

6. Скорченко П.Т. Взаимодействие следователя, оперативно-розыскных органов и экспертно-криминалистических подразделений в процессе раскрытия преступлений // Криминалистика : учебник / под ред. И.Ф. Пантелеева, Н.А. Селиванова. – М. : Юрид. лит., 1988. – 592 с.
7. Справа № 1-153/12 : Архів Богунського районного суду м. Житомира, 2014 р.
8. Топчій В.В. Взаємодія та координація в діяльності органів внутрішніх справ з виявлення та розкриття злочинів / В.В. Топчій // Науковий вісник Ужгородського національного університету, 2015. – Серія ПРАВО. – Випуск 30 (Том 2). – С. 165–169.
9. Тюрин Н.С. Формы оперативно-розыскной и следственной деятельности / Н.С. Тюрин // Правовые проблемы укрепления российской государственности. – Ч. 10 : Проблемы уголовного процесса в свете нового Уголовно-процессуального кодекса Российской Федерации : [сб. ст.] / под ред. Ю.К. Якимовича. – Томск : Изд-во Томс. ун-та, 2002.
10. Усанов И.В. Проблемы раскрытия и расследования серийных убийств на сексуальной почве / И.В. Усанов. – М.: Издательство «Юрлитинформ», 2005. – 168 с.
11. Хитра А.Я. Взаємодія слідчого та органу дізнання при провадженні кримінальних справ : курс лекцій / А.Я. Хитра, В.О. Кучер. – Львів: Держ. ун-т внутрішніх справ, 2009. – 100 с.

УДК 343.123.1

ІВАНЦОВА О.В.

ОСОБЛИВОСТІ ПРИЗНАЧЕННЯ Й ПРОВЕДЕННЯ СУДОВИХ ЕКСПЕРТИЗ У ХОДІ РОЗСЛІДУВАННЯ ЗЛОЧИНІВ У ГАЛУЗІ ЦУКРОВОГО ВИРОБНИЦТВА

У статті розглянуто питання призначення й проведення судових експертиз у ході розслідування злочинів у галузі цукрового виробництва. Проаналізовано особливості виробництва, постачання й зберігання цукру.

Ключові слова: цукор, цукрове виробництво, судова експертиза, судово-технологічна експертиза, судово-хімічна експертиза, судово-товарознавча експертиза, судово-економічна експертиза, призначення судової експертизи, проведення судової експертизи.

В статье рассмотрен вопрос назначения и проведения судебных экспертиз в ходе расследования преступлений в сфере сахарного производства. Проанализированы особенности производства, поставки и хранения сахара.

Ключевые слова: сахар, сахарное производство, судебная экспертиза, судебно-технологическая экспертиза, судебно-химическая экспертиза, судебно-товароведческая экспертиза, судебно-экономическая экспертиза, назначение судебной экспертизы, проведение судебной экспертизы.

The appointment and conduction of forensic examinations during the investigation of crimes in the area of sugar production are reviewed in the article. Peculiarities of the production, delivery and storage of sugar are analyzed.

Key words: sugar, sugar production, forensic examination, technological examination, chemical examination, merchandising examination, economic examination, to order forensic examination, execution of an examination.

Вступ. Національна система контролю харчових продуктів і продовольча безпека неможливі без вжиття ефективних заходів щодо перевірки харчової продукції й дотримання виробниками нормативно-технічних документів у сфері безпечності й якості продовольчих товарів. У зв'язку із розвитком ринкових відносин в Україні значно розширився асортимент продовольчих товарів, а тому в судово-

© ІВАНЦОВА О.В. – здобувач кафедри кримінально-правових дисциплін факультету № 6 (Харківський національний університет внутрішніх справ), провідний спеціаліст-юрисконсульт юридичного відділу (Північно-східний офіс Державна аудиторська служба)

слідчій практиці формуються категорії справ щодо правопорушень і злочинів у сфері харчового виробництва.

Як свідчить практика, ефективність розслідування й судового розгляду кримінальних проваджень багато в чому залежить від своєчасного призначення й якісного проведення судових експертиз. Потреба в їх призначенні постає кожного разу, коли під час досудового розслідування для вирішення чи роз'яснення певних питань, з'ясування обставин, що мають значення в кримінальному провадженні, виникає необхідність застосування спеціальних знань.

