

**ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР ЗА
ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В ВООРУЖЕННЫХ СИЛАХ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ В АСПЕКТЕ ПЕРЕХОДА НА РИСК-ОРИЕНТИРОВАННУЮ
МОДЕЛЬ И ПРИМЕНЕНИЯ ПРИНЦИПОВ ХАССП¹**

Голубков А.В., Зобов А.Е.*

*Федеральное государственное казенное учреждение «985 центр
государственного санитарно-эпидемиологического надзора»*

*Министерства обороны Российской Федерации, 195043, г. Санкт-Петербург,
ул. Ковалёвская, дом 20, корпус 2*

Тел. 8(812)248-24-81, e-mail: golubkov_av@mail.ru

**Военно-медицинская академия имени С.М. Кирова, 194044, г. Санкт-Петербург,
ул. Академика Лебедева, дом 6*

Тел. 8(812)248-24-69, e-mail: andrey73-2010@mail.ru

Резюме: В статье проиллюстрированы аспекты внедрения риск-ориентированной модели контрольно-надзорной деятельности в практику работы центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора Министерства обороны Российской Федерации (далее – МО РФ). Предполагается, что переход на риск-ориентированную модель обеспечит оптимальную эффективность использования трудовых, материальных и финансовых ресурсов, задействованных при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора, снижение издержек юридических лиц и повышение результативности деятельности центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора МО РФ. Также предложено использование принципов ХАССП при организации питания личного состава Вооружённых Сил Российской Федерации (далее – ВС РФ) аутсорсинговыми организациями. Внедрение в практическую деятельность аутсорсинговых организаций, предоставляющих услуги в области организации питания, принципов ХАССП способно уменьшить количество нарушений санитарного законодательства Российской Федерации в данной сфере жизнеобеспечения личного состава ВС РФ.

Ключевые слова: государственный санитарно-эпидемиологический надзор, Вооруженные Силы Российской Федерации, контрольно-надзорная деятельность, риск-ориентированная модель, питание военнослужащих, принципы ХАССП, анализ рисков, критические контрольные точки.

1 – ХАССП (сокр. от англ. HACCP – Hazard analysis and critical control points) – Анализ рисков и критические контрольные точки.

**STATE SANITARY AND EPIDEMIOLOGICAL SUPERVISION OF CATERING IN
THE ARMED FORCES OF THE RUSSIAN FEDERATION IN THE CONTEXT OF
TRANSITION TO RISK-ORIENTED MODEL AND APPLICATION OF THE
PRINCIPLES OF HACCP**

Golubkov A.V., Zobov A.E.*

*Federal Government State Establishment «985 The Sanitary and
Epidemiological Control Centre» of The Russian Federation Defense Ministry,
St.-Petersburg, St. Kovalevskaya 20/2,*

Phone number: 8(812)248-24-81, e-mail: golubkov_av@mail.ru

**Military Medical Academy named after S.M. Kirov, St.-Petersburg, St. Lebedeva 6,*

Phone number: 8(812)248-24-69, e-mail: andrey73-2010@mail.ru

Abstract: The article illustrated aspects of the implementation of the risk-oriented model of control and supervisory activities in the practice of the State Sanitary and Epidemiological Supervision of the Ministry of Defense of the Russian Federation. It is expected that the transition to a risk-based model for the best possible use of manpower, material and financial resources involved in the implementation of the state sanitary-epidemiological control, reducing costs of legal entities and increase of effectiveness of activities of the State Sanitary and Epidemiological Supervision of the Ministry of Defense of the Russian Federation. Also provided is the use of HACCP principles in the organization of supply of personnel of the Armed Forces Russian autsosringovymi organizations. The introduction into practice of outsourcing service providers in the field of food, the HACCP principles is capable of reducing the number of violations of the sanitary legislation of the Russian Federation in the field of life-support personnel of the Armed Forces of the Russian Federation.

Keywords: state sanitary and epidemiological surveillance, the Russian Federation Armed Forces, control and surveillance activities, the risk-based model, nutrition personnel, HACCP principles, hazard analysis, critical control points.

Одним из важнейших направлений совершенствования государственной политики Российской Федерации является обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения при одновременном устранении избыточных административных барьеров для деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей [13,18].

К числу основных механизмов обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия личного состава Вооружённых Сил Российской Федерации (далее – ВС РФ), как неоспоримого условия реализации конституционных прав военнослужащих на охрану здоровья и благоприятную окружающую среду [6], относится функционирование в

Министерстве обороны Российской Федерации (далее – МО РФ) системы федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (далее – ГСЭН) [12,21].

Исторически прослеживаемые неразрывные связи системы ГСЭН в ВС РФ с системой ГСЭН нашей страны всегда отражали изменения государственной политики в вопросах законодательных основ осуществления данного вида надзора. Вместе с тем, федеральный характер ГСЭН [9] предполагает реализацию изменений федерального законодательства и в механизмах его непосредственной организации. Так, в настоящее время в рамках выполнения плана мероприятий («дорожной карты») по совершенствованию контрольно-надзорной деятельности в РФ Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (являющаяся основным государственным органом по осуществлению ГСЭН) активно переходит к использованию риск-ориентированной модели организации мероприятий государственного надзора – риск-ориентированному надзору (далее – РОН) [8,14,15,17,18].

