DOI 10.33920/pro-01-2512-02
УДК: 658.5
Дата поступления: 14.10.2025. Дата принятия к публикации: 15.10.2025

ПОВЕДЕНЧЕСКИЕ АУДИТЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ КАК ИНСТРУМЕНТ ТОЧЕЧНОЙ ОЦЕНКИ И УЛУЧШЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ КУЛЬТУРЫ

Кузлина К.
ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский Томский государственный университет», кафедра управления качеством
E-mail: karina.kuzlina@mail.ru
Добаркина В.А.,
старший преподаватель кафедры управления качеством ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский Томский государственный университет», эксперт-консультант автономной некоммерческой организации «Международный менеджмент, качество, сертификация»

Статья посвящена исследованию поведенческих аудитов безопасности пищевой продукции как инструмента оценки и улучшения культуры безопасности пищевой продукции на предприятиях пищевой промышленности. Особое внимание уделено важности соблюдения гигиенических, санитарных, и технологических норм, влиянию человеческого фактора на качество и безопасность продукции. Проведение поведенческих аудитов безопасности пищевой продукции рассматривается как один из ключевых механизмов профилактики выпуска небезопасной продукции и повышения культуры на производстве. Обосновывается целесообразность адаптации методологии поведенческих аудитов к культуре безопасности пищевой продукции, подчеркивая, что успех внедрения зависит от всестороннего подхода, включающего регулярное обучение сотрудников, коммуникацию и поддержку инициатив. Утверждается, что эффективное функционирование поведенческих аудитов безопасности пищевой продукции возможно при активном участии руководства и постоянном контроле соблюдения установленных требований.
Ключевые слова: *качество, качество продукции, поведенческий аудит, поведенческий аудит безопасности пищевой продукции, безопасность пищевой продукции, производственная культура.*

BEHAVIORAL FOOD SAFETY AUDITS AS A TOOL FOR SPOT ASSESSMENT AND IMPROVEMENT OF PRODUCTION CULTURE

Kuzlina K.,
Federal State Educational Institution of Higher Education «National Research Tomsk State University», Department of Quality Management
E-mail: karina.kuzlina@mail.ru
Dobarkina V.A.,
senior lecturer at the Department of Quality Management of the National Research Tomsk State University, expert consultant of the autonomous non-profit organization «International Management, Quality, Certification»

The article is devoted to the study of behavioral audits of food safety as a tool for assessing and improving the culture of food safety in the food industry. Special attention is paid to the importance of observing hygienic, sanitary, and technological standards, as well as the influence of the human factor on product quality and safety. Conducting behavioral audits of food safety is considered as one of the key mechanisms for preventing the release of unsafe products and improving production culture. The expediency of adapting the methodology of behavioral audits to a food safety culture is substantiated, emphasizing that the success of implementation depends on a comprehensive approach, including regular employee training, communication and initiative support. It is argued that the effective functioning of behavioral audits of food safety is possible with the active participation of management and constant monitoring of compliance with established requirements.
Keywords: *quality, product quality, behavioral audit, behavioral audit of food safety, food safety, production culture.*

Введение

Производство — сложная многоуровневая система, включающая большое количество процессов и участников. В условиях быстро меняющегося мирового хозяйства сохранение конкурентоспособности становится жизненно важным вопросом для каждого предприятия. Эффективность и качество производства зависят не только от разработанных технологий и используемого оборудования, но и от человеческой составляющей — производственной культуры, которая является одним из ключевых элементов успеха.

Производственная культура — совокупность норм, ценностей, правил и традиций, регулирующих все аспекты деятельности предприятия, включая организацию труда, техническое оснащение, взаимодействие сотрудников и стиль управления, с целью создания эффективной и слаженной рабочей среды. Она включает в себя как формальные, так и неформальные аспекты, такие как порядок на рабочих местах, качество выпускаемой продукции, безопасность, а также особенности поведения и взаимодействия людей в коллективе. Производственная культура характеризуется следующим набором ключевых элементов:

1) уважение к регламентированным процедурам и желание соблюдать установленные требования;

2) умение признавать ошибки и открыто обсуждать возникающие проблемы;

3) осознание каждым сотрудником личной ответственности за принятые решения и выполненные операции;

4) взаимопомощь и координация усилий всех членов коллектива;

5) стремление повышать профессиональный уровень и осваивать новые знания и умения.

Каждый элемент в формировании производственной культуры важен и требует внимательного подхода со стороны руководства предприятия. Необходимо понимать, что созданная одна-

жды культура нуждается в постоянной поддержке и дальнейшем развитии, поскольку внешние обстоятельства и внутренние потребности предприятия неизбежно меняются.

