



**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ИНСТИТУТ  
УПРАВЛЕНИЯ И ПИЩЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ**

191186 Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, д.7  
учебный центр: тел (812) 312-47-44 (многоканальный), (812) 570-64-41, тел/факс (812) 312-38-57, E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru), приемная ректора: тел/факс (812) 314-18-45  
E-mail: [rector@hlebspb.ru](mailto:rector@hlebspb.ru), бухгалтерия: тел (812) 312-43-22, <http://www.hlebspb.ru>

---

**Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий**  
(лицензия на осуществление образовательной деятельности 78Л102 № 0000584 рег. № 1655 от 11.01.2016 г.)  
проводит практический семинар:

**«Управления рисками в организации  
с учетом требований ГОСТ Р ИСО 31000-2019 и системы  
менеджмента качества и пищевой безопасности»  
01-03 декабря 2020г.**

**Цель семинара:** научить специалистов пищевых предприятий выявлять, анализировать и оценивать риски, разрабатывать и реализовывать мероприятия, направленные на минимизацию рисков. По итогам обучения слушатели получают навыки внедрения системы управления рисками в соответствии с принципами системы менеджмента качества ISO 9001:2015 и пищевой безопасности ISO 22 000- 2018

**Целевая аудитория:** специалисты службы качества, руководители групп пищевой безопасности (ХАССП), руководители и специалисты технологической службы предприятия.

**В программе семинара:**

**1-й день**

Современная нормативно-правовая база по управлению рисками на предприятии. Основные положения ГОСТ Р ИСО 31000-2019 «Менеджмент риска. Принципы и руководство». Риск-менеджмент и его место в деятельности предприятия. Неопределенность и риск: в чем отличие? 5 этапов риск-менеджмента.



**Методы выявления и идентификации рисков.** Источники и классификация рисков. Факторы риска: внешние и внутренние риски в управлении рисками. Идентификация рисков на предприятии. Источники информации для выявления рисков. Формирование реестра рисков пищевого предприятия.

**Анализ и оценка рисков:** Оценка вероятности реализации риска. Использование диаграммы «галстук-бабочка». Возможные ошибки при оценке рисков.

**Мероприятия по управлению рисками.** Исключение и передача риска. Снижение вероятности реализации риска или ущерба.

**Формирование отчетности по управлению рисками.** Правила управления рисками. Формирование системы управления рисками и оценка ее эффективности.

**2 день**

**Управление рисками в системе менеджмента качества и безопасности пищевой продукции**  
**Требования стандарта ГОСТ Р ИСО 9001-2015.** Процессный подход. Риск-менеджмент. Документирование процессов СМК. Внутреннее и внешнее описание процесса. Методология управления качеством продукции. Роль высшего руководства при внедрении и поддержании СМК в рабочем состоянии.

**Процессный подход и риск-ориентированное мышление.** Определение и Анализ рисков предприятия. Качественный и количественный анализ рисков. Общая процедура управления

рисками. Источники рисков. Оценка технических и технологических рисков. Мониторинг и контроль рисков.

**Требования стандарта ГОСТ Р ИСО 22000-2019.** Сравнение новой версии стандарта с предыдущей версией ГОСТ Р ИСО 22000-

2007. Терминология. Контекст организации и методы его определения. Определению внутренних и внешних факторов. Требования к лидерству.

**Анализ и управление рисками организации:** оценка возможных рисков, выявление приоритетных. Выбор методов обращения с рисками и определение результативности методов обращения. Планирование и поддержание системы менеджмента на предприятии в соответствии с ГОСТ Р ИСО 22000-2019: цели и планирование их достижения. Управление внешними процессами, продукцией или услугами. Составление технологических блок-схем, описание процессов. Факторы опасности и оценка рисков - матрица рисков и контроля; Составление программ предварительных мероприятий (PRPs). Определение ККТ, составление плана ХАССП. Мониторинг и управление несоответствующей продукцией.

**Оценка функционирования и улучшения согласно ГОСТ Р ИСО 22000-2019.** Оценка удовлетворенности потребителей. Особенности проведения внутренних аудитов согласно ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Выбор инструментов улучшения системы менеджмента.

**3 день:**

**Практические занятия по теме семинара:**

1. Описание и обсуждение примера рисков конкретного предприятия: разработка карты рисков и методов управления рисками
2. Особенности документирования системы менеджмента пищевой безопасности в соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 22000-2019. Доработка и внедрение на пищевом предприятии. Составление дорожной карты.

**Внимание! Начало занятий в 10-00час. по адресу: Санкт-Петербург, набережная канала Грибоедова, дом 7.**

Участникам выдаются информационно-методические материалы по теме семинара.

**Информационное письмо № 49.20 от 06.03.2020 г.**

**Стоимость обучения составляет – 18 000 руб., НДС не облагается.**

**Проживание оплачивается отдельно. Заявка на бронирование номеров размещена на сайте [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru)**

| Проживание<br>(в зависимости от комфортности)         | наб. канала Грибоедова,<br>д.7   | пр. Авиаконструкторов,<br>д.23, к.1  |
|---|--|--|
| размещение одноместное                                | 2100-3500  | 2000-2300  |
| размещение двухместное                                | 1150-1850  | 1000-1150  |
| Бронирование по телефонам или<br>электронному адресу: | (981)123-25-12<br><a href="mailto:alfahotel@hlebspb.ru">alfahotel@hlebspb.ru</a> | (812) 307-33-41,<br>факс (812) 307-33-42<br><a href="mailto:hotelspiupt@bk.ru">hotelspiupt@bk.ru</a> |

Для участия в семинаре необходимо заполнить заявку и направить в Учебный центр: (812) 312-47-44, 312-38-31, тел/факс 312-38-57, (812) 314-18-45, e-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru)  
Форма заявки выложена на сайте СПИУПТ [www.hlebspb.ru](http://www.hlebspb.ru). На основании Вашей заявки заключается договор и направляется счет для оплаты. Для регистрации иметь при себе копии: платежного поручения и диплома о высшем или среднем профессиональном образовании.

**На все вопросы ответим по телефонам:**

☎ учебный центр: (812) 570-64-41 Потехина Татьяна Сергеевна, 312-47-44 Черненко Ольга Анатольевна, т/ф (812) 312-38-57 E-mail: [info@hlebspb.ru](mailto:info@hlebspb.ru)

**Ректор**

**О.И. Пономарева**