



جامعة جرش
كلية الزراعة
برنامج التغير المناخي، الزراعة المستدامة والأمن الغذائي

مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية: دراسة حالة إقليم الشمال

إعداد

أحمد رشيد محمد بني سعيد

إشراف

الدكتورة حنين نايف الطراونة

قدمت هذه الرسالة استكمالاً لمتطلبات الحصول على درجة الماجستير في تخصص
التغير المناخي، الزراعة المستدامة والأمن الغذائي

عمادة البحث العلمي والدراسات العليا

جامعة جرش

كانون الأول، 2024

التفويض

أنا أحمد رشيد محمد بني سعيد ، أفوض جامعة جرش بتزويد نسخ من رسالتي: "مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية: دراسة حالة إقليم الشمال" للمكتبات أو المؤسسات أو الأشخاص عند طلبهم حسب التعليمات النافذة في الجامعة.

الاسم:

التوقيع:

التاريخ: ... / ... / 2024م.

قرار لجنة المناقشة

نوقشت هذه الرسالة " مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية: دراسة حالة

إقليم الشمال " وأجيزت بتاريخ 27/10/2024 م.

التوقيع



أعضاء لجنة المناقشة

الدكتورة حنين نايف الطراونة / مشرفا ورئيسا

أستاذ مساعد علوم الغذاء والتغذية .



الأستاذ الدكتور نزار عيسى الرضي / عضوا داخليا

أستاذ علوم الغذاء والتغذية.



الأستاذ الدكتور معاوية حداد / عضوا خارجيا

أستاذ علوم الغذاء والتغذية

الإهداء

أمي الحبيبة

أي شيء في هذا اليوم أهدي إليك .. يا ملاكي وكل شيء لديك ... أهدي تقاؤلاً .. لم أدرك حقيقته
إلا من عينيك .. أم أملاً .. وليس في الأرض أمل كالذي أقرأه في عينيك .. أم نجاحاً .. ونجاحي
الحقيقي تحت قدميك ... ليس عندي شيء أعز من الروح .. وروحي مرهونة في يديك
أبي الحبيب ...

يا قلبي .. نبض الحروف حين تلمسها الأنامل.
أنت الجواب حين أسأل ما التقاؤل .
بل الحياة أنت .. وما بين النفس والنفس أنت .

إخوتي ...

الكتابة لا تكفي لأصف كيف أحبكم .. والعمر قصير لأكتب حبكم .. أراكم بسمتي .. وأرى جمال
الأيام أنتم ...

الباحث

الشكر والتقدير

اللهم لك الحمد حمداً كثيراً طيباً مباركاً فيه، ملئ السموات وملئ الأرض، أحمداً ربّي وأشكرك

على أن يسرت لي إتمام هذا البحث على الوجه الذي أرجو أن ترضى به عني .

ثم أتوجه بالشكر إلى مشرفتي المبدعة المتميزة الدكتورة حنين نايف الطراونة التي كانت خير

مشرف لي في جميع مراحل إعداد رسالتي، والتي قدمت لي النصح والإرشاد، وأفادتني بعلمها

وملاحظاتها وأفكارها وتوجيهاتها السديدة .

كما يطيب لي أن أسجل شكري وتقديري، وعظيم عرفاني وامتناني إلى لجنة مناقشة الرسالة،

والحكم عليها، وتحملهم عناء قراءتها، رغم مشاغلهم وعبائهم الكثيرة.

كما أتوجه بخالص الشكر والعرفان لكل روح وقلب ساندني على إتمام رسالتي .

وجامعتي التي قدمت لي الكثير فإن قلت شكراً فشكري لن يوفيها حقاً، فأقدم كل الشكر لجامعة

جرش ممثلة برئيسها وكادرها التدريسي الرائع، والموظفين والإداريين.

الباحث

المحتويات

الصفحة	الموضوع
ب	التفويض
ج	قرار لجنة المناقشة
د	الإهداء
هـ	الشكر والتقدير
و	المحتويات
ط	قائمة الجداول
ط	قائمة الأشكال
ط	قائمة الملاحق
ي	الملخص باللغة العربية
ك	الملخص باللغة الإنجليزية
1	الفصل الأول: الإطار العام للدراسة
2	1.1 المقدمة
4	2.1 مشكلة الدراسة وأسئلتها
5	3.1 أهداف الدراسة
6	4.1 أهمية الدراسة
7	5.1 حدود الدراسة
7	6.1 مصطلحات الدراسة
9	الفصل الثاني: الأدب النظري والدراسات السابقة
9	1.2 الجانب النظري
9	1.1.2 تمهيد
10	2.1.2 مفهوم الرقابة على سلامة الغذاء وأهميتها
12	3.1.2 تمييز سلامة الغذاء عن جودتها
15	4.1.2 مبادئ الرقابة على الأغذية
16	5.1.2 مهام مراقب الغذاء ومسؤولياته
17	6.1.2 خطوات الرقابة الفعالة على سلامة الأغذية
19	7.1.2 الالتزام بضمان سلامة الأغذية
21	8.1.2 النظم والمعايير المتبعة في ضبط سلامة الغذاء

24	9.1.2 الرقابة على جودة وسلامة المنتج الغذائي باعتماد طريقة تحليل المخاطر وتحديد نقاط السيطرة الحرجة HACCP
25	10.1.2 إجراءات الوقاية من مخاطر التسممات الغذائية
27	11.1.2 وضع استراتيجية وطنية للرقابة على الأغذية
30	12.1.2 الرقابة على سلامة الغذاء في الأردن وخصائصها
35	2.2 الدراسات السابقة
45	2.3 تعقيب عام على الدراسات السابقة وموقع الدراسة الحالية منها
47	الفصل الثالث: الطريقة والإجراءات
47	1.3 المقدمة
47	2.3 منهج الدراسة
48	3.3 مجتمع الدراسة ومنطقته
49	4.3 عينة الدراسة
50	5.3 مصادر جمع البيانات
51	6.3 أداة الدراسة
53	7.3 صدق وثبات الاستبانة
59	8.3 الأساليب الإحصائية المستخدمة في تحليل البيانات
60	الفصل الرابع: عرض نتائج الدراسة
60	1.4 وصف خصائص عينة الدراسة:
61	1.1.4 النتائج المتعلقة بالإجابة عن السؤال الأول
71	2.1.4 النتائج المتعلقة بالإجابة عن السؤال الثاني
76	الفصل الخامس: مناقشة نتائج الدراسة والتوصيات
76	5.1.1 مناقشة نتائج الدراسة
80	5.1.2 التوصيات
81	المراجع
81	المراجع العربية
83	المراجع الأجنبية
85	الملاحق: ملحق رقم (1) استبانة الدراسة

قائمة الجداول

رقم الجدول	عنوان الجدول	الصفحة
1	إحصائية بالإجراءات المتبعة من مؤسسة الغذاء والدواء نحو المطاعم الشعبية في المملكة الأردنية الهاشمية في آخر خمس سنوات	34
2	النسبة المئوية للمطاعم الشعبية الأكثر مخالفة والتي تم تحويلها للقضاء أو استصدار قرار بإغلاقها من عام 2019 حتى عام 2023	34
3	فقرات الاستبانة	51
4	مقياس ليكرت الخماسي	52
5	المعيار الإحصائي لتفسير المتوسطات الحسابية لمتغيرات الدراسة وتحديد الأهمية النسبية	53
6	معاملات الارتباط بين فقرات أبعاد المتغير المستقل	55
7	نتائج تحليل الثبات للاستبانة من خلال معامل كرونباخ ألفا	57
8	معاملات النقلح والالتواء لمتغيرات الدراسة	58
9	الخصائص الديموغرافية لأفراد عينة الدراسة	60
10	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لبُعد الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية	62
11	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لبُعد مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية	64
12	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لبُعد تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية	65
13	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لبُعد الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة وجودة الأغذية	66
14	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لبُعد توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتفعيل الرقابة وضمان جودة الأغذية	68
15	المتوسطات الحسابية والأهمية النسبية لأبعاد متغير مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية	70
16	اختبار الفروق في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير الجنس	71

72	اختبار الفروق في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير الفئة العمرية	17
73	اختبار الفروق في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير المؤهل العلمي	18
74	اختبار الفروق في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير عدد سنوات الخبرة	19
75	اختبار الفروق في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير المسمى الوظيفي	20

قائمة الأشكال

الصفحة	عنوان الشكل	رقم الشكل
50	خريطة تبيّن ألوية محافظات إقليم الشمال	1

الصفحة	عنوان الملحق	رقم الملحق
85	استبانة الدراسة	1

مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية: دراسة حالة إقليم الشمال

إعداد

أحمد رشيد محمد بني سعيد

المشرف

الدكتورة حنين نايف الطراونة

ملخص

هدفت الدراسة إلى بيان مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية تكون مجتمع الدراسة من الموظفين العاملين في مجال الرقابة على الغذاء في المؤسسة العامة للغذاء والدواء، ومشرفي الصحة على المطاعم الشعبية في إقليم الشمال، خلال العام 2023م، شمل توزيع العينة على (222) موظفًا، واستخدمت الدراسة المنهج الوصفي التحليلي، حيث أظهرت نتائج الدراسة أن مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية في إقليم الشمال جاء بمستوى مرتفع، وبمتوسط حسابي بلغ (4.00)، وحقق بُعد توفير الوسائل والإمكانات اللازمة لتفعيل الرقابة وضمان جودة الأغذية أعلى متوسط حسابي بين أبعاد المتغير المستقل بقيمة بلغت (4.09)، وهو ضمن الأهمية النسبية المرتفعة، يليه بالمرتبة الثانية بعد الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة وجودة الأغذية بمتوسط حسابي (4.08)، يليه في المرتبة الثالثة بعد تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية، بمتوسط حسابي بلغ (4.02)، يليه بالمرتبة الرابعة بعد مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية، بمتوسط حسابي بلغ (3.94)، وحقق بُعد الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية أقل متوسط حسابي بين الأبعاد بقيمة (3.88)، وعدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين المتوسطات الحسابية لتقديرات أفراد العينة في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى إلى الخصائص الديموغرافية (الجنس والفئة العمرية، والمؤهل العلمي، وعدد سنوات

الخبرة، والمسمى الوظيفي)، وأوصت الدراسة بوضع سياسات واستراتيجيات إقليمية ووطنية لضمان سلامة الأغذية.

الكلمات المفتاحية: الرقابة على سلامة الغذاء، السياسات والاستراتيجيات، ضمان سلامة الغذاء، المطاعم الشعبية، إقليم الشمال.

Effectiveness of food safety monitoring in Traditional restaurants: a case study of the northern province in Jordan

by

Ahmad Rasheed Mohammad Banisaeed

Supervisor

Dr. Haneen Nayef Al-Tarawneh

Abstract

The study aimed to demonstrate the effectiveness of food safety control in popular restaurants. The study population consisted of employees working in the field of food control at the Jordanian Food and Drug Administration (JFDA), and health supervisors at popular restaurants in the northern region, during the year 2023 AD. The sample was distributed among (222). The study used the descriptive analytical approach, as the results of the study showed that the effectiveness of food safety control in popular restaurants in the northern region was at a high level, with an arithmetic average of (4.00), and the dimension of providing the necessary means and capabilities to activate control and ensure food quality achieved the highest arithmetic average. Among the dimensions of the independent variable, it had a value of (4.09), which is of high relative importance. It was followed in second place after commitment to providing laws, rules and regulations for food safety and quality, with an arithmetical average of (4.08), followed by third place after training workers to carry out their job tasks, with an arithmetical average of (4.08). 4.02), followed by fourth place after the extent of senior management's support and follow-up of food control procedures, with an arithmetic average of (3.94), and the dimension of adherence to international standards for food safety control achieved the lowest arithmetic average among the dimensions with a value of (3.88), and there were no statistically significant differences between Arithmetic averages of the sample members' estimates of the effectiveness of food safety control in popular restaurants, a case study of the Northern Region, are attributed to demographic characteristics (gender, age group, educational qualification, number of years of experience, and job title). The study recommended developing regional and national policies and strategies to ensure food safety.

Keywords: food safety control, policies and strategies, ensuring food safety, popular restaurants, the Northern Region

الفصل الأول

الإطار العام للدراسة

1.1 المقدمة

يقصد بسلامة الأغذية خلوها من جميع عوامل التلوث الذي يحولها إلى أغذية ضارة بصحة المستهلك، ويتضمن ذلك عوامل التلف والانحلال الذاتي. ويقصد بجودة الأغذية احتفاظها بكل أو معظم صفاتها وخواصها الطبيعية. وحيث أن الأغذية عامة تكون معرضة للتلوث الميكروبيولوجي أو البيئي، وكذلك للتلف والانحلال الذاتي من بداية إنتاجها حتى وصولها إلى يد المستهلك، وذلك عن طريق عدة مصادر، وبدرجات مختلفة تبدأ بالتربة والمياه ثم الحيوان والحشرات وتنتهي بالإنسان وطرق تداوله وتعامله مع الغذاء أثناء الإنتاج أو التصنيع أو التوزيع أو التسويق أو التخزين أو الإعداد أو التقديم، مما يؤثر على درجة سلامتها وجودتها، فقد وضعت معايير مختلفة لمعظم الأغذية الطازجة والمصنعة تبين الحدود الدنيا لصفاتها وبنيتها التركيبية وقيمتها التغذوية، وكذلك الحدود القصوى لما قد تحتويه من ملوثات ميكروبيولوجية أو بيئية لا تضر بصحة المستهلك (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2022).

كما تقدر منظمة الصحة العالمية أن حوالي 70% من حوالي 1.5 مليار نوبة إسهال تحدث على مستوى العالم كل عام كانت ناجمة عن طعام ملوث بيولوجيا وقد حظيت سلامة الأغذية باهتمام متزايد بسبب العديد من الاتجاهات العالمية التي تؤثر على النظم الغذائية، على سبيل المثال التحضير المتكرر للطعام خارج المنزل، وزيادة استهلاك الأغذية الطازجة وغير المعرضة للحرارة اللازمة وزيادة استهلاك الأسماك والأغذية البحرية واللحوم والدواجن في جميع أنحاء العالم، غيرت هذه الاتجاهات كلا من طبيعة وحدوث مخاطر سلامة الأغذية في نظام إنتاج

وتسويق الأغذية المترابط في العالم، كما أدت المخاوف بشأن الغش المتعمد للأغذية من الإرهاب البيولوجي إلى زيادة الاهتمام بسلامة الغذاء بشكل أفضل (برنامج الأغذية العالمي، 2022).

أثبتت معظم الدراسات في الأردن أن نسبة 87% من الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية سببها الأغذية التي يتم تحضيرها، أو التعامل معها بشكل غير صحيح في المنزل، وأن مستوى معرفة المستهلكين في المملكة الأردنية الهاشمية بسلامة الغذاء، وتقييم المخاطر المحتمل انتقالها من خلال ممارساتهم أثناء جميع مراحل تداول المواد الغذائية من الشراء ، الأعداد ، الحفظ والطهي . هذا ليكون بمثابة القاعدة الأساسية لتوجيه البرامج المنهجية المصممة للوقاية من الأمراض التي تنتقل عن الأغذية وتعزيز سلامة تداول الغذاء بناء على الأدلة والحقائق العلمية، واستخدام نتائجها لمقارنة فعالية هذه البرامج من خلال أعداد دراسات مماثلة بشكل دوري خلال الفترة القادمة (عبد الرحمن، 2019).

تهدف الرقابة على الأغذية في المقام الأول إلى إنتاج وتوفير الغذاء الصالح لتغذية الإنسان وحمايته من التلف الذاتي، ومن التلوث بأنواعه المختلفة مع استبعاد الأغذية غير الصالحة للاستهلاك الآدمي، أو الأغذية الضارة بالصحة، أو الأغذية المغشوشة، أو تلك التي انتهت فترة صلاحيتها للتسويق، حتى لا يكون معروضا في الأسواق أو مقدما في المطاعم أو الفنادق أمام المستهلك العادي، ، إلا الغذاء الآمن ذو الجودة العالية، وذلك لحماية صحته ولضمان حصوله على المقابل الكامل لما يدفعه ثمنا للغذاء.

حيث تعدّ ممارسة الرقابة على الغذاء والدواء التي تقوم بها المؤسسات الحكومية الرقابية المنظمة إحدى الوسائل المهمة من خلال سلسلة من الإجراءات المنتظمة التي تضمن وصول المنتجات الغذائية، والصيدلانية إلى المستهلك وفقاً للتوصيات والمعايير، وفقاً للقوانين والتشريعات المنظمة لها ، كما أنها تضمن خلو هذه المنتجات من المخاطر التي قد تشكل خطراً مباشراً على حياة الإنسان ، وبالتالي فإن الدور الرقابي الفعال يساهم في إرضاء المستهلك عن المؤسسات الحكومية المعنية بالرقابة (الرضوان، 2019).

وقد تم انشاء المؤسسة العامة للغذاء والدواء في الأردن بهدف تحقيق ضمان سلامة وجودة الأغذية وصلاحياتها للاستهلاك البشري ، وللتأكد من فاعلية جودة ومأمونية الأدوية والمواد ذات العلاقة من خلال تطبيق أنظمة رقابة مبنية على أسس علمية ومعايير دولية.

2.1 مشكلة الدراسة وأسئلتها

تكمن مشكلة الدراسة في عدم معرفة مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية لإقليم الشمال، إذ أصبحت سلامة الغذاء أولوية رئيسة للصحة العامة، لأن الكثير من الناس يتناولون وجباتهم خارج المنزل. ونتيجة لذلك ، يتعرض الناس بشكل متكرر للأمراض المنقولة بالغذاء التي تنشأ من المطاعم وأكشاك الطعام ومخازن المواد الغذائية .

وفقاً لمنظمة الأغذية والزراعة (الفاو) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) ، فإن الناس يمرضون في جميع أنحاء العالم كل يوم بسبب الطعام الذي يتناولونه. ويعرف هذا المرض باسم الأمراض المنقولة بالغذاء ويسببه الكائنات الحية الدقيقة الخطرة و/أو المواد الكيميائية السامة (منظمة الصحة العالمية ، 2022).

ومن خلال قيام الباحث عن البحث في دراسات سابقة محلية وعالمية تختص في موضوع البحث في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية، لم يتم العثور على دراسات بشكل مباشر تخص الموضوع وذلك بسبب ندرة الدراسات على مستوى الأردن. وبالتالي برزت مشكلة الدراسة في الإجابة عن الأسئلة التالية:

- **السؤال الأول:** ما مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية: دراسة حالة إقليم الشمال؟

وينبثق عن هذا السؤال مجموعة من الأسئلة الفرعية أهمها:

- ما هي إجراءات التأكد من سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية؟
 - ما هي الصعوبات التي تواجه سلطات الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية في إقليم الشمال؟

- ما مدى الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على الأغذية؟

- **السؤال الثاني:** هل توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين المتوسطات الحسابية لتقديرات أفراد العينة في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية في إقليم الشمال تعزى إلى الخصائص الديموغرافية (الجنس والفئة العمرية، والمؤهل العلمي، وعدد سنوات الخبرة، والمسمى الوظيفي)؟

3.1 أهداف الدراسة

تهدف هذه الدراسة إلى ما يلي:

- استعراض واقع المطاعم الشعبية في منطقة الدراسة

- استعراض إجراءات التأكد من سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية.
- التعرف على الصعوبات التي تواجه سلطات الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية في منطقة الدراسة
- بيان مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية: من خلال دراسة حالة إقليم الشمال. ولتحقيق هذا الهدف ستعمل الدراسة على تحقيق الأهداف الفرعية التالية:
- التعرف على الفروق ذات دلالة إحصائية بين المتوسطات الحسابية لتقديرات أفراد العينة في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى إلى الخصائص الديموغرافية (الجنس والفئة العمرية، والمؤهل العلمي، وعدد سنوات الخبرة، والمسمى الوظيفي)؟

4.1 أهمية الدراسة

- ترتبط أهمية الدراسة بأهمية موضوعها، حيث إنَّها حاولت بحث موضوع جديد نوعاً ما في مجال الدراسات في القطاع الغذائي في الأردن، ألا وهو فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية، ويمكن تلخيص أهمية الدراسة في أنها عملت على التنبه إلى ضرورة عمل الآتي:

- إجراء الكشف الدوري على المنشآت الغذائية ومدى مطابقتها للاشتراطات الصحية للوصول لغذاء امن وسليم.
- إجراء الكشف الطبي الدوري على جميع العاملين في المسالخ والمخابز والأطعمة الطازجة.

