

УДК 65.012.61

АНАЛИЗ ИСТОЧНИКОВ РИСКА НЕКОРРЕКТНОГО ПРИНЯТИЯ РЕШЕНИЯ В НАДЗОРНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Качанова Ю. И., Серенков П. С.

*Белорусский Национальный Технический Университет
Минск, Республика Беларусь*

Аннотация. В надзорной деятельности пищевой продукции критически важно правильно идентифицировать и оценивать риски, чтобы минимизировать вероятность некорректных решений. Практика надзорной деятельности показывает, что, несмотря на наличие целого комплекса мер, риски некорректных результатов надзорной деятельности в области пищевой продукции имеют место. В докладе обосновано решение данной проблемы как реализация системного подхода, заключающегося в том, что поиск всех возможных источников рисков следует осуществлять на основе процессной модели надзорной деятельности. В докладе рассмотрена модель процесса надзора в форме проверки, как потоковая модель операций и техника идентификации источников рисков некорректного принятия решений.

Ключевые слова: надзорная деятельность, безопасность пищевой продукции, процессная модель, идентификация источников рисков.

ANALYSIS OF RISK SOURCES IN INCORRECT DECISION-MAKING IN FOOD PRODUCT SUPERVISION

Kachanova Y., Serenkov P.

*Belarusian National Technical University
Minsk, Republic of Belarus*

Abstract. In the supervisory activities of food products, it is critically important to correctly identify and assess risks to minimize the likelihood of incorrect decisions. Supervisory practice shows that despite the presence of a whole range of measures, the risks of incorrect results in supervisory activities in the field of food products exist. The report justifies the solution to this problem as the implementation of a systematic approach, which consists in searching for all possible sources of risks based on the process model of supervisory activities. The report examines the model of the supervisory process in the form of an inspection, as a flow model of operations and a technique for identifying sources of risks of incorrect decision-making.

Keywords: supervisory activities, food safety, process model, identification of risk sources.

*Адрес для переписки: Серенков П. С., ул. Я. Коласа, 22, 518, г. Минск 220113, Республика Беларусь
e-mail: pavelserenkov@bntu.by*

Актуальность темы обусловлена важностью обеспечения безопасности и качества продуктов питания. В условиях глобализации и увеличения объемов производства и потребления пищевой продукции, надзорные органы сталкиваются с множеством вызовов, связанных с контролем и регулированием этой сферы. Некорректные решения могут привести к серьезным последствиям, таким как распространение небезопасных продуктов, ухудшение здоровья населения и снижение доверия к надзорным органам [1].

Исследование источников риска и разработка мер по их минимизации способствует повышению эффективности надзорной деятельности, улучшению качества продуктов питания и защите здоровья потребителей. Таким образом, данное исследование имеет высокую актуальность и значимость для обеспечения общественного благополучия и устойчивого развития пищевой промышленности.

В Республике Беларусь надзорная деятельность осуществляется по Указу Президента Республики Беларусь от 16.10.2009 № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь» [2].

Надзор за соблюдением требований технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза осуществляется Государственным комитетом по стандартизации Республики Беларусь и областными (по Минской области и г. Минску) инспекциями государственного надзора за соблюдением требований технических регламентов и стандартов и государственного метрологического надзора Государственного комитета по стандартизации Республики Беларусь в формах: проверок; мероприятий технического (технологического, поверочного) характера; мер профилактического и предупредительного характера [2].

Цель надзорной деятельности в пищевой продукции заключается в обеспечении безопасности и качества пищевых продуктов для защиты здоровья населения. Это достигается через [4]:

1. Контроль соответствия: Проверка соответствия пищевых продуктов установленным требованиям, стандартам и нормативам безопасности и качества.

2. Мониторинг и оценка рисков: Постоянный мониторинг и оценка потенциальных рисков, свя-

занных с производством, хранением и реализацией пищевой продукции.

3. Применение корректирующих мер: Внедрение корректирующих мер в случае выявления нарушений или несоответствий для предотвращения возможных угроз здоровью потребителей.