По замыслу федерального законодателя переход государственного надзора (контроля) на риск-ориентированную модель (рис.1) будет способствовать повышению эффективности государственного управления через оптимизацию контрольно-надзорной функции государства [17].

РОН основывается на принципах использования методов оценки рисков здоровью на всех этапах организации и осуществления контрольно-надзорной деятельности, классификации субъектов надзора в зависимости от степени угрозы и риска причинения вреда жизни и здоровью граждан, а также дифференцированного подхода к проведению контрольно-надзорных мероприятий с концентрацией усилий на объектах высокого риска для здоровья.

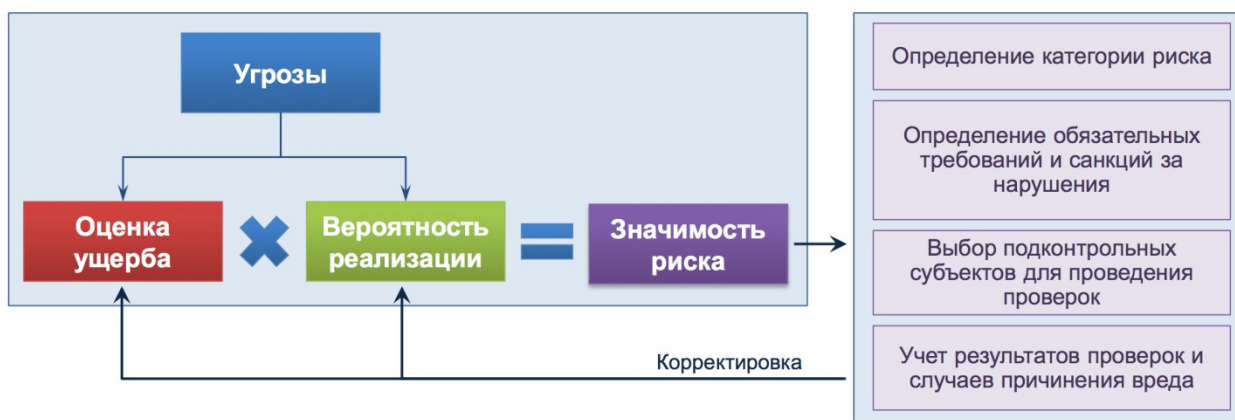


Рис. 1. Риск-ориентированная модель контрольно-надзорной функции государства [4]

Необходимо отметить один важный на взгляд авторов аспект: согласно нормативным требованиям при определении потенциального риска причинения вреда здоровью также учитываются и нарушения законодательства в сфере защиты прав потребителей [14,15]. Однако до настоящего времени государственный надзор за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей в ВС РФ системно не осуществляется [10,11]. Вместе с этим абсолютно новым этапом в организации всестороннего обеспечения ВС РФ стало привлечение сторонних организаций, оказывающих услуги по организации питания в воинских частях, объединениях, соединениях и организациях МО РФ (аутсорсинг) [1].

Все аутсорсинговые организации, оказывающие услуги воинским коллективам, находятся в правовом поле Федерального закона 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» [22]. Автоматически потребители указанных услуг – военнослужащие и иные обеспечиваемые контингенты ВС РФ – включаются в правоотношения в правовом поле закона Российской Федерации от 1992 г. № 2300-1 "О защите прав потребителей" как потребители указанных услуг, т.е. граждане, использующие услуги исключительно для нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности [5]. Контроль качества оказываемых услуг осуществляется принимающей стороной – профильными должностными лицами воинских частей и организаций, в отношении личного состава которых эти услуги оказываются. Военнослужащие (в особенности военнослужащие по призыву) зачастую не имеют эффективных механизмов защиты своих прав как потребителей при некачественном оказании услуг (в т.ч. такой жизненно важной услуги, как организация питания). Поэтому, с учётом особой защиты государства, под которой находятся военнослужащие, авторам представляется целесообразным осуществление государственного надзора за соблюдением законодательства в сфере защиты прав потребителей в ВС РФ [20].

Как было сказано ранее, РОН основывается на принципах использования методов оценки рисков здоровью на всех этапах организации и осуществления контрольно-надзорной деятельности, классификации субъектов надзора в зависимости от степени угрозы и риска причинения вреда жизни и здоровью граждан. Класс опасности по потенциальному риску причинения вреда здоровью представляет собой характеристику объектов надзора, устанавливаемую с учётом степени тяжести, частоты возникновения и масштабности потенциальных негативных последствий для здоровья человека при нарушении санитарного законодательства и законодательства в сфере защиты прав

потребителей [18]. Класс опасности организации в целом характеризуется особой величиной (R^S), которая определяется наиболее опасным видом деятельности по риску причинения вреда здоровью. Под объектом надзора понимается имущественный комплекс юридического лица (индивидуального предпринимателя) или его часть, определённый вид экономической деятельности, реализуемый на данном имущественном комплексе и/или результаты этой деятельности, в том числе продукция. Организация может иметь несколько объектов надзора. На объекте надзора может быть реализован только один регламентируемый вид деятельности [13]. Так, в условиях воинской части деятельность столовой классифицируется по коду 56.29.1 Общероссийского классификатора видов экономической деятельности (ОКВЭД2) [«Деятельность организаций общественного питания, поставляющих готовую пищу \(для транспортных и строительных компаний, туристическим группам, личному составу вооруженных сил, предприятиям розничной торговли и другим группам потребителей\) по договору»](#). Эта группировка включает изготовление и реализацию кулинарной продукции, разнообразной по дням недели, или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (в т.ч. рабочих, школьников, студентов, личного состава ВС РФ и других групп потребителей).