- العمل على رفع مستوى الأمن الغذائي، وتطوير دور الرقابة على الغذاء المحلي.
- زيادة تثقيف المواطنين وأصحاب المنشآت الغذائية بأهمية سلامة الغذاء.

5.1 حدود الدراسة:

شملت حدود هذه الدراسة ما يلي:

- **الحدود المكانية:** شملت إقليم الشمال من المملكة الأردنية الهاشمية.
- **الحدود الزمنية:** اعتمدت على بيانات تم جمعها من منطقة الدراسة خلال الفترة من الأول من شهر تشرين الأول 2023 وحتى الثلاثون من شهر تشرين الثاني من نفس العام.
- **الحدود الموضوعية:** تتمحور الدراسة حول بيان مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية.

6.1 الحدود البشرية: شملت الموظفون العاملون في مجال الرقابة على الغذاء في المؤسسة العام للغذاء والدواء، ومشرفي الصحة في المطاعم الشعبية في إقليم الشمال.

6.2 مصطلحات الدراسة

الرقابة: هي نشاط تنظيمي إلزامي تتولى إنفاذه السلطات الوطنية أو المحلية لتوفير الحماية للمستهلكين والتأكد من أن جميع الأغذية ستكون مأمونة ومغذية وصالحة للاستهلاك البشري، أثناء مراحل الإنتاج والمناولة والتخزين والتجهيز والتوزيع، وأن تتفق مع اشتراطات السلامة والجودة، وأن تكون موسومة بطريقة صادقة ودقيقة على النحو المنصوص عليه في القانون (مدن، 2019).

سلامة الغذاء: خلوه من جميع عوامل التلوث الميكروبيولوجي أو البيئي الذي يحوله إلى غذاء ضار لصحة المستهلك ويتضمن ذلك عوامل التلف والانحلال الذاتي وكذلك هي تأكيد على عدم إصابة المستهلك بأي ضرر عند إعداد الغذاء أو تناوله، فمن الضروري أن تكون جميع الظروف أثناء الإنتاج والتصنيع والتخزين والتوزيع والإعداد للغذاء تخضع للشروط الصحية حتى لا يسبب أي مخاطر على صحة الإنسان (جبريل، 2020).

الفصل الثاني

الأدب النظري والدراسات السابقة

1.2 الجانب النظري

1.1.2 تمهيد

تعد ممارسة وظيفة الرقابة على الغذاء والدواء التي تقوم بها المؤسسات الحكومية الرقابية والتي تنظمها سلسلة من الإجراءات المنتظمة من الوسائل الهامة التي تضمن وصول المنتجات الغذائية والدوائية للمستهلك طبقاً للمواصفات والمقاييس، ووفقاً للقوانين والتشريعات الناظمة لها. وتشكل أيضاً ضماناً خلو هذه المنتجات من المخاطر التي قد تشكل خطراً محتملاً على حياة الإنسان؛ وبالتالي فإن الدور الرقابي الفعال يسهم في إرضاء المستهلك عن المؤسسات الحكومية المعنية بالرقابة (Ahmad et al, 2019).

تعتبر المؤسسة العامة للغذاء والدواء في الأردن هي الجهة المعنية بإعمال الرقابة على المنتجات الغذائية والدوائية سواء المصنعة محلياً أو المستوردة، وذلك بالتعاون مع الجهات الرقابية الحكومية الأخرى داخل وخارج الأردن وقد تم إنشاء المؤسسة العامة للغذاء والدواء في الأردن بهدف تحقيق ضمان سلامة وجودة الأغذية وصلاحياتها للاستهلاك البشري. وللتأكد من فاعلية جودة ومأمونية الأدوية والمواد ذات العلاقة من خلال تطبيق أنظمة رقابية مبنية على الأسس العلمية والمعايير العالمية وتعزيز التعاون مع الشركاء. ووفقاً لما نصت عليه القوانين والتشريعات الناظمة لعمل المؤسسة (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2022).

2.1.2 مفهوم الرقابة على سلامة الغذاء وأهميتها

قبل التطرق إلى مفهوم الرقابة، لا بدّ من تعريف السلامة على الغذاء، فقد عرفت منظمة الصحة العالمية سلامة الغذاء بأنها جميع الظروف والمعايير الضرورية خلال عمليات إنتاج وتصنيع وتوزيع وتحضير وتداول الغذاء اللازم لضمان أن يكون غذاءً آمناً، ومعلوم المصدر، وصحياً، وملئاً للاستهلاك الأدمي (منظمة الصحة العالمية ، 2022).

مما يعني أن سلامة الغذاء تمثل حق من حقوق الإنسان لما لها من تأثير على صحته وتمكينه من استهلاك المواد الغذائية الخالية من الملوثات، ويقصد بذلك خلوها من عناصر التلوث البيئي أو الميكروبيولوجي الذي يقوم بتحويله إلى غذاء غير صحي للمستهلك، وتعني بعدم إلحاق الضرر بالمستهلكين عند إعداد أو تناول الغذاء وأن تتوفر جميع شروط السلامة العامة في جميع مراحل تحضير الغذاء (العامري، 2021).

أمّا مفهوم الرقابة على الأغذية فهو ينحصر نحو توفير السلامة والحماية الصحية والاقتصادية من خلال التأكد من أن الخدمات والسلع الاستهلاكية والمواد الأخرى ذات جودة ومطابقة للمواصفات القياسية المعتمدة، ودعم الاقتصاد الوطني وخطط التنمية الاقتصادية من خلال ضمان الجودة بالمستويات المناسبة للصناعات الوطنية ولإنتاج المحلي من السلع والمواد الأخرى لتمكينها من الدخول في ميادين المنافسة ومجالاتها المختلفة، ومواكبة التطور العلمي في مجالات أنشطة المواصفات والمقاييس وضبط الجودة وأنظمة إدارتها، ونشر الوعي بأنشطة التقييس المختلفة بالوسائل الممكنة (Choi and Scharff, 2019).

وعرف مدن (2019) الرقابة على الأغذية بأنها حماية المستهلك وضمان تقديم الخدمات الغذائية له بأفضل الطرق والتحقق من سلامة المواد الغذائية وصالحيتها للاستهلاك الآدمي ومطابقتها للمواصفات، والتأكد من صلاحية أماكن تداول وتصنيع وتحضير الأغذية وأماكن البيع و وسائل التوزيع والنقل، وكذلك التأكد من سلامة المتداولين في هذا البُعد للتحقق من وصول الغذاء إلى المستهلك بأعلى مستوى ممكن من الجودة والنوعية.

كما عرفها Barnes et al (2022) بأنها أنشطة تنظيمية منهجية تهدف إلى جعل الأنشطة المنظمة والخطط والنتائج منسجمة مع التوقعات والمعايير المستهدفة وفي حال وجود انحرافات توضح الأسباب وتتخذ الإجراءات التصحيحية اللازمة، وبدون هذه الأنشطة المنظمة لا تستطيع المؤسسة معرفة مواطن الخلل في ادائها مقارنة بالأهداف المحددة مسبقاً. إذن فالرقابة تركز على مقارنة ما هو حاصل فعلاً على أرض الواقع عند التنفيذ بما تم إقراره في الخطط مسبقاً.

وعرفها Sona (2022) بأنها عملية تهدف إلى التأكد من أن الأهداف المحددة والسياسات المرسومة والخطط الموضوعية والأوامر والتعليمات الموجهة تنفذ بدقة وعناية. وبناء على ما سلف، فإن الرقابة هي وظيفة من الوظائف الإدارية للدولة يتم من خلالها التأكد من أنه تم التنفيذ وفقاً للخطط المقررة والتعليمات الصادرة والمبادئ المعتمدة دون تجاوز للقانون، إذ إن سلطة الإدارة في ممارسة حق الرقابة والتوجيه ليست مطلقة بل تقيد بهدف تحقيق الصالح العام.

وعرفت الرقابة أيضاً على أنها عمليات التفتيش على سلامة الأغذية ، وهي إجراء رئيسي لحماية صحة الانسان تطبيقه الحكومات للوقاية من الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية (بكاي، 2022).

وتبرز أهمية الرقابة على الغذاء والدواء من الناحية العلمية من أنها تعتبر عنصراً أساسياً في عملية الحفاظ على سلامة المنتجات الغذائية، كما أنها عملية مستمرة وملازمة للعناصر الصحية الأخرى، إذ أن موضوع تقييم الرقابة على الغذاء والدواء هي عملية متابعة دائمة ومتجددة تمارسها الإدارات الصحية بنفسها أو بتكليف غيرها للتأكد من أن ما يجري عليه العمل داخل الوحدات الإدارية يتم وفقاً للخطط الموضوعة والسياسات المرسومة والبرامج المعدة ضمن القواعد والتعليمات من أجل تحقيق الأهداف والنتائج التي تنشدها الوزارة وترغب في تحقيقها (محمد، 2019).

3.1.2 تمييز سلامة الغذاء عن جودتها

ينبغي التمييز بين اصطلاحي سلامة الأغذية وجودتها فسلامة الأغذية متعلقة بالغذاء في ذاته وصلاحيته لأداء الغرض الرئيس المقصود منه. فكان الالتزام بتقديمه إلى المستهلك على هذا الحد التزاماً عاماً ثابتاً ومحددًا، وهو التزام بتحقيق نتيجة بحسب ما تقدم أما جودة الأغذية فمتعلقة بالصفات التي تلحق المنتج الغذائي وتؤثر في تقييم المستهلكين له، وقد تكون صفات سلبية مثل سرعة التلف والتلوث أو تغير اللون أو وجود رائحة غير مرغوب بها. وقد تكون صفات إيجابية مثل جودة المنشأ واللون والطعم والرائحة وطريقة تجهيز الأغذية والأصل في هذه الصفات بشقها

أنها لا ترقى إلى تهديد صحة المستهلك من حيث إنها تمثل درجة جودة منتج غذائي صالح للاستهلاك (Khairy et al, 2021).

وقد يتداخل الأمران إلا أن الالتزام بسلامة الأغذية يبقى التزاماً على المزود ببيان الأخطار المضرة بالصحة ومصادرها بخلاف الالتزام بجودتها الذي يعود في أصله إلى تفاوت تقييم المنتج ما لم يصل إلى حدّ تشكيل خطر مهدد بالصحة العامة فإنه عندئذ يدخل في حد الالتزام الأول وضابط التمييز بينهما هو تحديد ما يقابل كل مفهوم منهما، أي يصادفه في المعنى فالسلامة تقابلها عدم السلامة وهما مفهومان كلاهما يشمل عدم السلامة في كل الأخطار التي تصيب سلامة المستهلك في صحته مهما كان مصدر الأغذية التي استهلكها (Unnevehr,2020).

ومن هنا كان شرط السلامة مقررًا على كل منتج غذائي. فلزم أن معيار السلامة موضوعي دائماً، وعلى أساسه قام الالتزام بضمان سلامة الأغذية.

أما جودة المنتج الغذائي له مفهومه وجه نسبي ووجه كلي من حيث إن المفاضلة بين المنتجات الغذائية تحتمل الوجهين ولما كان شرط جودة الصفات أمكن المستهلك ما أن يقول إن هذا المنتج أجود من هذا وأن منتجات هذا المنشأ أفضل من غيرها، وقد يخالفه مستهلك آخر في ذلك وهذا هو الوجه النسبي. أما الوجه الكلي فيتمثل بمعايير الجودة المقررة وهي تتقرر بموجب ضوابط موضوعية يضعها أهل الخبرة والاختصاص في كل طائفة من المنتجات الغذائية. فأمكن القول أن جودة المنتج الغذائي معياران أحدهما شخصي مرده اختلاف رغبات المستهلكين في

التقييم الحسي وتباين أمزجتهم، والثاني موضوعي يتحدد بمعايير الجودة التي يضعها أهل الخبرة والاختصاص (حساني، 2023).

ولهذا التمييز بين سلامة الأغذية وجودتها أثره في تحديد طبيعة نظام الرقابة الغذائية وأدواته، وفي تعيين السياسة الإدارية المتبعة بهذا الشأن. لبلوغ الأنسب في تحقيق الأهداف الوطنية المرسومة. ويعرف هذا النظام بأنه: (نشاط تنظيمي الزامي تتولى تنفيذه السلطات الوطنية أو المحلية لتوفير الحماية للمستهلكين، والتأكد من أن الأغذية مضمونة ومغذية وصالحة للاستهلاك البشري أثناء مراحل الإنتاج والمناولة والتخزين والتجهيز والتوزيع، وأن تتفق مع ضوابط السلامة والجودة، وأن تكون موسومة بطريقة صادقة ودقيقة على النحو المنصوص عليه في القانون. فكانت الجودة المذكورة في هذا الموضع هي الجودة ذات المعيار الموضوعي، فهي التي يمكن قياسها وفرض الرقابة عليها، بخلاف الجودة ذات المعيار الشخصي أو الذاتي (عكور وآخرون، 2022).

ويلاحظ أن معايير الجودة الموضوعية قد اكتسبت وصف الموضوعية لارتباطها بوصف السلامة بشكل رئيسي. وإن كانت لها أسباب أخرى كما في تحقيق المفاضلة فيما بينها من حيث المنشأ وجودة الصناعة والتعبئة والتخزين ومراعاة دقة البيانات التجارية عموماً. إلا أنها ما لم تدخل في نطاق سلامة الأغذية فإنها تعدّ أموراً ثانوية بالنظر إلى هدف السلامة في ذاته فتعين القول باعتبار الهدف الرئيسي أن وظيفة المؤسسات الرقابية تطبيق قوانين حماية المستهلك بحظر الاتجار في الأغذية غير الصالحة للاستهلاك البشري، سواء الأغذية الخطرة في ذاتها أم بسبب الظروف المحيطة بها أم بسبب غياب معايير الجودة عنها. ذلك أن سلامة الأغذية وجودتها سلسلة مترابطة يعبر عنها بالقول (من المزرعة إلى المائدة)، فاقتضى تحقيق الحماية شمول الرقابة

مفردات أو محطات هذه السلسلة. وتشكل الرقابة من جانب آخر العامل الأبرز في توسيع نطاق التجارة الدولية ذلك أن تزايد الطلب العالمي على المنتجات الغذائية، خاصة مع تفعيل اتفاقيات تحرير التجارة العالمية سيكون مشروطاً بتوفر هذا النظام الرقابي ومدى فاعليته. فأخذ من هذا الجانب بعده الاقتصادي (اسكندراني، 2021).

4.1.2 مبادئ الرقابة على الأغذية

يجب أن تراعي المؤسسات المسؤولة عن الرقابة عند إقامة نظم للرقابة على الأغذية أو تقويتها أو إعادة تعديلها بأي شكل كان عدداً من المبادئ والقيم التي تدعم أنشطة الرقابة على الأغذية، ومن بينها ما يلي (العامري، 2021؛ WHO, 2023):

- تقليل الأخطار بتطبيق مبدأ الوقاية إلى أبعد حد ممكن طوال السلسلة الغذائية
- السير وفقاً لمبدأ من المزرعة إلى المائدة: احترام سلسلة التوريد.
- وضع إجراءات للطوارئ لمعالجة الأخطار الخاصة (مثل استرجاع وسحب المنتجات من السوق)
- وضع استراتيجيات للرقابة تستند إلى الحقائق العلمية
- تحديد الأولويات استناداً إلى تحليل الأخطار وفاعلية إدارة الأخطار
- الاعتراف بأن الرقابة على الأغذية مسؤولية مشتركة على نطاق واسع تتطلب تفاعلاً إيجابياً من طرف جميع أصحاب المصلحة.

وبالتالي يقتضي نظام الرقابة على الأغذية لكي يعمل على نحو فعال توافر البنود القانونية والسياسية الملائمة، والموارد البشرية المؤهلة، والإطار المؤسسي السليم فضلاً عن الأصول المالية والمعدات والبنية الأساسية (بما في ذلك الوصول إلى المختبرات)، التي يركز عليها هذا النظام، وتساعد السلطات التنظيمية المعينة بموجب نظام الرقابة على الأغذية والمعروفة أيضاً باسم السلطات المختصة)، في ضمان سلامة الأغذية وجودتها على امتداد سلسلة الأغذية وفي إدارة المخاطر التي تهدد سلامة الأغذية، ومسائل الغش في مجال الأغذية ، وينطوي هذا العمل على الاطلاع بعمليات الإشراف والتفتيش على مشغلي الأعمال التجارية الغذائية، وعمليات جمع المعلومات التي تسهم في فهم سلسلة الأغذية على نحو أفضل، وتمثل الروابط المناسبة بنظم الرقابة على الأمراض المنقولة بواسطة الأغذية عاملاً أساسياً لضمان اتباع نهج السلسلة بأكملها وصولاً إلى المستهلك، في المراحل الأولية أي (تحديد مصدر تفشي المرض)، والنهائية على السواء (أي التمكن من تحديد السكان المعرضين للخطر) (FAO,2022).

5.1.2 مهام مراقب الغذاء ومسؤولياته :

نظراً لأن الموظفين في الرقابة على الغذاء هم خط الدفاع الأول في ضمان سلامة الغذاء، فإنه يجب أن يمتلك مراقبي الغذاء معرفة واسعة بمسألة سلامة الغذاء و أن يحملوا موقفاً إيجابياً تجاهها، وممارسة مهنتها ويمكن تحسين المعرفة والمواقف والممارسات من خلال التدريب المناسب، حيث يتطلب تحسين سلامة الأغذية مهارات علمية وتقنية ، فضلاً عن تطوير أدوات جيدة التنظيم وبرامج تدريب فعالة (WHO,2023).

وبناء على تقارير المؤسسة العامة للغذاء والدواء فإن من أهم المهام والمسؤوليات الرئيسية للمراقبين

على سلامة الغذاء هي (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2022):

- التفتيش الدوري على المنشآت الغذائية والتجارية ، والمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة.
- توثيق نتائج الزيارات التفتيشية ، وتطبيق العقوبات والمخالفات المناسبة إذا اقتضت الحاجة
- سحب عينات الغذاء من المنشآت وجمعها وإرسالها إلى المختبر لإجراء الفحوص المخبرية
- إدارة الازمات المتعلقة بسلامة المواد الغذائية المتداولة في الأسواق المحلية بالتعاون مع الجهات المحلية ذات العلاقة .
- مراقبة عمل السيارات الغذائية المتنقلة، ووسائل نقل المواد الغذائية وتنظيمها.
- تقييم المخاطر الصحية الناشئة عن المنشآت ، والمرافق المحيطة بها.
- إصدار الشهادات الصحية للمواد الغذائية، وتراخيص المنشآت الغذائية وتجديدها.
- الاستجابة ومعالجة الشكاوى المقدمة على المنشآت الغذائية، والتجارية والمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة ومعالجتها.
- العمل مع الجهات الحكومية الأخرى في مجالات التفتيش، والرقابة على الغذاء، والتنسيق مع اللجان العامة ومعالجتها.

