальні методи) або реєстрації будь-яких невідповідностей, відмов, відхилень від встановлених вимог (реєстраційний метод). Загальним для об'єктивних методів є вираз результатів вимірювань або підрахунків в прийнятих одиницях вимірювання або у відсотках, причому ці результати можна співставити, відтворити і перевірити. Відмінності між ними полягають в тому, що при вимірювальних методах використовуються технічне устаткування (прості прилади і складні вимірювальні пристрої, системи, перетворювачі), а при реєстраційних – візуальний підрахунок.

Евристичні методи – методи, засновані на сукупності логічних прийомів і методичних правил теоретичних досліджень для досягнення (знаходження) кінцевих результатів. Загальним для всіх евристичних методів є суб'єктивний підхід до оцінок, висунення гіпотез, припущень, заснованих на думках окремих осіб. Методи кожної підгрупи евристичних методів не замінюють, а доповнюють один одного або мають самостійні сфери застосування.



Рисунок 2.2 – Класифікація методів товарної експертизи

Відмінності між підгрупами евристичних методів полягають в їх призначенні і засобах або прийомах, що застосовуються. Органолептичні методи призначені для визначення значень органолептичних показників товарів; експертні – для оцінки властивостей і показників товарів в умовах

невизначеності і ризику, соціологічні – для встановлення споживчої оцінки товарів шляхом опитування покупців (споживачів).

Основними засобами органолептичних методів служать органи почуття експерта. При соціологічних методах можуть використовуватися будь-які засоби, у тому числі і характерні для інших підгруп об'єктивних і евристичних методів. Найважливішими засобами соціологічних методів є анкети.

Вимірювальні методи – методи визначення (вимірювання) дійсних значень показників властивостей товарів за допомогою технічних пристроїв. Призначені для визначення фізико-хімічних і/або мікробіологічних показників якості.

На відміну від органолептичних показників, фізико-хімічні і мікробіологічні показники специфічні і характерні для товарів однорідних груп. Тому ці показники численніші, що вимагає застосування різноманітних вимірювальних методів для їх визначення.

Вимірювальні методи взаємозв'язані з органолептичними методами, доповнюють, але не замінюють їх. Це обумовлено тим, що переваги вимірювальних методів – об'єктивність оцінки, вираз результатів в загальноприйнятих одиницях вимірювання, співставлення і відтворюваність результатів – усувають недоліки органолептичних методів. У зв'язку з цим поєднання методів цих двох груп дозволяє провести якнайповнішу експертну оцінку товарів.

Недоліками вимірювальних методів є: високі витрати на проведення випробувань, для яких потрібні обладнані випробувальні лабораторії, лабораторне і допоміжне устаткування, деколи дуже дороге, а також висококваліфікований персонал.

Вказані недоліки носять об'єктивний характер, тому важко або зовсім неусувні. У зв'язку з цим застосування вимірювальних методів під час експертизи товарів, в тому числі й в митній справі, обмежене і рекомендується тільки в тих випадках, коли без даних, що отримуються за допомогою цих методів, неможливо зробити об'єктивні і достовірні висновки.

Вимірювальні методи підрозділяються на підгрупи, види і різновиди за рядом ознак.

За хронологічною ознакою і чутливістю вимірювальні методи діляться на класичні і сучасні; за часом отримання результатів випробувань – на експрес-методи і довгострокові; за принципом, на якому заснований метод, – на фізичні, хімічні, фізико-хімічні, біохімічні, мікробіологічні і біологічні.

Класичні методи – фізичні і хімічні методи, розроблені в XVII-XX ст. і що не втратили значущості на сучасному етапі.

Прикладами класичних методів можуть служити: метод висушування до постійної маси для визначення вологості товарів, ферроціанідний метод і метод Бертрана для визначення вмісту цукру, метод титрування для визначення загальної кислотності, визначення солі аргентометричним методом та ін.

Особливістю класичних методів є переважна кількість руйнівних операцій; в більшості випадків – тривала підготовка зразка до визначення кінцевого результату; порівняно невисока чутливість і точність вимірювань.

Проте, не дивлячись на це, багато класичних методів застосовуються і в даний час, оскільки їм притаманна висока достовірність при визначенні макропоказників, для яких не потрібна висока чутливість і точність, меншими витратами засобів, а деколи і часу на випробування.

У разі необхідності отримання точних результатів з високим ступенем чутливості, а також диференційованого визначення окремих компонентів, що входять до складу групи речовин, класичні методи мало прийнятні із-за великих витрат часу або зовсім непридатні. Для вказаних цілей більше підходять *сучасні методи*, розроблені в останні 30 – 50 років і що знаходять застосування в тих сферах, де класичні методи неефективні.

При проведенні експертизи товарів експерт, якщо він не працює у випробувальній лабораторії, не зобов'язаний уміти проводити випробування цими методами. Йому необхідно лише мати уявлення про ці методи, вимірювальні можливості, можливості їх застосування для цілей експертизи та визначувані за їх допомогою показники.

Сучасні методи відрізняються від класичних більш високою чутливістю, меншими витратами часу на проведення випробувань. Для цих методів характерне використання вдосконалених засобів вимірювання, часто з високою точністю. Разом із зазначеними перевагами для цих методів, як правило, потрібні добре обладнані випробувальні лабораторії і висококваліфікований персонал, що збільшує витрати на випробування.

Найбільш поширеними сучасними методами є хроматографічний, спектральний, рефрактометричний методи, фотоелектрометрія, потенціометрія, реологія і мікроскопування.

Хроматографічний метод – метод, заснований на розділенні складної суміші речовин на компоненти за допомогою сорбційних методів в динамічних умовах. В основу методу покладений принцип різної здатності до сорбування компонентів суміші на вибраному сорбенті, тобто на розподілі речовин між двома фазами, що не змішуються. Метод запропонований російським ученим-ботаніком М. С. Кольором в 1903 р.

Призначення хроматографічного методу – кількісне і якісне визначення речовин в пробах товарів, спеціальним чином відібраних і оброблених.

Перевагою цього методу є висока чутливість, що дозволяє виявляти якісно і визначати кількісно речовини, що містяться в безконечно малих кількостях (іноді стільникові частки мг, %).

Розрізняють такі різновиди хроматографічного методу: газова і рідинна хроматографія (залежно від типу рухомої і нерухомої фаз); а також типи: паперова, стовбчикова, тонкошарова і газова (залежно від типу сорбенту).

Перелік фізико-хімічних показників якості, що можна визначити за допомогою хроматографічного методу, достатньо широкий: вміст вільних і зв'язаних амінокислот, органічних кислот, вуглеводів, ароматичних, фарбувальних речовин, жирнокислотний склад ліпідів, пестицидів, вітамінів і ін.

Спектральний метод – метод, заснований на вимірюванні пропускання або поглинання світла певної довжини хвилі різними речовинами.

У основу спектроскопії покладені загальні закони, що встановлюють співвідношення між величиною поглинання або пропускання і кількістю поглинаючої або проникної речовини.

Спектроскопію умовно можна підрозділити на емісійну і абсорбцію. Емісійна спектроскопія досліджує випромінювальну здатність речовини; спектроскопія абсорбції – здатність поглинання.

Різновиди спектрального методу: інфрачервона і атомна абсорбція, спектроскопія абсорбції.

Спектральний аналіз використовується для визначення різноманітних органічних сполук, забарвлених і безбарвних розчинів, а також мінеральних елементів з концентрацією $10^{-2} - 10^{-6}$ %. Точність методу висока [$\pm (0,1 - 0,5)$ відн. %]. При спектральних методах використовуються складні пристрої – спектрофотометри (СФ-4, СФ-10 і ін.).

За допомогою спектроскопії абсорбції можна визначити ступінь окислюваності жиру в різних жиромисних продуктах (молоці, вершковому маслі і т. п.), наявність пектинових і фарбувальних речовин, фенольні з'єднання (у вині, чаї, каві, плодах і овочах), кофеїн, теобромін в чаї і каві, міоглобін в м'ясі, мікроелементи у всіх товарах.

Впровадження спектрального аналізу в практику роботи випробувальних лабораторій відкриває принципово нові можливості для визначення речовин в багатокомпонентних сумішах, якими є багато сучасних споживчих товарів.

Фотоелектроколориметричний метод – метод, заснований на виборчому поглинанні світла речовиною, що аналізується. Цей метод близький до спектрального, але, на відміну від нього, забезпечує хорошу точність [$\pm (1 - 2)$ відн. %], і для його застосування не потрібна складна апаратура. Він широко застосовується для визначення концентрації зафарбованих розчинів (фарбувальних, фенольних речовин, амінокислот і ін.). Нефарбовані розчини цим методом на відміну від спектрального досліджувати не можна.

Для вимірювання застосовуються фотоелектроколориметри (ФЭК-м, ФЕК-52, -64, -56, -57 і ін.). Принцип їх дії заснований на порівнянні поглинання або пропускання світла стандартним і досліджуваним забарвленим розчином.

Метод потенціометрії – метод, заснований на визначенні потенціалу між електродом, насиченим воднем, і рідиною, що містить водневі іони. Використовується для вимірювання рН при визначенні активної кислотності соків, вина, інших напоїв, плодів, овочів, деяких товарів побутової хімії, косметичної продукції та ін. Вимірювальним приладом є потенціометри різних марок (ЛПУ-01 і ін.).

Рефрактометричний метод – метод, заснований на вимірюванні показника заломлення світла при проходженні його через рідкий зразок, який наноситься на нижню призму рефрактометра.

Метод широко використовується як у випробувальних лабораторіях, так і у виробничих цехах для визначення концентрації сухих речовин, цукру, жиру в харчових продуктах (соках, пюре, варенні, повидлі, томатопродуктах, жирах і ін.).

Методи реологій – методи, засновані на вимірюванні деформації різних речовин і матеріалів. Призначені для визначення структурно-механічних властивостей товарів (в'язкість, пружність, еластичність і міцність), багато з яких характеризує консистенцію. З їх допомогою визначають в'язкість м'ясного фаршу, пластичність тесту, твердість плодів і овочів, консистенцію маргарину, м'якість тканини, шкіри.

Результати дослідження структурно-механічних властивостей зазвичай виражають графічно у вигляді кривих кінетики деформації. Для вимірювання використовують віскозиметри різних марок, динамометричні ваги, пластометри і ін.

Мікроскопування – метод, заснований на використанні мікроскопа як вимірювального приладу. Застосовуються звичайні біологічні і електронні мікроскопи, збільшення яких розрізняється кратністю.

Метод призначений для визначення будови тканин, кліток і їх органели, а також видового і кількісного складів мікроорганізмів. Найбільш широко мікроскопування застосовується при визначенні виду крохмальних зерен, наявності в продуктах домішок і мікроорганізмів, мікроструктури різних харчових продуктів і непродовольчих товарів. При мікробіологічних дослідженнях мікроскопування поєднується з реєстраційним методом (підрахунок кількості мікроорганізмів).

Залежно від часу, що витрачається на визначення значень показників якості, всі вимірювальні методи ділять на експрес-методи і довгострокові.

Багато із зазначених класичних і сучасних вимірювальних методів відноситься до довгострокових.

Експрес-методи – методи, призначені для швидкого визначення показників якості товарів.

Перевагою цих методів є швидкість визначення, використання нескладних вимірювальних приладів і простих пристосувань. Проте, іноді швидкість негативно позначається на точності результатів вимірювань.

Експрес-методи застосовують в тих випадках, коли необхідно швидко провести експертизу. Слід зазначити, що більшість класичних методів відносяться до довгострокових із-за тривалої підготовки навішування шляхом витягання речовин, що ідентифікуються, в розчини, звільнення їх з суміші і видалення сторонніх речовин, що заважають ідентифікації. Часто підготовчий етап за тривалістю у багато разів перевершує основний етап — вимірювання кількісних характеристик показника. Особливо це характерно для хімічних і біохімічних методів.

Тому багато експрес-методів ґрунтуються на хімічних, фізичних, фізико-хімічних методах або мікроскопуванні, якщо при їх застосуванні можливо безпосередньо заміряти показники без тривалої підготовки навішування: наприклад, визначення кислотності активної, або такої, що титрує, в напоях; визначення вмісту солі в розсолі, відносної щільності молока, сухих речовин і цукру в розчинах рефрактометричним методом.

Найбільш поширені експрес-методи, засновані на засобах виявлення і призначені для якісного визначення властивостей товарів.

Експрес-методи відносяться до найбільш перспективних. Їх розробка, розвиток, вдосконалення і застосування – один з основних напрямів розвитку вимірювальних методів, що застосовуються під час проведення експертизи товарів в митній справі.

Реєстраційний метод заснований на спостереженнях і підрахунках числа об'єктів, вибраних за певною ознакою.

Як класифікаційна ознака можуть бути обрані конкретні види дефектів або градації товарів, а також їх найменування, види, групи і підгрупи.

Реєстраційним методом визначаються приймальні і бракувальні числа при прийманні товарів, кількість дефектних товарів. За необхідністю встановлюється кількісне співвідношення окремих видів дефектів. Сортування товарів на градації якості (стандартну, нестандартну, відхід, брак, а також на товарні гатунки) здійснюється за допомогою цього ж методу. При цьому експерти можуть самі безпосередньо займатися технічною роботою щодо перевірки товарів, але краще, якщо її здійснюють підсобні робочі (допоміжний персонал), а експерти перевіряють правильність їх роботи і реєструють кінцеві результати. У останньому випадку увага експерта буде сконцентрована на відповідальнішій операції – реєстрації певних градацій.

Результати визначення заданих об'єктів реєстраційним методом виражаються в абсолютних або відносних величинах. Наприклад, кількість дефектних одиниць на 100 товарних одиниць – абсолютний показник. Відносний показник (X_p) виражається як відношення кількості заданих об'єктів (X_3) до загальної кількості об'єктів, що підлягали експертизі (X_0):

$$X_p = \frac{X_3}{X_0} \times 100\% \quad (2.1)$$

Кількість реєстрованих об'єктів може визначатися за рахунком або по масі, довжині або об'єму. Наприклад, кількість шкідників в муці, сухофруктах, число мікроорганізмів визначається за рахунком на певній площі або в певній масі або об'ємі. Кількість (y %) продукції, що загнила, – по масі, кількість (y %) забракованих напоїв – за об'ємом.

Реєстраційний метод – один з найбільш поширених методів експертної оцінки при прийманні і зберіганні товарів. Дуже часто реєстраційний метод використовується спільно з іншими методами під час проведення експертизи товарів (органолептичними, вимірювальними, соціологічними тощо). В той же час слід мати на увазі, що реєстраційні методи як самостійні мають обмежене застосування при окремих операціях експертизи товарів в митній справі.

Органолептичні методи – методи визначення значень показників властивостей товару за допомогою органів почуття людини.

Для них характерні складні фізіолого-психологічні основи, що зумовлює суб'єктивізм цих методів. Для зниження суб'єктивізму і підвищення достовірності результатів необхідно знати і враховувати ці основи, а також переваги і недоліки цих методів.

До переваг органолептичних методів відносяться доступність і швидкість визначення значень показників властивостей товару, а також відсутність необхідності дорогого устаткування при вимірюваннях. Більшість людей володіють достатніми сенсорними (чутливими) можливостями для проведення органолептичної оцінки зовнішнього вигляду, смаку, запаху і консистенції. Проте зустрічаються люди, які, наприклад, не сприймають і/або не розрізняють або кольору, або смаку, або запахи.

До переваг органолептичних методів відноситься також простота їх застосування, проте з урахуванням складних фізіолого-психологічних основ з цим важко погодитися, оскільки достовірність результатів при цих методах значною мірою залежить від досвіду експертів.

До недоліків органолептичних методів відносять суб'єктивізм оцінки, відносний вираз її результатів в безмірних величинах (колір – зелений, червоний і т.д.; смак – солодкий, слабо виражений, позбавлений смаку і так далі), неспівставність і недостатня відтворюваність результатів.

В експертній практиці усунути вплив зазначених недоліків можуть такі прийоми: навчання експертів правилам оцінки основних органолептичних показників (кольору, смаку, запаху, консистенції) за стандартними методиками; дотримання умов проведення органолептичної оцінки; розробка і використання шкали балів по конкретних товарах; проведення оцінки спеціально сформованими групами експертів (наприклад, дегустаційними комісіями), перевіреними на сенсорну чутливість.

Перш, ніж розглянути деякі з цих прийомів, необхідно вивчити фізіолого-психологічні основи органолептичних методів, які залежать від залучених органів почуття експерта.

У органолептичній оцінці беруть участь всі п'ять органів почуття людини, залежно від залучених органів почуття і показників властивостей товару, (що визначаються), органолептичні методи підрозділяються на п'ять підгруп: візуальний, дотиковий, нюховий, смаковий і аудіометод.

Для оцінки різних класів споживчих товарів застосовують різні органолептичні методи. Загальними показниками для всіх споживчих товарів є зовнішній вигляд, зокрема колір (досить часто колір або забарвлення виступає як самостійний показник) і консистенція, тому візуальний і дотиковий методи відносяться до загальних органолептичних методів. Решта підгруп органолептичних методів для всіх споживчих товарів є специфічними.

Візуальний метод – метод, заснований на сприйнятті зовнішнього вигляду і/або кольору об'єкту за допомогою зору.

Дотиковий метод – метод, заснований на сприйнятті консистенції або стану поверхні за допомогою тактильних (*від лат. tactiens* – дотиковий) відчуттів.

Консистенція може бути рідкою, геле- або пастоподібною, твердою, пористою, являти собою волокнисту структуру.

Нюховий метод – метод, заснований на сприйнятті запаху за допомогою рецепторів нюху. Застосовується при експертизі парфюмерно-косметичних товарів, мийних засобів і інших товарів побутової хімії).

Смаковий метод – метод, заснований на сприйнятті смаку за допомогою смакових рецепторів.

Аудіометод – метод, заснований на сприйнятті звуків органом слуху. Застосовується при експертизі музичних товарів, аудіо- і відеотехніки, для яких він має велике значення. За допомогою аудіометоду перевіряється цілісність скляного і керамічного посуду, якість роботи двигунів автотранспортних засобів, а також холодильників, пральних машин і іншої побутової техніки, при експлуатації якої високо цінується безшумність

Питання для самоконтролю:

1. Методи експертизи товарів та їх класифікація.
2. Характеристика вимірювальних методів експертизи товарів.
3. Сутність та особливості застосування експертних методів експертизи товарів.
4. Органолептичні методи експертизи товарів: сутність, особливості і сфера застосування.
5. Об'єкти експертизи товарів та вимоги, що до них висуваються.
6. Характеристика реєстраційних методів експертизи товарів.
7. Класифікація об'єктів експертизи товарів.
8. Методи експертизи кількості товарів.
9. Основні і порівняльні об'єкти експертизи товарів та їх характеристика.
10. Методи математичної статистики та їх використання в експертизі товарів.
11. Матеріально-технічні засоби та їх роль у проведенні експертизи товарів.
12. Додаткові об'єкти експертизи товарів та їх характеристика.
13. Суб'єкти експертизи товарів в митній справі.
14. Експерт та вимоги до нього. Права експерта при проведенні експертизи товарів.

Тема 3.

Класифікація та характеристика експертиз товарів

- 3.1 Класифікація експертиз товарів
- 3.2 Види експертиз товарів та їх характеристика

Рекомендована література: 1, 2, 4, 5, 9.

Основні терміни і поняття теми: класифікація експертиз, види експертиз товарів, обов'язкова експертиза, добровільна експертиза, комплексна експертиза, оперативна експертиза, митна експертиза, ідентифікаційна експертиза, класифікаційна експертиза.

3.1 Класифікація експертиз товарів

Сучасна експертна діяльність передбачає здійснення експертиз у таких **організаційних формах**:

- *обов'язкова* – що здійснюється за наявності конфліктної ситуації, та на основі якої виносять рішення посадові особи;
- *добровільна* – спрямована на розв'язання невизначеності, виконувана в ініціативному порядку на основі договорів.

Експертні дослідження за будь-якою із зазначених форм передбачають наявність підстав для їх здійснення. В залежності від **підстав для проведення експертизи** поділяють на:

- *первинна* (підстава для проведення: заявка замовника);
- *додаткова* (підстава для проведення: виявлення неповної або недостовірної інформації про об'єкт експертизи; експертиза за додатковими показниками);
- *повторна* (підстава для проведення: виявлення додаткової інформації);
- *контрольна* (підстава для проведення: виявлення необ'єктивності експертів; недостовірність, сумнівність результатів).

В залежності від характеру, часу та обсягів дослідження виділяють комплексні та оперативні експертизи.

Комплексна експертиза проводиться для всебічного вивчення і оцінки показників властивостей досліджуваного об'єкту. Проведення такої експертизи орієнтує експертів на системний, комплексний підхід до аналізу об'єкту оцінки. Оцінюваний об'єкт розглядається в складних і численних взаємозв'язках з людиною і його оточенням. В процесі експертизи формуються критерії оцінки, відбираються базові зразки і показники властивостей об'єкту. Тому комплексні експертизи дозволяють отримати не тільки науковий, пізнавальний, але і певний методичний і нормативний матеріал, необхідний для проведення інших видів експертизи.

Оперативна експертиза ґрунтується на результатах заздалегідь проведених комплексних експертиз, що дозволяє експертам різко скоротити терміни експертних робіт при збереженні необхідної глибини і обґрунтованості експертних висновків.

Оперативна експертиза передбачає:

- використання (за можливістю) зібраних раніше даних про певні об'єкти;
- скорочені терміни проведення;
- можливість використання колективної думки експертів про властивості досліджуваного об'єкту.

Експертизи товарів в залежності від **об'єкту, що підлягає експертному дослідженню**, поділяють на експертизу продовольчих та непродовольчих товарів; експертизу товарів вітчизняного та закордонного виробництва; експертизи сировини, обладнання, напівфабрикатів, комплектуючих, готових виробів тощо. Джерелом інформації при цьому є первинні документи

(контракти, угоди, специфікації); нормативні документи (стандарти, технічні умови, технічні завдання щодо виробництва, упакування, маркування, зберігання, транспортування продукції); законодавчі акти (Закон України « Про Митний тариф України»).

В залежності від мети та характеру знань, що необхідно отримати, експертизи товарів можна класифікувати таким чином:

- *економічні* (встановлення фактичного стану справ і обставин для правильного вирішення питання, що виникає в процесі правовідносин):

- визначення фактичної собівартості продукції (послуг, робіт);
- визначення загальної суми приписок до виконаних завдань щодо випуску товарної продукції (надання послуг, виконання робі) на підприємстві і в його підрозділах; використовується під час розслідування справ про фальсифікацію товарів, виконання планів виробництва товарної продукції за видами, кількістю та якістю, дотримання умов збереження, транспортування, реалізації тощо;

- *контрактні* (встановлення ступеню дотримання умов контракту/договору):

- передвідвантажувальний контроль вантажів;
- фіксація стану транспортних і пакувальних засобів;
- оцінка відповідності зразків товарів встановленим вимогам;
- оцінка відповідності товарів в партії, що поступила, умовам контракту/договору щодо кількості, упаковки, маркування тощо;

- *страхові*:

• оцінка заподіяного страхувальникові збитку у вартісному виразі з урахуванням втрати якості і/або фактичної кількості при настанні страхової події (страхового випадку), стихійного лиха, пожежі, аварії систем опалювання, розкрадання майна або його пошкодження та ін.;

- *банківські*:

• визначення кількості, якості і орієнтовної вартості майна, що передається під заставу, з урахуванням рівня якості, сезонності, терміну служби (придатності) та ін.;

- *митні* (встановлення ступеню дотримання чинного митного законодавства):

- ідентифікація товару;
- визначення країни походження;
- уточнення характеристики товару і визначення його коду згідно з УКТ ЗЕД;

• фіксація стану товару, характеристики товару, упаковки, кількості у момент передачі (отримання) на склад(і) тимчасового зберігання на митній території;

• розрахунки норм витрачання сировини і виходу продукту переробки та його ідентифікація;

- *судово-правові*:

- дослідження, що проводиться експертом в порядку, передбаченому процесуальним законодавством для встановлення за матеріалами кримінальної або цивільної справи фактичних даних і обставин.

- *консультаційні:*

- констатація причин виникнення дефектів товару, пошкодженого під час маркування, транспортування зберігання, експлуатації тощо;

- *споживчі:*

- визначення якості товару, вживаного за призначенням, виявлення причин виникнення дефектів і/або відсотка зниження якості за наявністю дефектів;

- оцінка кількості, якості і ціни товару з урахуванням фактичних властивостей, гарантійного терміну його служби (придатності); ступеню зносу і технічного стану.

3.2 Види експертиз товарів та їх характеристика

Митна експертиза товарів – це дослідження, що проводиться експертом (групою експертів) з метою вирішення завдань митної справи в умовах невизначеності або конфліктів (протиріч), що виникають у справах про порушення вимог митного законодавства, в окремих галузях науки, техніки, мистецтва, релігії тощо, з наданням мотивованого висновку.

Основними видами митної експертизи товарів є:

- ідентифікаційна;

- класифікаційна;

- технологічна;

- товарознавча;

- мистецтвознавча;

- оцінна.

Ідентифікаційна експертиза товарів – дослідження щодо встановлення відповідності (тотожності) характеристик конкретного товару даним, зазначеним на маркуванні і/або в супровідних документах або інших засобах інформації, зразку-еталону (його технічному опису), вимогам нормативних документів, приналежності товару до однорідної групи товарів або до контрольованого переліку товарів тощо.

Під час проведення ідентифікаційної експертизи товарів експерт повинен визначити:

- до якого класу або групи однорідних товарів відноситься даний товар (невідомий об'єкт);

- найменування і приналежність товару (невідомого об'єкту), зокрема, до виробів (речовин), ввезення/вивезення яких обмежене або вони заборонені до обігу;

- відповідність товару якісним характеристикам і технічному опису на нього.

До **засобів ідентифікації товарів** відносяться нормативні документи (стандарти, ТУ, правила та ін.), які регламентують показники якості, що можуть бути використані для цілей ідентифікації, а також технічні документи, у тому числі товаросупровідні (накладні, сертифікати, якісні посвідчення, посібники з експлуатації, паспорта та ін.). Найважливішим засобом ідентифікації продукції є маркування, що містить інформацію, придатну для цілей ідентифікації.

Призначенням зазначених засобів є регламентація критеріїв ідентифікації. У більшій мері цій вимозі повинні відповідати нормативні документи.

Критерій ідентифікації – характеристика товару, що дозволяє ототожнювати найменування конкретного товару з найменуванням, зазначеним на маркуванні і/або в нормативних, товаросупровідних документах, а також з вимогами, встановленими нормативною документацією.

Показник ідентифікації – характеристика конкретного товару, вимоги до якої встановлено в нормативних або технічних документах, придатна для порівняння і вирішення питання про тотожність.

Для цілей ідентифікації придатні лише деякі органолептичні та фізико-хімічні показники, що характеризують власне споживні властивості самого товару.

Органолептичні показники – характеристики основних споживних властивостей товарів, визначені за допомогою органів почуттів людини.

До загальних органолептичних показників, характерних для деяких груп товарів, відносяться, наприклад, зовнішній вигляд, запах, консистенція.

Зовнішній вигляд – не тільки самий доступний і розповсюджений, але й один з найбільш значущих критеріїв ідентифікації. Саме з цього показника починається ідентифікація товару учасниками експортно-імпорتنих операцій, співробітниками митних органів, споживачами, експертами. Адже, при виявленні невідповідності зовнішнього вигляду зразку-еталону, технічному опису, нарешті, загальному уявленню про товар визначення інших критеріїв є недоцільним. Проте, зовнішній вигляд як критерій ідентифікації не має достатнього ступеню надійності, тому що фальсифікація товарів найчастіше здійснюється шляхом підробки саме зовнішніх ознак. Наприклад, тільки за зовнішнім виглядом неможливо ідентифікувати пральний порошок, парфуми, натуральне молоко, тому що використані замітники найчастіше мають зовнішній вигляд, який складно відрізнити від натурального (оригінального) продукту.

