



جامعة جرشن

كلية الزراعة

برنامج التغير المناخي، الزراعة المستدامة والأمن الغذائي

دور الرقابة على الغذاء في الحفاظ على الأمن الغذائي في محافظة إربد

إعداد الطالب

"محمد رسول" حمدالله محمد الزعبي

المشرف الرئيس

الدكتورة هديل محمد عبيدات

المشرف المشارك

الأستاذ الدكتور بسام علي الدسيت

قدمت هذه الرسالة استكمالاً لمتطلبات الحصول على درجة الماجستير في التغير المناخي،

الزراعة المستدامة والأمن الغذائي

عمادة البحث العلمي والدراسات العليا

جامعة جرشن

تشرين ثاني ، 2022

التفويض

أنا " محمد رسول " حمدالله محمد الزعبي، أفوض جامعة جرش بتزويد نسخ من رسالتي " دور الرقابة على الغذاء في الحفاظ على الأمن الغذائي في محافظة إربد " ، للمكتبات، او المؤسسات، او الأشخاص عند طلبهم، حسب التعليمات النافذة في الجامعة .

التوقيع :

التاريخ : 2022 /11/29 م .

قرار لجنة المناقشة

تم مناقشة هذه الرسالة " دور الرقابة على الغذاء في الحفاظ على الأمن الغذائي في محافظة إربد" وأجيزت بتاريخ/...../2022 م.

التوقيع

.....
.....
.....
.....

اعضاء لجنة المناقشة

الدكتورة هديل محمد عبيدات / مشرفاً رئيساً
الدكتور بسام علي الدسيت / مشرفاً مشاركاً
الدكتورة حنين الطراونه / عضواً داخلياً
الدكتور ايمن المزاهره / عضواً خارجياً

الإهداء

بداية ..أرجو من الله أن يتقبل عملي هذا خالصا لوجهه الكريم

وأهدي عملي هذا الى من اقترن اسمي بإسمه، والدي العزيز،والذي امشي على خطاه في حياته العلمية ،
والى والدتي الحنونه التي انارت دربي بحبها وعطفها ولازمتني بالدعاء ،
اعانني الله على برهما

الى زوجتي الغالية التي أفنت وقتها حرصاً منها على دعمي في مواصلي لإستكمال دراستي.....
إلى روح الأخ محمود محمد عبيدات (عليه رحمة الله) ...
إلى كل من علمني حرفاً ، وأخذ بيدي وعلمني، وأمدني بالعون في سبيل تحصيل العلم، والمعرفة...
إلى جميع أحبائي أهدي هذا الجهد

الباحث

الشكر والتقدير

وَقَالَ رَبِّ أَوْزِعْنِي أَنْ أَشْكُرَ نِعْمَتَكَ الَّتِي أَنْعَمْتَ عَلَيَّ وَعَلَىٰ وَالِدَيَّ وَأَنْ أَعْمَلَ صَالِحًا تَرْضَاهُ وَأُدْخِلْنِي
بِرَحْمَتِكَ فِي عِبَادِكَ الصَّالِحِينَ (النمل: 19).

ولو كنت اعرف فوق الشكر منزلة
اعلى من الشكر عند الله في الثمن
اذاً منحتكما مني مهذبة
حذواً على حذو ما واليت من حسن

الحمد لله رب العالمين ، حمدا طيبا مباركا فيه بأن منّ عليّ استكمال هذا العمل الطيب المتواضع ، ومن هنا
اتقدم بخالص الشكر والعرفان ، لمن اسدى الي علم ، او افادني بتجربة ، او قدّم لي نصحا، وذلك من
باب رد الاحسان بالاحسان لما بذلوه من جهود طيبة .

و أخص بالشكر الجزيل إلى أساتذتي، لتفضلهم بالإشراف على رسالتي، " المشرفة الرئيسة الدكتورة
هديل محمد عبيدات ، والمشرف المشارك الدكتور بسام علي الدسييت " ،فقد وجدتهما نعم المعلمين
،والناصحين ، الذين منحوني من وقتهم وجهدهم كثيرا ، وأتحفوني بوافر ملاحظاتهم، وعظيم علمهم ،
والشكر موصول أيضاً إلى جميع الأساتذة والمدرسين الأفاضل في كلية الزراعة .

وأقدم بالشكر إلى أعضاء لجنة المناقشة الدكتورة حنين الطراونة والدكتور أيمن المزاهرة لتقبلهم بقبول
مناقشة هذه الرسالة .

ويمتد الشكر أيضا الى زملائي في الدراسة ،وأصدقائي الأعزاء الذين سعدت بصحبتهم، ولكل متعاون
معي لإتمام هذه الرسالة ، وإخراجها إلى النور ، جعله الله في ميزان اعمالكم .

الباحث

المحتويات

الصفحة	الموضوع
ب	التفويض
ت	قرار لجنة المناقشة
ث	الإهداء
ج	الشكر والتقدير
ح	المحتويات
ذ	قائمة الجداول
ر	قائمة الأشكال
ر	قائمة الملاحق
ز	ملخص
1	الفصل الأول : المقدمة والتعريف بالرسالة
2	1.1 : المقدمة
3	2.1 : مشكلة وسؤال الدراسة
4	3.1 : أهداف الدراسة
4	4.1 : أهمية ومبررات الدراسة
5	5.1 : حدود الدراسة
6	الفصل الثاني : الجانب النظري والدراسات السابقة
7	1.2 : الجانب النظري للدراسة
7	1.1.2 : الرقابة على الغذاء
7	1.1.1.2 : مفهوم الرقابة على الغذاء
9	2.1.1.2 : مهام مراقب الغذاء ومسؤولياته
10	3.1.1.2 : الصلاحيات الخاصة بالمراقب على الغذاء
10	4.1.1.2 : الشروط الخاصة بفريق الرقابة على الغذاء
12	2.1.2 : سلامة الغذاء
13	1.2.1.2 : الرقابة على سلامة الأغذية وجودتها وحماية المستهلك
14	2.2.1.2 : دور الوكالات الدولية في الرقابة على سلامة الغذاء
16	3.1.2 : الغذاء في الأردن
18	1.3.1.2 : سلامة الغذاء في الأردن
19	2.3.1.2 : الرقابة على سلامة الغذاء في الأردن
21	1.2.3.1.2 : مهام وواجبات مديرية الغذاء في المؤسسة العامة للغذاء والدواء
22	2.2.3.1.2 : قسم الغذاء المتداول في المؤسسة العامة للغذاء والدواء
25	3.2.3.1.2 : دور الرقابة على الغذاء في منطقة الدراسة في محافظة إربد
27	4.1.2 : الأمن الغذائي
28	1.4.1.2 : تطور مفهوم الأمن الغذائي
30	2.4.1.2 : انعدام الأمن الغذائي

الصفحة	الموضوع
31	3.4.1.2: الأمن الغذائي و سلامة الأغذية
33	4.4.1.2 : الأمن الغذائي في الوطن العربي
36	7.4.1.2 : الأمن الغذائي في الأردن
39	8.4.1.2 : تحقيق الأمن الغذائي في الأردن
40	2.2 : الدراسات السابقة
41	1.2.2 : الدراسات العربية
43	2.2.2 : الدراسات الأجنبية
48	الفصل الثالث : منهجية الدراسة
49	1.3 : المقدمة
49	2.3 : منهج الدراسة
49	3.3 : مجتمع الدراسة ومنطقته
50	4.3 : عينة الدراسة
52	5.3 : أداة الدراسة
52	1.5.3 : تحديد صدق أداة الدراسة
54	2.5.3 : ثبات الأداة
54	6.3 : مؤشرات تحديد تأثير الفقرات
55	7.3 : أساليب المعالجة الإحصائية
56	الفصل الرابع : عرض ومناقشة النتائج
57	1.4 : النتائج
57	1.1.4 : أولاً: النتائج المتعلقة بالإجابة عن السؤال الأول
60	2.1.4 : ثانياً: النتائج المتعلقة بالإجابة عن السؤال الثاني
61	3.1.4 : ثالثاً: النتائج المتعلقة بالإجابة عن السؤال الثالث
62	4.1.4 : رابعاً: النتائج المتعلقة بالإجابة عن السؤال الرابع
63	5.1.4 : خامساً: النتائج المتعلقة بالإجابة عن السؤال الخامس
64	6.1.4 : سادساً: النتائج المتعلقة بالإجابة عن السؤال السادس
66	الفصل الخامس : الاستنتاجات والتوصيات
67	1.5: الإستنتاجات
68	1.6 : التوصيات
69	المراجع
69	المراجع العربية
74	المراجع الأجنبية
81	الملاحق: ملحق رقم 1: استبانة الدراسة

قائمة الجداول

الصفحة	عنوان الجدول	رقم الجدول
22	الأنشطة الرقابية من حيث عدد الزيارات على الغذاء المتداول المحلي	1
23	الإجراءات المتخذة بحق المخالفين موزعة حسب نوع الاجراء المتخذ بحق أصحاب المؤسسات المخالفة مابين عام 2010 حتى عام 2021	2
23	النسب المئوية للمخالفات الأكثر تكرارا والموجهة للتحويل على المحكمة على مستوى المملكة	3
24	النسبة المئوية للمؤسسات الأكثر مخالفة، والتي تم تحويلها إلى القضاء او استصدار قرار بإغلاقها على مستوى المملكة من عام 2014 حتى عام 2019	4
25	كميات الإلتلاف لأعلى عشرة أسباب موجبة للإلتلاف خلال عام 2014 حتى عام 2016	5
27	إنجازات فرع إقليم الشمال - إربد للأعوام 2018 - 2021	6
49	يمثل عدد ومجموع المنشآت الغذائية وطبيعة عملها في محافظة إربد	7
51	جدول توزيع العينة حسب طبيعة العمل	8
51	توزيع عينة الدراسة وفقاً لمتغيرات الدراسة	9
53	معاملات ارتباط بيرسون لمحاور الأداة والدرجة الكلية للأداة	10
54	معامل كرونباخ الفا لأداء الدراسة	11
54	تدرج إجابات أصحاب المنشآت الغذائية حول تطبيق دور الرقابة على في الحفاظ على الأمن الغذائي	12
54	حساب الأوزان لدرجة الموافقة من حيث قوتها، أو ضعفها، وتحديد الاتجاه وفقاً لمقياس ليكرت الخماسي	13
57	المتوسطات الحسابية، والانحرافات المعيارية، والرتب المعيارية لإستجابات أفراد عينة الدراسة	14
60	اختبار (T) للفروق بين استجابات أفراد عينة الدراسة، والتي تعزى لمتغير الجنس	15
61	المتوسطات الحسابية، والانحرافات المعيارية وقيمة (f) ، والدلالة الإحصائية لمتغير العمر	16
62	اختبار شيفيه للمقارنات البعدية	17
62	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية وقيمة (f) ، والدلالة الإحصائية لمتغير المستوى التعليمي	18
63	اختبار شيفيه للمقارنات البعدية / المستوى التعليمي	19

الصفحة	عنوان الجدول	رقم الجدول
64	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية وقيمة (f)، والدلالة الإحصائية لمتغير طبيعة العمل	20
64	اختبار شيفيه للمقارنات البعدية / طبيعة العمل	21
65	المتوسطات الحسابية، والانحرافات المعيارية وقيمة (f)، والدلالة الإحصائية لمتغير مجال العمل	22
65	اختبار شيفيه للمقارنات البعدية / مجال العمل	23

قائمة الاشكال

الصفحة	عنوان الشكل	رقم الشكل
16	عدد المنشآت الغذائية لعام 2020	1
26	توزيع المنشآت الغذائية الخاضعة للرقابة من المؤسسة العامة للغذاء والدواء خلال 2021	2
37	التوزيع النسبي للأسر حسب فئات معدل استهلاك الغذاء 2013	3
38	النسبة المئوية للأسر غير الأمنة غذائياً ، والمهشة حسب المحافظة ،الأردن 2013	4
50	خريطة تبين الوية محافظة إربد	5

الصفحة	عنوان الملحق	رقم الملحق
81	إستبانة الدراسة	1

الملخص

الزعبي، "محمد رسول" حمدالله. دور الرقابة على الغذاء في الحفاظ على الأمن الغذائي في محافظة إربد. رسالة ماجستير، جامعة جرش، 2021. (المشرف: د هديل عبيدات).

هدفت هذه الدراسة لدراسة دور الرقابة الغذائية في المحافظة على الأمن الغذائي ، و لتحقيق أهداف الدراسة استخدم الباحث المنهج الوصفي، حيث طبق الدراسة على عينة مكونة من (379) من أصحاب المنشآت الغذائية والعاملين فيها، والمتداولة داخل السوق المحلي في محافظة إربد، وتكونت أداة الدراسة من استبانة مكونة من (28) فقرة. وتبين من نتائج الدراسة، أن دور الرقابة على الغذاء في الحفاظ على الأمن الغذائي كان بدرجة مرتفعة، كما بينت النتائج وجود فروقات ذات دلالة إحصائية بين استجابات أفراد عينة الدراسة على أداة الدراسة، تعزى لمتغيرات (الجنس، العمر، المستوى التعليمي، طبيعة العمل، مجال العمل)، ولصالح (الذكور، الفئة من 40-50 سنة، الماجستير، مدير المنشأة، المطاعم والمشاعل)، وفي ضوء هذه النتائج اوصى الباحث بتعزيز أدوات وفرص إشراك أصحاب المنشآت الغذائية، والعاملين فيها في نظام الرقابة على الغذاء، تنظيم حملات تثقيفية لأصحاب المنشآت الغذائية، والعاملين فيها، لتثقيفهم بحقوقهم، وواجباتهم تجاه سلامة الغذاء من أجل تحقيق الأمن الغذائي ، تفعيل لجان المراقبة في الوزارات المعنية بسلامة الغذاء ، وتكثيف الزيارات الرقابية وتشديد العقوبة بحق أولئك الذين يتلاعبون بصحة الإنسان .

الكلمات المفتاحية: الرقابة ، الغذاء ، الأمن الغذائي ، سلامة الغذاء.

الفصل الاول
المقدمة والتعريف بالدراسة

الفصل الاول

المقدمة والتعريف بالدراسة

1.1: المقدمة :

حظيت سلامة الأغذية باهتمام متزايد في جميع أنحاء العالم، حيث يتم الاعتراف بشكل متزايد بالروابط المهمة بين الغذاء، والصحة، ويعد تحسين سلامة الأغذية عنصرًا أساسيًا في تحسين الأمن الغذائي، والذي يتواجد عندما يتمكن السكان من الحصول على غذاء كافٍ وصحي في الوقت نفسه، مع توسع تجارة المواد الغذائية في جميع أنحاء العالم، أصبحت سلامة الأغذية مصدر قلق مشترك بين البلدان المتقدمة والنامية على حد سواء، حيث أنشأت الحكومات في العديد من البلدان مؤسسات ومعايير وطرق جديدة لتنظيم سلامة الأغذية وزادت الاستثمارات في مكافحة المخاطر، على الرغم من أن التحدي الأكثر إلحاحًا الذي نواجهه فيما يتعلق بالأمن الغذائي، والذي لا يزال يضمن حصول الناس على ما يكفي من الغذاء ليعيشوا حياة صحية ومنتجة ، فإن سلامة الغذاء تكتسب مكانة بارزة كقضية عالمية، ويتجلى هذا الاهتمام بشكل خاص في ساحة التجارة الدولية، و يمتد إلى المجالات الزراعية والصحية (Unnevehr , 2020).

لذلك يتوقع المستهلكون الحماية على طول السلسلة الغذائية بأكملها من المنتجين إلى المستهلكين، والتي يشار إليها غالبًا باسم سلسلة المزرعة إلى المائدة حيث احتلت الأردن المرتبة السابعة عربياً، والمرتبة التاسعة والأربعون عالمياً من بين مئة و ثلاثة عشر دولة في مؤشر الأمن الغذائي العالمي لعام 2021، الصادر عن مجلة (The Economist) ، و بالتعاون مع شركة (Cortiva) الزراعية، ويستند الإصدار العاشر من مؤشر الأمن الغذائي 2021 إلى 4 عوامل هي القدرة على تحمل تكاليف الغذاء، وتوافر الغذاء، وسلامة الغذاء وجودة الغذاء، وفقاً لثمانية وخمسون مؤشراً فرعياً لقياس مستويات الأمن الغذائي في كل من البلدان النامية، والمتقدمة. أظهرت نتائج المؤشر، أن الأمن الغذائي العالمي قد انخفض للعام الثاني على التوالي من بعد سبع سنوات من التقدم نحو هدف التنمية المستدامة المتمثل في القضاء على الجوع بحلول عام 2030، الأمر الذي يحتم العمل على جميع المستويات المحلي، والوطني والعالمي ، للقضاء على الجوع وسوء التغذية، وضمان الأمن الغذائي للجميع (الراي،2021).

وعلى الرغم من أن خدمات تقديم الطعام ليست السبب الرئيسي لتفشي الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية، إلا شأنها غالباً ما تولد عدداً كبيراً بشكل غير متناسب من حالات الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية. ففي الولايات المتحدة شكلت خدمات تقديم الطعام ما نسبته 14% من جميع حالات التفشي المرتبطة بالخدمات الغذائية المبلغ عنها ولكنها شكلت نسبة 22% من جميع الأمراض المرتبطة بالتفشي، وأدت العولمة إلى تزايد طلب المستهلكين على طائفة أوسع من الأغذية المتنوعة، مما أدى إلى زيادة السلسلة الغذائية العالمية تعقيداً وطولاً (منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة ،منظمة الصحة العالمية، 2020).

2.1: مشكلة و أسئلة الدراسة:

جاءت هذه الدراسة لمعرفة المشكلة الأساسية في انعدام الأمن الغذائي ، والتي تأتي من منظور عدم المحافظة على سلامة وصحة الغذاء ،حيث تواجه سلامة الأغذية وأمنها على الصعيد العالمي تحديات عديدة مع استمرار نمو عدد السكان. ففي القرن الحادي والعشرين من المتوقع أن يصل عدد سكان العالم إلى 9.7 مليار شخص بحلول عام 2050 ،وتضاعف لإسعار المواد الغذائية. وبحلول عام 2009 واجه العالم رقماً قياسياً بلغ مليار شخص يعانون من نقص التغذية الجيدة، ومن بعد عقدين من الإهمال التدريجي لهذه القضية، والانخفاض المطرد في الاستثمار الزراعي، أصبح هناك اهتمام متجدد بالأمن الغذائي بإعتباره أحد الموضوعات الرئيسية في التعاون الإنمائي الدولي، تُرجم هذا الاهتمام إلى حاجة ملحة لفهم ماهية التدخلات الأكثر فعالية في دعم الأمن الغذائي (منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة ، 2022).

ومع استمرار نمو عدد السكان ، واجه العالم تحديات متزايدة لضمان حصول الناس على طعام آمن و مغذٍ وصحي . وبحلول عام 2050 سيتم تعيين زيادة إنتاج الغذاء بأكثر من 50٪ من مستويات الإنتاج لعام 2012 لتلبية الطلب مع استمرار وإرتفاع الدخل في البلدان النامية وتحسن الظروف المعيشية ، زاد الطلب على اللحوم، ومنتجات الألبان والمحاصيل، مثل الفواكه ، والمكسرات ، والخضروات الغذائي (منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، 2022). لقد سعت الوكالات الحكومية إلى حماية المستهلكين من الأغذية الملوثة في المؤسسات الغذائية (البيع بالتجزئة، وخدمة الطعام، والمعالجة) ، والآثار السلبية للأمراض المنقولة عن طريق الأغذية (مثل تكاليف العلاج، والتكاليف القانونية، وفقدان ثقة المستهلك)، من خلال الجهود التنظيمية والتنفيذية والتعليمية، وتتمثل إحدى طرق الحد من تفشي الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية في عمليات الخدمات الغذائية التجارية في التفتيش التنظيمي الروتيني على المؤسسات الغذائية، وفي عدد من الدراسات، وُجد أن عمليات التفتيش على سلامة الأغذية مفيدة في تقليل عدد حالات تفشي الأمراض المنقولة بالغذاء (Choi& Scharff,2017) .

ومن هنا يأتي دور التفتيش، والرقابة على الغذاء، حتى نضمن وصول غذاء ذو جودة عالية الى المستهلكين، ومن خلال قيام الباحث عن البحث في دراسات سابقة محلية، وعالمية عن دور الرقابة على الغذاء في الحفاظ على الأمن الغذائي ،لم يتم العثور على دراسات بشكل مباشر في هذا الموضوع، وذلك بسبب ندرة الدراسات على المستوى المحلي وعلى المستوى العربي.

ومما سبق ،يمكن التعبير عن مشكلة الدراسة بالأسئلة الرئيسية التالي:

سؤال الدراسة الرئيسي: ما هو دور الرقابة على الغذاء في الحفاظ على الأمن الغذائي في محافظة إربد؟
اسئلة الدراسة الفرعية:

1. كيف يتم تحقيق الأمن الغذائي بوساطة الرقابة على الغذاء على المنشآت الغذائية في محافظة إربد؟
2. هل تطبيق المعايير والإشتراطات الصحية لعمليات تداول الغذاء تسهم في الحفاظ على الأمن الغذائي ؟
3. ماهي معوقات الجهات الرقابية التي قد تؤدي الى انعدام الأمن الغذائي ؟

4. هل يعتبر التثقيف للأمن الغذائي من اختصاص مراقبين الغذاء ،ام تكفي فقط مهامهم بتطبيق التشريعات ،والقوانين، والإشتراطات الغذائية؟

5. هل نعني بالأمن الغذائي من جهة الرقابة على الغذاء وصول الغذاء ذات الجودة العالية للمستهلك فقط ؟

3.1 : أهداف الدراسة :

الهدف الرئيس من هذه الدراسة هو التعرف على دور الرقابة الغذائية في المحافظة على الأمن الغذائي ، وتهيئة بيئة مناسبة تتوفر فيها جميع الإشرطاطات الصحية ،والمعايير المطلوبة التي تتم فيها عمليات أعداد أو تحضير المادة الغذائية ، لنضمن وصول الغذاء عبر عمليات التداول في مراحل السلسلة الغذائية من المزرعة الى المستهلك، وذلك عبر عمليات الرقابة الغذائية على الغذاء، وبتطبيق جميع القوانين والمعايير المطلوبة.

وسيتم تحقيق جملة من الأهداف من خلال هذه الدراسة وهي:

1. معرفة الجهات الرقابية الرسمية، والمسؤولة عن الرقابة على الغذاء في منطقة الدراسة، ودورها في الحفاظ على أمن وسلامة الغذاء .

2. التعرف على اهمية العمليات الرقابية على الغذاء، والتي تؤثر إيجاباً او سلباً على الأمن الغذائي داخل المنشآت الغذائية في منطقة الدراسة ومعرفة الأسباب، والمشكلات المؤثرة .

4.1 : أهمية ومبررات الدراسة :

البحث عباره عن موضوع جديد ومهم في مجال الأمن الغذائي ،والرقابة الغذائية في المملكة الأردنية الهاشمية، وعلى المستوى العالمي أيضاً، وذلك بسبب ندرة الدراسات التي تختص بالموضوع الرقابي على الغذاء ،وعلاقته بالأمن الغذائي ، وأهميته أيضاً في تحقيق أمن غذائي، يشمل غذاء صحي وسليم خالي من أية أضرار صحية قد تؤدي إلى أمراض، حيث تشكل الكوارث، والأمراض المنقولة بالغذاء تهديداً هائلاً لسلامة الأغذية و أمنها عن طريق الغذاء المتداول والعمليات غير الصحية في تداول الغذاء، حيث هناك حاجة إلى نهج شامل، ومنهجي لحل هذه المشكلات من خلال وجود جهات رقابية متعددة التخصصات تتكون من خبراء في مجال الغذاء لتعمل هذه الجهات الرقابية بالتعاون مع المجتمع المحلي في التوعية ،والتثقيف الذي من شأنه تسهيل وصول الغذاء للمستهلكين بشكل أمن وسليم، وتعتبر الاحتياجات الأساسية والضرورية لإدامة الحياه هو توفير غذاء صحي وسليم، حيث يعتمد تحقيق الأمن الغذائي على الوصول إلى الغذاء واستقراره واستخدامه، والأهم من ذلك الحفاظ عليه لتجنب المزيد من التلوث (Vågsholm,et al.,2020).

وتشكل هذه الركائز الغذائية الأربعة الخلفية الاجتماعية ، والاقتصادية التي تؤثر على الاحتياجات الغذائية الميسورة التكلفة ، واما فيما يتعلق بانعدام الأمن الغذائي ، تعد الميكروبات والسموم المرتبطة بها من العوامل الرئيسية الدافعة لتلف الغذاء الكبير والتدهور البيولوجي بسبب تأثيرها طويل المدى على طول السلسلة الغذائية والشبكة الغذائية، في العديد من البلدان النامية، تم الإبلاغ عن فقدان 25-30٪ من الأغذية بسبب التلوث الميكروبي (Vågsholm,et al.,2020) .

تكمّن أهمية الدراسة بناء على الأهداف التي تحاول هذه الدراسة تحقيقها كما في النقاط التالية:

1. تعتبر هذه الدراسة مهمة جدا -على المستوى المحلي والعالمي ،حيث يعتبر المحافظة على الأمن الغذائي من اهم أسباب تطور القطاعات الاقتصادية والصحية والسياحية في المملكة.
2. الدراسة تبحث في المحافظة على صحة المواطن من خلال توفير غذاء آمن وصحيّ خالٍ من اية مضار تعتبر من أولويات واساسيات الجهات الرسمية الرقابية في المملكة الأردنية الهاشمية.
3. أهمية الدراسة جاءت في فترة تفتقر فيها منطقة الدراسة الى الموارد التي تسهم من رفع مستوى الأمن الغذائي ،بسبب ارتفاع عدد السكان بسبب اللجوء والأوضاع السياسية ،والاقتصادية في المنطقة العربية.
4. سيتم من خلال الدراسة المقارنة بين عدد ونوع المنشآت الغذائية خلال سنوات سابقة ،والسنة الحالية من حيث مستوى الأمن الغذائي ودور الرقابة الغذائية في ذلك.
5. معرفة أساليب جديدة يمكن من خلالها المحافظة على الأمن الغذائي ،وتطوير دور الرقابة على الغذاء المحلي .

5.1 : حدود الدراسة :

حيث تشمل حدود هذه الدراسة كما يلي:

1. **الحدود المكانية للدراسة :** ستشمل الدراسة محافظة إربد شمال المملكة الأردنية الهاشمية بما في ذلك قسبة إربد، وجميع أحيائها.
2. **الحدود الزمنية للدراسة :** اعتمدت الدراسة على بيانات مقطعية تم جمعها خلال الفترة التي تلي الموافقة على خطة عملها (المقترح البحثي)، ولمدة اربعة شهور تقريبا(أوائل تموز وحتى أواخر تشرين أول 2022) ،بحيث شملت جميع البيانات المتعلقة بأهداف الدراسة.
3. **الحدود الموضوعية للدراسة :** عملت الدراسة على دور الرقابة على الغذاء في الحفاظ على الأمن الغذائي في محافظة إربد، واعتمدت الدراسة على المنشآت الغذائية (عينة الدراسة).
4. **الحدود البشرية للدراسة :** شملت الدراسة المكون البشري للدراسة هم- وبشكل رئيسي- أصحاب المنشآت الغذائية، وجميع أماكن تداول المادة الغذائية التي يتم الرقابة عليها في منطقة الدراسة محافظة إربد.