6.1.2 خطوات الرقابة الفعالة على سلامة الأغذية

سلامة الأغذية هي قضية أساسية في الصحة العامة في جميع البلدان. وتُعتبر الأمراض

المنقولة بالأغذية بسبب كائنات مُمرضة ميكروبية أو سموم بيولوجية وملوثات كيميائية تهديداً كبيراً

على صحة آلاف الملايين من الناس لقد حدثت في العقود الماضية حالات مرضية ضخمة بسبب الأغذية في كل قارة من القارات، مما يُثبت أهمية هذه الأمراض وخطورتها على الصحة العامة والمجتمع. وينظر المستهلكون في كل مكان إلى انتشار الأمراض المنقولة بالأغذية على أنها مصدر قلق متزايد دائماً، ولكن المحتمل أن يكون ظهور الأمراض هو مجرد الجانب الظاهر من مشكلة أوسع من ذلك بكثير وأطول أمداً. وتؤثر تلك الأمراض تأثيراً كبيراً في صحة الناس وطريقة عيشهم، بل إن لها نتائج اقتصادية على الأفراد والعائلات والمجتمعات ولدوائر الأعمال وبلدان بأكملها. وتُلقي هذه الأمراض عبئاً ثقيلاً على نظم الرعاية الصحية وتقلل من الإنتاجية الاقتصادية بدرجة ظاهرة. ولما كان الفقراء يعيشون من يوم إلى يوم فإن خسارة الدخل بسبب أمراض منقولة بالأغذية تعني أن دورة الفقر ستظل قائمة لأمد طويل (مدلل، 2022).

ومن خطوات الرقابة الفعالة على سلامة الأغذية (Kosola et al, 2022):

- تحديد معيار الرقابة: بحيث تكون المعايير الرقابية مشتقة من الأهداف التنظيمية كذلك تتفق مع الخطط السابقة حتى يتم تحقيقها بكفاءة وفاعلية.
- قياس الأداء الفعلي: أي أن يتم قياس النتائج التي تم تحقيقها من خلال التقييم الموضوعي للنتائج على الخطوة السابقة وعلى سهولة المعايير المرسومة.
- المقارنة بين الأداء الفعلي والمعايير الموضوعية بعد أن يتم التنفيذ تقاس النتائج بواسطة المعايير المحددة، حيث تقارن النتائج المحققة بالنتائج المستهدفة التي تم وضعها للوصول إليها، فإذا تطابقت النتائج انتهت عملية الرقابة، أما إذا كانت هناك فروق بين النتائج المحققة والأهداف المقررة فتستمر الرقابة في قياس الفروق وتحديد أسبابها وعلاجها.

- تشخيص الانحرافات وتحديد الاسباب وقد تكون الانحرافات إيجابية أو سلبية، لذا يجب تحديد الاسباب التي أدت إلى تلك الانحرافات، وتعزيز الإيجابي، وتصحيح السلبي منها والعمل على عدم حدوثه في المستقبل.
- تصحيح الانحرافات ومتابعة سير التنفيذ: تبدأ الإدارة في دراسة البدائل من حيث مزاياهم وعيوبها وإمكان تنفيذها ويختار أنسبها بحيث يتم تصحيح الانحرافات والقضاء على المشكلات والمعوقات التي اعترضت التنفيذ وعطلت الإنجاز المطلوب ومنع تكرارها أو حدوثها في المستقبل.

7.1.2 الالتزام بضمان سلامة الأغذية

تعدت المخاطر المهددة لسلامة المستهلك الصحية صور عدم مطابقة المنتج الغذائي للمواصفات والمقاييس المطلوبة وتراجع جودته عن الحد المطلوب إلى حدّ تراجع صلاحيته عن درجة الاستهلاك المقصودة ومن ثم إلى الخطر المهدد لحياته وكل ذلك مرده الإخلال بالالتزام بضمان سلامة الأغذية ولا بد في هذا الالتزام أن يكون التزاماً بتحقيق نتيجة متمثلة في سلامة الأغذية وصلاحيتها للاستهلاك، سواء أكان مصدر تحديد هذه الطبيعة القانون أم الإرادة الصريحة أو الضمنية من حيث إن المستهلك لا يطلب ما يضره من الأغذية أم كون محل التزام المزود محدد ومقيد بتزويد المستهلك بأغذية صالحة للاستهلاك، أم أن سلامة المستهلك لذاتها تقتضي هذه الطبيعة للالتزام (نور، 2019). ثم إن الإخلال بالالتزام بضمان سلامة الأغذية يقع في تقديرنا بوجود سبب أو أكثر من الأسباب الآتية (حسن، 2021؛ عبد الرحمن، 2019):

- وجود عيب في المادة الأولية أو المادة المصنعة أو في طريقة تصنيعها، فيلزم ضرورة من وقوع العيب أو عدم المطابقة للمواصفات في أحدهما وقوع العيب في المنتج الغذائي ذاته محل الاستهلاك لتعذر الفصل بينها فيقع الإخلال من هذا الوجه
- عدم مراعاة ضوابط إنتاج المواد الغذائية فيكون سبب الإخلال سوء التصنيع أو الإنتاج. فلا يلزم من ذلك وجود عيب في المواد الداخلة في التصنيع من حيث إن الإخلال ينحصر في صناعة المنتج الغذائي.
- وقوع إنتاج المواد الغذائية في ظروف بيئية غير سليمة، فيكون التلوث البيئي المصاحب لعملية الإنتاج وتأثر المنتج الغذائي به هو السبب المهدد لسلامة المستهلك، وإن كانت طريقة صنع المنتج الغذائي في ذاتها سليمة.
- عدم مراعاة قواعد التعبئة أو التغليف أو التجهيز أو الحفظ أو التسويق وإن كان المنتج الغذائي سليماً في ذاته إلا أنّ الضرر سيكون ناشئاً عن سبب مصاحب له، ومن ثم قد تكون تعبئة المنتج الغذائي وقعت في غير المنتج لها. وكذلك الحال في تجهيزه وحفظه وتسويقه. ومع ذلك يمكن إشراك المنتج للمادة الغذائية في المسؤولية تجاه المستهلك سناً لقيام التضامن بين المزودين تجاهه.
- عدم مراعاة ضوابط بيان طرق الاستعمال والحفظ والتحذير من المخاطر لمنتجات الغذائية خاصة المصنعة منها مخاطر انتهاء مدة الصلاحية المحتملة، ومخاطر تنشأ عن سوء استعمالها كأن تستعمل بالمياه التي أعدت لحفظ المنتج وهي تحتوي على مواد حافظة ضارة بصحة الإنسان أو أن تنشأ المخاطر بسبب سوء حفظها. وقد يلحق المستهلك ضرر بذلك لعدم

تبصيره بالطريقة السليمة في حفظها واستعمالها. فتعين على المزود بيان تلك الطرق، والتحذير من المخاطر المحتملة

- الدعايات المضللة، ويتحقق هذا الوصف عند اتخاذ طرق احتيالية تدفع المستهلك إلى تصور المنتج على غير حقيقته وفق معيار ذاتي وذلك على خلاف ما سبق ذكره من أسباب فمعيارها موضوعي بحث لانضباطه بضوابط التصنيع والحفظ والتسويق والإعلام بطرق الاستعمال والمخاطر. إن الطرق الاحتيالية تتكون من وسائل مادية تتخذ لتضليل المتعاقدين. وتشمل ذلك كل المظاهر الكاذبة التي لا تطابق الواقع . وفي ضوء ما تقدم لا يصدق مفهوم الغلط على الدعايات المضللة من حيث إن المستهلك لم يقع من تلقاء نفسه في تصوّر غير الواقع بل وقع في ذلك استناداً إلى مؤثرات خارجية قام بها المزود دفعت المستهلك لتصور غير الواقع بشأن المنتج الغذائي، وهي تعد مضللة باعتبار تأثيرها على جمهور المستهلكين فتعين اعتبار المستهلك العادي معياراً لتحقيق صفة التضليل في مثل هذه الدعاية التقليد والاحتكار والمنافسة غير المشروعة والامتناع عن استرجاع أو استبدال السلعة التي يثبت للمستهلك أن فيها عيباً.

8.1.2 النظم والمعايير المتبعة في ضبط سلامة الغذاء

تغطي دراسات سلامة الغذاء جميع العمليات من زراعة البذور إلى الحقل في الأنشطة الزراعية والإنتاج والحصاد والتخزين والنقل والتعبئة للمنتج، وأنشطة الثروة الحيوانية، ومراقبة الأعلاف المعطاة للحيوانات وتسليم المنتجات للمستهلك، وفي جميع هذه العمليات ، هناك العديد من أنظمة الشهادات وعمليات التفتيش للتأكد من أن الغذاء موثوق به وعالي الجودة ، ولا يحتوي على ملوثات قد تضر بصحة الإنسان، ويحمي البيئة (برنامج شهادة سلامة الغذاء FSS،

(2022). وقد بين برنامج سلامة الغذاء أهم النظم والمعايير المتبعة في ضبط والتأكيد على سلامة الغذاء أهمها (مؤسسة الغذاء والدواء، 2022):

- نظام نقاط التحكم الحرجة وتحليل المخاطر HACCP، وقد تم تصميم هذا المعيار في الأصل لإنتاج غذاء آمن وصحي للجيش الأمريكي، وفي وقت لاحق ، بدأ اعتماده من قبل الشركات في القطاع الخاص من أجل ضمان وصول الغذاء الموثوق به إلى المستهلك.
- نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 ، الذي طورته منظمة التقييس الدولية (ISO)، يتضمن متطلبات للشركات العاملة في صناعة الأغذية لإنتاج أغذية آمنة وصحية. ثم اعتماد هذا المعيار الذي يعتمد على إمكانية تتبع المواد الغذائية في مراحل مختلفة من قبل المصنعين والموردين والمؤسسات الرسمية في وقت قصير.
- معايير الغذاء الحلال، التي كانت تتبع اتجاهها متزايداً مؤخراً ، وفقاً لتشريعات الدين الإسلامي الحنيف، والسمة الرئيسية لهذه المعايير هي أن الشركات تعمل وفقاً لمبادئ العقيدة الإسلامية في جميع مراحل الإنتاج من المتوقع أن تتوافق المواد الخام والمكونات المستخدمة في المنتجات الغذائية مع مبادئ الشريعة الإسلامية من حيث مصدرها وطريقة إنتاجها.
- معيار (BRC 65) British Retail Constitution للأغذية هو معيار لسلامة الأغذية طورته شركات التجزئة البريطانية ويتضمن متطلبات المنتجات الاستهلاكية ومواد التعبئة والتغليف في صناعة المواد الغذائية. الغرض من هذه المواصفة القياسية هو إنشاء هيكل سلامة الأغذية على الساحة الدولية.

ومحلياً فقد حدد قانون الغذاء 2015 مجموعة من المواد والإجراءات لضمان سلامة الأغذية، وبحسب المادة 3 من هذا القانون تعتبر المؤسسة العامة للغذاء والدواء الجهة الوحيدة المختصة بالرقابة على الغذاء المحلي والمستورد في جميع مراحل تداوله للتأكد من استيفائه لمتطلبات جودة وسلامة الغذاء في المملكة وفقاً لأحكام هذا القانون، حيث تتولى المؤسسة المهام والصلاحيات التالية حسب المادة 4 من هذا القانون وكما يلي:-

1. تطبيق القواعد الفنية وتدابير الصحة التي يعتمدها المجلس على الغذاء سواء كان

منتجاً أو مستورداً.

2. القيام بإجراءات تقديم مطابقة الغذاء للمواصفات القياسية والقواعد الفنية.

3. منع تداول أي غذاء أو إدخاله للمملكة قبل فحصه وثبوت صلاحيته للاستهلاك

البشري ومطابقته للشروط المعتمدة لسلامة الغذاء.

4. منع تداول أي غذاء أو إدخاله للمملكة ثبت عدم مطابقته للقواعد الفنية أو تدابير

الصحة.

5. منح الشهادات الصحية لغايات التصدير للغذاء المنتج محلياً وحسب القواعد الفنية

وتدابير الصحة المعمول بها في المملكة وفقاً لتعليمات يصدرها المجلس.

6. التفطيش على أي مكان يتم تداول الغذاء فيه وعلى العاملين في هذا المكان.

7. الرقابة على تطبيق ممارسات التصنيع الجيد (GMP) ونظام تحليل المخاطر ونقاط

الضبط الحرجة (HACCP) في عمليات تداول الغذاء بمقتضى تعليمات يصدرها

المجلس.

8. تنظيم الإعلان عن الغذاء بمقتضى تعليمات يصدرها لمجلس.
9. التعاون مع الجهات الرسمية وغير الرسمية والجامعات والمراكز العلمية الأردنية والمؤسسات والمنظمات العربية والإقليمية والدولية في مجال الرقابة على الغذاء والبيئة والأمراض والقواعد الفنية وتدابير الصحة.
10. نشر المطبوعات المتعلقة بالقواعد الفنية وتدابير الصحة وتوزيعها وبيعها.
11. المساهمة مع الجهات المختصة في وضع المواصفات القياسية الوطنية للأغذية أو مراجعتها.
12. إعداد مذكرات التفاهم مع البلديات وأي جهات أخرى ذات علاقة بعملية الرقابة على الغذاء ضمن حدود مسؤولية تلك الجهات.

9.1.2 الرقابة على جودة وسلامة المنتج الغذائي باعتماد طريقة تحليل المخاطر وتحديد نقاط الضبط الحرجة HACCP

يتم تطبيق نظام HACCP من طرف مسؤولي الرقابة والجودة بالصناعة ومن طرف مفتشي السلامة الغذائية للمؤسسات العامة الرقابية، بحيث تكون مجالات تطبيق نظام HACCP بشكل عام كالتالي: (الخفاجي، 2015)

- إنتاج الغذاء ومعالجته (تصنيع الغذاء وتحضيره): وهو يطبق كطريقة لضمان سلامة الغذاء.
- مراقبة الغذاء: يستخدم كأداة بحث توجه الموارد ولاسيما البشرية منها نحو قضية هامة تبحث في الوقاية من المخاطر قبل وقوعها؛

- التثقيف: يستخدم لدراسة الممارسات الصحية السليمة الواجب إتباعها في إعداد الغذاء وتحديد السلوك والتصرفات لردع كل أنواع الخطر.
- إقصاء احتمال نفشي الأمراض المحمولة على الغذاء، فهو قد يساعد في تحديد سبب نفشي المرض
- إدارة برامج سلامة الأمن الغذائي: فهو يحدد المشاكل التي من الممكن أن تسبب خطرا كبيرا على الصحة العامة، الأمر الذي قد يكون له الأثر الأكبر في منع حدوث المشكلة قبل قوات الأوان.

10.1.2 إجراءات الوقاية من مخاطر التسممات الغذائية

لتحقيق سلامة وأمن المستهلك وحمايته من التسممات الغذائية لابد من إتباع الطرق الصحية للمواد الغذائية (عبد المالك، ،2018,2020، Dzwolak):

أولا : النظافة الصحية للمواد الغذائية

تتقيد عملية عرض المواد الغذائية للاستهلاك بالشروط الصحية طيلة العملية الإنتاجية ففرض على المصنع أو التاجر اجتناب كل ما يسبب ضررا للمستهلك.

ثانيا: نظافة المادة الغذائية أثناء جنيها و إعدادها

يجب أن تكون المواد الأولية محمية من كل ما يشكل خطرا على صحة المستهلك مثل الحشرات والنفايات والفضلات وغيرها من المواد الكيميائية التي تستخدم في الزراعة، كما يجب مراعاة التجهيزات والمعدات وأماكن جمع المواد الأولية.

ثالثا: نظافة المستخدمين وأماكن تواجد المادة الغذائية

يجب على المستخدمين ضمان نظافة أماكن تواجد المواد الغذائية من ثياب وأبدان وذلك أثناء تناول المادة الغذائية، كذلك يلزم للمستخدمين المكلفين بمعالجة أو تحويل المواد الغذائية من مكان إلى آخر لأن نظافة هذه المواد توفر الاستقرار والأمن لصحة المستهلك.

رابعا: سلامة المادة الغذائية واحتياجات التجهيز والتسليم

يتقيد منتج المادة الغذائية باحتياجات معينة عند تجهيزها للتداول بالإضافة إلى احتياجات معينة عند التسليم:

1. احتياجات التجهيز: يتعين على المسؤول عند وضع المادة الغذائية في التداول اختيار الغلاف والعبوة المناسبين، بحيث يضمن حفظها حفظا سليما بلا تلف فلا يحدث تفاعل بينها وتكون مصنوعة وفقا لأعراف الصنع الجديدة فتبقى مكوناتها سليمة، كما يمنع استعمال مواد التغليف والتعليب التي ثبتت خطورتها علميا.
2. احتياجات التسليم: يتعين على المنتج مراعاة بعض الشروط في عملية التسليم.
3. المنتج هو الموزع: يجب على المنتج تسليم المادة الغذائية على النحو الذي يتفق وطبيعتها فإذا كانت المادة من المواد السريعة التلف وجب قبل تسليمها مراعاة احتياجات الحفظ في درجة حرارة معينة.

4. الموزع شخص غير منتج: يقع عبء التسليم بالكيفية السابقة على الموزع، فيتحمل شروط والنقل من مكان إلى آخر بتوفير ظروف معينة، كنقل بعض المواد الغذائية كمادة الحليب ومشتقاته مثلاً في شاحنات مخصصة للتبريد (مبردة).

11.1.2 وضع استراتيجية وطنية للرقابة على الأغذية

لا بد لبلوغ أهداف نظام الرقابة على الأغذية من معرفة الوضع الجاري ووضع استراتيجية وطنية للرقابة على الأغذية. وبرامج تنفيذ هذه الأهداف هي في الغالب برامج قطرية في نوعيتها. وهي تتأثر أيضاً بالقضايا الحالية والجديدة في مجال السلامة والجودة، شأنها شأن بقية الاعتبارات الاجتماعية والاقتصادية (Ahmad et al, 2019).

ولا بد في هذه البرامج من مراعاة التصورات الدولية للأخطار الغذائية، ومراعاة المواصفات الدولية، وأي التزامات دولية في مجال الحماية الغذائية. وعلى ذلك فعند وضع نظام الرقابة على الأغذية يكون من الضروري فحص جميع العوامل التي قد تؤثر على الأهداف وعلى أداء النظام فحصاً دقيقاً، ووضع استراتيجية وطنية على هذا الأساس (Barnes et al, 2022).

(أ) جمع المعلومات

يتحقق جمع المعلومات بالحصول على البيانات ذات الصلة بالموضوع وتجميعها في شكل ملامح قطرية، وستكون هذه البيانات هي أساس وضع الاستراتيجية، حين يتحقق توافق الرأي بين أصحاب المصلحة على الأهداف والأولويات والسياسات والأدوار التي تؤديها مختلف

الوزارات والوكالات، وعلى مسؤولية جهات الصناعة، وعلى جدول زمني للتنفيذ. وبوجه خاص يمكن التعرف على المشكلات الرئيسية في مجالات مكافحة الأمراض المنقولة بالأغذية والوقاية منها بحيث يمكن تنفيذ استراتيجيات فعالة لحل تلك المشكلات.

ومن شأن الملامح التشريعات الوطنية أن تسمح باستعراض القضايا الصحية والاجتماعية والاقتصادية التي تؤثر على مصادر الأخطار الغذائية، وعلى اهتمامات المستهلكين، ونمو الصناعة والتجارة، والتعرف على الوظائف التي تؤديها مختلف القطاعات والتي تكون لها صلة مباشرة أو غير مباشرة بضمان السلامة والجودة الغذائية وحماية المستهلكين. ويُعتبر جمع البيانات الوبائية عن الأمراض المنقولة بالأغذية عنصراً لا غنى عنه في التشريعات الوطنية ويجب تنفيذه كلما أمكن.

(ب) وضع الاستراتيجية

بفضل إعداد استراتيجية وطنية للرقابة على الأغذية يستطيع البلد أن يضع نظاماً متكاملًا ومتناسقاً وفعالاً وديناميكياً للرقابة على الأغذية، وأن يحدد الأولويات التي تضمن حماية المستهلكين وتُنشط التنمية الاقتصادية. ويجب أن توفر هذه الاستراتيجية تناسقاً أفضل بين المواقف التي تعمل فيها عدة وكالات دون أن تكون هناك سياسة وطنية أو آلية تنسيق شاملة. ففي هذه الحالات الأخيرة تستطيع الاستراتيجية أن تمنع الخلط وازدواجية الجهود ونقص الكفاءة في الأداء وتبديد الموارد.

