

Белова Светлана Константиновна

канд. экон. наук, доцент

ФГБОУ ВО «Российская академия народного хозяйства
и государственной службы при Президенте РФ»

г. Москва

ВОПРОСЫ КОМПЛЕКСНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ В ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКИХ СТРУКТУР ПИЩЕВОЙ ИНДУСТРИИ

***Аннотация:** в статье рассмотрены условия и принципы предпринимательской деятельности для соблюдения комплексной пищевой безопасности реализуемых продукции / услуг в современной пищевой индустрии.*

***Ключевые слова:** управление, инновационное взаимодействие, комплексная безопасность продукции, прослеживаемость, информирование.*

В настоящее время развитие постиндустриального общества характеризуется наличием нескольких экономических моделей: информационной, инновационной, сервисной, креативной, впечатлений. Развитие динамично развивающейся пищевой индустрии, включая заведения ресторанного бизнеса, происходит с учетом интеграции этих моделей в строгом соответствии с запросами клиентов, в стремлении предвосхитить, по -максимуму удивить их новыми вкусами, возможностями сокращения времени на приготовление (при услуге доставки), привнести новизну в сочетание продуктов, оформление, подачу, сервис, как событие – в зале заведения. Эта сфера выполняет социальную роль оздоровления, т.к. осознанное потребление продукта происходит с учетом ЗОЖ-тенденций, в кругу семьи, в период праздников, важных событий, заказов по торжественному случаю и т. д.

Однако наряду с преимуществами для гостей существуют недостатки и риски необеспечения в предпринимательских структурах пищевой индустрии (ПСПИ) должного внимания к вопросам качества, безопасности, экологичности используемых ингредиентов, продукции и услуг. Эти важные аспекты деятель-

ности ПСПИ регламентированы и контролируются в рамках риск-ориентированного подхода к осуществлению контроля и надзора уполномоченными органами РФ. Однако, лента санитарно-эпидемиологических происшествий в пищевой индустрии, постоянно пополняется новыми случаями отравлений, заболеваний, нарушений, что свидетельствует о необходимости перенастройки деятельности ПСПИ для обеспечения максимума ответственности за выполнение действующих норм санитарии, технологии, полноты информации о продукте.

В таблице 1 приведен ряд основных терминов пищевой безопасности.

Таблица 1

Терминологические основы управления пищевой безопасностью

Термин	Определение
ПСПИ – предпринимательские структуры пищевой индустрии	типы, виды и форматы предприятий и организаций, участвующих в пищевой цепи создания пищевого продукта разного вида – предприятия питания (рестораны, бары, фабрики-кухни), dark kitchen, организации доставки, предприятия в ритейле, производственные цеха и предприятия пищепрома, а также их сочетания
Пищевой продукт в пищевой индустрии	результат деятельности каждого и всех бизнес-партнеров по пищевой цепи, включая, к примеру, производителя пищевого сырья (хозяйства растениеводства, животноводческие фермы, биотехнологические предприятия, транспортно-логистические фирмы, торговые компании-склады, рынки, пищепром), а также предприятия, непосредственно контактирующие с потребителем, т.е. реализующие ему конечный пищевой продукт в разной форме: полуфабрикат, конструктор блюда для сборки и доготовки; блюдо, изделие для непосредственного потребления, упакованная «готовая еда» от торговых сетей
Комплексная пищевая безопасность	достижение подтвержденной уверенности в результативности управления безопасностью операций бизнес-партнеров на всех этапах пищевой цепи производства продукта
Системы менеджмента безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП	концепция превентивного реагирования на возможные риски производства. Ведение многоуровневого контроля производственного процесса на основе анализа данных от выбора поставщиков и приемки сырья до утилизации отходов
Цифровое прослеживание продукции	«инструмент, который позволяет организациям отследить свою конечную продукцию вперед от сырья, упаковки и ингредиентов и обратно через цепь поставок к сырью, упаковке и ингредиентам» в цифровой среде [ГОСТ Р ИСО -22004–2017]

Среди тенденций предпринимательства в пищевой индустрии [2; 3] :

– наряду с классическим рынком пищевого сектора, общепита и торговли, рынок доставки – перспективный сегмент с взаимодействием смежных форматов, отраслей с ритейлом на рынках продаж готовой еды;

– техно-компонента: цифровизация сервисов, ИИ, digital-продвижение;

– ПСПИ работают в офлайн, онлайн-режимах, широко представлены форматы dark kitchen и dark store, иные производства и склады, формирующие заказы к доставке. Их деятельность осуществляется в рамках инновационного взаимодействия бизнес-партнеров, потребителей продукции и услуг разных уровней в условиях риск-ориентированного подхода к контролю и надзору органами государственного регулирования потенциально опасного рынка пищевой индустрии.

