

ИНТЕГРАЦИЯ ПРИНЦИПОВ ХАССП И РИСК-МЕНЕДЖМЕНТА ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА СЕРВИСА В ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ

В.В. Рудницкая, О.В. Плиска

Уральский государственный экономический университет, г. Екатеринбург, Россия

Целью исследования является интеграция принципов ХАССП (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Point – система качества предприятия, основанная на анализе рисков и критических точек. – Прим. авторов.) и риск-менеджмента, которые становятся неотъемлемой частью устойчивого развития и повышения конкурентоспособности предприятий общественного питания. Объект исследования – предприятия индустрии питания любого формата и формы собственности (общественного питания). Предприятия индустрии питания, внедряющие принципы ХАССП, учитывают требования стандарта по безопасности пищевой продукции, но основная проблема заключается в том, что учет требований является обязательным, но недостаточным условием для успешной деятельности в современных рыночных условиях. Качество предоставления услуг в индустрии питания оценивается по двум основным критериям – безопасность пищевой продукции и качество сервиса, предоставляемого предприятием общественного питания. В связи с вступлением в силу Федерального закона от 27.12.2002 № 184-ФЗ (ред. от 23.06.2014) «О техническом регулировании» обязательным для исполнения становятся выполнение технических регламентов, и, как следствие, обеспечение производителем безопасности выпускаемой пищевой продукции и стандартизация деятельности на принципах ХАССП. В связи с этим необходимо учитывать и вторую составляющую оценки качества услуг, в частности, удовлетворенность потребителей качеством продукции предприятия общественного питания, качеством обслуживания, ассортиментом, ценовой политикой, программами лояльности. Все эти показатели напрямую связаны с рисками, сопровождающими деятельность предприятия индустрии питания – финансовыми, экономическими, технологическими, маркетинговыми. Эти риски необходимо идентифицировать, анализировать и учитывать во всех аспектах деятельности, поэтому для предприятий индустрии питания становится актуальным и необходимым применение в бизнес-процессах риск-ориентированного подхода, базирующегося на стандартах на системы менеджмента качества ГОСТ Р ИСО 9001-2015. В результате исследования с помощью количественных и качественных методов представлен интегрированный целевой план, с учетом использования принципов ХАССП и риск-менеджмента.

Ключевые слова: интеграция, система менеджмента безопасности пищевой продукции, принципы ХАССП, критическая контрольная точка, риск-менеджмент, KPI, реестр риска, устойчивое развитие, конкурентоспособность.

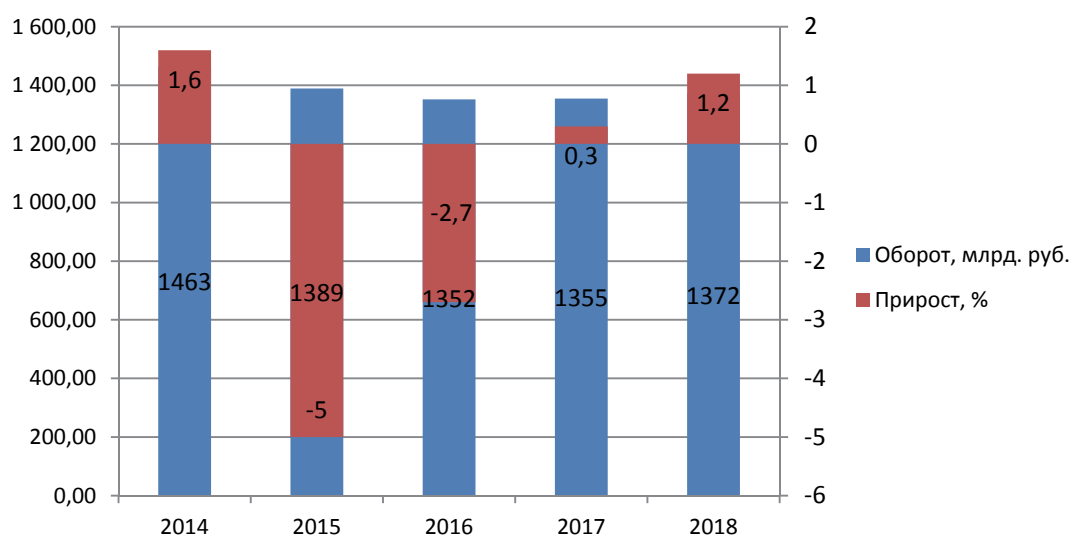
Введение

Оборот предприятий индустрии питания любого формата и формы собственности (общественного питания), по данным исследований Росбизнесконсалтинг, после кризисного спада в 2015–2016 гг. на 8 %, показывает устойчивый, пусть и незначительный рост (рис. 1). По итогам 2018 года подтвердился ожидаемый рост, но не на 1,2 %, а на 3,3 % (по данным Росстата), что говорит о тренде на развитие культуры питания вне дома.