Порядок призначення судових експертиз, обов'язки, права й відповідальність експертів, суб'єкти експертної діяльності, організація проведення експертиз і оформлення їх результатів визначаються Кримінальним процесуальним кодексом України, законом України «Про судову експертизу» від 25.02.1994 р., Інструкцією про призначення й проведення судових експертиз і експертних досліджень, Науково-методичними рекомендаціями із питань підготовки й призначення судових експертиз і експертних досліджень, затвердженими наказом Міністерства юстиції України від 08.10.1998 р. № 53/5, Положенням про Експертну службу Міністерства внутрішніх справ України, затвердженим наказом Міністерства внутрішніх справ України від 03.11.2015 № 1343 й іншими нормативно-правовими актами [1, 2, 3, 4].

Стаття 1 Закону України «Про судову експертизу» визначає судову експертизу як дослідження експертом на основі спеціальних знань матеріальних об'єктів, явищ і процесів, які містять інформацію про обставини справи, що перебуває в провадженні органів досудового розслідування чи суду [2]. Судова експертиза, аналізуючи певну інформацію, надає відповідь у такій формі, яка є зрозумілою й більш прийнятною для сторін кримінального провадження.

Кримінальний процесуальний кодекс України (далі – КПК України) в ряді норм визначає підстави проведення експертизи, порядок залучення експерта й спеціаліста, отримання зразків для проведення експертизи, порядок вирішення питання про відвід експерта й ін. [1].

Вирішенням проблеми використання судових експертиз у боротьбі зі злочинністю в харчовій промисловості, зокрема і в галузі цукрового виробництва, займалися багато вітчизняних науковців. Дослідженням судових експертиз у різнобічних аспектах займалися Т.В. Авер'янова, В.Д. Арсеньєв, Р.С. Белкін, Ф.М. Джавадов, О.О. Ейсман, Я.В. Комісарова, О.М. Моїсєєв, С.В. Євдокименко. Великий внесок у вивченні методології проведення експертиз, зокрема ідентифікації й фальсифікації споживчих товарів, зробили В.В. Архипов, А.І. Лозовий, Л.О. Сергєєв, С.С. Толмачова. У роботах О.М. Бандурки, В.Д. Пчолкіна, І.А. Петрової вивчені питання технологічних процесів, умов виробництва, зберігання й реалізації продукції, внаслідок чого недоброякісні споживчі товари надходять на споживчий ринок, що становить загрозу життю й здоров'ю населення й завдає державі значних економічних збитків [6, с. 11 ; 8, с. 16; 13, с. 120; 15, с. 602; 16, с.149].

Постановка завдання. Мета статті обумовлена необхідністю розгляду сучасного стану правового регулювання застосування спеціальних знань у кримінальному провадженні, а також визначенням особливостей призначення й проведення судових експертиз у ході розслідування злочинів у галузі цукрового виробництва.

Результати дослідження. У 2016 році в Україні 42 цукрових заводи здійснювали виробництво цукру. Станом на 11 січня 2017 року всі цукрові заводи завершили виробничий сезон. Усього від початку виробництва виготовлено 2,008 млн. т цукру із 13,66 млн. т цукрового буряку, що на 40,5% більше за показник 2015 року.

Основним завданням підприємств цукрової галузі є переробка сировини, виробництво й постачання споживачу якісного й безпечного цукру за доступною ціною. Цукор використовується в якості сировини в багатьох галузях харчової промисловості, а тому його якість відіграє важливу роль. Останнім часом на споживчому ринку України спостерігається поширення випуску неякісної харчової продукції, а на підприємствах цукрового виробництва мають місце привласнення, розтрати майна або заволодіння ним шляхом зловживання службовим становищем, одержання неправомірної вигоди й інші корисливі злочини. Розслідування таких злочинів не є можливим без проведення судових експертиз, що мають певну специфіку з огляду на особливості виробництва цукру.