Частота несоблюдения законодательства организациями, осуществляющими конкретный вид деятельности, определяется 95%-ным перцентилем.

В качестве иллюстрации внедрения РОН в практику работы ЦГСЭН МО РФ авторами проведена оценка частоты нарушений отдельных статей санитарного законодательства, установленная по результатам мероприятий ГСЭН за период с 2013 по 2015 год по военным округам и рассчитанная как величина 95%-перцентиля (таблица 1).

Установлено, что наибольшая частота нарушений санитарного законодательства в исследуемом периоде выявлялась при организации питания личного состава.

Далее была проведена оценка риска причинения вреда здоровью обеспечиваемых контингентов при функционировании объектов питания в условиях несоблюдения требований санитарного законодательства (таблица 2) с использованием рекомендованных формул [15].

Таблица 1. Оценка частоты нарушений отдельных статей санитарного законодательства за 2013 – 2015 годы (95%-перцентиль)

Категория объекта	Статья Федерального закона от 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»	Военный округ			
		Западный	Южный	Центральный	Восточный
Питания	Ст. 17. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения.	0,73	0,54	0,56	0,78
Водоснабжения	Ст.19. Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде, а также к питьевому и хозяйственно-бытовому водоснабжению	0,14	0,17	0,09	0,29
Размещения (проживания) личного состава	Ст.23. Санитарно-эпидемиологические требования к жилым помещениям	0,49	0,41	0,32	0,62
Очистки территории	Ст.21. Санитарно-эпидемиологические требования к почвам, содержанию территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок	0,17	0,11	0,12	0,23
Объекты военного труда	Ст.25. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда	0,10	0,18	0,14	0,22
Банно-прачечного обслуживания	Ст.24. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта	0,09	0,08	0,03	0,25

Таблица 2. Результаты категорирования объектов питания по потенциальному риску причинения вреда здоровью по результатам мероприятий ГСЭН за 2013 – 2015 годы

Военный округ	Рассчитанное значение риска причинения вреда здоровью, R	Характеристика риска причинения вреда здоровью	Риск причинения вреда здоровью	Класс опасности
Западный	$4,907 \cdot 10^{-4}$	$10^{-4} < R \leq 10^{-3}$	Высокий	2
Южный	$1,742 \cdot 10^{-4}$	$10^{-4} < R \leq 10^{-3}$	Высокий	2
Центральный	$2,107 \cdot 10^{-4}$	$10^{-4} < R \leq 10^{-3}$	Высокий	2
Восточный	$4,144 \cdot 10^{-4}$	$10^{-4} < R \leq 10^{-3}$	Высокий	2

Таким образом, установлено, что объекты питания во всех округах относятся ко 2 классу опасности и имеют высокий потенциальный риск причинения вреда здоровью. С учётом этого вывода становится очевидной необходимость реального обеспечения безопасности пищевой продукции, поступающей на довольствие военнослужащих.

При производстве пищевой продукции в столовых войсковых частей и организаций МО РФ, до потребителя (как военнослужащих, так и гражданского населения) зачастую готовая пища доходит через ряд операций переноса, временного хранения, раскладки в емкости с меньшим объемом, раздачи в столовую посуду, в ряде случаев - обработки, упаковки и т.п. Как следствие, продукция может утратить ряд своих естественных свойств и (или) приобрести новые, которые не всегда являются безопасными для потребителя.

Некачественной и опасной, т.е. способной нанести вред потребителю, признается пищевая продукция:

не соответствующая обязательным требованиям качества и безопасности, установленным санитарными и ветеринарно-санитарными правилами и нормами, государственными стандартами и технической документацией (далее - нормативная и техническая документация);

имеющая явные признаки недоброкачества, не вызывающие сомнений у компетентного лица, осуществляющего проверку качества и безопасности продукции;

не имеющая документов изготовителя (поставщика) продукции, подтверждающих ее происхождение, качество и безопасность, а также документов о сертификации продукции, оформленных в установленном порядке или подтверждающих соответствие посредством принятия изготовителем (продавцом) декларации о соответствии;

свойства которой не соответствуют данному виду и наименованию продукции;

маркировка которой не соответствует требованиям нормативной и технической документации;

с неустановленным сроком годности для продукции, на которую такой срок должен быть установлен, или с истекшим сроком годности.

Любое из указанных несоответствий может явиться причиной возникновения инфекционных или неинфекционных заболеваний (отравлений) среди личного состава воинских частей и организаций Министерства обороны Российской Федерации. Кроме того, получение услуг организации питания, не соответствующих требованиям законодательства, в ряде случаев приводит к её неиспользованию по назначению и соответствующим имущественным потерям государства как получателя услуги.