Оборот общественного питания – ключевой индикатор рынка, и уровень потребительской активности соотносится с трендами, характеризующими общую экономическую ситуацию в стране, т. е. внешние риски и угрозы

– снижение доходов населения, падение курса рубля, торговое эмбарго, санкции, оказывают на деятельность предприятий индустрии питания беспрецедентное давление и создают чрезвычайно сложные условия для развития ресторанного бизнеса. По данным РБК.research в числе наиболее пострадавших предприятий общественного питания оказались рестораны среднего ценового сегмента, оборот которых по итогам 2018 года составил 396 млрд руб. (снижение на 12,4 % по сравнению с 2017 годом) [7].

Снижение доходов населения спровоцировало значительный спад потребительского спроса к услугам общественного питания. Согласно исследованиям Ромира, 41 % россиян в



Источник: РосБизнесКонсалтинг
Рис. 1. Оборот рынка общественного питания [7]

свободное время предпочитает посетить ресторан или кафе, тогда как 56 % захотят остаться дома [9].

Таким образом, те предприятия общественного питания, которые не смогли просчитать эти риски, ушли из бизнеса, о чем говорит перераспределение сегментов рынка индустрии питания в пользу заведений, имеющих более демократичную концепцию бизнеса. На рис. 2 представлены сегменты рынка общественного питания по состоянию на 2017 г.

В условиях экономического кризиса и заметного роста конкуренции на рынке общественного питания, все больше компаний уделяют внимание роли потребительских требований к уровню сервиса.

Индустрия питания является одним из базовых элементов хозяйственной деятельности, имеющей непосредственное отношение к человеческим ценностям, таким, как пища, удовольствие. Вместе с тем, это область деятельности, имеющая значительные риски в части обеспечения безопасности пищевой продукции. Для посетителей заведений общественного питания становится важным не только улучшение качества блюд, но и качественный сервис. На рис. 3 представлены потребности гостей заведений общественного питания.

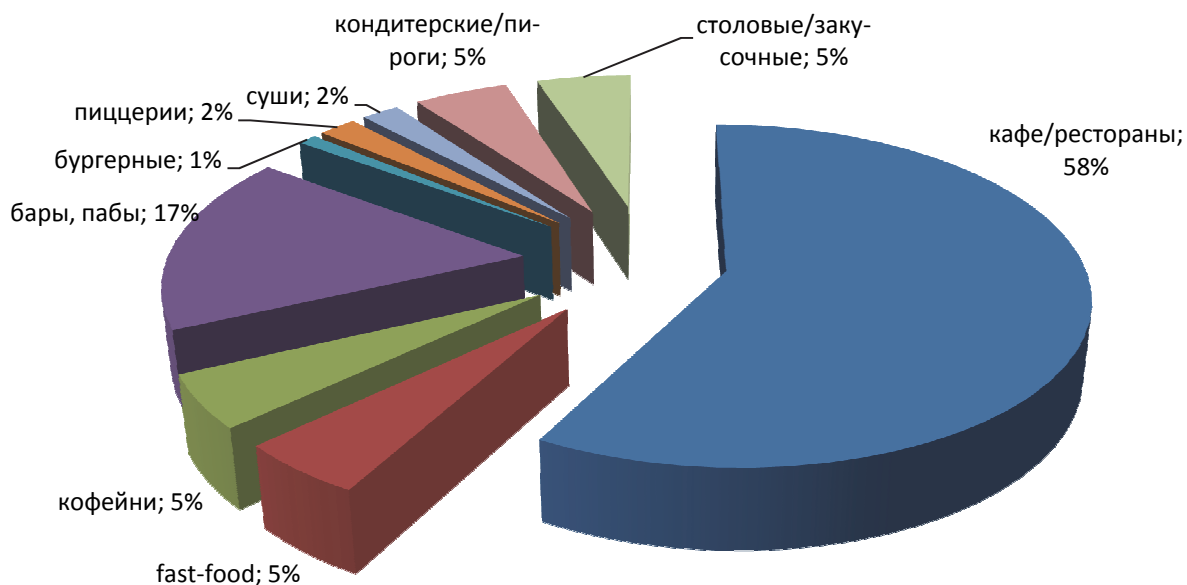
Целью исследования является интеграция принципов ХАССП¹ и риск-менеджмента,

¹ (НАССР – Hazard Analysis and Critical Control Point – система качества предприятия, основанная на анализе рисков и критических точек. – Прим. авторов).

