

((به نام خدا))

بازرسی بر مبنای ریسک مواد غذایی

نقش و مسئولیت ذینفعان در زنجیره غذایی:

برای درک بهتر بازرسی مبتنی بر ریسک، ضروری است تا اشاره شود به این موضوع که افراد از کشاورز یا ماهیگیر تا واسطه، توزیع کننده، فراوری کننده، خرده فروش، مشتری و قانون گذار و هر کسی که در زنجیره غذا مشارکت دارد، نقش و مسئولیت مهمی برای ایمنی و کیفیت غذا بر عهده دارند.

۱- دولت:

مقامات ملی مسئولیت حفاظت از سلامت عموم را بوسیله‌ی کاهش خطر ابتلا به بیماری‌های منتقله از مواد غذایی و فراهم آوردن آموزش و اطلاعات ایمنی غذایی برای مصرف کننده و صنعت بر عهده دارد.

۲- مصرف کننده:

مصرف کننده حق دارد غذای ایمن و سالم داشته باشد. مصرف کننده نیز در فرآیند ایمنی مواد غذایی مسئولیت دارد مانند رعایت عملیات خوب بهداشتی در هنگام هندلینگ مواد غذایی، نگهداری مناسب مواد غذایی و پیروی از توصیه‌های تولید کننده بر روی برچسب؛ با این حال نمی‌توان انتظار داشت که آن‌ها تنها تامین کننده ایمنی مواد غذایی باشند. بسیاری از مصرف کنندگان، به دلیل فقدان آموزش کافی در مورد عملیات هندلینگ مناسب مواد غذایی در خانه، اطلاعات کافی در اختیار ندارند.

۳- صنعت غذا:

مسئولیت نهایی برای ایمنی مواد غذایی نه با قانون گذار و نه با مصرف کننده است بلکه با تولیدکننده، فراوری کننده، خرده فروش، تهیه کننده و سرو کننده مواد غذایی است. در حالی که هر فرد یا شرکت حق تولید، فرایند، تهیه، سرو، واردات و صادرات مواد غذایی را دارد، این حق با مسئولیت جدایی ناپذیری همراه است تا تضمین کند که چنین مواد غذایی سالم و ایمن است و رفتار کسب و کار آنها در چارچوب قوانین قابل اجرا است، از جمله موارد مربوط به تقلب.

ظرفیت تولید کننده، فراوری کننده، خرده فروش و تهیه کننده مواد غذایی برای انجام نقش‌های خود به طور کافی وابسته به توانایی آنها در درک، استقرار و پیروی سیستم‌های موثر کنترل مواد غذایی است.

فلسفه و رویکرد بازرسی عمومی:

بازرسی عمومی به تصدیق تطابق مقررات می پردازد. رویکرد و اساس این بازرسی به تأکید بازرسان بر فاکتورهایی که احتمالاً منجر به بیماری های منتقله از مواد غذایی می شود، متکی است.

نقش نظارتی مرسوم بازرسی نیاز به تغییر دارد بطوریکه بازرسی می‌تواند به عنوان یک متخصص ایمنی مواد غذایی بطور دینامیک به بهبود سیستم

از طریق تغییرات افزایشی که با توجه به بهبود ایمنی محصولات غذایی معنی دار هستند، کمک نمایند.

بازرسی نظارتی مرسوم فقط به دنبال رفع مشکلات مربوط به ایمنی مواد غذایی در حال حاضر است ولی از رخداد ناامنی در آینده غافل می باشد. گر چه این رویکرد ممکن است در گذشته در بهبود بهداشت و ایمنی موثر بوده باشد، اما بر اقدامات واکنشی به جای اقدامات پیشگیرانه تأکید دارد. برای حل موضوع در مقابل این بازرسی روش پیشنهاد شده بر اساس اولویت بندی بازرسی ها با استفاده از رویکرد مبتنی بر ریسک است. علاوه بر فلسفه و رویکرد جدید بازرسی مواد غذایی، این گزارش تلاش می کند تا توجه بازرسان را از جنبه های محیطی و آزمایش محصول نهایی به یک فرآیند مبتنی بر ریسک متمرکز کند. این تغییر تمرکز از تصدیق ساده (و اغلب بی اساس) انطباق محصول یا محل با آیین نامه های مقرر شده، به ارزیابی کنترل های قرار داده شده در عملیات برای رفع فاکتورهای ریسک بیماری های منتقله از مواد غذایی که می توانند محصولات فرآوری شده را در معرض خطر (به عنوان مثال عامل بیماری) قرار دهند، می باشد.