الفصل الثاني

الجانب النظري للدراسة والدراسات السابقة

الفصل الثاني

الجانب النظري والدراسات السابقة

1.2: الجانب النظري للدراسة:

1.1.2: الرقابة على الغذاء:

1.1.1.2: مفهوم الرقابة على الغذاء:

تعرف الرقابة على الغذاء شأنها:

نشاط تنظيمي إلزامي للإنفاذ من قبل السلطات الوطنية، أو المحلية لتوفير حماية المستهلك، والتأكد من أنّ جميع الأغذية أثناء الإنتاج، والمناولة، والتخزين، والمعالجة والتوزيع آمنة وصحية وصالحة للاستهلاك البشري؛ يتوافق مع متطلبات السلامة والجودة؛ ويتم تصنيفها بأمانة ودقة على النحو المنصوص عليه في القانون (منظمة الأغذية والزراعة، 2003). وأيضاً تعرف على شأنها مجموعة من الإجراءات الميدانية، والمكتبية. والهدف منها حماية المستهلك وضمان تقديم الخدمات الغذائية له بأفضل الطرق، والتحقق من سلامة المواد الغذائية وصالحيتها للاستهلاك الأدمي ومطابقتها للمواصفات، والتأكد من صلاحية أماكن تداول وتصنيع وتحضير الأغذية وأماكن البيع و وسائل التوزيع والنقل، وكذلك التأكد من سلامة المتداولين في هذا المجال للتحقق من وصول الغذاء إلى المستهلك بأعلى مستوى ممكن من الجودة والنوعية (مدن، 2019).

وعرفت الرقابة أيضاً على أنها عمليات التفتيش على سلامة الأغذية، وهي إجراء رئيسي لحماية صحة الانسان تطبقه الحكومات للوقاية من الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية (Barnes, et al., 2022). إن عملية مراقبة الأغذية هي وظيفة يتم تنفيذها على مستوى العالم نظراً لإهميتها في مجال الصحة العامة وسلامة الاغذية (Ahmad, et al., 2019). وتعمل الأجهزة التابعة لإدارة الدولة، في حدود إدارتها، على تلبية الاحتياجات العامة، وتسهيل سبل الحياة لمواطنيها وللمقيمين على أراضيها، وفقاً لسلطاتها العامة التي يخولها الدستور لهم كأصل عام، ووفقاً لهذه السلطات تمنحهم إمتيازات، ووسائل متعددة تتناسب مع حجم مسؤولياتهم، التي تهدف إلى الحفاظ على كيان الدولة. تحتل الرقابة من خلال هيئاتها الرقابية مكانة مهمة بين مكونات العملية الإدارية، حيث أن من أهم الأمور التي تبرز أهميتها هو وجود نظام رقابة فعال يشمل عمليات التخطيط الرقابي، وتنفيذ الرقابة، ومراقبة الجودة، و اتخاذ الإجراءات بحق المخالفين في نفس الوقت. وتعتبر أداة تحدد وتقيس درجة أداء الأنشطة المستهدفة، وان الرقابة هي إحدى الوظائف الإدارية الأربع وترتبط ارتباطاً وثيقاً بالتخطيط والتنظيم والقيادة. (الروضان، 2019).

تتم الرقابة من قبل السلطات الوطنية، أو المحلية لتوفير الحماية للمستهلكين، وللتأكد من أن جميع المواد الغذائية ستكون آمنة، ومغذية، وصالحة للاستهلاك البشري خلال مراحل الإنتاج، والمناولة، والتخزين والتحصير، والتوزيع، وشأنها تتوافق مع قوانين، ومتطلبات السلامة والجودة.

ويتم تصنيفها بأمانة ودقة على النحو المنصوص عليه في قانون الغذاء، وتعد أنظمة الرقابة الفعالة على الأغذية في مختلف دول العالم ضرورية لحماية صحة المستهلكين، وضمان سلامتهم، حيث تلعب النظم الوطنية لمراقبة الأغذية دوراً محورياً في حماية صحة المستهلكين وضمان ممارسات عادلة وصادقة في تجارة الأغذية في إطار مبادئ الدستور الغذائي، والمبادئ التوجيهية المتعلقة بالنظم الوطنية للرقابة على الأغذية، وبشكل عام وبغض النظر عن النظام الوطني المتبع للرقابة على الأغذية، فإن القدرة على إظهار الأداء الجيد والكفاءة العالية أمر مهم للغاية لزيادة تعزيز النظام وفتح أسواق جديدة، وكذلك لتحسين العلاقات التجارية وبناء ثقة أصحاب المصلحة محلياً (منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة ومنظمة الصحة العالمية، 2020). لقد سعت الوكالات الحكومية إلى حماية المستهلكين من الأغذية الملوثة في المؤسسات الغذائية (البيع بالتجزئة، وخدمة الطعام، والمعالجة)، والآثار السلبية للأمراض المنقولة عن طريق الأغذية (مثل تكاليف العلاج، والتكاليف القانونية، وفقدان ثقة المستهلك)، من خلال الجهود التنظيمية والتنفيذية والتعليمية، وتتمثل إحدى طرق الحد من تفشي الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية في عمليات الخدمات الغذائية التجارية في التفتيش التنظيمي الروتيني على المؤسسات الغذائية، وفي عدد من الدراسات، وُجد أن عمليات التفتيش على سلامة الأغذية مفيدة في تقليل عدد حالات تفشي الأمراض المنقولة بالغذاء (Choi & Scharff, 2017).

في الولايات المتحدة يتم التفتيش على المطاعم بانتظام من قبل موظفي وزارة الصحة المحلية، أو المقاطعة، تنص الدلائل الإرشادية لإدارة الغذاء والدواء الأمريكية على أن "الهدف الرئيسي الذي يجب تحقيقه من خلال تفتيش مؤسسة الغذاء، هو منع الأمراض المنقولة بالغذاء"، وعلى الرغم من أن عمليات التفتيش على المطاعم هي واحدة من عدد من الإجراءات التي تهدف إلى تعزيز سلامة الأغذية، إلا أنها مسؤولية واضحة للغاية لإدارات الصحة المحلية (Jones, et al., 2004). 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 المعيّنة 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).

يتم تنفيذ إجراءات عملية الرقابة على الغذاء من خلال التقييم لكافة المنشأة من حيث أماكن الإنتاج والتعبئة والتخزين، والتأكد من أن المنشأة تتبع قواعد السلامة والصحة المهنية، وتؤمن بيئة عمل آمنة خالية من مسببات الحوادث أو الإصابات المهنية، وكذلك يقوم المفتشون الفنيون بتقديم المشورة والتعليمات الفنية لكوادر القطاع الصناعي وتوعيتهم بأهمية تحقيق سلامة الغذاء، وتطبيق ممارسات التصنيع الجيدة، للحد من المخاطر المحتملة أثناء تصنيع المنتجات الغذائية، لضمان الحصول على منتج غذائي آمن ومطابق للمواصفات القياسية المعتمدة (العامري، 2021).

2.1.1.2 : مهام مراقب الغذاء ومسؤولياته :

نظراً لأن الموظفين في الرقابة على الغذاء هم خط الدفاع الأول في ضمان سلامة الغذاء، يجب أن يمتلكوا مراقبين الغذاء معرفة واسعة بمسألة سلامة الغذاء، وتحمل موقفاً إيجابياً تجاهها، وممارسة مهنته، يمكن 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,2022).

إن من أهم المهام والمسؤوليات الرئيسية لمراقبين على سلامة الغذاء هي: وبناء على تقارير المؤسسة العامة للغذاء والدواء (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2020).

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

10. المساهمة في تطوير المعايير والأنظمة، والتعليمات، والسياسات، والاجراءات، الخاصة بالرقابة الصحية.

11. رفع مستوى الوعي لدى متداولين الغذاء وطلاب المدارس والجامعات وسيدات المجتمع المحلي .

3.1.1.2: الصلاحيات الخاصة بالمراقب على الغذاء:

من بين أهم صلاحيات مراقب الأغذية بناء على تقرير (العامري، 2021)، ما يلي:

- الدخول إلى المنشأة دون سابق إنذار، والوصول إلى الأقسام التي يتم فيها تداول المواد الغذائية، والأقسام ذات الصلة ضمن نطاق المنشأة، وإجراء عمليات التفتيش والمراقبة.
- أخذ عينات من الأغذية للتحليل، والفحص المخبري.
- الحجز التحفظي، أو مصادرة المواد من المنشآت بغرض التأكد من صالحيتها ومن شأنها أمانة للتداول.
- إتلاف ميداني للمواد التي ثبت شأنها غير صالحة للاستهلاك البشري، أو لها تأثير سلبي على الصحة العامة، وتم حضر تداولها بصورة رسمية.
- الاطلاع على أي وثائق ومستندات خاصة بالمنشأة، والعاملين، و المواد المعروضة بغرض التأكد من مطابقتها للأنظمة والتشريعات.
- طلب المساعدة من مسؤول المنشأة، أو من ينوب عنه خلال عمليات التفتيش للإجابة عن الأسئلة المحققة لغرض الزيارة، وأخذ التوجيهات في حالة اكتشاف المخالفات، وتحديد الإجراءات التصحيحية للالتزام بتنفيذها.
- إيقاف متداولي الأغذية عن مزاولة النشاط في حال ثبت مخالفتهم للأنظمة، والتعليمات، ومتطلبات الصحة العامة.
- الإغلاق التحفظي للمنشأة وفق الإجراءات المعتمدة.
- الموافقة على منح/ إيقاف التراخيص المهنية للأنشطة ذات العلاقة وفق الإجراءات.
- اتخاذ الإجراءات الاحترازية لضمان حماية الصحة العامة، والالتزام بالمتطلبات الصحية.
- الموافقة على منح/ إيقاف الشهادات الصحية الخاصة بالعاملين وفق الإجراءات .

4.1.1.2: الشروط الخاصة بفريق الرقابة على الغذاء:

تستدعي أنظمة الرقابة على الغذاء الحديثة عمليات صنع القرار القائمة على العلم والشفافية، وتتطلب الوصول إلى موظفين مؤهلين، ومدربين في تخصصات مثل علوم وتكنولوجيا الأغذية، والكيمياء، والكيمياء الحيوية، وعلم الأحياء الدقيقة، والعلوم البيطرية، والطب، وعلم الأوبئة، والعلوم الزراعية،

والجودة الضمان والمراجعة وقانون الغذاء، وتحتاج سلطات مراقبة الأغذية إلى تقدير دور العلم بشكل أفضل في النهج القائم على المخاطر، والاستفادة من الموارد العلمية في المجتمع الدولي (Roller, 2009). من أجل أن يكون نظام التفتيش ناجحاً وفعالاً في تطبيق محتواه، فمن المسلم به والبدئية أن هناك شروط خاصة لفريق التفتيش على المنشآت الغذائية، والتي قد تختلف في بعض البلدان حسب تقرير (العامري، 2021)، ومنها:

- يجب تدريب المفتش على علوم وتكنولوجيا الأغذية لفهم العمليات الصناعية وتحديد المشكلات التي قد تظهر في الجودة والسلامة.
- أن يكون لديه المهارات والخبرة اللازمة لتفقد الأماكن، وإجراء تقييم شامل للوضع.
- يجب أن يكون للمفتش فهم جيد للقوانين واللوائح الفنية ذات الصلة، وفهم مسؤولياته، والتزاماته القانونية، وأن يكون مؤهلاً وخبيراً وملماً تماماً بطبيعة الصناعة، أو المنتجات، أو السلع التي سيتم فحصها من حيث تصنيفها، المواد الداخلة في تصنيعها والعوامل المحيطة بها وتخزينها ومناولتها وطرق التعامل معها.
- الإلمام بالتكنولوجيا المستخدمة في تصنيع المنتجات الخاضعة للفحص، ومدرباً على التفتيش على مختلف أنواع المنشآت الصناعية حسب مجال اختصاصه، للتأكد من مطابقتها للمواصفات القياسية المعتمدة، ومدى احترامها لقواعد السلامة، وأن يكون على دراية بقوانين المواصفات والمعايير وضبط الجودة، واللوائح الفنية ذات الصلة.
- يجب أن يكون المفتش على علم بإجراءات جمع الأدلة وكتابة تقارير التفتيش، وجمع العينات وإرسالها للتحليل في المختبرات، مع الإدخال التدريجي لنظام نقاط التحكم الحرجة في صناعة الأغذية، يجب تدريب المفتش على تحمل مسؤوليات تدقيق هذا النظام.

وهنا أصبح وجود سياسة تنمية الموارد البشرية في مجال إيجاد مراقبين على الغذاء متخصصين في مجالات فنية محددة واستمرارية التدريب والتأهيل ضرورة ملحة لرفع مهارات موظفي الرقابة على الغذاء لتحقيق الهدف الرئيسي في أنظمة الرقابة على الأغذية المتمثل في حماية السلامة، والصحة العامة عن طريق الحد من المخاطر التي تنقلها الأغذية، وحماية المستهلكين من الأغذية المغشوشة وغير المطابقة للمواصفات القياسية، والمساهمة في التنمية الاقتصادية، والمحافظة على ثقة المستهلك، ووضع أساس سليم لتنظيم التجارة المحلية والدولية وخصوصاً في مجال الأغذية (العامري، 2021).

2.1.2: سلامة الغذاء :

هي خلو المادة الغذائية أثناء تداولها من أي مصدر خطر وفق القواعد الفنية، أو المواصفات القياسية الدولية (قانون الغذاء الأردني، 2015). وتُعرّف أيضاً بشأنها الحفاظ على الغذاء في كل مرحلة من مراحل تداوله (الشراء، والاستلام، والتخزين، والتحصير، والطبخ، والاحتفاظ، والتبريد، وإعادة التسخين، والتقديم)، أثناء مرورها عبر تدفق المزرعة إلى المائدة (Sona , 2020).

ويشكل الغذاء عنصراً أساسياً للحياة لا يمكن الاستغناء عنه في جميع المجتمعات. وتحث الأغذية في عالم اليوم أهمية اقتصادية كبيرة مكنت بعض دول العالم من توفير أنماط حياة متطورة لمواطنيها من خلال إنتاج وتصنيع الغذاء ليصبح المكون الرئيس لاقتصادها، وان الغذاء الملوث او ذو الجودة المتدنية يمكن ان يصبح وسطاً لنقل المرض وما قد يعنيه ذلك من معاناة انسانية وخسارة اقتصادية بسبب إتلاف هذه المواد وكلفة المعالجة الطبية، وكلفة تغيب المرضى عن العمل (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، مديريةية الغذاء). اشتربت جميع البلدان في مخاوف مماثلة بشأن سلامة الأغذية، لكن الأهمية النسبية للمخاطر المختلفة تختلف باختلاف المناخ والوجبات الغذائية، ومستويات الدخل والبنية التحتية العامة، وقد تكون بعض مخاطر سلامة الأغذية أكبر في البلدان النامية (Unnevehr , 2020).

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 بيولوجياً، 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 والمعالجة بالحد الأدنى، وزيادة استهلاك الأسماك والأغذية البحرية، واللحوم، والدواجن في جميع أنحاء العالم، غيرت هذه الاتجاهات كلاً من طبيعة وحدث 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، نظراً لفهم مصادر وعواقب الأمراض التي تنقلها الأغذية بشكل أفضل، وتعمل البلدان المتقدمة على تعزيز جهودها لمراقبة سلامة الأغذية (Unnevehr,2020).

ولا يتم إعتبار الغذاء سلعة زراعية و/ أو تجارية فحسب، بل تم إعتباره أيضاً مسألة تتعلق بالصحة العامة، لذلك، نظر مجتمع الصحة العامة إلى سلامة الأغذية على شأنها وظيفية أساسية للصحة العامة لذا يجب أن تتكامل سلامة الأغذية على طول السلسلة الغذائية بأكملها، من المزرعة إلى المائدة، مع القطاعات الثلاثة، الحكومة، والصناعة، والمستهلكين وهي التي تتقاسم المسؤولية. ولقد شكلت سلامة الأغذية عنصراً أساسياً في سياسات التغذية القائمة على الصحة والتنقيف التغذوي (Käferstein,2003).

وفي صعيد العمل على مستوى العالم، طلبت الشراكة العالمية -من أجل سلامة الغذاء- إجراء دراسة مسحية بالتعاون مع الاتحاد الدولي لعلم وتكنولوجيا الأغذية، لإستكشاف الموارد العالمية للتعليم في مجال سلامة الغذاء، حيث بدأت تتكشف النتائج التي تمخضت عن ذلك.

فأصبح التعليم في مجال سلامة الغذاء في العالم موضوعاً يحظى باهتمام متزايد، ومعظم البرامج الأكاديمية التي وُضعت لا يزيد عمرها عن عشرة أعوام، وفي معظم الجامعات تُدرّس مادة سلامة الغذاء في مرحلة التعليم العالي، وهذه الجهود وغيرها من أمثلة الأعمال التي تقوم بها الشراكة العالمية- من أجل سلامة الغذاء- ذات أهمية بالغة، لشأنها أنشطة يتم تنفيذها مع مجموعة من الشركاء منها جمعيات، وشركات غذائية، ومؤسسات أكاديمية وحكومات، ومنظمات حكومية دولية. وتتعلق الشراكة العالمية -من أجل سلامة الغذاء- بتقديم أفضل الممارسات والمعارف لتحقيق هدف مشترك، وهو تحسين سلامة الغذاء بوصفه منفعة عامة عالمية. (Voehle, 2014).

1.2.1.2: الرقابة على سلامة الأغذية وجودتها وحماية المستهلك:

لقد حققت عولمة تجارة المواد الغذائية العديد من الفوائد للمستهلكين حيث أدت إلى توسع وتنوع الأغذية الجيدة، وتعدد السلع البديلة بحيث يكون للمستهلك مجموعة واسعة من الخيارات والوصول إليها بأسعار معقولة وأمنة لتلبية مطالبهم. إنه يفتح الفرص أمام البلدان المصدرة لكسب النقد الأجنبي، وهو أمر لا غنى عنه للتنمية الاقتصادية ورفع مستوى معيشة المستهلكين. ومع ذلك، فقد أثارت هذه التغييرات تحديات جديدة لسلامة إنتاج الأغذية وتوزيعها بسبب تداعياتها الواسعة النطاق على الصحة. لذلك يجب أن يخضع مبدأ التجارة الحرة لمبادئ أعلى وأعلى، وهي صحة المستهلك وسلامته (عليان، 2012).

تقدر منظمة الصحة العالمية حدوث 600 مليون حالة من الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية في جميع أنحاء العالم في عام 2010، مما أدى إلى وفاة ما يقدر بنحو 420 ألف حالة، في حين أن هذه الأرقام تمثل تقديرات غير دقيقة، إلا شأنها تقدم بعض الاقتراحات حول كيفية بقاء الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية أحد الأسباب الرئيسية للوفاة في جميع أنحاء العالم، لا سيما في الدول النامية. ولمكافحة الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية، أدخلت العديد من الحكومات تدابير لحماية الصحة، وأنظمة تنظيمية لسلامة الأغذية، وان التفتيش على سلامة الأغذية هو طريقة لحماية الصحة يستخدمها العديد من منظمي سلامة الأغذية، في جميع أنحاء العالم (WHO, 2015).

تشير سلامة الغذاء إلى كل تلك المخاطر، سواء كانت مزمنة، أو حادة، والتي قد تجعل الطعام ضاراً بصحة المستهلك. وتشمل الجودة الغذائية جميع السمات الأخرى التي تؤثر على قيمة المنتج للمستهلك، التي تتضمن السمات السلبية مثل التلف وتغير اللون، والروائح الكريهة، والسمات الإيجابية مثل أصل الغذاء ولونه ونكهته وقوامه ومعالجته، (منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة، 2003).

2.2.1.2 : دور الوكالات الدولية في الرقابة على سلامة الغذاء:

التزمت منظمة الصحة العالمية (WHO) التزامًا ثابتًا بالحد من عبء الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء على الصحة العالمية، سعياً وراء التحسين المستمر في سلامة الأغذية، وكانت منظمة الصحة العالمية شريكاً في المؤتمر الدولي الأول لسلامة الأغذية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة، ومنظمة الصحة العالمية، والاتحاد الأفريقي، وهدف هذا المؤتمر إلى تحديد أولويات سلامة الأغذية، وموائمة الاستراتيجيات عبر القطاعات والحدود، وتعزيز الجهود للوصول إلى أهداف التنمية المستدامة، ودعم عقد الأمم المتحدة للعمل من أجل التغذية (WHO,2022).

في أبريل 2019، اجتمع المنتدى الدولي لمنظمة التجارة العالمية حول سلامة الأغذية والتجارة في جنيف واستمر في المناقشات، وتناول الجوانب المتعلقة بالتجارة وتحديات سلامة الأغذية مثل استخدام التقنيات الجديدة، والتنسيق بين أصحاب المصلحة المتعددين، ومواءمة التنظيم في وقت التغيير والابتكار. وتم دمج استنتاجات المؤتمرين في القرار "تعزيز الجهود بشأن سلامة الأغذية" التي اعتمدها جمعية الصحة العالمية الثالثة والسبعون في عام 2020، وأعادوا التأكيد على أن سلامة الأغذية هي أولوية للصحة العامة لما لها من دور حاسم في خطة التنمية المستدامة لعام 2030 (WHO,2022).

ودعوا الدول الأعضاء إلى أن تبقى ملتزمة على أعلى المستويات السياسية بالاعتراف بسلامة الأغذية كعنصر أساسي من عناصر الصحة العامة، لتطوير سياسات سلامة الأغذية التي تأخذ في الاعتبار جميع مراحل سلسلة التوريد، وأفضل الأدلة، والمشورة العلمية المتاحة، وكذلك الابتكار؛ لتوفير موارد كافية لتحسين النظم الوطنية لسلامة الأغذية؛ للتعرف على مصالح المستهلك، وإدماج سلامة الأغذية في السياسات الوطنية والإقليمية المتعلقة بالصحة، والزراعة، والتجارة، والبيئة، والتنمية (WHO,2022). منظمة دستور منظمة الأغذية العالمي، والتي تضم في عضويتها 150 دولة والتي تضع التشريعات والمواصفات الخاصة بالغذاء، تبنت نظام "هاسب" حيث تراه المنظمة احد الأدوات الهامة للوصول الى سلامة الغذاء،(الشربيني، 2005).

وهو نظام مسؤول عن عمليات إنتاج الغذاء، وتحديد مواقع الخطر أثناء عملية إنتاج الأغذية، ويتم ذلك من خلال المراقبة المستمرة للعملية الإنتاجية، والتحكم بجميع خطوات الإنتاج، بالإضافة إلى وضع قوانين صارمة لمنع حدوث أي مشاكل أو أخطار، وتكمن أهمية نظام هاسب في تمكنه في ضمان سلامة المنتج الغذائي، حيث إنّ أولويات هاسب هي التحكم في العملية الإنتاجية، وتقليل المخاطر الناتجة، وضمان سلامة الأغذية من الملوثات بشتى أنواعها (محمد، 2019).

حيث تعد سلامة الغذاء من الأمور التي يأخذها المستهلك على شأنها امر واقع، فالمستهلك ليس لديه معامل للتأكد من سلامة الغذاء، لذا فإن نظام "هاسب" من الأمور التي تحقق الأمان للمستهلك وتؤكد من سلامة غذائية (الشربيني، 2005) .

حسب تقارير (Codex Alimentarius, 2020) إن أدوار السلطات المختصة ومشغلي الأعمال الغذائية، والمستهلكين، هي المسؤولة عن تحديد أفضل السبل لتطبيق المبادئ العامة في سلامة الأغذية من خلال التشريعات، أو اللوائح، أو الإرشادات من أجل:

- حماية المستهلكين من المرض، أو الإصابة، أو الوفاة بسبب استهلاك الطعام الفاسد.
 - الحفاظ على الثقة في الأغذية المتداولة محليًا ودوليًا .
 - التأكد من أن الموظفين مؤهلين حسب الاقتضاء لأنشطة عملهم .
 - بناء ثقافة سلامة الغذاء الإيجابية من خلال إظهار التزامهم بتوفير السلامة الغذائية المناسبة للغذاء والتشجيع على ممارسات سلامة الأغذية المناسبة .
 - التأكد من أن المستهلكين لديهم معلومات واضحة وسهلة الفهم لتمكينهم من التعرف على وجود مسببات الحساسية الغذائية، وحماية طعامهم من التلوث، ومنع نمو/ بقاء مسببات الأمراض المنقولة بالغذاء عن طريق تخزين الطعام والتعامل معه وأعداده بشكل صحيح.
- هناك اعتراف جيد بالحاجة إلى المساعدة الفنية لتقوية نظم الرقابة على الأغذية في البلدان النامية، منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، هما الوكالتان المتخصصةتان الرئيسيتان للأمم المتحدة اللتان تشاركان في برامج التعاون الفني لجودة الأغذية وسلامتها مع البلدان النامية. لقد زادت منظمة الصحة العالمية في السنوات الأخيرة بشكل كبير من أولويات أنشطتها الخاصة بسلامة الأغذية على المستويين الدولي والإقليمي، كما تقدم المنظمة المساعدة الفنية على المستويات الدولية والإقليمية والقطرية، في ظل هيكلها اللامركزي. تنقسم منظمة الصحة العالمية إلى ستة أقاليم، مع المكاتب الإقليمية المسؤولة عن تقديم المساعدة للدول الأعضاء في تطوير وتعزيز برامجها الوطنية لسلامة الأغذية، وتقوم المكاتب الإقليمية حاليًا بمجموعة من مبادرات بناء القدرات المصممة لحماية صحة المستهلك. تتأثر طبيعة، ومدى هذه الأنشطة بالموارد المتاحة، حسب تقارير (منظمة الأغذية والزراعة، 2003). وتشمل ما يلي:

- تطوير سياسات واستراتيجيات سلامة الأغذية الإقليمية والوطنية.
- أعداد التشريعات الغذائية، واللوائح والمعايير الغذائية، ومدونات الممارسات الصحية.
- تنفيذ برامج التفتيش على الأغذية.
- تعزيز الأساليب والتقنيات المصممة للوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية، بما في ذلك تطبيق نظام تحليل المخاطر، ونقاط التحكم الحرجة.
- تطوير أو تعزيز القدرة على تحليل الأغذية.
- تطوير وتقديم التدريب وبرامج التثقيف في مجال النظافة.
- إقامة أسواق صحية وتعزيز سلامة أغذية الشوارع.
- تشجيع إقامة نشاط مراقبة الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية.

كما يمكن الحصول على المساعدة الفنية في مجال الرقابة على الأغذية من خلال البنك الدولي ، وبنوك التنمية الأخرى، ومن الوكالات المانحة الثنائية. ويتوقف الحصول على مثل هذه الأموال على الأولوية التي توليها البلدان النامية لتقوية نظم الرقابة على الأغذية الخاصة بها على النحو المبين في خططها الإنمائية الوطنية .

3.1.2: الغذاء في الأردن:

وجدت صناعة الأغذية الأردنية مساحة لها على قائمة اختيارات المستهلكين المحليين، وفي أكثر من 130 دولة عربية وأجنبية، بناءً على تنوعها، وجودتها، وتاريخها الشهير في التصنيع. ونسج صناعات الأغذية في الأردن العديد من قصص النجاح على مدى العقود التسعة الماضية ، وتمكنوا من إنشاء قاعدة صناعية متينة بدأت بالزيوت وأنواع أخرى، مدعومة بمخزون إنتاج زراعي مستدام على مدار العام، وهي تغطي اليوم 65 بالمائة من احتياجات السوق المحلية من الغذاء(عناني،2020).

ومنذ انتشار جائحة كورونا، وجه جلالة الملك عبد الله الثاني الحكومة بدراسة إنتاج السلع الغذائية محلياً، بالتنسيق مع الشركات، والمصانع الوطنية ، للمحافظة على مخزون أمن في جميع الظروف وزيادة الإنتاج المحلي ، موجهاً جلالة إلى الحاجة إلى تطوير مواصفات وجودة المنتجات المحلية، والتوسع في صناعات جديدة في قطاعي الأدوية والتجهيزات المعدات الطبية وتجهيز الأغذية. استجابة للتوجهات الملكية، شكلت الحكومة لجنة توجيهية عليا للترويج للمنتجات الوطنية، وثلاث لجان فرعية لتطوير الصناعات الدوائية، والإمدادات الطبية، وصناعات تجهيز الأغذية.60 ألف عامل معظمهم أردنيون يتوجهون كل صباح إلى حوالي 2657 منشأة غذائية منتشرة في جميع أنحاء المملكة لإنتاج سلع غذائية تزود المملكة بصادرات بقيمة 558 مليون دينار خلال العام الماضي (عناني،2020).