которые становятся неотъемлемой частью устойчивого развития и повышения конкурентоспособности предприятий общественного питания.

Современные подходы к управлению качеством услуг, основанные на требованиях международных стандартов, становятся основополагающими в повышении качества и безопасности услуг индустрии питания. Это связано, в частности, с функционированием в Российской Федерации системы технического регулирования, в которой стандартизация рассматривается как один из основных инструментов контроля качества предоставляемых услуг, а также с вступившим в силу 15 февраля 2015 года Техническим регламентом Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [1], где формулируются принципы производства безопасной пищевой продукции.

Однако качество предоставления услуг предприятиями общественного питания оценивается не только с учетом безопасности пищевой продукции, предлагаемой потребителям, но и с учетом качества их обслуживания, включающего достижение стратегических целей, целей по процессам, продукции, подразделениям, персоналу. Таким образом, актуальность рассматриваемой проблемы связана со сложностью и практическим выполнением системной интеграции этих подходов в индустрии питания в современных условиях [16].



Источник: БестГруппМедиа 2017
 Рис. 2. Диаграмма структуры рынка индустрии питания [8]



Рис. 3. Предпочтения посетителей заведений индустрии питания [10]

Объекты и методы исследования

Система менеджмента безопасности пищевой продукции, основанная на принципах ХАССП, является основной моделью управления качеством и безопасностью пищевых продуктов в промышленно развитых странах. Безопасность пищевой продукции должна обеспечиваться ежедневно, система требует постоянного совершенствования, для того чтобы успешно противостоять проблемам в будущем. Введение принципов ХАССП означает, что руководство предприятия переносит акцент с общей проверки уже произведенной продукции на проведение профилактического контроля вероятных опасностей и рисков, которые могут возникнуть на любом этапе цикла производства пищи. Кроме того, ХАССП содержит практические рекомендации, касающиеся средств и способов контроля качества [12, 13].

Объектами исследования являются предприятия индустрии питания любого формата и формы собственности (общественного питания). Безопасность продуктов питания в основном зависит от эффективности управления специфическими процессами и процедурами, которые называются критическими контрольными точками (ККТ). Существует зависимость между уровнем безопасности и качеством управления производственными процессами в ККТ. Концепция ХАССП представляет собой системный подход к оценке безопасности питания и является основным средством ее контроля. Система направлена на предотвращение возможных нарушений на каждом этапе производства питания, а не на обнаружение опасных продовольственных продуктов в конце цепочки. Этим обеспечивается эффективный и правильный подход к выбору и обработке сырья, приготовлению блюд, условиям их реализации. Такой метод позволяет не только гарантировать безопасность питания, но и одновременно повышать его конкурентоспособность за счет снижения затрат на проведение контроля качества конечного продукта [2, 3].

Внедрение принципов ХАССП, в соответствии со стандартами, состоит из двух частей: первое – это программа обязательных предварительных мероприятий. Второе – непосредственно создание процедур, основанных на принципах ХАССП.

В российской индустрии питания работает более 100 тысяч объектов, как юридиче-

ских лиц, так и индивидуальных предпринимателей, и все они должны соблюдать все требуемые стандарты РФ при обработке и реализации продуктов питания потребителям, чтобы избежать эпидемии кишечной инфекции и различного рода пищевых отравлений. По данным Роспотребнадзора в 2018 году уровень заболеваемости вырос (табл. 1) [11].

Таблица 1

Инфекция	2017 год, кол-во	2018 год, кол-во	Рост, %
Острая кишечная инфекция	251 523	262 894	4,3
Сальмонеллез	32 308	33 625	3,9
Бактериальная дизентерия	6 651	7 739	16,1

Источник: Роспотребнадзор 2018.

Большинство инфекций связано с опасностями, которые сопровождают деятельность предприятий общественного питания, поэтому контролирующие организации применяют риск-ориентированный подход и устанавливают классы опасности и категории риска для различных групп предприятий.

В соответствии с подпунктом в) пункта 1 Приложения к «Положению о федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом надзоре» в редакции постановления Правительства РФ № 806 от 17 августа 2016 года: объекты государственного надзора с показателем потенциального риска причинения вреда здоровью от 1×10^{-5} до 1×10^{-4} относятся к 3 классу опасности, т. е. предприятия общественного питания отнесены к категории значительного риска.

Теоретически все стороны деятельности по оказанию услуг общественного питания определены, и исполнителям необходимо четко выполнять соответствующие требования. Однако, рассматривая и анализируя практическую деятельность предприятий общественного питания, выясняется, что она может кардинально расходиться с теоретическими основами предоставления услуг, особенно на небольших предприятиях, таких, как кафе, столовые, бары, закусочные. Основные проблемы заключаются в формальности описания процессов, формальном выполнении требований, недостаточном уровне квалификации персонала, отсутствии мотивации руководства [4, 6].