سیستم مدیریت کیفیت و ایمنی:

پیاده سازی سیستم مدیریت کیفیت و ایمنی توسط شرکت غذایی یک سیستم مدیریتی انفعالی نیست بلکه فعال است. برای ارائه کنترل مدیریتی فعال عوامل ریسک، تولیدکننده و فراوری کننده می تواند بر زمینه ها و رویه های مختلف مربوط به ایمنی و کیفیت محصولات غذایی خود و / یا استقرار الزامات خاص مانند موارد زیر تأکید کنند:

- برنامه طراحی و نگهداری تسهیلات؛
- برنامه طراحی و نگهداری تجهیزات؛
- کالیبراسیون دستگاهها (مانند دماسنج، تایمر)؛
- روشهای اجرایی استاندارد برای رعایت اصول بهداشتی (SSOPs) در عملیات پاکسازی؛
- روش اجرایی استاندارد (SOPs) برای مراحل بحرانی در حین فراوری؛
- مشخصات برای خرید مواد اولیه؛
- صدور گواهینامه بهداشت دوره ای کارکنان؛
- محرومیت و جبران خسارت کارمندان بیمار؛
- آموزش مدیران، سرپرستان و کارکنان؛
- نگهداری سوابق؛

چنین سیستم مدیریت کیفیت و ایمنی لزوماً به سیستم تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی HACCP مربوط نمی شود بلکه یک سیستم مدیریت ایمنی و کیفیت ایده آل است. همچنین این گزارش تلاش می کند که در کشورهای در حال توسعه مفاهیمی را که اساس و پیش نیاز سیستم HACCP است ترویج و به استقرار آن کمک کند.

نقش بازرسی در کنترل مواد غذایی:

در درجه اول مسئولیت کنترل ایمنی و کیفیت مواد غذایی نه به تنهایی برعهده تولید کننده مواد غذایی و فرآوری کننده است که از فروش محصولات خود از لحاظ اقتصادی سود می برند.

از آنجایی که عموم مردم از حق غذای سالم و ایمن برخوردار می باشند، دولت باید با وضع مقررات و قوانین این حق را برای شهروندان خود تضمین کند و از طریق اقدامات لازم، انطباق با این مقررات را تایید کند. قوانین و دستورالعمل‌های مکمل آن از اجزای اساسی یک سیستم کنترل ملی غذا می باشد. با پایش این مقررات اثر بخشی آن مشخص می گردد.

بهترین مقررات ایمنی و کیفیت مواد غذایی در غیاب اجرای مناسب بی ارزش می باشد. در نتیجه، بازرسی بدلیل آنکه از بازوهای فرآیند اجرائی می باشد لذا نقش مهمی در کنترل ایمنی و کیفیت مواد غذایی دارد.

تاییدیه تطابق عملیات فراوری مواد غذایی با مقررات و رعایت اقدامات بهداشتی، برای تضمین ایمنی مواد غذایی کافی نیست ولی با این همه ضروری است که کدام و چه تعداد از سیستم‌های کنترل ایمنی مواد غذایی ملی انجام میشود. در برخی از این سیستم‌ها نمونه‌گیری محصولات در طی بازرسی انجام می شود.

اغلب نمونه‌گیری بدون برنامه‌ای روشن از تجزیه و تحلیل انجام می شود، زیرا استاندارد‌های مصوب در برگیرنده شناسایی اقدام موثر در ایمنی نمی باشد و صرفاً روی موارد کیفی و کارایی تاکید دارد. علاوه بر این، معمولاً نمونه‌گیری‌ها به علت کمبود روش، ابزار و برنامه نمونه‌گیری به صورت نادرست انجام میشود یا در حین حمل و نقل به آزمایشگاه معمولاً به صورت نادرست هندلینگ می‌شود. آزمایشگاه نیز به نوبه خود، ممکن است قادر به تجزیه و تحلیل مناسب نباشد و یا به دلیل کمبود منابع، عدم آموزش کارکنان و یا هر دو آزمایشات به طور نامناسب اجرا شود.

رویکرد زنجیره غذایی برای کنترل مواد غذایی

زنجیره غذا از مزرعه یا آب در سرتاسر مراحل مختلف که عبارتند از حمل و نقل، انتخاب و بسته بندی، کشتار، فرآوری برای تبدیل به محصولات جدید و با ارزش افزوده، توزیع و خرده فروشی، تمام مسیرهای رسیدن به سفره مصرف کننده یا تهیه کننده مواد غذایی و سرور نهایی توسعه یافته است.