وليس من السهل وضع استراتيجيات للرقابة الغذائية بأهداف واضحة، وقد يكون من الصعب تماماً التعرف على الأولويات لتوجيه الاستثمارات الحكومية في الرقابة على الأغذية. ويجب أن تستند الاستراتيجية إلى مدخلات من مختلف القطاعات وأن تُركز على الحاجة إلى الأمن الغذائي وإلى حماية المستهلكين من الأغذية غير المأمونة أو الأغذية المغشوشة أو الموسومة توسيماً كاذباً. وفي نفس الوقت يجب أن تراعي الاستراتيجية المصالح الاقتصادية للبلد في مجالي تجارة التصدير والاستيراد، وأن تراعي تطور الصناعات الغذائية ومصالح المزارعين ومنتجات الأغذية. وينبغي أن تسيّر الاستراتيجيات على أسلوب قائم على الأخطار لتحديد أولويات العمل.

ويجب أن تكون مجالات الامتثال الطوعي ومجالات العمل الإلزامي محددة تحديداً واضحاً، مع وجود جداول زمنية لكل من النوعين. ويجب أيضاً النظر في ضرورة تنمية الموارد البشرية وتعزيز البنية الأساسية مثل المختبرات.

وهناك أنواع من الرقابة على الأغذية تتطلب استثمارات رأسمالية ثابتة ضخمة من حيث المعدات والموارد البشرية. وقد يكون من السهل تبرير هذه التكاليف في الشركات الكبرى ولكن فرضها على شركات أصغر قد لا يكون أمراً مناسباً. ولذلك فإن تنفيذ التدخلات على مراحل تدريجية هو أمر مطلوب. فمثلاً قد تسمح البلدان للمنشآت الصغيرة بفترات زمنية أطول لإدخال نظام تحليل المخاطر ونقاط الضبط الحرجة (HACCP).

12.1.2 الرقابة على سلامة الغذاء في الأردن وخصائصها

تعتبر المؤسسة العامة للغذاء والدواء الجهة الرسمية المسؤولة عن سلامة الغذاء، إذ تعمل مديرية الغذاء في المؤسسة العامة للغذاء والدواء على تطبيق السياسة العامة للرقابة على الغذاء وتنفيذ الخطط والبرامج المتعلقة بهذه السياسة والتي تهدف من خلال التخطيط والإدارة والإشراف للوصول الى مستوى متميز من أعمال الرقابة على الغذاء مما ينعكس على سلامة وجودة الغذاء ويعزز ثقة المستهلك ومتدولي الغذاء. كما تعمل مديرية الغذاء على تحديث التشريعات والتعليمات الخاصة والموصفات والقواعد الفنية الخاصة بسلامة وجودة الغذاء مع التأكيد على انسجامها مع أعلى المعايير الدولية الخاصة بموصفات الغذاء (مؤسسة الغذاء والدواء، 2022).

وتسعى المؤسسة لتعزيز مبدأ الشراكة مع القطاع الخاص من خلال رفع مستوى المعرفة والممارسات الصحية للعاملين في قطاع الغذاء وعقد اللقاءات الدورية معهم. وتساهم المديرية بدورها في مجال المسؤولية المجتمعية من خلال رفع وعي وثقافة المستهلك بالمفاهيم الأساسية الخاصة بسلامة وجودة الغذاء. كما تدعم المؤسسة ممثلة بمديرية الغذاء الاقتصاد الوطني من خلال تنفيذ برامج ومشاريع تدريبية لقطاع الصناعات الغذائية في مجال سلامة الغذاء بهدف زيادة تنافسيتها في الأسواق الخارجية وما ينتج عن ذلك من تحسين في جودة منتجاتها ومستوى سلامتها.

وتسعى مديرية الغذاء في المؤسسة العامة للغذاء والدواء للنهوض بمستوى الرقابة الصحية على الغذاء إلى أعلى مستوى ممكن من خلال التخطيط الجيد لبرامج الرقابة الصحية على الأغذية والإشراف الفعال على هذه البرامج وإدارة الإمكانيات المتاحة بكفاءة وفاعلية.

ولتحقيق ذلك تعتمد المديرية القيم الرقابية التالية (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2022):

1. الرقابة على الجوانب الأهم من سلسلة الغذاء وتوجيه الموارد المحدودة نحو الجوانب الأكثر

أهمية من سلامة الغذاء من خلال تبني نظام الانتقائية المبني على درجة الخطورة الصحية

للغذاء ومن خلال تصنيف المؤسسات الغذائية حسب خطورتها المحتملة على الصحة.

2. المفهوم المتكامل للرقابة والذي يعتمد على ثلاث محاور:

أ- الإجراءات القانونية الرادعة التي تضمن الالتزام بالتشريعات.

ب- تشجيع المؤسسات الغذائية على تطبيق برامج رقابة ذاتية على نفسها.

ت- توعية المستهلك بأساسيات سلامة الغذاء ليتمكن من ممارسة مسؤولياته في هذا البُعد.

3. المفهوم الشامل للرقابة على طول سلسلة الغذاء ابتداءً من المزرعة وحتى مائدة المستهلك.

4. تكريس مبدأ الشفافية والتعاون في أعمال المؤسسة، لتوحيد الإجراءات بين الجهات الرسمية

ذات العلاقة والجامعات الرسمية ومنظمات المجتمع المدني والمستهلك بالإضافة الى

الشراكة مع القطاع الخاص العامل في قطاعات صناعة وتجارة الغذاء ومشاركتهم في

اللجان المختلفة، مما يضمن الحفاظ على سلامة المستهلك دون الأضرار بمصالح

قطاعات صناعة وتجارة الغذاء من جهة، ومن جهة أخرى ضمان الاستناد إلى المبادئ

العلمية عند وضع التعليمات من خلال المشاركة الأكاديمية والجهات المتخصصة.

5. دعم الاقتصاد الوطني من خلال تنفيذ برامج ومشاريع تدريبية لقطاع الصناعات الغذائية في مجال سلامة الغذاء بهدف زيادة تنافسيتها في الأسواق الخارجية وما ينتج عن ذلك من تحسين في جودة منتجاتها ومستوى سلامتها بما يخدم مصلحتها ومصلحة المستهلك.

6. بناء الشراكات والتنسيق مع الجهات الرقابية وبالوسائل المتاحة بحيث يتم تجنب الإزدواجية في الرقابة مع اعتماد معايير رقابية موحدة تعدها المؤسسة كونها المرجعية الوطنية الوحيدة المختصة بالرقابة على الغذاء.

ولتمكين المديرية من القيام بواجباتها كان لا بد من دعم وتطوير العناصر الأساسية لنظام الرقابة على الغذاء:

1. تدريب وتأهيل الكوادر داخل وخارج المملكة حسب الموارد المتاحة ومن خلال اتفاقيات وبرامج تعاون مع الجامعات الأردنية والمؤسسات الدولية والدول المتقدمة في مجال الرقابة على الغذاء.

2. استمرار السعي بتطبيق أعلى مستويات أنظمة ادارة الغذاء والمختبرات لضمان مصداقية ونزاهة الأعمال الرقابية ونتائج التحاليل المخبرية للعينات الغذائية في مختبراتها المختلفة، والتي تمارس جميعها عمليات فحص الأغذية المتداولة والمستوردة.

3. وضع برامج متخصصة لرصد الملوثات في فئات مختارة من الأغذية يتم اختيارها بناء على نظم تحليل المخاطر وابتاع الاسس العلمية.

4. اعتماد نظم معلومات حديثة لتوثيق وإدارة البيانات الالكترونية وتوفير وسائل الاتصال الحديثة لربط مركز المؤسسة مع فروعها ومع المؤسسات الأخرى ذات العلاقة، مما يمكن الإدارات على جميع المستويات من التخطيط العلمي لعملية الرقابة على الغذاء والإشراف الفعال عليها وإدارة ازمات الغذاء بكفاءة.

5. الرقابة على طول السلسلة الغذائية لضمان مستوى الحماية المطلوب للمستهلكين من خلال تغطية بعض جوانب سلسلة التداول مثل رفع مستوى المعرفة لدى متداولي الغذاء لضمان مستوى الحماية المطلوب، تنفيذ برامج إدارة معلومات الغذاء وبناء أنظمة التتبع وتطوير الأنظمة والتعليمات ومواكبتها للمتطلبات العالمية.

6. تفعيل شعبة التنسيق الفني وتوعية المستهلك وذلك بهدف تنظيم العملية التوعوية من خلال وضع البرامج والخطط اللازمة لذلك والتي تعزز تحقيق اهداف المؤسسة العامة للغذاء والدواء في توعيه وتنقيف المتداولين بالغذاء والمستهلكين حول قضايا سلامة الغذاء.

والجدول رقم (1) يعرض إحصائية بعدد زيارات فرق مؤسسة الغذاء والدواء للمطاعم الشعبية في المملكة الأردنية الهاشمية في آخر خمس سنوات وأنواع هذه الزيارات، والجدول رقم (2) يعرض النسبة المئوية للمطاعم الشعبية الأكثر مخالفة والتي تم تحويلها للقضاء أو استصدار قرار بإغلاقها من عام 2019 حتى عام 2023.

جدول (1) إحصائية بالإجراءات المتبعة من مؤسسة الغذاء والدواء نحو المطاعم الشعبية في المملكة الأردنية الهاشمية في آخر خمس سنوات

عدد الزيارات					نوع الزيارة
2023	2022	2021	2020	2019	
41792	41002	33897	30479	29794	تفتيشية دورية
11844	11354	9236	8144	6078	ترخيص وتجديد
899	1417	2003	1970	799	شكاوى
9844	9551	7714	6357	5771	جمع عينات
2071	1098	233	271	188	حالات تسمم

(المصدر: التقارير السنوية للمؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2023).

جدول (2): النسبة المئوية للمطاعم الشعبية الأكثر مخالفة والتي تم تحويلها للقضاء أو

استصدار قرار بإغلاقها من عام 2019 حتى عام 2023

النسبة المئوية (%)					نشاط المؤسسة
2023	2022	2021	2020	2019	
38.3	44.5	41.6	37.2	33.6	المطاعم الشعبية

2.2 الدراسات السابقة

دراسة مدلل (2022) بعنوان: تقييم الوعي بسلامة الأغذية وعلاقتها بالأمن الغذائي بين العاملين في مطاعم شمال الضفة الغربية، فلسطين

هدفت الدراسة إلى تقييم مدى الوعي وتطبيق ممارسات الصحة الغذائية من قبل متداولي الأغذية في مطاعم محافظات نابلس وقلقيلية وطولكرم. تم أخذ البيانات عن طريق استبيانات ومقابلات مع عينة عشوائية شملت في المحافظات الثلاث أوضحت النتائج أن نسبة كبيرة من متداولي الاغذية لديهم وعي كامل بالسلوك الغذائي الصحي أو معرفة بنظام تحليل مخاطر أو تحديد نقاط التحكم الحرجة حيث أن نسبة الذين لم يحصلوا على تدريبات في سلامة الأغذية تجاوزوا 92% ونسبة المطاعم التي لديها مدير مطبخ معتمد لا يتجاوز 30%. كما أوضحت النتائج مدى الاختلاف في نسبة الوعي لسلامة الأغذية تبعاً للمنطقة والعمر والمستوى التعليمي والدخل وسنوات الخبرة ونوع المطعم أيضاً سواء كان تقليدياً أو شعبياً. أوصت الدراسة أنه يجب على المسؤولين إنشاء برامج تدريبية لمتداولي الطعام كما يجب القيام بالتفتيش الدوري ووضع آليات خاصة لتحقيق هذا الهدف وحماية صحة المواطن.

دراسة Kosola وآخرون (2022) بعنوان: معرفة العوامل المؤثرة على نظام الرقابة الغذائية

هدفت الدراسة إلى معرفة العوامل المؤثرة على نظام الرقابة الغذائية : ولتحقيق أهداف الدراسة استخدم الباحثين بيانات فحص مراقبة الأغذية على اللحوم والأسماك ومنتجات الألبان

القائمة على السجلات 5550 عملية تفتيش من 757 مؤسسة من فنلندا. كانت الفرضية أن هناك ارتباط بين درجات التفتيش و (1) سجل التفتيش و (2) الفاصل الزمني و (3) الإعلان المسبق وأشارت النتائج إلى أن هناك فرقاً في الدرجات بين عمليات التفتيش المعلن عنها مسبقاً وعمليات التفتيش غير المعلن عنها، وأن حالات عدم الإمتثال البسيطة تسبق في كثير من الأحيان حالات عدم امتثال أكثر خطورة، وأن الفاصل الزمني المطول للفحص يؤدي إلى زيادة عدد حالات عدم الامتثال، أوصت الدراسة بأنه يجب إجراء المزيد من عمليات التفتيش على المؤسسات ذات العلاقة دون سابق إنذار عندما يكون ذلك ممكناً لالتقاط الوضع الحقيقي في المؤسسة، يجب أن يؤخذ سجل التفتيش في الاعتبار بشكل أكثر شمولاً عند تحديد وتيرة التفتيش للمؤسسة. يمكن اعتماد نهج أكثر تعقيداً لتحديد فترة التفتيش، بناءً على تاريخ التفتيش.

دراسة Siddique وآخرون (2022) بعنوان "معرفة ومواقف وممارسات بائعي الدجاج بشأن سلامة الأغذية ومسببات الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية في الأسواق الرطبة في دكا ، بنغلاديش".

تم إجراء دراسة مقطعية على 290 من بائعي الدجاج باستخدام استبيان منظم تم اختياره مسبقاً لتقييم المعرفة والمواقف والممارسات المتعلقة بسلامة الأغذية ومسببات الأمراض المنقولة بالغذاء في الأسواق الرطبة في دكا ، بنغلاديش. وأظهرت النتيجة أن عددًا كبيرًا من البائعين كانوا أميين (44.1%) يليهم تاركي المدرسة الابتدائية (39.7%) والثانوي (15.9%) ولم يحصل أحد على أي تدريب على سلامة الغذاء أو شهادة صحية. كانت معرفة البائع وممارسات السلامة أقل من المستوى المقبول، وكان لدى البائعين معرفة مرضية بشأن سلامة الأغذية (70%) بينما كانت

المعرفة غير مرضية بمقاومة مضادات الميكروبات (20%) ، والأمراض الحيوانية المصدر (26.5%) ، ومسببات الأمراض المنقولة بالغذاء (38.6%) ، والسالمونيلا (13.1%). علاوة على ذلك ، كان لدى حوالي 63.8% من بائعي الدجاج موقفاً جيداً تجاه سلامة الغذاء بمتوسط إجمالي قدره 4.99 ± 8.35 . كان لدى كل بائع تقريباً مستوى مقبول من المعرفة والمواقف حول غسل اليدين ، واستخدامات أجهزة الحماية الشخصية (المريضة، والقفازات اليدوية، والقناع)، وتنظيف الأواني (السكين ولوح التقطيع)، والتخلص المناسب من النفايات ، والصرف، والتنظيف المنتظم من المحلات مع المطهرات، وأوصت الدراسة بعمل جولات تثقيفية لأصحاب أو بائعي الدجاج.

دراسة عزب (2022) بعنوان تحليل المخاطر وأثره على سلامة المنتجات الغذائية ودوره في اختيار التعبئة والتغليف المناسبة للمنتجات"،

هدفت الى التعرف على المخاطر التي تهدد صحة الإنسان وتقييمها والتحكم فيها والسيطرة عليها أو تقليل حدوث هذه المخاطر إلى الدرجة التي لا تسبب أي خطر على صحة المستهلكين، واستخدمت الباحثة المنهج الوصفي التحليلي. وأظهرت نتائج الدراسة نظام تحليل المخاطر هو أساسي لحفظ سلامة الأغذية وتأكيد ملائمتها للاستهلاك ومراقبة تنفيذ ذلك ، في حين أن للايزو 22000 قواعد واشتراطات لكل مراحل العملية وضمان الجودة والسلامة على حد سواء في كل المراحل، ويسمح نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة بتعبئة المواد الغذائية بتحديد المخاطر المحتملة التي قد تكون موجودة، وكيفية السيطرة عليها وكيفية تحديد مدى التخلص من الخطر أو خفضه إلى مستوى مقبول والعبوة جزء لا يتجزأ من المنتج فدورها أساسي في حفظ المنتج وإعطائه خصائص ومميزات إضافية. وأوصت الدراسة بأنه يجب أن يكون مورّدو عبوات الأغذية على دراية

بالمستويات المتزايدة من التركيز على العبوة بحد ذاتها كعنصر وخطوة حاسمة في العملية الشاملة لتصنيع الأغذية خاصة فيما يتعلق باحتمالية التلوث بالمخاطر في مصدر الغذاء خلال هذه المرحلة، ان ويجب يكون تحليل المخاطر قائماً على أسس علمية وموثق جيداً.

دراسة حسن (2021). تقييم صحة وسلامة الأغذية الحيوانية ببعض السلاسل المحلية للمطاعم بمدينة المنصورة

هدف البحث إلى دراسة صحة وسلامة الأغذية الحيوانية بالمطاعم. وذلك من خلال: - التعرف على مدى التزام المطاعم بقواعد صحة وسلامة الأغذية الحيوانية. - إلقاء الضوء على أهم المراحل التي تتم داخل المطاعم للحفاظ على صحة وسلامة الأغذية الحيوانية. ولتحقيق هذه الأهداف، تم إعداد استمارة ملاحظة شخصية كأداة للتقييم، وتم تطبيقها من خلال زيارة ميدانية لخمسة مطاعم من مطاعم الوجبات السريعة ذات السلاسل المحلية بمدينة المنصورة وذلك للوقوف على مستوى تحقيق الإشتراطات الصحيحة الواجب توافرها في كل مرحلة من مراحل دورة الغذاء وإلى أي مدى يتم تطبيقها، وقد تضمنت استمارة الملاحظة الشخصية خمسة محاور وهي: الشراء (شراء المواد الخام)، والإستلام (منطقة الاستلام بالمطاعم)، والتخزين (المخزن الجاف). 4- التخزين (المخزن البارد)، وإعداد وتحضير الطعام، وأظهرت نتائج الدراسة أن تطبيق القواعد المنصوص عليها من وزارة الصحة لسلامة الأغذية المقدمة بتلك المطاعم يساهم في الوقاية من الأمراض وتحقيق سلامة الأغذية، وأوصت الدراسة بتطبيق الإشتراطات الصحية للأغذية الحيوانية.

دراسة Joel وآخرون (2020) بعنوان:

Evaluating food safety) management systems in Singapore: A controlled interrupted time-series analysis of foodborne disease outbreak reports

جاءت الدراسة بهدف تقييم آثار تنفيذ أنظمة إدارة سلامة الأغذية Food safety management systems (FSMS) في مؤسسات خدمات تقديم الطعام في سنغافورة على مقياسين للنتائج ، تفشي الأمراض المنقولة بالغذاء وانتهاكات النظافة الغذائية. وباستخدام تصميم دراسة متسلسلة زمنية متقطعة مضبوطة، وعملت على التغيير في المستوى المتوسط لمقاييس النتائج هذه بعد التنفيذ. كان هناك 42 تفشيًا للأمراض المنقولة بالغذاء و521 انتهاكًا للنظافة الغذائية مرتبطة بمؤسسات خدمات تقديم الطعام من 2012 إلى 2018. وتم استخدام النهج التحليلي المتسلسل الزمني المتقطع لتقييم تأثير السياسات التي تهدف إلى تحسين سلامة الأغذية والحد من أمراض الإسهال. وجدت الدراسة أن تدخل FSMS المفروض قانونًا في مؤسسات خدمات تقديم الطعام كان مرتبطًا بتخفيض متأخر ولكنه كبير في تفشي الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية. وأوصت الدراسة أنه يجب على السلطات الصحية التي تسعى إلى الحد من انتشار الأوبئة في عمليات تقديم الطعام النظر في تكليف نظام إدارة سلامة الأغذية.

