



Analiza rizika

Prof. dr Mirjana Dimitrijević

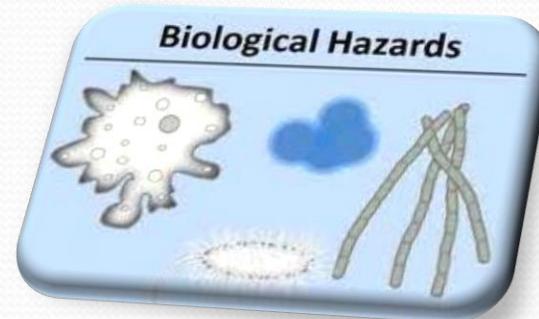
Uvod u analizu rizika- generalni koncept

- Analiza rizika - definicija:
- **Sistematski postupak da se ocene potencijalni negativni efekti i njima upravlja.**
 - Detaljna ispitivanja izvedena da se razume priroda neželjenih, negativnih posledica po život i zdravlje ljudi, imovinu, ili životnu sredinu.



Uvod u analizu rizika- generalni koncept

- Hazard (opasnost)



- Biološki, hemijski ili fizički agens ili uslovi u hrani sa potencijalom da izazovu negativne efekte po zdravlje.

(Codex Alimentarius Commission)

- Uslovi ili fizičke situacije sa potencijalom nepoželjnih posledica.
(Society for Risk Analysis)



Uvod u analizu rizika- generalni koncept

Rizik

Rizik- definicija koja se koristi u analizi rizika

- Nepovoljan događaj koji se može desiti u budućnosti.
- verovatnoća da će se događaj desiti
- posledice događaja koji se desio.

Uvod u analizu rizika- generalni koncept

- Rizik u odnosu na opasnost:
 - **Opasnost:** nešto sa potencijalnim negativnim uticajem
 - **Rizik:** verovatnoća opasnosti, obično procenjena kao **kombinacija verovatnoće i posledica** specificiranog hazarda.



Uvod u analizu rizika- generalni koncept

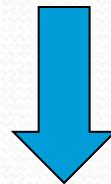
- Nula- rizik
 - Poželjan ali često nije moguć ili nije poželjan (neopravdano velika količina izvora je potrebna).

U zdravlju životinja prilaz nula-rizik može da ima za rezultat suviše stroge mere i može imati neželjene efekte (na primer: povećan rizik od ilegalne trgovine).
- Alternativa  odrediti praktično dostižan nivo kontrole rizika.

Uvod u analizu rizika- generalni koncept

Nula rizik je često nemoguć ili nepoželjan

Utvrđuje se nivo
praktično dostižne kontrole rizika



Potrebna je sistematična procedura da se ocene
potencijalno negativni efekti i njima
upravlja:

Analiza rizika

Kako se koristi analiza rizika?



Primer kako se koristi analiza rizika

Da se olakša i unapredi donošenje standarda.

Da se naglase problemi koji nastaju zbog novih opasnosti ili prekida u lancu bezbednosti hrane.

Uspostaviti ili revidirati maksimalne granice?