آلودگی در کلیه زنجیره تامین حادث می گردد. گرچه سطح برخی از آلاینده‌ها بالقوه توسط فرآوری کاهش می یابد (مثلاً باقی مانده های آفت کش ها و احتمالاً مایکوتوکسین‌ها)، آلودگی‌های میکروبی هنگام فرآوری ممکن است افزایش یابد مگر اینکه یک مرحله میکروبی زدایی (مانند حرارت دهی) در برخی موارد اعمال شود.

حتی پس از اینکه گرمایش کافی در طول فرآوری یا پخت اعمال شود و میکروارگانیسم‌های بیماری‌زای مورد نظر غیر فعال شود، احتمال دوباره آلوده شدن محصولات پخته شده در مسیر رسیدن آنها به سفره از منابع مختلف وجود دارد.

علاوه بر این، میکروارگانیسم‌های توکسین‌زا که قبل از گرمایش به آنها اجازه داده شده تا داخل مواد غذایی یا روی آن نفوذ کنند، ممکن است سموم مقاوم در برابر حرارت ایجاد کنند. این سموم پس از تولید می تواند مصرف کننده حتی پس از تیمار حرارتی که میکروارگانیسم مولد سم از بین رفته است را به مدت طولانی بیمار نماید

تا زمان ظهور سیستم‌های کنترل ایمنی مدرن براساس اقدامات پیشگیرانه به جای اقدامات اصلاحی، انتظار می رفت که فرآوری کننده‌ها، مواد غذایی آلوده شده در مبدا را در طول تولید یا برداشت و حمل و نقل به کارخانه فرآوری "پاکسازی کنند".

با این حال، این امر همیشه با تکنولوژی ها و روش های فراوری فعلی امکان پذیر نیست. چنین موردی درباره *Escherichia coli (E.coli)* و *O157: H7* وجود دارد که ممکن است توسط گله گاو حمل شده باشد و بعدا در گوشت تازه آن‌ها مشاهده شود، حتی از کشتارگاه هایی که بهترین روش های آلودگی زدایی موجود برای لاشه حیوانات در محل را دارا میباشد. این وضعیت برای محصولات تازه آلوده شده در مزرعه نیز جدی است. علاوه بر پیامدهای درازمدت بالقوه بر سلامتی مصرف کننده ناشی از مصرف باقی مانده آفت کش ها، بیماری های حادثه تر ممکن است از پاتوژن های میکروبی در محصولات مصرف شده بدون یک مرحله غیرفعالسازی قبلی حاصل شود. این گروه از غذاها به سرعت در حال تبدیل شدن به یکی از مهمترین منابع شناخته شده بیماری های منتقله از مواد غذایی در بسیاری از کشورها هستند. کشاورزان و دست اندرکاران بعدی نمی توانند از مسئولیت بیماری هایی که ناشی از تولید آنها است فرار کنند.

به طور مشابه، سیستم های کنترل مواد غذایی که شامل ارزیابی ایمنی و کیفیت مواد غذایی می باشند باید در انتهای دیگر زنجیره فرایند: در طی حمل و نقل، توزیع، خرده فروشی و تهیه غذا (حتی در خانه) قرار داشته باشند. این چیزی است که به معنای نزدیک شدن به ایمنی مواد غذایی " از مزرعه تا سفره"، یعنی در طول کل زنجیره غذایی است. این رویکرد منطقی تر است زیرا ایمنی مواد غذایی مسئولیت تمام ذینفعان در زنجیره غذایی است.

بازرسی بر مبنای ریسک مواد غذایی

بازرسی مرسوم مواد غذایی بر تعیین انطباق بوسیله **واحدهای فراوری کننده مواد غذایی** با تعدادی از مقررات که ممکن است به روز باشند یا نباشند، متمرکز شده است. تا حد زیادی اثربخشی این روش بازرسی بستگی به زمان در دسترس بازرسان برای بررسی تاسیسات تحت بازرسی و به ویژه محصولات آن از لحاظ فیزیکی دارد. در بسیاری از کشورها، تعداد مفرطی از موسسات مورد بررسی در مقایسه با تعداد بازرسان در دسترس وجود دارد، مخصوصا زمانی که بازرسان باید تجهیزات تولید اولیه (مانند خانه های بسته بندی)، کارخانه های تولید و فراوری مواد غذایی، تهیه کنندگان غذا (کنترینگ) و غذاخوری ها (رستوران ها) پوشش دهند. در برخی از کشورها، بازرسان همچنین باید بازارهای عمومی و فروشندگان خیابانی را به نمونه کار بازرسی خود اضافه کنند.