دراسة نور (2019) بعنوان: تقييم سلامة الوجبات المقدمة في المؤتمرات والحفلات بفندق

جامعة المنصورة

هدفت الدراسة إلى تقييم سلامة الوجبات المقدمة بالمؤتمرات والحفلات في فندق جامعة المنصورة. وذلك عن طريق معرفة آراء عملاء المؤتمرات والحفلات وآراء العاملين (بالمخازن والمطبخ والمطعم) للوصول لتقييم سلامة الوجبات المقدمة في المؤتمرات والحفلات بفندق جامعة المنصورة. ولذا تم تصميم استمارة استبيان للعمالء الحاضرين للمؤتمرات والحفلات بفندق جامعة المنصورة وتوزيعها على 100 عميل وكانت عدد الاستمارات الصالحة للتحليل الإحصائي 92 استمارة وتم استبعاد 8 استمارات، وأيضاً تم تحليل الاستبانات الخاصة بالعاملين في الفندق بالمخزن والمطبخ والمطعم. تم توزيع عدد 10 استمارات على العاملين بالمطبخ وعدد 4 استمارات للعاملين بالمخازن وعدد 11 استمارة للعاملين بالمطعم. وقد توصلت هذه الدراسة إلى وجود دلالة إحصائية بطريقة الحصر الشامل لمعرفة وتقييم سلامة الوجبات المقدمة بالمؤتمرات والحفلات بفندق جامعة المنصورة، وأوصت الدراسة بتفعيل دور الرقابة على الفنادق وأماكن التجمع، وتوجيههم نحو التثقيف الغذائي.

دراسة عبد الرحمن (2019) بعنوان: تقييم إجراءات تداول الأغذية في بعض المطاعم العائمة

هدف البحث إلى تقييم إجراءات تداول الأغذية في المطاعم العائمة في القاهرة، ولتحقيق هذا الهدف، تم تصميم قائمة فحص لتقييم إجراءات تداول الأغذية خلال مراحل دورة الغذاء المختلفة وطبقت على خمسة عشر مطعم عائم في محافظتي القاهرة الكبرى والدقهلية لتحديد إلى أي مدى يتم إتباع الممارسات الصحيحة خلال عمليات تداول الأغذية وقد تضمن التقييم إجراءات استلام المواد الخام والتخزين (الجاف-المبرد-المجمد) وتفكيك الأطعمة وعملية الطهي وإعادة التسخين وأماكن الإعداد والتحضير والأدوات والنظافة الشخصية وخدمة الطعام والغسيل والتطهير.

بالنسبة لقائمة فحص الملاحظة الشخصية، تم استخدام مقياس ليكرت الخماسي (دائماً-غالباً-أحياناً-نادراً-مطلقاً) لتقييم البنود الفرعية. وقد توصلت الدراسة الميدانية في بعض المطاعم العائمة التي تم التطبيق عليها إلى انخفاض مستوي وعي العاملين في ارتداء قفازات أحادية الاستخدام مع عدم توافر أغطية الرأس للعاملين عند تحضير وإعداد الطعام. عدم مراعاة الدقة وفحص درجة حرارة المجمدات والمبردات وتسجيلها بصفة دورية: و بناء على نتائج الدراسة تم اقتراح بعض التوصيات لتحسين إجراءات تداول الأغذية في المطاعم العائمة مثل صيانة المعدات الخاصة بعملية الاستلام وإنشاء إدارة منفصلة لمراقبة جودة الأغذية داخل كل مطعم عائم.

دراسة عبد النبي وعطية (2019) بعنوان فاعلية تشريعات سلامة الغذاء في الحفاظ على صحة

النزلاء في الفنادق العامة في الأقصر وأسوان

هدفت الدراسة إلى التعرف على فاعلية تشريعات سلامة الأغذية ودورها في الحفاظ على صحة النزلاء الذين يقيمون في الفنادق العامة، ومدى الالتزام بتطبيقها وتأثيرها على تجنب تكرار ارتكاب الانتهاكات التي تنتهك سلامة الغذاء في الفنادق العامة بين الأقصر وأسوان، واعتمدت الدراسة المنهج الوصفي التحليلي من خلال استخدام الاستبيان كوسيلة لجمع البيانات الإحصائية من عينة البحث والتي تكونت من عينة من الفنادق العائمة المسجلة في وزارة السياحة (70) فندقاً عائماً، ومجموعة من المتخصصين في تفتيش الفنادق العائمة من قبل الجهات المعنية. وأظهرت نتائج الدراسة بعدم وجود ما يكفي من الموظفين الفنيين والمواصفات الأساسية اللازمة لفحص ورصد الفنادق العائمة. كما أن التشريعات المتعلقة بالأغذية قديمة ولا يتم تحديثها، بالإضافة إلى عدم التنفيذ من قبل المسؤولين المختصين وقيام عدد كبير من المفتشين في الفنادق العائمة بتغطية

ما يحدث في الفنادق العائمة. ولقد أوصت الدراسة بتفعيل التشريعات الغذائية وتعظيم دورها في الحفاظ على سلامة الضيوف في الفنادق العائمة، وذلك من خلال إطلاق قانون موحد بدلا من تنوع التشريعات التي تخلق صراعا ونزاعا بين مختلف القوانين والتشريعات والغاء وكالات الإشراف والمراقبة الحكومية، وإنشاء سلطة مستقلة معنية.

دراسة Kettunen وآخرون (2017) توحيد الرقابة الرسمية على الأغذية في شركات الأغذية الفنلندية

هدفت الدراسة الى أهمية توحيد الرقابة الرسمية على الأغذية، قام الباحث باستطلاع آراء مشغلي شركات الأغذية الفنلندية، حول توحيد الرقابة الرسمية المحلية على الأغذية وأهميتها بالنسبة لمصانع الألبان ومصائد الأسماك واللحوم، وأشارت النتائج إلى أهمية وفعالية الرقابة الرسمية على الأغذية بالنسبة للمنظمات الفنلندية ، لم يتم العثور على اختلافات في الآراء بين المصانع التي تم تجميعها حسب نوع الإنتاج، أو عدد الموظفين. وأوصى الباحث أنه يجب التأكيد على النهج التعاوني في ممارسات الرقابة، لدعم الآراء الإيجابية للمنظمات الدينية حول الرقابة الرسمية على الأغذية ، وبالتالي تعزيز سلامة الأغذية. وايضا بإجراء المراجعات الشاملة بين وحدات مراقبة الأغذية المحلية لتحسين تجربة المنظمات القائمة على العقيدة في توحيد الرقابة على الأغذية.

دراسة Kaur (2016) بعنوان: مدى انتشار ممارسات سلامة الأغذية بين موظفي الأغذية في

مانيتوبا

هدفت الدراسة الى تحديد مدى انتشار ممارسات سلامة الأغذية بين موظفي الأغذية في مانيتوبا في كندا، وتحديد العلاقة بين شهادات سلامة الأغذية ، وعمليات التفتيش الصحية الروتينية تم استخدام نموذج تعزيز الصحة ونظرية باندورا المعرفية الإجتماعية لشرح العلاقات والإرتباطات بين المتغيرات، وكانت النتائج ارتفاع معدل انتشار عدم الإمتثال لممارسات سلامة الأغذية بين العاملين في مجال الخدمات الغذائية. لوحظ وجود علاقة سلبية معتدلة بين ممارسات سلامة الغذاء والعامل المؤهل لشهادة سلامة الغذاء بين مؤسسات الخدمات الغذائية التي تم استخدامها في هذه الدراسة، وأوصت الدراسة التشجيع على اتباع الأساليب والتقنيات التي تهدف إلى الوقاية من الأمراض المنقولة بالأغذية، بما في ذلك تطبيق نظام نقاط الرقابة الحرجة.

دراسة Tomasevic وآخرون (2013) بعنوان:

Serbian meat industry: A survey on food safety management systems implementation

هدفت للتعرف على أثر تطبيق أنظمة إدارة سلامة الغذاء وفاعلية تطبيق نظام (HACCP) " والتي تم إجرائها في صربيا على شركات تصنيع اللحوم، و توصلت إلى أن تطبيق نظام (HACCP) يرفع من جودة المنتجات ويرفع من مستوى أداء الموظفين والعمليات داخل الشركة وتوصلوا إلى أن التمويل يشكل أكبر مشكلة أمام تطبيق نظام (HACCP). لقد تم

تطوير نظام (HACCP) خصيصا لقطاع التصنيع الغذائي بهدف تحديد وتصحيح مصادر المخاطر الصحية أثناء مراحل التصنيع الغذائي، وأيضا من أجل تعزيز أداء الشركات المصنعة للأغذية من خلال العمليات التي يمر بها المنتج المصنع في سلسلة التصنيع الغذائي. ان التطبيق الناجح والفعال للنظام له شأن كبير في أحداث فرق في الأداء التنظيمي للشركة كما أن التطبيق الناجح مهم لضمان سلامة الأغذية التي تقوم الشركة بتصنيعها، كما بينت أن إن تطبيق نظام (HACCP) يمكن أن يساعد شركات التصنيع الغذائي على المنافسة في السوق في ظل ظروف تنافسية مرتكزة على جودة وسلامة منتج التصنيع الغذائي العربية وتقوم بتطبيق متطلبات النظام والنظام بحد ذاته من أجل تحقيق الهدف المرجو منه سواء على المستوى التنافسي أو على مستوى جودة وسلامة التصنيع أو على مستوى الأداء، حيث أن التطبيق الناجح للنظام يسهم إلى حد كبير في التنفيذ الفعال للعمليات التجارية الغذائية كذلك أصبح تطبيق نظام (HACCP) شرطا على شركات التصنيع الغذائي العربية التي ترغب بالتوجه نحو الأسواق الدولية، كما أن الشركات أصبحت تحقق مكاسب تسويقية من خلال تطبيق النظام، حيث تقوم بالترويج إلى المستهلكين بهذا الأمر، مما يكسب الشركة مكاسب ومزايا تنافسية من الناحية التسويقية، وبالتالي يعتبر نظام (HACCP) طريقة سريعة وفعالة لتحقيق أهداف الشركات التسويقية، وأوصت الدراسة بوضع سياسات واستراتيجيات إقليمية ووطنية لضمان سلامة الأغذية، وتعزيز إقامة نشاط للرقابة على الأمراض المنقولة بالأغذية.

2.2.2 التعقيب على الدراسات السابقة:

بعد عرض الدراسات السابقة تبين للباحث الملاحظات التالية:

تعددت أهداف الدراسات التي اهتمت بموضوع هذه الدراسة، فمنها ما هدف لتقييم الوعي بسلامة الأغذية وعلاقتها بالأمن الغذائي بين العاملين في مطاعم شمال الضفة الغربية، فلسطين كدراسة مدلل (2022)، ودراسة Kosola وآخرون (2022) التي هدفت إلى معرفة العوامل المؤثرة على نظام الرقابة الغذائية، ودراسة Siddiky وآخرون (2022) والتي هدفت إلى معرفة ومواقف وممارسات بائعي الدجاج بشأن سلامة الأغذية ومسببات الأمراض، ودراسة حسن (2021) والتي هدفت إلى تقييم صحة وسلامة الأغذية الحيوانية ببعض السلاسل المحلية للمطاعم بمدينة المنصورة، ودراسة نور (2021) تقييم سلامة الوجبات المقدمة في المؤتمرات والحفلات بفندق جامعة المنصورة، وغيرها من الدراسات التي ارتبطت بموضوع الدراسة.

- تنوعت العينات المستخدمة في الدراسات السابقة فبعضها تم تطبيقها على الموظفين في المطاعم، وبعضها على المواطنين، وبعضها على مراقبي الصحة في المطاعم.
- وتباينت أيضا الأدوات المستخدمة في الدراسات السابقة، فمنها من استخدم الاستبانة والمقابلات.
- تعددت النتائج باختلاف أهداف ومتغيرات الدراسات السابقة، وجميعها جاء متفقة من نتائج الدراسة، مما يؤكد سلامة الدراسة وقوتها.
- بحسب علم الباحث فإن هذه الدراسة تعتبر من أولى الدراسات التي هدفت للتعرف على مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية في إقليم الشمال من الأردن.

- اتفقت الدراسة مع معظم الدراسات السابقة في منهجيتها في اعتماد على المنهج الوصفي التحليلي ومن خلال الاستبيان لتحليل المعلومات، والتعرف على خصائص المتغيرات واستفاد الباحث من تلك الدراسات في عدة مجالات لإنجاز دراسته أهمها:
- التوصل إلى بعض المصادر العربية والاجنبية التي تناولت موضوع الدّراسة، وصياغة منهجية الدّراسة، وتحديد المتغيرات الرئيسة والفرعية للدراسة ومدى إمكانية تأسيس العلاقة بينهما.
- الإسهام في بناء بعض أركان الأدب النظري للدراسة.
- مناقشة نتائج الدّراسة الحالية والمقارنة بين نتائج الدراسات السابقة ونتائج الدّراسة الحالية من حيث مدى الاتفاق والاختلاف.

الفصل الثالث

الطريقة والإجراءات

الفصل الثالث

الطريقة والإجراءات

1.3 المقدمة:

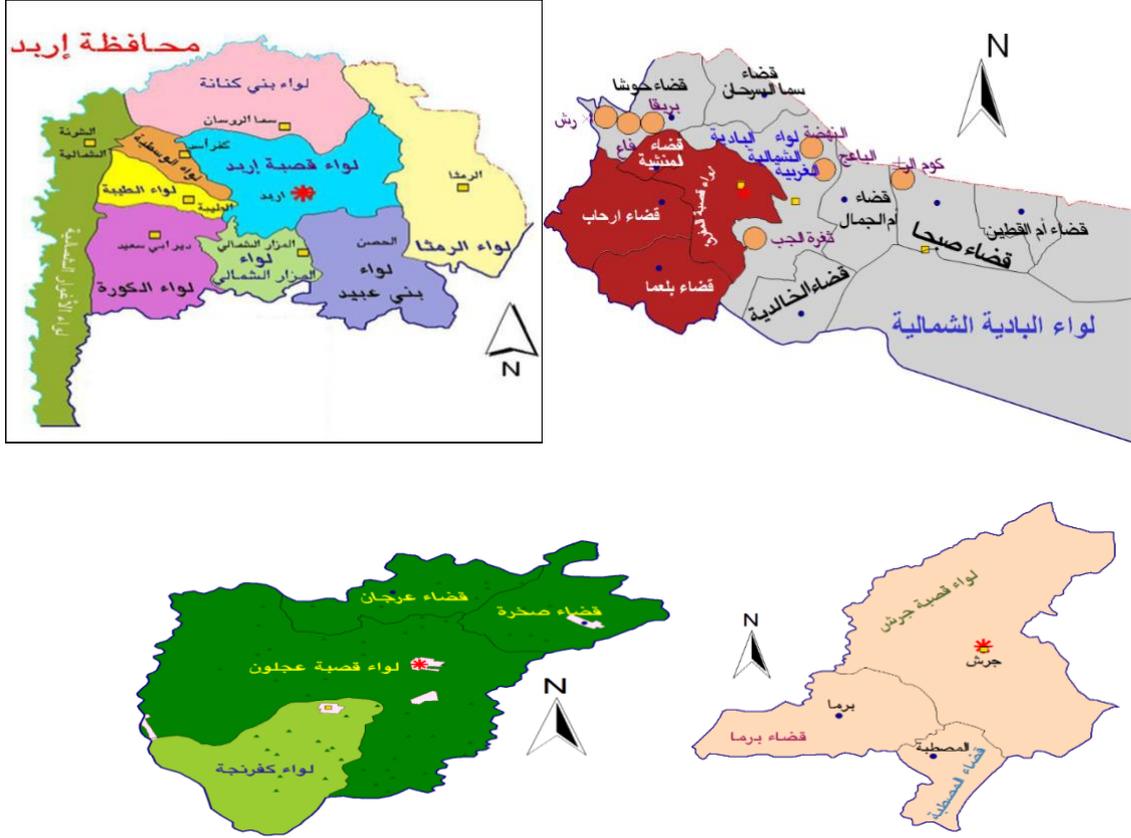
يتضمن هذا الفصل وصفا للطريقة والاجراءات التي تم من خلالها تحقيق اهداف الدراسة، من حيث المنهج الذي اتبعه، ومصادر جمع البيانات التي اعتمد عليها، ووصف لمجتمع الدراسة وعينتها واداة الدراسة والاختبارات الاحصائية التي اعتمدها.

2.3 منهج الدراسة:

استخدمت الدراسة الحالية المنهج الوصفي التحليلي، الذي يرتبط بظاهرة معينة بقصد وصفها وتفسيرها، وهو طريقة لدراسة الظواهر أو المشكلات العلمية من خلال القيام بالوصف بطريقة علمية، ومن ثم الوصول إلى تفسيرات منطقية لها دلائل وبراهين تمنح الباحث القدرة على وضع أطر و يتم استخدامها في تحديد نتائج البحث". كما يعرف المنهج الوصفي التحليلي بأنه الإجراءات التي تستخدمها البحوث التي تهدف إلى اكتشاف الأسباب الكامنة وراء سلوك معين من معطيات سابقة، سواء أجريت تلك البحوث في الحقل والميدان بواسطة الملاحظة أو استجواب الباحث لمجتمع البحث، أو أجريت في المكتبة بواسطة دراسة الوثائق دراسة كيفية، أو كمية محددة للمشكلة (القحطاني، 2017).

3.3 مجتمع الدراسة ومنطقته:

تكون مجتمع الدراسة من الموظفين العاملين في مجال الرقابة على الغذاء في المؤسسة العام للغذاء والدواء، ومشرفي الصحة على المطاعم الشعبية في إقليم الشمال والبالغ عددهم (500) موظفًا حسب إحصائية المؤسسة العام للغذاء والدواء للعام 2023، ويضم إقليم الشمال أربع محافظات هي (إربد، المفرق، عجلون، جرش)، الشكل (1) يبين هذه الألوية:



شكل (1) خريطة تبين ألوية محافظات إقليم الشمال

المصدر : <https://moi.gov.jo/AR/Pages>

4.3 عينة الدراسة:

تم تحديد عينة الدراسة في منطقة الدراسة بناء على المعادلة التالية (Yamane ,1967):

$$n = [N] / [1 + (N \times e^2)]$$

حيث:

n : تمثل حجم العينة.

N : تمثل مجتمع الدراسة (مجموع عدد الموظفين العاملين في مجال الرقابة على الغذاء في

المؤسسة العام للغذاء والدواء، ومشرفي الصحة في المطاعم الشعبية في إقليم الشمال، والبالغ

عددهم (500) موظفًا

e : نسبة الخطأ المسموح به (5%).

وبناء على المعطيات السابقة يمكن حساب عينة الدراسة كما يلي:

$$n = [N] / [1 + (N \times e^2)]$$

$$n = [500] / [1 + (500 \times 0.05^2)]$$

$$n = [500] / [1 + (500 \times 0.0025)]$$

$$n = [222.22] = [222]$$

بناء على حسابات حجم العينة سيضم توزيع العينة على (222) من الموظفين العاملين في مجال الرقابة على الغذاء في المؤسسة العام للغذاء والدواء، ومشرفي الصحة في المطاعم الشعبية في إقليم الشمال، حيث سيتم توزيع (72) استبانة على محافظة إربد، و(50) استبانة لكل من محافظة جرش وعجلون والمفرق.

5.3 مصادر جمع البيانات:

تم الاعتماد في هذه الدراسة على نوعين من المصادر لجمع البيانات: المصادر الأولية والثانوية وهي على النحو التالي:

3-5-1 البيانات الأولية:

تم القيام بتصميم استبانة تعتمد على متغيرات الدراسة. تعتبر هذه الاستبانة أداة لجمع البيانات الأولية وتغطية أبعاد ومتغيرات نموذج الدراسة وصممت بناءً على الإطار النظري واعتماداً على مجموعة من الدراسات السابقة.