Аутсорсинговые организации, оказывающие услуги по организации питания в Вооруженных Силах Российской Федерации, будучи предприятиями общественного

питания, являются частью пищевой отрасли и обязаны осуществлять процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции таким образом, чтобы она соответствовала требованиям, установленным техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции [19].

С целью снижения риска возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) среди организованных воинских коллективов и организаций Министерства обороны Российской Федерации авторами предлагается законодательно внедрить в повседневную практику аутсорсинговых организаций, оказывающих услуги по организации питания, систему управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП (НАССР - Hazard analysis and critical control points, - англ. - Анализ рисков и критические контрольные точки).

По своей сути ХАССП – это система управления безопасностью пищевых продуктов, основной задачей которой является обеспечение контроля на всех этапах производственного процесса, а также и при хранении и реализации продукции, то есть везде где может возникнуть опасная ситуация, связанная с безопасностью потребителя. Таким образом, система менеджмента пищевой безопасности в общественном питании основывается на выявлении критических контрольных точек в целях максимального предотвращения всех возможных рисков, определении их пределов и постоянному контролю.

Смысл внедрения в деятельность аутсорсинговых организаций, оказывающих услуги в области организации питания в ВС РФ, программы ХАССП заключается в том, чтобы выявить и взять под системный контроль все критические контрольные точки предприятия (все этапы производства, на которых нарушения технологических и санитарных норм могут привести к неустраняемым или трудно устранимым последствиям для безопасности изготавливаемого пищевого продукта) для снижения степени риска возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) среди личного состава воинских частей и организаций МО РФ. При разработке системы менеджмента ХАССП проводится анализ процессов всей пищевой цепочки от начального (сырьевого) сегмента до конечного сегмента (потребителя).

Необходимо отметить, что еще с первой половины прошлого века одной из составляющих контрольно-надзорной деятельности в ответственность производителей,

в том числе и пищевых продуктов и продуктов сельскохозяйственного производства, входил внутренний контроль сырья, технологий и лабораторий, без которого нельзя обеспечить высокое качество продукта, а контроль за прохождением любого пищевого продукта начинался с контроля за качеством земель [7].

Источниками возникновения опасностей являются: сырье, персонал, оборудование и окружающая среда. Факторами потенциального загрязнения продукции следует считать: биологический, химический и физический.

К биологическому фактору загрязнения относятся микроорганизмы (бактерии, вирусы, паразиты и плесневые грибы), которые не предусмотрены процессом производства).

Химическая опасность включает в себя субстанции или молекулы, которые в естественном виде содержатся в растениях или животных (ядовитые грибы), могут быть умышленно добавлены во время выращивания и (или) обработки продуктов и быть безопасны при соблюдении установленных норм, но становятся опасными при их превышении (нитрит натрия, пестициды), могут ненамеренно попасть в пищу (после химической очистки упаковки), могут воздействовать на иммунную систему отдельных людей (пищевые аллергены). Кроме того, к химическим опасностям относятся: токсичные металлы, радионуклиды, пестициды, антибиотики, генно-модифицированные объекты.

Физический фактор представляет собой субстанции, которые в нормальных условиях не должны находиться в пище и могут нанести вред здоровью конечного потребителя (древесные щепки, фрагменты стекла, металлическая стружка, косточки) [23].

С точки зрения системы менеджмента предприятий общественного питания, для которых характерно периодическое обновление ассортимента продукции и как следствие смена разнообразия сырья (сезонные блюда), что влечет за собой изменения в процессах технологий производства, увеличение разнообразия процессов и вызывает значительные сложности в контроле перекрестного аллергенного загрязнения, а так же требует существенных временных затрат на проведение анализа рисков по сырью и технологической схеме, в аутсорсинговых организациях, оказывающих услуги в области организации питания в воинских частях и организациях МО РФ, с учетом приготовления пищи в соответствии с нормами довольствия, критических контрольных точек значительно меньше, что позволит более тщательно отслеживать применение системы ХАССП на каждом из этапов. Кроме того, возможна группировка однотипных процессов при составлении технологической схемы, а так же сырья, при условии, что степень подробности остается достаточной для корректной оценки всех возможных опасных факторов.

Большинство предприятий общественного питания при внедрении ХАССП сталкиваются с определенными сложностями, одна из которых заключается в том, что в

отличие от производственных предприятий, оснащенных собственными лабораториями, на предприятиях общественного питания таких лабораторий, как правило, нет. Контроль показателей безопасности сырья и готовой продукции в сторонних аккредитованных лабораториях проводится только в рамках производственного контроля, в связи с чем становится сложнее контролировать показатели безопасности поступающего сырья, и проверка при приемке может происходить только путем проверки соблюдения условий транспортировки, сопроводительной документации и оценки органолептических показателей. Необходимо отметить, что при разработке плана ХАССП аутсорсинговыми организациями, оказывающими услуги в области организации питания в ВС РФ, мерой контроля опасного фактора следует выбрать проверку органолептических показателей, которая должна в обязательном порядке пройти валидацию (проверку эффективности выбранных мер контроля или их сочетаний до их внедрения) [2,23].

