

**Амерханов Руслан Айткалиевич**  
доцент Академии правоохранительных органов  
при Генеральной прокуратуре Республики Казахстан,  
кандидат юридических наук,  
г. Нур-Султан, Республики Казахстан

## **К ВОПРОСУ О ПРАВОВОЙ РЕГЛАМЕНТАЦИИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА ТОВАРОВ, РАБОТ И УСЛУГ**

**Түйін.** Мақалада «тауарлардың (жұмыстардың, қызметтердің) сапасын қамтамасыз ету» ұғымына талдау жүргізіледі. Тауарлардың, жұмыстардың, қызметтердің сапасын анықтау әдістері талданады, тауардың сапасына, жұмыстарды орындауға (қызметтерді көрсетуге) қойылатын негізгі талаптар қарастырылады. Тамақ өнімдерінің сапасы мен қауіпсіздігін қамтамасыз ету ерекшеліктері сөз етілген.

**Түйінді сөздер:** сапа, тұтынушы, азық-түлік, тауар.

**Аннотация.** В статье проводится анализ понятия обеспечения качества товаров (работ, услуг). Анализируются методы определения качества товаров, работ, услуг, рассматриваются основные требования, предъявляемые к качеству товара, выполнению работ (оказанию услуг). Так же анализируются особенности обеспечения качества и безопасности пищевой продукции.

**Ключевые слова:** качество, потребитель, пищевые продукты, товар.

**Annotation.** This article analyzes the concept of quality assurance of goods (works, services). The methods of determining the quality of goods, works, and services are analyzed, and the main requirements for the quality of goods, performance of works (rendering of services) are considered. Also features of ensuring the quality and safety of food products are analyzed.

**Key words:** quality, consumer, food, product.

В условиях рыночных отношений качество товаров (работ, услуг) является основополагающим фактором успешной деятельности бизнеса.

Качество товара (работы, услуги) – это совокупность характеристик товара (работы, услуги), относящихся к его способности удовлетворить потребности потребителя [1]. Качество - понятие, близкое к потребительской стоимости. Если потребительская стоимость какой-либо продукции (услуги) есть способность удовлетворить определенные потребности человека и общества, то качество - это степень удовлетворения. Для определенного вида продукции существуют свои показатели качества. Так, технический уровень станка характеризуется: производительностью, надежностью, долговечностью, автоматизацией управления. Изделия химической промышленности характеризуются уровнем качества, процентным содержанием полезного вещества в единице продукции, рецептурой, содержанием вредных примесей.

В промышленности оценка технического уровня и качества продукции основывается, как правило, на принципах и методах особой отрасли знаний,

называемой квалиметрией. Квалиметрия разрабатывает методы количественной оценки качества, учитывая специфику конкретного изделия. В философском понимании качество продукции - это совокупность свойств изделия, характеризующая его существенную определенность, в силу которой оно является данным, а не иным изделием [2].

В ГОСТе 15467-79 (СТ СЭВ 3519-81) «Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения» дана следующая дефиниция качества продукции – «совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением» [3].

Юридическое определение качества товара, на наш взгляд может, не совпадать с технико-экономическим понятием. Если в техническом отношении в результате развития производственных линии и научно-технического прогресса определение качества продукции может меняться, то в правовом поле понятие качества остается неизменным. Правовая категория качества означает степень соответствия характеристик продукции, работ и услуг, предусмотренных в договоре, а так же требованиям государственного стандарта.

В соответствии со ст. 29 Закона РК «О защите прав потребителей» от 04.05.2010 г. «продавец (изготовитель, исполнитель) обязан обеспечить надлежащее качество товара, работы, услуги, которая выражается в том, что они должны соответствовать требованиям к качеству предусмотренным договором, быть пригодными для целей, для которых товар (работа, услуга) такого рода используется, а также соответствовать предоставленной информации о товаре (выполненной работе, оказанной услуге)». Таким образом, законодатель предусмотрел единые критерии к требованиям по обеспечению качества товаров, работ и услуг.

В настоящее время на практике используются общие методы определяющие качество товаров, работ, услуг:

*По соответствию стандартам.* Каждый товар, работа, услуга обязаны соответствовать установленным государством нормам и стандартам. Соответствие стандарту обуславливает качество товара, который производится в соответствии с определенными назначениями и правилами использования.

*По соответствию техническим условиям.* На определенный материал, вещество, изделие и др. разрабатывается техническое условие, которое не должно противоречить установленным требованиям. Технические условия включают характеристики материалов из которых должно изготавливаться данное изделие, подробную техническую характеристику товара, методы и правила проведения испытаний и проверки. Технические условия создаются по требованию потребителя товара или по решению разработчика, изготовителя.