3-5-2 جمع البيانات الثانوية

تم جمع البيانات من المراجع الأدبية للدراسات السابقة مثل الكتب والتقارير والأبحاث والدوريات المتخصصة والنشرات والكتب وأطروحات الماجستير وأطروحات الدكتوراه والمعلومات المنشورة على الإنترنت خاصة التي تطرقت لمدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية.

3.6 أداة الدراسة (الاستبانة)

اعتمدت هذه الدراسة على الاستبانة كأداة أساسية لجمع البيانات الأولية من عينة الدراسة، وشملت على مجموعة من الأسئلة المصممة لاستخراج المعلومات والآراء والاتجاهات من الأفراد المشاركين في الدراسة. ويتم تحليل وتفسير البيانات المجمعة للوصول إلى نتائج الدراسة واستنتاجاتها. وصيغت فقرات الاستبانة اعتماداً على متغيرات الدراسة، واعتمد الباحث على مجموعة من الدراسات السابقة كما هو مبين في النقاط التالية:

- **الجزء الأول:** الخصائص الديموغرافية والتي تكونت من الجنس والفئة العمرية، ، والمؤهل العلمي، وعدد سنوات الخبرة، والمسمى الوظيفي.
- **الجزء الثاني:** تكون من المتغير المستقل ("مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية) والتي تم قياسها من خلال (35) فقرة.

يبين الجدول (3) مكونات الاستبانة، والملحق (1) يبين الاستبانة بصورتها النهائية

جدول (3) فقرات الاستبانة

الجزء الأول: البيانات الشخصية والوظيفية	
عدد الفئات	المحور
2	الجنس
5	الفئة العمرية
3	المؤهل العلمي
4	عدد سنوات الخبرة
4	المسمى الوظيفي

الجزء الثاني: المتغير المستقل (مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية)		
أرقام الفقرات	عدد الفقرات	الأبعاد
6-1	6	الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية
13-7	7	مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية
19-14	6	تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية
27-20	8	الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة وجودة الأغذية
35-28	6	توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتفعيل الرقابة وضمان جودة الأغذية

تم الاعتماد على مقياس ليكرت الخماسي لتحديد الإجابات على فقرات المتغير المستقل، والذي يبدأ من غير موافق بشدة، وينتهي بموافق بشدة ، وجدول (4) يبين تلك الأقسام.

جدول (4) درجة الموافقة على فقرات الإستبانة

درجة الموافقة					الفقرة
5	4	3	2	1	
موافق بشدة	موافق	محايد	غير موافق	غير موافق بشدة	

ولتصنيف مستوى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية تم تحديد ثلاثة مستويات

هي (مرتفع، متوسط، منخفض) كما يلي:

$$\frac{\text{أعلى درجة - أدنى درجة}}{\text{عدد الفئات}} = \text{طول الفئة}$$

$$\frac{4}{3} =$$

$$1.33 =$$

يُبين الجدول (5) درجات التقييم لتفسير "المتوسّطات الحسابية" لاستجابات أفراد عينة الدراسة على فقرات مجالات الاستبانة وأبعادها:

جدول (5) المعيار الإحصائي لتفسير المتوسطات الحسابية لمتغيرات الدراسة وتحديد الأهمية النسبية

المستوى	الفترة
المنخفض	1.32-1
المتوسط	3.66- 1.33
المرتفع	5 - 3.67

المصدر: القحطاني، سالم (2017) منهج البحث العلمي، الرياض: مكتبة العبيكان.

3.7 صدق وثبات الاستبانة

3-7-1 صدق الاستبانة

هي عملية تحديد مدى قدرة الاستبانة على قياس الظاهرة التي ترغب في دراستها بشكل دقيق. وهو من المفاهيم الأساسية في عملية التصميم البحثي ويشير إلى مدى موثوقية الاستبانة وقدرتها على قياس الظاهرة بدقة. تتطلب عملية قياس صدق الاستبانة العديد من الأساليب والإجراءات، منها الاعتماد على خبراء لتحليل وتقييم الاستبانة، وتحليل الارتباط الداخلي، واعتمد الباحث على ذلك النوعين من الاختبارات.

أولاً: الصدق الظاهري Face Validity

ويعرف بصدق المحكمين، ويهدف إلى قياس المظهر العام للاختبار ، من حيث نوع وضوح ودقة العبارات، ودرجة دقة الاختبار، من حيث الموضوعية ومستويات الصعوبة، ووضوح فقراتها. ويتم قياس الصدق الظاهري للاستبانة من خلال عرضها على مجموعة من أهل الاختصاص والخبرة في مجال الدراسة ليحكموا ظاهرياً على مصداقيتها ودرجة قياسها لما صُمم لأجله (مجيد، 2012). وتم اختبار الصدق الظاهري للاستبانة وذلك من خلال تحكيمها من قبل عدد من الأكاديميين في الجامعات الأردنية، وعدلت فقرات الاستبانة التي تم الحصول عليها من المحكمين.

ثانياً: الصدق الداخلي Internal Validity

يعتبر أحد أساليب قياس صدق الاستبانة، ويتم استخدامه لقياس درجة ترابط الأسئلة أو فقرات الاستبانة بالمتغيرات أو الأبعاد التي تقيسها، وذلك من خلال حساب معاملات الارتباط بين كل فقرة من فقرات والأبعاد التي تدل عليها. وقد تم الاعتماد على تحليل ارتباط بيرسون بين كل فقرة والمتغير أو البعد المراد قياسه، وللتأكد من الصدق الداخلي يجب أن يكون معامل الارتباط بين الفقرة والمتغير أكبر من (0.25)، ويخلو من أي ارتباط غير دال إحصائياً، أو أي علاقة ارتباط سلبية. والجدول (6) يبين قياس الصدق الداخلي لفقرات مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية:

جدول (6) معاملات الارتباط بين فقرات أبعاد مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في

المطاعم الشعبية

توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتنفيذ الرقابة وضمان جودة الأغذية		الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة وجودة الأغذية		تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية		مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية		الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية	
معامل الارتباط	الفقرة	معامل الارتباط	الفقرة	معامل الارتباط	الفقرة	معامل الارتباط	الفقرة	معامل الارتباط	الفقرة
**0.741	28	**0.754	20	**0.765	14	**0.761	7	**0.710	1
**0.755	29	**0.772	21	**0.801	15	**0.759	8	**0.731	2
**0.763	30	**0.763	22	**0.793	16	**0.748	9	**0.742	3
**0.760	31	**0.769	23	**0.781	17	**0.755	10	**0.739	4
**0.772	32	**0.758	24	**0.785	18	**0.709	11	**0.672	5
**0.751	33	**0.749	25	**0.749	19	**0.722	12	**0.740	6
**0.739	34	**0.771	26			**0.718	13		
**0.721	35	**0.781	27						
** دالة عند مستوى دلالة (0.01)									

نلاحظ من جدول (6) أن جميع معاملات الارتباط لفقرات متغير مدى فاعلية الرقابة على سلامة

الغذاء في المطاعم الشعبية تراوحت ما بين (0.672-0.801) وهي جميعها أكبر من الحد

الأدنى لمعامل الارتباط والبالغ (0.25)، ولا توجد أي علاقة سلبية، بالإضافة أن جميع معاملات

الارتباط دالة إحصائياً عند "مستوى" دلالة" (0.01)، وبذلك يتم إثبات بأن فقرات متغير مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية يتمتع بالصدق الداخلي.

3-7-2 ثبات الاستبانة

ثبات الاستبانة هو قدرة الاستبانة على إعطاء نتائج متسقة ودقيقة عند إجراءها عدة مرات في ظروف متشابهة، بحيث يشير الثبات إلى الحصول على نفس النتائج تقريبا إذا وزعت على العينة ذاتها. ويتم قياس ثبات الاستبانة بواسطة مجموعة متنوعة من أدوات الإحصاء، واعتمد الباحث على طريقة الاتساق الداخلي (Internal Consistency).

• الاتساق الداخلي (Internal Consistency)

وتدل قدرة فقرات الاستبانة على الحصول على إجابات متسقة ومتفقة مع بعضها البعض. ويتم قياس الثبات من خلال معامل كرونباخ ألفا، والذي يتراوح قيمه بين (1) و (0)، ويتم الحكم على الاستبانة بأنها تتمتع بالثبات يجب أن لا تقل قيمة معامل كرونباخ ألفا عن (0.7) (القحطاني، 2017)، وجدول (7) يبين معاملات ألفا لمتغيرات وفقرات الدراسة.

جدول (7) نتائج تحليل الثبات للاستبانة من خلال معامل كرونباخ ألفا

الرقم	المتغيرات	عدد الفقرات	معامل كرونباخ ألفا
1	الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية	6	0.801
2	مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية	7	0.847
3	تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية	6	0.869
4	الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح	8	0.873

		الخاصة بسلامة وجودة الأغذية	
0.884	8	توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتفعيل الرقابة وضمان جودة الأغذية	5
0.854	35	جميع الفقرات	

يتبين من جدول (7) أن قيم معاملات كرونباخ ألفا تراوحت بين (0.801 - 0.884) وهي جميعها تجاوزت الحد الأدنى المسموح به لقبول شرط الثبات والبالغ (0.7) (القحطاني، 2017)، وبذلك يمكن الحكم على أن فقرات الاستبانة تتمتع بالثبات، وحقق بُعد توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتفعيل الرقابة وضمان جودة الأغذية أعلى قيمة كرونباخ ألفا (0.884)، بينما حقق بُعد الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية أقل قيمة كرونباخ ألفا (0.801). وبلغ الثبات الكلي للاستبانة (0.854) وهي قيمة مرتفعة.

8.3 اختبار التوزيع الطبيعي لمتغيرات الدراسة

للتأكد من ان بيانات متغيرات الدراسة تخضع للتوزيع الطبيعي تم الاعتماد على معاملي التفلطح والالتواء، بحيث يجب أن يساوي معامل الالتواء صفر أو قيمة قريبه منه، ومعامل التفلطح يجب أن يبلغ قيمة 3 أو قيمة قريبه منه، والجدول (8) يبين النتائج.

جدول (8) معاملات التفلطح والالتواء لمتغيرات الدراسة

الرقم	المتغيرات	معامل التفلطح	معامل الالتواء
1	الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية	-0.261	2.621
2	مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية	-0.293	2.811
3	تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية	-0.325	2.583

2.661	-0.369	الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة وجودة الأغذية	4
2.814	-0.377	توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتفعيل الرقابة وضمان جودة الأغذية	5

يتبين من الجدول (8) أن معاملات النقلح لمتغيرات الدراسة كانت جميعها قريبة من قيمة (3)، بينما معاملات الالتواء كانت قيمها قريبة من قيمة (0) وبذلك نستنتج أن متغيرات الدراسة تخضع للتوزيع الطبيعي.

9.3 الأساليب الإحصائية المستخدمة في تحليل البيانات

تم الإستعانة ببرنامج التحليل الإحصائي، SPSS-25، لتحليل البيانات التي جُمعت من خلال أداة الدراسة، واستخدمت الاختبارات الإحصائية الآتية:

1. اختبارات الصدق والاتساق الداخلي من خلال معاملات الارتباط بيرسون، لقياس الصدق الداخلي لفقرات مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية
2. تحليل معاملات كرونباخ ألفا، للتعرف على اتساق فقرات الاستبانة واتفاقها مع بعضها بعضا.
3. اختبار التوزيع الطبيعي، للتأكد من أن بيانات متغيرات الدراسة تخضع للتوزيع الطبيعي.
4. الإحصاءات الوصفية المتمثلة بالمتوسط الحسابي، والانحراف المعياري، والنسب المئوية، والتكرار، والأهمية النسبية للإجابة عن السؤال الأول، والذي ينصّ على "ما مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال".

5. استخدام تحليل التباين السداسي five Way ANOVA للإجابة عن السؤال الثاني والذي ينصّ على "توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين المتوسطات الحسابية لتقديرات أفراد العينة في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى إلى الخصائص الديموغرافية (الجنس والفئة العمرية، والمؤهل العلمي، وعدد سنوات الخبرة، والمسمى الوظيفي)".

الفصل الرابع
عرض نتائج الدراسة

الفصل الرابع

عرض نتائج الدراسة

يتناول هذا الفصل وصف خصائص عينة الدراسة، ونتائج تحليل البيانات التي من خلالها يمكن الإجابة عن سؤالي الدراسة، ومناقشة النتائج التي توصلت إليها الدراسة ووضع مجموعة من التوصيات.

1.4 وصف خصائص عينة الدراسة:

تنوعت الخصائص الديموغرافية لأفراد عينة الدراسة والتي تم قياسها من خلال ستة متغيرات وهي: الجنس، والفئة العمرية، والمؤهل العلمي، وعدد سنوات الخبرة العملية، والمسعى الوظيفي). والجدول (9) يبين الخصائص الديموغرافية لأفراد عينة الدراسة:

جدول (9) الخصائص الديموغرافية لأفراد عينة الدراسة

النسبة المئوية	التكرار	المعلومات العامة	البند
77.0%	171	ذكر	الجنس
22.9%	51	أنثى	
100%	222	المجموع	
5.0%	11	أقل من 25 سنة	الفئة العمرية
14.0%	31	25 - 30 سنة	
28.0%	62	31 - 35 سنة	
37.4%	83	36 - 40 سنة	
15.8%	35	41 سنة فأكثر	
100%	222	المجموع	

%26.1	58	دبلوم	المؤهل العلمي
%56.8	126	بكالوريوس	
%17.1	38	دراسات عليا	
%100	222	المجموع	
%23.4	52	أقل من 5 سنوات	عدد سنوات الخبرة العملية
%37.4	83	6 - 10 سنوات	
%21.6	48	11 - 15 سنة	
%19.4	43	16 سنة فأكثر	
%100	222	المجموع	
%22.9	51	مدير	المسمى الوظيفي
%28.4	63	مشرف	
%48.6	108	مراقب	
%0	0	غير ذلك	
%100	222	المجموع	

2.4 النتائج المتعلقة بالسؤال الأول ومناقشتها:

للإجابة عن سؤال الدراسة الأول الذي ينص على: ما مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال؟ تم قياس مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال من خلال خمسة أبعاد، فاعلية الرقابة، حيث تم الاعتماد على مقياس ليكرت الخماسي لتحديد الإجابات على فقرات مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال، والجدول التالية تبين نتائج تحليل آراء أفراد العينة على فقرات كل بُعد من الأبعاد:

• البُعد الأول: الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية

تم قياس بُعد الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية من خلال ست فقرات، والجدول (10) يبين "المتوسطات الحسابية" والانحرافات المعيارية، والأهمية النسبية للفقرات.

الجدول (10) المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لبُعد الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية

الاهمية النسبية"	"الانحراف المعياري"	"المتوسط الحسابي"	الرتبة	الفقرة
مرتفعة	0.680	3.95	2	1. يلتزم موظفو الرقابة على الأغذية بالمعايير الدولية المختلفة لسلامة الأغذية.
مرتفعة	0.671	4.01	1	2. يتواصل موظفو الرقابة على الأغذية بالمؤسسة العامة للغذاء والدواء مع الجهات الدولية المختلفة لضمان سلامة الأغذية.
مرتفعة	0.699	3.84	4	3. يواكب موظفو مراقبة الأغذية بالمؤسسة العامة للغذاء والدواء القوانين الدولية الجديدة فيما يتعلق بسلامة الأغذية
مرتفعة	0.693	3.90	3	4. يستخدم موظفو الرقابة على الأغذية تقنيات حديثة في عملية الرقابة بما يتوافق مع القوانين
مرتفعة	0.718	3.76	6	5. ينسق موظفو مراقبة الأغذية نشاطاتهم وفعاليتهم مع جهات دولية متخصصة في مجال سلامة وجودة الأغذية
مرتفعة	0.711	3.80	5	6. تقوم مؤسسة العامة للغذاء والدواء بتوعية العاملين في مجال مراقبة الأغذية بأخر اللوائح والقوانين الدولية المتعلقة بعملهم.
مرتفعة	--	3.88	--	الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية

من الجدول (10) يتبين أن فقرات بُعد الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية ضمن

الأهمية النسبية المرتفعة، وحققت الفقرة الثانية والتي تنص على "يتواصل موظفو الرقابة على

الأغذية بالمؤسسة العامة للغذاء والدواء مع الجهات الدولية المختلفة لضمان سلامة الأغذية" حيث حققت الفقرة أعلى متوسط حسابي بين الفقرات، بقيمة بلغت (4.01) وهي ضمن الأهمية النسبية المرتفعة، وانحراف معياري قدره مقداره (0.671)، ويدل انخفاض الانحراف المعياري على قلة الاختلافات بين إجابات أفراد العينة على الفقرة. وحققت الفقرة الخامسة والتي تنص على "ينسق موظفو مراقبة الأغذية نشاطاتهم وفعاليتهم مع جهات دولية متخصصة في مجال سلامة وجودة الأغذية" أقل متوسط حسابي بين الفقرات بقيمة بلغت (3.76) وهي ضمن الأهمية النسبية المرتفعة، وانحراف معياري قدره مقداره (0.718). ويدل انخفاض الانحراف المعياري على قلة الاختلافات بين إجابات أفراد العينة على الفقرة.

وبشكل عام حقق بُعد الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية على أهمية نسبية مرتفعة، بمتوسط حسابي مقداره (3.88)، وتوضح النتيجة أن مستوى الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية في المطاعم الشعبية مرتفعة.

• البُعد الثاني: مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية

تم قياس بُعد مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية من خلال سبع فقرات، والجدول (11) يبين "المتوسطات الحسابية" والانحرافات المعيارية، والأهمية النسبية للفقرات.

الجدول (11) "المتوسّطات الحسابية والانحرافات المعيارية لُبعد مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها

لإجراءات الرقابة على الأغذية

الفرقة	"الرتبة"	"المتوسط الحسابي"	"الانحراف المعياري"	"الأهمية النسبية"
7. تقدم مؤسسة الغذاء والدواء حقائب تدريبية حديثة لأصحاب المطاعم والعاملين فيها حول سلامة ومراقبة الأغذية.	5	3.89	0.725	مرتفعة
8. تحفز المؤسسة العامة للغذاء والدواء موظفي الرقابة على سلامة الأغذية مادياً.	7	3.80	0.801	مرتفعة
9. تقوم المؤسسة العامة للغذاء والدواء بالرقابة والمتابعة والإشراف على عمل الموظفين في قسم الرقابة علي الأغذية	1	4.08	0.693	مرتفعة
10. يتمتع العاملون في مجال الرقابة على الأغذية بالرضا عن أداء الإدارة	2	4.03	0.701	مرتفعة
11. يطلب من العاملين في مجال مراقبة الأغذية تقديم الاقتراحات والتغذية الراجعة للإدارة العليا	3	4.00	0.710	مرتفعة
12. تضع الإدارة العليا خطط استراتيجية وتطويرية لعمل العاملين في قسم مراقبة الأغذية	4	3.91	0.719	مرتفعة
13. تقوم الإدارة العليا بتشجيع العاملين في مجال مراقبة الأغذية على تجريب الطرق الجديدة التي تخدم العمل	6	3.87	0.728	مرتفعة
مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية	--	3.94	--	مرتفعة

تراوحت "المتوسّطات الحسابية لفرقات بُعد مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على

الأغذية بين (3.80-4.08) وهي تصنف على أنها ضمن الأهمية النسبية المرتفعة، وحقت الفرقة

التاسعة والتي تنص على "تقوم المؤسسة العامة للغذاء والدواء بالرقابة والمتابعة والإشراف على

عمل الموظفين في قسم الرقابة علي الأغذية " أعلى متوسط حسابي بين الفقرات بقيمة بلغت

(4.08)، وانحراف معياري قدره (0.693). بينما حققت الفقرة الثامنة والتي تنص على "تحفز المؤسسة العامة للغذاء والدواء موظفي الرقابة على سلامة الأغذية مادياً" أقل متوسط حسابي بقيمة (3.80)، وانحراف معياري قدره (0.801)، وهي ضمن الأهمية النسبية المرتفعة. وبشكل عام حقق بُعد مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية على أهمية نسبية مرتفعة بمتوسط حسابي (3.94)، وذلك يدل على أن مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية في المطاعم الشعبية مرتفعة.