Запах – один із характерних показників багатьох продовольчих товарів, товарів побутової хімії, парфумерно-косметичних товарів, але і він не є надійним критерієм, тому що теж може бути підроблений шляхом додавання у склад продукту відповідних ароматизаторів.

Консистенція – один із можливих критеріїв ідентифікації, але так само, як і попередні, не є абсолютно надійним. При фальсифікації деяких товарів консистенція не змінюється, наприклад при розведенні парфумів.

Крім загальних органолептичних показників, деяким непродовольчим товарам властиві і специфічні: внутрішня побудова, прозорість, співвідношення

твердої та рідкої фракції. Ці показники також можуть бути використані для цілей ідентифікації.

Таким чином, органолептичні показники є найбільш доступними, простими, але недостатньо достовірними. Тому вони не можуть бути єдиними критеріями ідентифікації товарів і повинні бути доповнені фізико-хімічними показниками, що відрізняються більшим ступенем вірогідності та об'єктивності. На відміну від органолептичних, фізико-хімічні показники повинні застосовуватися для ідентифікації вибірково.

Фізико-хімічні показники – характеристики фізичних і хімічних властивостей товарів, що визначаються вимірювальними методами досліджень.

Ці показники специфічні і характерні тільки для визначених груп однорідних товарів, а іноді навіть і для окремих видів (найменувань) товарів. Перелік загальних фізико-хімічних показників дуже обмежений (наприклад, масова частка води або сухих речовин), і вони не завжди придатні для цілей ідентифікації.

Багато фізико-хімічних показників не можуть служити критеріями ідентифікації. Як критерії ідентифікації повинні бути обрані показники, що відповідають таким вимогам:

- типовість для конкретного найменування, виду або однорідної групи продукції;
- об'єктивність і порівнянність (співставність);
- перевіряємість;
- складність підробки.

Серед зазначених вимог найбільшу значущість має типовість, що може характеризуватися комплексними або, що рідше, одиничними показниками, які доповнюють один одного і відрізняються різним ступенем вірогідності. Так, для парфумерних товарів найбільш типовим критерієм ідентифікації служить вміст спирту. Однак, при частковій невеликій заміні інших компонентів не завжди можливо ідентифікувати натуральність (справжність) цієї продукції. У цьому випадку критерій вмісту спирту повинний бути доповнений органолептичними методами, а також визначенням стійкості запаху.

Критерії ідентифікації повинні бути об'єктивними та незалежними від суб'єктивних даних експерта (його компетентності, професіоналізму, врахування інтересів суб'єкта ЗЕД тощо), а також умов проведення експертних досліджень.

Перевіряємість прийнятих для ідентифікації критеріїв – одна з найважливіших вимог. Вона означає, що при повторних перевірках незалежно від суб'єктів, засобів і умов проведення ідентифікації стосовно показників об'єкта, що підлягає ідентифікації, будуть отримані ті самі або близькі результати (у межах помилки експерименту).

Труднощі підробки (фальсифікації) об'єкта за ідентифікуючими критеріями може бути гарантією надійності і вірогідності ідентифікації. Тому важливо як критерій ідентифікації обрати такі характеристики, при підробці яких фальсифікація безглузда. При цьому витрати

на неї будуть настільки значні, що отриманий прибуток не окупить витрати на фальсифікацію.

У зв'язку з тим, що органолептичні і багато фізико-хімічних показників у ряді випадків не відповідають вимогам перевіряємості й об'єктивності, під час проведення ідентифікаційної експертизи необхідно застосовувати комплекс взаємодоповнюючих критеріїв.

Таким чином, ідентифікація товарів повинна носити характер комплексної оцінки, при якій найбільшу значущість мають типові критерії й критерії, які складно фальсифікувати.

В експертній діяльності розрізняють такі різновиди ідентифікаційної експертизи: асортиментна (видова), якісна (кваліметрична), партійна та кількісна.

Асортиментна (видова) ідентифікація – дослідження щодо встановлення відповідності найменування товару його асортиментній характеристиці, що обумовлює пропоновані до нього вимоги (наприклад: досліджуваний об'єкт – це: тканина або трикотажне полотно? одяк або туалетна вода?).

Якісна (кваліметрична) ідентифікація – дослідження щодо встановлення відповідності вимогам якості, передбаченим нормативною документацією.

Цей вид ідентифікації дозволяє виявити наявність припустимих і неприпустимих дефектів, а також встановити відповідність товарному гатунку або іншим градаціям якості, зазначеним на маркуванні і/або в супровідних документах.

Партійна ідентифікація – дослідження щодо встановлення приналежності конкретного товару (представленої частини, об'єднаної проби, середнього зразка, одиничних екземплярів тощо) конкретній товарній партії (за кодом виробника, датою виготовлення). Складність цього виду ідентифікації полягає в тому, що в більшості випадків відсутні або не дуже надійні критерії для ідентифікації. Дуже важко встановити приналежність товару певного найменування, наприклад, пшеничного хліба з борошна вищого гатунку, зробленого одним хлібозаводом, але різними змінами і/або з борошна від різних постачальників.

Кількісна ідентифікація – дослідження щодо встановлення відповідності фасованих товарів вимогам нормативних документів стосовно об'єму заповнення упаковки (закрема, ГОСТ «Государственная система обеспечения единства измерений. Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте»).

Ідентифікаційну експертизу товарів проводять у три етапи (рис. 2.3). При цьому перед експертами за мету найчастіше може бути визначено:

- ідентифікація фірми-виробника;
- ідентифікація товару за датою випуску або терміну, до якого товар можна використовувати;
- ідентифікація на відповідність вимогам, зазначеним у нормативних документах;
- ідентифікація на відповідність найменування товару його основним

функціональним властивостям.

Класифікаційна експертиза товарів – дослідження щодо визначення коду товарів, що переміщуються через митний кордон України, згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності.



Рисунок 2.3 – Послідовність проведення ідентифікації товару

Згідно із законодавством України Українська класифікація товарів зовнішньоекономічної діяльності, яка базується на Гармонізованій системі опису та кодування товарів, є Товарною номенклатурою Митного тарифу України [7].

Митний тариф України – це систематизований згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності перелік ставок ввізного мита, яке справляється з товарів, що ввозяться на митну територію України [7].

Класифікаційна експертиза в митних цілях є найбільш затребуваною і найчастіше застосовуваною під час митного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України. Як правило, вона потребує самостійного комплексного аналізу сировини, матеріалів, напівфабрикатів або готових виробів, що здійснюється за органолептичними та фізико-хімічними показниками, згідно з вимогами чинних нормативних документів.

Технологічна експертиза товарів – дослідження щодо встановлення відповідності процесу виготовлення продукції технологічному режиму виробництва; дослідження щодо визначення можливості розміщення товару під митний режим переробки на (поза) митній території України під митним контролем.

Під час проведення технологічної експертизи товарів експерт повинен визначити:

- норми виходу готового продукту за кількісним та якісним станом при переробці певного виду сировини;
- витрату сировини при отриманні певного продукту;
- вид сировини в продукті переробки;
- повноту використання сировини при виробництві певного товару;
- чи є процес переробки безперервним технологічним процесом;
- правильність вибору необхідного устаткування, пристроїв, моделей, інструменту, розташування виробничих потужностей та ін.;
- технологію виробництва представленого для дослідження товару (уточнити або підтвердити);
- місце (країну) походження товару.

Товарознавча експертиза – дослідження основних характеристик (споживних властивостей) товару за органолептичними та фізико-хімічними показниками і процесів, під час яких вони формуються і зберігаються.

Серед товарознавчих експертиз, що здійснюються в митних цілях, розрізняють такі:

- *хімічна* – визначення хімічного складу товару та кількісного співвідношення різних хімічних сполук в ньому:

- визначення хімічного складу об'єкту;
- виявлення елементів, що визначають приналежність товару до певних асортиментних угруповань, які підлягають спеціальним видам контролю (дорогоцінні метали, наркотичні засоби і сильнодіючі отруйні речовини, озоноруйнівні речовини, спирт етиловий, лікарські препарати тощо);

- визначення вмісту окремих компонентів в об'єкті;
- ідентифікація товару (речовини) за хімічним складом і співвідношенням компонентів у ньому;

- *мінералогічна (гемологічна)* – визначення природи коштовних каменів або мінералів, категорії їх якості і вартості:

- встановлення, чи є досліджуваний мінерал природним, штучним (синтетичним), реконструйованим; огранованим або неогранованим; дорогоцінним, напівкоштовним виробом або виробом з каменю;

- встановлення ринкової вартості представлених на дослідження мінералів.

- *матеріалознавча* – визначення приналежності товару до конкретного класу речовин, виробів або матеріалів:

- виявлення, з якого матеріалу виготовлений товар;

- встановлення фізичних, хімічних і механічних властивостей матеріалу, з якого виготовлений товар;

- опис технологічних критеріїв, що роблять вплив на класифікацію досліджуваного матеріалу.

- *експертиза справжності (автентичності)* – встановлення характерних показників, що відрізняють справжній (натуральний) продукт від підробки:

- встановлення, чи має даний товар показники, характерні для підрбок справжнього (натурального) товару;

- визначення, наскільки відповідає досліджуваний товар показникам, характерним для даної (однорідної) групи товарів;

- оцінка відповідності маркування конкретного товару вимогам, що висуваються до неї згідно з нормативно-правовими документами;

- оцінка відповідності стану внутрішньої і зовнішньої упаковки конкретного товару вимогам, що до неї висуваються;

- встановлення відповідності вартісних характеристик конкретного товару, а також даних стосовно виробника та країни, від імені яких він поступив, даним, зазначеним у товаросупровідних документах.

Експертиза справжності (автентичності) товару переслідує певну мету, і для досягнення цих цілей можуть ставитися різні завдання. Слід враховувати, що при встановленні справжності товару можуть бути отримані як позитивні, так і негативні результати. Проте, заявляти відразу ж про те, що при негативному результаті вами виявлена підробка (фальсифікація), не можна.

При отриманні негативного результату при встановленні справжності (автентичності) того або іншого товару, за тим або іншим показником експерт (група експертів) повинен підтвердити цей негативний результат іншим достовірним методом (способом), або знов відібрати середню пробу товару з тієї ж партії і повторити (відтворити) результати в своїй лабораторії, або в лабораторії вищестоящої відповідної організації, або в незалежній. Тільки за умови отримання негативних результатів в усіх зазначених випадках експерт може бути упевнений в достовірності отриманих негативних результатів.

Основними відмінними рисами експертизи справжності (автентичності) є:

- наявність чіткої мети – встановлення справжності товару або виявлення його фальсифікації;

- обов'язкове застосування для порівняння зразка справжнього товару (аналога);

- застосування (за відсутності аналога) науково обґрунтованих нормованих показників справжності (автентичності);

- різниця в методах експертиз, якщо застосовуються індивідуальні показники автентичності.

- при цьому підробка може мати як гірші, чим справжній продукт, так і кращі показники якості;

- *експертиза якості*

Залежно від поставленого замовником завдання при визначенні показників якості товару з урахуванням вимог, що містяться в контрактних (договірних) умовах, експерт вибирає:

1. Вид перевірки:

- *вибірковий* — той, при якому рішення ухвалюють за результатами перевірки однієї або декількох вибірок.

Перевірка якості товару вибіркоким методом з розповсюдженням результатів експертизи на всю партію допускається у випадках, передбачених контрактними (договірними) умовами або вимогами нормативно-технічної документації.

Якщо контрактом (договором) не передбачена перевірка якості вибіркоким методом, то здійснюється *суцільна перевірка*, тобто перевірка кожної одиниці продукції в партії.

2. Метод перевірки:

- *вимірник* — метод визначення значень показників якості продукції, здійснюваний на основі технічних засобів вимірювань і контролю;

- *органолептичний* — метод визначення якості продукції на основі аналізу сприйняття органами чуття зовнішнього вигляду (колір, форма, консистенція), запаху, смаку, звуку, сприйняття на дотик, наявність дефектів. Органолептичний метод не виключає можливості використання технічних засобів (лупа, лінійка, ваги, мікроскоп, мікрофон, слухова трубка і ін.), що підвищують сприйнятливість і роздільні здатності органів чуття.

3. Вид випробувань:

- *що руйнує* — з використанням методів контролю, при якому може бути порушена придатність об'єкту до застосування;

- *неруйнуючий* — з використанням неруйнуючих методів контролю, при яких не повинна бути порушена придатність об'єкту до застосування

4. Умови і місце проведення випробувань:

- *лабораторні випробування* проводяться у випадку, якщо контрактними (договірними) умовами і/або вимогами нормативно-технічної документації якість регламентується фізико-хімічними, фізико-механичними, медико-біологічними і іншими показниками, визначуваними за допомогою лабораторних випробувань.

Для їх проведення відбір зразків (проб) здійснюється безпосередньо експертом. Об'єм вибірки (кількість зразків, маса або міра проб), способи упаковки і зберігання відібраних зразків (проб) повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації.

Відібрані зразки (проби) експерт повинен супроводжувати оформленою етикеткою з вказівкою найменування товару, дати відбору зразків (проб), номери партії і інших даних, вказуючих на приналежність відібраних зразків (проб) до пред'явленої на експертизу партії. Зразок (проба) повинен бути опломбований або опечатаний особистим штампом експерта.

В обов'язковому порядку оформляється акт відбору зразків (проб), який разом з відібраним зразком (пробій) експерт передає замовникові експертизи

для відправки на випробування або для зберігання як арбітражний зразок (проби).

На підставі протоколу, в якому відбиті результати проведення лабораторних випробувань, оформляється акт експертизи. Протокол є невід'ємною частиною акту експертизи.

Відмова замовника від проведення лабораторних випробувань в тих випадках, коли експерт вважає їх необхідним, є підставою для анулювання заявки.

Експерт здійснює перевірку якості пред'явленого товару, роблячи в робочому зошиті записи про наявність, характер, розміри і місцезнаходження виявлених дефектів і, коли це можливо, причині їх виникнення; визначає втрату якості у відсотках, за винятком випадків, коли завдання експертизи передбачає інший порядок. На перевірених забракованих експертом виробках, що мають дефекти і що не відповідають вимогам нормативно-технічної документації і/або умовам контракту (договори), експертом ставиться:

- на споживчі товари — при узгодженні із замовником, якщо це можливо, не погіршуючи товарного виду виробів — особистий штамп;
- на устаткування і на вироби з металу — особисте клеймо.

При перевірці технічного стану приладів, машин і устаткування частини і вузли, що мають пломби виробника розкривати без участі гарантійної майстерні або представника виробника забороняється, якщо інше не передбачене умовами контракту (договори).

Якщо були порушені умови транспортування і/або зберігання товару, що привели до утворення дефектів, експерт може проводити експертизу якості тільки після приведення замовником товару в стан, при якому можливо об'єктивно визначити якість. Відмова замовника від виконання вищезгаданої умови є підставою для анулювання заявки.

Експерт систематизує результати перевірки якості товару, підраховує кількість товару, якість якого відповідає вимогам нормативних документів, і кількість товару, не відповідну цим вимогам.

- *експертиза кількості*

Залежно від поставленого замовником завдання експерт вибирає метод точного визначення кількості товару (підрахунок, промер або зважування, вибіркового або суцільного методу перевірки) з урахуванням вимог, що містяться в договірних умовах і/або нормативно-технічній документації (державних, міжнародних або стандартах підприємств).

Вибіркова перевірка товару по кількості проводиться тільки у випадках, передбачених контрактними (договірними) умовами і нормативно-технічною документацією.

Приблизне визначення кількості товару не допускається.

Експертиза кількості товарних місць і / або товару що поступили в транспортному засобі.

До розтину транспортного засобу експерт зобов'язаний:

- звірити номер транспортного засобу з номером, вказаним в транспортній накладній;

- перевірити стан транспортного засобу, справність (технічний стан) контейнера, дверей, дверних замків; наявність і стан пломб відправника або пункту відправлення (станції, порту), їх справність, відповідність даних відтиснень пломб відомостям, вказаним в транспортних і товаросупровідних документах.

В процесі розтину транспортного засобу експерт зобов'язаний:

- бути присутнім при знятті пломби замовником;
- перевірити наявність водозахисного паперу з боку дверей;
- визначити ступінь заповнення транспортного засобу товарними місцями (товаром), зафіксувати наявність завалів;
- звернути увагу на товарну і попереджувальну маркування, якщо товар вимагає обережного звернення;
- перевірити температурний режим у момент розтину транспортного засобу, якщо товар транспортувався в певному режимі;
- визначити такий порядок вивантаження і підрахунку товарних місць і/або товару з транспортного засобів, який виключав би необхідність повторного перерахунку.

Підрахунок, запис кількості і обмірів товарних місць, кількості товару проводяться одночасно експертом і замовником експертизи у момент розтину і розвантаження транспортного засобу.

При виявленні товарних місць, що мають пошкодження з доступом до товару або підмочку, кількість товару в них перевіряється відразу ж після вивантаження.

Одночасно перевіряються комплектність товару, наявність дірок, сколовши, тріщин, деформацій, слідів від підмочки, плям різного походження, пошкоджень з витіканням, висипанням вмісту, з шерехом битого скла і інших дефектів, які можуть бути зафіксовані тільки у момент розтину і розвантаження транспортного засобу. По можливості встановлюється причина пошкодження товару.

Кількість місць, що знаходяться в транспортному засобі, їх номери зіставляються з даними транспортного і товаросупровідного документа.

Після вивантаження з транспортного засобу всіх товарних місць і/або товару експерт зобов'язаний:

- у разі виявлення розбіжності фактичної кількості товарних місць (товару) з даними товаросупровідних документів або пошкодження упаковки товару провести ретельний огляд транспортного засобу, при цьому звернути увагу на справність даху, підлоги. У разі потреби замовник повинен забезпечити складання комерційного акту.

Експертиза кількості товару, що постутив у товарних місцях. До розтину товарного місця експерт зобов'язаний:

- оглянути приміщення, в якому зберігається товар, ознайомитися з порядком складування і умовами його зберігання (температура, вологість і ін.);
- провести зовнішній огляд товарних місць, зафіксувати наявність і розташування контрольних стрічок, металевих скоб, звертаючи увагу на

наявність пошкоджень або слідів розтину і відповідної транспортної маркіровки, зокрема маніпуляційних знаків.

В процесі розтину товарного місця експерт зобов'язаний:

- бути присутнім при розтині кожного товарного місця;
- провести внутрішній огляд товарного місця і допоміжних пакувальних засобів; перевірити, як укладений товар в товарному місці, ступінь заповнення товарного місця, чи є пакувальний папір, плівка, коробки, і в якому вони стані;
- провести спільно з одержувачем товару підрахунок товару за кожною асортиментною ознакою;
- перевірити наявність інформації про товар: артикул, розміри виробів і т. д., вказані в маркіровці на товарі, і зіставити з даними пакувального листа, специфікації постачальника або з даними маркіровки на товарному місці;
- зіставити загальну кількість виробів з кількістю, вказаною в пакувальних листах, специфікації або в маркіровці на товарному місці.

Якщо є відвантажувальна специфікація (товаросупровідна документація) постачальника і/або пакувальні листи, експерт зіставляє номер місця, вказаний в них, з номером місця, вказаним в маркіровці, і у разі їх відповідності результати фактичної перевірки вмісту кожного товарного місця зіставляє з даними пакувального листа і/або поящичної специфікації, фіксує відхилення в них і завіряє їх своїм підписом і підписом представника замовника.

Відсутність рахунку-фактури, специфікації, опису, пакувальних листів або деяких з них не припиняє експертизу.

Якщо відсутні відвантажувальна специфікація і пакувальні листи, — зіставляє вміст кожного товарного місця з даними маркіровки на упаковці, якщо вона є. У разі відсутності даних маркіровки на упаковці фіксує фактичну наявність товару в кожному товарному місці і веде докладні записи в робочому зошиті.

У разі виявлення розбіжності фактичної кількості товару в товарному місці з даними поящичної специфікації, пакувальних листів або маркіровки на упаковці експерт діє таким чином:

- а) припиняє подальший розтин товарних місць;
- б) особисто у присутності замовника експерт повторно перевіряє товар (здійснює підрахунок, промер, зважування);
- в) проводить додатковий зовнішній і внутрішній огляд тари і засобів упаковки з метою встановлення причин утворення недостачі, при необхідності здійснює відбір зразків упаковки із слідами пошкодження для дослідження і робить вивід, чи міг вміститися бракуючий товар в товарне місце;
- г) проводить контрольне зважування товарного місця (встановлює масу нетто і масу брутто);
- д) попереджає замовника про необхідність збереження упаковки товарного місця, в якому виявлена недостача, і товару, що знаходився в ній;
- е) інформує керівника підрозділу експертної організації про фактичні невідповідності у випадку, якщо слідів пошкодження тари і засобів упаковки не виявлено, і подальшу роботу проводить відповідно до отриманої вказівки

(продовжує проводити експертизу або припиняє її до прибуття контрольної перевірки);

ж) рекомендує замовникові викликати представників правоохоронних органів у випадку, якщо виявлені сліди пошкодження тари і засобів упаковки.

Експертиза кількості товарів повинна проводитися, як правило, без припинення.

У випадках, коли експерт вимушений припинити проведення експертизи товару, що поступив в товарних місцях, одержувач зобов'язаний прийняти заходи до забезпечення збереження товарів під час перерви в експертизі. Про перерву в експертизі, його причини і умови зберігання товару під час перерви робиться відповідний запис в робочому зошиті.

Припинення експертизи по кількості при вивантаженні товарів з вагону або контейнера не допускається.

Експерт систематизує результати перевірки: підраховує загальну кількість товарних місць, що знаходилися в транспортному засобі, кількість товару по асортименту, кількість товару, не відповідну товаросупровідним документам (недостача, надлишки, розбіжність по асортименту і ін.). Якщо це можливо, експерт робить висновки про причини утворення виявлених невідповідностей.

- експертиза за комплектністю

- сертифікаційна

• сертифікація продукції, послуг, виробництв, систем якості тощо.

Сертифікаційна експертиза проводиться з метою визначення якісних характеристик товару і має відповідати на питання:

- визначення марки, сорту, виду, представленого на дослідження товару;

- відповідність досліджуваного об'єкта конкретному нормативно-технічному документу;

- відповідність досліджуваного об'єкта існуючим стандартам;

- відповідність якості товару наданій технічній документації;

- визначення приналежності окремої одиниці до однієї групи.

Мистецтвознавча експертиза товарів – дослідження щодо визначення історичної, художньо-культурної, наукової значущості витворів мистецтва і предметів антикваріату.

Оцінна експертиза товарів – дослідження щодо визначення митної вартості товарів, що переміщуються через митний кордон України, згідно з методами, встановленими Митним кодексом України (рис. 3.1)

Оцінна експертиза конкретного товару здійснюється на підставі визначення його основних властивостей, якісних показників та інших ціноутворюючих факторів. Під час проведення оцінної експертизи товарів, що здійснюється в митних цілях, експерт повинен визначити:

• код товару згідно з УКТ ЗЕД;

• показники якості товару, що впливають на його вартість;

• оптову ринкову вартість товару.

- екологічні:

- дослідження показників, що характеризують властивості продукції здійснювати вплив на людину (безпе́ність) і навколишнє середовище (екологі́чність) в процесі споживання (експлуатації);
- визначення вмісту шкідливих домішок, що виділяються виробами в навколишнє середовище під час зберігання, транспортування і споживання (експлуатації).

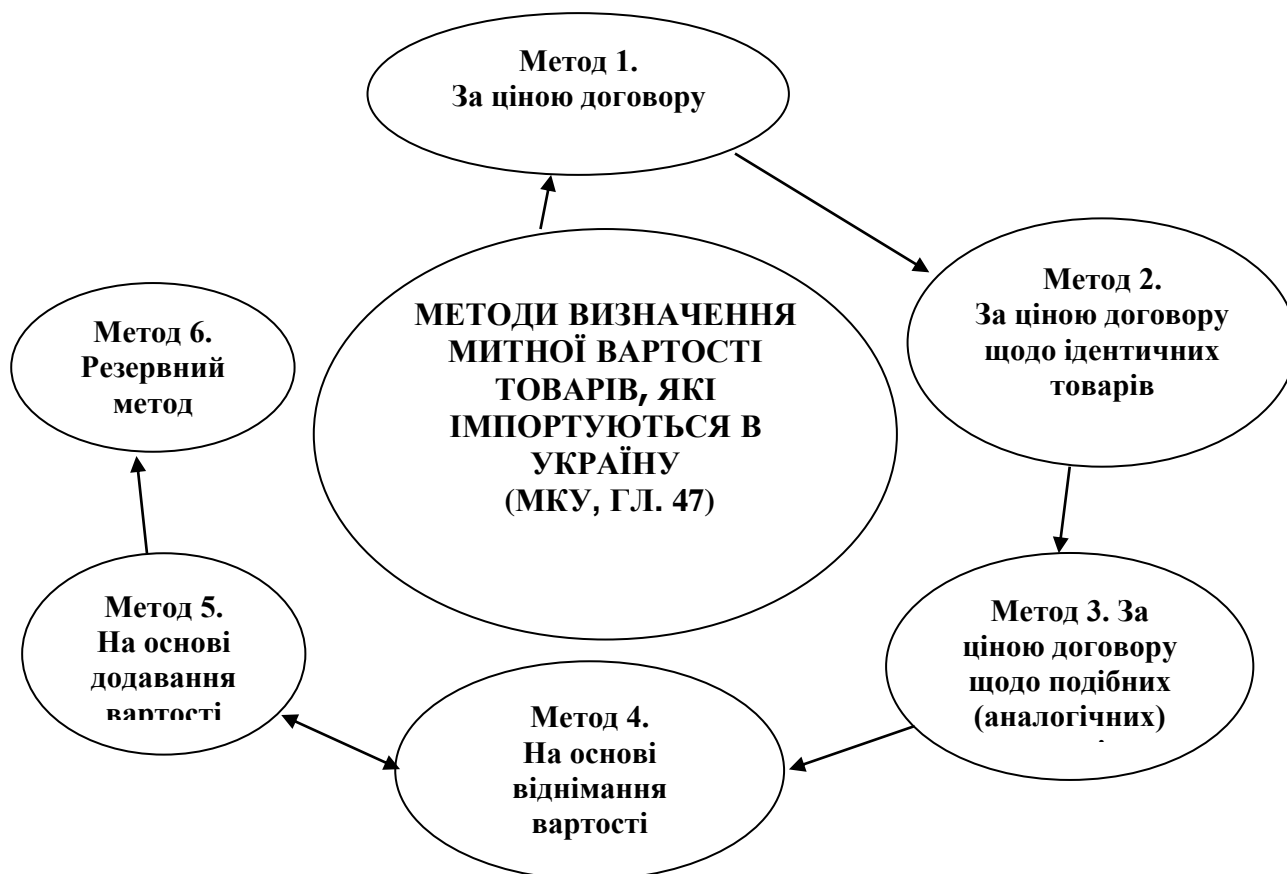


Рисунок 3.1 – Методи визначення митної вартості товарів, які імпортуються в Україну

Екологічна експертиза проводиться з метою визначення можливості ввезення/вивезення товару або надання товару конкретного митного режиму і відповідає на питання:

- визначення екологічної або експлуатаційної безпеки товару;
- визначення відповідності якості товару вимогам держстандартів і медико-біологічним вимогам;
- визначення наявності озоноруйнівних речовин;
- визначення належності товару до шкідливих відходів.

У ряді випадків мету експертизи включає не тільки проведення товарної експертної оцінки, але і консультування експертом замовника по певних питаннях. При цьому замовник повинен чітко позначити той перелік питань, по яких він хотів би отримати консультацію. Ці питання повинні бути заздалегідь

надані експертів, щоб він міг знайти необхідну інформацію у вигляді довідкової і іншої літератури, законодавчих актів і нормативних документів.

