



ارزیابی مدیریت ریسک از تولید تا مصرف در کارخانه لبنیات

افسانه سعیدیان کیا^۱، سمانه انصاری^۲

- ۱- دانشجوی دکترای سیاست گذاری غذا و تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تهران، دانشکده علوم تغذیه و رژیم شناسی
 - ۲- فوق لیسانس علوم بهداشتی در تغذیه، دانشگاه علوم پزشکی تهران، دانشکده علوم تغذیه و رژیم شناسی
- چکیده:** امروزه استفاده از روشهای ارزیابی ریسک در صنایع مختلف رو به گسترش است. عمده روشهای موجود ارزیابی ریسک روشهای مناسب جهت ارزیابی خطرات بوده و نتایج آنها را میتوان جهت مدیریت و تصمیم گیری در خصوص کنترل و کاهش پیامدهای آن بدون نگرانی به کار برد. مدیریت ریسک با برنامه ریزی، سامان دهی، هدایت و کنترل فعالیت ها و دارایی های سازمان، اثرات سوء بر عملکرد و اقتصاد را که ممکن است بر اثر حوادث رخ دهد به حداقل ممکن کاهش می دهد. همچنین الگوی مدیریت ریسک مجموعه ای از وظایف است که به صورت یک سری فعالیتهای پیوسته در سرتاسر چرخه عمر یک سازمان وجود دارند. علاوه بر این برای شناسایی و مدیریت خطرات در خصوص صدمات فیزیکی، شیمیایی و بیولوژیکی (شامل آلودگی های میکروبیولوژیک و زیست محیطی) مورد استفاده قرار می گیرد. به طور کلی ریسک ها را نمی توان به طور کامل حذف کرد، اما می توان به حد قابل قبول یا قابل تحمل کاهش داد. بنا براین هدف مدیریت ریسک ایجاد یک چارچوب نظام مند و مستمر به منظور شناسایی، ارزیابی، حذف، کنترل، پیشگیری، کاهش و ابلاغ ریسک ها است. خروجی این آنالیز اطلاعات مدیریت ریسک را تشکیل می دهد که نظارت بر نقاط بحرانی را در فرآیند تولید تا مصرف ضروری می نماید. **کلمات کلیدی:** ارزیابی مدیریت ریسک، تولید، مصرف، لبنیات