*По образцу.* Как правило, потребитель в начале обследует и проверяет свойства нескольких образцов товара. При удовлетворении его требований в договоре указывается что товар должен соответствовать представленным образцам.

*По спецификации.* Спецификация является неотъемлемой частью договора. В содержании спецификации отмечаются технические параметры, описывающие товар, все способы и условия оказания услуг, а также требования к качеству.

*По описанию.* Подробно описываются свойства и индивидуальные признаки товара. Например: сорт, цвет, страна производитель.

*По предварительному осмотру.* Потребителю дается право изучить товар, а продавец обязан, в свою очередь, гарантировать качество всего товара в том виде, в котором ее осматривал потребитель. Чаще всего это применяется на складах и аукционах.

*По выходу готового продукта.* Определяет количество конечного продукта, который получится из определенного сырья.

*По содержанию отдельных веществ.* Данный способ предполагает что для определения качества минимально допустимое содержание примеси вредных и полезных веществ устанавливается в процентах.

Так же могут применяться специальные методы определения качества, к которым относятся:

*Измерительный метод.* Определение качества продукции на основе определенных технических средств измерений. Метод основывается на информации, полученной при использовании средств измерения и контроля. С помощью данного метода определяются такие значения показателя качества, как скорость автомобиля, масса товара, сила тока и т.п.

*Регистрационный метод.* Использование методов наблюдения подсчета событий, случаев, чисел или предметов. Данный метод применим при подсчете наличия дефектов в изделии.

*Органолептический метод.* Для определения качества используются органы чувств человека, так же могут использоваться определенные технические средства, такие как лупа, микрофон и т.п. Данный метод используется для определения показателей качества кондитерских, парфюмерных изделий, напитков и других товаров, использование которых связано с воздействием на потребителя через органы чувств.

*Расчетный метод.* Для определения качества предполагается наличие определенных расчетов. Это могут быть различные параметры, математические формулы.

*Экспертный метод.* Учитывается мнение специалистов.

*Социологический метод.* Предполагает анкетирование и/или опрос мнения потребителей, его обработка и анализ.

В некоторых случаях могут быть использованы сразу несколько методов.

Наиболее универсальными, т.е. применимыми к большинству товаров, работ и услуг являются требования: безопасности, экологичности, надежности, назначения, эргономики, ресурсосбережения, технологичности, эстетичности.

*Требования безопасности* – условия по недопущению риска, связанного с возможностью причинения вреда жизни, здоровью, имуществу потребителя и

Продолжающийся рост населения, стремительная урбанизация, изменения в образе жизни людей и их рационах питания, возрастающая потребность в сохранении природных ресурсов, научно-технический прогресс трансформируют привычные условия производства и потребления продовольствия. Глобализация привела к тому, что нарушение безопасности пищевых продуктов в одной стране может представлять риск и для других стран. Кроме того, возникают новые противоречия, связанные с применением в пищевом производстве химических веществ, антибиотиков, гормонов, а также современной биотехнологии [7, с.3].

Безопасность пищевой продукции - отсутствие недопустимого риска во всех процессах (на стадиях) разработки (создания) производства (изготовления), оборота, утилизации и уничтожения пищевой продукции, связанного с причинением вреда жизни и здоровью человека и нарушением законных интересов потребителей с учетом сочетания вероятности реализации опасного фактора и степени тяжести его последствий.

Для пищевых продуктов срок годности – это период времени, по истечении которого данный продукт считается непригодным для использования по назначению [8].

Производитель пищевых продуктов при установлении срока годности в обязательном порядке должен указать условия хранения, при соблюдении которых гарантируется соответствие продукта требованиям качества и безопасности для жизни и здоровья потребителей.

Сроки годности новых пищевых продуктов подтверждаются соответствующим гигиеническим заключением. Срок хранения пищевых продуктов – это период, в течение которого продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативной документации или договоре купли-продажи. В отличие от срока годности при истечении срока хранения продукт считается пригодным для потребления, однако его потребительские свойства (потребительская стоимость) могут быть снижены [6].

Особую категорию в области обеспечения качества и безопасности товара занимают скоропортящиеся пищевые продукты. Скоропортящиеся пищевые продукты – это пищевые продукты, требующие специальных условий транспортировки, хранения и реализации в строго регламентируемые сроки [9].

Сроки хранения скоропортящегося пищевого продукта исчисляется с момента завершения технологического процесса (охлаждение) и включает в себя время пребывания у изготовителя, перевозки и хранения в организациях осуществляющих реализацию общественного питания.

