



Original Article: FUNZIONI DI GESTIONE DEL RISCHIO NEL CATERING SERVIZI

Citation

Bortsova E.L., Lavrova L.Yu., Lesnikova N.A. Funzioni di gestione del rischio nel catering servizi. *Italian Science Review*. 2015; 11(32). PP. 43-46.
Available at URL: <http://www.ias-journal.org/archive/2015/november/Bortsova.pdf>

Authors

Ekaterina L. Bortsova, Ural State University of Economics, Russia.
Larisa Yu. Lavrova, Ural State University of Economics, Russia.
Natalya A. Lesnikova, Ural State University of Economics, Russia.

Submitted: November 01, 2015; Accepted: November 22, 2015; Published: November 30, 2015

Approcci comuni per lo sviluppo dei requisiti di sicurezza dei servizi di ristorazione nel territorio dell'Unione economica eurasiatica si basa su una metodologia per valutare il rischio di rilascio di prodotti pericolosi e prendere in considerazione la prassi internazionale.

Per la prima volta sulla metodologia di valutazione dei rischi di cui LF № 184 "Sulla regolamentazione tecnica". Il presente documento normativo si intende a rischio - la probabilità di un danno per la vita o la salute dei cittadini. A questo proposito, il rischio effettivamente essere considerato come una categoria sociale. E' noto che le principali caratteristiche di rischio includono la variabilità, alternativa e un incidente che non contraddice le proprietà di sistemi sociali che descrivono il rischio in termini di aspetti ontologici, epistemologici e assiologici [1].

Il contesto ontologica del rischio in base alla inconsistenza che causa la variabilità e lo sviluppo. Quando instabilità del sistema modi ci alternativi di sviluppo. Nel contesto attuale della gestione del rischio ristorazione, questo significa che l'esistenza di una contraddizione tra i requisiti della legislazione sanitaria e delle leggi in materia di regolamentazione tecnica, che

prevede diversi gradi di responsabilità amministrativa, che stabilisce una serie di modelli alternativi di comportamento dei partecipanti al mercato. Requisiti JV 2.3.6.1079-01 "requisiti sanitari per la ristorazione, produzione e fatturato in questi prodotti alimentari e delle materie prime" pu. 5.1 fornire sequenza (filettatura) processi, escluso flussi contatore di materie prime, prodotti semilavorati grezzi e finiti utilizzate e piatti puliti, così come il traffico in arrivo di visitatori e personale, che è coerente con le esigenze di RT UD 021/2011 pu.2. pa.3. ar. 10 "sequenza di selezione e flusso di operazioni tecnologiche di produzione (fabbricazione) di prodotti alimentari per evitare la contaminazione del cibo (cibo) materie prime e prodotti alimentari." Nonostante gli stessi requisiti, responsabilità amministrativa per le violazioni di norme igienico-sanitarie è 10-20.000 rubli ar. 6.3 del Codice Amministrativo, e in violazione delle norme tecniche da 100 a 300 mila rubli ar. 14.43 CdIA per l'industria.

Contesto epistemologico descrive la sensibilità del sistema sociale alle incertezze esterne, che crea incertezza del sistema. Le autorità di vigilanza non definito legislazione sanitaria metodologia

successione e legislazione sulla regolamentazione tecnica, che crea incertezza nella progettazione dei servizi di sicurezza.

Contesto determina i cambiamenti nel sistema sociale sono trattate in modo diverso da ciascuno del suo oggetto, a seconda del set di valori. Ciò conduce a diverse direzioni e azioni contraddittorie del soggetto. Sotto l'aspetto applicata è caratterizzato da attività uguali ma di sorveglianza per le piccole e medie imprese in relazione alle "tolleranza normativa". Una gran parte degli operatori del mercato dei servizi di ristorazione sono date categorie preferenziali di rappresentanti delle imprese.

Dal momento che il rischio - la tecnologia orientata, ancora, non è implementato ovunque e attività di vigilanza sono ancora più rari di una volta in tre anni, ci sono le condizioni per l'attuazione di rischi settoriali nel quadro della legge federale № 29-LF "On qualità e sicurezza alimentare prodotti" e la legge federale № 184-LF "Sulla regolamentazione tecnica". Dato l'alto livello di incertezza, diventa necessario introdurre la gestione del rischio è dei soggetti di piccole e medie imprese, in quanto la responsabilità è interamente trasferite agli imprenditori.

In generale, ci sono tre concetti di base della gestione del rischio: Gestione di capacità di gestione dei rischi e di gestione incertezza [2] Gestione pericolo è caratterizzato come un sistema di azioni preventive per garantire la qualità del prodotto e servizio, affidabilità e sicurezza dei processi produttivi. Applicazione attuazione dominio di questo concetto sono LF № 184 "On Regolamento Tecnico" e Stato di Aggregazione ISO sistemi di gestione della sicurezza 22.000-2.007 "Di produzione alimentare. Requisiti per le organizzazioni coinvolte nella catena alimentare".