4. Образовательные программы: Проведение образовательных программ и тренингов для производителей и инспекторов с целью повышения их квалификации и осведомленности о современных требованиях и стандартах».

Эти меры способствуют созданию условий для безопасного и качественного питания, что является важным фактором для поддержания здоровья и благополучия населения. Однако практика надзорной деятельности показывает, что риски некорректных результатов надзорной деятельности в области пищевой продукции имеют место. Некорректное принятие решений в надзорной деятельности представляет собой значительную проблему, влияющую на эффективность государственного контроля и надзора. Учитывая экспортный потенциал пищевой отрасли, сложившаяся ситуация требует научно методического решения, позволяющего вовремя принимать превентивные меры, выявлять и устранять узкие места и тем самым избегать негативных последствий реализации риска [3].

Решение данной проблемы видится в реализации системного подхода, заключающегося в том, что поиск всех возможных источников рисков следует осуществлять на основе процессной модели надзорной деятельности. В докладе рассмотрена модель процесса надзора в форме проверки, как потоковая модель операций [1]:

- сбор исходной информации для обоснования назначения проверки;
- уведомление субъекту о проведении выборочной проверки;
- проведение проверки в соответствии с предписанием на ее проведение и законодательством;
- внесение определенных законодательством сведений о проведении проверки в книгу учета;
- проведение проверки в установленные сроки в рабочее время проверяемых субъектов;
- требование у проверяемых субъектов только тех сведений и документов, которые относятся к вопросам, подлежащим проверке;
- проведение отбора образцов в количестве, установленном ТНПА;
- соблюдение законодательства, прав и законных интересов проверяемых субъектов;
- ознакомление представителей проверяемого субъекта с результатами проверки;
- принятие необходимых мер по возмещению вреда, причиненного государству, иным лицам;
- направление предложения о приостановлении деятельности проверяемого субъекта в слу-

чаях выявления нарушений законодательства, создающих угрозу национальной безопасности, причинения вреда жизни и здоровью населения, окружающей среде;

– по результатам проверки, в ходе которой выявлены нарушения актов законодательства, составляется акт проверки [1].

Процессная модель создает основу для идентификации полного комплекса влияющих факторов на результаты проверки. В докладе представлены результаты анализа всех этапов модели. Среди выявленных экспертными методами факторов наиболее влияющими признаны следующие [5]:

- недостаточная квалификация проверяющих;
 - ограниченные сроки проведения проверок;
 - отбор продукции на лабораторные испытания по различным показателям;
 - предвзятость и субъективное мнение;
 - недостаточная коммуникация;
 - избыточная бюрократия;
 - недостаточное использование технологий;
 - неправильное планирование;
- Значимость рисков от воздействия идентифицированных факторов оценивалась с учетом последствий их проявления:
- ухудшение качества продукции;
 - угроза здоровью потребителей;
 - финансовые потери;
 - репутационные потери.

Заключение. Для минимизации рисков всех видов надзорной деятельности необходимо реализация риск-ориентированного системного подхода, в основе которого лежит процессная модель деятельности. Это позволит структурировать процесс проведения проверок, минимизировать ошибки и повысить эффективность надзорной деятельности в пищевой промышленности.

В докладе предложены различные методы риск-ориентированного подхода, применимые для пищевой продукции [6].

Литература

1. Репин, В. В. Процессный подход к управлению. Моделирование бизнес-процессов / В. В. Репин, В. Г. Елиферов. – М.: РИА «Стандарты и качество», 2004. – 408 с.
2. Указ Президента Республики Беларусь от 16.10.2009 № 510 «О совершенствовании контрольной (надзорной) деятельности в Республике Беларусь».
3. Козбаненко, В. А. Основы государственного муниципального управления- 2002– 35 с.
4. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». – с. 1.
5. Никаноров, П. А. Управление рисками в менеджменте качества – Санкт-Петербург, 2019 – 105 с.
6. Шухарт У. А. Экономический контроль качества произведенного продукта / У. А. Шухарт. – Вэн Нюстренд К., Нью-Йорк, 1931. – 50 с.