

Требования к предприятиям общественного питания категории повышенного риска

Порядок отнесения деятельности юридических лиц (ЮЛ) и индивидуальных предпринимателей (ИП) и (или) используемых ими производственных объектов, подлежащих федеральному государственному санитарно-эпидемиологическому надзору, к определенной категории риска причинения вреда здоровью граждан, определен в методических рекомендациях МР 5.1.0116-17 "Риск-ориентированная модель контрольно-надзорной деятельности в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия. Классификация хозяйствующих субъектов, видов деятельности и объектов надзора по потенциальному риску причинения вреда здоровью человека для организации плановых контрольно-надзорных мероприятий" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11 августа 2017 г.).

В настоящих методических рекомендациях потенциальный риск причинения вреда здоровью рассматривается как следствие вероятного нарушения ЮЛ и ИП обязательных требований, установленных законодательством Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и законодательства Российской Федерации в области технического регулирования.

Критерии отнесения деятельности ЮЛ и ИП и (или) используемых ими производственных объектов к категориям риска учитывают тяжесть потенциальных негативных последствий возможного несоблюдения ЮЛ или ИП требований, установленных федеральными законами и принимаемыми в соответствии с ними иными нормативными правовыми актами Российской Федерации (далее - обязательные требования), и вероятность несоблюдения ЮЛ и ИП обязательных требований с учетом санитарно-эпидемиологической обстановки, складывающейся на территории.

При оценке вероятности несоблюдения ЮЛ и ИП обязательных требований анализируется имеющаяся в распоряжении органов Роспотребнадзора информация о результатах ранее проведенных проверок ЮЛ или ИП.

Потенциальный риск причинения вреда здоровью определяется как сочетание вероятности, тяжести нарушения здоровья и масштаба воздействия, выражаемого через показатель численность населения, находящегося под воздействием.

Отнесение вида деятельности к определенной категории по критериям потенциального риска причинения вреда здоровью выполняется на основании системного, в том числе экспертного, анализа многолетней статистической информации, данных федеральной и отраслевой статистической отчетности, федерального и регионального информационного фонда СГМ.

Установление потенциального риска причинения вреда здоровью базируется на следующих принципах:

- потенциальный риск причинения вреда здоровью возникает в условиях вероятных нарушений объектом надзора требований, установленных законодательством в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения и технического регулирования;

- нарушение законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия и технического регулирования определяет вероятность ухудшения параметров среды обитания человека, безопасности товаров и услуг и связанную с этим вероятность нарушения здоровья населения, работающих, потребителей, находящихся под воздействием объекта надзора;

- оценка потенциального риска причинения вреда здоровью является процедурой объективной, прозрачной и основанной на материалах федеральной и отраслевой статистической отчетности и иных проверяемых данных;

- оценка потенциального риска причинения вреда здоровью выполняется в отношении определенного вида деятельности ЮЛ или ИП и (или) используемых ими производственных объектов, при этом учитывается, что риск формируется всеми производственными объектами, на которых ЮЛ или ИП осуществляют данный вид деятельности;

- выполняется однократное присвоение деятельности ЮЛ или ИП и (или) используемых ими производственных объектов базовой категории риска (статическая система оценки уровней риска), которая может быть повышена по результатам контрольно-надзорных мероприятий, проведенных в течение последних 3 лет, и понижена по результатам последней проверки ЮЛ или ИП ("динамическая модель" управления рисками);

- категория риска устанавливается для каждого вида деятельности, осуществляемого ЮЛ и ИП;

- отнесение деятельности ЮЛ или ИП и (или) используемых ими производственных объектов к конкретной категории риска является основанием для установления периодичности плановых проверок, объемов и содержания надзорных мероприятий;

- порядок и критерии отнесения деятельности ЮЛ или ИП и (или) используемых ими производственных объектов к категории риска причинения вреда здоровью являются единообразными для всех ЮЛ и ИП независимо от форм собственности;

- отнесение деятельности ЮЛ или ИП и (или) используемых ими производственных объектов к той или иной категории риска выполняется по результатам контрольно-надзорных мероприятий за период не менее чем 3 года.

Общественное питание представляет собой обособленную хозяйственную единицу экономики, главной целью которой является предоставление услуг общественного питания населению.