Таким образом, на предприятиях индустрии питания всегда присутствуют риски различной степени воздействия на бизнес – от финансовых потерь до остановки деятельности, а то и до полной его ликвидации. Механизмом минимизации этого варианта развития событий для предприятия общественного питания может стать использование риск-ориентированного подхода, основанного на стандартах на системы менеджмента качества ГОСТ Р ИСО 9001-2015 [16].

Методы исследования. Система менеджмента качества включает действия, с помощью которых организация устанавливает свои цели и определяет процессы и ресурсы, требуемые для достижения желаемых результатов. Управление качеством должно начинаться с установления целей предприятия, охватывающих прогнозирование реализации лучшего продукта для данного предприятия и разработку плана его деятельности по изготовлению продукта [14, 15].

Эти цели (КРП)² формируются по различным уровням бизнес-процессов предприятия – от стратегических до персональных для сотрудников. Кроме того, при планировании своей деятельности организация должна учесть различные факторы и требования, а также определить риски и возможности, подлежащие рассмотрению для предотвращения или уменьшения их нежелательного влияния на результативность деятельности предприятия.

Меры, принимаемые в отношении рисков и возможностей, должны быть пропорциональны их возможному влиянию на соответствие продукции и услуг предприятия, и могут быть представлены в виде реестра рисков с оценкой степени влияния, уровня воздействия конкретного риска на деятельность предприятия³.

Существуют различные методы идентификации, оценки и анализа рисков. Так, качественный анализ рисков позволяет определить типы рисков, которые оказывают наибольшее воздействие на деятельность организации и используются как основа для количественного анализа. Количественный анализ обычно проводится с использованием статистических, аналитических методов, методов экспертных

оценок, методов аналогов и др. Чтобы подойти к управлению рисками, необходимо их идентифицировать и систематизировать, т. е. составить реестр. При разработке реестра рисков целесообразно использовать метод экспертных оценок.

Реестр рисков может быть составлен как по целям, в соответствии с их уровнем, так и по другим способам классификации, например, финансовые, маркетинговые, экономические, информационные риски. В качестве экспертов привлекается квалифицированный персонал, область знаний которого соответствует анализируемому процессу, а степень квалификации, в том числе по идентификации опасных событий, возможностей по улучшению, оценке и обработке риска, достаточна для решения проблем, возникающих в области риска. В качестве экспертов могут быть привлечены внешние консультанты.

В процессе проведения рабочих совещаний идентифицируются источники риска, объекты его воздействия, производится анализ сценариев возникновения опасных событий на всех этапах оценки, анализируются последствия их возникновения, методы нейтрализации, составляется план управления рисками. Реестр рисков формируется в процессе заполнения экспертами (табл. 2) [5].

Реестр риска утверждается руководителем организации, анализируется с точки зрения эффективности корректирующих мероприятий через запланированные интервалы времени и актуализируется группой экспертов. Далее составляется карта влияния рисков на объекты воздействия, при этом степень влияния оценивается экспертами по 5-балльной шкале от «Очень слабого» до «Весьма значительного» (табл. 3).

После этого составляется матрица вероятности/последствия (табл. 4), в которой по горизонтали раскладываются риски по величине их воздействия, а по вертикали – по вероятности возникновения. Красные зоны таблицы характеризуются большой степенью воздействия риска и большой вероятностью возникновения, включают критические риски, требующие внесения в План реагирования на риски. Желтые зоны – умеренные риски, требующие постоянного наблюдения, контроля и корректирующих мер по снижению их влияния и предотвращению перехода в красную зону, зеленые зоны – незначительные риски, требующие только мониторинга.

² КРП – ключевые показатели результативности (key performance indicators). Прим. авторов.

³ ГОСТ Р ИСО 9001-2015. Системы менеджмента качества. Требования. М.: Изд-во стандартов, 2015.