Система ХАССП разрабатывается с учетом семи основных принципов:

1. Идентификация потенциального риска или рисков (опасных факторов), которые сопряжены с производством продуктов питания, начиная с получения сырья (разведения или выращивания) до конечного потребления, включая все стадии жизненного цикла продукции (обработку, переработку, хранение и реализацию) с целью выявления условий возникновения потенциального риска (рисков) и установления необходимых мер для их контроля;
2. Выявление критических контрольных точек в производстве для устранения (минимизации) риска или возможности его появления, при этом рассматриваемые операции производства пищевых продуктов могут охватывать поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение, транспортирование, складирование и реализацию;
3. В документах системы ХАССП или технологических инструкциях следует установить и соблюдать предельные значения параметров для подтверждения того, что критическая контрольная точка находится под контролем;
4. Разработка системы мониторинга, позволяющая обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений;
5. Разработка корректирующих действий и применение их в случае отрицательных результатов мониторинга;
6. Разработка процедур проверки, которые должны регулярно проводиться для обеспечения эффективности функционирования системы ХАССП;
7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к системе ХАССП [2,3].

Пищевая продукция характеризуется двумя отдельными параметрами: потенциальным риском причинения вреда здоровью и потенциальным риском имущественных потерь государства в лице МО РФ [16].

Потенциальный риск причинения вреда здоровью рассматривается как следствие нарушений требований и нормативов, установленных для определенных видов пищевой продукции санитарным законодательством, техническими регламентами и законодательством в сфере защиты прав потребителей, выявленных в результате надзорных мероприятий в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность на территории и объектах МО РФ. При этом частота нарушений требований законодательства рассматривается как мера законопослушания юридического лица или индивидуального предпринимателя.

Оценку потенциального риска причинения вреда здоровью потребителя, по мнению авторов, следует определять через анализ вероятности нарушения требований законодательства к безопасности продуктов питания, тяжести вреда здоровью вследствие использования потребителем небезопасной пищевой продукции и особенностей объемов потребления пищевой продукции в воинских частях и организациях МО РФ в зависимости от регионального нахождения, а также в целом по МО РФ.

Риск имущественных потерь предлагается оценивать через учет продукции, изъятой из оборота, стоимостных характеристик этой продукции и особенностей объемов потребления пищевой продукции. При этом принимается, что средняя по МО РФ доля пищевой продукции, изъятой из оборота в ходе контрольно-надзорной деятельности, репрезентативно отражает долю небезопасной продукции, изготавливаемой юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями для нужд воинских частей и организаций МО РФ.

Отнесение продукции к определенному классу опасности по критериям потенциального риска причинения вреда здоровью и риска имущественных потерь должно проводиться на основе системного, в том числе экспертного, анализа многолетней информации, статистики, данных Главного центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора МО РФ и статистической отчетности центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора округов (флотов).

Для классификации отдельных видов пищевой продукции, изготавливаемой юридическими лицами и частными предпринимателями в воинских частях и организациях МО РФ, предлагается использовать шкалу, предусматривающую деление на шесть классов по степени риска причинения вреда здоровью и риска имущественных потерь,

связанных с нарушением санитарного законодательства и законодательства в сфере защиты прав потребителей:

- 1 класс опасности - чрезвычайно высокий риск;
- 2 класс опасности - высокий риск;
- 3 класс опасности - значительный риск;
- 4 класс опасности - средний риск;
- 5 класс опасности - умеренный риск;
- 6 класс опасности - низкий риск.

Классификацию видов пищевой продукции следует определять для отдельных норм довольствия и в целом для Министерства обороны Российской Федерации с учетом объемов и структуры потребления.

Информационной базой для классификации пищевой продукции являются результаты государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля) безопасности пищевой продукции, производственного контроля и социально-гигиенического мониторинга не менее чем за три года в Министерстве обороны Российской Федерации.

Исходной информацией являются данные ежегодных донесений по форме 1/мед, 3/мед и 9/мед.

Потенциальный риск причинения вреда здоровью вследствие употребления военнослужащими конкретного пищевого продукта ($R^I_{пищ}$), не соответствующего требованиям безопасности (т.е. нарушающих законодательные требования к безопасности), предлагается определять по формуле:

$$R^I_{пищ} = \sum_i (p^i \cdot u^i) \cdot W$$

где

p^i – вероятность нарушений обязательных требований безопасности к пищевой продукции по i -му фактору опасности в ходе одной проверки. В качестве фактора опасности рассматриваются все исследуемые в продукции в ходе контрольно-надзорных мероприятий химические вещества, микробные и паразитарные агенты, радиологические показатели, генномодифицированные организмы и т.д.;

u^i – относительный вред здоровью, формируемый нарушением санитарно-эпидемиологических требований к i -му фактору опасности пищевой продукции;

W – коэффициент, характеризующий особенности потребления различной пищевой продукции по определенной норме довольствия.