Відповідно до Положення про Експертну службу Міністерства внутрішніх справ України, затвердженого наказом МВС від 03.11.2015 № 1343, одним із основних завдань Експертної служби МВС є забезпечення залучення працівників служби до досудового розслідування й судового розгляду. Крім того, Експертна служба МВС, відповідно до покладених на неї завдань, проводить судову експертизу в кримінальному провадженні, а також забезпечує в установленому порядку участь спеціалістів Експертної служби МВС у слідчих (розшукових) діях [4].

Стаття 242 КПК України не вказує на форму звернення слідчого про проведення експертизи, однак аналіз статті 110 Кодексу свідчить, що формою звернення слідчого про проведення експертизи є винесення відповідної постанови.

Перелік типових питань, які ставляться перед експертом, а також завдання й порядок подачі зразків необхідних матеріалів для дослідження визначено в Науково-методичних рекомендаціях із пи-

тань підготовки й призначення судових експертиз і експертних досліджень, які затвердженні наказом Міністерства юстиції України від 08.10.1998 № 53/5.

Результати експертного дослідження оформлюються висновком експерта. Науковці, які на- полагають на тому, що висновок експерта завжди повинен бути викладений у категоричній формі, відстоюють думку про те, що в іншому випадку експерт зобов'язаний повідомити про неможливість надати відповідь на поставлене перед ним запитання чи неможливість надання висновку [9, с. 34].

Висновок експерта складається із трьох частин: вступної, дослідницької й висновків. У вступній частині висновку вказуються: експертна установа; орган, що призначив експертизу; дати подання матеріалів і дачі висновку; питання; перелік отриманих матеріалів і стан упакування; дані про експерта; хто був присутній при проведенні експертизи. Дослідницька частина відбиває послідовно етапи експертизи, починаючи із детального огляду. У висновку вказуються застосовані методики, а також використане устаткування, перераховуються матеріали, що підлягають вивченню. Якщо проводились експерименти, у висновку вказується їхня кількість, умови проведення кожної групи експериментів і результати. У висновках комплексних експертиз перераховуються дослідження, проведені кожним експертом, і його висновки, які є проміжними стосовно загального висновку. Висновки експерта повинні бути обґрунтованими, зрозумілими для всіх учасників процесу й містити прямі відповіді на поставлені питання. За змістом висновки експерта можуть стосуватися властивостей, стану об'єктів, обставин і механізму події, а також свідчити про існування фактів, об'єктів, про включення їх до якогось класу або групи, щодо відповідності яких-небудь дій спеціальним правилам.

В залежності від мети, етапу розслідування й слідчої ситуації в ході розслідування злочинів у галузі цукрового виробництва можуть бути призначені ті або інші види експертиз. До числа таких експертиз належать: судово-технологічна, судово-хімічна, судово-товарознавча, судово-бухгалтерська, а також деякі інші види криміналістичних експертиз – почеркознавча, трасологічна, речовин і матеріалів та ін. [16, с. 149].

Судово-технологічна експертиза має на меті дослідження технологічного процесу виробництва цукру в цілому або його окремих етапів щодо визначення відповідності встановленим нормам і стандартам; виявлення відхилень на тих чи інших етапах, а також з'ясування причин останніх і умов, що їм сприяють.

Через великий обсяг і складність дослідження під час проведення судово-технологічної експертизи можуть бути запрошені декілька експертів, у тому числі й з різного профілю знань. Для проведення експертизи може утворюватися комісія експертів. Як вважають Я.В. Комісарова й О.М. Моїсєєв, комісійна експертиза передбачає залучення спеціалістів із однієї галузі знання для розв'язання єдиного переліку завдань із метою забезпечення об'єктивності й повноти експертного дослідження [11, с. 131; 12, с. 220].

В Україні така можливість передбачена нормами Кримінального процесуального кодексу. При цьому законом не врегульовано статус кожного експерта й межі його окремих повноважень, порядок організації проведення таких експертиз і випадки складання ними одного чи окремих висновків. Це також стосується й випадків, коли для вирішення завдання необхідне залучення експертів із різних галузей знань, тобто проведення комплексної експертизи. Однак в КПК України взагалі відсутні норми щодо можливості проведення таких експертиз.