Перелік питань, по яких може бути проведена консультація експертом, достатньо широкий. Це консультації про можливих постачальників товарів, про найбільш ефективні канали збуту, способи зберігання, підготовку до продажу, реалізацію, про нормативні документи, про перелік показників якості і критерії їх вибору, про прийняті методи оцінки якості і визначення кількості товарів і тому подібне

На відміну від висновку експерта консультація ґрунтується не на експертних випробуваннях, а на знаннях і досвіді експертів. Консультація може бути дана в усній і/або письмовій формі. У останньому випадку вона оформляється в довільній формі за підписом експерта, який несе особисту відповідальність за достовірність інформації в консультації.

Оплата консультативних послуг експерта може включатися в загальну вартість експертних послуг або проводитися додатково, за угодою сторін. Як експерти-консультанти можуть виступати не тільки представники експертних організацій, але і незалежні експерти: викладачі середніх або вищих навчальних закладів, науковці, провідні фахівці промисловості і торгівлі.

Розглянуті в цій главі види експертиз товарів можна також розрізнити за суб'єктами, що їх здійснюють (додаток В).

Приведемо як приклад питання, які ставляться перед митними лабораторіями при виконанні окремих видів експертиз і по пріоритетних групах товарів.

Питання, що вирішуються при дослідженні деяких пріоритетних груп товарів:

1. При дослідженні *харчових продуктів* визначають:

- чи відноситься товар до дитячого або діабетичного харчування;
- чи є товар харчовою добавкою;
- чи відповідає якість представленого на дослідження продукту сертифікату безпеки;
- чи містяться в досліджуваному продукті заборонені харчові добавки;
- чи є товар натуральним продуктом або фальсифікованим і за якими показниками;
- компонентний (інгредієнт) склад продукту;
- чи містить даний продукт молочний жир і яке його зміст;
- чи містить даний продукт какао і яке зміст масла какао;
- вміст кофеїну в готових продуктах з кави;
- чи є даний продукт цукром білим або цукром-сирцем;
- споживчі якості і оптову ринкову вартість (ціну) товару.

2. При дослідженні *алкогольних напоїв* визначають:

- чи відповідає якість представленого на дослідження продукту сертифікату безпеки;
- вміст етилового спирту в напої;
- натуральне вино або спеціальне;

- вміст ароматизуючих або рослинних добавок в напої;
- чи є даний продукт виноматеріалом, яким способом він отриманий;
- ігристе вино або шипуче;
- чи відповідає вино, горілка, коньяк вимогам стандарту за фізико-хімічними і органолептичними показниками;
- чи відповідає вино, горілка, коньяк найменуванню, вказаному на етикетці, або досліджуваний продукт є імітацією цих напоїв;
- ідентифікацію спирту-сирцю, коньячного спирту або вино-матеріала;
- споживчі якості і оптову ринкову вартість (ціну) товару.

3. При дослідженні *нафтопродуктів, паливно-змащувальних матеріалів і легкозаймистих рідин* визначають:

- чи є речовина нафтопродуктом;
- до якої групи, марці продукції відноситься досліджувана речовина;
- октанове число бензину;
- основне призначення досліджуваної речовини;
- чи відноситься представлена на дослідження рідина до групи легкозаймистих рідин.

4. При дослідженні *лакофарбних матеріалів* визначають:

- хімічний склад і приналежність товару до лакофарбних матеріалів;
- вигляд і тип лакофарбного матеріалу, представленого на дослідження.

5. При дослідженні *полімерних матеріалів і виробів з них* встановлюють:

- хімічний склад досліджуваної речовини, чи відноситься воно до пластиків і полімерів;
- до якого типу, вигляду, марці відноситься полімер; вміст основної речовини у виробі; співвідношення сополімерів в досліджуваному товарі.

4. При дослідженні *паперу і виробів з неї*:

- ідентифікують папір за фізико-хімічними показниками;
- визначають склад покриття і основи виробу;
- визначають наявність просочуючого складу виробу і його призначення.

7. При дослідженні *текстильних матеріалів і виробів* визначають:

- розривне навантаження і лінійну щільність хімічних ниток;
- ідентифікують полімерну основу хімічних ниток;
- лінійну щільність і розмір поперечного перетину мононитки;
- вміст текстурованих поліэфірних ниток і штучних комплексних ниток в тканинах;
- спосіб отримання текстильного матеріалу і його вміст у виробі;
- наявність і склад покриваючого шару і просочуючих речовин у виробі;
- споживчі якості і оптову ринкову вартість (ціну) товару.

8. При дослідженні *дорогоцінних металів, сплавів і виробів з них* встановлюють:

- вміст у виробі дорогоцінних металів і окремих видів;
- чи є досліджуваний предмет валютною цінністю;
- процентний зміст дорогоцінного металу, до якої проби він відноситься;

- чи є камінь природним, штучним (синтетичним), реконструйованим, огранованим або неогранованим, дорогоцінним, напівкоштовним або виробом;
 - масу дорогоцінних металів, що містяться у виробі, і коштовних каменів;
 - художньо-культурну або історичну цінність виробу;
 - скупну і ринкову вартість виробу, що містить дорогоцінні метали і коштовні камені.
9. При дослідженні *металів, сплавів, виробів з них* визначають:
- з якого металу (сплаву) виготовлений предмет, представлений на дослідження;
 - марку металу (сплаву);
 - чи є метал (сплав) дорогоцінним, якщо так, то як в нім кількісний зміст компонентів;
 - чи є на об'єкті металеве покриття, якщо так, то який його хімічний склад і призначення;
 - чи відноситься метал (сплав) до товарів, експорт яких ліцензіюється, якщо так, то під дію якого нормативного документа ГТС України він підпадає.

Питання для самоконтролю:

1. Класифікація експертиз товарів.
2. Види експертиз товарів.
3. Санітарно-епідеміологічна експертиза товарів. Законодавчі акти щодо проведення санітарно-епідеміологічної експертизи.
4. Фітосанітарна експертиза: мета, завдання, підстави для призначення, порядок проведення
5. Порядок призначення та особливості проведення ветеринарно-санітарної експертизи товарів в митній справі. Ветеринарні документи ветеринарно-санітарної експертизи товарів.
6. Екологічна експертиза товарів.
7. Судова експертиза товарів.
8. Товарознавча експертиза в митній справі.

ЗМІСТОВИЙ МОДУЛЬ 2. ВИДИ ТА ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ ЕКСПЕРТИЗИ ТОВАРІВ

Тема 4. Фітосанітарна експертиза: основні поняття, мета і завдання. Порядок проведення фітосанітарного контролю і експертизи товарів

- 4.1 Основні поняття фітосанітарної експертизи
- 4.2 Структура органів з карантину рослин
- 4.3 Класифікація фітосанітарного контролю і експертизи
- 4.4 Техніка проведення фітосанітарного контролю і експертизи
- 4.5 Оформлення результатів фітосанітарної експертизи

Рекомендована література: 1, 2, 4, 5, 6.

Основні терміни і поняття теми: фітосанітарна експертиза, фітосанітарний контроль, карантин рослин, підконтрольні матеріали, карантинні заходи.

4.1 Основні поняття фітосанітарної експертизи

Фітосанітарна експертиза (далі ФСЕ) є складовою частиною державної системи фітосанітарного контролю в Україні. Вона являє собою систему заходів, метою яких є охорона території та здоров'я населення України від проникнення з-за кордону карантинних та інших небезпечних шкідників, хвороб, рослин і бур'янів, які можуть завдати значних збитків народному господарству України.

Фітосанітарний контроль здійснюється на основі Конституції України, Закону України № 3348-ХІІ від 30.06.1993 р. "Про карантин рослин", Статуту Державної служби з карантину рослин, затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України №892 від 28.10.1993 р.; документів, що розробляє для країн Європейської співдружності Європейська та Середземноморська Організація карантину і захисту рослин, членом якої Україна є з 01.03.1999 року.

Карантин рослин являє собою правовий режим, який включає систему державних заходів, спрямованих на захист рослин, продукції їх переробки, сировини, окремих вантажів від карантинних об'єктів. В особливих випадках встановлюють **особливий карантинний режим**, суть якого полягає в режимі діяльності державних органів, й обумовлює тимчасове обмеження перевезення рослин і продукції і з них; режим спрямований на локалізацію та ліквідацію спалахів хвороб і карантинних об'єктів.

Фітосанітарний контроль здійснюється як в межах держави, так і Державному кордоні, тому **розрізняють контроль внутрішній і зовнішній, як і карантин рослин**. Фітосанітарному контролю підлягають усі **підкарантинні матеріали і об'єкти**, що перетинають державний кордон України та межі особливих карантинних зон.

Контроль поширюється на всі підкарантинні матеріал об'єкти, транспортні засоби, що надходять в Україну.

Підконтрольні об'єкти належать до категорії під карантинних матеріалів і об'єктів і **контролюються** спеціалістами держак служби з карантину рослин. До таких об'єктів відносять транспортні засоби — вітчизняні і закордонні, які прибувають в Україну з інших країн, сільськогосподарські та лісові угіддя, які знаходяться на кордонах; приміщення, де зберігаються об'єкти.

Підконтрольні матеріали також відносяться до категорії підкарантинних матеріалів і об'єктів і підлягають карантинному догляду без супроводження фітосанітарними документами. До них належать тара, пакувальні матеріали, вироби з рослинних матеріалів, які можуть бути носіями

карантинних і небезпечних шкідників, хвороб рослин і бур'янів; продукти рослинного походження, які пройшли технічну переробку, а також цукор, багаж, поштові відправлення.

Підкарантинні матеріали відносяться до тієї ж категорії, що і попередні, вони **підлягають контролю** на державному кордоні та супроводжуються фітосанітарними документами.

Підкарантинними матеріалами є продовольча сировина і харчові продукти:

- свіжі овочі, фрукти, картопля, баштанні культури, зерно (продовольче., технічне), солод, рис, крупи, борошно і вироби з нього, горіхи, арахіс;

- кава-зерно, какао-боби, кондитерські вироби, чай, прянощі, спеції;

- сушені овочі, фрукти, гриби;

- культури живих грибів, бактерії, віруси, нематоди, кліщі, які є збудниками і носіями хвороб рослин, а також комахи, що завдають шкоди живим рослинам і продукції рослинного походження тощо.

Карантинні заходи поширюються на підкарантинні матеріали та об'єкти, до яких належать;

- насіння, рослини та їх частини (цибулини, бульби, плоди та інше), а також інша продукція рослинного походження, яка може бути джерелом розповсюдження хвороб рослин, бур'янів, шкідників;

- колекції комах, збудники хвороб і зразки пошкоджень рослин, а також гербарії і насіння;

- культури живих грибів, бактерії, віруси, а також нематоди, кліщі, комахи;

- всі види тари, окремі промислові товари, упакування і вироби із рослинних матеріалів, що можуть переносити шкідників; хвороби рослин і бур'яни; транспортні засоби, які надходять з інших областей України, де введено особливий карантинний режим, і які надходять з-за кордону тощо.

До **карантинних об'єктів** відносять збудників хвороб рослин, бур'яни, шкідники, які відсутні або знаходяться в обмеженій кількості на території України, однак при розповсюдженні можуть завдати значної шкоди рослинам і рослинній продукції.

Із карантинними об'єктами пов'язані **підкарантинні матеріали і об'єкти** – будь-який матеріал і об'єкт, які сприяють поширенню або за допомогою яких можуть поширюватися карантинні об'єкти.

Для обмеження розповсюдження карантинних об'єктів створюють **карантинну зону**, на якій встановлюється особливий **карантинний режим**.

4.2 Структура органів з карантину рослин

Робота органів карантину рослин в межах держави регулюється Верховною Радою України, Кабінетом Міністрів України, Верховною Радою та Радою Міністрів Республіки Крим, спеціально уповноваженими державними

органами з карантину рослин, іншими державними органами, а також органами місцевого та національного самоврядування у визначеному законодавством порядку. Структура фітосанітарної служби України наведена на рис. 4.1.

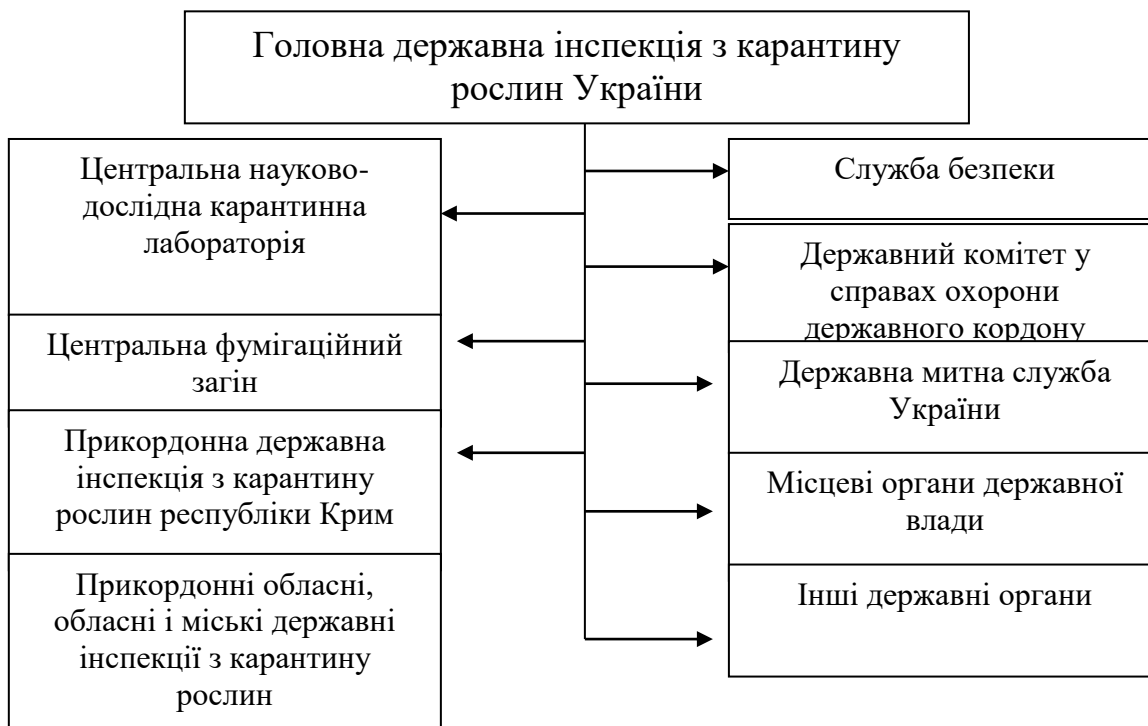


Рисунок 4.1 – Структура фітосанітарної служби України

Спеціальними органами з карантину рослин є:

- прикордонна державна інспекція з карантину рослин Республіки Крим;
- прикордонні державні обласні і державні обласні Інспекції з карантину рослин;
- державні міські інспекції з карантину рослин;
- міжрайонні і районні пункти з карантину рослин;
- прикордонні пункти з карантину рослин при морських і річкових портах, на пристанях, залізничних станціях і в аеропортах (на аеродромах), на підприємствах поштового зв'язку, на автомобільних дорогах (автовокзалах, автостанціях);
- пункти пропуску з карантину рослин на державному кордоні України;
- обласні фумігаційні загони, карантинні лабораторії.

Очолює роботу Головної державної інспекції з карантину рослин головний державний інспектор з карантину рослин.

Головні, провідні спеціалісти та спеціалісти всіх категорій прикордонної державної інспекції з карантину рослин Республіки Крим, кордонних обласних, державних обласних, державних міських інспекцій з карантину рослин виконують відповідні функції.

З метою захисту території України головний державний інспектор має право організувати карантинні заходи; затримувати транспортні засоби, в яких

виявленні карантинні об'єкти; знезаражувати підкарантинні матеріали і об'єкти; вилучати, знищувати або спрямовувати на технічну переробку підкарантинні матеріали.

Всі рішення інспектора стосовно заборони ввезення, вивезення, зберігання, використання підкарантинних матеріалів є обов'язковими для виконання підприємствами, організаціями, установами, громадянами.

4.3 Класифікація фітосанітарного контролю і експертизи

Об'єктами контролю і експертизи є підконтрольні об'єкти і матеріали, підкарантинні матеріали, які надалі будуть називатись об'єктами і матеріалами.

Суб'єктами фітосанітарного контролю і експертизи є експерти карантинних органів, які здійснюють фітосанітарний контроль і експертизу за замовленнями підприємств, установ, фірм, приватних осіб; особи, що користуються дипломатичним імунітетом, комерційні структури, які займаються ввезенням, реалізацією, зберіганням, переробкою і перевезенням підконтрольних і підкарантинних матеріалів, а також всі, хто замовляє експертизу. Класифікація фітосанітарної експертизи і контролю наведена на рис. 4.2.

Поділяють **фітосанітарний контроль залежно від місця його здійснення** – на внутрішній і зовнішній, до якого належить прикордонний контроль.

До **внутрішнього контролю** і експертизи належать загальнодержавна, регіональна, місцева, локальна. **Організують, здійснюють контроль** підпорядкованих їм інспекцій **головний державний інспектор, межах республіки, регіону, місцевості** – головний державний інспектор з карантину рослин Республіки Крим і державні інспектори відповідного регіону, області.

Потреба в локальному контролі і експертизі виникає під час виявлення карантинних об'єктів і за необхідності вживання термінових заходів щодо їх ліквідації.

Прикордонний контроль і експертиза здійснюються кожний раз під час ввезення і вивезення рослинної продукції.

Види підкарантинних матеріалів і об'єктів визначені Статутом державної служби карантину рослин України.

Карантинний контроль і експертиза призначені для чіткого визначення фітосанітарного стану рослинної сировини та підкарантинних матеріалів.

4. Техніка проведення фітосанітарного контролю і експертизи

Фітосанітарний контроль, як було вже сказано раніше, відбувається в пунктах з карантину рослин, які знаходяться в районах або при кордоні, морських річкових портах - на пристанях, на залізничних станціях і в аеропортах, на підприємствах поштового зв'язку, автомобільних дорогах - автовокзалах, автостанціях, пунктах пропуску на державному кордоні України.

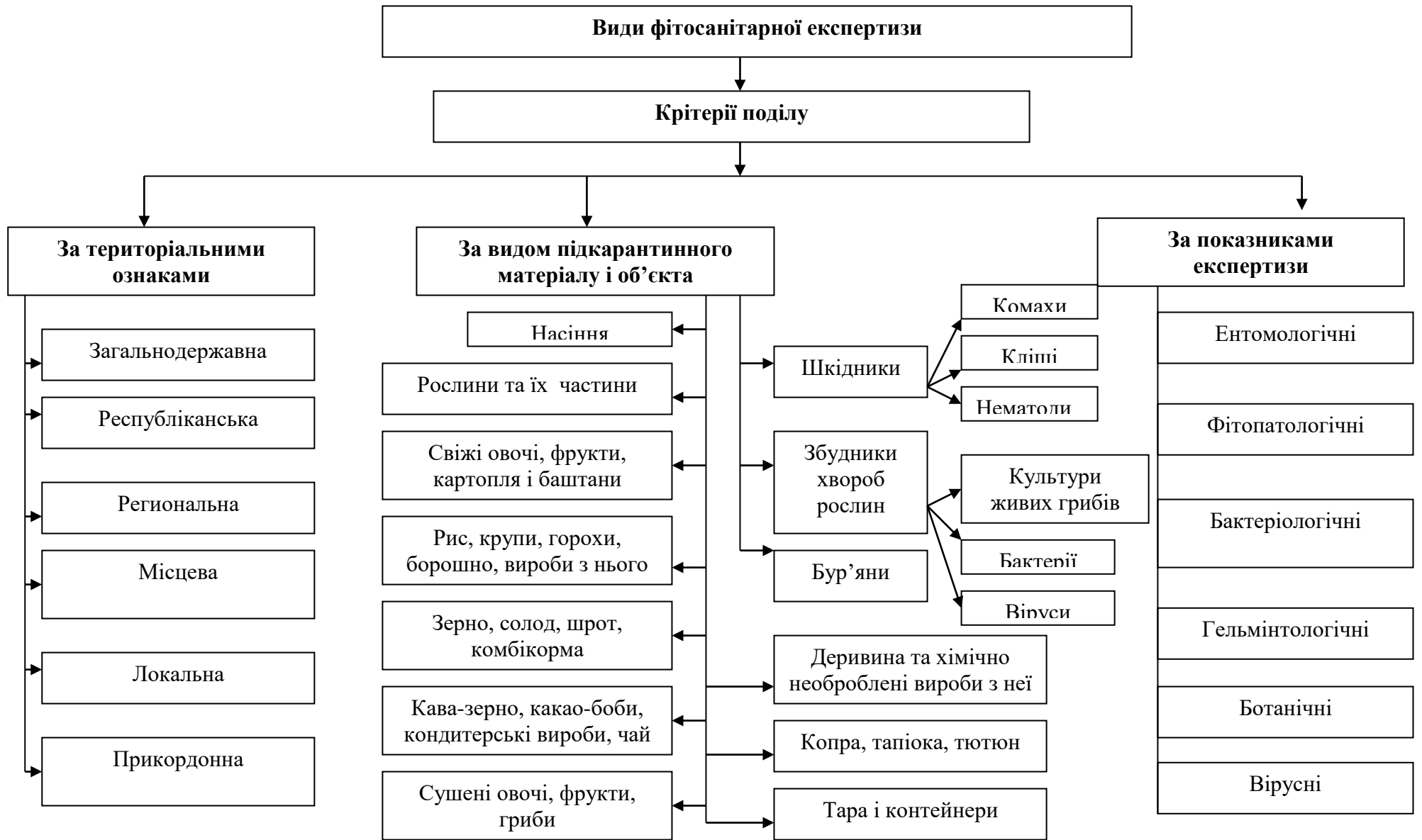


Рисунок 4.2 - Класифікація фітосанітарного контролю і експертизи

Установи, які імпортують підкарантинні матеріали, під час укладання торгових угод та контрактів на їх ввезення повинні обумовлювати фітосанітарні вимоги, які встановлені в Україні, їх забезпечувати к виконання.

Підкарантинні і підконтрольні матеріали, що ввозяться в Україну, також транзитні вантажні засоби і тара у пунктах перетину кордону України повинні проходити **фітосанітарний контроль**.

Він являє собою карантинний догляд державними інспекторами вантажу і транспорту, їх митне оформлення відбувається при наявності погодження інспектора фітосанітарної служби.

Ввезення в країну насіння, рослин, продукції рослинного походження за існуючим порядком для організацій, що займаються їх імпортом, передбачає повідомлення Головної державної інспекції про це не пізніше ніж за п'ять діб до можливого ввезення.

З метою **попередження ввезення і розповсюдження** карантинних об'єктів у країні Статутом передбачено обов'язкове включення в угоди, які складаються підприємствами, установами, організаціями, громадянами на імпорт продукції рослинного походження, вимог з карантину рослин. Для визначення стану фітосанітарної безпечності в місця закупівлі і відвантаження великих партій продукції покупець повинен за свій рахунок направляти державних інспекторів з карантину рослин. В цих місцях проводиться обов'язковий контроль.

Пункти перетину продукції державного кордону узгоджуються з Головною державною інспекцією з карантину рослин України.

Фітосанітарний контроль всіх об'єктів у прикордонно-пропускних пунктах здійснюється одночасно з митним доглядом до проведення розвантажувальних операцій, а також в процесі перевантаження і після його завершення. Митне оформлення вантажів можливе лише після проходження фітосанітарного контролю.

Об'єкти і матеріали, які підлягають карантинному контролю, можуть перевозитись по території України транзитом. Вантажі повинні супроводжуватися **фітосанітарним сертифікатом** країни-експортера і **карантинним дозволом** на транзит, що видається відповідними карантинними службами.

При **відсутності фітосанітарного сертифіката** країни-експортера або при наявності невірно оформленого вантажі затримуються на кордоні до часу оформлення потрібних документів.

Транзит вантажів, товарних партій зерна, свіжої фруктоовочевої продукції дозволено здійснювати протягом всього року в ізольованих і ізотермічних транспортних засобах. **Перевантажування** таких вантажів на території України **не дозволяється**, щоб забезпечити захист від зараження і розповсюдження шкідників, хвороб, бур'янів.

В країну забороняється ввезення рослинної продукції, в якій виявлені карантинні та інші небезпечні шкідники, хвороби рослин і бур'яни, інші карантинні об'єкти і матеріали. Однак дозволяється ввезення зразків для наукових досліджень.

Порядок введення особливого карантинного режиму. Особливий карантинний режим встановлюється у разі виявлення карантинних об'єктів Головним державним інспектором з карантину рослин (терміново — протягом 24-х годин) за поданням відповідних місцевих чи регіональних органів державної виконавчої влади.

Територія особливого карантинного режиму визначається відповідними органами місцевого чи регіонального самоврядування, вона може охоплювати населений пункт, район, декілька районів, декілька областей. Після прийняття рішення про введення особливого карантинного контролю про це повідомляють організації, установи, громадян, які розташовані на території особливого режиму.

Скасовується особливий карантинний режим поданням про відміну режиму головного державного інспектора.

4.5 Оформлення результатів фітосанітарної експертизи

Фітосанітарна експертиза проводиться за заявкою на оформлення карантинного дозволу на імпорт, транзит або експорт об'єктів, матеріалів.

Для проведення експертизи необхідна **копія контракту** про імпорт об'єктів і матеріалів, підтвердження **про оплату** за проведення експертизи.

Всі види надходжень рослинних об'єктів, матеріалів, транспортних засобів з-за кордону до України реєструються інспектором в спеціальному журналі, як і вся інформація про проведення робіт інспекторами.

Експертиза починається з перевірки наявності **карантинного дозволу** на імпорт при перевезенні вантажів транзитом, фітосанітарного сертифіката країни-експортера. Проведений фітосанітарний контроль оформляється актом фітосанітарного контролю і відбору зразків для карантинної експертизи.

Вивезення вантажів за межі територій прикордонних пунктів в країну дозволено тільки при наявності карантинного дозволу і карантинного сертифіката.

Сільськогосподарська рослинна продукція, яка імпортується, експортується, перевозиться транзитом і проходить фітосанітарний контроль, **класифікується** за хімічним складом, фізичними властивостями і призначенням на групи (розглядаємо тільки продовольчу сировину і харчові продукти):

- зерно та зернопродукти - зерно злакових, бобових культур, насіння олійних та інших культур і продукти їх переробки: борошно, висівки, дерев, крупи тощо, призначені для споживання та технічної переробки;

- свіжі фрукти і овочі - плоди фруктових, ягідних, цитрусових, тропічних, горіхоплідних, овочевих, коренеплідних культур і вино граду, призначені для споживання або переробки;

- сухофрукти і спеції - цілі або різані фрукти і овочі, спеції та прянощі (запашний перець, гвоздика, кориця, хмелі-сунелі та інші), висушені рослини.

Відбір проб для проведення експертизи проводиться за схемою (рис. 3) згідно з нормативною документацією (ДСТУ 3355-96), де визначено схему і порядок відбору зразків, їх кількість, порядок складання об'єднаної проби і виділення середніх проб.

Карантинну експертизу однієї середньої проби проводять державні інспектори на прикордонному пункті карантину рослі (ППКР) в спеціально пристосованому приміщенні — в пункті пер винного огляду продукції. При огляді заглибин і проведенні візуального аналізу інспектор вибирає всіх виявлених шкідників, уражені хворобами плоди, частини рослин та інше в тару, яка або щільно з закривається або до якої заливається консервуюча рідина.

Середня проба, в якій виявлено зараження, знищується, контрольна середня проба з етикеткою і зразком-документом доставляється в зональну карантинну лабораторію для арбітражного підтвердження зараженості продукції. Зразки-документів в консервованому нежиттєздатному стані зберігають як колекційний матеріал у відповідних умовах.