(المصدر: التقرير السنوي للمؤسسة العامة للغذاء والدواء عام 2020)

الشكل (1) : عدد المنشآت الغذائية لعام 2020

يبين الشكل (1) أعداد المنشآت الغذائية داخل المملكة الأردنية الهاشمية، وذلك ضمن الأقاليم الأربعة (الوسط، الشرق، الجنوب، الشمال)، وذلك بناءً على التقرير السنوي المؤسسة العامة للغذاء والدواء لعام 2020، وفي فترة جائحة كورونا، حيث يبين إقليم الوسط النسبة الأعلى على مستوى المملكة بعدد المنشآت الغذائية لعام 2020 ولقد بلغت 49% (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2020).

تعتبر الصناعات الغذائية والتموينية، والزراعية، والحيوانية في الأردن من أهم القطاعات الصناعية المحلية. تتعدد منتجات هذا القطاع وتتشابك مع عدة قطاعات صناعية أخرى لتشكل دائرة مترابطة تتميز بالتكامل، ويعتبر قطاع الصناعات الغذائية في المملكة من أهم مرتكزات الأمن الغذائي كما أنه يعمل على زيادة القيمة المضافة للقطاع الزراعي. (غرفة صناعة الأردن، 2019). وبشكل عام تعتبر الدول العربية الشريك التجاري الأول من حيث الصادرات الأردنية لقطاع الصناعات الغذائية، علماً أن صادراتها إلى الدول العربية تزيد عن 90% من إجمالي صادرات القطاع. وهذه الدول هي المملكة العربية السعودية، و العراق، ودولة الإمارات العربية المتحدة. وتعد الفواكه، والخضار والمشروبات، ومنتجات الألبان، واللحوم المصنعة، والحلويات الشرقية من أهم صادرات القطاع، ويشكل نسبة الصادرات لقطاع الصناعات الغذائية، والتموينية 9.1% من إجمالي الصادرات الصناعية للقطاعات كافة (غرفة صناعة الأردن، 2019).

يتجاوز حجم الإنتاج في الصناعات الغذائية في المملكة 5 مليارات دينار أي نحو ربع الإنتاج الصناعي في البلاد. وتضم قائمة منتجات الصناعات الغذائية الأردنية، المنتجات الحيوانية، واللحوم، والفاكهة والخضار، ومنتجاتها المصنعة، والكافو، والشوكولاتة والسكر، إضافة إلى السكاكر والحلويات الشرقية والحلاوة، والألبان ومنتجاتها (عناني، 2020). كما تضم صناعات الحبوب والدقيق والنشا، والمعجنات، ومنتجات المخابز، ورقائق البطاطا والذرة والمشروبات الغازية، والعصائر، والخل، والمياه المعدنية، والتوابل، والبهارات، والملح، والمنكهات. وأكد أصحاب القطاع الصناعي أن صناعة الغذاء الأردنية - ورغم حالة الإغراق بالمنتجات المستوردة- على شأنها قادرة على توسيع حصتها الداخلية، وتحقيق الأمن الغذائي للبلاد، ومساعدة الدول العربية في ذلك، ولاسيما أن إنتاجها يشكل ربع إجمالي ما تنتجه الصناعات الأخرى. وأشاروا إلى أن صناعة الأغذية الأردنية تمتلك فرصاً تتيح لها الفرصة لتتصدر قائمة التصنيع، والإنتاج من حيث الجودة، والتنافسية والمعرفة الصناعية التي تراكمت لدى الصناعيين على مر السنين، وتوافر المنتجات الزراعية المخصصة للصناعة (عناني، 2020).

ولقد نجح الأردن في توظيف العديد من الصناعات الغذائية المهمة كالمعلبات، والألبان والدواجن، والبيض، والمشروبات، والحلويات وغيرها، وأن صناعة الغذاء في المملكة تعتمد على استيراد معظم مدخلات الإنتاج من مصادر عالمية متعددة. إن صناعة الأغذية الأردنية قادرة على المساهمة بالأمن الغذائي للبلاد وأثبتت ذلك من خلال أزمة كورونا وقد كشفت مدى استعداد قدرة القطاع على تلبية حاجة

الأسواق حيث لم تشهد اية انقطاع للمواد الغذائية، ولا ارتفاعاً بالأسعار، ان صناعة الأغذية الأردنية بحاجة إلى استجابة سريعة من المؤسسات الرسمية للتغييرات، وتسهيل إجراءات العمل (عناي، 2020). في عام 2021، بلغ عدد المؤسسات العاملة في قطاع الصناعات التموينية والغذائية، والزراعية عام 2924 منشأة، حيث اكد صناع في قطاع الصناعات الغذائية المحلية، تعزيز القدرات، والإنتاجية، والقدرة التنافسية لقطاع التصنيع الغذائي يعتمد على إيجاد حلول للتحديات التي يواجهها بشكل مباشر، مثل ارتفاع تكاليف المواد الخام المستوردة من الأسواق الخارجية وارتفاع أسعار الطاقة، فيما بلغ عدد العاملين في قطاع الصناعة الغذائية، والزراعية، والثروة الحيوانية نحو 47 ألف عامل، ولقد نمت الصادرات الغذائية والصناعية في عام 2021 بنسبة 4.4 في المائة، بقيمة 785 مليون دينار، بحسب أرقام شهادات المنشأ الصادرة عن غرف الصناعة (الرأي، 2022).

1.3.1.2: سلامة الغذاء في الأردن:

تخضع مراقبة سلامة الغذاء في الأردن لإجراءات صارمة، من خلال القيام بزيارات تفتيشية للمنشآت الغذائية، والتأكد من سلامة المواد الغذائية المستوردة عبر المعايير الحدودية الأردنية، وان مختبرات المؤسسة العامة للغذاء والدواء هدفها، التأكد من سلامة المنتجات الغذائية في الأردن ومطابقتها للمواصفة المعتمدة عبر سلسلة فحوصات حسية ومخبرية للتأكيد على سلامة الغذاء المتداول محلياً، أفاد المدير العام للمؤسسة العامة للغذاء والدواء الدكتور نزار مهيدات ان الغذاء المتداول في الأردن سليم 100% نتيجة انتشار الفرق التفتيشية المكثفة (الرأي، 2021).

تعتبر سلامة الغذاء من اولويات الصحة العامة لما تسببه من عبء على النظم الصحية بالإضافة إلى العبء الاقتصادي الناتج عن الأمراض المنقولة بالغذاء، وأدت الزيادة في الكثافة السكانية، والعولمة وتغير المناخ وسهولة، وسرعة انتقال المسافرين، والبضائع بين البلدان الى خلق تحديات وتغيير في المخاطر المتعلقة بالسلامة الغذائية مثل ظهور الأمراض الناشئة، ومقاومة الميكروبات للمضادات الحيوية (عكور واخرون، 2020).

أثبتت معظم الدراسات في الاردن أن نسبة 87 بالمئة من الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية ان سببها الأغذية التي لم يتم تحضيرها، أو التعامل معها بشكل غير صحيح في المنزل، وان مستوى معرفة المستهلكين في المملكة الأردنية الهاشمية بسلامة الغذاء، وتقييم المخاطر المحتمل إنتقالها 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 طريق الأغذية وتعزيز سلامة تداول الغذاء، بناءً على الأدلة والحقائق العلمية، واستخدام نتائجها لمقارنة فعالية هذه البرامج من خلال أعداد دراسات مماثلة بشكل دوري خلال الفترة القادمة.

أظهرت النتائج والتي اشترك فيها 1503 مستهلك من الجنسين في الأردن أعمارهم بين 18 – 77 سنة ، 67.9% منهم نساء، 70.1% متزوجون، 81.8% يقطنون في المدن، أن المستهلكين في الأردن أقل عرضة للأمراض المنقولة بالغذاء المتعلقة بمبادئ النظافة الأساسية بسلامة الغذاء، وان اغلب المستهلكين يتبعون قواعد الشراء الأمن للمواد الغذائية (عكور واخرون، 2020).

أن الغذاء في الأردن أمن الى حد كبير جداً، والدليل على ذلك أن المنتجات الغذائية الأردنية تدخل الأسواق العالمية بكل سهولة ويسير ولها أسواق تصدير في كل مكان في العالم وان الغذاء يخضع لأعلى مستويات الرقابة، سواء كانت ذاتية من خلال المصانع المحلية التي تطبق أعلى المواصفات، والمعايير المحلية والعالمية، او من خلال المؤسسات الرقابية المحلية، -المؤسسة العامة للغذاء والدواء- تطبق مواصفات قياسية عالية وصارمة على إنتاج الغذاء كما الصناعات الأخرى، وتجري زيارات ميدانية للمصانع بشكل دوري ومكثف، لضمان تطبيق المعايير والمواصفات، وتطبق المصانع المحلية أنظمة السلامة والصحة العالمية مثل (الايزو)، مما يؤكد التزامها الكامل بمتطلبات السلامة الغذائية، والصحة المهنية. وفي الاونة الاخيرة، انتشرت شائعات تضر بالمنتج الوطني، الا ان الإضرار بسمعة الغذاء المنتج محلياً يؤثر على الصناعة المحلية، والاقتصاد الوطني على وجه الخصوص (الانباط، 2021).

2.3.12: الرقابة على سلامة الغذاء في الأردن:

الجهة الرقابية الوحيدة المسؤولة عن صحة وسلامة الغذاء " المؤسسة العامة للغذاء والدواء"
تعتبر ممارسة الرقابة على الغذاء والدواء التي تقوم بها المؤسسات الحكومية الرقابية المنظمة من خلال سلسلة من الإجراءات المنتظمة إحدى الوسائل المهمة التي تضمن وصول المنتجات الغذائية، والصيدلانية إلى المستهلك وفقاً للتوصيات والمعايير، وفقاً للقوانين والتشريعات المنظمة لها ، كما شأنها تضمن خلو هذه المنتجات من المخاطر التي قد تشكل خطراً مباشراً على حياة الإنسان ، وبالتالي فان الدور الرقابي الفعال يساهم في إرضاء المستهلك عن المؤسسات الحكومية المعنية بالرقابة (الروضان، 2019).
تعتبر المؤسسة العامة للغذاء والدواء هي الجهة المعنية بأعمال الرقابة على المنتجات الغذائية والدوائية سواء، المصنعة محلياً او المستوردة ، وذلك بالتعاون مع الجهات الرقابية الحكومية الأخرى داخل وخارج الأردن ، وقد تم انشاء المؤسسة العامة للغذاء والدواء في الأردن بهدف تحقيق ضمان سلامة وجودة الأغذية وصلاحياتها للاستهلاك البشري ،وللتأكد من فاعلية جودة ومأمونية الادوية والمواد ذات العلاقة ن خلال تطبيق أنظمة رقابة مبنية على اسس علمية ومعايير دولية (الروضان، 2019).

على الرغم من وجود أنشطة مراقبة الأغذية في الأردن منذ إنشاء وزارة الصحة، إلا أن مديرية الغذاء في شكلها الحالي هي نتيجة لعملية تطوير بدأت مع إنشاء قسم الأغذية ضمن مديرية الرعاية الصحية الأولية، وفي عام 1993، تم انشاء مديرية صحة الغذاء ضمن المديرية العامة للرعاية الصحية الأولية في وزارة

الصحة، ومع ظهور الاتجاه نحو إيلاء المزيد من الاهتمام لسلامة الغذاء، صدر قانون الرقابة على الغذاء رقم 79 لسنة 2001 وبعد ذلك قانون المؤسسة العامة للغذاء والدواء رقم 31 لسنة 2003 والذي بموجبه أصبحت مديرية الرقابة على الغذاء إحدى مديريات المؤسسة العامة للغذاء والدواء والى ان صدر قانون الغذاء الجديد رقم 30 لسنة 2015 والذي يتماشى مع القوانين الدولية في مجال الرقابة على الأغذية (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، مديرية الغذاء). تتلخص مهمة مديرية الغذاء في الارتقاء بمستوى الرقابة الصحية على الغذاء إلى أعلى مستوى ممكن ضمن الإمكانيات المتاحة من خلال التخطيط الجيد لبرامج الرقابة على صحة الأغذية والإشراف الفعال على هذه البرامج وإدارة الإمكانيات المتاحة بكفاءة و فاعلية. في عام 2015 صدر قانون الغذاء رقم 30 والذي ينص على ان المؤسسة العامة للغذاء والدواء هي الجهة الوحيدة المختصة بالرقابة على الغذاء المحلي، والمستورد في جميع مراحل تداوله، للتأكد من استيفائه لمتطلبات سلامة الغذاء في المملكة (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، مديرية الغذاء).

ومن التعديلات التي تضمنها قانون الغذاء، التدرج في العقوبات وتغليظها لتصل الى الحبس في الوقت الذي اناط مهمة الاغلاق في حال المخالفات الجسيمة، والحرية للجنة متخصصة تضم كافة الجهات الرقابية تفعيلًا للتكاملية في أدوارها ومهامها وتحقيقًا للعدالة في مثل هذه القضايا وبما يتيح لأصحاب المنشآت الغذائية تصويب أوضاعها مع اشراك القطاع الخاص في لجنة المخالفات الحرجة وتقييم المخاطر، ودرجاتها التي تؤدي الى الاغلاق والحبس وغيرها من العقوبات الرادعة كما ويسمح القانون الجديد بإعلان اسم المنشأة المخالفة مما يشكل ردعا لها، ونظراً لوجود الالاف من المؤسسات الغذائية في المملكة التي تتداول الغذاء في مراحل مختلفة من الإنتاج والتصنيع والتوزيع المباشر للمستهلكين، وكذلك وجود المئات من المصانع والمعامل المنتجة للمواد الغذائية للمواد الغذائية يصبح من البديهي ان الرقابة على الأغذية وعلى المؤسسات الغذائية ليست بالمهمة اليسيرة بل تتطلب تخطيطاً وإدارة متخصصة وكذلك تستوجب الاهتمام والتدريب المتخصص لكوادر الرقابة واعتماد مبادئ رقابية غير تقليدية تهدف الى رفع مستوى المعرفة لدى المستهلكين والمتداولين في مجال جودة وسلامة الغذاء (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، مديرية الغذاء). ولتعزيز دور المؤسسة الرقابي، وقعت المؤسسة العامة للغذاء والدواء نحو 64 اتفاقية تعاون مشترك مع عدة جامعات وجهات معنية داخلية وخارجية لتبادل الخبرات والبحوث العلمية، والدراسات الحديثة بحيث لتكون مرجعا علميا لاتخاذ القرار المبني على أسس علمية، علما بأن اللجان الفنية المختصة التي تشارك في المؤسسة تضم في عضويتها ممثلين عن القطاع الخاص والجامعات والنقابات ومجلس إدارة المؤسسة واللجنة العليا للغذاء (إسكندراني، 2021).

المؤسسة العامة للغذاء والدواء لديها كفاءات فنية وعلمية من ذوي الخبرات، منها 12 موظفا حاصلين على شهادة الدكتوراة، و129 موظفا حاصلوا على شهادة الماجستير و387 موظفا حاصلوا على درجة البكالوريوس في المؤسسة، بالإضافة إلى وجود عدد كبير من موظفي المؤسسة على مقاعد الدراسة

الحاصلين على موافقات لاستكمال متطلبات الدراسات العليا، علماً بشأنها تقوم حالياً بأعداد العديد من برامج بحثية داخل المختبرات من خلال برامج البحث العلمي المتخصصة والموجهة لمواكبة التطورات العلمية، وعلى أحدث الأجهزة والأدوات المخبرية (إسكندراني، 2021).

1.2.3.12: مهام وواجبات مديرية الغذاء في المؤسسة العامة للغذاء والدواء:

تعتبر المهام الموكلة للمؤسسة العامة للغذاء والدواء في مجال الرقابة على الغذاء سواء المستورد او المتداول محلياً وفي جميع مراحل تداوله ذات أهمية استراتيجية للمملكة، سواء كان ذلك من الناحية الاقتصادية أو الاجتماعية أو الصحية ممّا يجعل من التخطيط السليم وطويل المدى لهذه الخدمات أمراً ضرورياً (المؤسسة العامة للغذاء والدواء ، 2020).

وتقوم مهمة مديرية الغذاء في المؤسسة العامة للغذاء والدواء على رفع مستوى الرقابة الصحية على الغذاء إلى أعلى مستوى ممكن ضمن الإمكانيات المتاحة و التخطيط الجيد لبرامج مراقبة صحة الغذاء والإشراف الفعال على هذه البرامج وإدارة القدرات المتاحة من أفراد وأدوات بكفاءة وفعالية. ويتضح أن الرقابة على الأغذية وعلى المؤسسات الغذائية ليست بالمهمة اليسيرة وتتطلب تخطيط وإداره متخصصين بالإضافة الى الاهتمام بتدريب الكوادر الرقابية واعتماد مبادئ الرقابة غير التقليدية التي تهدف الى رفع مستوى المعرفة لدى المستهلكين والمتداولين حول صحة وسلامة المادة الغذائية (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2020). تنفذ المؤسسة العامة للغذاء والدواء برامج الرصد المتخصصة وبرنامج الرصد العام ومن ضمنها برنامجاً سنوياً لرصد مجموعة من المخاطر المحتملة في المواد الغذائية بهدف التحقق من مدى سلامة وجودة الغذاء المتداول في الأسواق الأردني، بحيث تؤكد نتائجها سلامة وجودة غالبية المنتجات الغذائية في الأسواق، وان فرق التفتيش الميداني من مفتشي الغذاء في فروع المؤسسة في مختلف محافظات المملكة وقد تم استحداثها حديثاً تنفذ مهام التفتيش على الغذاء المتداول في الأسواق المحلية وأماكن تداول الغذاء وتقوم بأخذ عينات للفحص المخبري للتأكد من صلاحيتها للاستهلاك البشري ومطابقتها للقواعد الفنية (إسكندراني، 2021). تتلخص مهمة مديرية الغذاء في المؤسسة العامة للغذاء والدواء في النهوض بمستوى الرقابة الصحية على الغذاء إلى أعلى مستوى ممكن ضمن الإمكانيات المتاحة من خلال التخطيط الجيد لبرامج الرقابة الصحية على الأغذية والإشراف الفعال على هذه البرامج وإدارة الإمكانيات المتاحة بكفاءة وفعالية. ومن هذه المهام الرئيسية لقسم الغذاء بناء على تقارير (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2020) :

- 1- إجازة إقامة المشاريع الغذائية الجديدة .
- 2- إجازة مواد التعبئة والتغليف الملامسة لسطح المواد الغذائية .
- 3- إجازة استيراد وتداول المضافات الغذائية .

- 4- الموافقة على طلبات لتداول الشاورما والمطابخ المركزية وطلبات الحصول على تصاريح مفاريم اللحوم وتقطيع الدواجن من حيث أعداد وتجهيز وبيع .
- 5- إجازة استيراد وتداول الأغذية الخاصة والمكملات الغذائية .
- 6- إجازة تداول الأغذية الخاصة والمكملات الغذائية من إنتاج محلي .
- 7- الرقابة الصحية والتفتيش على المواد الغذائية المتداولة.
- 8- ترخيص تداول الأغذية المستوردة.
- 9- صدار الشهادات الصحية للمصانع والمنتجات الغذائية المعدة للتصدير.
- 10- فحص الأغذية في المصانع لغايات التصدير والأغذية المستوردة والأغذية المسببة للتسمم.
- 11- تقييم الاستشارات الفنية ، والتثقيف الصحي في مجال الغذاء.

2.2.3.1.2: قسم الغذاء المتداول في المؤسسة العامة للغذاء والدواء:

يهدف هذا القسم إلى ضمان الرقابة على الغذاء المتداول (المحلي) في الأسواق وتكون بكفاءة و فعالية مبنية على معايير موحدة في جميع مناطق المملكة، حيث ينفذ فرق هذا القسم مهام التفتيش على الغذاء المتداول في الأسواق المحلية وأماكن تداول الغذاء للتأكد من صلاحية المادة الغذائية للاستهلاك البشري ومطابقتها للقواعد الفنية، ويقوم على تأكيد توفير الإشتراطات الصحية في أماكن تداول الغذاء، والإشراف على الإجراءات المتبعة لتأكيد سلامة الغذاء من خلال الوحدات الداخلية واللجان المنبثقة من أقسام الغذاء. ومن نشاطات قسم الغذاء المتداول في المؤسسة العامة للغذاء والدواء، الزيارات التفتيشية من عمل ضبوطات تفتيش وأشعارات بوجود سلبيات، حيث يبين الجدول رقم (1) الأنشطة الرقابية من حيث عدد الزيارات على الغذاء المتداول المحلي في جميع فروع المؤسسة العامة للغذاء والدواء من عام 2015 حتى عام 2021 (التقارير السنوية للمؤسسة العامة للغذاء والدواء 2015 – 2021).

جدول(1) : الأنشطة الرقابية من حيث عدد الزيارات على الغذاء المتداول المحلي .

عدد الزيارات							نوع الزيارة
2021	2020	2019	2018	2017	2016	2015	
48356	39075	112862	127805	1455089	145668	151473	زيارات تفتيشية دورية
4902	2981	2442	2166	3000	1939	3037	زيارات ترخيص وتجديد ترخيص
2895	3336	2288	1830	1498	1729	1671	شكاوي
5262	6618	6322	5069	4920	4805	4134	جمع عينات
-	-	335	1449	1119	1129	1140	تحري عن مواد غذائية
428	1400	341	152	567	311	206	حالات تسمم
61843	353410	124337	138421	155777	155397	161661	المجموع

(المصدر: التقارير السنوية للمؤسسة العامة للغذاء والدواء)

جدول (2) : الإجراءات المتخذة بحق المخالفين موزعة حسب نوع الاجراء المتخذ بحق أصحاب المؤسسات المخالفة
ما بين عام 2010 حتى عام 2021 .

الاجراء	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021
اشعار سلبيات	28849	28717	29679	29111	31426	39869	44210	41279	31745	33350	18473	22247
مخالفة	2687	1928	2495	1977	2021	2325	1872	1216	983	812	492	-
اغلاق وايقاف	746	558	1781	2446	2584	3293	3652	2767	1754	1793	2076	2275
المجموع	32313	31203	33955	33534	36031	45486	49734	45262	34482	35955	21041	24522

(المصدر : التقارير السنوية للمؤسسة العامة للغذاء والدواء)

ان المخالفات التي تنظمها المؤسسة العامة للغذاء والدواء من قبل الفرق الرقابية على المنشآت الغذائية يتم توزيعها حسب الشروط الصحية داخل المنشآت الغذائية، وبناء على الكشف الظاهري لمفتشي الغذاء (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2020).

يبين الجدول رقم (3) المخالفات والنسب المئوية للمخالفات والأكثر تكرارا والموجبة للتحويل على المحكمة على مستوى المملكة من عام 2010 لعام 2019.

جدول (3) : النسب المئوية للمخالفات الأكثر تكرارا والموجبة للتحويل على المحكمة على مستوى المملكة .

النسبة المئوية						المخالفة
2019	2018	2017	2016	2015	2014	
13.0	7.4	8.9	6	11	13.2	سوء النظافة
23.7	18.4	8.7	18	20	11.4	عدم الالتزام بتعليمات المؤسسة العامة للغذاء والدواء
13.9	12.7	12.7	19	6	14	إتلاف مواد غذائية
2.7	8.7	5.8	6	9	8.5	عدم الحصول على شهادات صحية
8.5	8.9	7.4	10	6	6.9	وجود حشرات وقوارض
15.4	8.7	18.4	12	7	7.6	عدم الحصول على التراخيص
2.1	0.7	5.1	3	4	5.1	تكرار المخالفة وعدم تلافيتها
0.7	2.4	6.1	8	13	14.2	عدم كفاءة اعمال الصيانة
1.5	1.0	1.6	4	4	6.2	عدم الالتزام بتعليمات النقل والتخزين
0.3	3.5	6.1	2	-	4.4	ممارسات غير صحية للعاملين
2.2	2.8	1.6	3	-	1.7	بناء على نتائج مخبرية
0.8	2.3	2.4	2	-	1.7	مخالفات بطاقة بيان
0.3	3.5	3.5	5	-	3.2	ممارسات تصنيع غير جيدة

(المصدر:التقارير السنوية للمؤسسة العامة للغذاء والدواء)

المؤسسات الغذائية التي يتم الرقابة عليها من قبل المفتشين، تم توزيعها حسب درجات الخطورة ، حيث أن المنشآت الغذائية الأكثر خطورة مثل المطاعم ،الالبان،الحوم وغيرها من اماكن أعداد المواد الغذائية ، يتم الكشف عليها بشكل دوري واعطائها أهمية أكبر وذلك بسبب فسادها السريع والمتكرر ، وهي منشآت معرضة للمخالفات بشكل كبير في حال عدم الالتزام بالشروط الخاصة بسلامة المادة الغذائية. يبين الجدول رقم (4) النسبة المئوية للمؤسسات الأكثر مخالفة ، على مستوى المملكة في جميع فروع المؤسسة العامة للغذاء والدواء من عام 2014 حتى عام 2019. ويتبين أن النسبة الأعلى من المخالفات في جميع السنوات كانت في المطاعم ومشاعلها. (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2014-2019).

جدول(4) : النسبة المئوية للمؤسسات الأكثر مخالفة والتي تم تحويلها الى القضاء او استصدار قرار باغلاقها على مستوى المملكة من عام 2014 حتى عام 2019.

النسبة المئوية						نشاط المؤسسة
2019	2018	2017	2016	2015	2014	
34.6	39	37	37	34	36	مطاعم ومشاعل
6.9	2.2	12.1	7	8	12	معامل البان ومصانع
7.4	9.2	9.2	12	11	11	مخابز
8.6	11.9	11.9	8	9	12	مجمدات ودواجن وملاحم
25.1	18.3	17.1	17	14	13	أسواق وسوبرماركت وبقالة ومحمص
7.5	6.7	6.7	7	6	4	حلويات
-	-	-	5	7	4	مستودعات
-	-	0.6	2	1	3	سيارات نقل غذاء
2.6	2.1	3.3	2	4	4	مقهى وموفي شوب
4.9	3.2	0.6	2	2	1	أخرى

(المصدر: التقارير السنوية للمؤسسة العامة للغذاء والدواء 2014-2019)

في عام 2014 كانت حجم الإتلاف التي قامت بها كوادر المؤسسة العامة للغذاء والدواء للمواد غير الصالحة للاستهلاك البشري ومواد منتهية الصلاحية، او بناء على تقارير مخبرية في جميع الفرع ما يقارب وزن 5286 طن منها 486.39 في فرع إربد. ويبين الجدول رقم (5) كميات الإتلاف لأعلى عشرة أسباب موجبة للإتلاف خلال الاعوام 2014، 2015، 2016، ، وتبين ان سبب انتهاء الصلاحية للمواد الغذائية كانت اعلى نسبة إتلاف في جميع الأعوام الثلاثة (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2014).