Судово-технологічна експертиза дає відповіді на наступні питання: чи мали місце відхилення від технологічного режиму й у чому вони проявлялися; як порушення технологічного режиму відобразились на якості продукції й витратах сировини; які фактичні витрати сировини, напівфабрикатів і інших матеріалів при виготовленні одиниці й партії продукції; чи відповідає обсяг сировини, що списується на виробництво, фактичним його витратам; чи відповідає готова продукція нормативам; чи відповідають використані в процесі випуску продукції компоненти тим, що передбачені діючими стандартами; яка залежність наднормативних втрат від стану устаткування в умовах роботи на даному підприємстві. Висновок судово-технологічної експертизи може дати уявлення про обсяг неврахованої продукції, що випускається, про найменування сировини й напівфабрикатів, що могли бути зекономленими в результаті порушення технологічного режиму, що дозволить визначити збиток, який був нанесений підприємству.

Завдяки судово-хімічній експертизі встановлюється наявність і відсотковий склад компонентів, з'ясовуються факти недовкладення й заміни сировини, що дозволяє виявити джерела розкрадання. Судово-хімічна експертиза дає відповідь на питання: яка наявність у виробках компонентів, передбачених рецептурою; яка кількість того чи іншого компонента у ваговій одиниці випущеної продукції; який хімічний склад і якість компонентів випущеної продукції; яка якість і стан сировини, призначеної для випуску продукції; чи має місце наявність токсичних речовин у випущеній продукції або сировині; який зміст вологи й сухих речовин у випущених виробках.

Відповідно до Переліку видів експертиз, які виконуються в науково-дослідних інститутах судових експертиз, і Переліку експертних спеціальностей, за якими проводяться судові експертизи, до товарознавчої експертизи віднесено експертизу машин, обладнання, сировини й товарів народного споживання, зокрема й харчових продуктів.

Серед завдань товарознавчої експертизи виділяють наступні: визначення якісних змін товарної продукції, а також причин цих змін (мають виробничий характер, виникли при транспортуванні, зберіганні, в процесі експлуатації); під впливом яких причин змінилась якість товару й виникли різного роду дефекти; чи правильно виконані маркування й пакування товару; чи відповідає маркування й пакування товару вимогам нормативно-технічної документації або зразкам; яким підприємством і коли виготовлено товар (при умові наявності маркувальної інформації або відповідних супроводжувальних документів).

Аналіз експертної практики проведення судово-товарознавчих експертиз харчових продуктів у науково-дослідних інститутах судових експертиз Міністерства юстиції України за останні п'ять років показує, що саме вони становлять переважну кількість всіх товарознавчих експертиз, призначених у кримінальних провадженнях [7].

Предметом дослідження судово-економічної (бухгалтерської) експертизи є бухгалтерські операції з обліку товарно-матеріальних цінностей і грошових коштів, що знайшли відображення в документах бухгалтерського обліку, контролю й звітності. Судово-бухгалтерська експертиза відповідає на наступні питання: встановлення наявності чи відсутності нестач або надлишків товарно-матеріальних цінностей, періоду й місця їх утворення, а також розміру заподіяного збитку; визначення кола осіб, за якими за документальними даними значилися товарно-матеріальні цінності в період утворення нестач або надлишків; визначення документально обгрунтованості списання сировини, матеріалів, готової продукції; встановлення недоліків у організації бухгалтерського обліку й контролю, що могли сприяти утворенню матеріального збитку й перешкождали його своєчасному виявленню; визначення службових осіб, зобов'язаних забезпечити виконання вимог бухгалтерського обліку й контролю.

Проведення будь-якої із перелічених вище експертиз у ході розслідування злочинів у галузі цукрового виробництва повинно здійснюватись із врахуванням особливостей виробництва, постачання, зберігання цукру, що регулюються особливими нормативно-правовими документами – державними стандартами України.

Виробництво цукру повинно відповідати вимогам ДСТУ 4623-2006 «Цукор білий. Технічні умови» й технологічній інструкції, затвердженій у встановленому порядку, із додержанням санітарних правил і норм. Залежно від способу виготовлення, цукор поділяють на кристалічний, сахарозу для шампанського, цукрову пудру й пресований. Кристалічний цукор, залежно від якості, поділяють на першу, другу, третю й четверту категорії, пресований цукор – на першу, другу й третю. Сахарозу для шампанського виробляють другої категорії, а цукрову пудру – другої й третьої категорії.