При виявленні зараження об'єктів контролю контрольний зразок, щільно упакований в тару разом з документами, відправляють в зональну карантинну лабораторію для арбітражної експертизи. Результати експертизи оформляються **протоколом і складається карантинне донесення.**

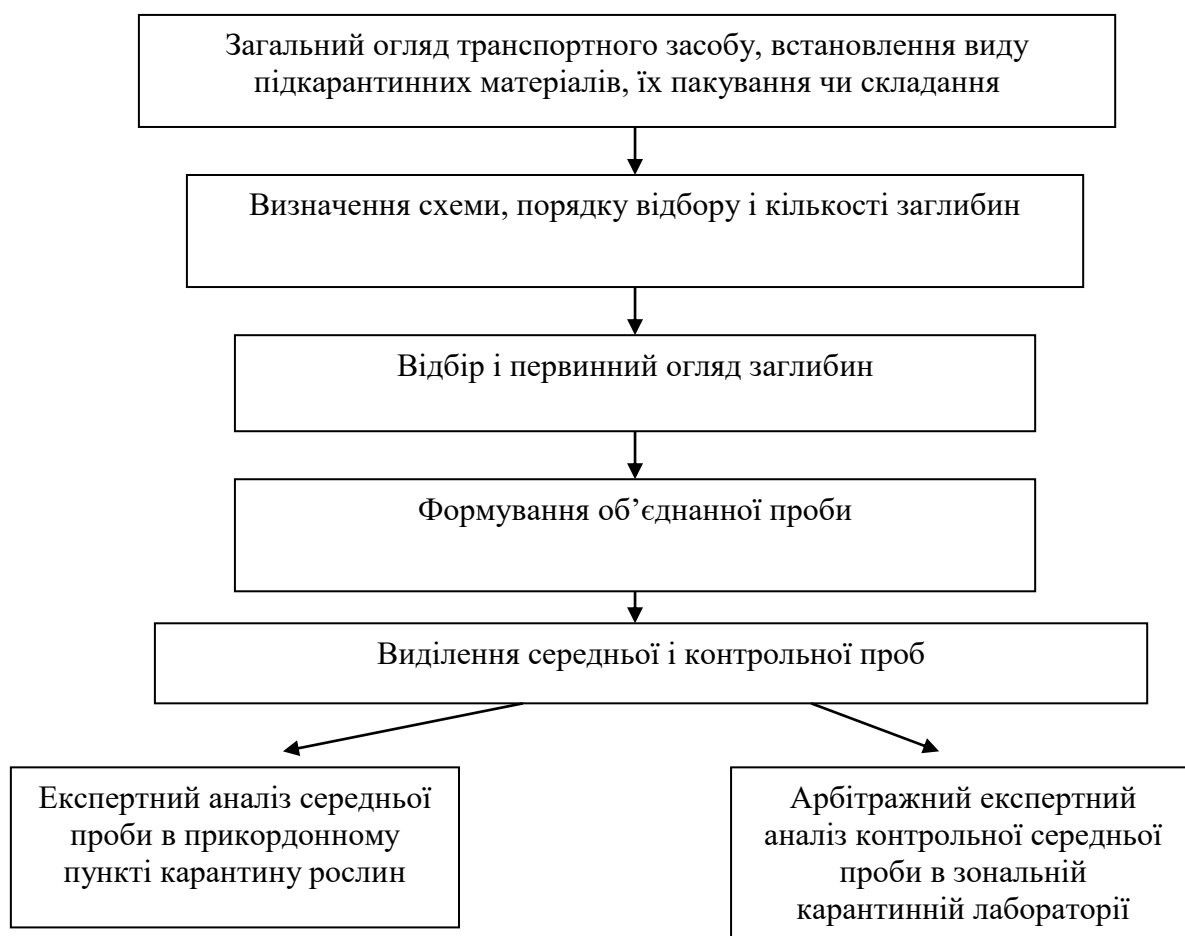


Рисунок 4.3 – Схема відбору та аналізу проб підкарантинних матеріалів

При виявленні зараженості вантажу живими карантинними об'єктами здійснюється затримка вантажу для знезараження.

Продовольчі запаси на вітчизняних та закордонних судах, що заражені карантинними і небезпечними шкідниками, на період перебування судна в портах проходять знезараження. Якщо це зробити неможливо, запаси опломбовують до виведення судна на рейд або в нейтральні води.

Обов'язково **знезаражують в прикордонному пункті** такі фрукти як цитрусові, хурму і гранати, всі матеріали, всі види транспортних засобів після перевезення імпортованих матеріалів.

Робота із **знезараження матеріалів** проводиться **фумігаційними загонами** державних інспекцій з карантину рослин за спеціальними методиками, що гарантують ефективність знезараження спеціалістами фумігаційного загону.

Матеріали, які надходять з країн, де спостерігаються спалахи дії карантинних і небезпечних шкідників, заражені цими шкідниками, повертаються країні-експортеру або знищуються.

Заборонено транзит по території України з перевантаженням або перевезенням у негерметичних транспортних засобах, якщо виявлено зараження:

- цитрусових (апельсини, кlementини, цитрини, мандарини, грейпфрути) з країн розповсюдження середземноморської плодової мухи – з 15 квітня до 1 листопада;

- плодів насінневих та кісточкових (яблука, груші, ківі, папайя, манго, сливи, черешні, вишні, абрикоси, персики, алича, нектарний) з країн розповсюдження середземноморської плодової мухи, яблуневої плодової мухи, східної плодової мухи, перикової плодожерки, грушевої вогнівки на весняно-літньо-осінній період;

- пасльонових овочів (помідори, баклажани, перець солодкий, картопля) з країн розповсюдження картопляної молі.

Карантинні і підконтрольні матеріали, які заражені небезпечними шкідниками, хворобами рослин і бур'янами і для яких неможливо знезараження, повертаються до країни-експортера.

Питання для самоконтролю:

1. Зміст, мета та завдання фітосанітарної експертизи.
2. Зміст, мета і завдання фітосанітарного контролю.
3. Підконтрольні та підкарантинні матеріали.
4. Зміст, мета і завдання карантинних заходів.
5. Структура органів з карантину рослин.

Тема 5. Екологічна експертиза товарів: форми і види, порядок проведення

5.1 Мета, предмет, об'єкти і суб'єкти екологічної експертизи

5.2 Форми і види екологічної експертизи

5.3 Порядок проведення екологічної експертизи

5.4 Основні джерела антропогенного забруднення довкілля

Рекомендована література: 1, 2, 4, 5.

Основні терміни і поняття теми: екологічна експертиза, шкідливі речовини, екологічна безпека, громадська екологічна експертиза, методи екологічної експертизи, порядок проведення екологічної експертизи.

5.1 Мета, предмет, об'єкти і суб'єкти екологічної експертизи

Екологічна експертиза являє собою вид науково-практичної діяльності, в основу якої покладено дослідження, аналіз і оцінку передпроектних, проектних та інших матеріалів та об'єктів, реалізація яких може негативно впливати або впливає на стан навколишнього середовища та здоров'я людини. **Екологічна експертиза визначає ступінь небезпечності матеріалів і об'єктів.**

Метою екологічної експертизи є запобігання негативному впливу антропогенної діяльності на стан навколишнього природного середовища та здоров'я людей, а також оцінка ступеня екологічної безпеки господарської діяльності та екологічної ситуації на окремих територіях і об'єктах.

Екологічна експертиза товарів, продуктів харчування проводиться для нових технологій, техніки, матеріалів, продукції.

Головним завданням такої експертизи є оцінка повноти і достатності заходів гарантування необхідного рівня безпечності, тобто визначення відповідності проектних рішень при розробці нової продукції сучасним вимогам безпеки навколишнього середовища; повноти вірогідності і наукової обґрунтованості оцінки впливу на навколишнє середовище і засобів, методів контролю впливу продукції на стан навколишнього середовища, способів та засобів утилізації або ліквідації продукції, яку не можна використати.

Екологічна експертиза здійснюється в такій послідовності:

- визначається номенклатура продукції, що розробляється;
- вивчаються разом із замовником продукції умови її використання з визначенням можливого впливу на навколишнє середовище, рівнів впливу і відповідності їх гранично допустимим значенням;
- визначають взаємозв'язок параметрів продукції і їх вплив на навколишнє середовище, зокрема на населення;
- розглядають комплекс нормативних документів, які встановлюють вимоги до продукції, охорони навколишнього середовища, вносять відповідні корективи в ряд нормативних документів.

Предметом екологічної експертизи є еколого-соціальні, економічні, технічні, юридичні та інші властивості об'єктів, зафіксовані в заяві про екологічні наслідки діяльності. Розглядаючи з цієї точки зору екологічну експертизу товарів, необхідно зупинитися на факторах, які створюють небезпеку і викликають порушення прав громадян на безпечне життя і здоров'я.

Критерії екологічної безпеки навколишнього середовища визначаються гранично допустимими концентраціями забруднюючих речовин і визначаються нормативами гранично допустимих рівнів акустичного, електромагнітного, радіаційного і іншого шкідливого впливу на навколишнє середовище.

Критерієм екологічної безпеки харчових продуктів є **гранично допустимий вміст шкідливих речовин**, його порушення створює небезпеку для людей із навколишнього середовища.

Харчові продукти більшою або меншою мірою протягом життєвого циклу впливають на екологічну ситуацію. На виробничих підприємствах в процесі виробництва продукції утворюються відходи, які підвищують вміст таких небезпечних для людини речовин, як важкі метали, радіонукліди, пестициди, що накопичуються в навколишньому середовищі і створюють небезпеку.

Екологічна безпека характеризує стан природного середовища, при якому забезпечується попередження його погіршення та виникання небезпеки для здоров'я людей. Вона гарантується громадянам України проведенням державної політики, яка включає комплекс взаємопов'язаних політичних, екологічних, технічних, організаційних, державно-правових заходів

Основними принципами екологічної експертизи є забезпечення нешкідливого для життя та здоров'я людей природного навколишнього середовища, що включає використання безпечних товарів і споживання безпечних харчових продуктів.

Експертиза повинна мати **державне регулювання і виконуватися на законних засадах**.

Об'єктами екологічної експертизи є проекти законодавчих і нормативно-правових актів, нормативно-технічних, інструктивно-методичних документів; документація з впровадження нової техніки, технологій, матеріалів, речовин, продукції, реалізація яких може призвести до порушення екологічних нормативів, створення загрози здоров'ю людей.

Екологічній експертизі можуть підлягати екологічні ситуації, що склалися в окремих населених пунктах і регіонах, а також діючі об'єкти та комплекси, що мають значний негативний вплив на стан навколишнього природного середовища та здоров'я людей.

Обов'язково підлягають екологічній експертизі військові, оборонні та інші об'єкти, інформація про які становить державну таємницю.

Суб'єктами екологічної експертизи можуть бути юридичні і фізичні особи. До **юридичних осіб** відносять Міністерство охорони навколишнього природного середовища та ядерної безпеки України, спеціалізовані установи, організації та еколого-експертні підрозділи або комісії; органи та установи Міністерства охорони здоров'я України, які проводять експертизи об'єктів

(товарів, харчових що негативно впливають чи можуть впливати на здоров'я людей. До суб'єктів також належать органи державної влади, які займаються питаннями екологічної безпеки, громадські організації екологічного спрямування чи створювані ними спеціалізовані формування.

До фізичних осіб, які є суб'єктами екологічної експертизи, відносяться громадяни України, іноземці, особи без громадянства.

5.2 Форми і види екологічної експертизи

Форми екологічної експертизи представлені державною, громадською та іншими екологічними експертизами.

Державну екологічну експертизу здійснюють еколого-експертні підрозділи, спеціалізовані установи або комісії Міністерства охорони навколишнього природного середовища та ядерної безпеки України, Міністерства охорони здоров'я України, їх органів на місцях. До вирішення екологічних питань можуть залучатися інші органи державної виконавчої влади, фахівці інших установ, експерти міжнародних організацій.

Для об'єктів, які становлять небезпеку, екологічна експертиза є обов'язковою. Перелік небезпечних об'єктів визначає Кабінет Міністрів України за поданням Міністерства охорони навколишнього середовища і Міністерства охорони здоров'я.

Об'єкти державної екологічної експертизи мають державний характер і стосуються глобальних проблем, таких як:

- інвестиційні програми;
- державні проекти розвитку і розміщення продуктивних сил, розвитку окремих галузей народного господарства;
- проекти генеральних планів населених пунктів різних рівнів;
- проекти законодавчих та нормативно-правових актів стосовно екологічної безпеки;
- документація з впровадження нової техніки, технології, матеріалів і речовин, в тому числі імпортованих.

До документації на об'єкти державної екологічної експертизи висуваються визначені вимоги, виконання яких сприяє комплексні оцінці впливу діяльності на навколишнє середовище; забезпечує використання сучасних ефективних технологічних процесів; захист населення і навколишнього середовища від шкідливого впливу антропогенних фізичних, хімічних та біологічних факторів; сприяє визначенню методів комплексної переробки, утилізації і ефективного використання відходів виробництва.

Громадська екологічна експертиза може стосуватися екологічних питань з будь-якої галузі і сфери діяльності, де потрібні екологічні висновки стосовно впливу на стан екологічної діяльності. Громадська експертиза може здійснюватися паралельно з державною.

Інші екологічні експертизи можуть проводитися на замовлення зацікавлених осіб на основі угод, виконувати їх можуть спеціалісти еколого-експертних органів і формувань.

Класифікація екологічної експертизи представлена на рис.5.1.

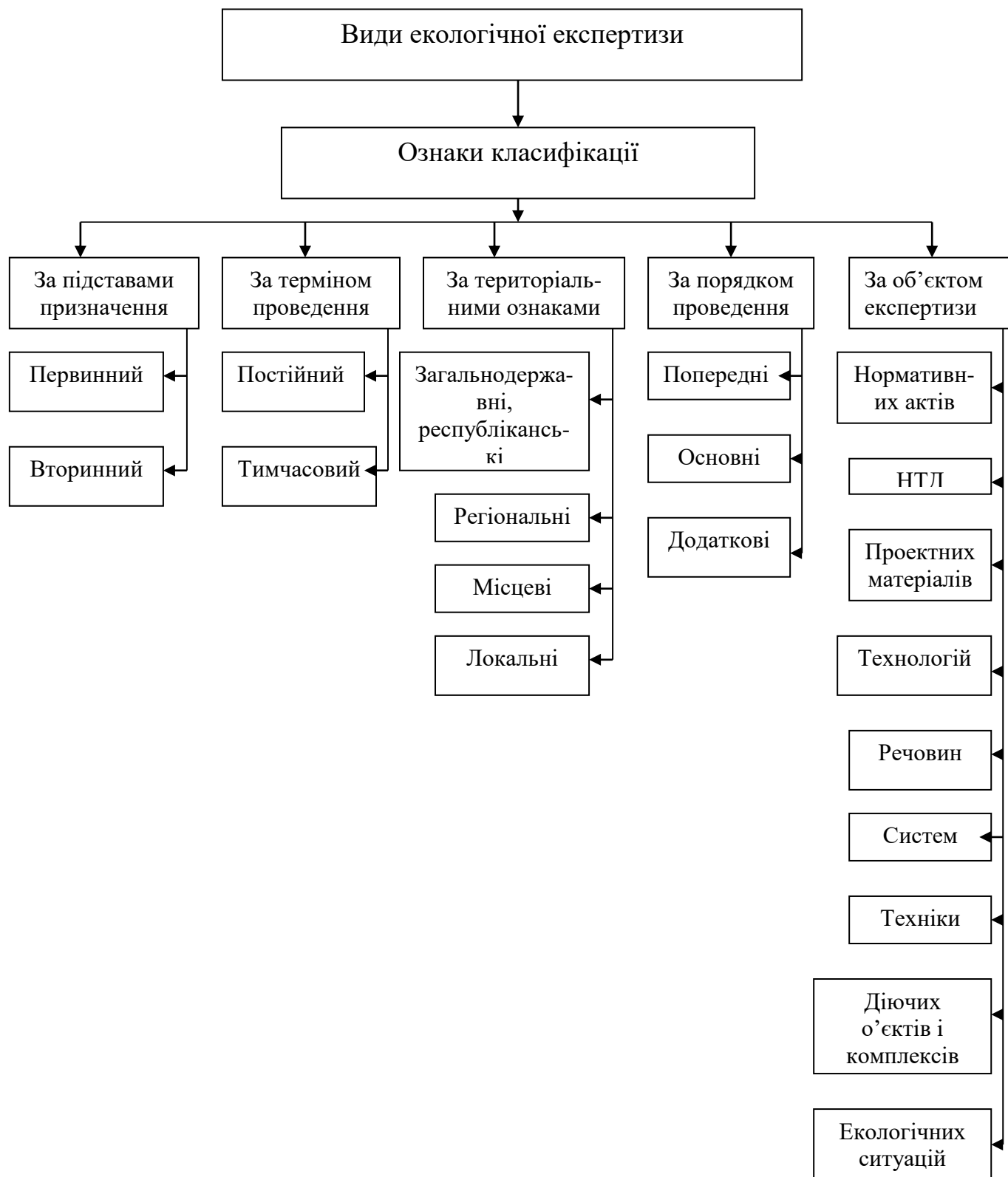


Рисунок 5.1 – Класифікація екологічної експертизи

5.3 Порядок проведення екологічної експертизи

Для проведення екологічної експертизи еколого-експертними органами формулюється завдання екологічного дослідження, яке включає коло питань, необхідних для вирішення, оцінки об'єктів екологічної експертизи, підготовки науково обґрунтованого, неупередженого, об'єктивного висновку.

Еколого-експертна діяльність при проведенні екологічної експертизи включає такі етапи: **підготовчий, аналітичний, заключний**.

Підготовчий етап експертизи передбачає вивчення документів, матеріалів на об'єкт експертизи, формування експертної групи, визначення відповідності поданих матеріалів вимогам чинного законодавства.

Аналітичний етап полягає у дослідженнях, які включають обстеження об'єктів, вимірювання, порівняльний аналіз і оцінку ступеня екологічної безпеки об'єкта, визначення повноти та ефективності екологічних обґрунтувань дії об'єктів на людей, навколишнє середовище.

Заключний етап включає підготовку висновку на основі проведених досліджень, узагальнення і аналізу отриманих даних, подання висновку зацікавленим органам і особам.

Висновок екологічної експертизи - це юридичний документ, який містить узагальнені дані екологічної експертизи і оцінку ступеня впливу об'єкта на безпеку людини і навколишнє середовище, що складає науково обґрунтовані підсумки для прийняття відповідного рішення уповноваженим органом. Висновок містить три частини: **протокольну, основну, узагальнюючу**.

Протокольна частина висновку містить відомості про організацію, що проводила експертизу, склад експертів, виконавців, замовників, час проведення експертизи, найменування об'єкта, його кількісні і якісні показники: дані про організацію, що приймала рішення стосовно реалізації об'єкта екологічної експертизи.

Основна частина висновку містить коротку характеристику пройдених досліджень, аналізу можливого впливу на стан навколишнього середовища і здоров'я людей, визначення ступеня небезпеки та екологічного ризику з встановленням способів його інтерпретації; обґрунтування дотримання екологічної безпеки, при необхідності визначення заходів з безпеки.

Узагальнююча частина включає оцінку об'єкта дослідження наведенням зауважень і пропозицій стосовно екологічного обґрунтування об'єкта екологічної експертизи, а також висновки і рекомендації.

Позитивні висновки державної екологічної експертизи затверджуються Міністерством охорони навколишнього природного середовища та ядерної безпеки України, строк дії позитивного висновку - 3 роки.

Висновки громадської екологічної експертизи можуть оголошуватися через засоби масової інформації для формування громадської думки і інформування населення. Висновки подаються до відповідних місцевих рад народних депутатів, органів державної екологічної експертизи, іншим зацікавленим сторонам.

При отриманні висновку, внаслідок якого відхиляється діяльність, виробництво нових видів товарів, матеріалів, об'єктів, зацікавлені юридичні або фізичні особи можуть подати обґрунтовану заяву; відповідних рад народних депутатів на спростування висновку або окремих його положень або оскаржити в судовому порядку. Відповідні ради народних депутатів, органи державної екологічної експертизи зобов'язані в місячний термін розглянути заяву і за наявності обґрунтованих підстав призначити проведення додаткової екологічної експертизи із залученням незалежних експертів.

Однак, висновки державної екологічної експертизи можуть бути визнані недійсними у разі:

- порушення вимог законодавства під час проведення експертизи;
- недотримання державних санітарних норм, правил, гігієнічних нормативів, вимог стосовно безпеки навколишнього середовища, здоров'я людей;
- неповного врахування факторів небезпеки;
- порушення умов і вимог щодо процедури проведення експертизи - упередженість висновків, розбіжності і неузгодженість наведених даних тощо.

Висновки додаткової державної експертизи є остаточними для прийняття відповідного рішення. В Законі України "Про екологічну безпеку" в ст. 50 визначено правопорушення при проведенні екологічної експертизи і відповідальність за порушення.

В пунктах пропуску через державний кордон контролюють транспортні засоби, у тому числі літаки, судна, військові кораблі; вантажі, які містять промислову сировину, відходи виробництва, хімічні сполуки, токсичні, хімічні, радіоактивні та інші небезпечні. Для навколишнього середовища і здоров'я людей речовини, засоби захисту рослин, стимулятори їх росту, добрива; всі види риб, диких тварин і рослин, зоологічні, ботанічні колекції.

Екологічний контроль здійснюється за плату, розміри якої залежать від видів і кількості вантажів та транспортних засобів. Контроль проводиться з метою попередження попадання на територію України шкідливих речовин, що може заподіяти небезпеку навколишньому середовищу, здоров'ю людей.

5.4 Основні джерела антропогенного забруднення довкілля

Дотримання безпечного життя і здоров'я людей навколишнього середовища можливо у випадку зменшення шкідливого впливу різного роду забруднювачів.

До основних факторів, які сприяють забрудненню навколишнього природного середовища, відносять такі (їх об'єднують в групи):

- за походженням - механічні, хімічні, біологічні (в тому числі мікробіологічні), фізичні;
- за часом взаємодії з навколишнім середовищем - **стійкі, середньотривалі, нестійкі**;

- за способом впливу - **прямого, непрямого впливу, навмисні, сукупні, аварійна випадкові.**

За таким принципом можна розглядати дію товарів на навколишнє середовище, а відповідно їх **екологічні властивості**, які характеризують безпечність товарів і здатність впливати негативно на довкілля,

Механічні забруднення - це тверді частинки, викинуті як непридатні, вилучені з вжитку, які знаходяться на поверхні землі, в ґрунті воді, повітрі, а також тверді відходи (сміття) промислових виробничих торговельних та інших підприємств, які складаються.

Тверді частинки у вигляді пилу утворюються на борошномельних, цукрових виробництвах і підприємствах, які використовують борошно; при виробництві розчинної кави, сухих продуктів. Їх частинки, навіть за наявності пиловловлювачів, попадають в повітря, на одяг працюючих, оточуючі предмети, навколишні рослини.

Хімічні забруднення - тверді, газоподібні і рідкі речовини, хімічні елементи і сполуки неприродного походження, які попадають у біосферу, порушуючи встановлені природою процеси кругообігу речовин і енергії. Хімічні речовини попадають з виробничих підприємств у вигляді димових викидів, отруйних газоподібних речовин - оксиду сірки, сірководню, оксиду вуглецю, бензапірену та інших вуглеводнів, аміаку; твердих речовин у вигляді золи, пилу сульфідів і сульфатів заліза, міді, цинку, інших металів, хлоридів, сполуки натрію, кальцію; у вигляді рідких аерозолів, таких як пари кислот, феноли.

Хімічні забруднення різних видів утворюються в основному при виробництві харчових продуктів. **Газоподібні забруднювачі** попадають в повітря в процесі виробництва ковбасних виробів, копченої риби, при консервуванні плодівих припасів сульфінацією, обробці крохмалю, сухофруктів сірчистим ангідридом; при бродіння в процесі виробництва спирту, вин, пива.

Рідкі забруднювачі утворюються під час екстрагування і вилучення необхідних хімічних речовин і видалення в якості відходів інших при виробництві цукру, крохмалю, лікєро-горілочаних, безалкогольних напоїв, інших продуктів.

Розчини хімічних речовин можуть бути складовою харчових продуктів, яка не використовується в їжі і стає відходом, наприклад, таким є тузлук, в якому зберігаються солоні риба, оселедці; розсіл, який є частиною солоних огірків, томатів, інших ферментованих овочів.

До основних хімічних забруднювачів відносяться **пестициди** — хімічні речовини, що використовуються для знищення бур'янів, грибків, бактерій та різноманітних комах та тварин. Вони мають токсичні властивості і є небезпечними.

Біологічні забруднення - різні організми, що з'явилися внаслідок життєдіяльності людей, до них відносяться нові віруси, катастрофічне розмноження рослин чи тварин. Стосовно харчових продуктів, це зараженість їх комахами, гельментами, гризунами, які споживають продукти і одночасно

переносять хвороботворні мікроорганізми. Забруднення може відбуватися на всіх етапах життєвого циклу.

Мікробіологічні забруднення. Більшість виробництв харчової промисловості безпосередньо або опосередковано пов'язано з дією мікроорганізмів, які розповсюджені всюди.

Мікробіологічну безпечність продуктів харчування визначають шляхом бактеріоскопічного дослідження кількості мікроорганізмів (коків і паличок) в м'ясі або загальної кількості бактерій в 1 см³ молока, встановлюючи титр кишкової палички. В деяких продуктах, на тарі, обладнанні, приміщеннях визначають загальну обсемененість.

До фізичних видів забруднення відносять електромагнітне, теплове, акустичне, радіоактивне.

Електромагнітне забруднення виникає внаслідок роботи радіо, телевізійних і радіолокаційних станцій, високовольтних ліній електропередач, електротранспорту, побутової техніки.

Електромагнітні, магнітні і електричні поля підвищеної напруги утворюються в житлових приміщеннях, в яких використовується значна кількість побутової техніки. Це телевізори, магнітофони, комп'ютери, холодильники, пылесоси, мікрохвильові печі,

Теплове забруднення відбувається внаслідок дії підвищених температур, джерелами яких є печі, паро- і теплопроводи на виробництвах. Найбільша кількість тепла виділяється під час процесів пов'язаних з нагріванням, випіканням. До виробництв, які використовують такі процеси, відносяться хлібопекарне, кондитерське (борошняних виробів), ковбасне, м'ясної копченини, консервів. У цих випадках частина енергії розсіюється в зовнішнє середовище і температура підвищується. Нагрівання повітря відбувається при експлуатації побутової техніки.

Акустичне забруднення включає шумові, інфразвукові та вібраційні забруднення.

Шум являє собою хаотичне нагромадження звуків різної частоти, сили, тривалості, які утворюють звуковий дискомфорт. Шум виникає внаслідок згущення і розрідження повітряних мас. Пристосуватися до шуму організм людини практично не здатний, тому регулювання і обмеження шумового забруднення навколишнього середовища є важливим і обов'язковим. На здоров'я людини шум впливає негативно: знижує працездатність, викликає захворювання органів слуху, ендокринної, нервової, серцево-судинної систем. Шум навколишнього природного середовища становить 30-60 децибел, він оздоровче впливає на людину, особливо шум річки, дощу, листя, спів птахів.

Джерелами забруднення є всі види транспорту, промислові об'єкти, телевізори, радіоприймачі, музичні інструменти тощо.

Радіоактивне забруднення являє собою небезпечний вплив радіоактивного випромінювання на організм людини, відбувається при випробуванні ядерної зброї в атмосфері, при аваріях на атомних станціях (Чорнобильська АЕС), складуванні радіоактивних відходів, при споживанні продуктів з підвищеним вмістом радіонуклідів.

