

МІСЦЕ СУДОВОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ У СИСТЕМІ СУДОВИХ ЕКСПЕРТИЗ ТА ЇЇ ЗНАЧЕННЯ В СУДОЧИНСТВІ

Яценко І.В., доктор ветеринарних наук, професор кафедри санітарії, гігієни та судово-ветеринарної експертизи, Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна,

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-8903-2129>

Козакова Н.О., судовий експерт, Національний науковий центр «Інститут судових експертиз ім. засл. проф. М. С. Бокаріуса», м. Харків, Україна,

ORCID: <https://orcid.org/0009-0000-6617-3228>

Головною вимогою для всіх харчових продуктів є їх безпечність та якість, натуральність, відсутність в їх складі компонентів, не властивих натуральному продукту [1]. Наявність у продукті сторонніх інгредієнтів негативно впливає на технологічні процеси їх виготовлення [2]. Проте для новітніх економічних відносин властива відкритість ринку, збільшення кількості різноманітних харчових продуктів та обсягів їх обігу, одночасно збільшення кількості фальсифікованих, а, отже, не якісних і небезпечних харчових продуктів [3]. Недобросовісні виробники пропонують їх споживачам під виглядом і за ціною натуральних продуктів, що є фальсифікацією [4]. Отже, фальсифікацією харчових продуктів є умисне додавання до їх складу інгредієнтів, не передбачених рецептурою виготовлення продукту, а також Національними стандартами чи технічними умовами, або заміщення якісних інгредієнтів у складі продукту на інгредієнти низької якості [5–6].

Фальсифікація харчових продуктів не лише знижує їх якість, спричиняє негативні моральні та фізіологічні наслідки, а й може бути небезпечною, спричиняючи загрозу здоров'ю і життю споживачів [7].

Відомо, що якість і безпечність харчових продуктів впливає на рівень життя, стан здоров'я, соціальну активність людини, демографічні аспекти, добробут держави в цілому. У зв'язку з цим виникає потреба приділяти увагу забезпеченню належного рівня контролю безпечності та якості харчових продуктів у процесі їх виробництва та обігу [8]. Ризики споживання неякісної продукції суттєві не лише для здоров'я і безпечності людини, саме вони у значній мірі зменшують або й унеможливають конкурентоспроможність виробників [9].

Під час розслідування правопорушень щодо виробництва та обігу харчових продуктів, для встановлення фактів і обставин, що мають юридичне значення, найбільш кваліфікованою формою використання спеціальних знань у судочинстві як України, так і зарубіжних країн є судова експертиза [10].

Вона дозволяє використовувати увесь арсенал наукових засобів пізнання, як на етапі досудового кримінального провадження, так і на етапі судового розгляду [11–12]. Крім того, судова експертиза є одним із пріоритетів захисту прав і свобод громадян, забезпечує ефективність правосуддя [13].

З приводу питань ефективності правосуддя світовий досвід показує, що запровадження нових різновидів судових експертиз та розвиток вже існуючих супроводжується активним залученням міжнародно-правових інструментів Ради Європи для забезпечення прав людини [14–15].

Зауважимо, що у п. 1.2 відомчої Інструкції [16] чітко визначено перелік основних видів та підвидів існуючих нині в Україні судових експертиз. Одним із підвидів криміналістичних експертиз є судова експертиза харчових продуктів. Наголошуємо, що важливість значення судової експертизи харчових продуктів підтверджується тим, що вона, як наука і сфера практичної діяльності нині активно розвивається і в зарубіжних країнах [17–19].

Таким чином, судова експертиза харчових продуктів є науковим дослідженням об'єктів, що проводиться судовим експертом з дослідження продуктів харчування за

документом про призначення експертизи з метою надання висновку із певних питань, що виникли під час, як досудового розслідування у кримінальному судочинстві, так і при судовому розгляді справи у будь-якому іншому виді судочинства [20].