Для предприятия, изготавливающего пищевую продукцию, одним из важнейших элементов производственной культуры является культура безопасности пищевой продукции — общие ценности, убеждения и нормы, влияющие на мышление и поведение людей в отношении безопасности пищевых продуктов во всех подразделениях организации [1].

Культура безопасности пищевой продукции тесно связана с такими важными показателями, как дисциплина, надежность, исполнительность, добросовестность и инициативность, понимание значения правильного выполнения рабочих действий для конечного результата — выпуска безопасной пищевой продукции. Сотрудник, находящийся на передовой линии, обладает уникальным пониманием специфики своей работы и ежедневно принимает сотни мелких решений, которые складываются в целостную картину производственной культуры. Без осознания и принятия этими людьми ответственности за свое рабочее пространство и общие стандарты невозможно построить действительно надежное и безопасное производство.

Основная часть

Опыт предприятий показывает, что самая лучшая технология и самые качественные материалы бесполезны, если персонал не поддерживает требуемый уровень ответственности за достижение конечного результата. Только вовлеченные и сознательные сотрудники способны предотвратить инциденты, распознавая опасные ситуации задолго до наступления негативных последствий. Однако формирование подобной культуры — сложный и длительный процесс, зависящий от целого ряда факторов.

Одним из важных аспектов, позволяющих укрепить производственную культуру, является подготовка и образование сотрудников. Современный подход к обучению включает не только теоретические знания, но и игровые методики, симуляции реальных ситуаций и психологическую подготовку. Такая форма образования особенно полезна для привлечения интереса молодых специалистов и усиления их чувства ответственности за собственное поведение на рабочем месте. Регулярная коммуникация и двустороннее общение между руководством и сотрудниками также крайне важны.

Особое внимание уделяется формированию ценностно-мотивационной среды, которая отражает внутреннюю готовность сотрудников соблюдать стандарты безопасности пищевой продукции и проявлять соответствующее поведение. Позитивная культура безопасности может быть создана только при активном участии персонала в разработке и поддержании установленных стандартов. Также данный аспект достигается путем создания благоприятной эмоциональной атмосферы на рабочем месте. Работодатель, создавая комфортные условия труда и проявляя заботу о сотрудниках, способствует повышению их мотивации и ответственности за качество продукции, а также снижению рисков. Здоровая рабочая среда и доброжелательные отношения между коллегами стимулируют осознанное принятие ответственности за безопасность и укрепляют доверие и уважение.

В настоящее время в системе обеспечения промышленной безопасности и безопасности труда для точечной диагностики и улучшения культуры безопасности активно применяется инструмент — поведенческие аудиты безопасности (ПАБ). Данный инструмент заключается в

проведении наблюдения за действиями сотрудников в их деятельности и последующего обсуждения возможных улучшений [2, 3].

Изучив методологию проведения поведенческих аудитов безопасности, мы пришли к выводу о том, что потенциал данного инструмента позволяет легко адаптировать его к оценке других элементов производственной культуры, в том числе культуры безопасности пищевой продукции на пищевом предприятии.

Для предприятия, изготавливающего пищевую продукцию важнейшим фактором стабильности и развития, является выполнение сотрудниками, занятыми в процессе производства, установленных правил и процедур (технологических, гигиенических, санитарных и т.п.), направленных на обеспечение выпуска безопасной и качественной пищевой продукции. Например, отсутствие надлежащей гигиены или неправильная обработка сырья могут привести к контаминации готовой продукции патогенными микроорганизмами, негативно влияющим на здоровье потребителей.

Основная цель внедрения поведенческого аудита безопасности пищевой продукции (ПАБ ПП) на пищевых предприятиях — профилактика выпуска небезопасной продукции посредством регулярного наблюдения за действиями сотрудников, участвующими в производственных процессах, и подтверждение того, что участники производственного процесса соблюдают гигиенические, санитарные и технологические правила и процедуры. Кроме того, важно учитывать, что качественное проведение ПАБ ПП требует систематичности и постоянства. Чтобы достигнуть ощутимых результатов, необходимо организовать постоянные циклы обучения сотрудников, сопровождая их наставничеством опытных специалистов. Регулярное обсуждение итогов аудитов позволяет выработать единый подход к решению проблем и повысить общий уровень производственной культуры на предприятии. Целесообразно привлекать сотрудников низших уровней к участию в процессе разработки стандартов и контролю их выполнения, что усиливает чувство сопричастности и ответственности за качество выпускаемого продукта. Все это способствует формированию высокоразвитой культуры безопасности, где каждый сотрудник чувствует личную причастность к общему делу и осознает значимость своей роли в достижении поставленной цели.