Таблица 2

№	Название риска	Последствия риска	ФИО эксперта	Степень влияния на процесс (0 ÷ 100)	Вероятность возникновения (0 ÷ 1)	Величина риска $Y = X \times P$	Среднее $\frac{\sum Y}{n}$
1	Риск 1	Последствия риска 1	Эксперт 1	X_{11}	P_{11}	$Y_{11} = X_{11} \times P_{11}$	$\frac{Y_{11} + Y_{12} + \dots + Y_{1n}}{n}$
			Эксперт 2	X_{12}	P_{12}	$Y_{12} = X_{12} \times P_{12}$	
			
			Эксперт n	X_{1n}	P_{1n}	$Y_{1n} = X_{1n} \times P_{1n}$	
...
m	Риск m	Последствия риска m	Эксперт 1	X_{m1}	P_{m1}	$Y_{m1} = X_{m1} \times P_{m1}$	$\frac{Y_{m1} + Y_{m2} + \dots + Y_{mn}}{n}$
			Эксперт 2	X_{m2}	P_{m2}	$Y_{m2} = X_{m2} \times P_{m2}$	
			
			Эксперт n	X_{mn}	P_{mn}	$Y_{mn} = X_{mn} \times P_{mn}$	




Таблица 3

Балл (значение по шкале)	Воздействие риска				
	Очень слабое	Слабое	Среднее	Значительное	Весьма значительное
Воздействие рисков на объект 1	Риск j	Риск n	Риск m	Риск k	Риск i
...
Воздействие рисков на объект i	Риск i	Риск j	Риск k	Риск m	Риск n

Таблица 4

Вероятность	Воздействие				
	1	2	3	4	5
0,9
0,7	...	Риск k	...	Риск i	...
0,5	Риск n
0,3	Риск j	...	Риск m
0,1	...	Риск i

Обозначения:

-  Риски данного ранга включаются в План реагирования на риски
-  Управление риском данного ранга сводится к общему наблюдению и контролю за риском, снижение влияния последствий проводится за счет резерва финансовых ресурсов и персонала
-  Проводится мониторинг рисков данного ранга, управление не осуществляется

На основании матрицы вероятность/воздействие описывается классификация рисков по значимости (табл. 5).

На основании результатов качественного и количественного анализа рисков составля-

ется план реагирования на риски, описывающий возможные мероприятия для снижения угроз в деятельности организации при постановке целей. В табл. 6 представлены некоторые элементы плана мероприятий по

Таблица 5

№ п/п	Значимость (ранг) риска	Необходимость проведения мероприятий для снижения риска
1	Низкий	Риск является допустимым. Зона наиболее возможного допустимого низкого уровня риска. Он является удовлетворительным и не требует дополнительных мер управления. Необходимо поддержать риск на существующем уровне
2	Средний	Риск является недопустимым. Риск, отмеченный желтым цветом, может быть уменьшен до того уровня, насколько это практически обоснованно путем применения мер защиты, то есть необходимо планировать мероприятия по снижению и/или исключению риска и определить сроки выполнения мероприятий. Мероприятия по снижению риска должны быть выполнены в установленные сроки
3	Высокий	Риск является недопустимым. Риски, отмеченные красным цветом, должны быть снижены и/или исключены. Руководитель предприятия определяет необходимость немедленного устранения недопустимых рисков, приостановки работ до устранения рисков или планирование и выполнение мероприятий по снижению и/или исключению рисков в установленные сроки

Таблица 6

№ п/п	Цель, KPI	Вероятность наступления	Степень ущерба	Степень риска
1	Увеличение доли рынка на %	Высокая	Высокая	Высокая
	Риски	Управление рисками (мероприятия)		
2	Уменьшение числа посетителей Снижение объема прибыли Деятельность конкурентов Негативная внешняя конъюнктура	Анализ рыночных условий Изменение формата и концепции бизнеса в соответствии с экономическими условиями Создание новых, уникальных блюд Предложение клиентам новых услуг Выход на новые сегменты рынка Эффективный брендинг		
	Риски	Управление рисками (мероприятия)		
3	Снизить количество претензий к качеству продуктов и блюд на %	Высокая	Высокая	Высокая
	Риски	Управление рисками (мероприятия)		
3	Качество продуктов и блюд низкое Снижение выручки Снижение количества посетителей	Разработка системы входного контроля качества продуктов при поступлении в заведение Покупка нового оборудования для обеспечения правильного хранения Внедрение принципов ХАССП Постоянный контроль сотрудников Введение системы депремирования в случае выявления нарушений Возможная смена поставщиков		
	Риски	Управление рисками (мероприятия)		
3	Снизить количество нарушений санитарных норм на %	Высокая	Высокая	Высокая
	Риски	Управление рисками (мероприятия)		
3	Отравление посетителей Претензии посетителей Штрафные санкции Остановка деятельности Ликвидация предприятия	Внедрение принципов ХАССП Регулярные проверки на соблюдение САНПиН сотрудниками Профилактически разъяснительные мероприятия Опросы сотрудников Введение системы видеонаблюдения в служебных помещениях; Изменение системы мотивации персонала		
	Риски	Управление рисками (мероприятия)		

управлению рисками предприятия общественного питания. Данный план основан на анализе рисков при постановке целей порядка 30 предприятий общественного питания, с учетом уровней планирования. Выявлены определенные закономерности в целеполагании предприятий индустрии питания, которые позволяют говорить о том, что данная методика оценки рисков может быть использована для различных предприятий общественного питания, т. е. является универсальной, по сути.