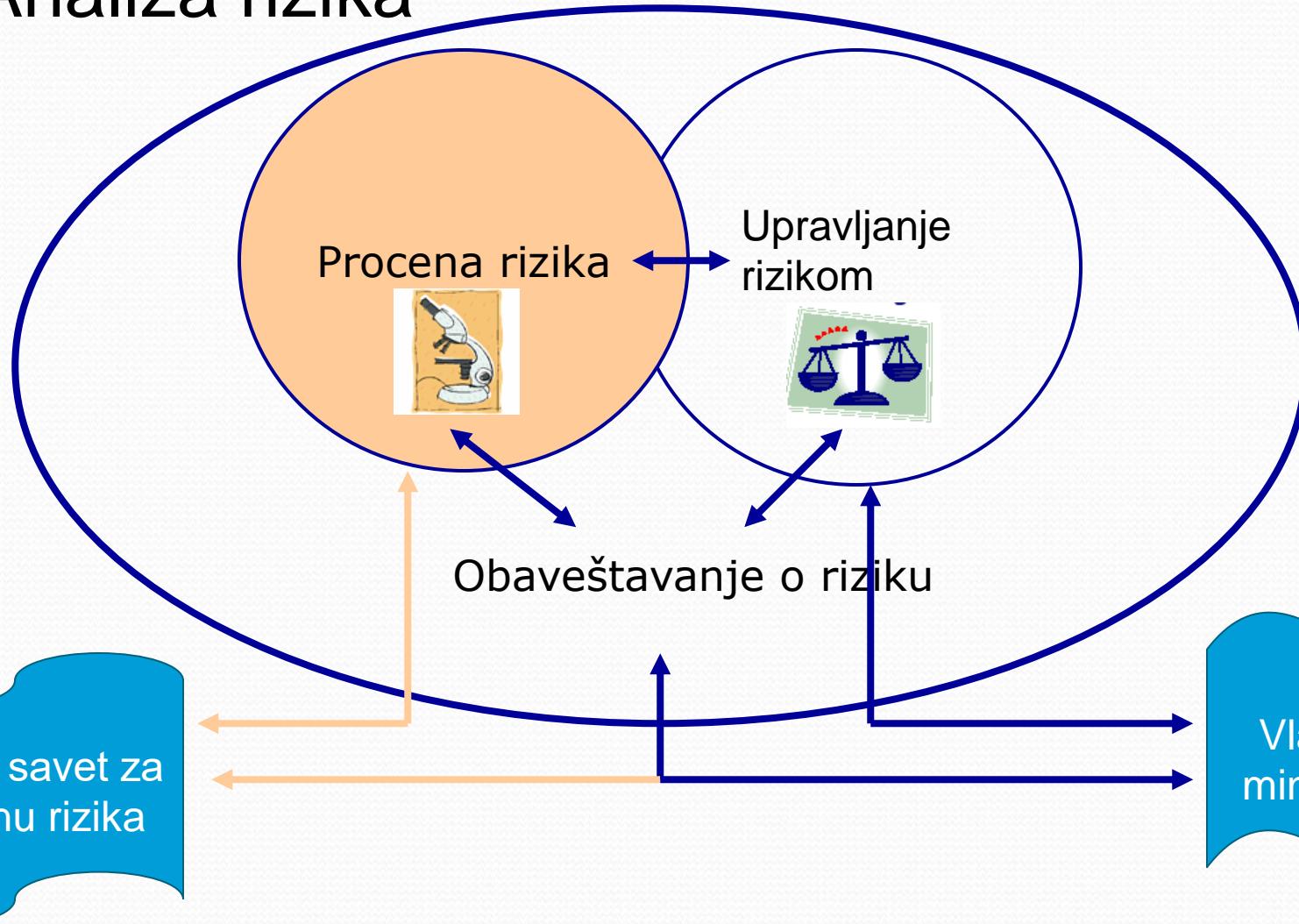
Obezbeđuje savete za formiranje specifičnih grupa populacije.

Povlačenje proizvoda ili zabrana uvoza?

Šta je potrebno za efektivnu primenu analize rizika?

- Primenjivi propisi o hrani, regulative i standardi.
- Efikasne institucije za bezbednost hrane i zaštitu zdravlja ljudi i mehanizmi za koordinaciju između njih.
- Operativni servis za inspekciju hrane i dijagnostiku.
- Infrastruktura i oprema.
- Visok nivo angažovanja (predanosti) u oblasti bezbednosti hrane i prepoznavanju vrednosti analize rizika.
- Naučna znanja i veštine.
- Pomoć i učešće ključnih subjekata u poslovanju hranom.