Проведение ПАБ ПП строится на следующих базовых подходах к аудиту:

— направлен на изменение сложившихся установок, в результате которых сотрудники раз за разом совершают неверные действия;

— неверное действие сразу обсуждается с сотрудником — важно подвести сотрудника к тому, чтобы он сам осознал последствия совершаемых им неверных действий и предложил меры по коррекции;

— нацелен на формирование правильного поведения, человек сам меняет подходы к безопасности пищевой продукции. Убедить работника работать правильно – это одна из наиважнейших задач ПАБ ПП;

— применяется принцип «коллега оказывает помощь коллеге», а не как диалог начальника и подчиненного;

— результаты аудита обезличиваются (анонимные) при передаче информации от аудитора руководителю;

— регулярность проведения и стандартизация вопросов.

Для проведения ПАБ ПП нами выделены категории для наблюдения за поведением сотрудников на рабочем месте, приведенные в таблице 1 и обоснована важность наблюдения за поведением в этих категориях для производства безопасного пищевого продукта.

Таблица 1. Категории ПАБ ПП

№	Наименование категории	Обоснование
1	Выполнение гигиенических правил и процедур	Эта категория критически важна, так как несоблюдение гигиенических правил может приводить к загрязнению продукции патогенными бактериями, ухудшению здоровья работников и распространению инфекций. Гигиенические нормы требуют строгого соблюдения последовательности действий, что напрямую влияет на качество конечного продукта и защиту здоровья потребителей.
2	Выполнение технологических или производственных правил и процедур	Производство любой продукции требует четкого следования технологическим картам и предписанным операционным режимам. Нарушение технологического процесса способно привести к снижению или утрате продукцией качества, небезопасности продукции, перерасходу ресурсов. Регулирование технологических процедур направлено на исключение отклонений и сохранение стабильности производственного цикла.
3	Использование спецодежды/ спецобуви и других СИЗ	Средства индивидуальной защиты (СИЗ) и санитарная одежда на пищевом предприятии предназначены не только для защиты жизни и здоровья сотрудников, но, в первую очередь для защиты выпускаемого продукта от загрязнений, связанных с персоналом (посторонние предметы и частицы, перенос микробиологических и химических загрязнений и т.п.). Отсутствие санитарной одежды и СИЗ или не правильное их использование может приводить к увеличению риска попадания загрязнений в пищевой продукт в процессе его производства.
4	Использование оборудования, инструментов, инвентаря	Эффективность и безопасность производственного процесса зависят от правильной эксплуатации оборудования и инструментов и инвентаря. Неправильная настройка оборудования, износ механизмов, повреждение электрооборудования создают повышенные риски поломок оборудования, что может приводить к повышению рисков, связанных с безопасностью и качеством производимой продукции. Периодическое наблюдение за использованием сотрудником оборудования, инструментов и инвентаря являются обязательными мерами для снижения риска выпуска небезопасной пищевой продукции.
5	Выполнение санитарных правил и процедур	Санитарные нормы определяют порядок уборки помещений, удаления отходов, обеззараживания рабочих зон и борьбы с загрязнением воздуха. Несоответствие санитарным требованиям может стать причиной распространения болезней, инфекционных вспышек и негативного влияния на окружающую среду. Четкое следование санитарным процедурам предотвращает накопление грязи и болезнетворных микроорганизмов, защищая сотрудников и продукцию от неблагоприятных воздействий.
6	Доступность инструкций и правил	Доступность и понятность инструкций по технике безопасности, технологическим операциям и пожарной защите служит основой для эффективной работы персонала. Инструктажи и доступные справочные материалы позволяют каждому сотруднику понимать свое назначение и обязанности, избегать аварийных ситуаций и сохранять уверенность в действиях. Недостаточная информированность сотрудников ведет к увеличению ошибок и понижению качества и безопасности продукции.
7	Содержание рабочего места	Рабочее пространство оказывает прямое воздействие на производительность и здоровье сотрудников. Чистота и порядок на рабочем месте гарантируют комфортную обстановку, облегчают работу и улучшают концентрацию сотрудников, тем самым снижая вероятность не правильного выполнения или не выполнения ими требуемых рабочих операций.

Таблица 1. Окончание

№	Наименование категории	Обоснование
8	Реагирование работника на аудитора	Реакция работника на аудитора важна с точки зрения его поведения, которое может меняться в зависимости от присутствия/отсутствия аудитора. Если поведение меняется, это может означать недобросовестность выполнения его функций на рабочем месте. Возрастает риск выпуска небезопасного продукта, что может повлечь за собой тяжелые последствия.

По каждой категории устанавливаются важные поведенческие аспекты (критерии для оценки), которые необходимо наблюдать на поведенческом аудите безопасности пищевой продукции, и из этих аспектов составляется стандартный чек-лист. Пример формы чек-листа изображен на рисунке 1. ПАБ ПП в таком случае занимаются специалисты отделов качества, руководители структурных подразделений, мастера и старшие смены. Независимый статус аудитора крайне важен, поскольку сторонняя проверка гарантирует непредвзятость и объективность выводов.

