

تقييم المخاطر الميكروبيولوجية على الأغذية

تقييم المخاطر
الميكروبيولوجية: نهج
منظم يمكن تكيفه
للرد على أسئلة محددة
بشأن المخاطر أو
الحد منها.

وينبغي عرض جميع الافتراضات
وتداعياتها على تقديرات المخاطر
فضلاً عن مصادر التباين وعدم
اليقين، والاعتراف بها.

يعد تقييم
المخاطر
الميكروبيولوجية
أداة متعددة
الاستعمالات

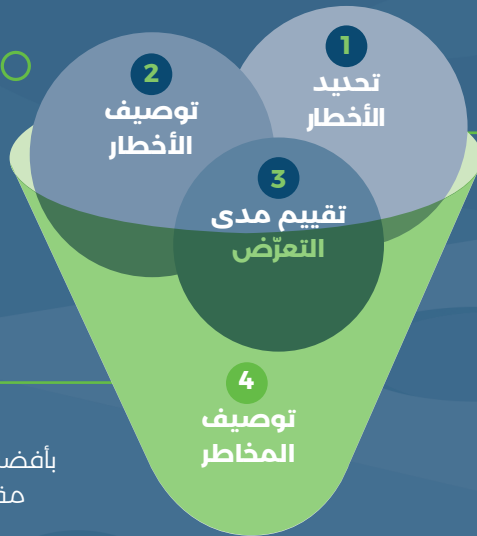
يمكنه أن يزود مديري المخاطر
بأفضل تقديرات المخاطر أو بتقديرات
مقارنة لها، كما أنه يقدر تأثير تدخل
معين على المخاطر.



يجب أن يستند تقييم المخاطر
الميكروبيولوجية إلى أفضل
العلوم المتاحة.

وينبغي أن تكون **البيانات**
ذات نوعية جيدة وأن يتم تحديد
أي ثغرات فيها.

يعد تقييم المخاطر الميكروبيولوجية عملية تستند إلى العلم وتتألف من أربع خطوات



1 **تحديد الأخطار:** تشمل الأخطار الميكروبية في
الأغذية العوامل المعدية أو السموم التي تنتجها
الكائنات الحية الدقيقة:

2 ويستند **توصيف** الأخطار إلى الآثار الضارة التي يمكنها
أن تنشأ بعد الابتلاع:

3 ويقوم **تقييم مدى التعرض** بتقدير كمية الأخطار
التي يحتمل أن يتلعتها السكان مع مرور الوقت:

4 ويقضي **توصيف المخاطر** بدمج الخطوات الثلاث
السابقة، وهو تقدير احتمال ظهور أثر ضار ووطأته
على السكان.

تحليل المخاطر

يؤدي تحليل المخاطر إلى نتائج أفضل في مجال
سلامة الأغذية وإلى تحسينات في الصحة العامة
والوصول إلى السوق.