جدول (5) : كميات الإلتلاف لأعلى عشرة أسباب موجبة للإلتلاف خلال عام 2014 حتى عام 2016

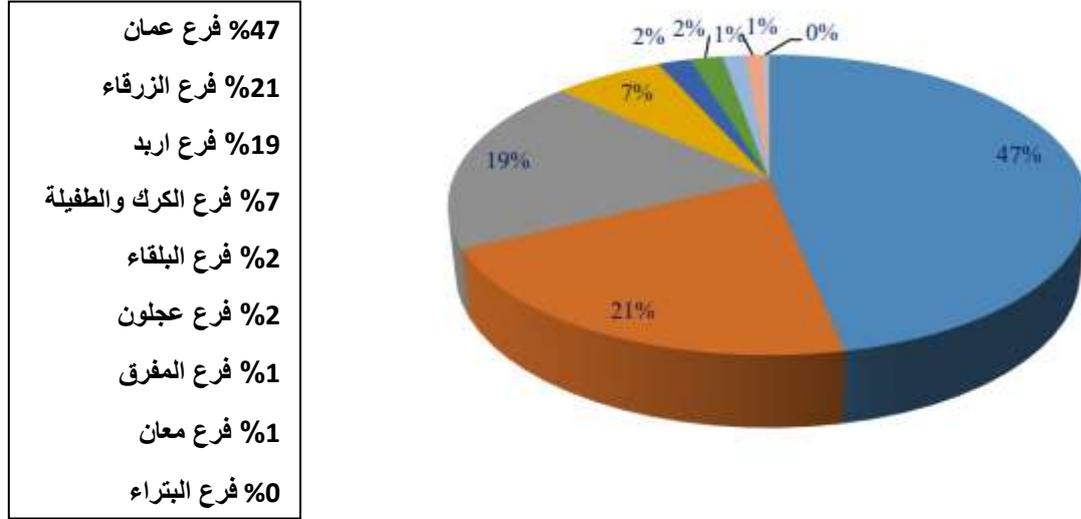
الكية بالطن			سبب الإلتلاف
2016	2015	2014	
2272.21	1501	3854.86	انتهاء مدة الصلاحية
117.23	149	340.98	مخالفة بطاقة البيان
305.68	452	158.94	غير صالحة للاستهلاك البشري
168.91	68	112.07	وجود حشرات وقوارض واثرها
47.63	192	109.19	مخالف قواعد فنية والشروط الصحية
109.20	250	102.98	تغير في الصفات الحسية
86.78	74	101.44	تلف في العبوات
73.83	17	77.42	عدم الحصول على التصاريح اللازمة
27.47	22	55.30	تحضير في ظروف غير صحية
64.65	24	54.51	مخالفة شروط النقل والتخزين والعرض
343.82	330	318.05	أسباب أخرى
3693	3080	5285.63	المجموع

(المصدر: التقارير السنوية للمؤسسة العامة للغذاء والدواء)

3.2.3.1.2 : دور الرقابة على الغذاء في منطقة الدراسة في محافظة إربد :

نظرا للحاجة الملحة للرقابة على الغذاء في محافظة إربد وإقليم الشمال تم افتتاح فرع إقليم الشمال -إربد بشهر حزيران 2013. حيث بدأ عمله في الرقابة على الغذاء في جميع انحاء الإقليم والتي تضم (محافظة إربد القصبية، محافظة عجلون، محافظة جرش بالإضافة الى الالوية التالية : الرمثا، بني كنانة الطيبة، بني عبيد، الوسطية، الكورة، الاغوار الشمالية). (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2014).

وفي شهر أيار عام 2021، افتتح المدير العام للمؤسسة العامة للغذاء والدواء الدكتور نزار مهيدات فرع جديداً في محافظة عجلون الذي يعتبر الفرع العاشر ، ويأتي افتتاح هذا الفرع استجابة للتوجيهات الملكية السامية للحفاظ على مأمونية وفاعلية الدواء والمواد ذات العلاقة من خلال سياسات وتشريعات تستند إلى معايير عالمية وتتسم بالشفافية والتشاركية وزيادة وعي المواطن وتعزيز منظومة اللامركزية. وفي شهر اب عام 2021 ،افتتح المدير العام للمؤسسة العامة للغذاء والدواء الدكتور نزار مهيدات فرع جديدا في محافظة جرش الذي يعتبر الفرع الثالث عشر، وذلك لحاجة المحافظة لوجود كادر لمؤسسة الغذاء والدواء بسبب تنوع منشآتها الغذائية ومعالمها السياحية الجاذبة للسياح حيث تشغل هذه المحافظة المكانة الثانية ضمن قائمة أهم المواقع السياحية في الأردن . (المؤسسة العامة للغذاء والدواء ، 2021).



(المصدر: التقرير السنوي للمؤسسة العامة للغذاء والدواء عام 2021).

الشكل رقم (2) :توزيع المنشآت الغذائية الخاضعة للرقابة من المؤسسة العامة للغذاء والدواء خلال 2021.

ويبين من خلال الشكل (2) توزيع المنشآت الغذائية الخاضعة للرقابة من المؤسسة العامة للغذاء والدواء خلال 2021 بعد افتتاح فروع جديدة للمؤسسة العامة للغذاء والدواء واستقلالية فرع إربد عن فرع عجلون وفرع جرش (إقليم الشمال سابقا)، حيث بلغت نسبة المنشآت الغذائية في فرع إربد التي خضعت للرقابة عام 2021 نسبة 19% (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2021).

اصبح فرع إربد إقليم الشمال بعد استقلاليته عن باقي محافظات الشمال يسمى بفرع إربد، وتركزت اعمال فرع إربد في الرقابة على الغذاء من خلال الزيارات التفتيشية على المنشآت الغذائية للتأكد من الإشتراطات الصحية وذلك بهدف الحد من تداول المواد الغذائية غير الصالحة للاستهلاك البشري والوصول الى الغذاء أمن للمواطن كما قامت كوادر الفرع بعمل ورش تدريبية وتثقيفية لأصحاب المنشآت بهدف توعية والإرشاد، وتم عمل خط الشكاوي على مدار 24 ساعه لتلقي شكاوي المواطنين بالإضافة الى المشاركة في اللجان الرقابية مع مديريات الشؤون الصحية، والمحافظه والبلديات. وفي الجدول رقم (6) تظهر إنجازات فرع إقليم الشمال - إربد كما كان يسمى سابقا للأعوام 2018 - 2021 ، من عام 2008 حتى عام 2020 كانت إربد ضمن فرع اقليم الشمال، اما في عام 2021 فتظهر الإنجازات لفرع إربد فقط بعد افتتاح المؤسسة العامة للغذاء والدواء فرعي عجلون وجرش (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2021).

جدول (6) : إنجازات فرع إقليم الشمال – إربد للأعوام 2018 – 2021

2021	2020	2019	2018	الاعوام
14370	15501	10447	7466	عدد الزيارات الميدانية
6045	7860	6913	6397	عدد الانذارات
86	44	62	118	عدد المخالفات
470	392	337	362	عدد الايقافات
59	76	54	57	عدد الاغلاقات
123	186	254	197	تصاريح نقل مواد غذائية
347	205	295	299	شهادات وتصاريح تداول
50284	47520	49900	109254	كمية الإتلافات الصلبة/كغم
22630	23726	21678	14578	كمية الإتلافات السائلة/لتر
568	544	494	348	عدد الشكاوي الواردة للفرع

(المصدر: التقارير السنوية للمؤسسة العامة للغذاء والدواء)

ونظراً لطبيعة وحجم العمل ووجود كوادر تفتيش تابعه لمديريات الشؤون الصحية في محافظة إربد كانت ولا زالت تقوم بأعمال التفتيش، فقد وجدت المؤسسة انه من المناسب الاستفاده القصوى من الإمكانيات المتوفرة في تلك المديریات. وتعمل المؤسسة على توفير الاحتياجات اللوجستية للفرع وإعادة تأهيل مفتشي الغذاء في الفرع بما يضمن التميز والشفافية وعدالة الإجراءات المتخذة بناء على مخرجات العمليات التفتيشية لأهداف الاستراتيجية للفرع، حسب (المؤسسة العامة للغذاء والدواء، 2021):

1. تطوير مستوى أداء الفرع بما يتفق مع رؤية ورسالة المؤسسة.
2. تعزيز دور الفرع في الرقابة على الغذاء المتداول في إقليم الشمال.
3. تعزيز الوعي والثقافة الصحية.
4. رفع مستوى وكفاءة الفحوصات المخبرية ووفق القواعد الفنية والموصفات القياسية.
5. ضبط ومراقبة الأداء والسياسات والإجراءات المتبعة في المختبر.
6. ضبط الشؤون القانونية.

4.1.2: الأمن الغذائي :

تعرف منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة الأمن الغذائي بأنه، توفير الإمكانيات المادية والاقتصادية والاجتماعية لكافة البشر للحصول على غذاء كافي وصحي، يوفر العناصر الغذائية اللازمة للقيام بأنشطة الحياة الصحية. يتطلب الأمن الغذائي الجوانب التالية:

الوفرة: توافر كميات كافية من الغذاء الجيد سواء كان مصدر هذه الكميات من الإنتاج المحلي أو المستورد (بما فيها المساعدات). **الوصول:** إمكانية الحصول على الغذاء الكافي للأفراد والأسر بما في ذلك القدرة الاقتصادية والقانونية والتقاليد الذي يعيش فيها الفرد. **الإستخدام:** توفر الظروف التغذوية الجيدة بما فيها الوجبات المنتظمة والمياه النظيفة، ونظام الصرف الصحي والرعاية الصحية. **الديمومة والإستمرارية:** إمكانية الحصول على غذاء كافٍ في جميع الأوقات دون التعرض لخطر فقدان هذه الإمكانيات بسبب زلزال معين، مثل أزمة اقتصادية أو بيئية أو دورة موسمية (دائرة الإحصاءات العامة، 2011).

يكن جوهر الأمن الغذائي في الحصول على الغذاء الصحي والتغذية المثلى للجميع، ويرتبط الوصول إلى الغذاء ارتباطاً وثيقاً بالإمدادات الغذائية، لذلك يعتمد الأمن الغذائي على نظام غذائي صحي ومستدام. يشمل نظام الغذاء إنتاج الأغذية، ومعالجتها، وتوزيعها، وتسويقها، وحياتها واستهلاكها. وان سلسلة الأمن الغذائي تساعد في توضيح مدى تعقيد الأمن الغذائي وأنواع العمل المختلفة التي يمكن القيام بها لمواجهة بعض تحديات الأمن الغذائي التي نواجهها. وغالباً ما يحدث عمل الأمن الغذائي بهذا الترتيب، حيث ينتقل من الإغاثة قصيرة الأجل إلى تغيير النظم على المدى الطويل والعمل في مجال السياسات. بعض برامج الأمن الغذائي هي مزيج من هذه المراحل (مثال على ذلك بنك الطعام الذي يقدم أيضاً برنامج مطبخ مجتمعي لمستخدميه (Resilience, 2015)).

ويتحقق الأمن الغذائي عندما يتاح لجميع الناس، في جميع الأوقات، بإمكانية الحصول المادي والاجتماعي والاقتصادي على أغذية كافية ومأمونة ومغذية تلبي احتياجاتهم الغذائية وتفضيلاتهم الغذائية لحياة نشطة وصحية (منظمة الأغذية والزراعة، 2003). إن الحاجة لإعادة تعريف حالة الأمن الغذائي ليس من باب التنظير، لكن لغايات تبني استراتيجيات، وسياسات وطنية عامة للقطاع الزراعي والموارد الطبيعية، والبشرية، والمادية، تخطيطاً، وتنظيماً، وتمويلًا، بهدف تعظيم قدرة الدولة على إنتاج السلع الغذائية بالحد الأقصى، ومن ثم العمل على توفير الأغذية الرئيسية لجميع الناس، في كل الأوقات، وبغض النظر عن إمكاناتهم المادية والاجتماعية والاقتصادية، للحصول على أغذية كافية وسليمة ومغذية تلبي احتياجاتهم التغذوية للتمتع بحياة موفورة النشاط والصحة. والتعديلات المدخلة على مفهوم الأمن الغذائي: هي أن الحكومات بالشراكة مع المجتمع من قطاع خاص، ومنظمات أهلية، وأسر ريفية، وأفراد، الجميع معني ومسؤول عن ملف الأمن الغذائي (النايلسي، 2020).

1.4.1.2: تطور مفهوم الأمن الغذائي :

في الستينيات والسبعينيات من القرن الماضي، انتشر مفهوم "الاكتفاء الذاتي" والذي تم تعريفه على أنه: "قدرة المجتمع على تحقيق الاعتماد الكامل على الذات، والموارد والقدرة الذاتية في إنتاج جميع احتياجاته الغذائية محلياً، ومع ذلك، ومع تراجع الفكر الاقتصادي الاشتراكي في مواجهة العولمة الرأسمالية، تم

اعتبار مفهوم الاكتفاء الغذائي- كمفهوم عام - ، "أيدولوجي" ، "نسبي" و "غير قابل للتطبيق" ، و إنه "يتعارض مع العقلانية الاقتصادية"، وتم استبداله بمفهوم الأمن الغذائي، الذي حددته منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) على أنه مفهوم "يتحقق عندما يكون لدى جميع الناس ، في جميع الأوقات، والإمكانات المادية والاجتماعية والاقتصادية، للحصول على غذاء كافي وسليم ومغذي تلبي احتياجاتهم الغذائية وتناسب أذواقهم الغذائية للتمتع بحياة موفورة النشاط والصحة (النايلسي، 2020).

وأضافوا في تعريفهم: "الركائز الأربع للأمن الغذائي هي:توافر المواد الغذائية والوصول إليها واستخدامها واستقرار الإمدادات منها " من ينظر إلى تعريف الأمن الغذائي لا يجد فيه أي إشارة صريحة إلى الزراعة والصناعة والإنتاج. كما تكتشف أن دور الحكومات في تخطيط وتنظيم القطاع الزراعي غائب عن هذا التعريف! أي أنه تعريف يعتمد على الحفاظ على سلسلة التوريد ، وشراء غير المنتج للأغذية من المنتج ، إنه تعريف يضمن فقط تحرير تجارة السلع الغذائية ، وإزالة العوائق أمام التصدير ، وتوفير الحصول على الغذاء ، وضمان استقرار التجارة الزراعية فقط ، ولعله مفهوم رائع في العالم الفاضل (النايلسي، 2020).

نشأ مفهوم الأمن الغذائي منذ حوالي 45 عامًا ، في وقت الأزمات الغذائية العالمية، ركزت في البداية على ضمان الإمدادات الغذائية فيما يتعلق بتوافر الأغذية الأساسية واستقرار الأسعار العالمية والمحلية لها. كان هذا نتيجة لعدم الاستقرار الشديد في أسعار السلع الزراعية في أوائل السبعينيات ، في أعقاب الاضطرابات في أسواق العملات والطاقة ، فضلاً عن عدد من الظروف غير المواتية الأخرى (Clay,2002).

بدأت منظمة الأغذية والزراعة الإبلاغ عن انعدام الأمن الغذائي ورصده منذ إنشائها تقريبًا. تم القيام بالكثير من العمل بين الخمسينيات والسبعينيات من القرن الماضي لتقييم موارد السكان في مختلف البلدان فيما يتعلق بمستويات الطاقة الغذائية الكافية. تقدمت المنظمة ونفذت تدابير لتقييم الحرمان من الطاقة على المستوى القطري (FAO, 2012). وتم الترويج لإطار عمل أكثر انتظاما واتساقا بعد مؤتمر القمة العالمي للأغذية لعام 1996، عندما كلف أعضاؤها المنظمة بمهمة رصد التقدم المحرز نحو تحقيق المجموعة المستهدفة المتمثلة في خفض عدد الأشخاص الذين يعانون من نقص التغذية في البلدان النامية إلى النصف بحلول عام 2015 ، وتم تنقيح تعريف الأمن الغذائي بشكل أكبر في حالة انعدام الأمن الغذائي في العالم 2001 ، "الأمن الغذائي هو وضع موجود عندما يكون لدى جميع الناس، في جميع الأوقات، حالة جسدية واجتماعية،والوصول الاقتصادي إلى أغذية كافية ومأمونة ومغذية تلبي احتياجاتهم الغذائية وتفضيلاتهم الغذائية من أجل حياة نشطة وصحية (FAO, 2012).

2.4.1.2: انعدام الأمن الغذائي :

يحدث انعدام الأمن الغذائي عندما يعاني الناس من نقص التغذية نتيجة عدم توفر الغذاء، أو عدم الحصول عليه. ان الأشخاص الذين يعانون من انعدام الأمن الغذائي ، هم الأشخاص الذين تقل مدخولهم التغذوي عن الحد الأدنى من احتياجات السرعات الحرارية الأساسية، وأولئك الأشخاص الذين تظهر عليهم الأعراض بسبب نقص التغذية والطاقة الناتج عن عدم كفاية وجباتهم الغذائية، أو عدم توازن، أو عدم قدرة المرضية للجسم على استخدام الغذاء (بلحاج وسليمان، 2021)يمثل انعدام الأمن الغذائي في منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا تحدياً متزايداً. وقد قدرت وكالات الأمم المتحدة، حتى قبل تفشي جائحة فيروس كورونا (كوفيد-19)، أن المنطقة بها أكثر من 55 مليون نسمة يعانون من نقص التغذية من بين 456.7 مليون نسمة. وهذه الجائحة، ومعها حالات الصراع التي طال أمدها في بعض بلدان المنطقة، بالإضافة إلى عوامل أخرى، تجعل من الجوع مشكلة من المشاكل الأكثر شيوعاً. وفي عام 2020، شكلت حصة المنطقة من إجمالي من يعانون من انعدام الأمن الغذائي الحاد في العالم 20%، وهي نسبة مرتفعة للغاية عند اعتبار أن المنطقة لا تشكل سوى 6% من سكان العالم (بلحاج وسليمان، 2021) .

قد يكون انعدام الأمن الغذائي مؤقتاً أو طويل الأمد ، ولا يحدث دائماً من تلقاء نفسه. يمكن أن تتأثر الأسر ذات الدخل المنخفض بمشكلات متعددة ومتداخلة ، مثل العزلة الاجتماعية ، ونقص السكن بأسعار معقولة ، والأجور المنخفضة ، والتكاليف الطبية المرتفعة. في الواقع ، تم تسجيل أن حوالي 17.4 مليون أسرة في الولايات المتحدة كانت تعاني من انعدام الأمن الغذائي لبعض الوقت في عام 2014. ومع ذلك أن انعدام الأمن الغذائي لا يعني نفس الشيء مثل الجوع ، إلا أنه يمكن أن يكون نتيجة لانعدام الأمن الغذائي (Turner,2022) .

و في منتصف التسعينيات ، مع تطور مصطلح "الأمن الغذائي" ، ظهر أيضاً مصطلح "الأمن الغذائي" و "الأمن الغذائي والتغذوي" من أجل الجمع بين كل هذه العناصر. منذ أواخر التسعينيات ، تم الإبلاغ عن عملية الرصد هذه من خلال تقرير رئيسي سنوي لمنظمة الأغذية والزراعة ، حالة انعدام الأمن الغذائي في العالم ، صدر لأول مرة في عام 1998. بدأت التغذية بحد ذاتها الآن في تحقيق الاعتراف ، بغض النظر عن الطاقة الغذائية أو نقص البروتين (FAO, 2022) . يوجد 26 مليون لاجئ على مستوى العالم، يواجه ما يصل إلى 80% منهم انعدام الأمن الغذائي بغض النظر عن الموقع. يؤدي انعدام الأمن الغذائي إلى حدوث سوء تغذية يبدأ في سن مبكرة ويؤثر بشكل غير متناسب على مجموعات معينة مثل النساء. يعتبر الأمن الغذائي قضية معقدة ويجب أن تأخذ في الاعتبار النوع الاجتماعي والسياسات والسياقات الاجتماعية والثقافية التي يواجهها اللاجئون. (Nisbet, et al.,2022). من المحتمل أن يعاني البالغون والأطفال الذين يعيشون في حالة أمن غذائي منخفضة للغاية من نقص غذائي مزمن أو حاد (Martin, et al., 2016).

3.4.1.2: الأمن الغذائي و سلامة الأغذية:

توجد وجهات نظر مختلفة حول كيفية ارتباط قضايا سلامة الأغذية بالمخاوف العالمية بشأن الأمن الغذائي . تنشأ وجهات النظر المتباينة هذه من التصورات والقيم المختلفة المتعلقة بمخاطر سلامة الأغذية فضلاً عن عدم وجود توافق في الآراء بشأن من يجب أن دفع تكاليف التخفيف من المخاطر. يتمثل أحد وجهات النظر في أن سلامة الأغذية تحظى باهتمام كبير مقارنة بأهميتها للأمن الغذائي. ومن وجهة النظر هذه ، فإن الاهتمام العالمي بالقضية ينبع من اهتمامات المستهلكين والمنتجين ذوي الدخل المرتفع في العالم المتقدم، ولا يعكس بالفعل أكثر قضايا سلامة الأغذية إلحاحًا في البلدان النامية. لا يزال الأمن الغذائي يعتمد على زيادة الوصول إلى الغذاء، ومن هذا المنظور، يمكن للمرء أن يجادل في أن الاستثمارات في سلامة الأغذية تحول الموارد عن التنمية الريفية والإنتاج الزراعي ،ان تعزيز سلامة الأغذية هو مفتاح التحسينات في الصحة والتغذية، والتي، في نهاية المطاف، هي الهدف النهائي لتعزيز الأمن الغذائي . (Unnevehr,2020). لن تفيد التحسينات في توافر الغذاء العديد من الأشخاص المعرضين للمخاطر التغذوية دون إجراء تحسينات مقابلة في جودة التغذية وسلامة الأغذية، فضلاً عن الحد من الأمراض التي تنقلها الأغذية والمياه (Unnevehr,2020). في جودة النظام الغذائي وتناول العناصر الغذائية التي ترتبط بالنتائج الصحية السلبية مثل ضعف النمو، وعدم تلبية الإمكانات الوراثية، والأمراض المزمنة المرتبطة بالنظام الغذائي، سوء الصحة العامة، والمرض، ومتوسط العمر المتوقع الذي يحتمل أن يكون أقصر مقارنة مع أولئك الذين يعيشون في الأسر ذات الأمن الغذائي المنخفض، وحتى أكثر مع أولئك الذين يعيشون في أسر آمنة غذائياً (Hanson & Connor, 2014).

قد تؤثر مشكلات سلامة الغذاء على الصحة العامة، وتقيد الوصول إلى الأسواق، وتضعف أرباح الشركات، وتحد من الفرص الاقتصادية المتاحة للفقراء. ويؤدي الغذاء غير الأمن إلى تفاقم آثار الجوع، وعواقب الفقر. وسلامة الغذاء عنصر حيوي من عناصر الأمن الغذائي ، والحصول على الغذاء السليم حاجة أساسية من الحاجات الإنسانية، وخلص مؤتمر القمة العالمية للأغذية في عام 1996 إلى أنه يوجد الأمن الغذائي ، حينما تتاح لكل الناس وفي كل الأوقات الإمكانات المادية والاقتصادية للحصول على غذاء كاف وسليم ومُغذ يلبى احتياجاتهم الغذائية وأفضليتهم الغذائية من أجل حياة صحية نشطة، ولا تقتصر سلامة الغذاء على الاستثمارات في الجوانب المادية مثل المختبرات والمباني والأجهزة والمعدات (Voegele,2014). فسلامة الغذاء تتطلب أيضاً تطوير المهارات والقدرات، وإحداث تغييرات سلوكية، والنهوض بالتعلم التعاوني. ولذلك، فإننا نعتقد أن نموذج الشراكة العالمية من أجل سلامة الغذاء يساعد على زيادة فعالية العمليات، وتسخير مساعداتنا المالية والفنية لاجتذاب مزيد من الموارد من أجل البلدان المتعاملة معنا. وهو أيضاً وسيلة لتوطيد جهودنا في مختلف القطاعات، ولاسيما الزراعة والصحة والتنمية الريفية على سبيل المثال لا الحصر، بما يكفل زيادة أثرها (Voegele,2014).

يعد الأمن الغذائي وسلامة الغذاء والتغذية الصحية جوانب رئيسية للنظم الغذائية لما لها من آثار مهمة على صحة الإنسان. تعالج سلامة الأغذية الأمراض التي تنقلها الأغذية ، وتغطي تداول وأعداد وتخزين الطعام، وتتعلق التغذية الصحية بالجودة الغذائية للوجبات الغذائية. يشمل الأمن الغذائي كلاً من سلامة الأغذية والتغذية الصحية ، فضلاً عن مجموعة أوسع من المخاوف المتعلقة بتوافر الغذاء والحصول عليه واستخدامه واستقراره. هذه الجوانب ليست متوافقة فقط ، كأهداف ونتائج مهمة للنظم الغذائية ، ولكنها مكتملة من حيث المبدأ ، مع وجود أوجه تآزر مهمة فيما بينها من حيث تأثيرها على النتائج الصحية للإنسان (Walls,et al., 2019).

يحتل الغذاء المرتبة الثالثة بين الاحتياجات الأساسية للإنسان بعد الهواء والماء. ولا يسهم الغذاء في أمننا الغذائي وصحتنا إلا إذا كان مأموناً، فعندما لا يكون الغذاء مأموناً لا يمكن لجسم الإنسان أن ينمو بشكل سليم، ولا يمكن التخفيف من وطأة الجوع والفقر، ولا تعود الحياة الصحية ممكنة. إذا لم يكن الغذاء مأموناً فهو ليس بغذاء، وعلى جميع من ينتجون الغذاء ويجهزونه وينقلونه ويخزنونه ويعدونه ويقدمونه ويستهلكونه اتباع ممارسات كفيلة بالحفاظ على سلامة الغذاء. وتؤدي الحكومات دوراً رئيسياً في وضع التشريعات، وتنفيذ السياسات، وإجراء عمليات التفتيش، وإنفاذ اللوائح، وتثقيف الجمهور والتواصل معه، فضلاً عن الاستجابة لحوادث سلامة الأغذية وحالات الطوارئ عند حدوثها. (FAO, 2022). وبحسب شعار اليوم العالمي للأغذية فإن " سلامة الأغذية مسألة تهم الجميع." يمكن للغذاء أن يصبح غير مأمون في أي مرحلة من مراحل سلسلة الإمدادات. فقد تدخل الملوثات إلى السلع الغذائية من التربة أو المياه أو الهواء أو المعدات المستخدمة أثناء الإنتاج والتجهيز. وقد يؤدي تخزين الغذاء بشكل غير صحيح ومناولته بطريقة تنتفي وشروط النظافة الصحية ونقله في درجة حرارة غير مناسبة إلى جعل تناوله غير مأمون. كما يستطيع المستهلك أيضاً أن يجعل الغذاء غير مأمون حين لا يطهوه بشكل تام (FAO, 2022).

ان علاقة سلامة الأغذية بالأمن الغذائي ، هي أيضاً موضع قلق بالنسبة لكل من البلدان النامية التي تسعى إلى تصدير الغذاء ولاعضاء منظمة التجارة العالمية الذين يتفاوضون لتوسيع تجارة الأغذية. فمن ناحية ، تريد البلدان النامية زيادة الصادرات الزراعية لتوليد الدخل الريفي والتخفيف من حدة الفقر. على الرغم من أن اللوائح الصارمة لسلامة الأغذية يمكن أن تعرقل التوسع في تجارة الأغذية، إلا أن السياسات التجارية شديدة التقييد التي تلحق ضرراً أكبر بكثير بالوصول إلى الأسواق. من ناحية أخرى ، يعتبر تلبية معايير سلامة الأغذية جزءاً من تطوير أسواق التصدير بنجاح وأدت اللوائح الصارمة المتزايدة في البلدان المتقدمة إلى رفع مستوى سلامة الأغذية وجودتها ، وهو عائق لم تتمكن بعض البلدان النامية من الوصول إليه ، مما أدى إلى استبعادها من أسواق التصدير الرئيسية (Unnevehr,2020).

ان تأثير نقص الغذاء وسوء التغذية يؤثر على الإنسان بشكل كبير جداً مثل، (أوزان منخفضة عند الولادة، سوء تغذية الأمهات، نقص تغذية الأطفال؛ فقر دم؛ وغيرها) اي ان الغذاء الغير صحي يسبب سوء تغذية (Salem& Banks, 2020).