Забруднення можуть бути **стійкими**, які довго не зникають, не нейтралізуються природою самостійно шляхом розкладання. До них належать полімери, деякі метали, які використовуються як пакувальні матеріали. Деякі містять небезпечні токсичні речовини (поліхлоровані біфеніли, поліциклічні ароматичні вуглеводи, яких виробляється у світі близько 600 видів, вінілхлориди, які містяться в різних плівках, поліетиленових упаковках, пластинках тощо).

Нестійкі забруднювачі негативно діють короткий час і розкладаються, розчиняються або знищуються в результаті перебігу природних фізико-хімічних, біохімічних процесів.

Навмисні забруднення являють собою планомірне знищення лісів, використання родючих земель під забудову, створення кар'єрів, вилов риби.

Супутні забруднення виникають в результаті комплексного впливу антропогенної діяльності, внаслідок чого висихають болота, озера, моря, відбувається спустошення земель, потепління клімату Землі, зменшення озонового шару.

Утилізаційні забруднення – шкідливі забруднення, які утворюються внаслідок знищення харчових нестандартних товарів, відходів, браку, шкідливої небезпечної продукції.

Згідно з існуючим законодавством громадяни України повинні берегти природу, охороняти, раціонально використовувати її багатства, дотримуватись вимог екологічної безпеки, не порушувати екологічні права інших суб'єктів; вносити штрафи за екологічні правопорушення або компенсувати шкоду, яка виникає при забрудненні або при негативному впливі на навколишнє природне середовище.

Питання для самоконтролю:

1. Мета, завдання та принципи проведення екологічної експертизи
2. Послідовність здійснення екологічної експертизи.
3. Критерії екологічної безпеки харчових продуктів.
4. Державне регулювання екологічної експертизи.
5. Об'єкти державної екологічної експертизи.
6. Громадська екологічна експертиза.

Тема 6. Санітарно-гігієнічна експертиза товарів: мета, завдання, класифікація. Порядок проведення санітарно-гігієнічної експертизи товарів

- 6.1 Основні поняття санітарно-гігієнічної експертизи товарів
- 6.2 Структура органів санітарно-епідеміологічних служб
- 6.3 Класифікація санітарно-гігієнічної експертизи
- 6.4 Порядок проведення санітарно-гігієнічної експертизи товарів

Рекомендована література: 1, 2, 4, 5, 7, 6.

Основні терміни і поняття теми: санітарно-гігієнічна експертиза, хімічна безпека, санітарно-гігієнічна безпека, мікробіологічні пошкодження, зоологічні пошкодження, токсичні елементи, радіонукліди.

6.1 Основні поняття санітарно-гігієнічної експертизи товарів

Санітарно-гігієнічна експертиза є одним з найважливіших видів товарознавчої експертизи, оскільки її метою є підтвердження безпеки товарів для споживачів.

Найважливішим завданням Державної санітарно-гігієнічної експертизи харчових продуктів є визначення властивостей, які характеризують їх якість, харчову цінність та їх нешкідливість для здоров'я людини.

Під **безпечністю** розуміють відсутність токсичної, канцерогенної, мутагенної, алергенної та іншої несприятливої дії на організм людини при споживанні харчових продуктів в загальноприйнятій кількості, межі якої встановлюються Міністерством охорони здоров'я України.

До інших видів несприятливої дії можна віднести дію хімічної, радіаційної, механічної, електричної, магнітної, електромагнітної, термічної енергії.

При проведенні санітарно-гігієнічної експертизи визначають хімічну, радіаційну, санітарно-гігієнічну безпечність.

Хімічна безпека – це відсутність шкідливої дії, яка виникає наслідок дії хімічних речовин. **Речовини**, які приводять до небезпеки товарів, поділяють на **наступні групи**: токсичні елементи; мікотоксини; нітрати і нітрити; пестициди, антибіотики; гормональні препарати; вищі спирти і альдегіди; складні ефіри; фурфурол і оксиметилфурфурол; мономері; заборонені харчові добавки; барвники для упакування, заборонені полімерні матеріали.

Радіаційна безпека – відсутність негативної дії на здоров'я і життя людини, її майно. Якісні показники радіаційної безпеки встановлені наказом МОЗ України №255 від 19.08.1997 р., вони визначаються допустимими рівнями радіонуклідів: цезію 137 і стронцію 90 у продуктах харчування і питній воді тощо.

Санітарно-гігієнічна безпека – відсутність недопустимого ризику, який може виникнути при різних біопшкодженнях споживчих товарів. До них відносяться **мікробіологічні та зоологічні пошкодження**.

Мікробіологічні пошкодження або захворювання викликаються мікроорганізмами, під час розвитку деяких з них харчові продукти втрачають свою санітарно-гігієнічну безпечність.

Біопшкодження зоологічні викликають шкідники, комахи, гризуни, птахи, які спричиняють зменшення кількості продуктів харчування, забруднення залишками їх життєдіяльності.

Об'єктами санітарно-гігієнічної експертизи є:

- продовольча сировина, напівфабрикати, готові продукти, товари; допоміжні і пакувальні матеріали;
- добавки, контамітанти (забруднювачі);

- процеси: виробничі, технологічні і ті, що відбуваються під час транспортування, реалізації, зберігання;
- обладнання: технологічне, торговельне, транспортні засоби;
- персонал: виробничий і обслуговуючий.

Суб'єктами експертизи є працівники санітарно-епідеміологічних установ, а також науково-дослідних інститутів, вищих учбових закладів та інших установ і організацій, які акредитовані МОЗ на право проведення робіт із гігієнічної регламентації небезпечних факторів чи атестовані на право здійснення токсико-гігієнічних, медико-біологічних та інших досліджень щодо безпеки продукції для здоров'я людини, що діють на основі чинних законів, законодавчих актів, положень.

Суб'єктами експертизи є також міністерства, відомства, організації, установи, підприємства незалежно від форм власності, приватні юридичні особи, які зацікавлені в проведенні санітарно-гігієнічної експертизи.

6.2 Структура органів санітарно-епідеміологічних служб

Державна санітарно-епідеміологічна служба (надалі СЕС) Міністерства охорони здоров'я (надалі МОЗ) України — це централізована система органів, установ та закладів санітарно-епідеміологічного профілю, яку очолює Головний державний санітарний лікар України — перший заступник Міністра охорони здоров'я України.

Держсанепідемслужбу системи МОЗ України складають:

- головне санепідуправління;
- управління з медичних проблем аварії на Чорнобильській АЕС;
- центральна санепідстанція;
- обласні, міські, районні станції;
- дезінфекційні станції;
- санепіустанови на залізницях, водному та повітряному транспорті;
- санепідстанції об'єктів, що мають особливий режим роботи;
- наукові установи (науково-дослідні інститути, наукові та науково-практичні об'єднання, контрольні, експертні установи, центри) гігієнічного та епідеміологічного профілю державної санітарно-епідеміологічної служби України;
- комітет з питань гігієнічного регламенту МОЗ України, інші установи.

Головному санітарно-епідеміологічному (надалі санепід) управлінню підпорядковані Український центр державного санепіднагляду, інститути гігієни харчування. У відомстві головного управління знаходяться обласні санепідстанції, яким підпорядковані районні станції адміністративних територій і міські санепідстанції.

Керівництво роботою СЕС **на транспорті** здійснює головний державний санітарний лікар відповідного виду транспорту. Державні санітарно-епідеміологічні служби Міністерства оборони, внутрішніх справ України, Служби безпеки України очолює головний державний санітарний лікар відповідного міністерства, відомства.

У митницях призначення і пунктах пропуску контроль за оформленням вантажів і відповідністю товарів вимогам санітарних норм здійснюється органами санітарно-епідеміологічної служби МОЗ України.

Основними напрямками діяльності, яку здійснюють державні санітарно-епідеміологічні служби, є:

- проведення державного санітарно-епідеміологічного нагляду;
- визначення заходів з профілактики захворювань і дотримання безпеки населення і захисту від шкідливого впливу довкілля;
- забезпечення санітарно-епідеміологічного благополуччя населення і запобігання розповсюдженню особливо небезпечних і небезпечних інфекційних хвороб тощо;
- проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи, гігієнічної регламентації небезпечних факторів і видача дозволів на їх використання.

6.3 Класифікація санітарно-гігієнічної експертизи

Санітарно-гігієнічна експертиза має класифікацію, подібну до інших видів експертизи.

Основними критеріями санітарно-гігієнічної експертизи є об'єкти, вид експертизи, її показники.

Об'єктом експертизи є сировина, напівфабрикати, готові продукти рослинного і тваринного походження, а також товар і його упакування, технологічні процеси, виробничий і обслуговуючий персонал. Санітарно-гігієнічна експертиза проводиться за гігієнічними показниками, які поділяються на три групи: санітарно-гігієнічні, санітарно-епідеміологічні, санітарно-токсикологічні.

Санітарно-гігієнічні показники характеризують харчову і біологічну цінність продуктів харчування, їх визначають дослідженням органолептичних властивостей, хімічного складу сировини, готових продуктів харчування, товарів, встановлюючи рівень задоволення потреб організму людини в енергетичному, пластичному матеріалі, ферментах,

Санітарно-епідеміологічні та санітарно-токсикологічні показники характеризують шкідливість і безпеку харчових продуктів, вони включають:

- визначення показників максимально допустимих рівнів (МДР) хімічних забруднювачів - пестицидів; радіонуклідів; показників мікробіологічної безпеки;
- паразитологічні показники безпеки рибних і нерибних водних продуктів, м'яса;
- показники гранично допустимих концентрацій (ГДК) контамітантів.

Харчові продукти являють собою складні багатокомпонентні системи, біологічну цінність яких забезпечують так звані аліментарні речовини – білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни, необхідні для повноцінного харчування. Такі речовини називають ще нутриентами (від латинського "nutritio" – харчування).

Інша група речовин умовно названа **неаліментарними**, що бере участь у формуванні органолептичних властивостей, включає також антиаліментарні фактори, які заважають засвоєнню і перетравленню їжі. До цієї групи належать й природні токсичні речовини.

До **третьої групи речовин**, які містяться у харчових продуктах, належать сторонні потенційно токсичні речовини антропогенного походження. Ці речовини називають чужорідними – ксенобіотиками, екзогенними або домішками.

Під час теплової обробки, коптіння, смаження, обробки випромінюванням утворюються ендогенні токсичні речовини, до яких відносяться бензпірен і нітрозаміни, що утворюються під час коптіння, лізіналанін – варіння м'яса в лужному середовищі, меланоїди – термічної обробки.

За недотримання санітарних вимог щодо технології одержання і зберігання харчових продуктів в них утворюються токсичні метаболіти, бактеріальні токсини (наприклад, ботулотоксин).

При значному забрудненні повітря, води, ґрунту відбувається міграція забруднювачів з навколишнього середовища до продуктів харчування. Найчастіше відбувається забруднення важкими металами, хлорорганічними сполуками, нітрузоамінами та іншими канцерогенами і радіонуклідами. До останньої групи належить найбільша кількість ксенобіотиків.

Оскільки хімічні і мікробіологічні забруднення розглядаються і вивчаються у межах хімічних дисциплін, а також дисциплін "Основи мікробіології, санітарії і гігієни", "Теоретичні основи товарознавства", розглянемо тільки чужорідні речовини і добавки.

До **токсичних елементів**, вміст яких контролюється в продовольчій сировині і харчових продуктах, належать важкі метали і миш'як. Особливе місце серед важких металів посідають свинець, ртуть, кадмій, які мають високу токсичність, здатність накопичуватися в організмі людини при тривалому надходженні з харчовими продуктами.

Особлива увага звертається на контролювання вмісту ртуті у рибі, рибопродуктах, зернових і молочних продуктах; кадмію — в рослинних, молочних, м'ясних і рибних продуктах; свинцю — крім тих, що перераховані для кадмію, у консервах.

Радіонукліди, які надійшли у навколишнє середовище після аварії на ЧАЕС; радіоактивні елементи представлені довго існуючими ізотопами — радіонуклідам цезію-137 і стронцію-90, які надходять в рослини через кореневу систему. В харчову сировину вони можуть потрапляти з кормами і далі — з молоком, м'ясом тощо — в організм людини.

Нітрати надходять в організм людини більш за все з овочами (70-80% добової норми), накопичуються при внесенні добрив в ґрунт, заносяться з водою.

N-нітрозаміни утворюються у продуктах внаслідок особливої технології під час виробництва, зберігання, містяться в копченій рибі та інших копчених

продуктах, ковбасних виробках, солоних, маринованих, консервованих продуктах і в організмі людини.

Мікотоксини - велика група низькомолекулярних токсичних метаболітів, які продукуються мікроскопічними (пліснявими) грибами. Деякі з мікотоксинів поряд із загальнотоксичною дією мають канцерогенні, мутагенні, тератогенні, екстрогенні і галюциногенні властивості.

Найчастіше мікотоксини уражають продукти рослинного походження - зернові, бобові, горіхи, фруктоовочеву продукцію.

Афлатоксином В, забруднюються кукурудза, рис, соняшникова олія, білкові ізоляти; мікотоксином М₁ - молочні продукти; дезоксіваленом — пшениця, кукурудза, продукти їх переробки; патуліном — фруктові і овочеві соки і пюре, джеми, мармелад (не-сульфітовані); зеаролоном — пшениця і продукти її переробки (олії тощо); Т₂ токсином — просо, насіння олійних культур, олія, кукурудза і продукти її переробки.

Гістамін утворюється в свіжомороженій рибі (скупмбрії) і продуктах її переробки — філе, кулінарних виробках, консервах. Накопичується в м'язевій тканині риб до концентрації, яка надає продукту токсичних властивостей. Кількість гістаміну збільшується внаслідок порушень режимів зберігання, технології відтаювання, термінів зберігання перед термічною обробкою риби.

6.4 Порядок проведення санітарно-гігієнічної експертизи товарів

Санітарно-гігієнічна експертиза, як і товарна експертиза, складається з трьох етапів: підготовчого, основного і заключного.

Може проводитися планова, позапланова експертиза і експертиза вітчизняних та імпортованих товарів, які підлягають обов'язковій сертифікації.

Планова гігієнічна експертиза проводиться з метою контролю за якістю харчової продукції за органолептичними, фізико-хімічними і бактеріологічними показниками спеціалістами санітарно-епідеміологічних станцій за завданням вищих Інстанцій або, як виняток, за проханням контролюючих організацій. Основним завданням планової гігієнічної експертизи є контроль за дотриманням санітарних норм та правил під час виготовлення, зберігання, транспортування та реалізації харчових продуктів (особливо швидкопсувних) і готової їжі; за використанням нових матеріалів для виробів, тари, упаковки та обладнання, яке щільно прилягає до харчових продуктів; за дотриманням норм в їжі залишкової кількості пестицидів, солей важких металів, антибіотиків, шкідливих домішок, харчових добавок (консервантів, барвників, ароматизаторів) тощо.

Планова експертиза передбачає також контроль за випуском нових видів харчових продуктів як з традиційної, так і з нетрадиційної сировини.

Позапланова гігієнічна експертиза здійснюється з метою контролю за харчовими продуктами, якість яких з гігієнічної точки зору викликає сумнів або видається небезпечною, проводиться працівниками СЕС з власної ініціативи, а також за санітарно-епідеміологічними показниками або за зверненням різних відомств та організацій.

Експертиза якості харчової сировини, що імпортується, і продуктів харчування, які підлягають обов'язковій сертифікації, здійснюється на договірних засадах експертами Бюро товарних експертиз Торгово-промислової палати і санітарно-епідеміологічної служби України.

Дозволена кількість сторонніх речовин і харчових домішок в продукції, що імпортується, визначається умовами контракту на придбання, укладеного з урахуванням прийнятих в Україні гігієнічних нормативів, вимог міжнародних стандартів, нормативів країн-експортерів, й вноситься у сертифікат якості, який супроводжує партію товару.

Державний санітарний нагляд і гігієнічна експертиза імпоротної продукції здійснюються СЕС в пунктах ввозу, базовими СЕС та науково-дослідними інститутами.

Технологія проведення підготовчого етапу аналогічна етапу при проведенні товарної експертизи.

Основний етап санітарно-гігієнічної експертизи товарів включає:

- зовнішній огляд партії товарів;
- розкриття упакованих товарів;
- проведення органолептичних досліджень з відбором зразків відповідно до нормативної документації.

Про результати огляду партії товарів складається акт.

Лабораторні дослідження проводять акредитовані лабораторії.

Методи, які застосовуються при дослідженні зразків в лабораторіях санітарно-епідеміологічних станцій, визначаються завданням і характером досліджень.

При необхідності визначення відповідності якості товарів вимогам нормативної документації використовують стандартні методи дослідження.

Під час дослідження шкідливості і безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини, визначення санітарно-токсикологічних показників застосовують методики, затверджені МОЗ України.

Дослідження зразків продуктів на виявлення харчових отруєнь, визначення санітарно-епідеміологічних і токсикологічних показників відбувається відповідно до методик, затверджених МОЗ України.

Результати лабораторних досліджень фіксуються у протоколі за затвердженою формою. Протокол складається з трьох частин: описової, результативної, висновку.

Описова частина містить наступні дані:

- назва і час надходження зразка до лабораторії;
- вид і характер упакування;
- час, особа, яка провела відбір зразків, місце відбору зразків,
- маса або кількість екземплярів;
- опис органолептичних показників.

Результативна частина. В ній наводяться дані фізико-хімічних і бактеріологічних досліджень. Результати підписують особи, які відповідають за проведення експерименту.

Висновок містить оцінку властивостей, якості досліджуваного зразка і придатності його для вживання на підставі результатів досліджень, наведених в результативній частині. Висновок підписує санітарний лікар.

Протокол аналізу є офіційним документом, який підтверджує доброякісність харчового продукту, його відповідність вимогам нормативної документації, містить дані про наявність або відсутність сторонніх включень, шкідливих речовин, бактеріального забруднення тощо.

Протокол є підставою для прийняття рішення санітарним лікарем, слідчим і судовими органами, арбітражем.

Право вирішення питань про якість партії товару, його придатності або непридатності для харчових цілей належить санітарному лікарю, який проводив експертизу, і головному лікарю санітарно-епідеміологічної станції, який виносить постанову.

Санітарно-гігієнічна експертиза харчових продуктів може визначити:

- **придатність продукту** для харчування людей без будь-яких обмежень, що оформляється актом експертизи або спеціальним документом-висновком;

- **умовну придатність:**

за умови дотримання встановлених вимог, наприклад, дотримання строку реалізації, умов теплової обробки, продажу тільки у відведених місцях і за певних умов, що оформляється відповідними документами;

- **непридатність продукту** для безпосереднього споживання, з встановленням можливості використання продукту як сировини для переробки на спеціально відведених підприємствах;

- **безумовну непридатність** продукту для харчування з визначенням його знищення або утилізації або за відповідним рішенням ветеринарної служби може бути отриманий дозвіл на використання продукту для годування худоби.

Обов'язкова сертифікація вітчизняної і імпоротної продукції проводиться згідно з переліком продукції, до якого входять продукти харчування, харчові добавки, харчова сировина. Результатом сертифікації є надання гігієнічного висновку державної санітарно-гігієнічної експертизи на вітчизняну і імпортовану продукцію.

Гігієнічний висновок – це офіційний документ, який засвідчує відповідність продукції санітарно-гігієнічним вимогам, нормам і правилам і є дозволом на виробництво і використання продукції в Україні. Гігієнічний висновок обов'язково додається до сертифіката.

Гігієнічний висновок затверджується Головним державним лікарем України та за його дорученням головними державними лікарями Республіки Крим, областей, міст Києва, Севастополя, головним лікарем Українського центру державного санепіднагляду.

При оформленні гігієнічного висновку на **імпортовану** продукцію постачальник повинен подати контракт, сертифікат виготовлювача, країни-постачальника, результати державної санітарно-гігієнічної експертизи та протокол досліджень продукції, проведених в Україні.

Сертифікат країни-постачальника повинен бути поданий до державної санепідемслужби перед закупівлею сировини, продуктів, що імпортуються. У

сертифікатах повинні міститися дані безпеки, гігієнічні показники, медико-біологічні властивості продовольчої сировини, харчових продуктів. Дані повинні відповідати санітарним нормам, що визначаються за санітарно-гігієнічними, санітарно-токсикологічними, санітарно-епідеміологічними показниками.

В разі відсутності сертифіката країни-постачальника на імпорту продовольчу сировину і харчові продукти, останні повинні пройти дослідження в акредитованих лабораторіях у визначеному порядку.

Питання для самоконтролю:

1. Проведення санітарно-гігієнічної експертизи.
2. Хімічна та радіаційна безпека.
3. Санітарно-гігієнічна безпека.
4. Структура органів санітарно-епідеміологічних служб.
5. Санітарно-епідеміологічні та санітарно-токсикологічні показники.
6. Санітарно-гігієнічні показники.

Тема 7. Ветеринарно-санітарна експертиза сировини і харчових продуктів

7.1 Мета, завдання, об'єкти і суб'єкти ветеринарно-санітарної експертизи

7.2 Структура і завдання органів державних ветеринарно-санітарних служб

7.3 Види ветеринарно-санітарної експертизи, їх особливості

Рекомендована література: 1, 2, 4, 5, 6, 8.

Основні терміни і поняття теми: ветеринарно-санітарна експертиза, ветеринарна медицина, державний ветеринарний контроль, попередній огляд тварин.

7.1 Мета, завдання, об'єкти і суб'єкти ветеринарно-санітарної експертизи

Ветеринарно-санітарна експертиза (далі ВСЕ) являє собою комплекс діагностичних і спеціальних досліджень з метою оцінки якості і безпечності, сировини тваринного і рослинного походження, харчових продуктів, що призначаються для харчування людей, переробки і годівлі тварин.

Основним завданням ветеринарно-санітарної експертизи є попередження інфекційних та інвазійних хвороб людей, характерних для тварин, збудники яких передаються через харчові продукти, кормові і технічні продукти тваринного і рослинного походження.

Ветеринарно-санітарну експертизу проводять з метою:

- виявлення і попередження розповсюдження хвороб, визначених переліком, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України

№448 від 04.04.1998 р., і для виявлення яких застосовуються вірусологічні, бактеріологічні, серологічні, гістологічні, паразитологічні, радіологічні лабораторно-діагностичні дослідження;

- попередження появи нових хвороб, небезпечних для людей і тварин;

- захисту населення від вживання продуктів, які можуть бути шкідливими внаслідок:

- щеплення тварин вакцинами від ящуру, а також тих, що лікувалися від сибірки;

- лікування тварин антибіотиками з лікувальною і профілактичною метою;

- застосування гормональних препаратів для прискорення росту;

- виявлення постраждалих від поширених заразних і незаразних хвороб;

- гарантування безпечності сировини і продуктів харчування тваринного походження;

- захисту території України від занесення інфекційних, інвазійних хвороб з іноземних держав.

Об'єктами ветеринарно-санітарної експертизи є продовольча, шкіряна, хутрова та інша сировина, а також харчові продукти тваринного і деякі рослинного походження.

Ветеринарно-санітарна експертиза проводиться перед гігієнічною експертизою харчових продуктів, яку здійснюють лише за наявності **ветеринарного сертифіката**.

ВСЕ проводиться як передзабійний огляд тварин і птиці:

- туш і органів тварин і птиці;

- а також продуктів тваринництва та сировини тваринного і рослинного походження на ринках;

- як ДВК (державний ветеринарний контроль) на державному кордоні і транспорті, при полюванні на дичину.

Ветеринарно-санітарна експертиза може проводитися окремо або бути частиною товарознавчої експертизи.

Суб'єктами державної ветеринарно-санітарної експертизи (ДВСЕ) відповідно до Закону України "Про ветеринарну медицину" є особи, які мають відповідну вищу або середню спеціальну освіту. Фельдшер ветеринарної медицини може займатись підприємницькою ветеринарною діяльністю під контролем лікаря ветеринарної медицини.

7.2 Структура і завдання органів державних ветеринарно-санітарних служб

Ветеринарно-санітарна експертиза – одна із складових ветеринарної медицини, яка вивчає методи санітарно-гігієнічних досліджень харчових продуктів і сировини тваринного походження і визначає правила їх ветеринарно-санітарної оцінки.

Ветеринарна медицина включає комплекс заходів, які стосуються профілактики захворювань тварин, їх лікування, зниження втрат від хвороб, підвищення якості сировини і продуктів тваринного походження, попередження та боротьби з хворобами, спільними для тварин і людей, одержання екологічно чистих продуктів харчування.

Основною метою державного ветеринарного контролю (ДВК) є попередження виникнення захворювань людей, які з'являються при зараженні їх інфекційними та інвазійними хворобами, спільними для людей і тварин.

Ветеринарно-санітарний контроль застосовується для сільськогосподарської сировини і харчових продуктів тваринного походження.

ДВК в Україні здійснюється **Головним державним інспектором і державними інспекторами** ветеринарної медицини республіканської, обласних, регіональних, місцевих служб державного ветеринарного контролю на державному кордоні і транспорті. Вони координують діяльність всіх служб ветеринарної медицини, підприємств, установ і організацій незалежно від форм власності, які здійснюють ветеринарну практику.

ДВК являє собою комплекс організаційних та правових заходів, спрямованих на додержання юридичними і фізичними особами законодавства про ветеринарну медицину.

ДВК встановлює особливий режим і правила під час виникнення спалахів гострих інфекційних захворювань або масових отруєнь тварин, запобігає розповсюдженню збудників цих захворювань, зокрема спільних для тварин і людей, чим сприяє екологічному благополуччю сировини тваринного походження, охороні навколишнього середовища.

Державний ветеринарний контроль здійснюється на ринках та в інших місцях, де організовано торгівлю тваринами, продуктами і сировиною рослинного та тваринного походження, і є обов'язковим. Дослідження проводяться в лабораторіях ветеринарно-санітарної експертизи. Під час проведення ветеринарно-санітарного контролю на ринках керуються санітарними правилами для ринків і типовим положенням про лабораторію.

Лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на ринках клеймують м'ясо, використовують етикетки, в яких подаються відомості про якість продукції, всі документи, що визначені законодавством про ветеринарну медицину, реєструються в журналі.

Для проведення ДВК на державному кордоні, на транспорті існує **регіональна служба ДВК**, метою якої є попередження занесення в Україну особливо небезпечних хвороб тварин, а також хвороб, спільних для тварин і людей.

Структурними підрозділами **регіональної служби держветконтролю** є прикордонні і транспортні пункти, за якими закріплені зони обслуговування.

Пропуск через митний кордон України перерахованих товарів дозволяється тільки після проходження обов'язкового ветеринарного контролю.

Митне оформлення таких вантажів відбувається після проходження зазначеного контролю, який проводять спеціалісти регіональних служб ДВК та

митниць і митних постів, їх робочі місця повинні знаходитись в єдиній митній зоні.

Ввезення, вивезення чи транзит через територію України тварин, продуктів і сировини тваринного походження та інших вантажів, в'їзд транспортних засобів, що підлягають обов'язковому контролю, можливе за наявності документів, передбачених міждержавними угодами, за умови дотримання ветеринарних вимог.

Ввезені продукти та сировина тваринного походження реалізуються тільки після проведення ветеринарної експертизи.

Державне управління ветеринарною медициною здійснює Державний департамент ветеринарної медицини з Державною інспекцією Міністерства сільського господарства і продовольства України. Очолює управління **Головний державний інспектор ветеринарної медицини** України, який підпорядковується Кабінету Міністрів України.

Органи і установи Державної ветеринарної медицини (ДВМ) здійснюють інспекторський нагляд на території, яку обслуговують.

Ветеринарний контроль на об'єктах Міністерства оборони України, Міністерства внутрішніх справ, Служби безпеки, Прикордонних військ, здійснюється органами ветеринарної медицини цих міністерств і відомств.