L'incertezza di gestione è responsabile dell'identificazione eventi pericolosi e le loro conseguenze, la probabilità di

accadimento, descrive i fattori che influenzano la riduzione degli effetti negativi, oltre a ridurre il potenziale di pericolo. Questo approccio concettuale è implementato in Stato di Aggregazione ISO/IEC 31010-2011 "La gestione dei rischi. Metodi di valutazione".

Il concetto di opzioni di gestione del rischio per la progettazione, lo sviluppo, l'implementazione e il miglioramento del sistema di gestione della qualità è vista come un'opportunità per aumentare la soddisfazione dei clienti per soddisfare le loro esigenze. L'applicazione di questo concetto è implementato in Stato di Aggregazione ISO 9001-2011 "Sistema di Gestione Qualità. Requisiti".

La gestione del rischio nella fornitura di servizi di catering è completo, sulla base legale, medica (esperto), e meccanismi economici. Meccanismi giuridici sono implementati nel regolamento tecnico dell'Unione doganale, ad esempio RT UD 021/2011 La Comunità economica eurasiatica "Sulla sicurezza alimentare." Medico (esperto) ha introdotto meccanismi di tali documenti normativi come "Valutazione dei fattori di rischio per la salute sotto l'influenza della natura microbica contenuta negli alimenti. Basi metodologiche, principi e criteri", "requisiti uniformi sanitaria ed epidemiologica e di igiene per le merci soggette a controllo sanitario-epidemiologico (di sorveglianza)", et al. [3, 4]. Meccanismi economici della gestione del rischio nel settore alimentare sono attuate dal produttore di assicurazione di responsabilità civile per la produzione di qualità e sicuri i prodotti in fase di formazione. Secondo alcuni autori, l'assicurazione - è uno degli strumenti di gestione dei rischi [5].

Allo stato attuale, la possibilità di cambiamento nel sistema di assicurazione volontaria di responsabilità civile per la qualità e la sicurezza alimentare nel assicurazione obbligatoria. Ad esempio, le compagnie di assicurazione dal 2007 sta discutendo attivamente un progetto di LF "Assicurazione sanitario-epidemiologico

obbligatorio". Progetto LF "On assicurazione obbligatoria" sanitario-epidemiologico alla luce dei meccanismi di attuazione della valutazione del rischio nel regolamento tecnico in questa edizione è irrilevante, quindi è necessario portarlo in linea con le normative vigenti.

Si è constatato che i servizi di ristorazione nella regione di Sverdlovsk, non fanno trascurare l'assicurazione come strumento di gestione del rischio. Il volume di assicurazione è diminuito di 0,3 mln. rubli nel 2013 rispetto al 2009, mentre l'assicurazione come la gestione del rischio degli operatori strumento sottovalutato il mercato, il che spiega la mancanza di un rapporto diretto tra la crescita del settore assicurazione di responsabilità civile e l'aumento delle perdite figura 1 [6].

Esiste una correlazione diretta tra l'aumento della quota di perdite di utili non distribuiti e di un rallentamento in tutte le forme di assicurazione per lo stesso periodo dei servizi di ristorazione della regione di Sverdlovsk, che indica l'assenza di un positivo pratiche di gestione del rischio nella fornitura di servizi di ristorazione.

Nonostante le lacune istituzionali nell'attuazione di pratiche di gestione del rischio tecnologico ristorazione pubblica - gestione, uno degli incentivi per l'utilizzo di tecniche di gestione dei dati è la loro attuazione a livello di organi di controllo autorizzati. Grazie per sviluppare linee guida per Rusconservazione – "Approcci metodiche per l'organizzazione di obblighi di vigilanza RT UD 021/2011" per la sicurezza dei prodotti alimentari",

"Approcci metodologici per la valutazione dei processi di produzione alimentare, sulla base dei principi dell'HACCP", durante l'attività di vigilanza ha implementato un rischio - orientato modello di controllo della sicurezza dei servizi di ristorazione. [7] Le imprese potranno adottare metodi di rischio - orientato la gestione della qualità dei servizi di ristorazione.

References:

1. Kostitsyn N.A. The risks of the human factor in the organization's risk Journal.
2. Modern methods of quality management of innovative programs and projects Kruglov M.
3. Onishchenko G.G., Popov A.Yu., Zaitseva N.V., May I.V., Shur P.Z. 2014. An analysis of the health problems in the improvement of sanitary and epidemiological supervision in the Russian Federation. Journal analysis of health risk. P. 4-13.
4. Onishchenko G.G. 2013. Risk assessment and management of health as an effective tool for solving problems of sanitary and epidemiological welfare of the population of the Russian Federation. Journal analysis of health risk. P. 4-14.
5. Ed. GV Chernova. 2014. Insurance risk management. 768 p.
6. The turnover of catering for the Sverdlovsk region. Sites of the territorial body of the Federal State Statistics Service of the Sverdlovsk region.
7. 2014. Methodological approaches for the organization of supervision requirements of technical regulations of the Customs Union "On food safety". P.50.

Figura 1. Quota di perdita di utili portati a nuovo ristorazione Sverdlovsk Region 2009-2013, in percentuale