Согласно ГОСТ Р 50647-94: Общественное питание. Термины и определения, общественное питание — совокупность предприятий различных организационно-правовых форм и граждан-предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции.

Рынок услуг общественного питания является одним из высокорисковых. Так как вероятные риски связаны непосредственно с функционированием предприятий питания, необходимо выделить услуги, которые предоставляют предприятия общественного питания.

Услуги общественного питания выполняют три основные функции: производство продукции, реализация продукции и ее потребление. И каждая из этих функций содержит в себе скрытый риск, который необходимо проанализировать.

По мнению большинства экономистов «риск» предполагает потенциальные потери, вероятность наступления которых обусловлена наличием неопределенности. Тем не менее, существует вероятность наступления и благоприятных событий, что тоже является риском. Например, большой поток посетителей в кафе – это тоже риск, так как повара и официанты могут быть не готовы к быстрому и качественному обслуживанию посетителей, что приведет к отрицательным последствиям.

Рассмотрим классификация рисков, свойственных предприятиям общественного питания:

По сфере возникновения риски индустрии питания бывают внешние – это риски, которые не связаны с осуществляемой деятельностью предпринимателя (например, это могут быть непредвиденные изменения законодательства, регулирующего предпринимательскую деятельность, изменения в налогообложении, ликвидация предприятий в случае предписания гос.органов) и внутренние риски – это риски самой предпринимательской фирмы. Они возникают в случае неверной маркетинговой политики, неэффективного управления, а также из-за внутрифирменных махинаций.

В зависимости от видов услуг, которые оказывают предприятия общественного питания, выделяют следующие риски:

- Производственный риск, который связан с производством продукции, оказанием услуг и любыми другими видами производственной деятельности, осуществляемыми на предприятиях питания.

- Технический риск, определяемый проведением профилактических мероприятий, уровнем организации производства, ремонта оборудования, введением новых технологий.

- Коммерческий риск, который возникает в процессе осуществления услуг общественного питания, что не мало важно при достижении финансовых результатов.

Риск обслуживания клиента возникает при обслуживании посетителя; при приеме заказа (когда официант неправильно проинформирован о тех или иных блюдах или отсутствуют какие-то продукты); при выдаче заказа

(плохое качество блюда); быстрота предоставления услуги. Снижение объемов производства из-за резкого снижения спроса, конкуренции, роста закупочных цен, а, следовательно, и увеличения цены услуг общественного питания.

Также можно выделить следующие виды рисков:

Риск надежности поставок. Это очень важно, ведь при отсутствии необходимого сырья, предприятиям питания не смогут осуществлять свою основную деятельность.

Сезонность. Если поставки каких-то определенных продуктов сезонны, то это необходимо учитывать при разработке меню, чтобы это никак не повлияло на заказы наиболее востребованных блюд.

Затраты на транспортировку. Обычно затраты на транспортировку включаются в стоимость продуктов, но есть вероятность различных обманов со стороны поставщиков, если продукты поставляются с рынков или баз, а не через фирмы, с которыми заключены договора.

Еще основным фактором риска является рабочая сила (это риски, связанные с квалификацией работников, затратами на рабочую силу) и риски, связанные со степенью изношенности, загруженности и мощности оборудования.

Риск изменения курса валют очень важен при импорте сырья из-за рубежа. Для предприятий,купающих сырье в иностранной валюте, такие закупки могут быть как выгодными, так и невыгодными в зависимости от курса валют.

Для нормального функционирования предприятия поставки должны быть бесперебойными, поэтому риски, связанные с ограничением импорта сырья очень важны. Так, в 2015 году серьезным образом сказалось на предприятиях общественного питания введенное эмбарго на ввоз продовольственных товаров из ЕС. Многие рестораны, возившие ранее почти полностью свою продукцию из-за рубежа, теперь столкнулись со сложностью их приобретения и изготовления своих блюд, так как в России не имеется аналогов данных продуктов.

Для того чтобы минимизировать негативные воздействия этого фактора, необходимо провести диверсификацию контрагентов предприятия. Таким образом, это даст преимущество при выборе цены за сырье, и позволит снизить зависимость от одной конкретной фирмы.