عدم انطباق و تخلفات آشکار شده توسط واحدها معمولا با اخطار و / یا جریمه و در خواست اقدام اصلاحی، که ممکن است بسته به چهارچوب قانونی و / یا سیاست مقامات مربوطه نظارتی پیروی شود یا نشود، رسیدگی میشود. بنابراین، این روش اصلاحی است. علاوه بر این، به دلیل اینکه اقدام اصلاحی تقاضا شده نمی تواند فراتر از مجازات استاندارد مشخص شده بوسیله مقررات، که ممکن است منسوخ شده باشد، برود، بعد از این نوع بازرسی هیچ تضمینی در باز رخداد این نقض وجود ندارد.

از سوی دیگر، با تمرکز بازرسی بر روی عوامل ریسکی که ممکن است سبب بروز بیماری های منتقله از مواد غذایی شود، بازرس استفاده بهتری از وقت کم تخصیص داده خود به هر فراوری کننده، بدون توجه به عدم انطباق و تخلفات موجود از مقررات خواهد نمود. علاوه بر این، با استفاده از رخدادهای ریسک برای تعیین کفایت یک سیستم مدیریت کیفیت و ایمنی فراوری کننده، بازرسی براساس ریسک انجام می شود و در نتیجه هدف نهایی خود را که حفاظت از مصرف کننده می باشد برآورده می کند. تضمین میکند که سیستم کنترل مواد غذایی در همه زمان ها کار می کند به طوری که محصولات ایمن همواره تولید می شود و همچنین مشکلات نمونه برداری کاهش می یابد. بنابراین، نمونه محصولات فقط برای اهداف تصدیق جمع آوری و مورد تجزیه و تحلیل قرار می گیرند و نه به عنوان وسیله ای برای تضمین ایمنی محصول..

برای تمرکز بر بازرسی بر مبنای فاکتورهای ریسکی که منجر به بیماری های منتقله از مواد غذایی می شوند ابتدا لازم است که تعیین شوند این فاکتورها چه چیزی هستند. در حالیکه بسیاری از فاکتورها مربوط به ویژگی های فیزیکی تسهیلات فرآوری مواد غذایی است و عملیات آنها ممکن است برخلاف عملیات خوب تولید (GMP)، دستورالعمل های بهداشتی پذیرفته شده، الزامات قانونی یا سایر معیارهای فراوری و هندلینگ مناسب مواد غذایی باشد، برخی از فاکتورها وجود دارد که اغلب به عنوان علل بیماری های منتقله از مواد غذایی یافت می شود. در نتیجه، بر این فاکتورهاست که بازرس باید در طی بازرسی ها تمرکز کند تا تأثیر معنی داری بر ایمنی مواد غذایی داشته باشد. فاکتورهای ریسک بیماری های منتقله از مواد غذایی، فاکتورهایی هستند که در صورت عدم کنترل ممکن است موجب بروز بیماری های منتقله از مواد غذایی در مصرف کنندگان شوند.

فاکتورهای ریسک بیماری های منتقله مواد غذایی ممکن است برای بسیاری از کشورها و انواع غذاها و عملیات فرآوری مواد غذایی رایج باشد یا منحصر به یک کشور خاص، غذا یا عملیات خاص باشد زیرا منشا، طبیعت، روش های فرآوری مرسوم و هندلینگ محصولات غذایی خاص ممکن است متفاوت باشد. برای تعیین فاکتورهای ریسک بیماری های منتقله از مواد غذایی هنگام شیوع یک بیماری در جامعه، سیستم های کنترل ملی

مواد غذایی به تکنیک ها و برنامه های مختلف متکی هستند. نظارت اپیدمیولوژیک توسط مقامات بهداشتی یک عنصر اصلی در تعیین فاکتورهای ریسک برای بیماری های منتقله از مواد غذایی است که با ارتباط برقرار شدن بین بیماری های منتقله از مواد غذایی با منشا آنها از طریق بررسی شیوع بیماری ها صورت می گیرد.