К скоропортящимся пищевым продуктам относятся: мучные кондитерские изделия и изделия с отделками с массовой долей влаги более 13 %; не консервированные мясные, птице- и яйцепродукты, морепродукты, молочные и рыбные продукты; продукты переработки овощей (салаты, гарниры); кремы на растительных маслах; напитки непромышленного

производства; жиросодержащие продукты (майонезы, маргарины); все продукты и блюда, изготовленные в сети общественного питания.

Все виды скоропортящейся пищевой продукции подразделяются на две группы:

Первая группа - максимальный срок хранения составляет не более 72 часов при температуре не ниже - 5 °С и не выше + 6 °С.

Вторая группа - срок хранения которых составляет не более 60 суток при температуре от - 18 °С до + 2 °С. [9].

При хранении, перевозке и реализации пищевые продукты и продовольственное сырье должны быть соответствующим образом расфасованы и упакованы. Хранение данной категории товаров требуется выполнять в условиях, гарантирующих сохранность безопасности и качества (например, соблюдение специальных температурных режимов). При перевозке необходимо использовать оборудованные или специально предназначенные для этих целей транспортные средства и наличие санитарного паспорта.

В настоящее время о способах проверки качества товаров работ и услуг постоянно проводится информационно-разъяснительная работа (например, телевизионные передачи, статьи, видеоролики посвященные защите прав потребителей).

К сожалению, на сегодня сами потребители товаров, работ и услуг зачастую проявляют пассивность в вопросах оценки их качества, обращая внимание только на низкую стоимость. Касательно продуктов питания граждане в основном полагаются на быстроту обслуживания, а вопрос соответствия общепита санитарным правилам отводится на второй план.

В итоге такой беспечности создается риск опасности для здоровья и жизни людей. Потребителями невольно «поощряются» недобросовестная и незаконная деятельность нерадивых предпринимателей, жаждущих получение быстрой прибыли.

Предлагается:

- усилить контроль в местах массовой торговли и культурно-развлекательных мероприятий;
- предусмотреть меры поощрительного стимулирования для граждан, информирующих о нарушениях со стороны контрагентов потребителя, требований к качеству и безопасности товаров (работ, услуг), а так же о бездействии сотрудников правоохранительных органов в отношении фактов незаконной торговли и нарушения прав потребителей;
- предусмотреть требования по указанию на этикетке товара информацию о возможном вреде того или иного содержащегося в нем продукта для определенной категории граждан.

#### ***Список литературы:***

1. *О защите прав потребителей: Закон Республики Казахстан от 4 мая 2010 года № 274-IV. Режим доступа ([http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z100000274\\_](http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z100000274_)) Дата обращения 28.02.2020.*

2. Полисюк Г.Б., Сухачева Г.И. Содержание категории «Качество бухгалтерской отчетности» // Журнал «Международный бухгалтерский учет» № 47 (197) г. Москва – 2011 С. 39-46.
3. ГОСТ 15467-79 (СТ СЭВ 3519-81). «Управление качеством продукции. Основные понятия. Термины и определения» (введен в действие Постановлением Госстандарта СССР от 26.01.1979 N244) (ред. от 16.01.1985) Режим доступа (<https://www.lawmix.ru/snipu/10835>) Дата обращения 28.02.2020.
4. Четвертакова В.П. Цена как фактор интенсификации производства: автореф. дис. на соиск. уч. степ. к.э.н. защита: 15.10.1997: 08.00.01/ Четвертакова Валентина Петровна – Воронеж, 1997. – 20 с.
5. Шуба Д.М. Повышение качества высокотехнологичной продукции на основе управления затратами: автореф. дис. на соиск. уч. степ. к.э.н. защита: 29.10.2013: 08.00.05 / Шуба Дмитрий Михайлович – Москва, 2013 – 26 с.
6. Инструкция о качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: постановление Правительства Республики Казахстан от 29 ноября 2000 года N 1783. Режим доступа (<http://adilet.zan.kz/rus/docs/P000001783> ) Дата обращения 28.02.2020.
7. Чуйко Н.А. Международно-правовое регулирование безопасности пищевых продуктов в рамках всемирной торговой организации: автореф. дис. на соиск. уч. степ. к.ю.н. защита: 02.3.2015: 12.00.10 / Чуйко Наталия Андреевна – Москва, 2015 – 28 с.
8. О безопасности пищевой продукции: Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года N 301. Режим доступа (<http://adilet.zan.kz/rus/docs/Z070000301> ) Дата обращения 28.02.2020.
9. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям хранения и срокам реализации скоропортящихся пищевых продуктов»: приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 24 сентября 2010 года № 755. Режим доступа (<http://adilet.zan.kz/rus/docs/V1000006525>) Дата обращения 28.02.2020.