• البُعد الثالث: تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية

تم قياس بُعد تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية من خلال ست فقرات، والجدول (12) يبين "المتوسطات الحسابية" والانحرافات المعيارية، والأهمية النسبية للفقرات.

الجدول (12) "المتوسطات الحسابية" والانحرافات المعيارية لبُعد تدريب العاملين للقيام بمهامهم

الوظيفية

الأمية النسبية"	"الانحراف المعياري"	"المتوسط الحسابي"	"الرتبة"	الفقرة
مرتفعة	0.736	3.92	5	14. تقوم الإدارة بتأهيل وتدريب العاملين الجدد في مجال مراقبة الأغذية
مرتفعة	0.708	4.00	4	15. تعتبر مدة التدريب المقدمة للعاملين في مراقبة الأغذية كافية لتغطية احتياجاتهم التدريبية
مرتفعة	0.680	4.15	2	16. تجرى الإدارة تقييماً ذاتياً دورياً لبرامجها التدريبية
مرتفعة	0.740	3.80	6	17. يستفيد العاملون في مجال مراقبة الأغذية من الحقائق التدريبية المقدمة لهم في أداء عملهم

مرتفعة	0.690	4.11	3	18. تقوم الإدارة بتقصي الاحتياجات التدريبية للعاملين باستمرار.
مرتفعة	0.673	4.17	1	19. تقدم الإدارة التدريب اللازم للعاملين في مجال مراقبة الأغذية
مرتفعة	--	4.02	--	تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية

من الجدول (12) حقق بُعد تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية أهمية نسبية مرتفعة بمتوسط حسابي (4.02). وحقت الفقرة التاسعة عشر والتي تنص على " تقدم الإدارة التدريب اللازم للعاملين في مجال مراقبة الأغذية " أعلى متوسط حسابي بين الفقرات بقيمة بلغت (4.17) وهي ضمن الأهمية النسبية المرتفعة، وانحراف معياري قدره (0.673)، بينما حققت الفقرة السابعة عشر والتي تنص على "يستفيد العاملون في مجال مراقبة الأغذية من الحقائق التدريبية المقدمة لهم في أداء عملهم أقل متوسط حسابي بقيمة (3.80)، وانحراف معياري قدره (0.740)، وهي ضمن الأهمية النسبية المرتفعة.

• **البُعد الرابع: الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة وجودة الأغذية**

تم قياس بُعد الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة وجودة الأغذية من خلال ثماني فقرات، والجدول (13) يبين "المتوسطات الحسابية" والانحرافات المعيارية، والأهمية النسبية للفقرات

الجدول (13) المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لبُعد الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة وجودة الأغذية

الأمهية النسبية"	"الانحراف المعياري"	"المتوسط الحسابي"	"الرتبة"	الفقرة
مرتفعة	0.702	4.23	1	20. توجد لوائح وقوانين تنظم عمل العاملين في مراقبة الأغذية بشكل واضح

مرتفعة	0.716	4.17	3	21. تتوافق القوانين واللوائح المعمول بها مع المعايير الدولية للرقابة على الأغذية
مرتفعة	0.760	3.90	8	22. يطبق العاملون الأنظمة واللوائح التي تضعها الإدارة حيث تتصف اللوائح والقوانين بالمرونة والقدرة على التكيف مع التطورات
مرتفعة	.729	4.12	4	23. تقبل الإدارة الاقتراحات حول الأنظمة المعمول بها من العاملين في مراقبة الأغذية
مرتفعة	0.750	4.02	6	24. يساعد نظام العمل المتبع في المؤسسة العامة للغذاء والدواء على تأمين فرص الإبداع والتطوير
مرتفعة	0.711	4.20	2	25. تنظم اللوائح والقوانين كافة الأنشطة التي يقوم بها قسم مراقبة الأغذية و يسهل الحصول على اللوائح والاستفسار عنها من قبل العاملين
مرتفعة	0.756	3.96	7	26. حددت سياسات الإدارة المتبعة الاحتياجات المستقبلية للعاملين في قسم الرقابة على الأغذية
مرتفعة	0.746	4.06	5	27. يوجد قدر عالٍ من المسائلة والشفافية من قبل الإدارة للموظفين فيما يتعلق بتطبيق اللوائح والقوانين
مرتفعة	--	4.08	--	الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة وجودة الأغذية

تراوحت "المتوسطات الحسابية" الفقرات بُعد الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة وجودة الأغذية بين (3.90-4.23) وهي تصنف على أنها ضمن الأهمية النسبية المرتفعة، وحققت الفقرة العشرون والتي تنص على " توجد لوائح وقوانين تنظم عمل العاملين في مراقبة الأغذية بشكل واضح " أعلى متوسط حسابي بين الفقرات بقيمة بلغت (4.23) وهي ضمن الأهمية النسبية المرتفعة، وانحراف معياري قدره (0.702).

بينما حققت الفقرة الثانية العشرون والتي تنص على "يطبق العاملون الأنظمة واللوائح التي تضعها الإدارة حيث تتصف اللوائح والقوانين بالمرونة والقدرة على التكيف مع التطورات " أقل

متوسط حسابي بقيمة (3.90)، وانحراف معياري قدره (0.760)، وهي ضمن الأهمية النسبية المرتفعة.

وبشكل عام حقق بُعد الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة وجودة الأغذية أهمية نسبية مرتفعة بمتوسط حسابي (4.08).

• **البُعد الخامس: توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتنفيذ الرقابة وضمان جودة الأغذية**

تم قياس بُعد توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتنفيذ الرقابة وضمان جودة الأغذية من خلال ست فقرات، والجدول (14) يبين "المتوسطات الحسابية" والانحرافات المعيارية، والأهمية النسبية للفقرات.

الجدول (14) "المتوسطات الحسابية" والانحرافات المعيارية لبُعد توفير الوسائل والإمكانيات

اللازمة لتنفيذ الرقابة وضمان جودة الأغذية

الفقرة	"الرتبة"	"المتوسط الحسابي"	"الانحراف المعياري"	"الأهمية النسبية"
28. توفر الإدارة الوسائل والإمكانيات اللازمة لقيام العاملين في مراقبة الأغذية بعملهم الرقابي على أكمل وجه.	3	4.15	0.713	مرتفعة
29. تستفيد المؤسسة العامة للغذاء والدواء من الإمكانيات المتاحة في الوزارات والمؤسسات الأخرى لتنفيذ الرقابة على الأغذية.	8	3.92	0.748	مرتفعة
30. تدعم الإدارة تطوير الوسائل والإمكانيات اللازمة للعمل بشكل مستمر.	4	4.13	0.724	مرتفعة
31. يوجد لقسم مراقبة الأغذية رؤية استراتيجية واضحة.	1	4.19	0.705	مرتفعة

مرتفعة	0.709	4.17	2	32. تتناسب الإمكانيات المتاحة حاليا لقسم مراقبة الأغذية مع الاحتياجات اللازمة للعمل
مرتفعة	0.729	4.10	5	33. تهتم الإدارة ببناء قدرات العاملين لتواكب استخدام أحدث الوسائل اللازمة لتفعيل الرقابة الغذاء
	0.733	4.08	6	34. تشجع الإدارة العاملين على تطوير الوسائل المستخدمة لتفعيل الرقابة
	0739	4.01	7	35. تقوم الإدارة بتقييم الوسائل والإمكانيات المتاحة بشكل دوري وتعمل على تطويرها
مرتفعة	--	4.09	--	توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتفعيل الرقابة وضمان جودة الأغذية

تراوحت "المتوسطات الحسابية" الفقرات بعد توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتفعيل الرقابة وضمان جودة الأغذية بين (3.92-4.19) وهي تصنف على أنها ضمن الأهمية النسبية المرتفعة، وحققت الفقرة الواحد والثلاثون والتي تنص على "يوجد لقسم مراقبة الأغذية رؤية استراتيجية واضحة". أعلى متوسط حسابي بين الفقرات بقيمة بلغت (4.19)، وانحراف معياري قدره (0.705). بينما حققت الفقرة التاسعة والعشرون والتي تنص على "تستفيد المؤسسة العامة للغذاء والدواء من الإمكانيات المتاحة في الوزارات والمؤسسات الأخرى لتفعيل الرقابة على الأغذية " أقل متوسط حسابي بقيمة (3.92)، وانحراف معياري قدره (0.748)، وهي ضمن الأهمية النسبية المرتفعة. وبشكل عام حقق بعد توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتفعيل الرقابة وضمان جودة الأغذية أهمية نسبية مرتفعة بمتوسط حسابي (4.09).

ولمعرفة مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تم احتساب المتوسط الحسابي العام لأبعاد المتغير المستقل، والجدول (15) يبين النتائج.

الجدول (15) المتوسطات الحسابية والأهمية النسبية لأبعاد متغير مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية

الأهمية النسبية	المتوسط الحسابي	الترتيب	الفقرة
مرتفعة	3.88	5	الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية
مرتفعة	3.94	4	مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية
مرتفعة	4.02	3	تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية
مرتفعة	4.08	2	الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة وجودة الأغذية
مرتفعة	4.09	1	توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتفعيل الرقابة وضمان جودة الأغذية
مرتفعة	4.00		مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية

أظهرت "المتوسطات الحسابية" لأبعاد متغير مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية أنها ضمن الأهمية النسبية المرتفعة ، وحقق بُعد توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتفعيل الرقابة وضمان جودة الأغذية أعلى متوسط حسابي بين أبعاد المتغير المستقل بقيمة بلغت (4.09)، وهو ضمن الأهمية النسبية المرتفعة. بالمقابل حقق بُعد الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية أقل متوسط حسابي بين الأبعاد بقيمة (3.88)، وهو ضمن الأهمية النسبية المرتفعة، وبشكل عام بلغ مستوى مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية أهمية نسبية مرتفعة، بمتوسط حسابي بلغ (4.00).

الإجابة على سؤال الدراسة الثاني: هل توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين المتوسطات الحسابية لتقديرات أفراد العينة في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى إلى الخصائص الديموغرافية (الجنس والفئة العمرية، والمؤهل العلمي، وعدد سنوات الخبرة، والمسمى الوظيفي)؟

للإجابة على سؤال الدراسة الثاني تم احتساب المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لتقديرات أفراد عينة الدراسة لمدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية تبعاً للمتغيرات الديموغرافية. وتم إخضاع متغير الجنس لاختبار (t-test Independent Sample) في حين تم إخضاع باقي المتغيرات لاختبار (One way ANOVA) وقد كانت النتائج كما يلي:

أولاً: الجنس:

تم اختبار الفروق في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير الجنس:

جدول (16) اختبار الفروق في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية

دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير الجنس

الجنس	الوسط الحسابي	الانحراف المعياري	قيمة الفرق	قيمة t	Sig
ذكر	4.12	0.550	0.182	1.630	0.920
أنثى	3.81	0.608			

* يكون التأثير ذا دلالة إحصائية عند مستوى ($P \leq 0.05$)

يشير الجدول (16) أن الفرق بين متوسطي استجابة الذكور والإناث حول مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال قد بلغ (0.182) ولصالح الذكور، وهو فرق غير دال إحصائياً، حيث كانت قيمة (t) المحسوبة هي (t=1.630) وبمستوى دلالة (Sig = 0.920) وهي أكبر من (0.05) وعليه يمكن القول بعدم وجود فروق معنوية في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير الجنس.

ثانياً: الفئة العمرية

تم اختبار الفروق في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير الفئة العمرية

جدول (17) اختبار الفروق في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية

دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير الفئة العمرية

Sig	قيمة F المحسوبة	متوسط مجموع المربعات (MS)	درجات الحرية (DF)	مجموع المربعات (SOS)	مصدر التباين	الفئة العمرية
0.601	0.710	0.097	5	0.470	بين المجموعات	مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء
		0.160	216	9.211	داخل المجموعات	
			221	9.681	المجموع	

يبين الجدول (17) عدم وجود فروق معنوية في استجابات أفراد العينة تعزى لمتغير الفئة العمرية،

حيث إن قيمة (F) المحسوبة وعند درجتي حرية غير دالة إحصائياً عند مستوى الدلالة

($P \leq 0.05$) بقيمة بلغت (0.710) وبمستوى دلالة (Sig = 0.601) وهي أكبر من (0.05)،

وعليه يمكن القول بعدم وجود فروق معنوية في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم

الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير الفئة العمرية.

ثالثاً: المؤهل العلمي

تمّ اختبار الفروق في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم

الشمال تعزى لمتغير المؤهل العلمي

جدول (18) اختبار الفروق في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية

دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير المؤهل العلمي

Sig	قيمة F المحسوبة	متوسط مجموع المربعات (MS)	درجات الحرية (DF)	مجموع المربعات (SOS)	مصدر التباين	المؤهل العلمي
0.871	0.411	0.062	3	0.095	بين المجموعات	مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء
		0.203	218	9.712	داخل المجموعات	
			221	9.796	المجموع	

يبين الجدول (18) عدم وجود فروق معنوية في استجابات أفراد العينة تعزى لمتغير

المؤهل العلمي، حيث إن قيمة (F) المحسوبة وعند درجتي حرية غير دالة إحصائياً عند مستوى

الدلالة ($P \leq 0.05$) بقيمة بلغت (0.411) وبمستوى دلالة (Sig = 0.871) وهي أكبر من

(0.05)، وعليه يمكن القول بعدم وجود فروق معنوية في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء

في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير المؤهل العلمي.

رابعاً: عدد سنوات الخبرة

تمّ اختبار الفروق في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم

الشمال تعزى لمتغير عدد سنوات الخبرة

جدول (19) اختبار الفروق في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية

دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير عدد سنوات الخبرة

Sig	قيمة F المحسوبة	متوسط مجموع المربعات (MS)	درجات الحرية (DF)	مجموع المربعات (SOS)	مصدر التباين	عدد سنوات الخبرة
0.612	0.910	0.144	4	0.079	بين المجموعات	مدى فاعلية الرقابة
		0.132	217	9.510	داخل المجموعات	على سلامة الغذاء
			221	9.588	المجموع	

يبين الجدول (19) عدم وجود فروق معنوية في استجابات أفراد العينة تعزى لمتغير عدد سنوات

الخبرة، حيث إن قيمة (F) المحسوبة وعند درجتي حرية غير دالة إحصائياً عند مستوى الدلالة

($P \leq 0.05$) بقيمة بلغت (0.910) وبمستوى دلالة (Sig = 0.612) وهي أكبر من (0.05)،

وعليه يمكن القول بعدم وجود فروق معنوية في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم

الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير عدد سنوات الخبرة.

خامسا: المسمّى الوظيفي

تمّ اختبار الفروق في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير المسمّى الوظيفي.

جدول (20) اختبار الفروق في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية

دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير المسمّى الوظيفي

Sig	قيمة F المحسوبة	متوسط مجموع المربعات (MS)	درجات الحرية (DF)	مجموع المربعات (SOS)	مصدر التباين	المسمّى الوظيفي
0.851	0.502	0.097	4	0.081	بين المجموعات	مدى فاعلية
		0.148	217	9.722	داخل المجموعات	الرقابة على
			221	9.792	المجموع	سلامة الغذاء

يبين الجدول (20) عدم وجود فروق معنوية في استجابات أفراد العينة تعزى لمتغير المسمّى الوظيفي، حيث إن قيمة (F) المحسوبة وعند درجتي حرية غير دالة إحصائياً عند مستوى الدلالة ($P \leq 0.05$) بقيمة بلغت (0.502) وبمستوى دلالة (Sig = 0.851) وهي أكبر من (0.05)، وعليه يمكن القول بعدم وجود فروق معنوية في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغير المسمّى الوظيفي.

الفصل الخامس

مناقشة نتائج الدراسة والتوصيات

5.1 مناقشة نتائج الدراسة والتوصيات

5.1.1 مناقشة نتائج الدراسة

- أظهرت النتائج أن هنالك اختلاف بين أفراد العينة فيما يتعلق بالجنس، وحققت أفراد العينة من الذكور نسبة أعلى منها من الإناث، حيث بلغ نسبة الذكور من بين أفراد العينة (77.0%)، بينما الإناث بلغت (22.9%) وهي الأقل، ووزعت أفراد العينة على خمس فئات عمرية، وحققت الفئة العمرية (36- أقل من 45 سنة) أعلى نسبة من بين أفراد العينة بنسبة بلغت (37.4%)، بينما النسبة الأقل تعود إلى من أعمارهم (أقل من 25 سنة) بنسبة بلغت (5.0%)، أما عن المؤهل العلمي لأفراد العينة والذي تم تقسيمه إلى ست مستويات ، سجّل من يحملون شهادة البكالوريوس نسبة بين أفراد العينة بقيمة بلغت (56.8%)، بينما النسبة الأقل تعود لمن يحملون شهادات الدراسات العليا بنسبة بلغت (17.1%)، وفيما يتعلق بعدد سنوات الخبرة العملية فقد وزعت على أربع فئات كان أعلاها (6 - أقل من 10 سنوات) بنسبة (37.4%). وحققت الفئة العمرية (16 سنة فأكثر) أقل فئة بنسبة (19.4%)، ووتفاوتت نسب المسمّى الوظيفي والتي قسمت إلى أربع فئات، فجاء فئة (المراقب) بالمرتبة الأولى وبنسبة (48.6%)، بينما حققت فئة مدير أقل مستوى بنسبة (22.9%).

- هدفت الدراسة إلى التعرف على مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال، وذلك من خلال معرفة الصعوبات التي تواجه سلطات الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية في إقليم الشمال، وبيان مدى الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على الأغذية، وقد توصلت إلى النتائج الآتية:

- أظهرت "المتوسّطات الحسابية" لأبعاد متغير مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية أنها ضمن الأهمية النسبية المرتفعة، بمتوسط حسابي بلغ (4.00)، ويستدل أن مستوى مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية -دراسة حالة إقليم الشمال- جاء مرتفعاً.

مما يعزى إلى أنّ موظفي الرقابة في المؤسسة العامة للغذاء والدواء ومشرفي الصحة يلتزمون بالمعايير الدولية المختلفة لسلامة الأغذية، ويتواصلون مع الجهات الدولية المختلفة لضمان سلامة الأغذية، ومواكبة القوانين الدولية الجديدة فيما يتعلق بسلامة الأغذية، وذلك من أجل توفير مستوى عالٍ من حماية الصحة؛ إقامة نُظم وبنية أساسية وطنية للرقابة على الأغذية، أو تقوية الموجود منها؛ والمساعدة على إعداد القوانين واللوائح الغذائية؛ وعقد حلقات عملية عن وضع استراتيجيات الرقابة على الأغذية في مختلف البلدان؛ والمساعدة على إقامة قدرات تحليل الأغذية، أو تحسين القدرات الموجودة؛ وتقييم انعكاسات اتفاقي تدابير الصحة والصحة النباتية والحواجر التقنية أمام التجارة، وتقديم التدريب على التفتيش على الأغذية وتحليلها ومناولة الأغذية؛ وتدريب المدربين على نظام تحليل المخاطر في نقاط الضبط الحرجة (HACCP)؛ والتدريب على إدارة نُظم الرقابة على الأغذية.