Якість цукру білого характеризується такими органолептичними показниками, як сипучість, смак, колір, запах, чистота розчину й визначається за ДСТУ 4624:2006. За зовнішнім виглядом цукор повинен бути білий, чистий, без плям і сторонніх домішок, для цукру третьої й четвертої категорії допускають жовтуватий відтінок. Кристалічний цукор повинен бути сипким, без грудочок, однак для третьої й четвертої категорії допускають грудочки, що розсипаються у разі легкого натискання. Запах і смак – солодкий, без сторонніх запахів і присмаків, як в сухому цукрі, так і в його водному розчині, хоча для четвертої категорії допускають слабкий запах меляси. Розчин цукру повинен бути прозорим або таким, що має слабку опалесценцію без нерозчинного осаду, механічних та інших домішок [5].

Для контролю органолептичних і фізико-хімічних показників цукру-піску, упакованого в мішки, відбирають певну кількість мішків. Із кожного мішка відбирають із двох різних місць точкові проби. Відібрані точкові проби цукру старанно перемішують для складання об'єднаної проби масою не менше 2 кілограмів. Для рафінованого цукру-піску в пакетиках масою нетто від 0,005 до 0,02 кг допускається маса об'єднаної проби 1,0 кг. Об'єднану пробу розділяють на дві частини, одну з яких направляють для аналізу, а другу опечатують і зберігають в темному місці на випадок арбітражного аналізу.

На особливу увагу заслуговує й проблема контролю ризиків за мікробіологічними показниками [10, с. 111]. Наявність бактеріальної мікрофлори в цукрі становить значну небезпеку для якості харчової продукції, до складу якої входить цукор як сировина. Мікробіологічний аналіз цукру включає визначення загальної кількості мезофільних аеробних і факультативно анаеробних мікроорганізмів, кількості дріжджів і пліснявих грибів, бактерій групи кишкових паличок і інших патогенних організмів, в тому числі сальмонели.

Окрім зазначених вище вимог до якості цукру, обмежується масова частка вологи, золи, дріб'язку (осколків пресованого цукру масою менше ніж 25 % від маси кусочка, кристалів і пудри), чистота розчину цукру, вміст важких металів, токсичних елементів (ртуті, миш'яку, свинцю й кадмію), пестицидів і радіонуклідів у цукрі, що не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені відповідно до медико-біологічних вимог і санітарних норм якості продовольчої сировини й харчових продуктів.

При фасуванні, зберіганні й транспортуванні цукор може набувати певних дефектів. Втрата сипучості, наявність липкості й грудочок, що не розсипаються, підвищений вміст вологи виникають внаслідок неправильного зберігання й підвищеної вологості повітря. Наявність жовтих не пробілених кристалів і грудочок цукру, невідповідний вміст сахарози, жовтий або сірий колір, наявність вкраплень, сторонні домішки й відсутність блиску кристалів цукру є результатом порушення технології

виробництва. Присутність запаху нафтопродуктів або інших запахів є наслідком пакування в тару, що має запах нафтопродуктів, і неправильного зберігання [14, с.143].

Пакують кристалічний цукор масою від 0,25 до 2 кг в паперові, поліетиленові й поліпропіленові пакети або пакети із комбінованого матеріалу, пресований цукор масою нетто від 0,25 до 1 кг фасують у коробки, фасований цукор масою нетто до 20 кг пакують в ящики із гофрованого картону. Кристалічний цукор масою нетто 50 кг, пресований – насипом нетто 40 кг в нові тканинні або поліпропіленові мішки, горловину яких загортають, зав'язують або термозварюють. Відповідно до встановлених норм, тара не повинна забруднювати цукор і мати стороннього запаху.

Для транспортування цукру використовуються всі види транспорту (криті, сухі, без щілин, із дахом, який не протікає, із люками й дверима, що добре закриваються). Не дозволено перевозити цукор в брудних вагонах, контейнерах і трюмах зі слідами забруднювальних (вугілля, цемент, вапно, тощо), отруйних і з сильним запахом вантажів. Перед завантаженням готової продукції вагон, контейнер і трюм необхідно ретельно очистити, помити й продезинфікувати. Продукцію слід складати на дерев'яні піддони або застилати підлогу брезентом, папером або чистими паперовими обрізками, а зверху накрити брезентом.