Частота (вероятность) нарушений обязательных требований безопасности к пищевой продукции по i -му фактору опасности в ходе одной проверки (p'_i) определяется по данным как отношение числа результатов исследований с нарушением требований и норм к общему числу исследований:

$$p'_i = m_i / n_i$$

где

m_i – число исследований пищевой продукции с превышением нормативного значения i -ого фактора в год;

n_i – общее число исследований i -ого фактора в год.

Для оценки потенциального риска причинения вреда здоровью используется величина 95%-ного персентилля нарушений нормативов по каждому исследованному i -му фактору.

Величины рекомендуется пересматривать один раз в три года, что позволит учитывать динамику общего улучшения или ухудшения ситуации в части безопасности продукции на потребительском рынке.

Для каждого вида пищевой продукции выполняется идентификация опасности (химическая, микробиологическая, паразитологическая, радиационная и др.) и устанавливаются вероятные виды нарушений здоровья, которые могут возникнуть при реализации указанных опасностей.

Относительный вред здоровью (u'_i), связанный с нарушением i -го фактора конкретного пищевого продукта, определяется на основе моделирования причинно-следственных связей между относительной частотой выявления нарушения санитарных требований и нормативов к конкретному фактору и нарушениями здоровья военнослужащих.

Выявленные связи характеризуются коэффициентами регрессии (α)

Для каждого вида пищевой продукции относительный вред здоровью, связанный с нарушением i -го фактора, вычисляется как сумма коэффициентов регрессии, взвешенных по тяжести заболеваний или смерти:

$$u'_i = \sum_k \alpha_{ik} * g_k$$

где

α_{ik} – коэффициент регрессионной модели, показывающий частоту нарушений здоровья по k -ой нозологической форме в случае отклонения i -го фактора от нормы;

g_k – тяжесть k -ой нозологической формы.

Величины относительного вреда здоровью (u'_i) для расчета риска при потреблении пищевой продукции, не соответствующей требованиям санитарного законодательства и

технических регламентов, следует рассчитать за последние три года и в последующем пересматривать один раз в три года.

Коэффициент, характеризующий особенности потребления видов пищевой продукции в соответствии с определённой нормой довольствия (W), определяется как отношение фактического объема годового потребления продукции определенного вида на одного довольствующегося к среднему фактическому объёму годового потребления продукции на одного довольствующегося по Вооруженным Силам Российской Федерации.

$$W = V / V_{BC}$$

где

V – фактическое потребление пищевых продуктов определенного вида в год на одного довольствующегося (т/год, л/год, шт./год и пр.);

V_{BC} – среднее по Вооруженным Силам Российской Федерации фактическое потребление пищевых продуктов в год на одного довольствующегося (т/год, л/год, шт./год и пр.).

Отнесение пищевой продукции к определенному классу по степени риска причинения вреда здоровью (степень потенциальной опасности) осуществляется с применением критериев, приведенных в таблице 3.

Таблица 3. Классификация пищевых продуктов, изготавливаемых аутсорсинговыми организациями, по степени риска причинения вреда здоровью довольствующегося

Класс опасности	Характеристика потенциального риска причинения вреда здоровью	Диапазон значений потенциального риска причинения вреда здоровью
1 класс	Чрезвычайно высокий	Более $1 \cdot 10^{-1}$
2 класс	Высокий	$10^{-2} < R \leq 1 \cdot 10^{-1}$
3 класс	Значительный	$10^{-3} < R \leq 1 \cdot 10^{-2}$
4 класс	Средний	$10^{-4} < R \leq 1 \cdot 10^{-3}$
5 класс	Умеренный	$10^{-6} < R \leq 1 \cdot 10^{-4}$
6 класс	Низкий	$R < 10^{-6}$

Отнесение продукции к тому или иному классу является основанием для определения частоты, содержания и объемов исследований, в том числе лабораторных, при проведении контрольно-надзорных мероприятий.

Потенциальный риск имущественных потерь государства возникает при изготовлении пищевых продуктов и предоставлении услуг аутсорсинговыми организациями, не отвечающей требованиям санитарного законодательства и законодательства в сфере защиты прав потребителей (с учетом определения военнослужащего как потребителя).

При расчете риска принимается, что военнослужащий (потребитель), получая продукцию (оказанную услугу), не отвечающую требованиям законодательства, не сможет ею воспользоваться по назначению и, как следствие, государство понесет финансовые потери.

Риск имущественных потерь ($R''_{\text{нши}}$) потребителя в результате нарушения требований законодательства к продукции определяется по формуле:

$$R''_{\text{нши}} = p'' \cdot u'' \cdot V$$

где

p'' – вероятность получения довольствующимся небезопасной пищевой продукции, оценивается по доле продукции, изъятой в результате осуществления контрольно-надзорной деятельности;

u'' – потенциальные имущественные потери от неиспользования единицы пищевой продукции (руб./кг, руб./л, руб./шт. и т.д.);

V – объем потребления пищевой продукции одним довольствующимся в год (кг/год, л/год, шт./год и т.д.).

Доля изъятой продукции характеризует вероятность получения довольствующимся пищевой продукции, не соответствующей требованиям технических регламентов и приводящей к финансовым потерям. Доля изъятой продукции определяется как отношение объема изъятой в ходе контрольно-надзорной деятельности пищевой продукции к объему исследованной продукции.