В іншому сенсі під судовою експертизою харчових продуктів розуміють інститут доказового й процесуального права, систему процесуальних відносин, форму використання спеціальних знань у галузі дослідження харчових продуктів, слідчу дію і, як результат, оформлений після її завершення офіційний документ – висновок експерта. За допомогою судової експертизи харчових продуктів, за умови її своєчасного призначення та кваліфікованого проведення, суд може ухвалити справедливі й законні рішення.

В Україні судова експертиза харчових продуктів призначається правоохоронними органами під час досудового розслідування правопорушень щодо умисного введення в обіг на ринку України небезпечної продукції (ст. 227 Кримінального кодексу України) [21], порушення вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів (ст. 166²² Кодексу України про адміністративну відповідальність (далі – КУпАП) [22], виробництва, заготівлю, реалізацію сільськогосподарської продукції, що містить хімічні препарати понад гранично допустимі рівні концентрації (ст. 421 КУпАП), у разі заготівлі, переробки або збуту радіоактивно забруднених продуктів харчування чи іншої продукції (ст. 422 КУпАП).

Нині судово-експертну діяльність щодо дослідження харчових продуктів в Україні здійснюють спеціалізовані державні експертні установи, зокрема, Національний науковий центр «Інститут судових експертиз ім. Засл. проф. М. С. Бокаріуса» та Київський науково-дослідний інститут судових експертиз Міністерства юстиції України, Науково-дослідний експертно-криміналістичний центр при УМВС України. До державного реєстру судових експертів з дослідження харчових продуктів внесено дані про 11 осіб.

Значення судової експертизи харчових продуктів для сучасного судочинства зумовлене специфічними об'єктами, котрі досліджує фахівець у галузі харчових продуктів, специфікою предмета, а також переліком питань, які можуть бути вирішені цією експертизою [20]. Так, об'єктами судової експертизи харчових продуктів можуть бути матеріальні та матеріалізовані джерела інформації про факти правопорушення та відповідні події, що досліджуються судовим експертом за допомогою застосування спеціальних знань у сфері дослідження харчових продуктів з метою вирішення питань, що поставлені судовому експерту суб'єктом призначення судової експертизи харчових продуктів або залучення судового експерта у процесуальному документі про призначення судової експертизи. До матеріальних об'єктів належать такі:

1) Харчові продукти – це будь-які речовини або продукти, призначені для споживання людиною [23, ст. 1];

2) Місце події – територія, у межах якої відбулась певна подія правопорушення щодо харчових продуктів і з приводу якої проводяться слідчі дії. Таким місцем може бути заклад або установа, ділянка місцевості, склад для їх зберігання тощо.

До матеріалізованих об'єктів відносяться такі, що містять відомості зафіксовані на носіях інформації, матеріалах отриманих під час оперативно-розшукової або слідчої діяльності, документи надані судовому експерту на дослідження (декларації виробника, експлуатаційні дозволи, протоколи випробувань харчових продуктів тощо) [20]. Усі ці об'єкти є джерелом інформації, за допомогою яких фахівці з дослідження харчових продуктів встановлюють факти та обставини, що складають предмет судової експертизи харчових продуктів.

У структурі судової експертизи харчових продуктів важливе місце посідають дослідження: оброблених продуктів харчування (готові страви кулінарії, напівфабрикати, консерви, концентрати, сублімовані продукти); м'яса та м'ясних продуктів; риби та інших тваринних харчових гідробіонтів; молока та молочних продуктів; яєць та яєчних продуктів; харчових жирів тваринного та рослинного походження; зерна, зерноборошняних та

кондитерських виробів; бакалійних продуктів; документів (протоколів випробувань певних харчових продуктів, декларацій виробника, експлуатаційних дозволів, тощо).