برنامه های پایش آلودگی برای مواد غذایی در بازار، یکی دیگر از منابع اطلاعاتی هستند که امکان ارتباط بین محصولات غذایی خاص و بیماری های منتقله مواد غذایی را فراهم می کند. نمونه هایی از این برنامه ها شامل پایش ویبریو کلرا در ماهی و غذاهای دریایی (مانند آنهایی که در کشورهای شرق آفریقا در جزیره نیل از دریاچه ویکتوریا انجام شده) و پایش میکوتوکسین ها در محصولات غلات و دانه ها و پاتوژن های روده ای از قبیل سالمونلا در محصولات تازه. همانطور که قبلا ذکر شد، متاسفانه بسیاری از کشورها برنامه های روتین برای پایش حضور آلاینده ها در زنجیره مواد غذایی ندارند.

ملاحظات محیطی یک عنصر سوم در تعیین فاکتورهای ریسک بیماری های منتقله از مواد غذایی برای غذاها یا فرآیندهای خاص است. نمونه هایی از این مورد شامل کیفیت آب مورد استفاده برای آبیاری سبزیجات برگ سبز و سایر محصولات می باشد: استفاده از آب های به کار برده شده یا آب آلوده به مدفوع حیوان یا انسان برای آبیاری بر بیشترین شیوع بیماری های منتقله از مواد غذایی از محصولات تازه دلالت دارد. فراوانی حشرات در مناطقی که به لحاظ تاریخی در معرض ابتلا به شیوع اسهال خونی بوده؛ استفاده از عملیات مزرعه حیوانات سنتی مانند چراندن گله گاو در باغ ها، یک عمل شناخته شده است که باعث آلودگی میوه با *E. coli O157: H7* می شود.

ملاحظات چهارم در تعیین فاکتورهای ریسک بیماری های منتقله از مواد غذایی، تاریخچه محصول و تولید کننده / فراوری کننده می باشد. به عنوان مثال، جوانه های تازه بذر به طور گسترده به عنوان بستری مناسب برای رشد گونه های سالمونلا شناخته شده اند، و مرغ خام مکررا به عنوان پناهگاه برای کامپیلوباکتر و سالمونلا در سراسر جهان شناخته شده اند. به طور مشابه، برش های سرد آماده برای خوردن گوشت فرآوری شده که دارای طول عمر طولانی مدت در دمای یخچال هستند، در موارد لیستریوزیس بارها مورد توجه بوده است. بنابراین، تاریخچه محصول، در زمینه تجربه هر کشور خاص، باید در طول بازرسی های مبتنی بر ریسک به عنوان یک جنبه مهم در نظر گرفته شود.

تاریخچه تولید کننده نیز اهمیت دارد، چرا که سوابق عدم انطباق، شکایات مصرف کنندگان یا (حتی بدتر) نمونه های مستند شده که موارد بیماری های منتقله از مواد غذایی را به فراوری کننده های خاص مرتبط می کند، قبل از بازرسی باید هشدارهای لازم را ایجاد کنند. از این رو اهمیت نگهداری دقیق سوابق و بازبینی سوابق بازرسی سازمانی پیش زمینه هر بازرسی جدید است.

در نهایت، مقامات ملی کنترل مواد غذایی می توانند انجام مطالعات برای تعیین فراوانی یا تناوب عدم انطباق با مقررات توسط عملیات اولیه مواد غذایی و عملیات فراوری مواد غذایی که منجر به مواد غذایی نا ایمن میشود را بر عهده بگیرند. این معمولا یک روش پیچیده است، اما نسبت به زمانی که بر داده های نظارت بر بیماری های منتقله از مواد غذایی تکیه شود دقیق تر است.

در صورت عدم وجود اطلاعات در مورد یکی یا بیشتر از موارد فوق، بازرس مستاصل نمیشود. عوامل ریسک مهم مختلفی از بیماری‌های منتقله از مواد غذایی در بسیاری از کشورها شناسایی شده و بنابراین می‌توان آنها را "جهانی" در نظر گرفت. بعضی از نمونه‌های عوامل ریسک شناخته شده به صورت گسترده برای بیماری‌های منتقله از مواد غذایی در جعبه ۱.۱ آمده است.