Analiza rizika



Analiza rizika

- Analiza rizika – proces koji se sastoji iz tri komponente:
 - I Procena rizika
 - Naučno zasnovan proces koji se sastoji iz četiri koraka:
 1. identifikacija opasnosti,
 2. Karakterizacija opasnosti,
 3. procena izloženosti i
 4. karakterizacija rizika.
 - II Upravljanje rizikom
 - Definisanje problema, jasno postavljanje ciljeva analize rizika i definisanje pitanja na koja treba dobiti odgovore.
 - III Obaveštavanje o riziku
 - Obaveštavanje o riziku je međusobna razmena informacija između onih koji upravljaju rizikom, procenjuju rizik, potrošača i subjekata u poslovanju hranom.



Analiza rizika

Procena rizika

- Identifikacija opasnosti
- Karakterizacija opasnosti
- Procena izloženosti
- Karakterizacija rizika

Upravljanje rizikom

- Izbor odgovarajućih preventivnih i kontrolnih mera

Obaveštavanje o riziku

Interaktivna razmena informacija o riziku

Šta je procena rizika?



Procena rizika je naučno zasnovan proces koji se sastoji iz četiri koraka:

- **Identifikacija opasnosti,**
- **Karakterizacija opasnosti,**
- **Procena izloženosti,**
- **Karakterizacija rizika.**



Karakteristike procene rizika

Objektivnost, transparentnost i potpuna dokumentovanost.

Zasnovana na naučnim podacima.

Prati strukturni i sistematski proces.

Uzima u obzir sve karlike lanca hrane od proizvodnje do potrošnje.

Adekvatne veštine u proceni rizika.

Preispitivanje procene, ako je potrebno.

Preispitivanje i ažuriranje novih dostupnih informacija.

Metode procene rizika

Mogu se koristiti različite metode u zavisnosti od:

- **Klase opasnosti**
 - (hemijski, biološki, fizički)
- **Scenarija bezbednosti hrane**
 - (poznata opasnost, nova opasnost, nove tehnologije, kompleksan put opasnosti idr.)
- **Vremena i raspoloživih resursa.**

Procena rizika- 1. Identifikacija opasnosti

- Prvi korak u analizi rizika.
- Identifikacija opasnosti se sastoji u upotrebi epidemioloških podataka i drugih saznanja eksperata da se identifikuju biološki (patogeni mikroorganizmi i toksini) i hemijski agensi, koji potencijalno mogu da budu prisutni u hrani i da dovedu do oboljenja ljudi.

Primer procene rizika

Procena
hemijskog rizika

- Na primer: granična vrednost za teške metale i granična vrednost za pesticide (maximum residue levels- MRL)

Procena
mikrobiološkog
rizika

- Ocenjuje se verovatnoća negativnog efekta koji može da nastane posle izloženosti patogenim mikroorganizmima ili medijumu u kojem se nalaze mikroorganizmi.

Procena rizika se poručuje kada:

Put izloženosti opasnosti je kompleksan.



Podaci o opasnosti i/ili o uticaju na zdravlje nisu kompletni.



Predmet je značajan sa gledišta zakonodavstva/ zabrinutost subjekata u poslovanju hranom.



Postoji zahtev u zakonskoj regulativi za procenu rizika.



Potrebno da se verifikuje da je u međuvremenu odgovor nadzora na urgentni problem bezbednosti hrane naučno opravdan.

Procena rizika nije uvek potrebna

- Procena rizika nije potrebna:
 - Rizik je veoma dobro opisan korišćenjem konačnih podataka.
 - Predmet bezbednosti hrane je relativno jednostavan.
 - Predmet bezbednosti hrane ne tiče se nadzora ili nije predmet obaveznog nadzora.
 - Potreban je brz odgovor nadzornih organa.

Procena rizika- 2. Karakterizacija opasnosti

- Karakterizacija opasnosti- opis ozbiljnosti i trajanja negativnog efekta koji može da bude rezultat izloženosti opasnosti.



Procena rizika- 3. Procena izloženosti

- Procena verovatnoće da će patogeni mikroorganizam, slekcionisan postupkom identifikacije, biti unet putem hrane u organizam čoveka.