Важным ресурсом предпринимательства является информация для гостей : описание продукции/услуги, фото и видео-контент, прием заказа на онлайн-платформе агрегатора услуг, информирование о сроках заказа, оплате, обратной связи и т. д. А также организация документального информирования процедур контроля производства, взаимодействия с участниками пищевой цепи.

Тема обеспечения пищевой безопасности близка и понятна всем участникам рынка пищевой индустрии. Особую актуальность приобретает рассмотрение этих вопросов в ракурсе производства и реализации готовой еды. Эта ниша занимает ведущие позиции в покупках в ритейле и общепите, комплексных предприятиях пищевого сервиса. При заказе доставки людей подкупает гибкость предоставления услуг: многообразие предложений, индивидуализации рационов по типу питания, подсчету калорий, виду диеты.

На современном высоко конкурентном рынке борьбы за клиента важна репутация ответственного производителя, сочетающего предпринимательские задачи с уровнем безусловной пищевой безопасности, высокого качества с соблюдением экологической повестки при предоставлении продукта.

«Для обеспечения безопасной работы, профилактики нарушений, необходимо строгое следование нормативам прослеживаемости, проведение регулярных внутренних и внешних аудитов действия системы менеджмента безопасности пищевой продукции – СМБПП» [1; 5].

Таким образом, важнейшим аспектом высокого качества продукции является пищевая безопасность, которая должна быть безусловной, комплексной [4; 8].

Условия, ресурсы и принципы ее обеспечения в рамках пищевой цепи согласно требованиям ГОСТ Р ИСО 22000-2019 [5] сгруппированы – на рис.1.

<i>Государственное регулирование и контроль по нормативам безопасности ТР ТС, СаНПиН</i>		
Условия обеспечения комплексной безопасности пищевой продукции в пищевой цепи		
«Цепь создания пищевой продукции : последовательность стадий и операций, используемых в производстве, переработке, распределении, хранении и обращении с пищевой продукцией (3.18) и ее ингредиентами, начиная от первичного производства и заканчивая употреблением в пищу» и необходимая прозрачность информации для всех участников (бизнес-партнеров) и потребителей		
<i>Принципы пищевой безопасности предпринимательского сообщества</i>		
1. <i>Условие безопасности : приготовление и использование</i> "[5] п.3.21	2. <i>Прозрачность (контроль работы бизнес-партнеров по пищевой цепи – [5] п.3.42</i>	3. <i>«Информированность и ответственность производителя и потребителя» [5] п.0.2 «Принципы СМБПП»</i>
Принцип риск-ориентированности: превентивный подход управлению возможными опасностями предприятия, адекватность мер, реализуемых на постоянной основе	Принцип интегрированности: разработка внедрение новых видов продукции, взаимодействие с бизнес-партнерами :консалтинг, разработка рецептур блюд, проработки, обучение персонала аудит.	Принцип профессиональной ответственности каждого бизнес-партнера в рамках пищевой цепи за результат совместной деятельности перед потребителем, государством, контрагентами. Ответственность потребителя при выборе.
<i>3.1. Осознанность и ответственность всех участников рынка ПИИ за выпуск и потребление потенциально опасной пищевой продукции</i>		
Производитель - дистрибьютор	Производитель-продавец	Потребитель (организация-партнер, частное лицо)
<i>Технологическая дисциплина</i> Разработка новых технологий продуктов с заданными свойствами. Выпуск продукции по утвержденной рецептуре, ТИ, ГОСТ, новых блюд под запросы клиентов, соответствующего качества из ингредиентов на оборудовании, подготовленным персоналом и подтвержденного сертификатом [6]. Пролонгирование сроков хранения продукта. Выпуск – хранение – обеспечение поставок по	<i>Предпринимательская ответственность</i> за полноту информации в рамках движения по пищевой цепи, соблюдения правил прослеживаемости: системы «Честный знак», «Меркурий» Ссылка на целевую аудиторию. Ответственность за полноту маркировки рецептур на готовые блюда/ изделия / продукты : ингредиенты, в т. ч. ГМО, аллергенов, БАД, условий производства и обоснованности экологической маркировки. Полнота применения продукта from	<i>Осознанный выбор и оптимизация заказов :</i> Заказы индивидуальные и для дальнейшей переработки, корпоративного питания. Оценка качества, количества, принципы эко-ответственности : строгое следование маркировке правильное хранение, дотоготовка Полнота использования в рамках разумного индивидуального потребления, дальнейшей переработки, недопущения отходов, следование принципам ЭКоЖ (экологического образа жизни). Взаимодействие с гостем по выявлению степени удовлетво-

