

Т.О. Аветисян, канд. биолог. наук, зав. отделом
А.В. Цаканян, канд. мед. наук, эксперт
Н.А. Андреасян, канд. биолог. наук, эксперт

Национальное бюро экспертиз НАН Республики Армения

НЕКОТОРЫЕ ПРОБЛЕМЫ СУДЕБНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕПРОДУКТОВ И ВОЗМОЖНЫЕ ПУТИ ИХ ПРЕОДОЛЕНИЯ

В последние годы потребность правоохранительных органов в производстве судебно-товароведческих экспертиз продовольственных товаров в связи с новыми социально-экономическими условиями и ростом частного сектора, постоянно растет [4, 5]. Ввиду этого, судебно-следственными органами эти экспертизы часто назначаются испытательным лабораториям, которые решают задачи определения качественных показателей продовольственного сырья, иными словами, устанавливают их соответствие или несоответствие нормативной документации [1–3].

Во время судебной экспертизы пищевых продуктов, в зависимости от обстоятельств судебного дела, лица, назначающие экспертизу или ходатайствующие о ее проведении, ставят вопросы, при решении которых у экспертов возникают проблемы различного характера. Для решения поставленных вопросов экспертам необходимо иметь контрольные объекты (пробы), с которыми сравнивают исследуемые. В большинстве случаев объем или количество вещественного доказательства (исследуемой пробы), направленного на экспертизу и взятого следственными органами с места происшествия, часто бывают недостаточными. То есть, в зависимости от вида экспертизы, например, при микробиологической или при определении микотоксинов, вредных веществ, пестицидов и др., возможно их полное использование. В подобных случаях со стороны экспертов предъявляется ходатайство заказчику о разрешении на право полного использования исследуемой пробы (вещественного доказательства) в целях проведения экспертизы с определением показателей безопасности, требуемых нормативной документацией [3], или возможности получения контрольной (сравнительной) пробы. Эта процедура требует длительного времени, которое может продлиться до 5 дней и более. За этот промежуток времени до удовлетворения ходатайства продовольственные товары, особенно с малым сроком годности (хранения): молочно-кислые продукты, кремовые изделия, срок годности которых не превышает 24–72 часа, могут

претерпеть качественные изменения, что может отрицательно повлиять на ход судебной экспертизы пищевого продукта (в особенности, на микробиологические показатели). С другой стороны, правильный отбор проб является главным условием достоверности результатов исследований. Известно, что при микробиологической экспертизе отбор проб необходимо производить стерильно: стерильными приспособлениями и в стерильную посуду. Перед отправкой в лабораторию пробы помещают в соответствующую тару и пломбируют ее. Транспортировку проб следует осуществлять в кратчайшие сроки и, целесообразно использовать для этого сумки-холодильники. Подготовку образцов к исследованию проводят с соблюдением правил асептики. На практике с места происхождения, в частности, в случаях отравлений пищевого происхождения, изымаются и доставляются на экспертизу виды товаров, взятых без соблюдения основных правил отбора проб, например: в полиэтиленовых мешочках, с нарушением температурных условий хранения и транспортировки, вследствие чего происходит вторичное загрязнение вещественного доказательства и в лабораторию поступает качественно измененный объект. Это искажает подлинную картину состояния пищевого продукта (изменение органолептических свойств, микробиологических показателей и др.). При отравлениях бывают случаи, когда вещественного доказательства — исследуемого пищевого продукта (остатки пищи, оставшееся количество алкогольного напитка в бутылке и др.) приносят на экспертизу в очень малых количествах, в результате чего невозможно осуществить все необходимые исследования, требуемые заказчиком (например, определение тяжелых металлов, микотоксинов, радионуклидов и т.д.).

Исходя из вышеизложенного, следует рекомендовать лицам, назначающим экспертизу, уже при постановке вопросов одновременно удовлетворить пока ещё не предъявленное ходатайство в отношении:

- полного использования вещественного доказательства (при малых количествах) в ходе экспертизы.
- предоставления контрольного объекта заводского (промышленного) производства для сравнения с исследуемой пробой при подозрении на фальсификацию и производства в домашних условиях;
- предоставления необходимой нормативной документации для установления соответствия исследуемого объекта требованиям ГОСТ, ИСО, ТУ и т.д., указанных на этикетке.

При выполнении указанных требований можно избежать временных и качественных потерь, а также провести судебную экспертизу пищевого продукта на высоком уровне.

Список использованной литературы

1. ГОСТ Р ИСО 5725-1—2002 Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений. Часть 1. Основные положения и определения.
2. ГОСТ Р ИСО 5725-2—2002 “Точность (правильность и прецизионность) методов и результатов измерений”. Часть 2. Основной метод определения повторяемости и воспроизводимости стандартного метода измерений.
3. Гигиенические требования безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов по N06 приказу 10 марта 2010 г. министра Минздрава РА.
4. Селиванов А.А. Основы товароведческой экспертизы продовольственных товаров / А.А. Селиванов // Теория и практика судебной экспертизы. — 2011. — № 4 (24).
5. Учваткина Е.Д. О возможности проведения в СЭУ Минюста России судебно-товароведческой экспертизы продовольственных товаров в т.ч. с целью их оценки / Е.Д. Учваткина // Теория и практика судебной экспертизы. — 2011. — № 4 (24).

Т.О. Аветисян, канд. биолог. наук, зав. отделом,

Н.А. Андреасян, канд. биолог. наук, эксперт,

А.В. Цаканян, канд. мед. наук, эксперт

Национальное бюро экспертиз НАН Республики Армения

Ю.Т. Алексанян, академик НАН РА, зав. лабораторией,

Г.Г. Мелик-Андреасян, доктор мед. наук., директор

*НИИ эпидемиологии, вирусологии и медицинской паразитологии
им. А.Б.Алексаняна МЗ Республики Армения*

АНТИБИОТИКОЧУВСТВИТЕЛЬНОСТЬ МИКРООРГАНИЗМОВ, КАК ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ МЕТОД АНАЛИЗА ПРИ СУДЕБНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ ПИЩЕПРОДУКТОВ

Методы серотипирования, биотипирования и определения чувствительности микроорганизмов к антибактериальным препаратам на современном этапе развития часто используются в целях эпидемиологического анализа. Полученные антибиотикограммы могут служить эпидемиологическими маркерами для отождествления и выяснения возможных источников инфицирования пищевых продуктов, явившихся причиной отравления.

Целью проведенного нами исследования явилось изучение антибиотикочувствительности микроорганизмов, выделенных из пищевых продуктов, поступивших на экспертизу в лабораторию.

Материалы и методы. Изучена антибиотикочувствительность 60 патогенных и условно-патогенных микроорганизмов, выделенных из различных пищевых продуктов (в том числе пищевых продуктов, изъятых