Основним завданням судової експертизи харчових продуктів є виявлення невідповідності продуктів харчування Національним стандартам або іншим нормативним документам, виявлення в них речовин, непередбачених стандартами чи нормативними документами. Важливу роль відіграє правильність і повнота здійсненої підготовки матеріалів для дослідження, заходи, яких вжито для збереження властивостей об'єктів дослідження.

Також слід зауважити, що відібрані проби мають бути негайно надані на дослідження, проте для деяких видів продуктів допускається доставка не пізніше 4–6 годин з моменту їх відбору. У зв'язку з цим відібрані для дослідження зразки харчових продуктів надсилаються до регіональних науково-виробничих центрів стандартизації, метрології та сертифікації або лабораторій, що підпорядковані Державній службі України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів. За результатами випробувань оформлюється протокол, який разом із Національним стандартом (далі – *ДСТУ*) чи технічними умовами (ТУ) на досліджуваний вид продукції додається до процесуального документу про призначення судової експертизи харчових продуктів.

Судова експертиза харчових продуктів охоплює широке коло знань і досліджень, які стосуються її специфічних об'єктів. З урахуванням новітніх наукових розробок та досвіду судово-експертної діяльності в Національному науковому центрі «Інститут судових експертиз ім. Засл. проф. М. С. Бокаріуса» Міністерства юстиції України (далі – *ННЦ ІСЕ*), автори цієї публікації пропонують суб'єктам призначення судової експертизи харчових продуктів у процесуальному документі про її призначення ставити на вирішення судового експерта такі питання:

1. Чи містить упакований продукт, що наданий на дослідження, інгредієнти не передбачені нормативними документами. Якщо ні, то до якої категорії речовин можна віднести досліджений об'єкт?

2. Чи відповідає склад харчового продукту, що наданий на дослідження, змісту маркування, яке є на упаковці цього продукту? Якщо ні, то в чому невідповідність?

3. Чи відповідає продукт наданий на дослідження, за показниками безпеки, відповідно до нормативних документів? Якщо ні, то в чому невідповідність?

4. Чи дозволяється використання для вживання у їжу харчовий продукт, наданий на дослідження? Якщо ні, то яким може бути його подальше використання?

5. Які наслідки для людини може спричинити харчовий продукт, що наданий на дослідження, у разі вживання його у їжу?

6. Чи мають єдине джерело походження зразки продуктів, що надані на дослідження?

7. Чи належать зразки харчових продуктів до однієї партії?

Наведений перелік не є вичерпним. Перед судовим експертом з дослідження харчових продуктів можуть бути поставлені й інші питання в межах предмета експертного дослідження.

Нині продовжується розробка переліку питань, що можуть бути поставлені на вирішення судової експертизи харчових продуктів, виходячи із новітніх наукових досліджень, у т. ч. і власних досліджень авторів цієї роботи, зокрема, щодо виявлення фальсифікації молока домішкою рослинних олій [24], виявлення фальсифікації меду домішкою натрію гідрокарбонату із застосуванням індикатора бромтимолового синього [25], визначення ступеня псування м'ясних фаршів у судовій експертизі харчових продуктів [26] тощо.

Крім вище зазначеного, судовий експерт з дослідження харчових продуктів, у межах своєї компетенції, може консультувати особу, що проводить розслідування правопорушення з метою коректного формулювання питань, які необхідно поставити на вирішення судової експертизи харчових продуктів у процесуальному документі про її призначення. Також такі консультації можуть бути необхідні на стадії досудового розслідування під час огляду місця події тощо.

Особливо важливе значення судова експертиза харчових продуктів, як засіб доказування, має під час розслідування фахових правопорушень у галузі виготовлення, зберігання, транспортування, реалізації харчових продуктів. У зв'язку з цим судовим експертом з дослідження харчових продуктів можуть бути виявлені помилки в роботі, наприклад, фахівців-технологів.