وفيما يلي مناقشة للأبعاد الفرعية:

مناقشة البُعد الأول: الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية

أظهرت النتائج أن بعد الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية حقق أهمية نسبية مرتفعة، بمتوسط حسابي مقداره (3.88)، وتوضح النتيجة أن مستوى الالتزام بالمعايير الدولية

للرقابة على سلامة الأغذية في المطاعم الشعبية مرتفعة، مما يعزى إلى أنّ موظفو الرقابة على الأغذية يلتزمون بالمعايير الدولية المختلفة لسلامة الأغذية، و يتواصلون مع الجهات الدولية المختلفة لضمان سلامة الأغذية، ويؤكدون القوانين الدولية الجديدة فيما يتعلق بسلامة الأغذية.

مناقشة البُعد الثاني: مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية

أظهرت النتائج أن بُعد مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية حقق أهمية نسبية مرتفعة بمتوسط حسابي (3.94)، وذلك يدل على أنّ مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية في المطاعم الشعبية مرتفعة، مما يعزى إلى أن المؤسسة العامة للغذاء والدواء قد تقوم بالرقابة والمتابعة والإشراف على عمل الموظفين في قسم الرقابة علي الأغذية، ويتمتع العاملون في مجال الرقابة على الأغذية بالرضا عن أداء الإدارة، والعمل على تقديم الاقتراحات والتغذية الراجعة للإدارة العليا.

مناقشة البُعد الثالث: تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية

أظهرت النتائج أن بُعد تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية حقق أهمية نسبية مرتفعة بمتوسط حسابي (4.02)، مما يدل على أنّ مستوى تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية في المطاعم الشعبية مرتفع، مما يعني إلى أنّ الإدارة التدريب اللازم للعاملين في مجال مراقبة الأغذية، وتجرى تقيماً ذاتياً دورياً لبرامجها التدريبية.

مناقشة البُعد الرابع: تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية

وأظهرت النتائج أن بُعد الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة وجودة الأغذية حقق أهمية نسبية مرتفعة بمتوسط حسابي (4.08)، وذلك يدل على أن مستوى الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة وجودة الأغذية في المطاعم الشعبية مرتفعة، مما يعزى إلى وجود لوائح وقوانين تنظم عمل العاملين في مراقبة الأغذية بشكل واضح، وتوافق القوانين واللوائح المعمول بها مع المعايير الدولية للمراقبة على الأغذية.

مناقشة البُعد الخامس: توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتنفيذ الرقابة وضمان جودة الأغذية

أظهرت النتائج أن بُعد توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتنفيذ الرقابة وضمان جودة الأغذية أهمية نسبية مرتفعة بمتوسط حسابي (4.09)، وذلك يدل على أن مستوى توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتنفيذ الرقابة وضمان جودة الأغذية في المطاعم الشعبية مرتفع. مما يعزى إلى وجود رؤية استراتيجية واضحة، وتوفير الاحتياجات اللازمة للعمل، وبناء قدرات لتواكب استخدام أحدث الوسائل اللازمة لتنفيذ الرقابة الغذاء.

- أظهرت الدراسة عدم وجود فروق معنوية في مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية دراسة حالة إقليم الشمال تعزى لمتغيرات (الجنس والفئة العمرية، والمؤهل العلمي، وعدد سنوات الخبرة، والمسمى الوظيفي). ويعني ذلك إلى اتفاق أفراد العينة بمختلف خصائصهم الديمغرافية على أنّ هناك التزام بالمعايير الدولية للمراقبة على سلامة الأغذية،

وأن الإدارة تدعم الإجراءات الرقابية، وتعمل على تدريب الموظفين للقيام بواجباتهم على أتم وجه، ووضع قوانين وأنظمة تتعلق بسلامة وجودة الغذاء.

5.1.2 التوصيات

بناءً على النتائج السابقة، فقد أوصت الدراسة بما يلي:

- وضع استراتيجية وطنية للرقابة على الأغذية ذات أهداف واضحة، وخطة عمل لتنفيذها، وعلامات قياس.
- وضع سياسات واستراتيجيات إقليمية ووطنية لضمان سلامة الأغذية.
- وضع لوائح ومواصفات ومدونات سلوك، أو مراجعة الموجود منها، إلى جانب تنسيقها مع الاشتراطات الدولية.
- التشجيع على اتباع الأساليب والتقنيات التي تهدف إلى الوقاية من الأمراض المنقولة بالأغذية، بما في ذلك تطبيق نظام الضبط و تحليل المخاطر (HACCP).
- إنشاء برنامج لتقوية نظم الإشراف والرقابة على الأغذية.
- وضع وتنظيم برامج تدريبية للعاملين في نقل الأغذية وتجهيزها، ولمفتشي الأغذية والمحللين في المختبرات.
- تعزيز المدخلات في مجالات البحث والرقابة على الأمراض المنقولة بالأغذية، وعلى جمع البيانات، وزيادة القدرة العلمية داخل النظام.
- تعزيز إقامة أنشطة للرقابة على الأمراض المنقولة بالأغذية.

المراجع

المراجع باللغة العربية

اسكندراني، محمد (2021). مؤسسة الغذاء والدواء: كل مادة غذائية لها قاعدة فنية خاصة بها، صحيفة المملكة، 2021/10/24.

برنامج الأغذية العالمي (2022). موجز برنامج الأغذية العالمي في الأردن، عمان، أغسطس، 2022.
بكاي، سعاد (2022). آليات الرقابة للجودة الصحية للغذاء والدواء في القانون الجزائري، 25 (60)، 545-531.

جبريل، صفا (2020). مدى سلامة الأغذية في المناطق السياحية، دراسة حالة، مجلة العلوم الزراعية، 2(3)، 31-17.

حساني، أحمد (2023). تقييم فاعلية برامج إدارة سلامة الأغذية في منتجات البرامج الشاملة، مجلة المعهد العالي للدراسات النوعية، 3 (12)، 3102 -3036.

حسن، ريهام (2021). تقييم صحة وسلامة الأغذية الحيوانية ببعض السلاسل المحلية للمطاعم بمدينة المنصورة، مجلة كلية السياحة والفنادق، 6 (6)، 411-383.

حسن، محمد (2015). تقييم كفاءة سياسات سلامة الغذاء بالمستشفيات بمحافظة الفيوم: بالتطبيق على المستشفى الجامعي، المجلة الدولية للتراث والسياحة والضيافة، 7 (1)، 336-320.

الخفاجي، محمود (2015). إمكانية تنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة HACCP في

أحد مصانع الألبان المحلية، المجلة العراقية لبحوث السوق وحماية المستهلك ، 7 (1)، 80-94.

الرضوان، محمد (2019). تقييم ممارسة الدور الرقابي للمؤسسة العامة للغذاء والدواء في الأردن، رسالة

ماجستير غير منشورة، جامعة آل البيت.

العامري، محمد (2021). الدور الرقابي يعزز سلامة الغذاء، التقييس الخليجي، الهيئة اليمنية

للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة 30 مارس 2021.

عبد الرحمن، مي (2019). تقييم إجراءات تداول الأغذية في بعض المطاعم العائمة، المجلة العلمية

الحديثة، 2 (3)، 229-261.

عبد المالك، أشرف (2020). النظام الحديث لسلامة الغذاء (الهاسب)، ملحة أسويوط للدراسات

البيئية، 1 (32)، 39-50.

عبد النبي، وائل، وعطية، محمد (2019). فاعلية تشريعات سلامة الغذاء في الحفاظ على صحة

النزلاء في الفنادق العامة في الأقصر وأسوان، مجلة اتحاد الجامعات العربية للسياحة و الضيافة،

16 (2).

عزب، محمد (2022). تحليل المخاطر وأثره على سلامة المنتجات الغذائية ودوره في اختيار

التعبئة والتغليف المناسبة للمنتجات، مجلة اقتصاديات زراعية، 14 (1)، 101-116.

عكور ، الزين ، سعادة ، الفقيه (2020) ، معرفة سلامة الغذاء بين الأردنيين: دراسة وطنية ،رسالة

ماجستير ، جامعة العلوم والتكنولوجيا الأردنية ، اريد ، الأردن.

القحطاني، سالم (2017) منهج البحث العلمي، الرياض: مكتبة العبيكان.

مجيد، عبد الحميد (2012). اساليب البحث العلمي والتحليل الاحصائي، دار الفكر للنشر، الأردن.

محمد، (2019) كتاب النظام الحديث لسلامة الغذاء HACCP ، وكالة الصحافة العربية (ناشرون) جمهورية مصر العربية .

مدلل، سامر (2022). تقييم الوعي بسلامة الأغذية وعلاقتها بالأمن الغذائي بين العاملين في مطاعم

شمال الضفة الغربية، فلسطين، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة النجاح الوطنية، فلسطين.

مدن (يناير) ، (2019) دليل الإجراءات الرقابية على المنشآت الغذائية والمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة ، المملكة العربية السعودية .

منظمة الصحة العالمية (2022). حقائق وأرقام، 2022، <https://www.who.int/ar>

المؤسسة العامة للغذاء والدواء (2022). المركز الإعلامي، التقارير السنوية لعام 2022.

نور، ماجدة (2019). تقييم سلامة الوجبات المقدمة في المؤتمرات والحفلات بفندق جامعة المنصورة،

مجلة كلية السياحة والفنادق ، 5 (5)، 45-98.

المراجع باللغة الأجنبية

Ahmad, Masood, Khatoon, Malik, (2019) Risk Management of Chemical Hazards Arising During Food Manufacturing, In Health and Safety Aspects of Food Processing Technologies Springer International Publishing: Cham Switzerland, 2019; pp. 403-41.

- Barnes, Whiley. Ross Smith, (2022), Defining Food Safety Inspection, Multidisciplinary Digital Publishing Institute MDPI.
- Choi ,A & Scharff,M, (2019) Effect of a Publicly Accessible Disclosure System on Food Safety Inspection Scores in Retail and Food Service Establishments, The Ohio State University, USA.
- Dzwolak, W. (2018). HACCP in small food businesses - The Polish experience. *Food Control*, 36(1): 132-137.
- FAO, IFAD, & WFP. (2022). The State of food Insecurity in the world. Meeting the 2022 international hunger targets: taking stock of uneven progress. Rome,
- Joel Aik, Robin M. Turner, Martyn D. Kirk, Anita E. Heywood, Anthony T. Newall. (2020). Evaluating food safety management systems in Singapore: A controlled interrupted time-series analysis of foodborne disease outbreak reports.
- Kaur Brar (2016). Analyzing Interrelationships Between Food Safety Practices and Inspections Among Food Staff in Manitoba, Dissertation Submitted in Partial Fulfillment Of the Requirements for the Degree of Doctor of Philosophy Health Sciences, Walden University, Canada.
- Kettunen, Lundén, Läikkö-Roto, Nevas, (2017). Towards more consistent and effective food control: learning from the views of food business operators, *International Journal of Environmental Health Research* Publish open access in this journal
- Khairy, H., Soliman, S., Khairy, M. (2021), Safety of Foods Served in the Local Fast-Food Restaurants in Alexandria (Egypt): Customers Observations versus Laboratory Examinations, *The Scientific Journal of the Faculty of Tourism and Hotels, Alexandria University*, Vol. 18 No 1, PP 87-100.

Kosola, M. Kiviniemi, K., & Lundén, (2022). Factors affecting effectiveness of control inspections in food production establishments in Finland, *Scientific reports*, 12(1), 1-10.

Siddique, N, Janaza, R & Raveen, S. (2022). Knowledge, attitudes and practices of chicken vendors on food safety and foodborne pathogens in wet markets in Dhaka, *Bangladesh Food Sec*, 1, 113-125.

Sona,A (2020), *Basic Introduction to Food Safety, Food Hazards & Risks, Contaminants and Food Hygiene*, 3RD/4TH SEM food safety & Quality Notes, hmhub.com.

Tomasevic, I, Smigic, N., Dekic, L., Zaric, V., Tomic, N., & Rajkovic, A. (2013). Serbian meat industry: A survey on food safety management systems implementation. *Food Control*, 32(1), 25-30.

Uunnevehr, (2020), *Food Safety in Food Security and food Trade*, International Food Policy Research Institute, Focus 10.

World Health Organization, (2023), *Draft Who Global Strategy For Food Safety 2022-2030*.

Yamane, Y. (1967). *Mathematical Formulae for Sample Size Determination*.

الملاحق

الإستبانة



جامعة جرش

كلية الزراعة

برنامج التغير المناخي، الزراعة المستدامة والأمن الغذائي

عزيزي المجيب المحترم/ة

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

يقوم الطالب أحمد بني سعيد بإجراء دراسة بعنوان: "مدى فاعلية الرقابة على سلامة الغذاء في المطاعم الشعبية: دراسة حالة إقليم الشمال" وذلك استكمالاً لمتطلبات الحصول على شهادة الماجستير في التغير المناخي، الزراعة المستدامة والأمن الغذائي من جامعة جرش، آمليين منكم التفضل بتعبئة الإستبانة التالية بموضوعية وحيادية، شاكرين لكم على جهدكم في دعم البحث العلمي، علماً بأن المعلومات المقدمة من طرفكم ستستخدم لأغراض البحث العلمي فقط .

مع خالص الشكر والاحترام،،،،

الباحث

الجزء الأول: البيانات الديموغرافية:

- الجنس:

1. ذكر

2. أنثى

- الفئة العمرية:

1- أقل من 25 سنة

2- 25 - 30 سنة

3- 31 - 35 سنة

4- 36 - 40 سنة

5- 41 سنة فأكثر

- المؤهل العلمي:

1- دبلوم

2- بكالوريوس

3- دراسات عليا

- عدد سنوات الخبرة العملية:

1- أقل من 5 سنوات

2- 6 - 10 سنوات

3- 11 - 15 سنة

4- 16 سنة فأكثر

- المسمى الوظيفي:

1- مدير

2- مشرف

3- مراقب

4- غير ذلك حدد:.....

الجزء الثاني: (يرجى وضع إشارة x مقابل كل فقرة من الفقرات التالية حسب درجة موافقتك على محتواها):

الرقم	المؤشر	درجة الموافقة على محتوى الفقرة				
		1	2	3	4	5
		غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة
البعد الأول: الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على سلامة الأغذية						
1.	يلتزم موظفو الرقابة على الأغذية بالمعايير الدولية المختلفة لسلامة الأغذية.					
2.	يتواصل موظفو الرقابة على الأغذية بالمؤسسة العامة للغذاء والدواء مع الجهات الدولية المختلفة لضمان سلامة الأغذية.					
3.	يواكب موظفو مراقبة الأغذية بالمؤسسة العامة للغذاء والدواء القوانين الدولية الجديدة فيما يتعلق بسلامة الأغذية					
4.	يستخدم موظفو الرقابة على الأغذية تقنيات حديثة في عملية الرقابة بما يتوافق مع القوانين					
5.	ينسق موظفو مراقبة الأغذية نشاطاتهم وفعاليتهم مع جهات دولية متخصصة في مجال سلامة وجودة الأغذية					
6.	تقوم مؤسسة العامة للغذاء والدواء بتوعية العاملين في مجال مراقبة الأغذية بأخر اللوائح والقوانين الدولية المتعلقة بعملهم.					
البعد الثاني: مدى دعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراءات الرقابة على الأغذية						
7.	تقدم مؤسسة الغذاء والدواء حقائب تدريبية حديثة لأصحاب المطاعم والعاملين فيها حول سلامة ومراقبة الأغذية.					

درجة الموافقة على محتوى الفقرة					المؤشر	الرقم
5	4	3	2	1		
موافق بشدة	موافق	محايد	غير موافق	غير موافق بشدة		
					تحفز المؤسسة العامة للغذاء والدواء موظفي الرقابة على سلامة الأغذية مادياً.	8.
					تقوم المؤسسة العامة للغذاء والدواء بالرقابة والمتابعة والإشراف على عمل الموظفين في قسم الرقابة علي الأغذية	9.
					يتمتع العاملون في مجال الرقابة على الأغذية بالرضا عن أداء الإدارة	10.
					يطلب من العاملين في مجال مراقبة الأغذية تقديم الاقتراحات والتغذية الراجعة للإدارة العليا	11.
					تضع الإدارة العليا خطط استراتيجية وتطويرية لعمل العاملين في قسم مراقبة الأغذية	12.
					تقوم الإدارة العليا بتشجيع العاملين في مجال مراقبة الأغذية على تجريب الطرق الجديدة التي تخدم العمل	13.
البُعد الثالث: تدريب العاملين لقيام بمهامهم الوظيفية						
					تقوم الإدارة بتأهيل وتدريب العاملين الجدد في مجال مراقبة الأغذية	14.
					تعتبر مدة التدريب المقدمة للعاملين في مراقبة الأغذية كافية لتغطية احتياجاتهم التدريبية	15.
					تجرى الإدارة تقييماً ذاتياً دورياً لبرامجها التدريبية	16.
					يستفيد العاملون في مجال مراقبة الأغذية من الحفائز التدريبية المقدمة لهم في أداء عملهم	17.
					تقوم الإدارة بتقصي الاحتياجات التدريبية للعاملين باستمرار.	18.
					تقدم الإدارة التدريب اللازم للعاملين في مجال مراقبة الأغذية	19.
البُعد الرابع: الالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة وجودة الأغذية						
					توجد لوائح وقوانين تنظم عمل العاملين في مراقبة الأغذية بشكل واضح	20.
					تتوافق القوانين واللوائح المعمول بها مع	21.

درجة الموافقة على محتوى الفقرة					المؤشر	الرقم
5	4	3	2	1		
موافق بشدة	موافق	محايد	غير موافق	غير موافق بشدة		
					المعايير الدولية للرقابة على الأغذية	
					22. يطبق العاملون الأنظمة واللوائح التي تضعها الإدارة حيث تتصف اللوائح والقوانين بالمرونة والقدرة على التكيف مع التطورات	
					23. تقبل الإدارة الإقتراحات حول الأنظمة المعمول بها من العاملين في مراقبة الأغذية	
					24. يساعد نظام العمل المتبع في المؤسسة العامة للغذاء والدواء على تأمين فرص الإبداع والتطوير	
					25. تنظم اللوائح والقوانين كافة الأنشطة التي يقوم بها قسم مراقبة الأغذية و يسهل الحصول على اللوائح والاستفسار عنها من قبل العاملين	
					26. حددت سياسات الإدارة المتبعة الإحتياجات المستقبلية للعاملين في قسم الرقابة على الأغذية	
					27. يوجد قدر عالٍ من المسائلة والشفافية من قبل الإدارة للموظفين فيما يتعلق بتطبيق اللوائح والقوانين	
البُعد الخامس: توفير الوسائل والإمكانيات اللازمة لتنفيذ الرقابة وضمان جودة الأغذية						
					28. توفر الإدارة الوسائل والإمكانيات اللازمة لقيام العاملين في مراقبة الأغذية بعملهم الرقابي على أكمل وجه.	
					29. تستفيد المؤسسة العامة للغذاء والدواء من الإمكانيات المتاحة في الوزارات والمؤسسات الأخرى لتنفيذ الرقابة على الأغذية.	
					30. تدعم الإدارة تطوير الوسائل والإمكانيات اللازمة للعمل بشكل مستمر.	
					31. يوجد لقسم مراقبة الأغذية رؤية استراتيجية واضحة.	
					32. تتناسب الإمكانيات المتاحة حالياً لقسم مراقبة	

درجة الموافقة على محتوى الفقرة					المؤشر	الرقم
5	4	3	2	1		
موافق بشدة	موافق	محايد	غير موافق	غير موافق بشدة		
					الأغذية مع الاحتياجات اللازمة للعمل	
					تهتم الإدارة ببناء قدرات العاملين لتواكب استخدام أحدث الوسائل اللازمة لتفعيل الرقابة الغذاء	33.
					تشجع الإدارة العاملين على تطوير الوسائل المستخدمة لتفعيل الرقابة	34.
					تقوم الإدارة بتقييم الوسائل والإمكانيات المتاحة بشكل دوري وتعمل على تطويرها	35.