جعبه ۱.۱. نمونه‌هایی از فاکتورهای ریسک بیماری‌های منتقله از مواد غذایی

- آلودگی متقاطع (بعنوان مثال از مواد خام به یک محصول آماده برای خوردن)
- مواد غذایی از منابع نا ایمن
- پخت ناکافی
- دمای نگهداری نامناسب
- تجهیزات آلوده
- بهداشت شخصی ضعیف
- وضعیت سلامت هندل‌کننده‌های مواد غذایی
- کیفیت آب
- حضور آفات

تغییر از بازرسی بر مبنای محصول به بازرسی بر مبنای ریسک:

مفهوم قدیمی بازرسی بر اساس محصول یا محل، چندین نقص را نشان می‌دهد که بازرسی بر مبنای ریسک بر آن‌ها غلبه کرده است. از آنجایی که بازرسی، اساساً، یک تصویر لحظه‌ای از آن چیزی است که در کارخانه فراوری مواد غذایی در زمان بازرسی اتفاق می‌افتد، این پانوراما ارائه شده به بازرس در طول بازرسی، لزوماً کامل نیست. وضعیت‌ها ممکن است در سرتاسر روز رخ دهد که بازرس نمیتواند آن‌ها را ببیند، به خصوص وقتی که به سازمان بازرسی شده از قبل در مورد در شرف بودن بازرسی اطلاع داده شود. بنابراین، ثابت شدن این امر که نمونه‌های محصولاتی که در طول بازرسی گرفته شده‌اند، ویژگی‌های ایمنی و کیفیتی مورد انتظار را نشان میدهند، به این معنی نیست که همه محصولات کارخانه به همان اندازه ایمن هستند و یا همان ویژگی‌های کیفیتی را دارا هستند.

نیاز به تجزیه و تحلیل نمونه‌ها مجموعه‌ای دیگر از مشکلات را نه تنها برای انجام تجزیه و تحلیل، بلکه برای تعیین آن چیزی که مورد سنجش قرار گرفته بر اساس نوع محصول به وجود می‌آورد که عبارتند از عدم وجود آزمایشگاه‌های مدرن، کافی نبودن کارکنان و نداشتن اطلاعات منابع لازم. ثانیاً، برای معتبر بودن از لحاظ آماری، نمونه برداری محصولات برای تجزیه و تحلیل معمولاً نیاز به تعداد زیادی از واحدها و آزمایشات، به ویژه در عملیات بزرگ دارد، که نه فراوری کننده و نه آژانس بازرسی می‌خواهند این هزینه را پرداخت کنند (بیشتر آنالیزهای مواد غذایی تخریبی است). در نتیجه، به جز تخلف‌های بزرگ که ممکن است منجر به آلودگی گسترده و مداوم محصولات و یا فرآوری ناقص شوند، احتمال پیدا کردن نمونه‌های نقص دار بسیار کم است. به طرز عجیبی، مشکل نمونه برداری بزرگ میشود در زمانیکه عملیات فراوری بهبود می‌یابد و کیفیت محصولات افزایش می‌یابد؛ به منظور پیدا کردن یک واحد نقض کننده احتمالی، نمونه‌های بیشتر و بیشتری لازم است زیرا واحدهای کمتر و کمتری معیوب هستند. در نهایت، برای اطمینان کامل از اینکه همه محصولات تحت این طرح ایمن هستند، باید همه محصولات مورد آزمایش قرار بگیرند و هیچ یک از آن‌ها برای فروش وجود نخواهند داشت.

برعکس، بازرسی مبتنی بر ریسک بر این فرض است که وقتی تمام اقدامات کنترلی لازم اجرا شده است - که به تعبیری باید کلیه فاکتورهای ریسک بیماری‌های منتقله از مواد غذایی شناسایی شده را کنترل کند، ریسک‌های ایمنی مرتبط با مواد غذایی تولید شده به حداقل رسیده است.

بنابراین، اگر سیستم مدیریت کیفیت و ایمنی فوق‌الذکر کافی و به طور کامل اجرا شود، به این معنی است که تمام محصولات باید الزامات ایمنی و کیفیت را برآورده سازند. این رویکرد مدیریت ریسک در صنایع غذایی با اصول مدیریت ریسک مطابقت دارد و اساساً معادل سیستم‌های فوق‌العاده موفق بدون نقص است که مدت‌ها پیش توسط سایر بخش‌های صنعتی اجرا شده است. در صورتی که محصولات معیوب یافت شوند، بازرسی‌های مبتنی بر ریسک نیاز به بررسی برای تعیین اینکه کجای سیستم در نقص بوده یا هست یا اینکه چه خطری در این فرآیند به درستی کنترل نشده یا نمی‌شود، دارند. این نشان دهنده اهمیت نگهداری سوابق درون کارخانه‌ای است. نمونه برداری که تحت این طرح انجام میشود فقط برای اهداف تصدیق می‌باشد.