У межах нашого наукового дослідження важливою є позиція, що часто, щоб надати відповіді на питання, які поставлені у процесуальному документі про призначення судової експертизи харчових продуктів, фахових компетентностей і спеціальних знань у судового експерта з дослідження харчових продуктів не достатньо. У зв'язку з цим, виникає необхідність у проведенні комплексної експертизи, наприклад, комплексної судової експертизи харчових продуктів і судово-товарознавчої експертизи, судової експертизи харчових продуктів і судової експертизи з дослідження спиртовмісних сумішей, судової експертизи харчових продуктів та судово-ветеринарної експертизи тощо. Стверджуємо, що це питання підлягає окремому дослідженню, аргументації та деталізації для ефективного використання у судочинстві можливостей комплексної судової експертизи, у т. ч. із використання спеціальних знань у сфері судової експертизи харчових продуктів.

Превентивне значення судової експертизи харчових продуктів полягає в тому, що вона є інструментом, за допомогою якого судовий експерт з дослідження харчових продуктів виявляє причини й умови, що сприяли здійсненню злочину, і на підставі цих даних розробляються пропозиції спеціального характеру, спрямовані на їх усунення, що узгоджується із загальною теорією експертної превенції [27].

Також стверджуємо, що допит судового експерта з дослідження харчових продуктів має важливе значення для об'єктивного судочинства. Цим засобом доказування забезпечується всебічна перевірка і об'єктивна оцінка зробленого судовим експертом висновку за результатами проведеної судової експертизи харчових продуктів, що може вплинути на правильність судового рішення. Під час допиту в суді судовий експерт, у т. ч. й судовий експерт із дослідження харчових продуктів, пояснює передумови, що призвели до формування у нього внутрішнього переконання з приводу питань, які були поставлені на дослідження, додатково обґрунтовує окремі положення висновку, наданого ним на стадії досудового розслідування, роз'яснює спеціальні терміни, що приводяться у висновку, а також відповідає на інші питання, поставлені перед ним судом чи сторонами процесу [28].

Крім того, значення судової експертизи харчових продуктів полягає ще і в тому, що висновок експерта, наданий за результатами її проведення, є самостійним видом доказів, що враховується, як під час досудового розслідування правопорушення, так і судового розгляду справи.

Бібліографічний список:

1. Оверковська Т. К. (2023). Правове забезпечення якості харчових продуктів. *Юридичний науковий електронний журнал*. 1. 224–227. DOI: 10.32782/2524-0374/2023-1/52 (дата звернення: 15.05.2023).
2. Sakalar E., Abasiyanik M. F. (2011). Qualitative analysis of meat and meat products by multiplex polymerase chain reaction technique. *Afr. J. Biotechnol.* 10 (46). 9379–9386. *Якісний аналіз м'яса та м'ясних продуктів методом мультиплексної полімеразної ланцюгової реакції.*
3. Kuswandi B., Gani A. A., Ahmad M. (2017). Immuno strip test for detection of pork adulteration in cooked meatballs. *Food bioscience.* 19. 1–6. DOI: 10.1016/j.fbio.2017.05.001.
4. Cavin C., Cottenet G., Cooper K. M., Zbinden P. (2018). Meat Vulnerabilities to Economic Food Adulteration Require New Analytical Solutions. *Chimia.* 72 (10). 697–703. DOI: 10.2533/chimia.2018.697 (дата звернення: 15.05.2023).
5. Олексієнко С. І., Гайдей О. С., Київська Г. В., Крушельницька О. В. (2020). Методи визначення фальсифікації м'ясних продуктів (оглядова стаття). *Науковий вісник*