ان سوء التغذية هو حالة من عدم الحصول على قدر كافي من المواد الغذائية الضرورية لاستمرار وظائف الجسم وعمل اعضاءه بشكل صحي وقد يسبب سوء التغذية عدداً من المشاكل الصحية الخطيرة، والتي تتضمن نقص النمو والامراض، اضافة الى عدد كبير من المشاكل الصحية. ويؤثر سوء التغذية على ملايين الناس حول العالم بسبب صعوبة حصولهم على الغذاء، بسبب البيئة، ونمط الحياة، وقلة مصادر الغذاء (علاجك الطبية، 2022). ولاحظ الباحثون أيضاً ضعف التعلم، وانخفاض معدل الذكاء، وارتفاع معدلات الجنوح بين المراهقين نتيجة لضعف المستويات الغذائية. هذا يعيد صياغة قضية الأمن الغذائي لتكون محورية للأمن البشري وحقوق الإنسان والحاجة إلى تمكين حتى أفقر الناس بمعرفة أن فحص الأمن الغذائي على المستوى التغذوي، هو أمر بالغ الأهمية. في حين أن الفرد قد يحصل على سعرات حرارية كافية، إلا أنه قد يعاني أيضاً من انعدام الأمن الغذائي إذا كان نظامه الغذائي لا يوفر التغذية والغذاء الصحي اللازم لنمط حياة صحي (Salem& Banks, 2020).

4.4.1.2 الأمن الغذائي في الوطن العربي:

لم تكن قضية الأمن الغذائي في الدول العربية سهلة في الوضع الطبيعي، حيث تعرضت هذه الدول لتقلبات الأسعار في السوق الدولية، سواء في أزمة الغذاء العالمي عامي 2006 و2007، أو في أزمة التغيرات المناخية عام 2010 (الصاوي، 2022).

ونفس الوضع في ظل أزمة كورونا، التي استمرت خلال عامي 2020 و2021، حيث ارتفعت أسعار المواد الغذائية بشكل كبير، بنحو 35% خلال عام 2021، كما أثرت أزمة الإمدادات الغذائية سلباً على الاقتصادات العربية، لكن أزمة الحرب الروسية على أوكرانيا أصبحت أكثر تهديداً للوضع الغذائي، ليس فقط على الدول العربية، بل على العالم بشكل عام، وعلى الرغم من ان الدول العربية تأثرت بشكل مباشر وسريع، بسبب اعتماد الكثير منها في توفير الحبوب والزيوت على روسيا وأوكرانيا، وبحسب نتائج هذا المؤشر عام 2020، نجد أن هناك 5 دول هي الأقل أداء في توفر الغذاء على المستوى العربي، وهي: اليمن 27.5%، السودان 30.8%، سوريا 41.3%، الأردن 48.2%، المغرب 51.4% (الصاوي، 2022). تعد متابعة ومراقبة وتحليل تطورات أوضاع الأمن الغذائي من أهم الموضوعات التي تحظى باهتمام متزايد على مستوى الوطن العربي حيث تعد منطقة عجز غذائي في بعض السلع الغذائية الرئيسية

مثل الحبوب والسكر والزيوت النباتية، وباعتباره من أكثر المناطق الجغرافية تأثراً بتغيرات المناخ والأسعار (المنظمة العربية للتنمية الزراعية، 2010).

ولمواجهة تلك المتغيرات وغيرها، فإن الأمر يتطلب بذل المزيد من الجهود الجادة على المستويين القطري والقومي لتحقيق الأمن الغذائي بمفهومه الشامل، وهو توفير الفرص المادية والاجتماعية والاقتصادية لجميع الناس في كل الأوقات للحصول على غذاء كافٍ وأمن ومغذٍ يلبي احتياجاتهم التغذوية وأدواقهم الغذائية وتضمن لهم أن يعيشوا حياة موفورة الصحة والنشاط. لذا فإنه من الأهمية بمكان أن يتم الوقوف على أوضاع الأمن الغذائي العربي بشكل دوري من خلال رصد وتحليل محاور رئيسية ذات علاقة بإتاحة الغذاء، وإمكانية الحصول عليه واستقراره وأبعاده التغذوية (المنظمة العربية للتنمية الزراعية، 2010). إن التوجهات في معظم الدول العربية لاستيراد المواد الغذائية من الخارج لا ترجع بالضرورة إلى ضعف الإنتاج الغذائي، ولكن بسبب وجود تكتلات اقتصادية دولية تدعو إلى ضرورة الانفتاح الاقتصادي وتحرير التجارة. وبالتالي فإن هذا يؤدي إلى ارتفاع الطلب على الغذاء من الخارج على الرغم من توفر ما يهدد الأمن الغذائي السابق ذكره.

بالإضافة إلى ذلك، تستفيد القوى العظمى من الصراعات الإقليمية في العالم العربي، مما يزيد من الاعتماد على الغذاء مثل "سياسة النفط مقابل الغذاء" التي تستغل الظروف التي يمر بها العالم العربي. يؤدي ارتفاع أسعار المواد الغذائية المستوردة إلى إعاقة التنمية التي تحققت عائدات النفط (الفواز و احمد، 2016). لوحظ أن هناك فجوة غذائية في عدد من الدول العربية وتتوسع باستمرار نتيجة انخفاض حجم الإنتاج المحلي، بالإضافة إلى مضاعفة استهلاك بعض السلع الأساسية كالقمح بسبب تغير أنماط الاستهلاك لدى غالبية السكان في هذه الدول. إن ارتفاع معدلات نمو السكان كان له الأثر السلبي في أغلب البلدان العربية (فاتح، 2018).

بعض الدراسات أكدت أن المساحات المزروعة حالياً غير كافية و أن زيادتها قد يساهم في ضمان الأمن الغذائي في معظم الدول العربية، و أن أكبر عقبة أمام تحقيق الأمن الغذائي في هذه الدول تبقى مرتبطة ارتباطاً وثيقاً بالعالم الخارجي، و بالأخص حجم الواردات من إنتاج المواد الاستهلاكية الأساسية على غرار القمح التي تظل وارداته عند مستويات مرتفعة. إنَّ زيادة التوسيع في الاراضي الزراعية في الدول العربية وغير المستغلة قد يقودنا الى تحقيق منافع من خلال التجارة الخارجية (أي تصدير المنتجات الزراعية) (فاتح، 2018).

بلغت فجوة الغذاء في العالم العربي عام 2020 م نحو 35.3 مليار دولار، تنصدرها الحبوب التي مثلت 47.8 في المئة من إجمالي تلك الفجوة. إنه مما لا شك فيه أن من لا يملكون غذاء لا يتمتعون بحرية اتخاذ القرار، لذا فإن التبعية الغذائية لها آثارها السلبية سياسياً واقتصادياً واجتماعياً، فالاعتماد على استيراد

الأغذية من الخارج يؤدي إلى زيادة فاتورة الواردات الغذائية للدول العربية باستمرار وينمي العجز في موازين مدفوعاتها، ويبدد مواردها من النقد الأجنبي، فضلاً عن خطورة هذا الوضع على ارتهان إرادتنا لقوى خارجية، وارتفاع أسعار المواد الغذائية بصفة مستمرة بما يتجاوز إمكانيات الأسر ذات الدخل المحدود والمنخفض، ومن ثم حدوث اضطرابات اجتماعية (دوابة، 2022).

إن قضية الأمن الغذائي العربي هي قضية حياة الدول العربية، ولا ينبغي تركها للظروف المتغيرة، ولا لعوامل خارجية لتتحكم فيها، بل يجب السعي وبكل جدية لضمان الأمن الغذائي العربي المستدام الذي أساسه القطاع الزراعي؛ باعتباره مدخلاً حيوياً في تحقيق ذلك فضلاً عن كونه مصدراً مهماً من مصادر الدخل وتوفير فرص العمل. وهذا يضعها على عاتق الدول العربية لاتخاذ زمام المبادرة للتخطيط الاستراتيجي لتحقيق الأمن الغذائي . وقد كان نبي الله يوسف -عليه السلام- سابقاً لذلك من قبل، بأعداد وتنفيذ خطة خمس عشرية تم فيها توفير المخزون الاستراتيجي من الغذاء من خلال الإنتاج وترشيد الاستهلاك، حتى خرجت مصر من أزمتها (دوابة، 2022).

ويزداد هذا الأمر سوءاً في كل مكان تنشب فيه الصراعات والحروب، مما يؤثر على الأمن الغذائي في الوطن العربي، كما هو الحال في اليمن وسوريا، فوفقاً لتقديرات الأمم المتحدة، فإن عدد اليمنيين المتضررين من انعدام الأمن الغذائي وصل إلى 24 مليون نسمة أو نحو 83% من السكان في عام 2021. في سوريا، فقد كان للحرب عواقب وخيمة، حيث يعاني أكثر من 12 مليون سوري من انعدام الأمن الغذائي ، بزيادة قدرها 4.5 مليون في عام 2020 وحده. كما شهد العراق ارتفاعاً في معدلات انعدام الأمن الغذائي نتيجة الصراع المتقطع، وأيضاً من التقلبات في أسعار النفط العالمية، حيث يحتاج اليوم أكثر من 4 ملايين عراقي إلى مساعدات إنسانية. في لبنان، فإن الارتفاع الهائل في معدلات التضخم هو السبب الرئيسي في انعدام الأمن الغذائي . (بلحاج وسليمان، 2021).

يجب أن تتعامل المنطقة مع التحديات الهيكلية التي تعيق الجهود المبذولة لتوفير الغذاء لسكّانها الذين يتزايد عددهم بسرعة، وأول هذه التحديات هو تغيّر المناخ، حيث تؤثر الزيادة في وتيرة التقلبات المناخية وشدتها وارتفاع درجات الحرارة على أنشطة الزراعة المحلية، ويعاني نصف سكان المنطقة بالفعل من شح الموارد المائية، ومن المتوقع أن ينخفض متوسط نصيب الفرد من إمدادات المياه المتاحة إلى النصف في ظل التوقعات الحالية بارتفاع عدد السكان إلى نحو 700 مليون نسمة في عام 2050. فضلاً عن ذلك، فقد شهد عام 2020 إحدى أسوأ موجات انتشار الجراد الصحراوي في أكثر من 23 بلداً، منها اليمن وجيبوتي، مما أثر على سبل كسب عيش ملايين الأشخاص وأمنهم الغذائي (بلحاج وسليمان، 2021).

7.4.1.2: الأمن الغذائي في الأردن:

ازدادت الضغوط على الأمن الغذائي الأردني مع تعرض النظام الغذائي للتحديات الهيكلية بسبب وباء جائحة كورونا. الحقيقة هي أن 53 في المئة من الأردنيين، أي حوالي 3 ملايين شخص، معرضون لانعدام الأمن الغذائي . بالإضافة الى ذلك، يعيش 3 في المئة من الأردنيين، أي نحو 219,186 شخصًا في أسرٍ تعاني من انعدام الأمن الغذائي (برنامج الأغذية العالمي ، 2022).

وسكان المحافظات الريفية هم الأكثر عرضةً لهذه المشكلة. وسجلت محافظة الطفيلة أعلى نسبة للاسر التي تعاني من انعدام الأمن الغذائي ، بحوالي 20 في المئة تقريبًا. ونتيجةً لذلك، تقلص حجم الاقتصاد الأردني بنسبة 5 في المئة تقريبًا.. تعاني الموارد المائية في الأردن وفلسطين من صراعات وحروب مع الاحتلال الاسرائيلي ، بسبب تحويل المغتصبين الإسرائيليين لمجرى نهر الأردن ،وصولاً إلى صحراء النقب والجزء الجنوبي من الأراضي المحتلة. تعتبر الأردن من الدول التي تعاني من نقص في مواردها الزراعية ،والمائية. لذلك ، هناك حاجة الى بذل جهود كبيرة لخطط قصيرة و طويلة الأجل لحماية الأمن الغذائي تدعم القدرة المالية . (الفايز واحمد، 2016).

ويرتبط الأمن الغذائي في الأردن باختلاف الهيئات والكميات المنتجة وسياسات التصدير والاستيراد. لذلك ، فهو مرتبط بالكفاءة الذاتية في كل شركة. يمكن قياس الكفاءة الذاتية لمختلف الهيئات على أساس توافر الإنتاج لتلبية الطلب على السلع الغذائية (الفايز واحمد، 2016).

إن الأردن دولة ذات دخل أعلى من المتوسط، ويبلغ عدد سكانه 10.9 مليون نسمة، وهي دولة فتية تضم 74 في المائة من الشباب دون سن الثلاثين، والأردن بلد يفتقر إلى الموارد، ويعاني من نقص في الغذاء حيث إن الأراضي الزراعية محدودة، ولا توجد لديه موارد نفطية ويعاني من شح إمدادات المياه، ويستضيف الأردن ثاني أعلى نسبة من اللاجئين على المستوى العالمي حيث يستضيف أكثر من 750000 لاجئ مسجل حتى يوليو 2021، معظمهم من سوريا (89 بالمائة) (برنامج الأغذية العالمي، 2022).

ويعيش حوالي 83 بالمائة من اللاجئين في المدن بينما يعيش 17 بالمائة في مخيمي الزعتري والأزرق للاجئين. وبحسب البنك الدولي، فقد عانى الأردن من التداعيات الاجتماعية والاقتصادية لجائحة فيروس كورونا (كوفيد -19)، وعانى النمو الاقتصادي في الأردن من خسائر كبيرة في عامي 2020 و2021، حيث بلغ معدل البطالة في الأردن إلى 25٪ خلال الربع الأول من عام 2021، ووصلت معدلات البطالة بين الشباب إلى نسبة غير مسبوقه، حيث بلغت 50٪ بينما تصاعدت خسائر الدخل بشكل أكبر. وكان للجائحة أيضًا تأثيرًا ضارًا على الصحة النفسية والجسمانية للأطفال مع ارتفاع مستويات البيئات المنزلية المجهدة، وعدم المساواة في الوصول إلى الخدمات الرقمية، وانعدام الأمن الغذائي ونقص التعليم، مما أدى إلى تفاقم نقاط ضعفهم. (برنامج الأغذية العالمي ، 2022).

ذكر تقرير منظمة الأغذية والزراعة حول الأمن الغذائي والتغذية في الشرق الأدنى وشمال أفريقيا (2017) أن نحو 76 % من النازحين قسرا في العالم البالغ عددهم 65.6 مليون نسمة يأتون الى الاردن

من خمس بلدان في المنطقة العربية هي: العراق وليبيا والسودان وسوريا واليمن، دون احتساب اللاجئين الفلسطينيين. بالرغم من غياب الصراعات والحروب المباشرة على أراضي الدولة الأردنية، إلا أن تأثير الأزمات على الأمن الغذائي والوضع الاقتصادي والاجتماعي فيها ما يزال كبيراً بحكم موقعها المجاور لثلاث دول عربية منكوبة وارتباطها الوثيق بها (موقع العربية لحماية الطبيعة، 2018).

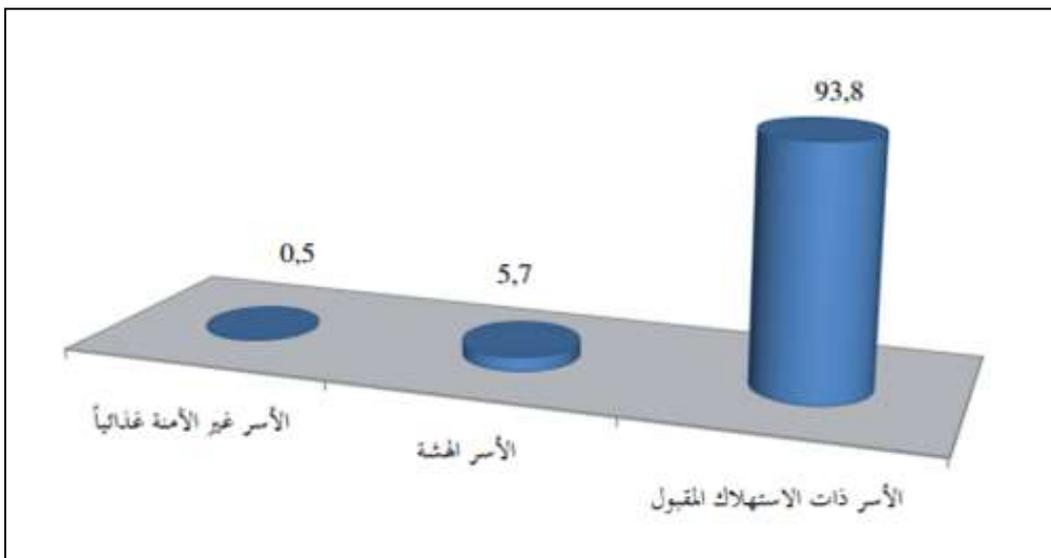
وبغية التكيف مع هذا الواقع، لجأ 42 في المئة من الأسر الأردنية إلى استراتيجيات الأزمة التي تُقوّض قدرة الأسر في المستقبل على معالجة الصدمات وتؤثر سلباً في إنتاجيتها. (دائرة الإحصاءات العامة 2016). وقد اضطرت الأسر، بسبب الأثر الاقتصادي لجائحة كورونا، إلى خفض الإنفاق على المواد الغذائية. ولجأت 55 في المئة من الأسر إلى استراتيجيات البقاء المرتبطة بالمواد الغذائية، بما في ذلك، استراتيجية خفض أعداد الوجبات أو اعتماد نظام غذائي أقل جودة كي تتمكن من الاستمرار. وقد أشار نحو 28 في المئة من العائلات إلى أن أبناءها كانوا يأوون إلى فراشهم جائعين خلال مرحلة الإغلاق العام. (دائرة الإحصاءات العامة 2016). في التقرير التحليلي للإحصاءات العامة الأردنية لعام 2013 (دائرة الإحصاءات العامة، 2016). تم تصنيف الأسر بدلالة درجة الاستهلاك الغذائي إلى ثلاث فئات على النحو التالي :

1- أسر ذات استهلاك غذائي ضعيف (غير آمنه غذائياً).

2- أسر ذات استهلاك غذائي حرج (هشة نحو انعدام الأمن الغذائي).

3- أسر ذات استهلاك غذائي مقبول.

وتشير نتائج المسح التي قامت به دائرة الإحصاءات العامه على الاسر في الأردن الى ان 3887 هي اسره غير آمنة غذائياً وقد شكلت ما نسبته 0.5% من جمالي الاسر، مقابل 5.7% من الاسر الهشة نحو انعدام الأمن الغائي، في حين بلغت نسبة الاسر ذات الاستهلاك الغذائي المقبول 98.5% ، كما تظر في الشكل (3).

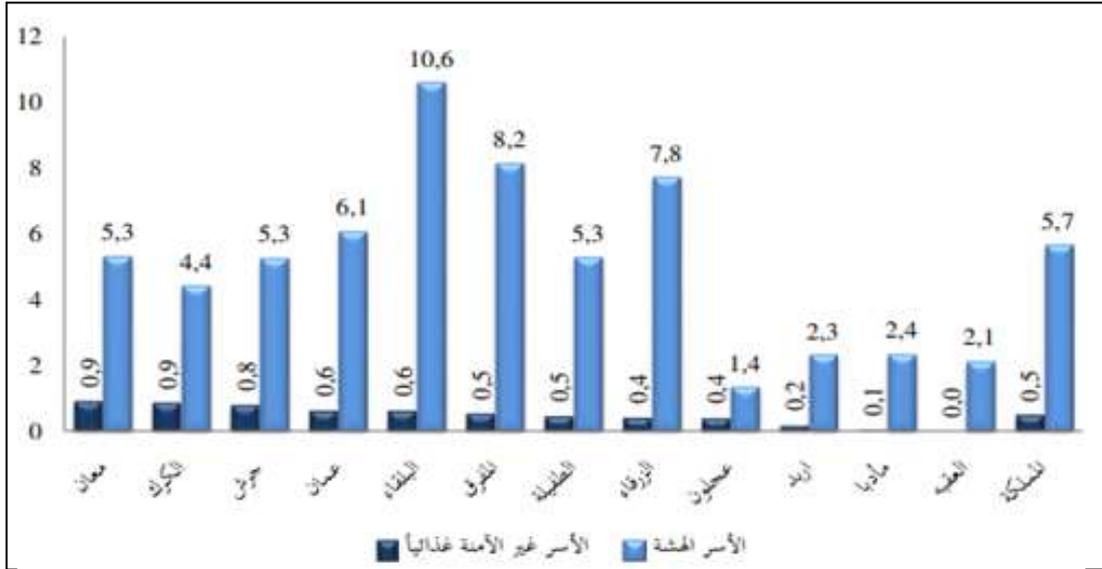


(المصدر: دائرة الإحصاءات العامة 2016)

الشكل (3): التوزيع النسبي للأسر حسب فئات معدل استهلاك الغذاء 2013.

وفي حساب متوسط المملكة للاسر غير الأمنه غذائيا ، والاسر الهشة حسب المحافظات ، تبين ان محافظتي معان والكرك سجلتا اعلى نسب على مستوى المملكة بنسبة 0.9 من اسر تلك المحافظتين، في حين لم تسجل محافظة العقبة أي نسبة للاسر غير الأمنه غذائيا. اما بالنسبة للاسر الهشة نحو انعدام الأمن الغذائي ، فقد سجلت محافظة عجلون اقل نسبة، بنسبة 1.4 من اسر المحافظة ، في حين كانت النسبة الأعلى في محافظة البلقاء حيث بلغت بنسبة 10.6 من اسر كل محافظة، كما يبين في الشكل (4).

(دائرة الإحصاءات العامة 2016).



(المصدر: دائرة الإحصاءات العامة 2016)

الشكل (4) :النسبة المئوية للأسر غير الأمنة غذائيا والهشة حسب المحافظة ،الأردن 2013.

أظهرت الأرقام المأخوذة من "تحديث الأمن الغذائي في الأردن: تداعيات جائحة كورونا" أن 53% من الأردنيين معرضون لانعدام الأمن الغذائي وحوالي 3% من الأسر تعاني من انعدام الأمن الغذائي . ذكرت الأمم المتحدة أنه "في حين أن الأردن لم يواجه بعد مشاكل خطيرة تتعلق بوفرة الغذاء، إلا أن التحديات الكبيرة يمكن أن تؤثر على الأمن الغذائي للبلاد بما في ذلك الإطار التشريعي المجزأ، والحاجة إلى تحسين استخدام المياه، والاعتماد على الأغذية المستوردة والعواقب الاجتماعية والاقتصادية لجائحة كورونا"(اللوباني، 2022) .

ووفق الأمم المتحدة، فإن الأردن يستورد سنويا ما يقارب من 4 مليارات دولار من المنتجات الغذائية والزراعية حيث يعد فقيرا بالموارد المائية والطاقة؛ ويبلغ نصيب الفرد السنوي من المياه أقل من 100 متر مكعب. وأشارت الأمم المتحدة إلى أن الضغط على الأمن الغذائي الأردني تفاقم بسبب جائحة كورونا والتي كان لها تأثير على جميع المجالات، مما أثر على تحقيق أهداف التنمية المستدامة المنصوص عليها في خطة عام 2030 (اللوباني، 2022) .

8.4.1.2: تحقيق الأمن الغذائي في الأردن:

أكد اقتصاديون ومختصون في الشؤون الزراعية في الأردن أن تحقيق الأمن الغذائي في المملكة يتطلب لنهوض شامل بالقطاع الزراعي وتحفيز وتطوير أدوات الإنتاج واستدامته من خلال تنمية الموارد وفتح قنوات تسويق غير تقليدية و يتطلب تحقيق الأمن الغذائي التوجه نحو الحلول والأفكار الإبداعية في مجالات الإنتاج والتخزين والتوريد، والتركيز على التقنيات والتكنولوجيا الحديثة والتركيز على سلامة الغذاء وسهولة وصوله للمواطنين (رباعه، 2022). وشددوا على ضرورة التعاون والتكامل من قبل الجهات المعنية في سبيل تحقيق رؤية جلاله الملك عبدالله الثاني الداعمة للقطاع الزراعي للوصول إلى الأمن الغذائي المنشود، وإن الأمن الغذائي يعرف بقدرة الدولة على توفير الغذاء الكافي والأمن صحياً وبأسعار تتناسب مع دخول مواطنيها. الأردن يملك أجهزة أساسية لأمن الغذاء أبرزها وزارة الزراعة والمؤسسة العامة للغذاء والدواء ومؤسسة المواصفات والمقاييس، وأن الأردن يحتاج إلى وضع سياسات خاصة بأمن الغذاء والتعاون مع القطاع الخاص، وبناء شراكة حقيقية وفاعلة معه (رباعه، 2022).

شارك الأردن في قمة الأمم المتحدة للأنظمة الغذائية، التي دعا إليها الأمين العام للأمم المتحدة أنطونيو غوتيريش في عام 2021، التي أدت إلى الإعلان عن إنشاء مركز تنسيق النظم الغذائية التابع للأمم المتحدة في روما، دعمت الأمم المتحدة، فكرة إنشاء مركز إقليمي للأمن الغذائي في الأردن، ورحبت باعتماد الأردن الاستراتيجية الوطنية الجديدة للأمن الغذائي، في خطوة اعتبرتها "علامة فارقة" نحو ضمان الانتقال نحو نظم غذائية مستدامة (اللوبياني، 2022).

أكد جلاله الملك عبد الله الثاني في لقاءات عدة أن "موقع الأردن الاستراتيجي يؤهله ليكون مركزاً إقليمياً للغذاء" وقال جلالته خلال مشاركته في حوار "بورلوغ" الدولي، الذي نظمته مؤسسة جائزة الغذاء العالمية لعام 2020، إن "التعاون أساس العمل الإقليمي والعالمي، ولطالما وقف الأردنيون إلى جانب الشعوب في المنطقة وقدموا الدعم لهم؛ إذ إن موقعنا الاستراتيجي، في نقطة تلاقي إفريقيا وآسيا وأوروبا، يمكن الأردن من تسهيل وتنسيق العمل الدولي، بالإضافة إلى إمكانية عمله كمركز إقليمي للغذاء، مما يسارع ويعزز الاستجابة العالمية للآزمات الغذائية والكوارث". أوصت الأمم المتحدة بدعم الإصلاح القانوني والتنظيمي، وإنشاء نظام معلومات لإدارة الأمن الغذائي لتسهيل جمع البيانات وتحليلها وأعداد التقارير حول مؤشرات الأمن الغذائي على المستويين الوطني ودون الوطني، وتعزيز التنسيق المؤسسي وأدوات اتساق السياسات (اللوبياني، 2022).

وحددت الحكومة، تحقيق الأمن الغذائي كأولوية ذات أهمية وطنية متزايدة، مما أدى إلى اعتماد الاستراتيجية الوطنية للأمن الغذائي 2021-2030 وخطة عملها. ولتعزيز الأمن الغذائي في الأردن، وضمن التنفيذ الناجح للاستراتيجية الوطنية وخطة عملها، وتسريع تحقيق "هدف القضاء على الجوع" بموجب خطة عام 2030، دعت الأمم المتحدة، إلى تعزيز التنسيق بين مختلف الجهات المسؤولة في

الأردن، بما في ذلك إمكانية إنشاء فريق عمل لجنة تنفيذية مشتركة بين المؤسسات في رئاسة الوزراء تكون مسؤولة أمام رئيس الوزراء وتتمتع بصلاحيات إجراء تغيير مؤثر بتفويض وميزانية محددة (اللواني، 2022).

تحتاج الحكومة اليوم إلى خطة نبي الله يوسف -عليه السلام- من خلال ترسيخ أسس تعاون عربي قوي في القطاع الزراعي على الأقل وبنظرة متكاملة بين جميع الدول العربية، لتوسيع قاعدة العمل المنتج وتحسين الإنتاجية وتوفير المخزون الاستراتيجي من الغذاء، وترشيد الاستهلاك، الأمر الذي يتطلب كمرحلة أولية تطوير عمل وإمكانات مؤسسات العمل العربي المشترك العاملة في القطاع الزراعي، وكذلك تطوير وتنسيق السياسات الزراعية من خلال دعم مستلزمات الإنتاج والاستثمار الزراعي، وبرامج مساعدة صغار المزارعين، وتحسين مستويات إنتاجيتهم، وتوفير التمويل الصغير اللازم لهم، وتفعيل السياسات التسويقية والتجارية والرقابية بما في ذلك التعاقد على استيراد الحبوب بأسعار تفضيلية، ومراقبة الأسعار، وضمان الأمن الغذائي على مستوى الأسرة عن طريق الإعانات الغذائية (دوابة، 2022).