Классификацию пищевой продукции предлагается выполнять с использованием коэффициента риска имущественных потерь государства (К), который учитывает для военнослужащих, проходящих военную службу по призыву – показатели суммы ежемесячного денежного и котлового довольствия, ежемесячного котлового довольствия, а потенциального риска имущественных потерь военнослужащих, проходящих военную службу по контракту и других граждан Российской Федерации – показатели региональных доходов населения, прожиточного минимума и потенциального риска имущественных потерь. Для отнесения пищевой продукции к определенному классу

опасности по риску имущественных потерь государства выполняется расчет (K) по формуле:

$$K = R^H / D - D_{min}$$

где

D – для военнослужащих, проходящих военную службу по призыву – сумма ежемесячного денежного и котлового довольствия (для военнослужащих, проходящих военную службу по контракту и других граждан Российской Федерации – среднерегиональный подушевой доход),

D_{min} – для военнослужащих, проходящих военную службу по призыву – сумма ежемесячного котлового довольствия (военнослужащих, проходящих военную службу по контракту и других граждан Российской Федерации – региональный прожиточный минимум).

Принимается, что прожиточный минимум (сумма ежемесячного котлового довольствия) представляет собой предельный размер средств, при которых человек может продолжать обеспечивать свои минимальные потребности (военнослужащий, проходящий военную службу по призыву получает котловое довольствие в течение месяца). Значения критерия классификации видов пищевой продукции по степени риска имущественных потерь представлены в таблице 4.

Таблица 4. Классификация пищевой продукции, изготавливаемой аутсорсинговыми организациями, по риску имущественных потерь государства

Класс опасности	Характеристика потенциального риска причинения вреда здоровью	Коэффициент риска имущественных потерь государству
1 класс	Чрезвычайно высокий	$2 < K$
2 класс	Высокий	$1 < K \leq 2$
3 класс	Значительный	$0,5 < K \leq 1$
4 класс	Средний	$0,1 < K \leq 0,5$
5 класс	Умеренный	$0,05 < K \leq 0,1$

Отнесение пищевой продукции к конкретному классу опасности является основанием для определения содержания плановых проверок, в том числе лабораторных исследований пищевой продукции при проведении надзора и контроля юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих аутсорсинговые услуги, для которых установлена частота плановых проверок согласно действующим нормативно-методическим документам.

Продукция, относимая к категории чрезвычайно высокого риска, подлежит документарному и лабораторному контролю по максимально полному перечню факторов риска в 100% плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих аутсорсинговые услуги по организации питания в воинских частях и организациях Министерства обороны Российской Федерации.

Продукция, относимая к категории высокого риска, подлежит документарному и лабораторному контролю в 100% плановых проверок по перечню факторов, определяемых по результатам предыдущих проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих аутсорсинговые услуги по организации питания в воинских частях и организациях Министерства обороны Российской Федерации.

Продукция, относимая к категории значительного риска, подлежит документарному и лабораторному контролю по минимально-достаточному перечню факторов риска в 100% плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих аутсорсинговые услуги по организации питания в воинских частях и организациях Министерства обороны Российской Федерации.

Продукция, относимая к категории среднего риска, подлежит документарному и лабораторному контролю в 50% плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих аутсорсинговые услуги по организации питания в воинских частях и организациях Министерства обороны Российской Федерации.

Продукция, относимая к категории умеренного риска, подлежит документарному и лабораторному контролю в 10% плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих аутсорсинговые услуги по организации питания в воинских частях и организациях Министерства обороны Российской Федерации.

Продукция, относимая к категории низкого риска, подлежит документарной проверке по остаточному принципу, после обеспечения документарного и лабораторного контроля пищевой продукции более высокого класса по риску причинения вреда здоровью.

Результаты лабораторного контроля и выполненной на их основе оценки риска отдельных партий пищевой продукции для здоровья являются основанием для принятия решений об ограничительных мерах (вплоть до изъятия) в отношении данной продукции.

Методы исследований (испытаний) и измерений пищевой продукции устанавливаются в перечнях стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимых для применения и исполнения требований соответствующих технических регламентов и осуществления оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции.

В случае если в отношении проверяемой продукции соответствующие методики не внесены в Перечни международных и региональных (межгосударственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимых для применения и исполнения требований технических регламентов и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования, при осуществлении государственного надзора указанные методики применяться не могут.

В случае если в отношении проверяемой продукции внесено несколько методик в Перечни международных и региональных (межгосударственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технических регламентов и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования, должна применяться методика с наименьшими минимальным пределом обнаружения и погрешностью измерений.

Одной из наиболее важных составных частей при контрольно-надзорной деятельности ЦГСЭН за организацией питания, в аспекте перехода на риск-ориентированную модель, является система информирования о рисках продукции и путях их устранения, которая должна включать в себя:

информирование о рисках продукции и путях их устранения органов военного управления на уровне гарнизона, округа (флота), главного центра государственного санитарно-эпидемиологического надзора и главного государственного санитарного врача Министерства обороны Российской Федерации;

информирование подконтрольных объектов надзора (контроля) - юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих аутсорсинговые услуги по организации питания в воинских частях и организациях Министерства обороны Российской Федерации - о потенциальных рисках пищевой продукции и дифференцированных правилах контроля;

информирование командования воинских частей и организаций о результатах применения риск-ориентированного подхода при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора).