Так, в п. 1 рассмотрена цель – увеличение рыночной доли, что является важнейшим показателем деятельности предприятия в индустрии питания, т. е. его успешность и конкурентоспособность. Как уже было описано выше, предприятиям общепита очень непросто выдержать внешние экономические риски, конкуренцию, кроме того, многие рестораторы уходят с рынка из-за неверного расчета – ценообразования, концепции заведения, сегмента потребителей, местоположения, ассортимента, нарушений законодательства, недостатка финансов и пр. Все это необходимо учитывать еще при формировании идеи об открытии заведения в данной конкретной точке, а также постоянно проводить мониторинг ситуации как внешней, так и внутренней.

Как представлено в целях 2 и 3, внедрение принципов ХАССП является необходимым, но недостаточным условием для успешной деятельности предприятия общепита в целом, необходимо учитывать мнение внутренних потребителей, работать с проверенными поставщиками сырья и продуктов, оценивать ресурсы, затраты, работать с персоналом.

Анализируя все эти факторы, можно сделать вывод о том, что интеграция принципов ХАССП и риск-менеджмента сможет обеспечить безопасность пищевой продукции и повысить качество обслуживания, что скажется на устойчивости и конкурентоспособности предприятий индустрии питания.

Литература

1. Аршакуни В.Л., Версан В.Г., Устинов В.В., Чайка И.И. Принципы ХАССП по ТР ТС 021: как их внедрять на малом предприятии с наименьшими затратами? // Стандарты и качество. – 2015. – № 12 (942). – С. 32–34.

2. Демакова Е.А. Система мониторинга и управления безопасностью продукции: монография. – Красноярск: Красноярский гос.

торг.-экон. ин-т, 2011. – 158 с. – <http://znaniium.com/go.php?id=422536>

3. Дроздова Т.М. Микробиологический контроль продовольственных товаров: учебное пособие для студентов вузов. – Кемерово: [б.у.], 2015. – 136 с. – http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72020.

4. Майснер Т.В. Применение принципов ХАССП на малых и средних предприятиях. – Екатеринбург: Прогресс ГРУПП, 2013. – 40 с. – <http://www.export-ugra.ru/upload/iblock/31a/31a642>.

5. Рудницкая В.В., Казакова Е.О. Промышленная безопасность в фокусе риск-менеджмента // Методы менеджмента качества. – Вып. август 2017. – <https://ria-stk.ru/electronprint/detail.php?ID=173658>

6. Рудницкая В.В., Сапожникова А.А. Теоретические и практические аспекты стандартизации на принципах менеджмента безопасности (ХАССП) в индустрии питания Тюменской области // Актуальные вопросы развития территорий: теория и прикладные аспекты. – март 2016. – Вып. 3. – https://vk.com/doc240018338_437743933?hash=8bca52f56f2e56a0de&dl=d717d650d0f14dd0c0

7. Обзор рынка общественного питания 2018. – <http://buh-nds.ru/obzor-rynka-obshhestvennogo-pitaniya-po-itogam-2018/> (дата обращения 11.02.19)

8. Перспективы Российского ресторанного рынка. – <http://www.foodmarket.spb.ru/current.php?article=2449> (дата обращения 08.02.2019)

9. Оборот предприятий общепита в 1 полугодии 2018. – <https://finance.rambler.ru/reality/40458086-rosstat-oborot-predpriyatiy-obschepita-1f-v-i-polugodii-vyros-na-3-3/> (дата обращения 11.01.2019)

10. Предпочтения посетителей предприятий общественного питания. – http://restoranoff.ru/upload/medialibrary/545/razrushaem_mistifikatsiyu_4p.jpg (дата обращения 08.02.2019)

11. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, официальный сайт. – <http://rospotrebnadzor.ru/activities/statistical-materials/> (дата обращения: 23.01.19)

12. Барышникова Н.И., Зайцева Т.Н., Мироманова Ю.В., Бакланова В.В. Управление качеством на предприятиях общественного питания // Молодой ученый. – 2017. – № 1. – С. 145–149. – <https://moluch.ru/archive/135/37739/> (дата обращения: 20.02.2019).

13. Толстова Е.Г. Безопасность как основа качества услуг общественного питания // Вопросы экономики и управления. – 2016. – № 1. – С. 54–56.

14. Сурков И.В., Поздняковский В.М. Системы менеджмента в обеспечении качества и безопасности пищевой продукции: монография. – Кемерово: КемГИПП, 2015. – 133 с.

15. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания:

учебник / под общ. ред. проф. В.М. Поздняковского. – 3-е изд. – М.: ИНФРА-М, 2014. – 336 с.

16. Барышникова Н.И., Вайскрובה Е.С., Маюрникова Л.А. Применение интегрированной системы управления качеством и безопасностью на предприятиях общественного питания // Актуальные проблемы современной науки, техники и образования: мат. 73-й междунар. науч.-техн. конф. – Магнитогорск: Изд-во Магнитогорск. гос. техн. ун-та им. Г.И. Носова. – 2016. – Т. 1, № 1. – С. 236–238.

Рудницкая Вероника Владиславовна, кандидат экономических наук, доцент кафедры управления качеством, Уральский государственный экономический университет (г. Екатеринбург), veronika.rudnickaya@mail.ru

Плиска Ольга Владимировна, кандидат экономических наук, доцент кафедры управления качеством, Уральский государственный экономический университет (г. Екатеринбург), pliska-olga@yandex.ru

Поступила в редакцию 1 марта 2019 г.

DOI: 10.14529/food190210

INTEGRATION OF HACCP PRINCIPLES AND RISK MANAGEMENT TO ENSURE SAFETY AND IMPROVE SERVICE QUALITY IN THE FOOD SERVICE INDUSTRY

V.V. Rudnickaya, O.V. Pliska

Ural State University of Economics, Ekaterinburg, Russian Federation

The purpose of this research is the integration of the principles of HACCP and risk management, which are becoming an integral part of sustainable development and improving the competitiveness of catering enterprises. The objects of the research are enterprises of the food service industry of any type and form of ownership. Enterprises within the food service industry that are implementing the principles of HACCP take into account the requirements of the food safety standard. The main problem is that taking those requirements into account is mandatory, but it is not a sufficient condition for successful activity in the current market state. The quality of services in the food service industry is evaluated according to two main criteria - the safety of food products and the quality of service provided by the enterprise of the food service industry. Due to the passage into law of the Federal Act 184-FZ, dated 27 Dec. 2002, "On technical regulation" (with the Amendments and Additions of July 29, 2017), an implementation of technical regulations and, as a result, providing safety of food products being produced, as well as standardization of activities in accordance with the principles of HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), became mandatory. In this regard, it is necessary to take into consideration the second component of the assessment of the quality of services, in particular, customer satisfaction with the quality of food service enterprise products, quality of service, assortment, price policy, and loyalty programs. All these indicators are directly related to financial, economic, technological, and marketing risks that are accompanying the activity of the food service industry enterprise. These risks need to be identified, analyzed and considered in all aspects of the activity, therefore, for the food service industry enterprises it becomes more and more relevant and necessary to apply a risk-based approach to business processes based on the standards of the GOST R ISO 9001-2015

Quality Management System. As a result of the research using quantitative and qualitative methods, an integrated target plan is presented, that takes into consideration the principles of HACCP and risk management.

Keywords: integration, food service safety management system, principles of HACCP, critical control point, risk management, KPI, risk registry, sustainable development, competitiveness.