Юридичною базою ВСЕ є Закон України "Про ветеринарну медицину", законодавчі акти (накази, постанови, доповнення до законів), які розробляються згідно з Законом.

Нормативна база ВСЕ формується на основі ветеринарних правил для господарств, які займаються вирощуванням, відгодівлею тварин; вони стосуються умов утримання, догляду за тваринами, приміщення, апаратів, які застосовуються. База включає нормативні документи, інструкції, які встановлюють ветеринарні вимоги, обов'язкові до виконання при утримуванні тварин, при їх транспортуванні, забої і реалізації продуктів тваринництва.

8.3 Види ветеринарно-санітарної експертизи, їх особливості

До видів ветеринарно-санітарної експертизи залежно від виду об'єкта, місця та мети її проведення належать:

- передзабійний огляд тварин;
- післязабійний огляд туш і органів тварин та птиці;
- післязабійна експертиза туш і органів тварин та птиці;
- експертиза продуктів тваринництва та сировини тваринного та рослинного походження на ринках;
- державний ветеринарний контроль на державному кордоні, транспорті, під час полювання на дичину.

Ветеринарно-санітарну експертизу здійснюють на підприємствах, де відбувається забій тварин, її проводить санітарний лікар. Експертиза включає перевірку ветеринарного свідоцтва, правильності його оформлення, передзабійний ветеринарний огляд тварин, ветеринарно-санітарну експертизу туш та органів тварин.

Техніка проведення ветеринарного огляду і ветеринарно-санітарної експертизи передбачає приймання на підприємстві партій забійних тварин за масою, вгодованістю, за якістю м'яса. При цьому лікар ветеринарної медицини перевіряє ветеринарне свідоцтво, правильність його оформлення. Перевірка свідоцтва дає можливість визначити стан господарства, з якого надійшли тварини, наявність хвороб, щеплень.

Лікар ветеринарної медицини під час пропускання тварин на територію переробного підприємства перевіряє відповідність партії тварин за кількістю, видами, статтю, віком супровідним документам.

Під час огляду він визначає загальний стан тварин, який супроводжується сортуванням тварин і відділенням слабих і хворих. У разі правильного оформлення ветеринарних і супровідних документів, відсутності порушень і розходжень між ними лікар ветеринарної медицини ставить штамп-пропуск на супровідних документах, після чого партія вважається прийнятою.

Якщо виявлено розбіжності між фактичною кількістю і даними документів, хворих або вимушено забитих тварин, партію відправляють на карантин.

Передзабійний огляд тварин і перевірка ветеринарних документів дозволяють забезпечити надходження на переробку здорових тварин і отримання доброякісного продукту.

Огляд проводиться відповідно до діючих "Правил ветеринарного огляду забійних тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясопродуктів".

Не підлягають забою тварини, молодші 14 днів, птиця — 30 днів. Забій хворих тварин, тих, що можуть бути заражені інфекційними хворобами, а також таких, які можуть загинути внаслідок важких травм, переломів, опіків та інших пошкоджень, дозволяється у випадках, передбачених відповідними інструкціями і правилами,

Забій тварин забороняється за підозрою або виявлення у них сибірки, емфіматозного карбункулу, правця, ботулізму, чуми великої рогатої худоби, чуми верблюдів, сказу, злоякісного набряку, брадзота, ентеротоксимії овець, катаральної гарячки великої рогатої худоби та овець, африканської чуми свиней, туляремії, сапу, епізоотичного лінфангіту, меліоїдоза (неправдивого сапу), міксоматозу та геморагічної хвороби кроликів, а також грипу птахів.

При виявленні сибірки, після огляду всіх тварин і термометрії, їх ділять на дві групи: хворих і підозрілих на хворобу; підозрілих на зараження. Тварин першої групи лікують введенням сироватки проти сибірки та антибіотиків. Після видужування та визначення нормальної температури протягом 14 діб їх забивають на санітарній бойні.

Підозрілим на зараження тваринам вводять сироватку проти сибірки з профілактичною метою та спостерігають за їх станом. За відсутності ознак хвороби та при нормальній температурі тварин забивають через 3 доби.

При виявленні у тварин сибірки, екмфіматозного карбункулу, ботулізму, правця їх лікують, а після лікування та відповідної витримки відправляють на санітарну бойню. За наявності інших хвороб тварин ізолюють та знищують.

Тварин, прийнятих на підприємство, сортують за видом, віком, статтю.

Після забою проводиться ветеринарно-санітарна експертиза туш і органів тварин.

За результатами ветеринарно-санітарної експертизи вирішуються завдання:

- максимальне використання доброякісних і безпечних продуктів забою тварин для харчування;
- знезаражування умовно придатного для харчування м'яса економічно вигідними методами;
- попередження попадання в реалізацію м'яса хворих тварин;
- усунення можливостей розповсюдження інфекційних та інвазійних хвороб із органів і туш, які мають ознаки хвороби;
- охорона навколишнього середовища;
- використання забракованих продуктів забою після відповідної санітарної і технологічної обробки на технічні і кормові цілі або про ведення повного знищення.

Забій хворих тварин проводиться окремо від здорових.

При інфекційних захворюваннях тварин м'язова тканина та внутрішні органи можуть бути обсімінені мікроорганізмами. Такі продукти забою можуть викликати в людини інфекційні захворювання або харчові отруєння. З метою підтвердження або виключення діагнозу на інфекційні захворювання проводять **бактеріологічні, вірусологічні, серологічні, гістологічні дослідження**. Крім того, з'ясовують наявність в м'ясі мікроорганізмів, які викликають токсикоінфекції та токсикози. Дослідження проводять у випадках, передбачених діючими Правилами ветеринарного огляду забійних тварин та ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів та нормативною документацією.

Терміни забою тварин, при лікуванні яких застосовували антибіотики з лікувальною і профілактичною метою, визначені в постановах по їх застосуванні у ветеринарії.

В рибі, ракоподібних і продуктах їх переробки не допускається наявність живих личинок гельмінтів.

Після здійснення ветеринарно-санітарної експертизи проводиться клеймування м'яса. Форма клейма визначає категорію вгодованості, літерні штампи можуть означати вид м'яса (козлятина, телятина – Т), призначення (Д – для виробництва продуктів дитячого харчування) тощо.

На туші (тушки), напівтуші, четвертини всіх видів (включаючи птицю і кролів), які згідно з "Правилами ветеринарного огляду забійних тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів" підлягають використанню після знезаражування, ставиться клеймо, яке відповідає категорії вгодованості. Для визначення способу знезаражування ставиться штамп – "Проварювання", "На варену ковбасу", "На м'ясні хліби", "Фіноз – в заморозку", "На консерви" і т.н. На тушах, напівтушах, четвертинах м'яса, одержаного від забою тварин, неблагополучних щодо ящуру, ставлять штамп з написом "Ящур".

М'ясо та інші харчові продукти забою тварин не повинні мати будь-яких патологічних змін, забруднень, нехарактерного смаку, запаху та інших дефектів, що перешкоджає використанню продуктів для харчових цілей.

Туші всіх видів тварин (включаючи птицю і кролів), визнаних за результатами ВСЕ непридатними для харчових цілей, не клеймують, на них ставиться штамп з написом "Утиль". Зразки клейм і штампів для клеймування тварин всіх видів, які використовуються працівниками ветеринарно-санітарних служб, представлені в додатках.

Контроль товарів на ринках з метою визначення їх санітарного благополуччя і доброякісності проводиться у ветеринарно-санітарних лабораторіях, здійснюється на основі "Положення про лабораторію ветеринарно-санітарної експертизи на ринках".

До обов'язків спеціалістів лабораторії належать проведення ветеринарно-санітарної експертизи харчових продуктів – м'яса, молока, інших продуктів, які реалізуються на ринках; проведення заходів з попередження захворювань людей і розповсюдження збудників заразних хвороб тварин через продукти.

У своїй діяльності лабораторії керуються ветеринарним законодавством і Статутом, Правилами торгівлі на ринках, іншими документами.

Лабораторія повинна розташовуватися на території ринку або поблизу нього, мати спеціально побудоване приміщення, яке відповідає певним вимогам.

Лабораторії обладнуються апаратами, приладами та інструментами, необхідними для проведення досліджень: трихітелоскопії свинини і м'яса диких тварин, мікроскопії для потенціометричного визначення рН, фотоколориметрії, рефрактометрії, овоскопування, визначення фальсифікації молока, меду, жирів, нітратів і нітритів тощо.

М'ясо і м'ясні продукти, які надходять на ринок для продажу, повинні обов'язково проходити експертизу. Вони супроводжуються довідкою, оформленою у визначеному порядку, підписаною ветеринарним лікарем і завіреною печаткою ветеринарної установи.

Довідка видається на основі результатів передзабійного огляду тварин; на продукти забою, які пройшли експертизу, також видається довідка, в якій показано, що продукція походить з місцевості, безпечної по гострозаразним хворобам. На тушах, які пройшли огляд, ставиться клеймо. При вивозі м'яса за межі адміністративного району власник зобов'язаний пред'явити не довідку, а ветеринарне свідоцтво

Питання для самоконтролю:

1. Основні завдання ветеринарно-санітарної експертизи.
2. Об'єкти та суб'єкти ветеринарно-санітарної експертизи.
3. Мета державного ветеринарного контролю.
4. Лабораторії ветеринарно-санітарної експертизи на ринках.
5. Пропуск через митний кордон України підконтрольних товарів.
6. Ветеринарний контроль на об'єктах Міністерства оборони України.

7. Техніка проведення ветеринарного огляду і ветеринарно-санітарної експертизи.

Тема 8. Ветеринарно-санітарна експертиза туш та оцінка продуктів забою тварин при інфекційних та інвазійних захворюваннях

8.1 Загальні особливості і методика проведення ветсанекспертизи при інфекційних захворюваннях

8.2 Загальні особливості і методика проведення ветсанекспертизи при інвазійних захворюваннях

Рекомендована література: 1, 2, 4, 5, 6, 8.

Основні терміни і поняття теми: хвороби списку «А», хвороби списку «Б», інфекційні захворювання тварин, ящур, трихінельоз.

8.1 Загальні особливості і методика проведення ветсанекспертизи при інфекційних захворюваннях

Відповідно з рішенням Міжнародного епізоотичного бюро всі заразні хвороби розподіляються на два списки: Список «А» і Список «Б».

Хвороби Списку «А» – заразні хвороби тварин, що швидко поширюються та можуть привести до важких соціально-економічних наслідків або становити загрозу для здоров'я людей і негативно впливати на національну безпеку та міжнародну торгівлю.

Хвороби Списку «Б» – заразні хвороби, що мають соціально-економічне значення і являють собою загрозу для здоров'я людей і тварин у межах країни, а також мають значення для міжнародної торгівлі тваринами і продукцією тваринного походження.

До хвороб Списку «А» відносяться: ящур, везикулярний стоматит, везикулярна хвороба свиней, чума великої рогатої худоби, чума дрібних жуйних, контагіозна плевропневмонія великої рогатої худоби, контагіозний пустульозний дерматит овець і кіз (контагіозна ектима), лихоманка долини Рифт, інфекційна катаральна лихоманка (блутанг), віспа тварин, африканська чума коней (африканська чума однокопитних), африканська чума свиней та класична чума свиней.

У разі виникнення **хвороб Списку «А»** вперше в окремому господарстві, за визначенням державної надзвичайної протиепізоотичної комісії, при Кабінеті Міністрів України, все сприйнятливие до захворювання поголів'я підлягає забою і знищенню.

У випадку виникнення епізоотії чи панзоотії в кожному конкретному випадку діють, як зазначено в «Правилах передзабійного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів» (2002).

До хвороб **Списку «Б»** відносяться: сибірка, хвороба Ауескі, гідроперикардит, лептоспіроз, ку-лихомапка, хламідіоз, сказ, паратуберкульоз (паратуберкульозний ентерит, хвороба Іона), лейкоз, бруцельоз, інфекційний епідидиміт баранів, кампіло-бактеріоз великої рогатої худоби, туберкульоз, дерматофіліоз великої рогатої худоби, інфекційний ринотрахеїт великої рогатої худоби (інфекційний вульвовагініт), злякисна катаральна гарячка великої рогатої худоби, губчастоподібна енцелофатія великої рогатої худоби, скрейпі овець і кіз, Вісія-Маєді, аденоматози овець і кіз, інфекційна агалактія овець і кіз, інфекційна плевропневмонія кіз, сап, епізоотичний лімфангіт коней, інфекційний атрофічний риніт свиней, вірусний трансмісивний гастроентерит свиней (інфекційний гастроентерит свиней), ензоотичний енцефаломієліт свиней (хвороба Ти-шепа), репродуктивно-ретраторний синдром свиней (пізній епізоотичний аборт свиней, сине вухо) та туляремія.

Всі інші **інфекційні хвороби** відносяться до хвороб, які не включені до Списків «А» і «Б». До них відносяться: Ку-лихоманка, чума верблюдів, корипебактеріоз, псевдотуберкульоз, емфізематозний карбункул, злякисний набряк, анаеробна дизентерія ягнят і поросят, ботулізм, правець, сальмонельоз, інфекційні хвороби молодняку (диплококова септимія, колібактеріоз, сальмонельоз, стрептококом, ензоотична пневмонія), мастити інфекційної етіології, ендометрит і нараметрит, парагрипп-3, вірусна діарея, аденовірусна інфекція, меліоїдоз коней (несправжній сап), грип свиней. В навчальному посібнику приводяться практично всі інфекційні хвороби списку «А», а списку «Б» і ті, Що не включені до Списків «А» і «Б», але частіше зустрічаються в нашій країні.

Загальні особливості і методика проведення ветсанекспертизи при інфекційних захворюваннях.

Одним з основних завдань, які стоять перед ветеринарно-санітарною експертизою, є попередження захворювань людини і тварин інфекційними хворобами. Тому при проведенні ветеринарно-санітарної експертизи туш і органів забійних тварин, а також при передзабійному огляді ветлікар повинен бути уважним і уміти па протязі короткого часу виявити початкові стадії патологічних змін, характерних для інфекційних захворювань. Тільки при детальній ветеринарно-санітарній експертизі туш і органів забійних тварин можна попередити випуск недоброякісного м'яса і м'ясопродуктів.

Інфекційні захворювання тварин, у відповідності з їх небезпекою для людей, розподіляють на **дві групи**:

інфекційні захворювання, які передаються людині через м'ясо та інші продукти забою (сибірка, туберкульоз, бруцельоз, ящур, бешиха свиней, лептоспіроз, лістеріоз, Ку-лихоман-ка, туляремія та ін);

інфекційні захворювання, які не передаються людині через м'ясо і м'ясопродукти. Ці захворювання підрозділяються на:

- хвороби, що зустрічаються у людини, але не передаються через м'ясо і м'ясопродукти (актиномікоз, ботріомікоз, злякисний набряк, псевдотуберкульоз);

- не зустрічаються у людей (пастерельоз, чума свиней, злаякісна катаральна лихоманка, інфекційний риніт свиней та ін).

Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою при інфекційних хворобах має **три основних завдання**:

- 1 - встановлення діагнозу;
- 2 - санітарна оцінка продуктів забою;
- 3 - проведення ветеринарно-санітарних оздоровчих заходів.

Ветеринарно-санітарна експертиза продуктів забою при інфекційних захворюваннях проводиться за загальною схемою, дотримання якої дає можливість виявити в процесі забою хворих тварин.

Діагностика захворювання складається із:

- **передзабійного огляду** тварин або передзабійної діагностики, при якій лікар ветеринарної медицини методом огляду забійних тварин, на основі клінічних ознак, встановлює наявність інфекційного захворювання.

Встановлення передзабійного діагнозу в умовах м'ясопереробного підприємства являє певні труднощі, тому що тварини, які надходять на забій піддавались ветеринарному огляду в господарстві, були визначені клінічно здорові. Тому лікарю ветмедицини дуже часто приходиться по стертих, нечітких клінічних ознаках ставити передзабійний діагноз;

- **післязабійна діагностика** проводиться методом ветеринарно-санітарної експертизи органів і туш одразу ж після забою тварин. При післязабійній діагностиці основним методом дослідження являється патологоанатомічний. За аналізом патологічних змін, які спостерігаються в органах і тканинах забійних тварин, лікар-експерт повинен встановити захворювання. При проведенні післязабійної діагностики лікар теж стикається з певними труднощами, так як і при передзабійному огляді тварин не завжди спостерігаються патологічні ознаки інфекційних захворювань. Тому лікар, який проводить післязабійну експертизу, повинен мати певний досвід, тому що типові патологічні зміни в органах і тканинах хворих тварин зустрічаються дуже рідко. В **сумнівних випадках**, при проведенні післязабійної ветеринарно-санітарної експертизи, лікар ветмедицини використовує **лабораторні методи дослідження**, які в одних випадках допомагають встановити діагноз, а в інших випадках, при особливо небезпечних інфекційних захворюваннях, підтвердити його.

Після встановлення діагнозу і проведення ветсанекспертизи туш і органів забійних тварин лікар-експерт ветмедицини - повинен дати **ветеринарно-санітарну оцінку м'ясу та іншим продуктам забою**. При цьому необхідно керуватися правилами ветеринарно-санітарної оцінки м'яса і продуктів забою: враховувати патогенність збудника для людей і тварин, його стійкість до фізичних і хімічних факторів, глибину тканинних змін і можливість вторинних захворювань, які викликаються патогенними або умовно патогенними мікроорганізмами.

У **ветеринарно-санітарній оцінці** необхідно дати чіткий висновок про шляхи подальшого використання м'яса та інших продуктів забою.

Якщо ж м'ясо і м'ясопродукти відносяться до категорії **умовно-придатних**, необхідно провести знезараження їх, використовуючи найбільш раціональний метод, який застосовується на даному м'ясопереробному підприємстві.

Закінчується ветеринарно-санітарна оцінка туш і органів при інфекційному захворюванні санітарними заходами, які необхідно провести на м'ясопереробному підприємстві, де проводився забій хворих тварин.

Інфекційні хвороби Списку «А» Ящур

Ящур – інфекційна висококонтагіозна хвороба переважно сільськогосподарських і диких парнокопитних тварин. Є дані про поодинокі випадки захворювання ящуром коней. Людина також схильна до захворювання ящуром, особливо діти. Захворювання викликається фільтруючим вірусом. Вірус чутливий до кислого середовища і швидко гине при рН 5,3-5,6. Збудник відноситься до родини пікорнавірусів і відзначається значною антигенною варіабельністю. В сучасних умовах відомо **сім типів вірусів**: О, А, С, САТ-1, САТ-2, САТ-3 і Азія-1.

Тварин, які перехворіли на ящур одного типу, можуть повторно захворіти в разі інфікування вірусом іншого типу. Висока температура також згубно діє на вірус, понад 100°C він гине миттєво. Низькі температури не тільки не змінюють властивостей вірусу протягом тривалого часу, а навпаки, діють консервуючи. В рідкій гноївці вірус може зберігатися до 30 діб, а в стічних водах понад 100 діб. На поверхні шкіри великої рогатої худоби вірус може зберігатися до 28 діб. В м'язовій тканині вірус гине на протязі 38-48 годин, внаслідок зміни середовища м'яса в кисле. Але в лімфатичних вузлах і кістковій тканині вірус може зберігатися до 76 діб, а при низьких температурах - декілька місяців. В швидкозамороженому м'ясі вірус ящуру зберігається до 150 діб. Кухонна сіль не діє згубно на вірус, а навпаки, сприяє його консервації.

Передзабійна діагностика. При типовому перебігу хвороби передзабійна діагностика ящуру не являє труднощів. У великої рогатої худоби спостерігається характерне витікання з носової порожнини в'язкої і пінистої слини у вигляді довгих тяжів, припинення жуйки, своєрідне цмокання (внаслідок прилипання язика до твердого піднебіння) і сильна кульгавість. Температура тіла тварин підвищена, стан пригнічений. Спостерігається ураження слизової оболонки ротової порожнини і язика, гіперемія з утворенням афт та ерозій. На шкірі вінчика і м'якушів, у ділянці міжратицевої щілини, нерідко з'являються аналогічні афти, які перетворюються в ерозії або рубці. У важких випадках перебігу хвороби спостерігається повне відшарування **рогового башмака**. У корів ерозії можуть з'являтися на сосках вимені.

Іноді у великої рогатої худоби спостерігається злякисна форма ящуру, при якій у тварин раптово настає різке пригнічення, тремтіння, прискорення пульсу та дихання, в окремих випадках явище парезу або паралічу заду. У **телят** частіше всього захворювання протікає злякисно у вигляді профузного поносу і загального занепаду сил.

У **свиней** - ящурне ураження частіше всього спостерігається на п'ятачку, у вигляді афт і ерозій, які можуть бути покриті струпами. У овець уражається

слизова ротової порожнини, виразки спостерігаються на губах і внутрішній поверхні щік, кінцівок, які викликають кульгавість.

Післязабійна діагностика. Післязабійна діагностика у більшості випадків не являє труднощів. Характерні патологічні зміни легко виявляють в ротовій порожнині, на кінцівках і вимені. У великої рогатої худоби характерні ураження у вигляді гіперемії, типових афт і ерозій, які крім порожнини рога можуть бути виявлені в передніх відділах шлунку, на слизовій оболонці рубця. При зложаксній формі ящуру такі ураження спостерігаються на сітці, книжці, сечузі і дванадцятипалій кишці. Можуть спостерігатися зміни в серцевому м'язі. Він стає в'ялим, набуває тьмяного забарвлення. В товщі стінки шлуночків можуть зустрічатися чисельні сірі або сіро-жовті магові осередки, які створюють плямистість серцевого м'яза, що надало привід називати серце «тигровим». Можуть зустрічатися крапчасті геморагії, на плеврі, череві і підшкірній клітковині, на фасціях м'язів, а в нирках крововиливи. Нерідко спостерігається набряк легень. Селезінка практично не змінюється. В лімфатичних вузлах спостерігаються зміни у вигляді гіперемії і незначного набряку, а в різних групах скелетних м'язів чисельні некротичні і запальні процеси.

При необхідності, для підтвердження діагнозу на ящур, відбирають **зразки патологічного матеріалу та крові**, які відсилають в лабораторію.

Ветеринарно-санітарна оцінка. Партію тварин, хворих або підозрілих на захворювання ящуром, які поступили на м'ясопереробне підприємство, негайно направляють для забою на санітарну бойню і забивають у порядку та з дотриманням вимог згідно з чинними нормативно-правовими актами. При неможливості переробки цих тварин на санітарній бойні, забій проводять в загальному забійному цеху, але тільки після забою здорових тварин і видалення із цеху всіх туш та інших продуктів забою, одержаних від здорових тварин. Забій хворих тварин проводять під контролем лікаря ветеринарної медицини. Після закінчення забою тварин все обладнання і інвентар, які використовували при забої і розробці туш, а також місце їх передзабійного утримання, піддають дезінфекції.

При забої хворих або підозрілих у захворюванні ящуром тварин необхідно обов'язково дотримуватись вимог особистої гігієни. М'ясо та всі інші продукти, отримані від забою тварин, хворих і підозрілих на захворювання ящуром, **випускати в сирому вигляді з м'ясопереробного підприємства забороняється.**

М'ясо та інші продукти, отримані від забою хворих тварин і за відсутності патологічних змін у туші або виявленні незначних уражень, а також від тварин, підозрілих у захворюванні, що перехворіли, щеплених інактивованою вакциною (до закінчення 21 дня) у неблагополучних пунктах і загрозовій зоні, використовують залежно від мікробіологічного дослідження. У випадку виявлення в м'ясі або внутрішніх органах сальмонел внутрішні органи направляють на утилізацію, а туші випускають після проварювання або направляють на виготовлення консервів, м'ясних хлібів. Внутрішній жир перетоплюють.

За відсутності сальмонел тушу, жир і внутрішні органи переробляють на варені, варено-копчені ковбасні вироби та м'ясні хліби. При неможливості переробки на вказані вироби їх знезаражують проварюванням.

Якщо на підприємстві немає ковбасного або консервного виробництва, то зазначені туші і субпродукти допускаються після знезараження до транспортування на найближчі ковбасні або м'ясоконсервні заводи в межах області, але тільки з дозволу державної установи ветеринарної медицини і при дотриманні діючих нормативних документів.

За наявності поодиноких дрібних, численних або великих некротичних вогнищ у м'язах (тазових і грудних кінцівках, плечового поясу тощо), а також при ускладнених формах ящуру, що супроводжувались гангренозним або гнійним запаленням кінцівок, вимені та інших органів, тушу й органи направляють на утилізацію.

При наявності в м'язах окремих некротичних осередків, уражені частини м'язів направляють на технічну утилізацію, а питання про використання м'яса вирішується відповідно до результатів бактеріологічного дослідження.

До отримання результатів бактеріологічного дослідження м'ясо і м'ясопродукти необхідно розмістити в окреме ізольоване приміщення і зберігати при температурі 0-4 °С.

Крім м'яса і м'ясопродуктів при забої, розробці туш, хворих ящуром тварин, одержують і інші продукти забою, які можуть являти загрозу, як потенційні джерела розповсюдження ящуру. Серед таких продуктів забою являють загрозу кістки, кишки стравоходи, сечові міхурі, слизові оболонки шлунків і сечугів, кров, ендокринна сировина, шкури, технічні продукти забою та відходи.

Відповідно до правил ветеринарно-санітарної експертизи, **продукти які можуть бути потенційним джерелом розповсюдження ящуру**, випускають з м'ясопереробного підприємства після обробки: кістки (скелетні і голови), отримані у ковбасному або консервному цеху, проварюють на протязі 2,5 год або переробляють на цьому ж підприємстві на м'ясо-кісткове борошно, з дотриманням ветеринарно-санітарних вимог. Кишкову сировину, стравохід і сечові міхурі піддають обробці окремо від подібної сировини, одержаної від забою здорових тварин. Після загальноприйнятої технологічної обробки кишки, стравохід і сечові міхурі промивають всередині і зовні 0,5% розчином формальдегіду або вимочують в насиченому розчині кухонної солі, підкисленому 0,08%-ним розчином оцтової кислоти на протязі: кишки - 4-х годин, стравоходи і сечові міхури - 24 год. Знезаражену кишкову сировину випускають з м'ясокомбінату без обмежень.

При неможливості знезараження кишкової сировини її утилізують. Слизові оболонки шлунків свиней і сичугів великої рогатої худоби використовують без обмежень для виготовлення пепсину, **тільки на даному підприємстві**. Збір ендокринної сировини (гіпофіза, надниркових, підшлункової, щитовидної, парашитовидної та інших залоз), ферментної (слизової оболонки сичугів) та спеціальної (крові, жовчі, спинного мозку тощо)

від тварин, підозрілих у захворюванні, хворих (до встановлення діагнозу), перехворілих ящуром, а також підозрюваних у зараженні, забороняється.

Усі боєнські відходи, призначені для використання у корм тваринам (у тому числі кров, фібрин тощо), випускають тільки після проварювання, із доведенням температури в товщі маси не нижче 80°C протягом 2 годин або переробляють на тому самому підприємстві на сухі тваринні корми. Рішення про використання відходів приймає державна установа ветеринарної медицини.

Туші та всі інші продукти, отримані від забою тварин, що перехворіли ящуром і направлені на забій до закінчення 3 місяців після одужання і зняття карантину з господарства, а також від тварин, щеплених інактивованою вакциною проти ящуру протягом 21 дня, в неблагополучних щодо ящуру областях, випускають без обмеження, але їх не дозволяється вивозити за межі області. Ці продукти можуть бути завезені в інші регіони тільки з дозволу Державного департаменту ветеринарної медицини. Збір ендокринно-ферментної та спеціальної сировини від таких тварин забороняється.

Якщо з часу зняття карантину з господарства минуло більше трьох місяців, тварин, що перехворіли ящуром, а також тварин, щеплених проти ящуру, через 21 день після щеплення дозволяється відправляти на забійне підприємство, а м'ясо та інші продукти забою у цьому випадку реалізують у межах країни без обмеження.