- ЛНУВМБ імені С. З. Гжицького. Серія: Ветеринарні науки. 22 (98). 108–112. DOI: 10.32718/nvlvet9819 (дата звернення: 15.05.2023).
6. Лелюк А. (2020). Проблеми фальсифікації харчових продуктів та шляхи її подолання. Економічний часопис Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки. 1 (21). 108–116. DOI: 10.29038/2411-4014-2020-01-108-116 (дата звернення: 15.05.2023).
 7. Молнар Д. І., Соскіда І. М. (2016). Безпека продуктів харчування. Економіка і суспільство. 6. 266–271. URL: <http://dspace-s.msu.edu.ua:8080/handle/123456789/1768> (дата звернення: 15.05.2023).
 8. Єрмолаєва Т. В. (2016). До питання про екологічну безпеку харчових продуктів: небезпеки сучасності. Вісник Харківського національного університету імені В. Н. Каразіна. Серія «Право». 22. 141–144. URL: <https://periodicals.karazin.ua/law/article/view/9664/9185> (дата звернення: 15.05.2023).
 9. Юхно В. М. (2014). Безпека якості молока та молочних продуктів при їх реалізації на стихійних ринках. вісник Сумського національного аграрного університету. Серія «Тваринництво». 2/1 (24), 172–174 URL: https://www.researchgate.net/publication/309220606_BEZPEKA_AKOSTI_MOLOKA_TA_MOLOCNIH_PRODUKTIV_PRI_IH_REALIZACII_NA_STIHIIJNIIH_RINKAH.
 10. Яценко І. В., Богатко Н. М. (2020). Виявлення фальсифікації м'ясних фаршів крохмалем у судовій експертизі харчових продуктів. Eurasian scientific congress. Abstracts of the 1st International scientific and practical conference. Barca Academy Publishing. Barcelona, Spain. 25–31. URL: https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2020/01/eurasian-scientific-congress_27-28.01.2020.pdf (дата звернення: 15.05.2023).
 11. Ключев О. М. (2019). Удосконалення експертного забезпечення правосуддя: теоретичні та організаційні аспекти. *Теорія та практика судової експертизи і криміналістики*. 19. 102–117. DOI: 10.32353/khrife.1.2019.08 (дата звернення: 12.05.2023).
 12. Ткаченко Н. М. (2019). Особливості державного управління в сфері судово-експертної діяльності (на прикладі Міністерства юстиції України). *Там само*. 20. 121–138. URL: <https://doi.org/10.32353/khrife.2018.17> (дата звернення: 15.05.2023).
 13. Сімакова-Єфремян Е. Б. (2017). До питання про нормативно-правове регулювання судово-експертної діяльності в умовах судової реформи в Україні. *Актуальні питання судової експертизи і криміналістики: мат-ли круглого столу з нагоди 100-річ. від дня народж. проф. М. В. Салтевського* (Харків, 30.10.2017). Харків. 68–70.
 14. Європейська комісія з питань ефективності правосуддя Ради Європи (СЕРЕЈ). URL: <https://vkksu.gov.ua/ua/mijnarodne-spivrobotnitstvo/spivrobotnitstvoz-radou-evropi-ta-evropeyskim-souzom/ewropiejska-komisiiia-z-pitani-efiektiwnostiprawosuddia-radi-ewropi-serej/> (дата звернення: 12.05.2023).
 15. Полянський А. О., Гаспарян С. Г., Андренко С. А., Шевцова О. М. (2020). Щодо ролі судової експертизи в механізм захисту прав і свобод людини. Всеукр. наук.-практ. конф. «Права людини в Україні: минуле, сьогодні, майбутнє» (Харків, 10 груд. 2020 р.). Харків. 18–23. URL: https://library.pp-ss.pro/index.php/ndippsn_20201210/article/view/polianskyi/388 (дата звернення: 15.05.2023).
 16. Інструкція про призначення і проведення судових експертиз та експертних досліджень. Затверджено наказом Міністерства юстиції України 08.10.1998 № 53/5 (у редакції наказу Міністерства юстиції України від 26.12.2012 № 1950/5). URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0705-98#Text> (дата звернення: 01.05.2023).
 17. Saadat S., Pandya H., Dey A., Rawtani D. (2022). Food forensics: Techniques for authenticity determination of food products. 333:111243. DOI: 10.1016/j.forsciint.2022.111243 (дата звернення: 12.05.2023).