Упакований цукор зберігають у складах, без упаковки – в силосах при температурі зберігання не вище 40°C й не нижче мінус 15°C із відносною вологістю повітря не вище 70 % для упакованого цукру і 60% – під час зберігання в силосах. Зберігають цукор шляхом складання штабелем горловиною в середину із граничною висотою кристалічного цукру, упакованого в тканинні або поліпропіленові мішки, – 36 рядів, цукру, упакованого в мішки із поліетиленовими укладками – 24 ряди, цукру в мішках і транспортних пакетах – 4 м, пресований цукор у картонних ящиках – 2 м. На кожен штабель заводять штабельний ярлик.

Висновки. Процес виробництва цукру є складним технологічним багатоступінчастим процесом. Знання працівниками правоохоронних органів особливостей технології виробництва цукру й іншої продукції, обліку й звітності дозволить вчасно проводити заходи щодо попередження, припинення й розкриття привласнення, розтрати майна або заволодіння ним шляхом зловживання службовим становищем, одержання неправомірної вигоди й інших корисливих злочинів. Під час призначення й проведення судових експертиз у ході розслідування злочинів велике значення має залучення спеціалістів-товарознавців цукрової галузі. Враховуючи вищевикладене, призначення й проведення судових експертиз у ході розслідування злочинів у галузі цукрового виробництва неможливе без використання спеціальних знань, що мають спеціалісти даної галузі.

Список використаних джерел:

1. Кримінальний процесуальний кодекс України від 13.04.2012 № 4651-VI // Офіційний веб-портал Верховної Ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4651-17>.
2. Про судову експертизу : закон України від 25.02.1994 № 4038-XII : редакція від 01.01.2017 // Офіційний веб-портал Верховної Ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/4038-12>.
3. Про затвердження Інструкції про призначення та проведення судових експертиз та експертних досліджень та Науково-методичних рекомендацій з питань підготовки та призначення судових експертиз та експертних досліджень: Наказ Міністерства юстиції України від 08.10.98 № 53/5 // Офіційний веб-портал Верховної Ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/z0705-98>.
4. Про затвердження Положення про Експертну службу Міністерства внутрішніх справ України : наказ МВС України від 03.11.2015 № 1343 // Офіційний веб-портал Верховної Ради України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z1390-15>.
5. ДСТУ 4623-2006 Цукор білий. Технічні умови. Наказ Держспоживстандарту України від 29.06.2006 № 177 // Офіційний сайт Харківської обласної державної адміністрації [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://old.kharkivoda.gov.ua/ru/document/view/id/5691>.
6. Архіпов В.В. Зміст предмету судово-товарознавчої експертизи / В.В. Архіпов, А.В. Архіпова // Форум права. – 2007. – № 1. – С. 9–13 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.nbuv.gov.ua/e-journals/FP/2007-1/07/avvcte.pdf>.
7. Архіпов В.В. Судово-товарознавча експертиза харчових продуктів: сучасний стан / В.В. Архіпов // Веб-портал часопису «Незалежний аудитор» [Електронний ресурс] – Режим доступу : http://n-auditor.com.ua/uk/component/na_archive/976?view=material.
8. Бандурка О.М. Становлення і напрями розвитку судової експертної служби в Україні / О.М. Бандурка // Сучасні напрями розвитку судової експертизи та криміналістики: тези доп. наук.-практ. конф., присвяч. пам'яті засл. проф. М.С. Бокаріуса (м. Харків, 20 груд. 2016 р.) / МВС України, Харків. нац. ун-т внутр. справ ; М-во юстиції України, Харків. НДІ суд. експертиз ім. Засл. проф. М. С. Бокаріуса. – Харків : ХНУВС, 2016. – С. 16–18 [Електронний ресурс] – Режим доступу :

http://dspace.univd.edu.ua/xmlui/bitstream/handle/123456789/1614/Suchasni%20napriamy%20rozvytku%20sudovoi%20ekspertyzy%20ta%20kryminalistyky_2016.pdf?sequence=1&isAllowed=y.