References

1. Arshakuni V.L., Versan V.G., Ustinov V.V., Chayka I.I. [TR CU 021 HACCP Principles: How to Implement Them in a Small Enterprise at the Least Cost?]. *Standarty i kachestvo* [Standards and Quality], 2015, no. 12 (942), pp. 32–34. (in Russ.)
2. Demakova E.A. *Sistema monitoringa i upravleniya bezopasnost'yu produktsii* [Product Safety Monitoring and Management System]. Krasnoyarsk, 2011. 158 p. Available at: <http://znanium.com/go.php?id=422536>
3. Drozdova T.M. *Mikrobiologicheskiy kontrol' prodovol'stvennykh tovarov* [Microbiological Control of Food Products]. Kemerovo, 2015. 136 p. Available at: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=72020.
4. Maysner T.V. *Primeneniye printsipov KhASSP na malykh i srednikh predpriyatiyakh* [The Application of HACCP Principles in Small and Medium-Sized Enterprises]. Ekaterinburg, 2013. 40 p. Available at: <http://www.export-ugra.ru/upload/iblock/31a/31a642>.
5. Rudnitskaya V.V., Kazakova E.O. [Industrial Safety in the Focus of Risk Management]. *Metody menedzhmenta kachestva*, August 2017. (in Russ.) Available at: <https://riastk.ru/electronprint/detail.php?ID=173658>
6. Rudnitskaya V.V., Sapozhnikova A.A. [Theoretical and Practical Aspects of Standardization Based on Principles of Safety Management (HACCP) in the Food Industry of the Tyumen Region]. *Aktual'nye voprosy razvitiya territoriy: teoriya i prikladnye aspekty* [Topical Issues of Area Development: Theoretical and Applied Aspects], March 2016, iss. 3. (in Russ.) Available at: https://vk.com/doc240018338_437743933?hash=86ca52f56f2e56a0de&dl=d717d650d0f14dd0c0
7. *Obzor rynka obshchestvennogo pitaniya 2018* [An Overview of the Catering Market 2018]. Available at: <http://buh-nds.ru/obzor-rynka-obshchestvennogo-pitaniya-po-itogam-2018/> (accessed 11.02.19)
8. *Perspektivy Rossiyskogo restorannogo rynka*. Available at: <http://www.foodmarket.spb.ru/current.php?article=2449> (accessed 08.02.2019)
9. *Oborot predpriyatiy obshchepita v I polugodii 2018*. Available at: <https://finance.rambler.ru/realty/40458086-rosstat-oborot-predpriyatiy-obshchepita-rf-v-i-polugodii-vyros-na-3-3/> (accessed 11.01.2019)
10. *Predpochteniya posetiteley predpriyatiy obshchestvennogo pitaniya* [Preferences of Visitors of Catering Establishments]. Available at: http://restoranoff.ru/upload/medialibrary/545/razrushaem_mistifikatsiyu_4p.jpg (accessed 08.02.2019)
11. *Federal'naya sluzhba po nadzoru v sfere zashchity prav potrebitелей i blagopoluchiya cheloveka, ofitsial'nyy sayt* [Federal Supervision Agency for Customer Protection and Human Welfare: official website]. Available at: <http://rospotrebnadzor.ru/activities/statistical-materials/> (accessed 23.01.19)
12. Baryshnikova N.I., Zaytseva T.N., Miromanova Yu.V., Baklanova V.V. [Quality Management in Catering]. *Molodoy uchenyy* [Young Scientist], 2017, no. 1, pp. 145–149. (in Russ.) Available at: <https://moluch.ru/archive/135/37739/> (accessed 20.02.2019).
13. Tolstova E.G. [Safety as the Basis of Quality of Catering Services]. *Voprosy ekonomiki i upravleniya* [Economic and Management Issues], 2016, no. 1, pp. 54–56. (in Russ.)
14. Surkov I.V., Pozdnyakovskiy V.M. *Sistemy menedzhmenta v obespechenii kachestva i bezopasnosti pishchevoy produktsii* [Management Systems in Ensuring Quality and Safety of Food Products]. Kemerovo, 2015. 133 p.

15. Pozdnyakovskiy V.M. (Ed.) *Upravlenie kachestvom na predpriyatiyakh pishchevoy, pererabatyvayushchey promyshlennosti, trgovli i obshchestvennogo pitaniya* [Quality Management at the Enterprises of Food Processing Industry, Trade and Public Catering]. Moscow, 2014. 336 p.

16. Baryshnikova N.I., Vayskrobova E.S., Mayurnikova L.A. [Application of the Integrated Quality and Safety Management System at Public Catering Enterprises]. *Aktual'nye problemy sovremennoy nauki, tekhniki i obrazovaniya: mat. 73-y mezhdunar. nauch.-tekhn. konf.* [Pressing Challenges of Modern Science, Technology and Education: the 73rd International Science.-Tech. Conf. Proceedings]. Magnitogorsk, 2016, vol. 1, no. 1, pp. 236–238. (in Russ.)

Veronika V. Rudnickaya, Candidate of Economic Science, Associate Professor of the Quality Management Department, Ural State University of Economics, Ekaterinburg, veronika.rudnickaya@mail.ru

Olga V. Pliska, Candidate of Economic Science, Associate Professor of the Quality Management Department, Ural State University of Economics, Ekaterinburg, pliska-olga@yandex.ru

Received March 1, 2019

ОБРАЗЕЦ ЦИТИРОВАНИЯ

Рудницкая, В.В. Интеграция принципов HACCP и риск-менеджмента для обеспечения безопасности и повышения качества сервиса в индустрии питания / В.В. Рудницкая, О.В. Плиска // Вестник ЮУрГУ. Серия «Пищевые и биотехнологии». – 2019. – Т. 7, № 2. – С. 89–99. DOI: 10.14529/food190210

FOR CITATION

Rudnickaya V.V., Pliska O.V. Integration of HACCP Principles and Risk Management to Ensure Safety and Improve Service Quality in the Food Service Industry. *Bulletin of the South Ural State University. Ser. Food and Biotechnology*, 2019, vol. 7, no. 2, pp. 89–99. (in Russ.) DOI: 10.14529/food190210