По результатам проведения поведенческого аудита безопасности пищевой продукции составляется отчет. В отчете указывается время и дата проведения ПАБ ПП. Обычно фиксируется начало и конец наблюдения, что позволяет отслеживать продолжительность и интервалы, отведенные на изучение разных участков и видов деятельности. Далее обозначается подразделение или участок, где проводится аудит, указывается ФИО аудитора. В отдельном разделе отражается число сотрудников, участвующих в проверке, а также их должностные позиции. Полученные обобщенные результаты распределяют по выделенным категориям ПАБ ПП. Также аудитор предоставляет пояснения фактов, зафиксированных в предыдущих пунктах, особенности обстановки и выделенные нюансы, требующие особого внимания

Чек-лист аудита безопасности пищевой продукции (ПАБ ПП)

Дата проведения:	**Время поведения** _с _____ до _____	**Аудитор:**
Подразделение: Производство	**Рабочее место (участок)**	**ФИО и должность наблюдаемого**

№ п/п	Категория наблюдения	Критерии для оценки в категории	Отметка о соответствии*			Примечания и заметки аудитора
			Да	Нет	Не оценено	
1	Выполнение гигиенических правил и процедур	Перед началом работы и каждым технологическим циклом сотрудник моет руки				
		Моет руки при входе в цех, после контакта с грязными поверхностями и предметами, отходами, химикатами, уборочным инвентарем				
		Моет руки именно так, как установлено в наглядной форме «Моем руки правильно»				
		После мытья руки высушены под электросушилкой досуха				
		После высушивания руки обрабатывает кожным антисептиком, соблюдая правила нанесения антисептика				
		Отсутствуют кольца, наручные часы, серьги, ожерелья, цепи, пирсинг на открытых частях тела и другие украшения				
		Отсутствуют накладные ресницы и накладные ногти				
		Отсутствует запах сильно пахнущей парфюмерии				
		Отсутствуют предметы выше пояса или заложенные за ухо: ручки, фонарики, термометры, карандаши и т.п.				

Чек-лист аудита безопасности пищевой продукции (ПАБ ПП). Производство.

Рисунок 1. Пример формы чек-листа для ПАБ ПП

руководства с предложением рекомендаций по улучшению условий труда, укреплению культуры безопасности и повышению производительности на производстве.

Заключение

На сегодняшний день мы находимся на стадии разработки специализированных чек-листов для отдельных предприятий пищевой промышленности на основе выделенных категорий для наблюдения за сотрудниками на рабочем месте. Наша цель — постепенно вводить в практику регулярные поведенческие аудиты безопасности пищевой продукции, формируя мощный инструмент для укрепления производственной культуры и обеспечения надежности пищевого производства. По нашему мнению, поведенческие аудиты безопасности пищевой продукции могут играть ключевую роль в профилактике выпуска небезопасной продукции. Проведение регулярных поведенческих аудитов пищевой безопасности позволяет оценивать и корректировать поведение сотрудников, контролировать соблюдение ими гигиенических, санитарных и технологических норм, а также формировать ответственное отношение к качеству и безопасности продукции за счет способности изменять устоявшиеся привычки и предупреждать возникновение рисков, связанных с человеческим фактором.

Однако успешное внедрение поведенческих аудитов требует поддержки руководства, создания соответствующей информационной базы и подготовки квалифицированных кадров. Постоянное обучение и тренинг сотрудников, открытое общение и поддержка инициативы — залог эффективного функционирования механизма ПАБ ПП и, соответственно, успешного и надежного производства продукции. Важно подчеркнуть, что помимо самой процедуры аудита, огромную роль играет культурная составляющая. Руководству предприятия необходимо целенаправленно развивать у сотрудников чувство ответственности за безопасность своего труда и продукции, организовывать семинары и курсы повышения квалификации, поддерживать дух командной работы и взаимопомощи. Только такая целостная стратегия позволит достичь максимальной эффективности и надежности на каждом участке производства.

Список использованных источников и литературы

1. A culture of food safety. A position paper from the GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI). V1.0 — 4/11/18.

2. *Бойков Е.А.* Поведенческий аудит как инструмент управления безопасностью на предприятии / Е. А. Бойков, Е. В. Семенова // Вестник Воронежского института высоких технологий. — 2022. — № 1(40). — С. 110-113.

3. *Турсунов О.З.* Особенности внедрения поведенческого аудита безопасности на производстве / О.З. Турсунов // Безопасность жизнедеятельности: наука, образование, практика: Материалы VII Межрегиональной научно-практической конференции с международным участием: сборник научных статей, Южно-Сахалинск, 23–24 ноября 2016 года / Под редакцией О.А. Фёдорова, В.В. Моисеева. — Южно-Сахалинск: Сахалинский государственный университет, 2017. — С. 263–266.