9. Булыга А.З. Анализ и оценка экспертных выводов в криминальных делах / А.З. Булыга // Тези виступів учасників конференції прокурорів-криміналістів, начальників управлінь карного розшуку, НДЕКЦ УМВС областей та обласних бюро судово-медичної експертизи МОЗ України (14–15 березня 2005 р.). – К. : Український центр духовної культури, 2005. – С. 27–36.

10. Гавриляк М.Я. Проблеми безпечності цукру білого за мікробіологічними показниками / М.Я. Гавриляк, Т. Годзюр // Товарознавчий вісник. – 2014. – Вип. 7. – С. 111–115 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/Tvis_2014_7_19.

11. Комиссарова Я.В. Концептуальные основы профессиональной деятельности эксперта в уголовном судопроизводстве [Текст] : монография / Я.В. Комиссарова. – М. : Юрлитинформ, 2010. – 328 с.

12. Моїсєєв О.М. Експертні технології: теорія формування і практика застосування [Текст] : монографія / О.М. Моїсєєв. – Х. : Вид. агенція «Апостіль», 2011. – 424 с.

13. Моїсєєв О.М. Процесуальне значення допиту експерта / О.М. Моїсєєв // Теорія та практика судової експертизи і криміналістики – 2009. – Вип. 9. – С. 120–143.

14. Назаренко Л.О. Експертиза товарів: слайд-курс (Розділ «Експертиза продовольчих товарів») [текст] навч. посіб. / Л.О. Назаренко – К.: Центр учбової літератури, 2013. – 312 с.

15. Петрова І.А. Деякі аспекти призначення слідчим судово-товарознавчих експертиз споживчих товарів / І.А. Петрова // Форум права. – 2011. – № 3. – С. 602–606 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.nbuv.gov.ua/e-journals/FP/2011-3/11piaeet.pdf>.

16. Пчолкін В.Д. Особливості розслідування розкрадань, що вчинюються у сфері харчового виробництва / В.Д. Пчолкін // Вісник Харківського національного університету внутрішніх справ. – 2011. – № 4. – С. 143–152 [Електронний ресурс]. – Режим доступу : http://nbuv.gov.ua/UJRN/VKhnuvs_2011_4_22.

УДК 343.2

КОВТУН Я.О.

ПРОБЛЕМНІ ПИТАННЯ ВРУЧЕННЯ ОБВИНУВАЛЬНОГО АКТУ СТОРОНИ ЗАХИСТУ ПО ЗАКІНЧЕННІ ДОСУДОВОГО РОЗСЛІДУВАННЯ

У статті розглянуто процесуальні особливості вручення копії обвинувального акту й додатків до нього підозрюваному й захиснику, визначено законодавчі колізії, які дозволяють підозрюваному й обвинуваченому уникати можливості отримання обвинувального акту, тим самим затягуючи проведення досудового розслідування кримінальних правопорушень. На основі визначення недоліків у зазначеному предметі дослідження запропоновано законодавчі зміни, спрямовані на впровадження механізму дій у разі відмови підозрюваного, захисника отримувати обвинувальний акт і додатки до нього чи з'являться для їх отримання.

Ключові слова: закінчення досудового розслідування, обвинувальний акт, реєстр матеріалів досудового розслідування, цивільний позов, підозрюваний, захисник підозрюваного.

В статье рассмотрены процессуальные особенности вручения копии обвинительного акта и приложений к нему подозреваемому и защитнику, определены законодательные коллизии, которые позволяют подозреваемому и обвиняемому избегать возможности получения обвинительного акта, тем самым затягивая проведение досудебного расследования уголовных преступлений. На основе определенных недостатков в данном предмете исследования предложены законодательные изменения, направленные на внедрение механизма действий в случае отказа подозреваемого, защитника получать обвинительный акт и приложения к нему или являться для их получения.

Ключевые слова: окончание предварительного расследования, обвинительный акт, реестр материалов досудебного расследования, гражданский иск, подозреваемый, защитник подозреваемого.

© КОВТУН Я.О. – магістрант (Національна академія внутрішніх справ)