При забої у господарстві тварин, хворих ящуром, м'ясо та інші продукти їх забою використовують тільки після термічної обробки і тільки в цьому самому господарстві. Вивіз їх у сирому вигляді за межі господарства забороняється.

Шкури, одержані від хворих та підозрілих в захворюванні тварини, підлягають дезінфекції у відповідності з діючою настановою. Шкури здорових тварин, які не контактували з інфікованими шкурами, але отримані в період забою ящурних тварин, відправляють з м'ясокомбінату на шкірзаводи без дезінфекції, в окремих вагонах або машинами, минаючи перевалочні бази.

Технічну сировину: роги, копита, волосся, щетину, отриману від тварин, хворих або підозрілих па захворювання ящуром, дезінфікують 1% розчином формальдегіду і в подальшому випускають без обмежень.

Заходи по боротьбі з ящуром на м'ясокомбінатах. При виявленні на м'ясокомбінатах тварин, хворих на ящур або підозрілих на захворювання, вся партія тварин підлягає одразу ж забою на санітарній бойні. Якщо на м'ясокомбінаті немає санітарної бойні, забій таких тварин проводять в забійному цеху в кінці зміни, після чого проводять механічну очистку приміщення, обладнання та інвентарю і піддають їх дезінфекції з використанням дезінфекційних засобів (їдкий натр - 2%-ний розчин, формальдегід - 2%-ний розчин тощо). Після забою тварин, ветеринарна служба м'ясокомбінату повинна провести усі необхідні заходи по попередженню поширення вірусу ящура.

Для вирішення цієї задачі необхідно: провести механічну очистку з подальшою дезінфекцією транспортних засобів, на яких доставлялись тварини, загонів на скотобазі, забійного цеху та інших приміщень, а також обладнання,

апаратури і інвентаря. Забезпечити утилізацію або знезараження гною і каниги біотермічним способом у обладнаних гноєсховищах на території м'ясопереробного підприємства, а також знезараження стічних вод, після чого їх дозволяється випускати в каналізацію.

Спецодяг, взуття, санітарну одягу працівників м'ясокомбінату, тваринників та інших людей, які мали справу з хворими тваринами або продуктами забою, отриманими від цих тварин, піддають знезараженню. Організують санітарну обробку осіб, які брали участь у доставці неблагополучних щодо ящуру партій забійної худоби, її забої, переробці отриманих продуктів і сировини, проведенні робіт з очищення, дезінфекції скотобази та інших виробничих приміщень. На м'ясокомбінаті, за письмовим розпорядженням головного державного інспектора ветеринарної медицини району (міста), вводять карантинні обмеження, якими передбачають: припинення приймання нових партій тварин до завершення переробки всього поголів'я тварин, що знаходиться на м'ясокомбінаті, і завершення необхідних ветеринарно-санітарних заходів із знезараженням виробничих об'єктів і територій підприємства; випуск з підприємства продуктів забою і тваринної сировини, а також відходів забою та іншої сировини і предметів у знезараженому вигляді, які можуть бути джерелом розповсюдження вірусу ящура за межами м'ясокомбінату; забороняється відвідування підприємства сторонніми особами, які не мають відношення до даного виробництва.

При проведенні перерахованих вище заходів необхідно посилити режим санітарної обробки обслуговуючого персоналу підприємства. Термін обмеження визначається часом, необхідним для проведення усіх заходів.

8.2 Загальні особливості і методика проведення ветсанекспертизи при інвазійних захворюваннях

Відповідно до визначення міжнародним епізоотичним бюро всі інвазійні хвороби сільськогосподарських тварин відносять до Списку «Б» і до тих, що не включені до Списків «А» і «Б».

До списку «Б» відносяться: ехінококоз, піроплазмідози (піроплазмоз, бабезіоз, франсаїльоз, тейлеріоз, нуталіоз), анаплазмози, цистицеркоз великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз і оленів; цистицеркоз тонукольпий (топкошийний), трихомоноз великої рогатої худоби, парувальна хвороба однокопитних та трихінельоз.

Інвазійні хвороби, які не включені до списків «А» і «Б»: ценуроз овець (вертячка), ценуроз між'язової сполучної тканини і підшкірної клітковини, саркоцистоз, еймеріози (кокцидіози), спарганоз, сетаріоз, метастропгільози, диктіокаульоз, дикроцеліоз, фасціольоз, лінгватульоз, альфортіоз, онхоцеркоз, аскаріоз, параскаріоз, естроз овець, стропгілоїдози, гемонхоз жуйних, езофагостомоз, монієдіози овець і великої рогатої худоби, парамфістоматози великої рогатої худоби і овець, токсокароз жуйних (неоаскароз), токсоплазмоз, гіподерматоз великої рогатої худоби, едемагеноз північних оленів, вольфартіоз, симу-ліотоксикоз, псороптоз, хоріоптоз, саркоптоїдоз та демодекоз.

Трихінельоз – паразитарна хвороба тварин і людей, збудником якої є живородяча нематода *Trichinella spiralis*. Статевозрілий гельмінт паразитує у кишечнику людей і тварин, личинкова стадія - у попереково-смугастих м'язах.

Захворювання трихінельозом, у звичайних умовах, відмічається у свиней, собак, кішок, щурів, мишей та багатьох диких звірів - лисиць, вовків, ведмедів, диких кабанів, борсуків, песців, тхорів, норок, нутрій та ін., більше 60 видів, у т. ч. 14 видів гризунів.

Дослідами, проведеними вітчизняними вченими, встановлено, що на Україні з 14 видів досліджених диких тварин, тільки у 7 виявлені трихінели з наступною екстенсивністю інвазії (%): вовка — 5,2, лисиці — 2,7, тхора — 3,8, єнотовидної собаки — 6,9, песця — 16,6, куниці — 5,4 і нутрії — 1,4.

Трихінельоз широко розповсюджений у багатьох країнах світу. Частіше захворювання трихінельозом реєструється у європейських країнах та у районах інтенсивного розвинутого свинарства.

В Україні трихінельоз був зареєстрований ще у ХІХ столітті у західних і південних областях. У теперішній час значні вогнища трихінельозу зосереджені, в основному, у Вінницькій, Хмельницькій, Одеській, Миколаївській і Херсонській областях.

Трихінельоз завдає значні економічні збитки господарству країни (організація трихінелоскопії свинини, утилізація туш та ін.) і являє серйозну проблему у системі охорони здоров'я (захворювання людей та зниження їх працездатності).

По епідеміологічному характеру (масовість, раптовість) трихінельоз нагадує інфекційне захворювання, а по течії захворювання і смертності, у випадках інтенсивного ураження, нерідко не має собі рівних. Крім того, трихінельоз може перебігати без ускладнень, як у гострій, так і у хронічній формах.

Збудник - *Trichinella spiralis* невеличка нематода волоссявидної форми. Самка має довжину 1,5-1,8мм, ширину - 0,03-0,05 мм. Запліднена самка у 2-3 недільному віці значно збільшується у розмірах і досягає у довжину 4,8 мм, а у ширину 0,07 мм. Самець у два рази менше самки.

Локалізація трихінел. Концентруються паразити у сухожильних кінцях м'язових волокон. У свиней частіше у ніжках Діафрагми, реберні частині діафрагми, м'язах язика, поперечних, шийних, а також у м'язах стравоходу. Дослідженнями, проведеними в останні роки, встановлено, що крім ніжок діафрагми трихінели можуть знаходитись і в інших тканинах, особливо в м'язах голови, які по ступені заселення трихінелами іноді набагато перевищують ніжки діафрагми. У порівняльному аспекті абсолютна кількість становить (в %): ніжки діафрагми – 100; кінчик язика – 140; опускач нижньої губи – 124; криловидний м'яз – 109; корінь язика – 100; стравохід – 83.

Трихінели можуть знаходитись у шерстних субпродуктах (вуха, хвіст, йоги, обріз шкіри), отриманих від хворих тварин від 20 до 65 %.

Стійкість трихінел. Стійкість трихінел до різних зовнішніх факторів не однакова. М'язові трихінели, відділені від м'язів, гинуть при температурі 65-

75°C, але для загибелі їх у м'ясі, особливо у товстих кусках, необхідна температура 80 °С.

Відомості про стійкість трихітел до низьких температур - суперечні. Відповідно до одних, у м'ясі, яке зберігають при температурі – 15-16°C, трихітели гинуть через 10 діб, відповідно до інших, дія на м'ясо температури від -17 до -27 °С не викликає загибелі трихітел на протязі до 6 тижнів.

Засолювання і коптіння м'яса не вбиває трихітел, сушіння діє на трихітел згубно, особливо вакуумна сушка. Трихітели чуйні до дії іонізуючої радіації та ультразвуку. М'язові трихітели здатні виділяти токсичні термостійкі речовини.

При згодовуванні піддослідним тваринам добре провареного, сильно інвазованого трихітелами м'яса, відмічаються ознаки інтоксикації. Використання у їжу інвазованого живими або мертвими трихітелами м'яса обумовлює токсичну дію його на організм, що враховано у правилах санітарної оцінки м'яса при трихітелельозі.

Епізоотологія трихітелельозу. Трихітелельоз - природно вогнищева інвазія, яка у багатьох випадках незалежна від інших захворювань: свиней, пацюків, кішок, собак, пов'язаних з побутом людний.

Основним резервуаром трихітел у природі є хижакі, через яких проходить передача трихітелельозної інвазії до Свійських тварин. У промисловому тваринництві джерелом зараження свиней та інших синантропних тварин служать не знешкоджені відходи забою тварин, які отримують на м'ясопереробних підприємствах та при присадибному забої.

Діагностика трихітелельозу. Передзабійна діагностика. Передзабійна діагностика трихітелельозу у свиней зовнішнім оглядом практично неможлива, тому що клінічні ознаки цього захворювання неспецифічні або відсутні навіть у сильно інвазованих тварин. Запропоновані лабораторні методи прижиттєвої діагностики трихітелельозу у свиней методом біопсії шматочків м'язів і імунологічних реакцій в умовах м'ясопереробних підприємств недоцільні. Крім того, імунодіагностика трихітелельозу, ще далека від досконалості, тому вона не знайшла широкого застосування у ветеринарії. Що ж відноситься до перспективи імунодіагностики трихітелельозу, то необхідно відмітити, що цей метод дослідження може бути ефективний для виявлення неблагополучних по трихітелельозу господарств і ферм в загальному комплексі оздоровчих заходів. У практиці м'ясопереробних підприємств імунодіагностика трихітелельозу не прийнята.

Але для профілактики трихітелельозу, відповідно діючої інструкції, забороняється в умовах м'ясопереробного підприємства змішувати свиней, що надійшли з приватного сектора, з іншими групами тварин.

Післязабійна діагностика. Післязабійна діагностика є основним методом діагностики трихітелельозу.

У початковій стадії захворювання і при сильній ступені інвазії звичайно спостерігаються патологічні зміни в органах і тканинах забитих свиней, які можуть виявлятися і при інших захворюваннях, що необхідно врахувати практичному лікарю ветеринарної медицини. При огляді туш і органів свиней можуть спостерігатися запалення легень із значним розростанням альвеолярної

тканини; у серцевому м'язі дрібні крововиливи, в печінці - дегенеративне ожиріння; у нирках - руйнування хвилястих канальців, у селезінці розростання трабекулярної тканини, під мозковими оболонками - крововиливи. Але основним методом діагностики трихінельозу в умовах м'ясопереробних підприємств є трихінелоскопія, яка була запропонована ще в 1863 р. Церкером в Німеччині.

Спочатку запропонована методика трихінелоскопії була недосконалою. Більш удосконалена методика запропонована Вірховим, яка полягала в наступному: пропонувалось піддавати мікроскопічному дослідженню шматочки м'язів туш, вирізаних з місць приєднання їх до кінцівок. У послідуєчі роки в методику вносились зміни, вона удосконалювалась, і в сучасних умовах дослідження проводяться відповідно до «Інструкції про заходи профілактики та боротьби з трихінельозом тварин», затвердженої наказом головного державного інспектора ветеринарної медицини від 23 травня 1995 року, № 23 та діючими «Правилами передзабійного ветеринарного огляду тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса і м'ясних продуктів» (2002).

В сучасних умовах, відповідно діючих правил ветсанекспертизи для дослідження м'яса на трихінельоз, використовують **два методи: трихінелоскопію і перетравлювання тканин у штучному шлунковому соці.**

Санітарна оцінка м'яса. При виявленні будь-яким із вказаних методів хоча б однієї личинки трихінел (незалежно від її життєздатності) тушу з продуктами забою знищують спалюванням.

Підлягають також знищенню при виявленні в них трихінел сало, солонина, копченості, сирокочені ковбасні вироби тощо.

У разі надходження на територію України імпортоної свинини, у т.ч. сала, субпродуктів, які мають поперечносмугасту м'язову тканину, проводять вибіркоче дослідження на трихінельоз відповідно до діючих правил ветсанекспертизи.

Питання для самоконтролю:

1. Ветеринарна оцінка хвороб Списку «А».
2. Ветеринарна оцінка хвороб хвороби Списку «Б».
3. Загальні особливості і методика проведення ветсанекспертизи при інфекційних захворюваннях.
4. Ветеринарно-санітарна оцінка при ящурі.

Тема 9. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць та гідробіонітів

- 9.1 Яйця як джерело харчових захворювань людей
- 9.2 Ветеринарно-санітарна оцінка яєць
- 9.3 Ветеринарно-санітарна експертиза яєць на ринках
- 9.4 Використання яєць при інфекційних захворюваннях птиці
- 9.5 Ветеринарно-санітарна експертиза качиних і гусячих яєць
- 9.6 Основні інфекційні хвороби риби та їх санітарна оцінка

9.7 Риба як джерело інфекційних захворювань людини і тварин

9.8 Ветеринарно-санітарна експертиза консервованої риби

Рекомендована література: 1, 2, 4, 5, 10.

Основні терміни і поняття теми: бактерії паратифозної групи, овоскопія, мікроорганізми, курячі яйця, яйця цесарок, промислова переробка, оспа, пастерельоз, хвороба Марека, орнітоз, ньюкаслська хвороба, туберкульоз, пулороз, дезінфекція яєць.

9.1 Яйця як джерело харчових захворювань людей

Яйця птиці, інфіковані бактеріями паратифозної групи, золотистим стафілококом, протеєм та групи кишкової палички, вживати у їжу в незараженому виді не дозволяється, оскільки вони можуть викликати харчові отруєння.

Особливу безпеку у цьому відношенні становлять качині яйця, засіяні *B. typhimurium*, та курячі, засіяні *B. infantis*. Потенційну небезпеку для здоров'я людини являють яйця, засіяні *B. pullorum gallinarum*, якщо їх використовувати у їжу без достатньої термічної обробки.

Причиною захворювання людей у більшості випадків можуть бути продукти харчування, до складу яких входять качині яйця, заражені паратифозними бактеріями.

Найбільш сприйнятливі до захворювання харчовими паратифозами діти у ранньому віці, у яких захворювання протікає у вигляді тяжких ентероколітів.

Сприяє виникненню харчових токсикоінфекцій і те, що при зараженні жовтка бактеріями паратифу без участі гнильної мікрофлори, органолептичні зміни у яйці відсутні. Встановлено, що у курей бацилоносіїв пулорозу або паратифу, ослаблених гіповітамінозами, відмічається зі зменшенням яйцекладки підвищення виділення з яйцями бактерій пулорозу, паратифу та іншої мікрофлори.

Кількість яєць, заражених бактеріями паратифу (від птиці бацилоносіїв), прямо пропорційно ступеню забруднення шкаралупи послідом.

Яйця свійської птиці при певних умовах можуть бути джерелом туберкульозу. Встановлено, що засіяність туберкульозними бактеріями яєць, отриманих від хворих курей становить 3,6-5,0 %. Засіяність яєць, отриманих від курей, реагуючих на туберкулін, становить 0,2-1,4 %.

При зберіганні таких яєць у кімнатних умовах кількість бактерій у жовтку постійно збільшується, і вони можуть через жовточні оболонки проникати в білок.

9.2 Ветеринарно-санітарна оцінка яєць

Яйця, які поступають на переробку, зберігання та реалізацію на ринках, підлягають обов'язковій ветеринарно-санітарній експертизі. Для харчових цілей використовують доброякісні яйця курей, цесарок, перепілок, індиків та гусей.

На кожну партію яєць, які підлягають експертизі, необхідно пред'являти **ветеринарне свідоцтво (довідку)** з місця виходу яєць, що підтверджує благополуччя господарства щодо інфекційних захворювань, якості та безпеку продукції.

Якість яєць визначають шляхом зовнішнього огляду й овоскопії. В необхідних випадках проводять бактеріологічні дослідження. При зовнішньому огляді звертають увагу на чистоту яєць, цілісність шкаралупи та запах. Яйця повинні бути чистими, цілими без стороннього запаху. Колір шкаралупи природний (білий, коричневий, кремовий, у цесарок пістрявий та ін.).

Допускається на шкаралупі дієтичних яєць наявність поодиноких крапок або смужок, а на шкаралупі столових яєць крапок та смужок (слідів від дотику яйця з підлогою клітки або транспортера для збирання яєць) не більше 1/8 їх поверхні. На шкаралупі яєць не допускається наявність кров'яних плям та посліду. При зовнішньому огляді яєць виявляють такі дефекти: забрудненість, насічка (невелика тріщина), м'ятий бік (пошкодження шкаралупи при цілісності підшкаралупних оболонок), тік (пошкодження шкаралупи і підшкаралупних оболонок).

Для перевірки якості внутрішнього вмісту яйця проводять овоскопію. Просвічують яйце на спеціальному приборі – овоскопі, в променях направленою джерела світла. Яйце поміщають в отвір овоскопу і, повертаючи його навколо осі, оглядають внутрішню структуру і наявність змін. Овоскопія дає можливість виявити дрібні тріщини, які не видно незброєним оком, висоту пуги (усихання), стан білка і жовтка та наявність інших дефектів. Яйце вважають свіжим, якщо при просвічуванні в ньому не виявляють дефектів, а повітряна камера не перевищує 9 мм (для курячих яєць) з щільним, що просвітлюється, білком і щільним малопомітним, який займає центральне положення, або трохи рухомим жовтком, та незакінченим терміном зберігання. Як допоміжний метод, для вибіркового визначення свіжості яєць можна застосувати люмінесцентний метод. При люмінесцентному аналізі яйця продивляються у потоці ультрафіолетового проміння флюороскопа під кутом 40-45 °С.

Свіжі яйця, незабруднені мікроорганізмами, флуоресціюють яскраво-малиновим світлом. При тривалому зберіганні старі яйця світяться рожевим або світло-фіолетовим кольором, несвіжі яйця – синьо-фіолетовим або синім кольором, з помітними темними плямами та крапками.

При необхідності досліджують вміст яйця. Вміст доброякісних яєць не повинен мати ознак псування і відповідати таким вимогам:

- білок має бути чистим, без помутніння, в'язким, прозорим, безкольоровим або з жовто-зеленуватим відтінком;
- жовток чистий, в'язкий рівномірно забарвлений у жовтий або оранжевий колір;
- запах природній, без будь-яких сторонніх запахів;
- зародок без ознак розвитку.

В залежності від доброякісності яйця підрозділяють на харчові повноцінні, харчові неповноцінні і технічний брак.

До харчових повноцінних відносяться свіжі доброякісні яйця з чистою цілою шкаралупою, з висотою пуги не більше 9 мм, білок яких щільний, просвічується (допускається ослаблений), жовток міцний малопомітний і займає центральне положення (допускається зміщення).

До харчових неповноцінних яєць відносять яйця з висотою пуги понад 9 мм, легкуваті (< 45 г для курячих яєць), з пошкодженою шкаралупою, але без течі, зі стороннім, швидко зникаючим запахом та які мають слідувачі дефекти: присушка, виливка, мала пляма та запашистість.

Харчові неповноцінні яйця до продажу не допускають. Їх можна використовувати у хлібобулочному, кондитерському та інших виробництвах для виготовлення виробів, які в процесі виробництва підлягають дії високих температур або повертають для власного використання.

До технічного браку відносять яйця з наступними дефектами: велика пляма, тумак, красюк, кров'яна пляма, міражні, затхле та зелена гниль.

Нехарчові яйця власнику не повертаються. Їх знищують або направляють на переробку на кормове борошно.

9.3 Ветеринарно-санітарна експертиза яєць на ринках

На ринках дозволяється продавати тільки курячі яйця та яйця цесарок, індичок і перепелиць, які визначені ветеринарно-санітарним контролем здатними для харчових цілей і виходять із місцевості, благополучної з інфекційних захворювань птиці. При реалізації яєць необхідно керуватись діючими «Правилами ветеринарно-санітарної експертизи яєць свійської птиці». Забороняється продаж на ринках качиних і гусячих яєць, яєць, які поступили без ветеринарного свідоцтва (ветеринарної довідки), та з господарств (пунктів), неблагополучних з інфекційних захворювань птиці.

Для проведення ветеринарно-санітарної експертизи яєць в умовах державних лабораторій ветеринарно-санітарної експертизи на ринках проводять відбір яєць з кожної партії відповідно до вимог діючих правил. Яйця відбирають для якісних та радіометричних досліджень.

Ветеринарно-санітарній експертизі підлягає вся загальна кількість відібраних яєць. Проводиться зовнішній огляд, овоскопія та визначення маси. При сумнівних результатах яйця розбивають і досліджують їх вміст. При одержанні незадовільних результатів проводять повторні дослідження всієї партії.

Після проведення досліджень якісні яйця з непошкодженою шкаралупою приєднують до партії.

Допущені до реалізації яйця маркують у встановленому порядку.

При виявленні неповноцінних харчових яєць їх не випускають у реалізацію, а направляють на промислову переробку або повертають для власного використання.

Промислова переробка (промпереробка) – виробництво на птахопереробному підприємстві яйцепродуктів (меланжу, білка, жовтка, порошку тощо) проводять відповідно до нормативно-правових актів.

На промислову переробку направляють:

- яйця курячі харчові, що відповідають вимогам діючого стандарту, термін зберігання яких не більше 25 діб при температурі не вище +20 °С та яйця, що зберігаються у холодильнику не більше 120 діб при температурі 0-2 °С;

- для виробництва яєчного порошку і меланжу використовуються яйця, які зберігалися не більше 90 діб при температурі 0-2 °С та відносній вологості 85-88 %.

Нехарчові яйця власнику не повертають, їх знищують або направляють на переробку в кормове борошно, про що складають відповідний акт.

Яйця з неблагополучних щодо інфекційних захворюваннях господарств дозволяється знезаражувати на ринках проварюванням при температурі не нижче 100°С не менше 20 хвилин і реалізувати їх у день проварювання. Нереалізовані у цей день варені яйця до подальшої продажі не допускають.

9.4 Використання яєць при інфекційних захворюваннях птиці

Яйця, отримані від хворої або підозрілої на захворювання птиці, відповідно до вимог Ветеринарного законодавства, використовують у наступному порядку.

Туберкульоз. Яйця, отримані від птиці з неблагополучних щодо туберкульозу господарств (пташників), можна використовувати для запікання дрібноштучних хлібобулочних і кондитерських виробів.

Оспа, пастерельоз, хвороба Марека і орнітоз. Відповідно до вимог по обмеженню, дозволяється вивезення харчових яєць після дезінфекції на місце реалізації.

Ньюкаслська хвороба (псевдочума). За умовами карантину забороняється заготовка, вивіз і продаж яєць у знезараженому вигляді. Яйця, отримані з неблагополучних за цим захворюванням господарств, варять не менше 20 хв при температурі 100°С і використовують на харчові цілі на місці. При наявності значної партії яєць їх дезінфікують і допускають до вивозу на харчові підприємства у межах області, для виготовлення хлібобулочних і кондитерських виробів з використанням високої температури. При цьому проводять усі заходи, направлені на попередження розсіяння збудника хвороби через заражені об'єкти (тару, транспорт, спецодяг, взуття та ін.)

Грип (класична чума). Яйця, отримані з неблагополучних щодо грипу господарств, проварюють на протязі 20 хв при температурі 100°С або після дезінфекції, направляють на ближні підприємства харчової промисловості для виготовлення хлібобулочних і кондитерських виробів. Харчове яйце, отримане з пташників, де не зареєстроване захворювання птиці грипом, реалізують на загальних умовах в межах району, області.

Пулороз. Яйця, отримані від клінічно хворої або позитивно реагуючої на пулороз птиці, направляють на харчові підприємства і використовують для виготовлення хлібобулочних і кондитерських виробів при високій температурі.

Дезінфекція яєць. Яйця, отримані з неблагополучних щодо інфекційних захворювань господарств, і у випадках, передбачених Ветеринарним законодавством, належать дезінфекції. Для обробки яєць використовують хлорне вапно, гіпохлорід кальцію, хлорамін, йод і формальдегід у чистому виді або у суміші з іншими речовинами.

При дезінфекції харчових яєць хлорним вапном, гіпохлорідом кальцію або хлораміном готуються розчини з вмістом активного хлору 1,5-2 %, в яких витримують яйця після занурення 20 хв.

Крім вологого методу, можна використовувати аерозольний метод дезінфекції яєць. Метод використовується відповідно до настанови.

9.5 Ветеринарно-санітарна експертиза качиних і гусячих яєць

Яйця водоплавної птиці часто бувають інфіковані збудниками харчових токсикоінфекцій, які викликають у людини тяжкі отруєння. При цьому у дорослої птиці сальмонельози протікають безсимптомно, хоч на поверхні шкаралупи і в жовтку виявляють умовнопатогенну мікрофлору. Найбільший ступінь інфікування яєць сальмонелами відмічають у квітні-травні місяці, тобто у сезон інтенсивної кладки.

Тому заготовляють і зберігають качині та гусячі яйця у господарствах, благополучних щодо заразних захворювань водоплавної птиці, та які після проведення ветеринарно-санітарної експертизи визнані придатними для харчової продукції.

На кожну партію качиних чи гусячих яєць, яку відправляють з господарства, видають ветеринарне свідоцтво, де відмічають благополучність місцевості щодо сальмонельозу. Використовують яйця тільки на підприємствах харчової промисловості, для виготовлення хлібобулочних і кондитерських виробів та громадського харчування, відповідно до санітарно-гігієнічних вимог щодо використання харчових качиних і гусячих яєць.

При заготівлі і зберіганні качиних і гусячих яєць дотримуються наступних вимог: збирають і зберігають яйця водоплавної птиці окремо від курячих, пакують в окремі ящики з написом «Яйце качине», «Яйце гусяче» з відміткою про його використання.

9.6 Основні інфекційні хвороби риби та їх санітарна оцінка

Загальні особливості. Збудники інфекційних захворювань риби мають деякі відзнаки в порівнянні зі збудниками інфекцій теплокровних тварин. Температурний оптимум розвитку збудника коливається від 10 до 25 °С, зниження температури води, а разом і температури тіла риби нижче оптимуму призводить до зменшення вірулентності збудника. При таких умовах існування патогенні мікроби переходять в авірулентні форми, які не можуть викликати захворювання і навпаки, авірулентні – в вірулентні. Тому збудники інфекційних захворювань риби чіткої різниці між мікробами паразитами і мікробами

сапрофітами не мають. Патогенні мікроби проникають в організм через травні органи, зябровий апарат, шкіру, слизові оболонки та сечостатеву систему.

Інфекційні захворювання риби можуть перебігати у різних формах: **гострі, надгострі, блискавичні, підгострі, хронічні, абортивні, інертні та латентні.**

З точки зору санітарної оцінки інтерес являють всі форми захворювання, при яких більш продовжена течія процесу.

Псевдомоноз. Захворювання перебігає в теплу пору року - навесні і влітку. Загибель риби від псевдомоноза нерідко становить 50-90 %. Захворювання розповсюджено в водоймищах різних країн Європи і Америки, відмічається і на Україні.