Procena rizika – 4. Karakterizacija rizika

- Integracija predhodna tri koraka da se dobije ocena rizika koja će omogućiti ocenu verovatnoće i ozbiljnosti negativnih efekata koji može da se dogodi u dатој populaciji.
- Rizik se ocenjuje i procenjuje kvalitativno ili kvantitativno.
 - **Kvalitativna procena:** ocenjeni rizik je opisan rečima.
Procenjeni rizik se rangira ili razdvaja u deskriptivne kategorije.
 - **Kvantitativna procena:** ocenjeni rizik se procenjuje numerički.

Koraci u procesu procene rizika

Identifikacija opasnosti: Identifikovati opasnosti (biološki, hemijski ili fizički agensi koji može uzrokovati negativan efekat po zdravlje) u hrani ili gupi hrane

**Karakterizacija
opasnosti:**

Kvalitativna ili kvantitativna
ocena negativnog efekta
po zdravlje.

**Procena
izloženosti:**

Kvalitativna ili kvantitativna
Ocena verovatnoće da
bude unet.

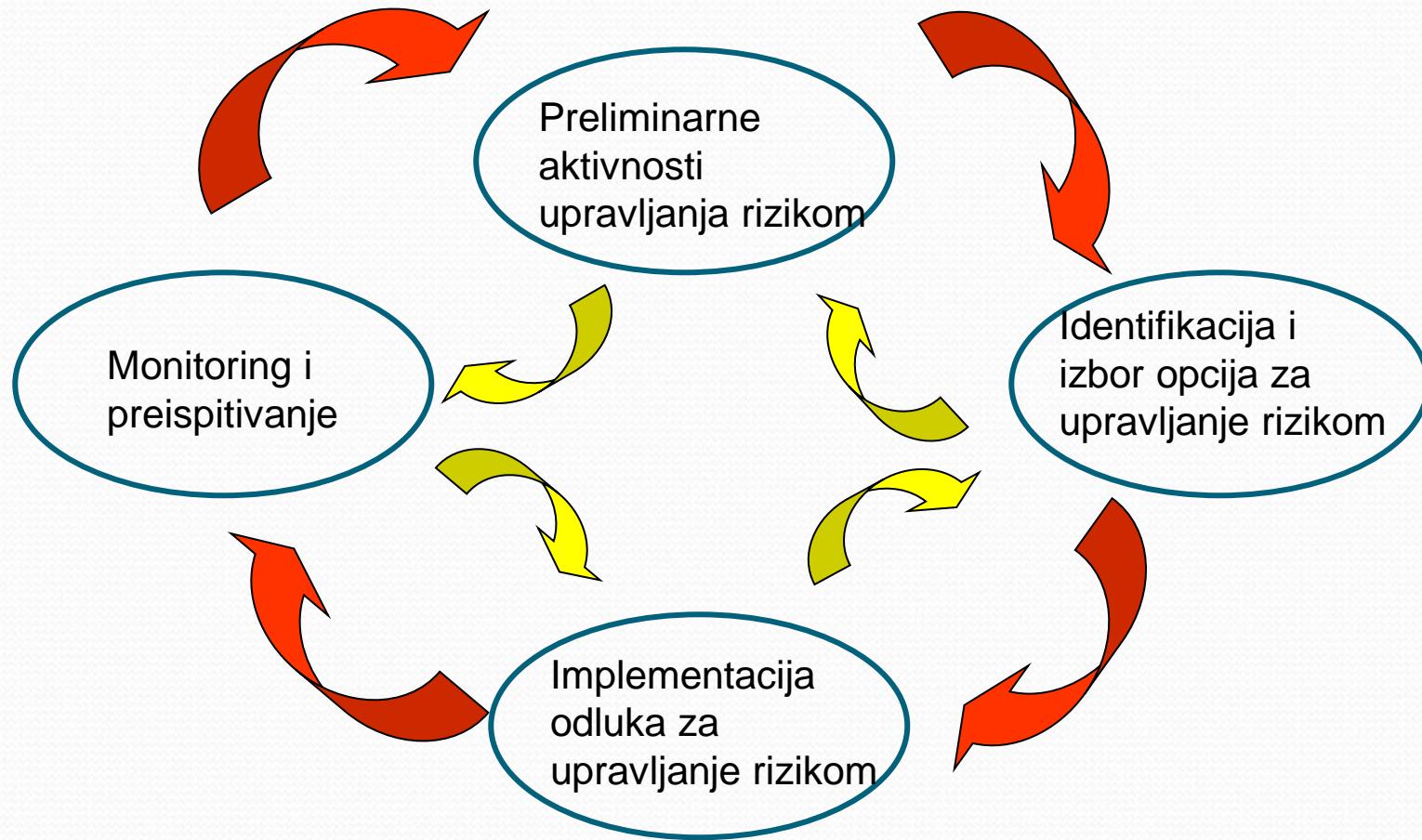
Karakterizacija rizika: procena verovatnoće pojave i ozbiljnosti negativnog
efekta u datoј populaciji.