وعلى الرغم من الزيادات المحتملة في الإنتاج المحلي، فمن غير المرجح أن تحقق أي دولة عربية اكتفاء ذاتي من الغذاء، ومن المرجح أن تبقى مستوردة صافية للحبوب. الاعتماد المستمر على الواردات يعرض الحكومات لأسواق ضعيفة، ومخاطر سعرية عالية. ويمكن أن يؤدي اعتماد سياسات تجارية مناسبة إلى تقليل المخاطر المرتبطة بالاعتماد المفرط على الإنتاج المحلي. يجب أن تعمل الحكومات في جميع أنحاء المنطقة معاً لتنويع الشركاء التجاريين، وتوسيع التجارة البينية، وتعزيز اتفاقيات التجارة العالمية لمواجهة تحديات الأمن الغذائي المشتركة عبر منطقة الشرق الأوسط وشمال إفريقيا (Salem & Banks, 2020).

2.2 : الدراسات السابقة :

ينوه الباحث قبل استعراض الدراسات السابقة أنه وأثناء تحضيره لهذا الدراسة لم يجد أية دراسات محلية أو عربية تتعلق بدور الرقابة على الغذاء في المحافظة على الأمن الغذائي ، وانه يوجد شح في الدراسات والمصادر العربية المتعلقة بالموضوع حيث وجد الباحث خلال عملية الاستعراض المرجعي للتحضير لهذه الدراسة عدد محدود جدا من الدراسات العربية في مجال الرقابة على الغذاء وعلاقتها بالأمن الغذائي . اما باقي الدراسات فهي دراسات في مجال الأمن الغذائي والسلامة الغذائية .

1.2.2 : الدراسات العربية :

دراسة الشربيني عام (2005) ،هدفت الدراسة توضيح الأهمية القصوى لتطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب) في قطاع الصناعات الغذائية وما يترتب على ذلك من الحصول على غذاء آمن وسليم ،ولتحقيق اهداف الدراسة استخدم الباحث طريقة المنهج الوصفي. اشارت النتائج الى ان معظم المصانع حصلت على اقل 50 % من المستوى الأمثل في تطبيق نظم الإدارة البيئية السليمة وكذلك الأساليب الجيدة في التصنيع وتطبيق نظام التحكم الحرجه وان نظام ضمان سلامة الغذاء في مصر يتشكل من عدة جهات تتبع العديد من الوزارات المعنية ولا توجد سياسه او خطة استراتيجيه واحده تمثلها،أوصى الباحث في دراسته الاهتمام بالبعد البيئي في تصنيع الغذاء لتكون السلع الغذائية صديقة للبيئة والتوعية بأهمية وجود دور للمؤسسات الحكومية في تيسير وإدخال التكنولوجيا السليمة في صناعه الأغذية .

دراسة التكروري عام(2007) ،هدفت هذه الدراسة للتعريف بمفهوم الأغذية الصحية أو الأغذية الوظيفية ومبررات الإقبال على استعمال هذه الأغذية (مثل التغذية والعلاج)، وأنواع هذه الأغذية (مثل الأعشاب والميكروبات الدافعة والأملاح المعدنية والفيتامينات والكيماويات النباتية والاحماض الدهنية وبروتينات الصويا والبقوليات والألياف الغذائية والمنشطات الرياضية والأغذية المعدلة وراثيا)، وتطرق الدراسة للتعريف بمؤسسة الغذاء والدواء الأردنية والجهات والدوائر الأخرى التي تتعاون معها في مجال مراقبة الأغذية، واستعرضت دورها في الرقابة على الأغذية الصحية في الأردن واجراءات ترخيصها، ولتحقيق اهداف الدراسة استخدم الباحث دراسات نوعية في عملية البحث وخرجت الدراسة بنتيجة بضرورة تشديد الرقابة على هذا النوع من الغذاء وخاصة أنه يستخدم في الطب البديل والعلاج علاوة على استخدامه كمغذي وانعكاس ذلك على الصحة العامة .

دراسة مركز الميزان لحقوق الإنسان عام (2010) ، هدفت الدراسة الى معرفة الحق في الحصول على الغذاء المناسب بين المعايير الدولية والقانون الفلسطيني، كما ويتطرق التقرير إلى الإجراءات والسياسات الرقابية التي تتبعها الجهات الحكومية والبلديات على الأغذية في قطاع غزة ونتائج هذه الإجراءات، ومدى فاعلية نظام الرقابة على الأغذية في قطاع غزة. ولتحقيق اهداف الدراسة استخدم الباحث طريقة الدراسات النوعية، ثم خرج بمجموعة من النتائج التي تؤثر على سلامة وجودة الأغذية حيث يعد الحصار الخانق التي تفرضه سلطات الاحتلال الإسرائيلي على قطاع غزة، مخالفة صريحة لإحكام القانون الدولي الإنساني والقانون الولي لحقوق الإنسان . وقد تسبب هذا الحصار بمحاربة السكان المدنيين حتى في حقهم في الحصول على غذاء آمن صحيا وخالي من الاضرار ، ومن أهم التوصيات التي توصلت إليها دراسته تحمل المجتمع الدولي والأطراف السامية المتعاقدة على اتفاقية جنيف مسؤوليتهم بالضغط على الاحتلال

الإسرائيلي برفع الحصار عن قطاع غزة وإدخال المواد الأولية الضرورية وخاصة تلك التي تحتاجها المزروعات، والمعدات المخبرية اللازمة لفحص سلامة الأغذية، والسماح للمراقبين لإجراء الفحوص على الأغذية في ساحات تفريغ البضائع، كما يطالب من الحكومة الفلسطينية في غزة بمزيد من الإجراءات الرقابية التي تضمن إعمال حق المواطنين في الحصول على غذاء آمن صحياً.

دراسة عودة عام (2014)، هدفت الدراسة إلى التعرف على تقييم مدى فعالية نظام الرقابة على الأغذية المتبع في بلدية غزة، واعتمد الباحث المنهج الوصفي التحليلي في إجراء الدراسة، التي طبقت على عينة عشوائية طبقية من العاملين في مجال مراقبة الأغذية في بلديات غزة، وقد خرجت الدراسة بمجموعة من النتائج والتي كان من أهمها: أن البلديات تلعب دوراً هاماً في الرقابة على الأغذية، وأن العاملين في مجال مراقبة الأغذية يلتزمون باللوائح والقوانين التي تخص عملهم والتي تضعها الإدارة، وكذلك خلصت الدراسة إلى وجود رقابة وقدر كاف من المسائلة والشفافية من قبل إدارة تلك البلديات للعاملين في مجال الرقابة على الأغذية. وأوصى الباحث الالتزام بالمعايير الدولية للرقابة على الأغذية، ودعم الإدارة العليا ومتابعتها لإجراء هذه الرقابة، تدريب العاملين للقيام بمهامهم الوظيفية، والالتزام بتوفير القوانين والأنظمة واللوائح الخاصة بسلامة الأغذية، وتوفير الوسائل والإمكانات اللازمة لتفعيل الرقابة وضمان جودة الأغذية)

دراسة الثميري وآخرون عام (2021)، هدفت هذه الدراسة إلى استكشاف مستويات الهدر الغذائي وانعدام الأمن الغذائي. ولتحقيق الهدف الرئيس للدراسة استخدم الباحث المنهج الوصفي، أظهرت النتائج أن معدل انتشار فضلات الطعام غير المطبوخ في الأسابيع الأربعة الماضية بلغ 63.6%، وانتشار مخلفات الطعام المطبوخ 74.4%. ومع ذلك، بلغ معدل انتشار انعدام الأمن الغذائي المرجح على المستوى الفردي 6.8%. من حيث انعدام الأمن الغذائي على مستوى الأسرة، وكان 13.3% من المشاركين في فئة شديدة من انعدام الأمن الغذائي. كشفت هذه الدراسة العلاقة بين انعدام الأمن الغذائي وهدر الطعام ووجدت أن الأسر التي تعاني من انعدام الأمن الغذائي بشكل معتدل لديها احتمالية متزايدة لإهدار الطعام غير المطبوخ. علاوة على ذلك، تزداد احتمالية إهدار الطعام المطبوخ لدى الأسر التي تعاني من انعدام الأمن الغذائي بشكل معتدل ومتوسط؛ ومع ذلك، فإن الأسر التي تتمتع بالأمن الغذائي تقل احتمالية إهدار الطعام المطبوخ، وأوصى الباحث ببعض التدخلات التي تشمل حملات التوعية العامة بشأن نفايات الطعام، والأمن الغذائي، وإدارة مخلفات الطعام، وتوفير برامج تعليمية لإدارة الأغذية للأسر التي تتلقى منافع اجتماعية، وتشجيع الاستثمار في صناعة إعادة تدوير الأغذية، وإعادة فحص اللوائح المتعلقة باستخدام مخلفات الطعام.

2.2.2: الدراسات الأجنبية:

دراسة Leuer (1999) ، هدفت هذه الدراسة الى لتحديد ما إذا كان هناك ارتباط بين درجات تفتيش منشآت الغذاء وشكاوى المستهلكين ، ولتحقيق هدف الدراسة استخدم الباحث دراسات نوعية ، و أشارت النتائج إلى أن هناك علاقة ارتباط بين درجات التفتيش وشكاوى المستهلكين، مما يبرر استمرار استخدام عمليات التفتيش والاستجابة للشكاوى كوسيلة للمراقبة وتحسين إجراءات تحضير الطعام. وأن مرافق خدمات الطعام من النوع الأمريكي حصلت على متوسط درجات تفتيش أعلى بكثير من الأنواع الأخرى من خدمات الطعام، وخاصة الخدمات الغذائية من النوع الآسيوي. وقد أوصى الباحث لمزيد من الدراسات من حيث الاهتمام بتدريب المفتشين بشكل كامل على نظام الهاسب (HACCP)، ثم تحديد ما إذا كانت المخالفات التي يتم الاستشهاد بها في أغلب الأحيان أكثر توجهاً نحو نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة ومختلفة عن تلك التي لوحظت في هذه الدراسة.

دراسة Jones واخرون (2004) ،هدفت هذه الدراسة لمعرفة أساليب التفتيش على المطاعم خلال فترة 1993 حتى سنة 2000 في ولاية تينيسي في الولايات المتحدة اختلفت درجات التفتيش الروتيني للمطعم بشكل كبير بمرور الوقت، حسب المنطقة، وبحسب الشخص الذي يقوم بالتفتيش، ولتحقيق هدف الدراسة استخدم الباحث دراسات نوعية ،واشارت النتائج الى ارتفاع متوسط درجات التفتيش بثبات من 80.2 إلى 83.8، وانخفاض متوسط عدد المخالفات المذكورة في كل عملية تفتيش من 11.1 إلى 9.9. وتبين ايضا ان معظم المخالفات خلال الكشف الروتيني هي الأسطح غير النظيفة للمعدات التي لم تلامس الطعام و الأرضيات أو الجدران التي تبدو غير نظيفة أو سيئة البناء أو في حالة سيئة، وان المخالفات الأكثر خطرا على صحة وأمن الغذاء هي التخزين غير السليم للمواد السامة (على سبيل المثال ، تخزين سوائل التنظيف على رف بجوار الطعام)، وعدم غسل اليدين بشكل جيد. واوصت الدراسة بتكثيف عمليات التفتيش على اماكن تحضير الغذاء وفي جمع اماكن تداولة وتغيير اساليب التفتيش على المطاعم واناالاهتمام بالنظافة العامة والتخزين السليم هي اساس صحة وأمن الغذاء .

دراسة Legnani (2004) ،هدفت الدراسة الى معرفة دور الرقابة الصحية على المؤسسات الغذائية وتحديد الإجراءات الصحيحة المتعلقة بأعداد الطعام وتخزينه وتأثيرها على الجودة الميكروبيولوجية للأغذية وكانت الدراسة خلال الفترة 2001- 2002، ، وتم إجراء 236 عملية تفتيش على 27 مؤسسة تموين في مقاطعة فيرارا (منطقة إميليا ورومانيا، إيطاليا). اشارت النتائج من خلال نظام المراقبة الى وجود قصور في المعدات (36 اجراء تصحيحي) والاجراءات غير الصحيحة (47 اجراء تصحيحي) وأظهرت الأدوات والمعدات تلوث غير مقبول في 10 % من العينات. بناء على ذلك لقد تحسنت الجودة

الصحية للخدمات والأغذية مقارنةً بالمسوحات السابقة، مما يدل على أن البرامج التعليمية للموظفين وتطبيق مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة قد زاد من مستوى الوعي فيما يتعلق بنظافة الأغذية لدى العاملين في خدمات تقديم الطعام. وأوصى الباحث بتكثيف البرامج التعليمية للموظفين في مراكز تقديم الطعام التي قد تساعد في زيادة مستوى الوعي والشعور بالمسؤولية فيما يتعلق بنظافة الطعام.

دراسة Esekeeva وآخرون (2014)، هدفت إلى معرفة التحديات المرتبطة بتعزيز سيطرة الحكومة على قطاع الصناعات الزراعية من أجل الحفاظ على الأمن الغذائي وطرق مواجهة هذه التحديات، ولتحقيق أهداف الدراسة استخدم الباحث المنهج النوعي، ولتعزيز كفاءة نظام الرقابة على الصناعات الغذائية تبين من نتائج الدراسة ما يلي: احضار العينات الغذائية اللازمة بكل مقيم لمقارنتها وفق معايير مطلوبة، امداد جميع سكان الدولة للوصول إلى الكمية الكافية من المواد الغذائية عالية الجودة، المواد الغذائية يجب أن تكون من الإنتاج المحلي، لتجنب سياسات الضغط الخارجية، وتطوير قطاع الصناعات الغذائية، وتسليم المنتجات الزراعية إلى الأسواق بطريقة مستقرة وكافية.

دراسة Herdiana (2015)، هدفت هذه الدراسة إلى تحديد كيفية تنفيذ مراقبة الجودة من حيث نظام تحليل المخاطر، ونقاط التحكم الحرجة لمنتجات السردين في شركة تصنيع باندونيسيا، ولتحقيق أهداف الدراسة استخدم الباحث طريقة سيجما والتحليل السببي باستخدام مخطط السمكة، وتبين من نتائج الدراسة عدم تطابق بين منتجات السردين، وأنه يحتاج إلى خطة ونظام لتحليل المخاطر من خلال البحث عن موردي المواد الخام للسردين والذين يوفران جودة جيدة وتحسينا للمنتج. وأوصى الباحث حاجة محدودة لإجراء تحسينات في عملية الإنتاج من خلال إيجاد موردي مواد خام جديدة للأسمك، وتحسين العمالة الحالية، والصيانة الروتينية لآلة الإغلاق المزدوجة، وزيادة الرقابة التي تعتمد على نظام HACCP في عملية إنتاج السردين والسردين بحيث أنتجت في وقت لاحق منتج عالي الجودة.

دراسة KaurBrar (2016)، هدفت الدراسة إلى تحديد مدى انتشار ممارسات سلامة الأغذية بين موظفي الأغذية في مانيتوبا، وتحديد العلاقة بين شهادات سلامة الأغذية، وعمليات التفتيش الصحية الروتينية. تم استخدام نموذج تعزيز الصحة لبندر ونظرية باندورا المعرفية الاجتماعية لشرح العلاقات والارتباطات بين المتغيرات، وكانت النتائج ارتفاع معدل انتشار عدم الامتثال 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.

وأوصى الباحث من خلال الدراسة، تقييم المواقف والسلوك وممارسات العمل للعاملين في مجال الخدمات الغذائية، و يجب أن تركز الأبحاث المستقبلية على برامج سلامة الأغذية في وزارة الصحة. وأن تركز الدراسات على فعالية برنامج الغذاء باستخدام أدوات مختلفة، وايضاً دراسة ممارسات سلامة الأغذية باستخدام حجم عينة أكبر.

دراسة YÖRÜK & GÜNER (2017)، هدفت الدراسة، لتقييم منتجات اللحوم (النقانق، السجق كرات اللحم، الهمبرغر) والتي تنتجها 6 شركات مختلفة، لمعرفة مدى توافقها مع نظام الايزو 22000، ولتحقيق اهداف الدراسة قام الباحثان بدراسة طويلة لمدة 4 سنوات جمعا خلالها 4 عينات مختلفة، وقاما بدراستها، وتشير النتائج أن نظام الايزو في حد ذاته ليس فعالاً للأمن الغذائي للصحة العامة، كما تبين ان جميع تطبيقات الأمن الغذائي المتعلقة بصحة المستهلك مهمة، ويجب ضمها في جميع مراحل سلسلة التوريد، من الظروف الصحية للحيوانات اللاحمة الى التسليم النهائي للمنتجات. واوصت الدراسة على الشركات يجب فحص أنظمتهم وفقاً لمعيار ISO 22000 ، وإجراءات HACCP ، استخدام الإجراءات الوقائية، وزيادة معرفة الموظفين، ويمكن أن تؤدي مراقبة المواد الخام ، وتعليم الموظفين ، والإجراءات الوقائية ، والإجراءات التصحيحية الصادرة إلى تحسين جودة إنتاج كرات اللحم المخمرة والسلامة والنقانق والهامبرغر على المستوى الميكروبيولوجي.

دراسة Kettunen وآخرون (2017)، هدفت هذه 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 أهمية وفعالية الرقابة الرسمية على الأغذية بالنسبة للمنظمات الدينية، لم يتم العثور على اختلافات في الآراء بين المصانع التي تم تجميعها حسب نوع الإنتاج، أو عدد الموظفين. وأوصى الباحث انه 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 Joelaik وآخرون (2020)، هدفت الدراسة الى تقييم آثار تنفيذ أنظمة إدارة سلامة الأغذية (FSMS) في مؤسسات خدمات تقديم الطعام في سنغافورة و أشارت النتائج وجود انخفاضاً بنسبة 78.4% في متوسط مستوى الفاشيات التي تنتقل عن طريق الأغذية في مؤسسات خدمات تقديم الطعام، وكان هناك 42 اشعاعاً بتفشي الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية مرتبطة بمؤسسات خدمات تقديم

الطعام، و 754 إشعارًا مرتبطًا بالمنشآت الغذائية التي لا تقدم خدمات تقديم الطعام ووجدت الدراسة ايضاً أن تدخل FSMS المفروض قانونياً في مؤسسات خدمات تقديم الطعام كان مرتبطاً بتخفيض متأخر ولكنه كبير في تفشي الأمراض المنقولة عن طريق الأغذية . أوصى الباحث على انه يجب على السلطات الصحية التي تسعى إلى الحد من انتشار الأوبئة في عمليات تقديم الطعام النظر في تكليف نظام إدارة سلامة الأغذية.

دراسة Kosola، وآخرون (2022)، هدفت 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 الامتثال البسيطة تسبق في كثير من الأحيان حالات عدم امتثال أكثر خطورة ، وأن الفاصل الزمني المطول للفحص يؤدي إلى زيادة عدد حالات عدم الامتثال. واوصى الباحث انه يجب إجراء المزيد من عمليات التفتيش 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 Kheifets & Chernova (2022)، هدفت لمعرفة أثر سياسة الرقابة على الصادرات على الأمن الغذائي في روسيا، ولتحقيق أهداف الدراسة ،استخدم الباحثين المنهج النوعي، من خلال تحليل البيانات المتعلقة بصادرات الحبوب، خلال الاعوام من 1990-2020، وتبين من النتائج تجاوز إجمالي محصول الحبوب في روسيا الحجم الإجمالي للاستهلاك المحلي والصادرات، وتبين أن سياسة الرقابة على الغذاء ينظر لها كوسيلة لضمان الأمن الغذائي ، ويقترح التركيز على الطرق البديلة لتحقيق الاستقرار في سوق المواد الغذائية. يجب أن تحدد هذه الأساليب الأولويات التالية: ضمان نمو مستقر ،وزيادة كفاءة قطاع الحبوب بناءً على تحديثه التكنولوجي ، وتحسين الهيكل المؤسسي ، وزيادة كفاءة السياسة الحكومية. يمكن أن تشمل التدابير الانتقالية حصصاً للإمداد المحلي، وبرامج مساعدة غذائية موجهة للفئات السكانية ذات الدخل المنخفض.

دراسة Jalilov وآخرون (2022) ،هدفت الدراسة الى تفصي سلسلة من الاجراءات السياسية ومجموعة من التدابير المعقولة التكلفة لحماية الأمن الغذائي في إنتاج الحبوب، ولتحقيق أهداف الدراسة، اتبع

الباحثون المنهج النوعي حيث استخدموا البيانات الأولية والثانوية من الزراعة في بنغلاديش لتطوير نموذج أمثل اقتصادي للبرمجة الرياضية التجريبية لتحقيق كل من أهداف السياسة الغذائية، وتبين من النتائج ان الرفاهية الاقتصادية الإجمالية التي يمكن تحقيقها في إطار كل أهداف السياسة: حماية المحاصيل، والتركيز على الحد الأدنى من الحماية لأمن الحبوب الغذائية، وحماية دخل المزرعة من إنتاج محاصيل عالية القيمة، وتحسين الرفاهية الغذائية بشكل غير مقيد. كما تبين أن صانعي السياسات يمكنهم تحقيق أمن الحبوب الغذائية، ودخل المزرعة من المحاصيل عالية القيمة بأقل تكلفة للرفاهية الاقتصادية.

دراسة Siddiky وآخرون (2022)، هدفت الى معرفة ومواقف وممارسات بائعي الدجاج بشأن سلامة الأغذية، ومسببات الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية في الأسواق الرطبة في دكا، بنغلاديش، و 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 وجود معرفة مرضية لدى البائعين بشأن سلامة الأغذية (70%)، بينما كانت المعرفة غير مرضية بمقاومة مضادات الميكروبات (20%)، والأمراض الحيوانية المصدر (26.5%)، ومسببات الأمراض المنقولة بالغذاء (38.6%).

الفصل الثالث
منهجية الدراسة

الفصل الثالث

منهجية الدراسة

1.3: المقدمة :

تم تخصيص هذا الفصل للإجراءات التي اتبعت في هذه الدراسة؛ من حيث المنهج الذي تم استخدامه، وكيفية تحديد مجتمع الدراسة وعينتها، وخطوات بناء أدواتها، والتأكد من صدقها وثباتها، كما تمت الإشارة إلى الإجراءات المتبعة في تطبيق الأدوات، وإلى أساليب المعالجة الإحصائية التي استخدمت في تحليل البيانات.

2.3 : منهج الدراسة:

استخدمت الدراسة الحالية المنهج الوصفي . والمنهج الوصفي هو كل منهج يرتبط بظاهرة معاصرة بقصد وصفها وتفسيرها، " هو 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 محددة للمشكلة، ويتم استخدام ذلك في تحديد نتائج البحث". أو 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 (عبيدات واخرون، 2001).

3.3 :مجتمع الدراسة ومنطقته:

عند حصر كل من يمكن أن تعمم عليه نتائج البحث وجد أنه لطبيعة الدراسة الحالية تكون مجتمع الدراسة من أصحاب المنشآت الغذائية المتداولة داخل السوق المحلي (مخازن ،حلويات، مطاعم ، البان ، أسواق ، مستودعات، معامل.... الخ) ، حيث تم حصر عدد المنشآت الغذائية في منطقة الدراسة، (محافظة إربد) والبالغ عددها (7074)، حسب التقرير السنوي للمؤسسة العامة للغذاء والدواء لعام 2021، وتم تقسيم أعداد المنشآت الغذائية حسب طبيعة العمل في جدول (7).

جدول (7): يمثل عدد ومجموع المنشآت الغذائية وطبيعة عملها في محافظة إربد

الرقم	1	2	3	4	5	6	7	المجموع
طبيعة العمل	مطاعم ومشاعل	البان ومعامل	أسواق وبقالات	مخازن	ملاحم ومجمدات	مستودعات	حلويات	
عدد المنشآت	2125	778	2533	405	732	325	176	7074

المصدر: التقرير الشهري للمؤسسة العامة للغذاء والدواء/ فرع إربد شهر 8 /2021.

وشملت هذه الدراسة محافظة إربد والويتهما ، وفي الشكل (5) حيث ان محافظة إربد تعتبر موقع اتصال بري ذو أهمية بالغة في الاردن، إذ تربط بين سوريا وفلسطين، وهذا ما جعل منها مدينة حدودية تجارية وصناعية ، اذ تلعب دورا محوريا في التفاعلات التجارية ، او الاقتصادية بالنسبة للمدن الواقعة خاصة على الطريق الاغوار والرمثا ، فمركز المحافظة هي مدينة إربد ، ومقسمه إدارياً إلى تسعة ألوية ويحتوي مركز المحافظة ، وأيضا الالوية على كم هائل من المؤسسات الغذائية من مطاعم ومخابز ومعامل البان ومصانع وغيرها من المنشآت الغذائية .



شكل (5) : خريطة تبين الوية محافظة إربد

المصدر: moi.gov.jo/AR/Pages

4.3: عينة الدراسة :

تم اشتقاق عينة الدراسة من المجتمع الأصلي، وتم اختيار عينة طبقية من أصحاب المنشآت الغذائية المتداولة داخل السوق المحلي، (مخابز، حلويات، مطاعم، البان ، أسواق ، مستودعات ، معامل.... الخ)، وتم الاعتماد على المعادلة التالية لحساب حجم العينة :

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

، حيث أن:

n: تمثل حجم العينة.

N: تمثل مجتمع الدراسة (مجموع عدد المنشآت).

e: نسبة الخطأ المسموح به (5%).

بناء على حسابات حجم العينة تكون المسح الميداني من (379) منشأة غذائية في منطقة الدراسة .

وتم توزيع الاستبانات على العاملين في المنشآت الغذائية (صاحب منشأة، مدير منشأة، عامل في المنشأة)، بحيث تم مراعاة نوع المنشأة (أسواق، البان، مطاعم، مخازن..... الخ) في كل لواء من المحافظة في منطقة الدراسة، كما هو مبين في الجدول التالي:

جدول (8): جدول توزيع العينة حسب طبيعة العمل

الرقم	1	2	3	4	5	6	7	المجموع
طبيعة العمل	مطاعم ومشاكل	البان ومعامل	أسواق وبقالات	مخازن	ملاحم ومجمدات	مستودعات جملة	حلويات	
عدد المنشآت	2125	778	2533	405	732	325	176	7074
عينة الدراسة	114	42	136	22	39	17	9	379

المصدر: أعداد الباحث وبناء على التقرير الشهري للمؤسسة العامة للغذاء والدواء / فرع إربد، شهر 8/ 2021. وتم اختيار فرد من كل منشأة لتمثيلها، وبذلك تم توزيع 379 استبانة، وفيما يلي وصف استجابات عينة الدراسة وفقاً لمتغيرات الدراسة:

جدول (9) توزيع عينة الدراسة وفقاً لمتغيرات الدراسة

متغيرات الدراسة	فئات المتغير	التكرار	النسبة المئوية
الجنس	ذكر	309	82%
	انثى	70	18%
العمر	من 20-30 سنة	102	27%
	من 30-40 سنة	176	46%
	من 40-50 سنة	72	19%
	من 50-60 سنة	19	5%
	من 70-80 سنة	10	3%
المستوى التعليمي	دكتوراه	4	1%
	ماجستير	32	8%
	بكالوريوس	146	39%
	دبلوم	89	23%
	ثانوية عامة	93	25%
	ابتدائي	15	4%
طبيعة العمل	صاحب منشأة	45	12%
	مدير منشأة	89	23%
	عامل داخل المنشأة	245	65%

متغيرات الدراسة	فئات المتغير	التكرار	النسبة المئوية
مجال العمل	اسواق وبقالات	136	36%
	مطاعم ومشاكل	114	30%
	مخابز	22	6%
	حلويات	9	2%
	البان ومعامل	42	11%
	ملاحم ومجمدات	39	10%
	مستودعات غذائية	17	5%
	العدد الكلي	379	100%

5.3 : أداة الدراسة :

قام الباحث ببناء استبانة لمعرفة دور الرقابة على الغذاء في الحفاظ على الأمن الغذائي في محافظة إربد، وذلك من خلال إطلاع على الادب التربوي والدراسات السابقة، والتي لها صلة بموضوع الدراسة، فتم بناء الأداة في صورتها الأولية، وتكونت من المعلومات الاولية لمجتمع الدراسة ، و(28) فقرة، وتم بناء الإستبانة وفقاً للخطوات التالية:

1. تحديد الهدف من الإستبانة: هدفت هذه البطاقة إلى لمعرفة دور الرقابة على الغذاء في الحفاظ على الأمن الغذائي في محافظة إربد
2. مصادر بناء الإستبانة: لتحديد وصياغة فقرات أداة الدراسة قام الباحث بالرجوع الى الادبيات والدراسات السابقة.
3. صياغة فقرات الإستبانة: تم أعداد صورة أولية من الأداة، حيث تم تدريج الفقرات على مقياس ليكرت الخماسي.

