

## مقدمه ای بر کارگاه مدیریت ریسک

کسب اطمینان از سلامت غذا در جهت مفاظت از بهداشت عمومی و بالا بردن توسعه اقتصادی یک چالش مهم در هر دو دسته کشورهای توسعه یافته و نیز کشورهای در حال توسعه محسوب می گردد.

در طی سالیان اخیر پیشرفت های قابل توجه و مهمی در زمینه سیستم های ایمنی مواد غذایی در بسیاری از کشورها به دست آمده است که نمایانگر فرصت هایی برای کاهش و نیز پیشگیری از بیماریهای منتقله از طریق غذا می باشد. با وجود این در صد غیر قابل قبول بیماریهای منتقله از طریق غذا هنوز به عنوان یک مشکل بهداشتی مطرح بوده و از طرف دیگر ورود مخاطرات جدید مرتبط با توسعه زندگی اجتماعی به زنجیر تهیه و تدارک مواد غذایی کماکان ادامه دارد.

در دهه های گذشته سیستم های تشخیصی، مدیریت و ارتباط در ریسک در قالب اصول تجزیه و تحلیل یا آنالیز ریسک مورد بررسی قرار می گرفتند. این سیستم بررسی در حال حاضر نیز قابل قبول بوده و به عنوان روشی مناسب در جهت تشخیص و ارزیابی راههای ارتباطی ما بین مخاطرات موجود در زنجیره غذایی و ریسک ها و تهدید های مهم موجود در سلامت انسان مطرح بوده و دامنه وسیعی از اطلاعات لازم در جهت تصمیم گیری برای تعیین و اعمال کنترلهای مناسب در ایمنی غذا را فراهم می سازد.

فرایند تجزیه و تحلیل ریسک معمولاً از یک مدیریت ریسک آغاز می گردد که طی آن مشکلات تعریف شده و اهداف تجزیه و تحلیل ریسک و نیز سوالاتی که باید توسط ارزیابی ریسک به آن ها پاسخ داده شود، معین می گردند.

مدیریت ریسک فرایندی است که به صورت مستقل از ارزیابی ریسک و در ارتباط با بررسی سیاست ها با مشورت تمامی طرفهای ذی نفع در تولید و توزیع و تجارت غذا عمل نموده و (راهکارهای مناسب پیشگیری و کنترل را برای حفظ سلامتی غذا انتخاب و اعلام می نماید).

در این کارگاه با تکیه بر ابزار مدیریت، (راهکارهای مدیریت یک ریسک غذایی مورد بحث قرار می گیرد).