договорам с соблюдением нормативных требований к упаковке, маркировке.	noze to tail. Забота о природе. Практики нулевого следа -»Zero Waste. Социальная ответственность.	ренности продукцией, сервисом для поиска новых направлений деятельности, включая экологические.
Внедрение системы безопасности продукции на каждом предприятии – звене пищевой цепи. Практики активного фудшеринга, раздельного сбора отходов и повторного использования		
<i>Результат:</i> комплексная безопасность гарантируется объединенными усилиями всех участников цепи производства и потребления пищевой продукции при госконтроле и надзоре		

Рис. 1. Ресурсы обеспечения безопасности продукции в пищевой цепи

Каждое ПСПИ стремится к устойчивости бизнеса в конкурентной борьбе за гостя. Обеспечение безопасности и качества пищевой продукции/ услуг является важным направлением управления каждой ПСПИ и для каждого человека, как потребителя [1]. Что особенно актуально в рамках многоформатности деятельности бизнес-структур, важности соблюдения мер профилактики и контроля безопасности сервиса.

По итогам исследований [1–3] автором систематизированы данные об условиях обеспечения комплексной безопасности продукции, услуг ПСПИ на современном этапе работы сервисных предприятий, нацеленных на достижение взаимодействия с потребителем на основе полноты информирования и ответственности исполнителя за безопасность услуг, инновационного взаимодействия участников пищевой цепи (данные рис. 1). Построение системы взаимодействия бизнес-партнеров / сервисов является непрерывным инновационным проектом [3]. Внедрение СМБПП повышает доверие потребителей к предприятию (производственной сети), способствуя росту конкурентоспособности на рынке услуг. Повышается ответственность поставщика, производителя, оператора / агрегатора услуг доставки, курьеров [2; 5; 7]. Важны также социальные технологии фудшеринга в работе общепита, ритейла, потребительских сообществ. Значима личная ответственность потребителя за правильный осознанный оптимальный выбор, соблюдение условий хранения, доготовки, использо-

вания продуктов по назначению в соответствии с маркировкой, реализация экологического поведения с заботой о природе, недопущения излишеств продовольствия и вынужденных отходов.

Список литературы

1. Белова С.К. Экологические тренды и аспекты формирования интегрированной системы «качество – безопасность – экологичность» продукции и услуг в сфере питания / С.К. Белова. – Пенза, 2022 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://naukaip.ru/wp-content/uploads/2022/09/МОН-184.pdf> (дата обращения: 25.02.2025).

2. Белова С.К. Организация услуг безопасной доставки пищевых продуктов: бизнес-партнерство в цифровой среде / С.К. Белова // Наука, инновации, образование: актуальные вопросы и современные аспекты / под общ. ред. Г.Ю. Гуляева. – Пенза: Наука и просвещение, 2022. – 224 с. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=48510483> (дата обращения: 25.02.2025). – EDN: VJZNFW

3. Белова С.К. Инновационные форматы ресторанного сервиса: проблемы безопасности и качества / С.К. Белова, К.Б. Дармаева // Современное состояние и потенциал развития туризма в России. – Омск: ОмГТУ, 2020. – С. 179–185 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://clck.ru/3KhHNN> (дата обращения: 25.02.2025). – EDN RAVGXG

4. ГОСТ Р 51705.1-2024 Системы менеджмента качества. Управление качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1305822960?ysclid=m7k7z5icag480551984> (дата обращения: 25.02.2025).

5. ГОСТ Р ИСО 22000-2019 Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200166674> (дата обращения: 25.02.2025).

6. ГОСТ Р 70634-2023 «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Совокупность требований к СМБПП и процессу сертификации», утвержден Приказом Росстандарта от 24 января 2023 года №29-ст.

7. ГОСТ Р 71162-2023. Услуги общественного питания. Доставка продукции общественного питания по заказам потребителей. Официальное издание. – М.: ФГБУ «РСТ», 2024 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://agropit.ru/files/2024/06/> (дата обращения: 25.02.2025).

8. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в акт ред. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: tsouz.ru/db/techreglam/Documents/TRTSPishevayaProd.pdf (дата обращения: 25.02.2025).