1.5.3 : تحديد صدق أداة الدراسة :

تم التأكد من صدق الإستبانة، وشأنها تقيس ما وضعت لقياسه بأسلوبين:

أ- الصدق الظاهري: قام الباحث بعرض المقياس على محكمين من ذوي الاختصاص والخبرة في مجال الهندسة الزراعية والتغذية، وذلك للتأكد من مدى مناسبة الفقرات للأداة، ومدى دقة الصياغة اللغوية، وقد أبدى المحكمون ملحوظات على أداة الدراسة، وتعديل الصياغة اللغوية لبعض الفقرات. وقد قام الباحث بإجراء التعديلات المقترحة على الإستبانة، لتصبح صالحة للتطبيق على عينة إستطلاعية من خارج عينة الدراسة

ب- صدق الاتساق الداخلي : تم تطبيق أداة الدراسة على عينة إستطلاعية بلغ عددها (50) فرداً يعملون في المنشآت الغذائية بمحافظة إربد من خارج عينة الدراسة، ثم حساب معامل ارتباط بيرسون بين درجة كل فقرة مع الدرجة الكلية، والجدول التالي يبين قيم معاملات الارتباط.

جدول رقم(10): معاملات ارتباط بيرسون لمحاور الأداة والدرجة الكلية للأداة

رقم السؤال	معامل الارتباط	الدلالة الإحصائية	رقم السؤال	معامل الارتباط	الدلالة الإحصائية
1	0.76	0.00	15	0.68	0.00
2	0.78	0.00	16	0.80	0.00
3	0.73	0.00	17	0.73	0.00
4	0.82	0.00	18	0.63	0.00
5	0.81	0.00	19	0.69	0.00
6	0.78	0.00	20	0.82	0.00
7	0.71	0.00	21	0.82	0.00
9	0.78	0.00	22	0.67	0.00
8	0.70	0.00	23	0.71	0.00
10	0.63	0.00	24	0.68	0.00
11	0.57	0.00	25	0.61	0.00
12	0.62	0.00	26	0.66	0.00
13	0.63	0.00	27	0.71	0.00
14	0.74	0.00	28	0.51	0.00

ويتضح من الجدول السابق أن قيم معامل الارتباط موجبة وقيمها مرتفعة ودالة إحصائية، مما يدل على صدق الاتساق الداخلي لمحاور الدراسة.

2.5.3: ثبات الأداة :

تم قياس ثبات أداة الدراسة باستخدام معامل ثبات ألفا كرونباخ Alpha Cronbach، والجدول التالي يوضح معامل الثبات لمحاور الدراسة والتي تم قياسها من خلال عينة الإستجابات كما يلي:

جدول رقم (11) معامل كرونباخ الفالاداه الدراسة

معامل الثبات	عدد الفقرات
0.96	28

ويتضح من الجدول السابق، أن أداة الدراسة تتمتع بثبات عالٍ ومقبول احصائياً، حيث بلغت قيمة معامل الثبات الكلية (0.96) ،وهي درجة عالية من الثبات.

6.3 : مؤشرات تحديد تأثير الفقرات :

لتحقيق الهدف المتعلق ببيان مدى دور الرقابة على الغذاء في منطقة الدراسة في الحفاظ على الأمن الغذائي الإستبانة البحثية اعتمد الباحث على مقياس ليكرت خماسي النقاط (Likert Scale)، لدرجة الموافقة لجمع البيانات المتعلقة بالهدف المتعلق ببيان تطبيق عينة الدراسة على المنشآت الغذائية بحيث يغطي التدرج المستويات الواردة في الجدول ادناه:

جدول (12): تدرج إجابات أصحاب المنشآت الغذائية حول تطبيق دور الرقابة على في الحفاظ على الأمن الغذائي

التدرج	درجة التطبيق
1	ضعيف
2	مقبول
3	جيد
4	جيد جدا
5	ممتاز

وتم الحكم على درجات المقياس وفقاً للجدول التالي :

جدول(13): حساب الأوزان لدرجة الموافقة من حيث قوتها ،أو ضعفها ،وتحديد الاتجاه وفقاً لمقياس ليكرت الخماسي

درجة الممارسة	المتوسط المرجح		الوزن
	إلى	من	
منخفض	2.33	1	1
متوسط	3.66	2.34	2
مرتفع	5	3.67	3

7.3: أساليب المعالجة الإحصائية :

اعتمد الباحث في تحليل بيانات الدراسة بعد تطبيق الأدوات على أفراد عينة الدراسة، حزمة البرامج الإحصائية للعلوم الاجتماعية، SPSS: Statistical Package for the Social Sciences،
Version (24)

وتم استخدام الاختبارات الإحصائية التالية:

- التكرارات، والأوزان النسبية.
- المتوسطات الحسابية، الانحرافات المعيارية.
- اختبار كرونباخ ألفا (Alpha Cronbac)، لمعرفة ثبات فقرات الإستبانة.
- معامل ارتباط بيرسون (Pearson Correlation)، لمعرفة صدق فقرات الإستبانة.
- اختبار T للعينات المستقلة للمقارنة بين المتوسطات، أو التوصل إلى قرار يتعلق بوجود، أو عدم وجود فروق، أو عدم وجود فروق بين المتوسطات.
- اختبار تحليل التباين (Anova).
- اختبار شففيه لتحديد الفروقات بين المتوسطات.

الفصل الرابع
عرض ومناقشة النتائج

الفصل الرابع

عرض ومناقشة النتائج

1.4 : النتائج

يتناول الباحث في هذا الفصل عرضاً للنتائج التي توصلت إليها الدراسة من خلال الإجابة عن أسئلتها وفروضها :

1.1.4 أولاً: النتائج المتعلقة بالإجابة عن السؤال الأول، والذي ينص على " ما هو دور الرقابة على الغذاء في الحفاظ على الأمن الغذائي في محافظة إربد؟ للإجابة عن هذا السؤال تم حساب المتوسطات الحسابية، والانحرافات المعيارية، والرتب المعيارية لإستجابات أفراد عينة الدراسة، والجدول (14) يوضح ذلك .

جدول (14) المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والرتب المعيارية لإستجابات أفراد عينة الدراسة

رقم الفقرة	الفقرة	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	الرتبة
1	تلتزم الجهات الرقابية على الغذاء بالمعايير والقوانين المحلية التي تختص بأمن وسلامة الغذاء.	3.73	1.27	24
2	تتابع الجهات الرقابية على الغذاء نشاطات، وفعاليات الجهات الرقابية الذاتية الخاصة داخل المنشآت الغذائية للحفاظ على أمن وسلامة الغذاء.	3.78	1.30	22
3	تقوم الجهات الرقابية بتدريب العاملين في المنشآت الغذائية بما يخص سلامة وأمن الغذاء.	3.56	1.39	27
4	مراقبين الغذاء هم أصحاب اختصاص مؤهلين علمياً وعملياً في مجال الأمن وسلامة الغذاء.	3.83	1.25	20
5	من عمليات الحفاظ على الأمن الغذائي إتلاف المواد الغذائية المخالفة للشروط الصحية داخل المنشأة	3.83	1.30	19
6	السبب الرئيسي في عدم الحفاظ على الأمن الغذائي داخل المنشآت الغذائية هي فساد المادة الغذائية.	3.65	1.34	26
7	يتضمن مراقبة سلامة وأمن الأغذية تقييمات لتداول الأغذية وممارسات العاملين في بيئة إنتاج الغذاء فقط.	3.56	1.37	28
8	الحفاظ على الأمن الغذائي يكون بالرقابة على الغذاء المتداول والمستورد.	4.10	0.96	2
9	الغذاء غير حاصل على التراخيص اللازمة للبيع من الجهات الرسمية بسبب عدم الحفاظ على الأمن الغذائي .	4.00	0.99	7

الرتبة	الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	الفقرة	رقم الفقرة
21	1.06	3.78	يختلف نهج الرقابة على الغذاء عن الجهات الرقابية المسؤولة عن سلامة وأمن الغذاء داخل المحافظة.	10
11	1.07	3.92	تعتبر الزيارات الرقابية على المنشآت الغذائية من الخطوات الرئيسية في الحفاظ على الأمن الغذائي .	11
3	0.95	4.09	يؤثر اتخاذ القرار المناسب من قبل مراقبين الغذاء داخل المنشأة إيجابيا في الحفاظ على الأمن الغذائي .	12
9	0.95	3.99	يعتبر الحفاظ على الأمن الغذائي على انه توفر المادة الغذائية ذات الجودة العالية.	13
6	0.98	4.01	العمليات الرقابية هي عباره عن إجراءات، وقائية ارشادية للحفاظ على سلامة وأمن الغذاء.	14
14	1.04	3.88	تعتبر سلامة الغذاء على شأنها الاساس في عمليات تحقيق الأمن الغذائي من خلال الرقابة الغذائية المستمرة للمنشأة.	15
12	0.93	3.90	تعتبر المنشآت الغذائية المكان الرئيسي لعمليات الحفاظ على سلامة وأمن الغذاء من خلال عمليات التداول للمادة الغذائية.	16
17	1.13	3.84	يتقبل صاحب المنشأة جميع الملاحظات في المنشآت الغذائية بصدر رحب ،وذلك بما يتوافق مع القوانين للحفاظ على سلامة وأمن الغذاء.	17
25	1.04	3.71	تعتبر الإجراءات العقابية الرادعة من مخالفات مالية وغيرها من إجراءات تصب في مصلحة سلامة وأمن الغذاء.	18
23	1.08	3.78	تعتبر عدد الزيارات للمنشأة الغذائية كافية من اجل تحسين أوضاع المنشأة بما يتعلق بالإشتراطات المطلوبة الخاصة سلامة وأمن الغذاء.	19
13	0.98	3.89	يقوم أصحاب المنشآت الغذائية بتطوير الاساليب التي من شأنها زيادة القيمة الغذائية للحفاظ على الأمن الغذائي .	20
8	0.96	4.00	ينظر أصحاب المنشآت الغذائية على عمليات الرقابة شأنها دور وواجب مهم للمؤسسات الحكومية للحفاظ على الأمن الغذاء.	21
15	1.11	3.87	إتلاف المادة الغذائية المنتهية الصلاحية داخل المنشآت الغذائية تحافظ على الأمن الغذائي .	22
18	1.07	3.84	نقص القيمة الغذائية للمواد الغذائية المحضرة والمعرضة داخل المنشأة تسبب في انعدام الأمن الغذائي .	23

رقم الفقرة	الفقرة	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	الرتبة
24	تعتبر الإشتراطات الصحية التي يتم تطبيقها داخل المنشأة الغذائية من العمليات الرئيسية في الحفاظ على الأمن الغذائي .	3.96	1.07	10
25	يعتبر التمييز والتحيز وعدم الشفافية بين المنشآت الغذائية بما يخص عمليات الرقابة الغذائية على شأنها من معيقات الحفاظ على الأمن الغذائي .	4.04	0.96	4
26	يعتبر تداول المادة الغذائية سريعة الفساد (البان، لحوم،..) داخل المنشآت الغذائية ذات أثر شديد على تحقيق الأمن الغذائي .	3.87	1.04	16
27	تقوم طريقة التعبئة والتغليف الجيدة للمادة الغذائية دورا مهما في الحفاظ على الأمن الغذائي .	4.02	1.06	5
28	يجب ان يكون أصحاب الاختصاص لعمليات الرقابة على الغذاء وأمن الغذاء مهندسين زراعيين (علم الغذاء وتغذية)، وأطباء بيطريين وفنيين صحه عامه.	4.23	0.84	1
الدرجة الكلية		3.88	0.77	

ويتضح من الجدول السابق أن دور الرقابة على الغذاء في الحفاظ على الأمن الغذائي كان بدرجة مرتفعة إذ بلغ المتوسط حسابي (3.88) وبانحراف معياري (0.77)، و تراوحت المتوسطات الحسابية ما بين (3.23-4.23)، وجاءت الفقرة رقم 28 والتي تنص على " يجب ان يكون أصحاب الاختصاص لعمليات الرقابة على الغذاء وأمن الغذاء مهندسين زراعيين (علم الغذاء وتغذية)، وأطباء بيطريين وفنيين صحه عامه." في المرتبة الاولى بمتوسط حسابي (4.23)، وانحراف معياري(0.84).

تليها الفقرة رقم 8 والتي تنص على " الحفاظ على الأمن الغذائي يكون بالرقابة على الغذاء المتداول والمستورد. " بمتوسط حسابي (4.10)، وانحراف معياري (0.96)، في حين حلت الفقرة رقم 12 والتي تنص على " يؤثر اتخاذ القرار المناسب من قبل مراقبين الغذاء داخل المنشأة إيجابيا في الحفاظ على الأمن الغذائي " في المرتبة الثالثة بمتوسط حسابي (4.09) ،وانحراف معياري (0.95). في حين حلت الفقرة رقم 7 والتي تنص على " يتضمن مراقبة سلامة وأمن الأغذية تقييمات لتداول الأغذية وممارسات العاملين في بيئة إنتاج الغذاء فقط." في المرتبة الاخيرة بمتوسط حسابي (3.56)، وانحراف معياري(1.37).

ويعزو الباحث هذه النتيجة إلى أن عمليات الرقابة والتفتيش والجهات المختصة بصحة وسلامة المستهلك تخضع لمعايير سلامة الغذاء، والسلامة المهنية المنبثقة عن معايير الجودة العالمية لجودة المنتجات والخدمات وطرق التصنيع، والفحص، والاختبارات المختلفة، وينبثق عن ذلك منتجات سليمة وأمنة، كما ان للتفتيش دور في تحديد الاحتياجات وما ينقص السوق من منتجات وصناعات غذائية، فهي أداة لضبط الأسواق وضمان تحقيق المنتج أو الخدمة لمتطلبات المستهلك وحمايته من الغش، والغذاء غير الآمن. كما أن للرقابة دورا مهما في القدرة على توفير الغذاء، والتأكد من مدى كفاية الإمدادات الغذائية على مستوى الدولة ومدى خطورة انقطاع هذه الامدادات. ولا يقف دور تلك الجهات عند هذا الحد بل يتعدى ذلك - بحسب الأنظمة والقوانين- إلى إخضاع كافة المنشآت المنتجة للسلع الغذائية والصناعية لإجراءاتها الرقابية من خلال القيام بشكل دوري بعملية الرقابة والتفتيش على المنشآت/الوحدات الإنتاجية للسلع والمنتجات الغذائية والصناعية والزراعية وذلك للتحقق من تطبيق الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة والسلامة العامة ونظم سلامة الغذاء لحماية المستهلك والبيئة والسلامة والصحة العامة، وكذلك التفتيش المستمر على مراكز التداول المحلية والمحلات التجارية والمستودعات والمخازن، وإجراء عملية مسح شاملة للأسواق المحلية للتحقق من مدى مطابقة السلع والمنتجات المخزنة والمعروضة للمواصفات القياسية واللوائح الفنية المعتمدة. بالإضافة إلى ذلك، تتم إجراءات عملية التفتيش والتقييم لكافة أقسام المنشأة وظروف الإنتاج والتعبئة والتخزين.

وتتفق هذه النتيجة مع نتيجة دراسة (الشريبي، 2005)، ودراسة (عودة، 2014)، ودراسة (Kaur Brar، 2016)، ودراسة (Kosola، 2022)، ودراسة (Kheifets & Chernova، 2022)، ودراسة

2.1.4 : ثانياً: النتائج المتعلقة بالإجابة عن السؤال الثاني، والذي ينص على " هل يوجد فروق ذات دلالة احصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة على أداة الدراسة تعزى لمتغير الجنس" للإجابة عن هذا السؤال تم حساب المتوسطات الحسابية، والانحرافات المعيارية واختبار T لعينتين مستقلتين لإستجابات أفراد عينة الدراسة، والجدول (15) يوضح ذلك .

جدول(15) اختبارات للفروق بين استجابات أفراد عينة الدراسة والتي تعزى لمتغير الجنس

متغير الجنس	العدد	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	قيمة اختبار T	درجات الحرية	الدلالة الإحصائية
ذكر	309	3.99	0.69	6.21	377	0.00
انثى	70	3.38	0.88			
العدد الكلي	379	3.88	0.77			

ويتضح من الجدول السابق أن قيمة اختبار T دالة إحصائياً، حيث بلغت الدلالة (0.00)، وهي قيمة أقل من 0.05، مما يدل على وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة على أداة الدراسة تعزى لمتغير الجنس، وعند مراجعة المتوسطات الحسابية لفئات متغير الجنس يتضح أن المتوسط الحسابي لإستجابات الذكور كان (3.99)، في حين كان المتوسط الحسابي لإستجابات الإناث (3.38) مما يتضح وجود فروق لصالح الذكور.

ويعزو الباحث هذه النتيجة إلى أن قطاع الصناعات الغذائية، و المنشآت الغذائية تستقطب عادة الذكور أكثر من الإناث، وذلك لمناسبة الذكور لطبيعة العمل في هذه المنشآت، وقدرتهم على التحمل، والقيام بالأعمال المطلوبة من النقل والتحميل والتفريغ، وسهولة الكشف من الجهات الرقابية على المنشاه من قبل المراقبين وغالبا ما يكونوا ذكورا في المؤسسات الرقابية، وسهولة تعامل أصحاب المنشآت الغذائية مع فئة الذكور العاملين، لذلك كانت 82% من عينة الدراسة كانوا من الذكور.

3.1.4: ثالثاً: النتائج المتعلقة بالإجابة عن السؤال الثالث، والذي ينص على " هل يوجد فروق ذات دلالة احصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة على أداة الدراسة تعزى لمتغير العمر" للإجابة عن هذا السؤال تم حساب المتوسطات الحسابية، والانحرافات المعيارية، واختبار تحليل التباين الأحادي لإستجابات أفراد عينة الدراسة، والجدول (16)، يوضح ذلك .

جدول (16) المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية وقيمة f والدلالة الإحصائية لمتغير العمر

الدلالة الإحصائية	قيمة اختبار f	الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	العدد	فئات متغير العمر بالسنوات
0.00	7.2	0.48	4.02	102	من 20-30
		0.95	3.67	176	من 30-40
		0.49	4.15	72	من 40-50
		0.53	3.97	19	من 50-60
		0.66	4.16	10	من 70-80

يتضح من الجدول السابق أن قيمة f دالة إحصائياً، حيث بلغت الدلالة الإحصائية (0.00)، وهي أقل من مستوى الدلالة 0.05؛ مما يعني وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة على أداة الدراسة، تعزى لمتغير فئات العمر، ولإيجاد فئة المتغير التي أحدثت فرقاً تم حساب المقارنات البعدية، وتم اختيار الفئات التي أحدثت فرقاً كما يتبين من الجدول التالي:

جدول (17) اختبار شيفيه للمقارنات البعدية

الدلالة الإحصائية	من 30-40 سنة	فئات المتغير
0.00	-0.35	من 20-30 سنة
0.00	-0.48	من 40-50 سنة

ويتضح من الجدول السابق أن الدلالة الإحصائية لفئة من 20-30 سنة، ولفئة من 40-50 سنة كانت أقل من 0.05 ؛ مما يعني وجود فروق دالة إحصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة لصالح هاتين الفئتين.

ويعزو الباحث هذه النتيجة إلى أن هذه الأعمار على معرفة كاملة بالإشتراطات والتعليمات الصحية التي تختص بسلامة الغذاء ، ومدى توافر المواد الغذائية داخل المنشآت الغذائية ، ولديها احتكاك مباشر مع أفرقة الرقابة والتفتيش وتساعد الجهات الرقابية في عمليات الكشف والإتلاف وانه يتطلب وجود العاملين المذكور لذلك . الى جانب ذلك ، يمكن أن يؤدي ضعف المعرفة بسلامة الأغذية والنظافة إلى إقدام العمال على إساءة استخدام الطعام ، مما يؤدي إلى إنتاج طعام غير آمن.

(Jones et al.,2004)، (JoelAik, et al.,2020)

4.1.4 رابعاً: النتائج المتعلقة بالإجابة عن السؤال الرابع، والذي ينص على " هل يوجد فروق ذات دلالة احصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة، على أداة الدراسة تعزى لمتغير المستوى التعليمي" للإجابة عن هذا السؤال تم حساب المتوسطات الحسابية، والانحرافات المعيارية، واختبار تحليل التباين الأحادي لإستجابات أفراد عينة الدراسة، والجدول (18) يوضح ذلك .

جدول (18) المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية وقيمة f والدلالة الإحصائية لمتغير المستوى التعليمي

الدلالة الإحصائية	قيمة اختبار f	الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	العدد	فئات متغير المستوى التعليمي
0.00	11.25	0.45	4.11	4	دكتوراه
		0.49	4.19	32	ماجستير
		0.98	3.54	146	بكالوريوس
		0.36	4.18	89	دبلوم
		0.60	4.00	93	ثانوية عامة
		0.58	3.95	15	ابتدائي

يتضح من الجدول السابق أن قيمة f دالة إحصائية، حيث بلغت الدلالة الإحصائية (0.00)، وهي أقل من مستوى الدلالة 0.05 ؛ مما يعني وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة على أداة الدراسة ، تعزى لمتغير المستوى التعليمي ، ولإيجاد فئة المتغير التي أحدثت فرقاً تم حساب المقارنات البعدية ، وتم اختيار الفئات التي أحدثت فرقاً كما يتبين من الجدول التالي:

جدول (19) اختبار شيفيه للمقارنات البعدية

الدلالة الإحصائية	بكالوريوس	فئات المتغير
0.00	-0.46	ماجستير
0.00	-0.63	دبلوم
0.00	-0.46	ثانوي العامة

ويتضح من الجدول السابق أن الدلالة الإحصائية لفئة الماجستير، والدبلوم والثانوية العامة، كانت أقل من 0.05 ؛ مما يعني وجود فروق دالة إحصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة لصالح هذه الفئات.

ويعزو الباحث هذه النتيجة ان الدراسات البكالوريوس والدبلوم والماجستير تعطي الفرد خبرة وإطلاع واسع على البحوث والتجارب والمعلومات المتعلقة بالرقابة على سلامة الغذاء ، والتفتيش والأمن الغذائي وفي يخص عن التسممات الغذائية التي وتلوث الغذاء الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة. حيث تشير بعض الإحصائيات إلى أن الامراض التي تنتقل إلى الإنسان عن طريق تناول منتجات الغذاء تصيب مالا يقل عن 10% من سكان الدول الصناعية المتقدمة، وتزداد كثيراً في الدول النامية . ويتم تقييم الجهود المبذولة لتحسين سلامة الأغذية في البلدان النامية من حيث تأثيرها على الأمن الغذائي والتخفيف من حدة الفقر (Siddiky, et al.,2022).

ويتعرض العديد من المستهلكين وخصوصاً شريحة الأطفال لعدد من الأمراض التي قد تصيبهم بشكل مفاجئ ويتضح في كثير من الأحيان وبحسب التقارير التي تصدر عن المستشفى أو المركز الصحي أن السبب هو تناول طعاماً ملوثاً أو قد تكون إحدى المنتجات الغذائية التي تعرضت للتلوث أثناء عملية التصنيع نتيجة الإهمال في تطبيق الممارسات التصنيعية والصحية الجيدة، أو خالفت شروط المواصفات القياسية في النقل أو التخزين، أو غير ذلك (Joelaik, et al.,2020).

5.1.4 خامساً: النتائج المتعلقة بالإجابة عن السؤال الخامس، والذي ينص على " هل يوجد فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة على أداة الدراسة، تعزى لمتغير طبيعة العمل " للإجابة عن هذا السؤال تم حساب المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية واختبار تحليل التباين الأحادي لإستجابات أفراد عينة الدراسة، والجدول (20) يوضح ذلك .

جدول (20) المتوسطات الحسابية والإنحرافات المعيارية وقيمة f والدلالة الإحصائية لمتغير طبيعة العمل

الدلالة الإحصائية	قيمة اختبار f	الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	العدد	فئات متغير طبيعة العمل
0.00	14.18	0.59	4.06	45	صاحب منشأة
		0.33	4.19	89	مدير منشأة
		0.68	3.73	245	عامل داخل المنشأة

يتضح من الجدول السابق أن قيمة f دالة إحصائية، حيث بلغت الدلالة الإحصائية (0.00)، وهي أقل من مستوى الدلالة 0.05 ؛ مما يعني وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة على أداة الدراسة ، تعزى لمتغير طبيعة العمل ، ولإيجاد فئة المتغير التي أحدثت فرقاً تم حساب المقارنات البعدية ، وتم اختيار الفئات التي أحدثت فرقاً كما يتبين من التجدول التالي:

جدول (21) اختبار شيفيه للمقارنات البعدية

الدلالة الإحصائية	عامل	فئات المتغير
0.01	-0.33	صاحب منشأة
0.00	-0.46	مدير منشأة

ويتضح من الجدول السابق أن الدلالة الإحصائية لصاحب منشأة، ومدير منشأة، كانت أقل من 0.05 ؛ مما يعني وجود فروق دالة إحصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة لصالح هذه الفئات. ويعزو الباحث هذه النتيجة إلى أن مدير المنشأة أو صاحب المنشأة على اتصال مباشر مع الجهات الرقابية، وهو مسؤول عن ما يتم من إجراءات عقابية مادية أو غيرها بسبب مخالفة صحية داخل المنشأة، ومسؤولية مباشرة . لكونهم على دراية وعلم في الممارسات الصحية الجيدة وممارسات التصنيع الجيده والتعليمات التي تصدر من الجهات الرسمية.

6.1.4 : سادساً: النتائج المتعلقة بالإجابة عن السؤال الرابع، والذي ينص على " هل يوجد فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة على أداة الدراسة تعزى لمتغير مجال العمل" للإجابة عن هذا السؤال تم حساب المتوسطات الحسابية، والإنحرافات المعيارية، واختبار تحليل التباين الأحادي لإستجابات أفراد عينة الدراسة، والجدول (22) يوضح ذلك .

جدول (22) المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية وقيمة f والدلالة الإحصائية مجال العمل

الدلالة الإحصائية	قيمة اختبار f	الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	العدد	فئات متغير مجال العمل
0.00	13.68	0.61	3.92	136	اسواق وبقالات
		0.76	4.03	114	مطاعم ومشاكل
		0.35	4.21	22	مخابز
		0.30	4.17	9	حلويات
		0.76	3.94	42	البان ومعامل
		0.98	2.94	39	ملاحم ومجمدات
		0.63	3.99	17	مستودعات غذائية

يتضح من الجدول السابق أن قيمة f دالة إحصائية، حيث بلغت الدلالة الإحصائية (0.00) وهي أقل من مستوى الدلالة 0.05 ؛ مما يعني وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة على أداة الدراسة ، تعزى لمتغير مجال العمل .