II Upravljanje rizikom

- Upravljanje rizikom zasniva se na rezultatima procene rizika.
- Upravljanje rizikom je proces tokom kojeg se razmatraju rešenja, uz konsultaciju sa zainteresovanim stranama, uzimajući u obzir procenu rizika i druge zakonske uslove i prema potrebi određuju odgovarajuće preventivne i kontrolne mere.



Opšti model upravljanja rizikom



Preliminarne aktivnosti upravljanja rizikom

Prvi korak: Identifikacija i opis predmeta bezbednosti hrane.

Drugi korak: Razvoj profila rizika.

Treći korak: Uspostavljanje opštih ciljeva upravljanja rizikom.

Četvrti korak: Donošenje odluke da li je procena rizika neophodna.

Peti korak: Uspostavljanje politike procene rizika.

Šesti korak: Komisija za procenu rizika (ako je potrebno).

Sedmi korak: Razmatranje rezultata procene rizika.

Osmi korak: Rangiranje predmeta bezbednosti hrane i utvrđivanje prioriteta za upravljanje rizikom.

Izbor opcija upravljanja rizikom

- Prvi korak: Identifikacija raspoloživih opcija za upravljanje rizikom.
- Drugi korak: Ocena identifikovanih opcija za upravljanje rizikom.
- Treći korak: Izbor opcije(a) za upravljanje rizikom.



Implementacija odluka za upravljanje rizikom

- Odluke za upravljanje rizikom implementiraju različiti subjekti u poslovanju hrana (npr: državni organi, industrija hrane i potrošači).
- Tip implementacije varira u zavisnosti od predmeta bezbednosti hrane, specifičnih uslova i onih koji su uključeni.
- Kretanje ka inegrисаном прilazu gde je odgovornost za implementaciju odluka o bezbednosti hrane podeljena između subjekata u poslovanju hrana od njive do trpeze.



Monitoring i preispitivanje

- Menadžeri za upravljanje rizikom prate i preispituju upravljanje i to:
 - Verifikuju da su primenjene mere za upravljanje rizikom dale očekivane rezultate, da nema neočekivanih efekata i da su održive.
 - Uzimaju se u obzir novi naučni podaci i druge informacije (npr: informacije sakupljene za vreme inspekcije).
- Vlada i industrija mogu da budu uključene.
- Ukoliko monitoring i preispitivanje pokažu potrebu da se preispitaju opcije za upravljanje rizikom, mora započeti novi ciklus procesa upravljanja rizikom.



Obaveštavanje o riziku



Dvosmerni proces za izmenu informacija između:

Preduslov za efektivno upravljanje rizikom i procenu rizika.

Onih koji upravljaju rizikom i onih koji procenjuju rizik;

Članova tima za analizu rizika i subjekata u poslovanju hranom

HVALA NA PAŽNJI



Have a
nice day