18. Spink J., Bedard B., Keogh J., Moyer D. C., Scimeca J., Vasan A. (2019). International Survey of Food Fraud and Related Terminology: Preliminary Results and Discussion. *J. Food. Sci.* 84(10):2705–2718. DOI: 10.1111/1750-3841.14705 (дата звернення: 12.05.2023).
19. Tibola C. S., da Silva S. A., Dossa A. A., Patrício D. I. (2018). Economically Motivated Food Fraud and Adulteration in Brazil: Incidents and Alternatives to Minimize Occurrence. *J. Food. Sci.* 2018. 83(8):2028–2038. DOI: 10.1111/1750-3841.14279 (дата звернення: 12.05.2023).
20. Яценко І. В. Новітні досягнення у судовій експертизі харчових продуктів в Україні. Сучасні підходи гарантування безпечності та якості продуктів тваринництва: мат-ли Міжнар. наук.-практ. конф. НПП та молодих науковців (Одеса, 06–07 грудня 2022 р.) / Одеський державний аграрний університет. Навчально-науковий інститут біотехнологій та аквакультури. Одеса, 2022. С.199–203.
21. Кримінальний кодекс України: Закон України від **5.04.2001 № 2341-III**. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2341-14#Text> (дата звернення: 15.05.2023).
22. Кодекс України про адміністративні правопорушення: Закон України від 07.12.1984 № 8073-X. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/80731-10#Text> (дата звернення: 15.05.2023).
23. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 23.12.1997 № **771/97-ВР**. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення: 15.05.2023).
24. Яценко І. В., Богатко Н. М., Ткачук С. А., Родіонова К. О., Дегтярьов М. О., Северин Р. В. (2022). Виявлення фальсифікації молока домішкою рослинних олій. Modern directions of scientific research development. Proceedings of the 10th International scientific and practical conference. BoScience Publisher. Chicago, USA. 22–33. URL: <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2022/03/MODERN-DIRECTIONS-OF-SCIENTIFIC-RESEARCH-DEVELOPMENT-23-25.03.22.pdf> (дата звернення: 15.05.2023).
25. Яценко І. В., Лоцкін І. М., Богатко Н. М., Євстаф'єва В. О., Мазанна М. Г., Дегтярьов М. О. (2021). Виявлення фальсифікації меду домішкою натрію гідрокарбонату із застосуванням індикатора бромтимолового синього. *Theoretical and Applied Veterinary Medicine*. 9 (3). 135–139. URL: <https://dspace.pdau.edu.ua/items/96881566-ee0-4337-b384-0fd253c95979> (дата звернення: 15.05.2023).
26. Яценко І. В., Богатко Н. М. (2020). Визначення ступеня псування м'ясних фаршів у судовій експертизі харчових продуктів. Innovative development of science and education. Abstracts of the 2nd International scientific and practical conference. ISGT Publishing House. Athens, Greece. 26–39. URL: <https://sci-conf.com.ua/wp-content/uploads/2020/04/INNOVATIVE-DEVELOPMENT-OF-SCIENCE-AND-EDUCATION-26-28.04.20.pdf> (дата звернення: 15.05.2023).
27. Філіпенко Н. Є. (2019). Приватна теорія експертної превенції: генеза та сучасний стан. *Науковий вісник Дніпропетровського державного університету внутрішніх справ*. 3. 250–255. DOI: 10.31733/2078-3566-2019-3-250-255 (дата звернення: 12.05.2023).
28. Кучинська І.В., Малоок В.О. (2021). Допит експерта в суді (практичні поради). *Юридичний науковий електронний журнал*. 11. 708–711. DOI: 10.32782/2524-0374/2021-11/179 (дата звернення: 12.05.2023).