ولإيجاد فئة المتغير التي أحدثت فرقاً تم حساب المقارنات البعدية ، وتم اختيار الفئات التي أحدثت فرقاً كما يتبين من الجدول التالي:

جدول(23) اختبار شيفيه للمقارنات البعدية

الدلالة الإحصائية	ملاحم ومجمدات	فئات المتغير
0.00	-0.98	اسواق وبقالات
0.00	-1.08	مطاعم ومشاكل
0.00	-1.27	مخابز
0.00	-1.22	حلويات
0.00	-1.00	البان ومعامل
0.00	-1.04	مستودعات غذائية

ويتضح من الجدول السابق أن الدلالة الإحصائية لجميع مجالات العمل كانت دالة مقارنة مع مجال العمر ملاحم، ومجمدات، حيث كانت أقل من 0.05 ؛ مما يعني وجود فروق دالة إحصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة لصالح هذه الفئات.

ويعزو الباحث هذه النتيجة إلى أن فرق التفتيش، والرقابة تركز عادة بشكل دوري وشبه يومي على قطاع المطاعم لأنه مجال مستهدف من قبل جميع المستهلكين، وفي اغلب الأوقات صباحاً وظهراً ومساءً، لذلك يكون هناك تكثيف للرقابة على هذا القطاع ، مما يجعل العاملين على اتصال مباشر ودوري مع فرق التفتيش والرقابة . ويمكن أن تدخل الملوثات إلى الغذاء في العديد من النقاط المختلفة في عملية إنتاج الغذاء داخل المطعم ، ويمكن أن تحدث بشكل طبيعي أو نتيجة ممارسات الإنتاج السيئة أو غير الملائمة

في أماكن التحضير . (Jones, et al.,2004) ، (JoelAik, et al.,2020)

الفصل الخامس
الاستنتاجات والتوصيات

1.5: الإستنتاجات

توصلت الدراسة إلى مجموعة من النتائج يمكن إجمالها في الآتي:

- 1- بينت الدراسة أن دور الرقابة على الغذاء في الحفاظ على الأمن الغذائي كان بدرجة مرتفعة.
- 2- بينت النتائج وجود فروق ذات دلالة احصائية بين استجابات أفراد عينة الدراسة على أداة الدراسة تعزى لمتغير الجنس ولصالح الذكور.
- 3- بينت النتائج وجود فروق ذات دلالة احصائية بين استجابات أفراد عينة الدراسة على أداة الدراسة تعزى لمتغير العمر. ولصالح الفئة 40-50 سنة.
- 4- بينت النتائج وجود فروق ذات دلالة احصائية بين استجابات أفراد عينة الدراسة على أداة الدراسة تعزى لمتغير المستوى التعليمي، ولصالح فئة الماجستير.
- 5- بينت الدراسة وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة على أداة الدراسة تعزى لمتغير طبيعة العمل، ولصالح مدير المنشأة.
- 6- بينت الدراسة وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات استجابات أفراد عينة الدراسة على أداة الدراسة تعزى لمتغير مجال العمل، ولصالح مجال المطاعم والمشاكل

1.6: التوصيات

استناداً إلى ما تم التوصل إليه من نتائج، يُوصى بما يلي:

1- تعزيز أدوات وفرص إشراك أصحاب المنشآت الغذائية، والعاملين فيها في نظام الرقابة على الغذاء وصناعة القرار بالقضايا التي تتعلق بالخدمات المقدمة لهم، ووضع الحلول لما يواجهونه من مشكلات على هذا الصعيد.

2- تنظيم حملات تقيفية لأصحاب المنشآت الغذائية، والعاملين فيها، لتثقيفهم بحقوقهم، وواجباتهم تجاه سلامة الغذاء من أجل تحقيق الأمن الغذائي. وكذلك قيام المفتشين الفنيين أثناء الزيارات بتقديم المشورة الفنية والإرشادات لكوادر القطاع الصناعي ورفع الوعي لديهم بأهمية تحقيق السلامة الغذائية وتطبيق الممارسات التصنيعية الجيدة، للحد من الأخطار المحتملة أثناء تصنيع المنتجات الغذائية بما يحقق ضمان الحصول على منتج غذائي آمن ومطابق للمواصفات.

3- إصدار تشريعات تنظم إنتاج الغذاء وفق معايير الأمن الغذائي وسلامة الغذاء، ومراقبة تطبيقها على الواقع.

4- تفعيل لجان المراقبة في الوزارات المعنية بسلامة الغذاء، وتكثيف الزيارات الرقابية وتشديد العقوبة بحق أولئك الذين يتلاعبون بصحة الإنسان.

5- تثقيف المواطنين بضرورة التنبيه للأغذية الملوثة، والفاسدة ومدى تأثيرها على صحتهم وحصولهم على غذاء آمن وسليم.

6- العمل على الإرتقاء بالطواقم المسؤولة عن الرقابة على الأغذية من خلال ورش العمل، و التدريب المناسب، وتوفير الإمكانيات، و التحفيز المادي و المعنوي.

7- إجراء دراسة لتقييم نظام الرقابة في عملية الحفاظ على الأمن الغذائي.

المراجع

المراجع العربية

- أبو ريا، مجد، واقع الأمن الغذائي العربي وتحدياته في زمن الكورونا، صحيفة نون بوست، 2020/04/22.
- إسكندراني، مؤسسة الغذاء والدواء: كل مادة غذائية لها قاعدة فنية خاصة فيها، صحيفة المملكة، 2021/10/24 .
- التكروري،(2007)، بعنوان تداول الأغذية الصحية في الأردن: ترخيصها وسلامتها، المجلة الثقافية، العدد 68، عمان، الأردن.
- الرأي،(2022)، عمان، الأردن، منتجون: منتجات صناعة الغذاء الأردنية تصل 70 سوقا عالمية، 2022/8/9.
- الراي، (2021)، عمان، الأردن، الغذاء والدواء: غذاء الأردن سليم 100%، 2021/6/7.
- الروضان،(2019)، تقييم ممارسة الدور الرقابي للمؤسسة العامة للغذاء والدواء في الاردن، جامعه ال البيت، رسالة ماجستير، مقبولة للنشر .
- الصايغ، (2020)، الأمن الغذائي والصحي، صحيفة البيان الإماراتية، دبي، 19 ابريل 2020.
- الصاوي،(2022)، ما وضع الأمن الغذائي في العالم العربي؟ وما أكثر الدول المهددة بالجوع؟، الجزيرة، مكة المكرمة، 2022/6/26.
- الشربيني، ايمان، (2005)، نقاط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب) في قطاع الصناعات الغذائية للارتقاء بنظام ضمان سلامة الغذاء في جمهورية مصر العربية ، سلسلة مذكرات خارجية 1633، سبتمبر 2005 .

- العامري، الدور الرقابي. يعزز سلامة الغذاء، التقييس الخليجي ، الهيئة اليمنية للمواصفات والمقاييس وضبط الجودة، 3 مارس 2021.
- العامري، طه، أهمية التفتيش الفني في تحقيق السلامة الغذائية، التقييس الخليجي، 3 مارس 2021، مجلة الكترونية تصدر عن هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية .
- العربية لحماية الطبيعه (2018)، العربية والشبكة تنظمان مؤتمراً وطنياً ملحاً في الأردن حول الأمن الغذائي ظل الأزمات والحروب بحضور 70 خبير، 2018/4/5.
- الفوز، احمد،(2016)، حقيقة الأمن الغذائي في العالم العربي، المجلة الدولية للعلوم الاجتماعية الآسيوية، 2016 .
- اللوباني،(2022) ،الأمم المتحدة تدعم إنشاء مركز إقليمي للأمن الغذائي في الأردن ،صحيفة المملكة، عمان، 2022/2/27 .
- الانباط ، الغذاء في الأردن أمن لدرجة كبيرة ويخضع لأعلى درجات الرقابة، 2021/11/2 .
- النابلسي (2020) ، إعادة تعريف الأمن الغذائي .. ما بعد أزمة كورونا ، السبيل ، 20 ابريل 2020 .
- المؤسسة العامة للغذاء والدواء ، مديرية الغذاء: هيكلية جديدة لخدمة رؤية متطورة ، المملكة الأردنية الهاشمية، <http://www.jfda.jo> .
- المؤسسة العامة للغذاء والدواء،(2021)، المركز الإعلامي، التقارير السنوية لعام 2021 .
- المؤسسة العامة للغذاء والدواء،(2020)، المركز الإعلامي، التقارير السنوية لعام 2020 .
- المؤسسة العامة للغذاء والدواء،(2019)، المركز الإعلامي، التقارير السنوية لعام 2019 .
- المؤسسة العامة للغذاء والدواء،(2014)، المركز الإعلامي، التقارير السنوية لعام 2014 .

- برنامج الأغذية العالمي، (2022)، موجز برنامج الأغذية العالمي في الأردن، عمان، أغسطس 2022.
- بلحاج ، سليمان (2021) ،الأمن الغذائي مشكلة تواجه منطقة الشرق الأوسط وشمال أفريقيا ولكن هناك سبلاً لعلاجها ،صحيفة الشرق الأوسط ، /09/2021 25.
- ثميري، بسيوني، الدحيم، الموسى، الجويسم، بن دحيم، (2021)، فهم هدر الغذاء وانعدام الأمن الغذائي والفجوة بين الاثنين: دراسة مقطعية على الصعيد الوطني في المملكة العربية السعودية، معهد النشر الرقمي متعدد التخصصات .
- دائرة الإحصاءات العامة، (2016)، حالة الأمن الغذائي في الأردن 2013 التقرير التحليلي، عمان، الأردن .
- دائرة الإحصاءات العامة، (2011) ، حالة الأمن الغذائي في الأردن 2010 / 2011 التقرير التحليلي، عمان ، الأردن.
- دياب، (2013) ،المشكلة الغذائية في العالم: جوهرها وأسبابها الحقيقية،مجلة الدفاع الوطني اللبناني، عدد85.
- دواية، (2022)،الأمن الغذائي العربي، مجلة عربي 21، 21 سبتمبر .
- رابعه، (2022)، اقتصاديون: تحقيق الأمن الغذائي يتطلب نهوضا بالقطاع الزراعي وديمومة الإنتاج ،بتراء، الأردن، 2022/8/20 .
- عبيدات، ذوقان وعدس، عبدالرحمن وعبدالحق، كايد،(2001)، البحث العلمي مفهومه وأدواته وأساليبه، الطبعة السابعة، مزيدة ومعدلة، دار الفكر للطباعة والنشر والتوزيع، عمان، الأردن.
- عكور ، الزين ، سعادة ، الفقيه (2020) ، معرفة سلامة الغذاء بين الأردنيين: دراسة وطنية ، رسالة ماجستير ، جامعة العلوم والتكنولوجيا الأردنية ، إربد ، الأردن .

- علاجك الطبية، (2022)،سوء التغذية: الاسباب والاعراض والعلاج،مجلة،4 اغسطس 22 ،
www.ilajak.com.
- عليان، (2012)، الآليات القانونية لحماية المستهلك في التشريع الجزائري، الملتقى الوطني الخامس
حول أثر التحولات الاقتصادية على تعديل قانون حماية المستهلك، ص (1 - 21)،مقبول للنشر .
- عناني ، صناعة الغذاء الأردنية جودة عالية عبر 9 عقود من الإنتاج، بترا ،عمان ،17حزيرن 2020 .
- عودة، رشيد سيف الدين. (2014). تقييم مدى فعالية نظام الرقابة على الأغذية : دراسة حالة بلدية غزة
و بلديات شمال غزة (أطروحة ماجستير). مقبولة للنشر ، الجامعة الإسلامية، فلسطين (قطاع غزة).
- غرفة صناعة الأردن،(2019)، قطاع الصناعات الغذائية والتموينية والزراعية والثروة الحيوانية.
- فاتح، (2018)، تحليل مشكلة الأمن الغذائي في الوطن العربي وتقييم الحلول المطروحة لمواجهتها،
رسالة دكتوراة مقبول النشر ،جامعة محمد خيضر ، الجزائر .
- قانون الغذاء الأردني، (2015)، تشريعات الأردن ، الدستور الأردني .
- فتح الله ، روبرتسون،(2021) ،كلفة الأمن الغذائي في الأردن ، مجلة صدى ،28 ابريل 2021 .
- محمد،(2019)، كتاب النظام الحديث لسلامة الغذاءHACCP ، وكالة الصحافة العربية (ناشرون)،
جمهورية مصر العربية .
- مدن، (يناير 2019)، دليل الإجراءات الرقابية على المنشآت الغذائية والمنشآت ذات العلاقة بالصحة
العامة، المملكة العربية السعودية .
- مركز الميزان لحقوق الإنسان، (2010)، الحق في الحصول على غذاء مناسب: واقع سلامة وجودة
الأغذية في ظل الحصار على قطاع غزة ،غزة ، فلسطين .
- معلومات عامة عن المحافظة إربد، moi.gov.jo/AR/Pages .

- منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة منظمة الصحة العالمية ،(2020)،أداة تقييم نظام الرقابة على الأغذية ،سلسلة سلامة وجودة الأغذية(1.7) ،روما

- منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة،(2022) ،حالة الأمن الغذائي والتغذية في العالم ، أحدث إصدار: حالة الأمن الغذائي والتغذية في العالم2022 .

- منظمة الأغذية والزراعة ،(2003)، المبادئ التوجيهية لمنظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية لتعزيز النظم الوطنية لمراقبة الأغذية - ضمان سلامة الأغذية ونوعيتها ، ورقة 76 .

Foreign references

- Adapted from Summary Brochure on the Network for Health Surveillance in Canada. Health Canada, July 1999 .
- Ahmad, Masood, Khatoun, 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. 403–418.
- Barnes ,Whiley, Ross ,Smith, (2022) , Defining Food Safety Inspection, Multidisciplinary Digital Publishing Institute MDPI.
- Cassman, (1999) ,Ecological intensification of cereal production systems: yield potential,soil quality,and precision agriculture.
- Choi,Scharff, (2017) ,Effect of a Publicly Accessible Disclosure System on Food Safety Inspection Scores in Retail and Food Service Establishments ,The Ohio State University,USA.
- Clay, (2002) ,FAO Expert Consultation on Trade and Food Security: Conceptualizing the Linkages.
- Codex Alimentarius, (2020) , GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE CXC 1-1969. Adopted in 1969. Amended in 1999. Revised in 1997,2003, 2020. Editorial corrections in 2011.
- Dreze,Sen, (1989) ,Hunger and Public Action. Oxford: Clarendon Press

- Esekeeva, Dzhangabulova, Kenzhehanovna, Nakisheva, & Tuyakbayeva, (2014). Enhancing the efficiency of government control over agroindustrial sector to maintain food security *Life Science Journal*, 11(5s).

- Food and Agriculture Organization of the United Nations, (2002) ,The State of Food Insecurity in the World.

- food and agriculture organization of the united nation , (2022) , Food safety and quality.

- Food and agriculture Organization of the united nations , (2005) ,Voluntary guidelines to support the progressive realization of the right to adequate food in the context of national food security.

- Food and Agriculture Organization of the United Nations,World Food Programme & International Fund for Agricultural Development , (2012) ,The State of Food Insecurity in the World 2012: Economic Growth is Necessary but Not Sufficient to Accelerate Reduction of Hunger and Malnutrition.

- Grace, (2017) ,White paper: Food safety in developing countries: research gaps and opportunities. Prepared for USAID,Washington.

- Hanson,Connor , (2014) ,Food insecurity and dietary quality in US adults and children: a systematic review,The American Journal of Clinical Nutrition,Volume 100,Issue 2,August 2014,Pages 684–692.

- Herdiana, D. S. (2015), Sardines product quality control in terms of HACCP to improve food security in Blambangan Foodpacker Indonesia company limited, Banyuwangi.

- Jalilov, S. M., Rahman, W. Palash, S. Jahan, H. Mainuddin, & Ward, F. A. (2022), Exploring strategies to control the cost of food security: Evidence from Bangladesh. *Agricultural Systems*, 196, 103351.

- 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.

- Jones, Pavlin, LaFleur, Ingram, and Schaffner, (2004) , Restaurant Inspection Scores and Foodborne Disease , national library of medicine.

- Kaferstein, (2003) , Actions to reverse the upward curve of foodborne illness , *Food Control* , Volume 14, Issue 2, March 2003, Pages 101-109, acceptable for publication.

- 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* .

- Kheifets, B. A, & Chernova, V. Y, (2022), Effects of Export Control Policy on Food Security: The Case of the Grain Market in Russia. *Studies on Russian Economic Development*, 33(2), 211-217.

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

- Leuer,(1999), A comparison study of food facility inspection scores and consumer complaints, Master of Science in Health Services Administration Published , California State University.

- Martin,JuliaWoo,Timmins,iIslam,Collins,Newton,Goldstein,(2016),Binge eating and emotional eating behaviors among adolescents and young adults with bipolar disorder,*Journal of Affective Disorders*Pages 88-95 .

- Neo Perly,(2020,Three highs, one low: How CP foods pre-covid-19 technology investments heped it through crisis-Chairman Exclusive part II•<https://www.foodnavigatorasia.com/Article/2020/08/18/Three-highs-one-low-How-CP-Foods-pre-COVID-19-technology-investments-helped-it-through-crisis-Chairman-Exclusive,Part,II>.

- Nisbet , Lestrat , Vatanparast, (2022),Food Security Interventions among Refugees around the Globe: A Scoping Review•*Nutrition and Public Health*•MDPI.

- Pires, Desta, Mughini-Gras,Mmbaga, Fayemi, Salvador, Gobena, Majowicz,Hald, Hoejskov, et al ,(2021), Burden of foodborne diseases: Think global, act local,*Current Opinion in Food Science*•Volume 39, June 2021, Pages 152-159.

- P. Legnania, E. Leonia, M. Berveglieib, G. Miroloc, N. Alvaro, (2004) ,Italy Hygienic control of mass catering establishments microbiological monitoring of food and equipmen.

QWID: ODA commitment to agriculture without forestry and fisheries, in current US dollars, in 2010 (stats.oecd.org)

- Resilience magazine,9 January ,2015.

- reze, Sen, (1989), Hunger and Public Action, Oxford: Clarendon Press.

- Rizou, Galanakis, Aldawoud, Galanakis, (2020) , Safety of foods, food supply chain and environment within the COVID-19 pandemic,Trends in Food Science & Technology 102.

- Roller, Pippins, Ngai, (2009) ,FDA's expanding postmarket authority to monitor and publicize food and consumer health product risks: the need for procedural safeguards to reduce "transparency" policy harms in the post-9/11 regulatory environment,Scopus Preview.

- Salem, Banks,(2020), Toward Arab Food Security, ESSAYS, Cairo Review Of Global Affairs.

- Siddiky, N.A., Khan ,S.R., Sarker, S., Bhuiyan, M.K., Mahmud, A., Rahman, T.,Ahmed, M.M., & Samad, M.A., (2022), Knowledge, attitude and practice of chicken vendors on food safety and foodborne pathogens at wet markets in Dhaka, Bangladesh. Food Control, 131, 108456.

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

- Turner, (2022), What exactly is food insecurity ?,food for life global,16October, 2022.

- Uunnevehr,(2020), Food Safety in Food Security and food Trade, International Food Policy Research Institute, Focus10.

- Voegele, (2014) , Creating and Sustaining an Essential Partnership for Food Safety , world bank blogs,08 DECEMBER 2014.

- Vågsholm, Arzoomand, Boqvist,(2020), Food Security, Safety, and Sustainability—Getting the Trade-Offs Right, Frontiers in Sustainable Food Systems, 21 February 2020 ,Sec. Agro-Food Safety , <https://doi.org/10.3389/fsufs.2020.00016>

- van , Sterrenburg, Noordam, & Klerx,(2012), Overview of available methods for risk based control within the European union, Trends in Food Science&Technology, acceptable for publication.

- Walls, Baker, Chirwa, Hawkins, (2019), Food security, food safety & healthy nutrition: are they compatible?. Global Food Security, doi:10.1016/j.gfs.2019.05.005.

- World Health Organization WHO, (2015), Estimates of the Global Burden of Foodborne Diseases: Foodborne Disease Burden Epidemiology Reference Group 2007–2015, World Health Organization: Geneva, Switzerland, 2015.

-World Health Organization,(2022), DRAFT WHO GLOBAL STRATEGY FOR FOOD SAFETY 2022-2030.

- World Health Organization WHO,(2002) , Global Strategy for Food Safety: Safer Food for Better Health WHO.

- YÖRÜK, N. G., & GÜNER, A, (2017), Control of fermented sausage, salami, sausage, and hamburger meatballs produced in meat production facilities applying the ISO Food Security System for food pathogens. Turkish Journal of Veterinary & Animal Sciences, 41(3), 337-344.

- Zurayk , (2020), Pandemic and food security, TOOL 7: FOOD SECURITY IN A PANDEMIC , American University of Beirut.

الملاحق:

ملحق رقم (1) : استبانته الدراسة



جامعة جرش

كلية الزراعة

برنامج التغير المناخي، الزراعة المستدامة والأمن الغذائي

الموضوع تعبئة استبانة

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

يقوم الباحث بصدد اجراء دراسة بعنوان:

دور الرقابة على الغذاء في الحفاظ على الأمن الغذائي في محافظة إربد

The role of food control in food security in Irbid Governorate

وذلك استكمالاً لمتطلبات الحصول على شهادة الماجستير في برنامج التغير المناخي، الزراعة المستدامة والأمن الغذائي من جامعة جرش، آمليين منكم التفضل بتعبئة الإستبانة التالية بموضوعية وحيادية، شاكرين لكم على جهودكم في دعم البحث العلمي، علما بان المعلومات المقدمة من طرفكم ستستخدم لأغراض البحث العلمي فقط .

مع خالص الشكر والاحترام،،،،

الباحث

الجزء الأول:

معلومات عامة:

رقم الإستبانة:

التاريخ: / / 2022

انثى:

الجنس : ذكر:

العمر :

: 50 - 40 سنة

: 40 - 30 سنة

: 30 - 20 سنة

: 80 - 70 سنة

: 70 - 60 سنة

: 60 - 50 سنة

المستوى التعليمي :

دكتوراه: ماجستير: بكالوريوس: دبلوم: ثانوية عامة:

ابتدائي:

الجزء الثاني:

طبيعة العمل :

صاحب منشأة غذائية: مدير منشأة: عامل داخل المنشأة:

مجال العمل :

أسواق وبقالات: مطاعم ومشاكل: مخابز: الحلويات:

البان ومعامل: ملاحم ومجمدات: مستودعات غذائية:

الجزء الثالث:

الفقرات:

يرجى وضع الدرجة المناسبة لكل فقرة من الفقرات التالية:

الرقم	التطبيق	درجة التطبيق				
		5	4	3	2	1
		ممتاز	جيد جدا	جيد	مقبول	ضعيف
1	تلتزم الجهات الرقابية على الغذاء بالمعايير والقوانين المحلية التي تختص بأمن وسلامة الغذاء.					
2	تتابع الجهات الرقابية على الغذاء نشاطات وفعاليات الجهات الرقابية الذاتية الخاصة داخل المنشآت الغذائية للحفاظ على أمن وسلامة الغذاء.					
3	تقوم الجهات الرقابية بتدريب العاملين في المنشآت الغذائية بما يخص سلامة وأمن الغذاء.					
4	مراقبين الغذاء هم أصحاب اختصاص مؤهلين علمياً وعملياً في مجال الأمن وسلامة الغذاء.					
5	من عمليات الحفاظ على الأمن الغذائي إتلاف المواد الغذائية المخالفة للشروط الصحية داخل المنشأة					
6	السبب الرئيسي في عدم الحفاظ على الأمن الغذائي داخل المنشآت الغذائية هي فساد المادة الغذائية.					
7	يتضمن مراقبة سلامة وأمن الأغذية تقييمات لتداول الأغذية وممارسات العاملين في بيئة إنتاج الغذاء فقط.					
8	الحفاظ على الأمن الغذائي يكون بالرقابة على الغذاء المتداول والمستورد.					
9	الغذاء غير حاصل على التراخيص اللازمة للبيع من الجهات الرسمية يسبب عدم الحفاظ على الأمن الغذائي .					
10	يختلف نهج الرقابة على الغذاء عن الجهات الرقابية المسؤولة عن سلامة وأمن الغذاء داخل المحافظة.					
11	تعتبر الزيارات الرقابية على المنشآت الغذائية من الخطوات الرئيسية في الحفاظ على الأمن الغذائي .					

الرقم	التطبيق	درجة التطبيق				
		5	4	3	2	1
		ممتاز	جيد جدا	جيد	مقبول	ضعيف
12	يؤثر اتخاذ القرار المناسب من قبل مراقبين الغذاء داخل المنشأة إيجابيا في الحفاظ على الأمن الغذائي .					
13	يعتبر الحفاظ على الأمن الغذائي على انه توفر المادة الغذائية ذات الجودة العالية.					
14	العمليات الرقابية هي عباره عن إجراءات وقائية ارشادية للحفاظ على سلامة وأمن الغذاء.					
15	تعتبر سلامة الغذاء على شأنها الاساس في عمليات تحقيق الأمن الغذائي من خلال الرقابة الغذائية المستمرة للمنشأة.					
16	تعتبر المنشآت الغذائية المكان الرئيسي لعمليات الحفاظ على سلامة وأمن الغذاء من خلال عمليات التداول للمادة الغذائية.					
17	يتقبل صاحب المنشأة جميع الملاحظات في المنشأة الغذائية بصدر رحب وذلك بما يتوافق مع القوانين للحفاظ على سلامة وأمن الغذاء.					
18	تعتبر الإجراءات العقابية الرادعة من مخالفات مالية وغيرها من إجراءات تصب في مصلحة سلامة وأمن الغذاء.					
19	تعتبر عدد الزيارات للمنشأة الغذائية كافية من اجل تحسين أوضاع المنشأة بما يتعلق بالإشتراطات المطلوبة الخاصة سلامة وأمن الغذاء.					
20	يقوم أصحاب المنشآت الغذائية بتطوير الأساليب التي من شأنها زياده القيمة الغذائية للحفاظ على الأمن الغذائي .					
21	ينظر أصحاب المنشآت الغذائية على عمليات الرقابة شأنها دور وواجب مهم للمؤسسات الحكومية للحفاظ على الأمن الغذاء.					
22	إتلاف المادة الغذائية المنتهية الصلاحية داخل المنشآت الغذائية تحافظ على الأمن الغذائي .					

درجة التطبيق					التطبيق	الرقم
5	4	3	2	1		
ممتاز	جيد جدا	جيد	مقبول	ضعيف		
					نقص القيمة الغذائية للمواد الغذائية المحضرة والمعروضة داخل المنشأة تسبب في انعدام الأمن الغذائي .	23
					تعتبر الإشتراطات الصحية التي يتم تطبيقها داخل المنشأة الغذائية من العمليات الرئيسية في الحفاظ على الأمن الغذائي .	24
					يعتبر التمييز والتحيز وعدم الشفافية بين المنشآت الغذائية بما يخص عمليات الرقابة الغذائية على شأنها من معيقات الحفاظ على الأمن الغذائي .	25
					يعتبر تداول المادة الغذائية سريعة الفساد (البان، لحوم،..) داخل المنشآت الغذائية ذات أثر شديد على تحقيق الأمن الغذائي .	26
					تقوم طريقة التعبئة والتغليف الجيدة للمادة الغذائية دورا مهما في الحفاظ على الأمن الغذائي .	27
					يجب ان يكون أصحاب الاختصاص لعمليات الرقابة على الغذاء وأمن الغذاء مهندسين زراعيين (علم الغذاء وتغذية) وأطباء بيطريين وفنيين صحه عامه.	28

ملاحظات:

.....

.....

.....

.....