Збудником псевдомоноза коропів вважають *V. pseudomonas punctata* або *V. achromobacter punctatum*. Деякі дослідники вважають збудником псевдомоноза фільтруючий вірус.

Ознаки: геморагічне запалення шкіряного покриву у вигляді кров'янистих плям, які можуть спостерігатись і на внутрішніх органах. Червоні плями різного розміру і конфігурації частіше виявляються на черевці та інших ділянках тіла, уражені ділянки тіла припухають. Плавці, частіше черевні, грудні та анальні запалені і набувають криваво-червоного кольору з ознаками некротичного розпаду. При хронічній течії процесу всі ці ознаки можуть виявлятися слабкіше або навіть у вигляді виразок у стадії загоювання.

Санітарна оцінка: при відсутності гідремії м'язів та наявності невеликих червоних плям рибу вживають без обмежень. При наявності великих червоних плям, водянки, значних слизових виділень та при негативних лабораторних дослідженнях рибу утилізують або проварюють і згодовують тваринам.

Фурункульоз (аеромоноз) лососевих. В основному хворіють лососеві риби, тому його практично рахують як фурункульоз лососевих. Хвороба зустрічається в багатьох країнах світу і наносить значні економічні збитки рибівництву, на Україні ця інфекція не зареєстрована.

Збудник - *Achromobacter salmonicida* A і B. Живе і розмножується у воді або мулі, особливо в забруднених водоймищах. Найбільше сприятливі до фурункульозу палія, форель, лососі, зустрічається захворювання у сигів, вусачів і підуста. Захворювання частіше проявляється навесні і влітку, коли відбувається підвищення температури води.

Ознаки залежать від форми течії інфекції і проявляються у вигляді септицемії, яка супроводжується почервонінням шкіряного покриву черевця і грудних плавців. Під час розвитку процесу на тілі з'являються червоні запальні пухлини у вигляді окремих плям, які викликають запалення шкіри і шарів м'язової тканини, що лежать під нею з насичуванням їх геморагічним ексудатом. Набряки збільшуються з утворенням абсцесів, у яких накопичується гнійний ексудат. Якщо абсцес розривається, то на його місці утворюється виразка, яка повільно заживає. На місці абсцесів утворюються характерні рубці.

Санітарна оцінка. Рибу, уражену фурункульозом, у реалізацію не випускають; при незначному ураженні її проварюють і використовують для годівлі тварин; при значному - утилізують.

Чума щук. Захворювання щук та інших видів риби, яке проявляється у весняно-літній період. Збудник у щук, які перебувають у солоних водах, - це *Vibrio anguillarum*, а у прісних — *Pseudomonas punctata* F. pel lis.

Ознаки залежать від форми течії захворювання і проявляються геморагічним запаленням слизової оболонки ротової порожнини, внутрішньої сторони зябрових кришок і шкіри між грудними плавцями до ротового отвору. При гострій формі відмічається некротичний розпад окремих ділянок поверхневого шару шкіри, що по загальному вигляду нагадує потертості. Некротичні зміни можуть відбуватися у м'язовій тканині з утворенням в уражених місцях виразок. При хронічній течії захворювання на тілі хворої риби можна спостерігати виразки різного розміру і форми.

Санітарна оцінка. Рибу, хвору чумою, утилізують або проварюють з подальшим використанням для годівлі тварин.

Віспа коропів. Віспою коропів уражаються коропи, сазани, лящі, плотва та корюшка. Хворіють в основному риби 2-х літнього віку і старше. Збудником вважають фільтруючий вірус.

Ознаки: на тілі хворої риби можна побачити плями з білим або блакитно-молочним нальотом. В місцях ураження можуть створюватися епідермальні утворення, які підвищуються над шкірою на 2-5 мм (віспяні плями). Плями віспи можуть покривати значну поверхню тіла риби. При сильному ураженні відмічається розм'якшення кісток. Специфічних змін у внутрішніх органах не відмічається.

Санітарна оцінка. При незначному ураженні і відсутності глибоких змін рибу після зачистки направляють на виготовлення консервів. При сильному ураженні і негативних результатах бакдосліджень - утилізують або направляють на термічну переробку у варені корми.

Інвазійні захворювання риби

Збудниками інвазійних захворювань риби є різні типи найпростіших, кишковопорожнинних черв'яків, членистоногих та молюсків, які паразитують на шкірі, зябрах та черевній порожнині. Паразити, які знаходяться у внутрішніх органах, можуть уражати кишечник, кровоносні судини, печінку, селезінку, шкіру та ін. Паразити діють на організм риби не тільки механічно, але і токсично, виділяючи токсини своєї життєдіяльності. Тому риба при інвазійних захворюваннях відстає у рості і втрачає вгодованість.

Санітарна оцінка. Якщо риба виснажена, а збудник знаходиться у м'язовій тканині, то таку рибу утилізують і в реалізацію не допускають. При відсутності загальних змін і наявності паразита у внутрішніх органах рибу потрошать і направляють на промпереробку з використанням високих температур, а внутрішні органи утилізують.

9.7 Риба як джерело інфекційних захворювань людини і тварин

Риба, а також раки і молюски іноді можуть бути джерелом деяких інфекційних захворювань людей і тварин. Це обумовлюється тим, що такі патогенні мікроби, як збудники азійської холери, черевного тифу, бешихи

свиней, паратифу, чуми свиней та інших захворювань можуть жити, а при певних умовах розмножуватися на поверхні та у внутрішніх органах риб, раків і моллюсків. При цьому уражені патогенними мікробами риба, раки і моллюски не хворіють цими інфекціями, а є тільки мікробоносіями.

Встановлено, що риба може бути носіями таких патогенних для людини і теплокровних тварин мікробів: *Vibr. cholerae asia-ticas*, *Bac. botulinus*, *B. paratyphi A, B*; *B. cntcritidis. gartneri*, *B. typhi abdominalis*, *B. suipestifer*, *B. proteus vulgaris*, *B. prto-teus Zenker'i*, *B. proteus anindolicus*, *B. erysipelatis suis*, віпусу чуми свиней і деяких інших мікробів.

Засіяність мікрофлорою у риби може виникати при удобрюванні ставків гноем, в якому містяться умовно-патогенна і непатогенна мікрофлора, а також при годівлі риби кормами тваринного походження та ін. Риба може бути джерелом ботулізму, якщо у неї міститься токсин збудника цієї хвороби — *Bac. botvlinus*. Найбільш часто утворення токсину відмічається в осетрових риб (осетра, білуги, севрюги, шипа), білорибиці і рідше — у іншої риби. Використання у їжу сирих моллюсків (мідій та ін.), яких виловлюють у місцях надходження стічних вод, не рідко викликає захворювання людей черевним тифом, паратифом та іншими інфекціями.

Тому для попередження захворювання людей інфекційними хворобами необхідно проводити ретельний ветеринарно-санітарний контроль риби і рибопродуктів.

Риба як джерело гельмінтозів людини і тварин

Більшість паразитів риби не патогенні для людини і тільки деякі гельмінти, які знаходяться у рибі у личинковій стадії, можуть попадати в організм людини та тварин і викликати захворювання. Головні з них діфілоботріоз, опісторхоз, клопорхоз, метагоніоз та ін.

Діфілоботріоз - це захворювання людини і м'ясоїдних тварин, збудником якого є доросла форма стрічкового черв'яка -лентеця *Diphyllobothrium latum*, який паразитує у кишечнику.

Джерело інвазії - уражена плероцеркоїдом риба. Найбільш частий носій плероцеркоїда лентеця широкого - щука, налім, окунь, йорж; лентеця малого - омуль, сігові риби; лентеця вузького - омуль, сіг, , пелядь та ін. риби. Зараження відбувається, коли людина використовує в їжу сиру або напівсиру рибу чи інвазовану ікру.

Санітарна оцінка. Рибу, сильно уражену плероцеркоїдами, направляють на технічну утилізацію. При ураженні риби поодинокими цистами лентеця її знезаражують солінням у тузлуку міцністю 24° по Боме на протязі 7-8 діб або заморожуванням до температури -8 °С на протязі 7 діб. Після такого знезараження рибу дозволяють використовувати у їжу.

Опісторхоз - це захворювання людей та м'ясоїдних тварин. Збудник - трематода *Opisthorchis felineus* або кошача двоустка. Ураження людини відмічається після вживання у їжу риби, яка інвазована метацеркаріями опісторхоза. Збудник паразитує тільки в деяких коропових рибах - плотві, лині, яззі, лящі і червонопірці. Інші коропові риби - карась, піскар, чехонь, жерех, голень - зовсім не уражаються опісторхозом.

Дорослий збудник опісторхоза паразитує в жовчних ходах, жовчному міхурі та підшлунковій залозі людини і м'ясоїдних тварин.

Санітарна оцінка. Рибу з чисельними метацеркаріями опісторхоза направляють на утилізацію або знищують. Рибу з окремими метацеркаріями витримують у 20 % розчині кухонної солі на протязі 8-10 діб і тільки після знезараження дозволяють використовувати у їжу.

Клонорхоз – це захворювання людини і м'ясоїдних тварин. Збудник — трематода *Clonorchis sinensis* або китайський сисун, доросла форма якого паразитує у печінці, жовчному міхурі і підшлунковій залозі людини і м'ясоїдних тварин.

Санітарна оцінка риби така ж, як і при опісторхозі.

Метагоніоз. Захворювання викликається дорослою формою дрібного сисуна *Metagonimus yokogawai*, який паразитує у кишечнику людини, м'ясоїдних тварин та птиці. Викликає запалення кишкового тракту.

Якщо людина з'їдає сиру або напівсиру інвазовану рибу, то у кишечнику через 2 тижні метацеркарії перетворюються у дорослих паразитів.

Санітарна оцінка. Рибу з великою кількістю метацеркарій направляють па утилізацію або знищують. Рибу з незначним ураженням допускають до використання у їжу після знезараження в 20%-ному розчині кухонної солі на протязі 8-10 діб.

9.8 Ветеринарно-санітарна експертиза консервованої риби

Експертиза охолодженої риби. До охолодженої риби відноситься риба, яка має температуру у товщі м'язів біля хребців -1-5 °С. Зберігають охолоджену рибу в холодильних камерах (холодильниках) при температурі -1-2 °С не більше 2-х діб, в льодяниках або ящиках, пересипаних льодом, при температурі 2-4 °С не більше 24 годин.

Доброякісна охолоджена риба повинна бути без побитостей, травматичних пошкоджень шкіри, з чистою поверхнею тушки, природного кольору, з зябрами від темно-червоного до рожевого кольору. У деяких видів риби - лящ, сазан, судак, сом допускається багряно-червоний колір поверхні тушки. Охолоджена риба повинна мати свіжий запах, без сторонніх ознак. У всіх риб, крім осетрових, допускається слабкий кислуватий запах в зябрах, який легко зникає при промиванні водою. В сумнівних випадках проводять пробу варіння і по запаху пару визнають якість риби.

Недоброякісна охолоджена риба має тьмяну, а іноді і побиту поверхню, яка покрита шаром брудно-сірого слизу. Рот і зябра розкриті. Колір зябер від сірого до брудно-темного. При здавлюванні зяберних кришок з'являється червонувата рідина. Плавники рвані, черевце осівше, іноді рване з темними плямами. Очі запалі, зморщені, мутні. Ямка на м'ясі, що утворюється при натисканні, довго не зникає.

На поверхні розрізу, в ділянці спинних м'язів, у неякісної риби з'являється плямистість, затхлий, гнильний запах; у жирних риб спостерігається різкий запах окисленого жиру, який проникає у товщу м'язів. Бульйон після варки має неприємний запах, а у м'ясі з'являються ознаки розпаду.

Рибу з такими змінами утилізують або за заключенням лабораторії ветеринарної медицини після знешкодження проварюванням при температурі 100 °С на протязі 20 хвилин використовують у годівлі тварин.

Експертиза свіжомороженої риби. Для якісної риби, яка була заморожена у живому стані, характерні наступні основні ознаки: очі світлі, на викоті, з прозорою рогівкою, відкритою зіницею, очне яблуко випукле, плавники розплавлені (розпущені), луска покрита тонким шаром замерзлого прозорого слизу, колір яскравий без помутніння. У риби, яка заморожена після смерті (снула) і свіжа, плавники прижаті до тіла, очі прозорі на рівні орбіти, але не на викоті. Якщо риба перед заморожуванням була задихнута або отруєна, то у неї рот і зябра розкриті, колір більше темний, а природний колір луски виявлений не яскраво.

Заморожена риба у **стані розпаду** не має неприємного запаху, але їй притаманні наступні ознаки: очі запавші, зморщені, мутні, луска тьмяна, пом'ята і покрита шаром замерзлого брудно-сірого слизу, плавці рвані, черевце осівше, іноді рване, іноді з темними плямами.

Доброякісна свіжа морожена риба повинна мати природній колір, який притаманний кожному виду риби, з поверхні покрита непобитою лускою або слабо побитою для деяких видів риби (оселедцевих). Допускається незначне почервоніння зовнішніх покривів і наявності поверхневого пожовтіння, яке не проникає під шкіру (білорибиця, сьомга, нельма, ставкові лососі). Колір зябер від інтенсивно-червоного до тускло-червоного. Поверхня розрізу м'язової тканини в ділянці спини має характерний для цього виду риби однорідний колір. М'язова тканина після відтаювання не має сторонніх запахів. При тривалому зберіганні мороженої риби у холодильнику у жирних риб дозволяється на поверхні нерізкий запах окисленого жиру. Свіжа риба, яку заморожували вдруге, також як і риба, заморожена у несвіжому стані, має темний колір луски і шкіри.

Недоброякісна свіжоморожена риба має наступні основні ознаки: поверхня тьмяна, іноді побита та покрита шаром замерзлого брудно-сірого слизу. Рот і зябра розкриті. Колір зябер від сірого до брудно-темного, плавники рвані, черевце осівше, іноді рване з темними плямами, очі запавші, зморщені, мутні, іноді відсутні. На поверхні розрізу у ділянці спини на м'язах спостерігаються плями або відхилення від нормального кольору, притаманного кожному виду риби. Після відтаювання недоброякісна риба має різкий, затхлий рибний запах, а у жирної риби ще відчувається різкий запах окисленого жиру, який проник у товщу м'язів. Бульйон після проби варкою неприємного запаху, а у м'ясі спостерігаються ознаки розпаду.

Недоброякісну свіжоморожену рибу направляють в утилізацію або по заключенню лабораторії ветеринарної медицини знешкоджують варінням при температурі 100°С на протязі 20 хвилин з послідуочим використанням в годівлі тварин.

Експертиза солоної риби. Мокре соління. Доброякісна солоня риба має наступні основні ознаки: поверхня тушки сріблясто-білувата або темно сіруватого кольору, що залежить від виду риби і способу соління. У риби

міцного соління колір може бути значно потьмянілий із світло-жовтим відтінком, який не проникає у м'язову тканину. Черевце ціле, трохи послаблене, зяберні пелюстки не розповзаються, шкіра знімається великими шматками, внутрішні органи добре виявлені. М'язова тканина у міцносолоної риби помірно щільна, а у середньої і малосольної риби даного виду - м'якої консистенції, але не розповзається у тістоподібну масу при розтиранні поміж пальцями. М'ясо крупної риби на розрізі має однорідний колір, який притаманний досліджуємого виду риби: сьомга червоно-рожева, лососина - оранжева, сазан - рожевий, оселедець - ніжно-рожевий, судак, тріска — білі та ін. Запах і смак такої риби приємні, специфічні для даного виду риби, без сторонніх ознак.

Тузлук (при мокрому солінні) рожевий, вишневий або світло-коричневий, в залежності від виду риби та способу соління, незначно помутнівший зі специфічним приємний запахом. Допускається слабкий запах окисленого жиру на поверхні тузлука і риби.

Неякісна солена риба з поверхні тьмяна, покрита сірим або жовтуватокоричневим наліт з неприємним затхлим або кислим запахом, виявляється риба з розірваним черевцем. Зяберні пелюстки розповзаються, шкіра розривається. М'язова тканина ніздрювата, при розтиранні поміж пальцями перетворюється у тістоподібну масу. На розрізі спостерігають різні плями від брудно-сірого до темного кольору, з затхлим або шильним запахом. У жирних риб спостерігається пожовтіння поверхневої частини м'язів і гострий запах окисленого жиру. Внутрішні органи пошкоджені, молочка і ікра розпливчасті.

Для визначення запаху соленої риби, яка почала розпадатись, крім проби варки, досліджують внутрішні шари спинних м'язів шляхом утикання гарячого ножа або дерев'яної шпильки у м'язи, переломлювання риби та витягання спинних хребців.

Тузлук неякісної риби, особливо у бочках, брудно-сірого, а іноді коричневого кольору (іржавий) і гнильного запаху. Такий же іржавий наліт спостерігається на рибі. Якщо зміна кольору розповсюдилась на товщу м'язів, то таку рибу визнають непридатною в їжу.

Сухе соління. Рибі сухого соління притаманні наступні види псування. Загар риби - наявність у ділянці голови (навколо зябер) рожево-темної плями, яка глибоко проникає в товщу м'язів. Рибу з ознаками загару відносять до неякісної.

Зафуксинування - наявність на поверхні риби слизового нальоту червоного кольору фуксину. Якщо плями виступають тільки на поверхні риби і в незначній кількості, то риба придатна в їжу після зачистки від плям. При нальоті по всій поверхні, який проник у товщу м'язів, і наявності прілого неприємного запаху рибу вибраковуюють.

Омилення - наявність на поверхні риби слизу брудно-сірого кольору з неприємним гнильним запахом. При виявленні слизу тільки на поверхні тушки риби і зябрах його видаляють двох-трьохразовим промиванням у 3 % оцтовому розчині на протязі 10-15 хвилин при співвідношенні риби і розчину 1:1. Після

обробки риба підлягає терміновій реалізації. При більш глибоких ураженнях, коли починають розпадатися м'язи, рибу вибраковують.

Пліснявіння - наявність на поверхні риби зеленої, білої, сірої або чорної пліснявини. Поверхневу плісняву удаляють шляхом витирання чистою тканиною, яка просочувана рослинним маслом, після чого рибу реалізують. Якщо пліснявина проникла у м'язи, рибу вибраковують.

«Ржавчина» - пожовтіння поверхні риби і наявність неприємного запаху, особливо прогірклого жиру. При поверхневому ураженні рибу терміново реалізують. При проникненні «ржавчини» у товщу м'язів риба має неприємний прогірклий запах, її вибраковують.

Окись - так називають дефект риби з ознаками гниття (м'ясо блілого кольору і гнильного запаху). Таку рибу забороняється використовувати для харчових цілей, її направляють на утилізацію.

Експертиза копченої риби. Риба холодного коптіння. Добраякісна риба холодного коптіння золотистого кольору з чистою і сухою поверхнею. Колір зовнішньої частини тушки може бути від солом'яно-жовтого до коричневого, в залежності від виду риби. У цілої риби (нерозібраної) черевце ціле, щільної консистенції; в оселедцевих помірно м'яке, але ціле і невзуте. М'язова тканина сіро-жовтого кольору, щільної консистенції, при розрізі може бути м'якою, щільною і крихкою, в залежності від виду риби.

Запах і смак, притаманний копченостям, приємні, характерні для кожного виду риби. Допускається наявність на поверхні риби білково-жирового натіку, незначного нальоту солі, збитість луски, легкий присмак мулу, а в оселедців — слабкий запах окисленого жиру.

Недобраякісна риба холодного коптіння з поверхні волога, тьмяно-золотистого кольору, іноді з зеленуватим, сіруватим або чорним нальотом плісняви. Черевце ніздрястої консистенції, в більшості лопнувші, внутрішні органи знаходяться у стані гнильного розпаду, з неприємним різким запахом. Малюнок м'язової тканини на розрізі нечіткий, мутний, м'ясо ніздрястої консистенції з різким гнильним запахом.

Риба гарячого копчення. Добраякісна риба гарячого копчення має світло-золотистий або темно-коричневий колір, іноді з вмістом невеликих світлих плям (не закопчених); зовнішні покрови чисті і сухі, іноді можуть бути незначно вологі. Черевце у нерозібраної риби щільної консистенції, ціле або лопнувші від механічних пошкоджень. М'ясо легко розпадається на окремі шматочки, його консистенція щільна, сухвата. Запах і смак приємні, характерні для кожного виду риби. Допускається незначне механічне пошкодження шкіри, світлі плями, які не обхвачені димом, незначний запах диму і присмак гіркоти від слизових речовин; слабкий запах і присмак окисленого жиру в підшкірній частині оселедцевих і лососевих риб.

Недобраякісна риба гарячого коптіння має вологу поверхню, брудно-золотистого кольору, іноді з нальотом плісняви і різким затхлим запахом. Черевце ніздрястої консистенції, лопнувші, нутрощі з відзнаками гнильного розпаду. Консистенція м'язової тканини ніздряста, запах м'яса затхлий, гнильний і прогірклий.

Недоброякісну рибу гарячого і холодного коптіння використовують по заключенню лабораторії ветеринарної медицини.

Експертиза в'яленої і висушеної риби. У доброякісної в'яленої і висушеної риби поверхня суха, чиста з блискучою лускою від світло-сірого до темно-сірого кольору, в залежності від виду риби. Луска міцно держиться на шкірі і покриває всю поверхню риби; на шкірі відсутні плями іржавого і червоного кольору. Черевце щільне, міцне. Консистенція м'язової тканини тверда, м'язи розподіляються на пучки. Запах і смак характерні для в'яленої і висушеної риби даного виду. Допускається місцями збита луска, пожовтіння на ділянках черевця і черевних м'язів на розрізі, наявність нальоту солі на поверхні риби, незначний запах окисленого жиру в черевній порожнечі і легкий присмак мулу.

Недоброякісна в'ялена і висушена риба на поверхні волога, з затхлим запахом, іноді з нальотом пліснявини, луска матова. У розробленої риби поверхня розрізу і черевна порожнина жовтуватого кольору з гострим запахом і смаком окисленого жиру. Консистенція м'яса пухка, м'язи не розподіляються на окремі сегменти і пучки мають гострий гнильний запах.

Недоброякісну в'ялену і висушену рибу по заключенню лабораторії ветеринарної експертизи утилізують або використовують у годівлі тварин.

Питання для самоконтролю:

1. Яйця як джерело харчових захворювань людей.
2. Ветеринарно-санітарна оцінка яєць.
3. Ветеринарно-санітарна експертиза яєць на ринках.
4. Використання яєць при інфекційних захворюваннях птиці.
5. Основні інфекційні хвороби риби та їх санітарна оцінка.
6. Риба як джерело інфекційних захворювань людини і тварин.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Основна

1. Бавико О.Є. Експертиза товарів: конспект лекцій / О.Є. Бавико. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2016. – 198 с.
2. Батутіна А.П. Експертиза товарів [текст]: навч. посіб / А.П. Батутіна, І.В. Ємченко. – К.: «Центр учбової літератури», 2004. – 278 с.
3. Батутіна А.П. Експертиза товарів (практикум) [текст]: навч. посіб / А.П. Батутіна, І.В. Ємченко, А.О. Троякова. – Львів: Магнолія, 2008. – 396 с.
4. Коломієць Т.М., Експертиза товарів [текст]: навч. посіб / Т.М. Коломієць, Н.В. Притульська, О.Л. Романенко. – К.: Київ.нац.торг.-екон. ун-т, 2001. – 274 с.
5. Назаренко Л.О. Експертиза товарів («Експертиза продовольчих товарів») [текст] : навч. Посіб ./ Л.О. Назаренко. – К.: «Центр учбової літератури», 2014. – 312 с.
6. Назаренко Л.О. Експертиза товарів: слайд-курс (Розділ «Експертиза продовольчих товарів») [текст]: навч. посіб / Л.О. Назаренко. – К.:«Центр учбової літератури», 2013. – 312 с.
7. Смоляр В.І. Харчова експертиза [текст]: навч. посіб /В.І. Смоляр. – К.: Здоров'я, 2005. – 448с.
8. Чечеткіна Н.М. Товарная експертиза [текст]: учебник / Н.М. Чечеткіна, Т.И. Путліна, В.В. Горбунева. – Ростов н/Д: „Фенікс”, 2000. – 512 с.
9. Методика проведення товарознавчої експертизи експертами торгово-промислових палат в Україні: К.: ТПП України, 2010. – 120 с.

Допоміжна

1. Експертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [текст]: учебн. пособ /под ред. В.М. Позняковского. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2009. – 214 с.
2. Про Положення про Державну санітарно-епідеміологічну службу України: Указ Президента України від 06.04.2011 р. № 400/2011.
3. Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні: Постанова КМУ від 22.06.1999 р. № 1109.
4. Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи: Наказ МОЗ України від 09.10.2000 р. № 247 зі змінами та доповненнями.
5. СанПиН 42-123-4240-86. Допустимые количества миграции (ДМК) химических веществ, выделяющихся из полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Методы определения.
6. ДСТУ 2406-94 «Пластмаси, полімери і синтетичні смоли. Хімічні назви. Терміни та визначення».
7. ДСТУ 2437-94 «Вироби із пластмас. Дефекти. Терміни та визначення».
8. ГОСТ 28768-90. Изделия декоративной косметики порошкообразные и компактные. Общие технические условия.
9. ГОСТ 28303-89. Изделия косметические. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

10. ГОСТ 28767-90. Изделия декоративной косметики на жировой основе. Общие технические условия.
11. ГОСТ 17237-97. Изделия парфюмерные жидкие. Общие технические условия.
12. ОСТ 18-21-81. Кремы косметические. Технические условия.
13. ГОСТ 7983-82. Пасты зубные. Общие условия.
14. ДСТУ 4057-2001 «Матеріали текстильні. Метод ідентифікації волокон».
15. ГОСТ 6611.0-73 «Нити текстильные. Правила приемки».
16. ГОСТ 7000-80 «Материалы текстильные. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение».
17. ГОСТ 6611.3-2003 «Материалы текстильные. Нити. Методы определения числа кручений, укрутки и направления крутки».
18. ГОСТ 12023-2003 «Материалы текстильные и изделия из них. Метод определения толщины».
19. ГОСТ 6611.1-73 «Нити текстильные. Метод определения линейной плотности (толщины)».
20. ДСТУ 2157-93 «Взуття. Терміни та визначення».
21. ДСТУ 2158-93 «Взуття. Дефекти. Терміни та визначення».
22. ДСТУ 3164-95 «Взуття. Методи визначення лінійних розмірів».
23. ДСТУ 4142:2002 «Взуття. Маркування, пакування, транспортування та зберігання».
24. ДСТУ ГОСТ 26167:2009 «Обувь повседневная. Общие технические условия».
25. ГОСТ 19878-74 «Меха, меховые и овчинно-шубные изделия. Маркировка, упаковка, транспортирование, хранение».
26. ГОСТ 8765-93 «Одежда меховая и комбинированная. Общие технические условия».
27. ГОСТ 12299-66 «Меха, скрои и полосы из меховых шкур различных видов. Технические условия».
28. ГОСТ 2666.0-85 «Мех искусственный трикотажный. Правила приемки и метод отбора проб».
29. ГОСТ 2666.7-89 «Мех искусственный трикотажный. Метод определения линейных размеров и площади».
30. ГОСТ 4.75-82. Посуда сортовая из стекла. Номенклатура.

Навчальне видання

Бавико Олександр Євгенович

Кафедра підприємництва і торгівлі

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ З ДИСЦИПЛІНИ
ЕКСПЕРТИЗА ТОВАРІВ

Формат 60x84/8. Ум. др. арк.

Донецький національний університет

економіки і торгівлі імені

Михайла Туган-Барановського

50042, Дніпропетровська обл.,

м.Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.

Свідоцтво суб'єкту видавничої

Справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.