Результатами проведения проверок, включая показатели оценки риска, предлагается считать:

количество нарушений требований технического регулирования, санитарного законодательства и законодательства в сфере защиты прав потребителей, выявленных за последние 12 месяцев в отношении пищевой продукции;

меры административного воздействия в виде штрафа, примененных за последние 12 месяцев;

при согласии юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, оказывающих аутсорсинговые услуги по организации питания в воинских частях и организациях Министерства обороны Российской Федерации - показатели ведения производственного контроля на объектах надзора должны в открытом доступе территориальных центров государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Таким образом, внедрение принципов ХАССП в практическую деятельность аутсорсинговых организаций, предоставляющих услуги в области организации питания в ВС РФ, позволит обеспечить уменьшение количества нарушений законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия Российской Федерации, снижение рисков возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) среди личного состава воинских частей и организаций, а также повысить эффективность и результативность деятельности ЦГСЭН МО РФ по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия Вооруженных Силах Российской Федерации.

Литература

1. Голубков А.В., Зобов А.Е. «Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в Вооруженных Силах Российской Федерации: современное состояние и переход на риск-ориентированную модель контрольно-надзорной деятельности». – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.medline.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

2. ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

3. ГОСТ Р 51705.1-2001 Государственный стандарт Российской Федерации. Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования.

4. Доклад эксперта Минэкономразвития России Э.Чуркина от 11.07.2014 года. «Внедрение риск-ориентированной модели контрольно-надзорной деятельности в Российской Федерации». – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.economy.gov.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

5. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей». – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

6. Зобов А.Е. Применение мер административной ответственности при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора в ВС РФ / А.Е. Зобов, О.В. Берский, В.Н. Небредовский, Д.А. Жарков// Воен. – мед. журн. № 6 – 2013г. – С.19 – 23.

7. Интервью депутата Государственной думы Г.Г. Онищенко, специально для РИА Новости от 07.06.2017 года. «Лукаво забытое старое: Геннадий Онищенко — о реформе надзорных органов». – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.ria.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

8. Постановление ГД ФС РФ от 21.02.2018 № 3575-7 ГД «О проекте федерального закона № 332053-7 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации». – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

9. Приказ Министра обороны Российской Федерации от 04.04.1996 г. № 139 «О санитарно-эпидемиологическом надзоре в Вооруженных Силах Российской Федерации». – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

10. Приказ Министра обороны Российской Федерации от 20.02.1996 г. № 72 «Об утверждении положения об органах управления медицинской службы, медицинских воинских частях и учреждениях Вооружённых Сил Российской Федерации на мирное время». – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

11. Приказ Министра обороны Российской Федерации от 21.08.2001 г. № 369 «О порядке осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Вооруженных Силах Российской Федерации». – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

12. Приказ Министра обороны Российской Федерации от 31.08.2012 г. № 2552 «Об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия в Вооружённых Силах Российской Федерации» – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

13. Приказ Руководителя Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 30.09.2015 г. № 1008 «О внедрении Методических рекомендаций» (вместе с «МР. 5.1. Государственная санитарно-эпидемиологическая служба России. Организация Госсанэпидслужбы России. Классификация хозяйствующих субъектов и видов деятельности по потенциальному риску причинения вреда здоровью человека для организации плановых контрольно-надзорных мероприятий. Методические

рекомендации») – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

14. Приказ Руководителя Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 25 мая 2015 г. № 464 «О внедрении риск-ориентированного подхода в контрольно-надзорную деятельность территориальных органов Роспотребнадзора» – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.base.garant.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

15. Приказ Руководителя Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 30.09.2015 г. № 1008 «О внедрении методических рекомендаций по классификации хозяйствующих субъектов и видов деятельности по потенциальному риску причинения вреда здоровью человека для организации плановых контрольно-надзорных мероприятий». – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

16. Приказ Руководителя Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 18.01.2016 № 16 «О внедрении Методических рекомендаций «Классификация пищевой продукции, обращаемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью и имущественных потерь потребителей для организации плановых контрольно-надзорных мероприятий». – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.base.garant.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

17. Проект Федерального закона «Об основах государственного контроля (надзора) и муниципального контроля в Российской Федерации». – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

18. Распоряжение Правительства РФ от 01.04.2016 №559-р «Об утверждении плана мероприятий («дорожной карты») по совершенствованию контрольно-надзорной деятельности в Российской Федерации на 2016 - 2017 годы». – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.government.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

19. Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. № 880 Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

20. Федеральный закон от 27.05.1998 г. № 76-ФЗ «О статусе военнослужащих». – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

21. Федеральный закон от 30.04.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

22. Федеральный закон от 26.12.2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля». – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана.

23. ХАССП на предприятиях общественного питания 28 марта 2016 года. – Электрон. дан. – режим доступа: <http://www.zpp.rospotrebnadzor.ru>, свободный. – Загл. с экрана.