

6- Evaluation Hotel Practices Toward Proper Food and Beverage Storage	عنوان البحث
تقييم ممارسات تخزين الاغذية والمشروبات السليمة في الفنادق	
2020	سنة النشر

الملخص

تكمن وظيفة المخازن في الحفاظ على المنتجات بشكل سليم وصحي وحمايتها من السرقة أو التلف أو التغيير في الجودة ، مما يضمن سلامتها وبقائها صالحة للاستخدام من وقت دخولها إلى حين صرفها لجهات الاستخدام المختلفة. لذا يجب أن يتم تخزين المواد الغذائية طبقا لاشتراطات خاصة وهذا يتطلب أشخاص لديهم معرفة تامة بالممارسات الصحيحة الواجب إتباعها في تخزين المنتجات الغذائية. وعليه تهدف هذه الدراسة إلى التحري عن مدى إتباع إدارت مخازن الأغذية والمشروبات في الفنادق الثلاث نجوم بالقاهرة لممارسات التخزين السليمة سعيا للوصول إلى متطلبات التطبيق المثلى لعمليات التخزين ، مما يؤدي إلى الحفاظ على المنتجات من الفساد وتلف وتقليل التكاليف. تشمل عينة البحث مخازن الأغذية والمشروبات بالفنادق الثلاث نجوم بالقاهرة وعددها خمسة وأربعون مخزن. حيث تم استخدام المقابلات الشخصية كأداة لجمع البيانات مع مديري المخازن وذلك بمعدل استجابة (75.5%) وقد جاءت أهم النتائج أن غالبية المخازن لا يتناسب تصميمها نوعا ما وتجهيزاتها ومساحتها الداخلية مع الممارسات المثلى للتخزين، بالإضافة إلى وجود قصور في درجة وعي وتأهيل العاملين بالممارسات الصحيحة الواجب إتباعها في تخزين المواد الغذائية. لذلك توصى الدراسة بمحاولة إعادة هيكلة المساحة الداخلية للمخازن عند القيام بوضع خطط تطوير أو تحسين تصميم المخازن بما يتناسب مع كميات المنتجات المخزنة وبما يحقق الانسيابية لكافة مراحل العمل، مع ضرورة تزويد المخازن بالتجهيزات التي تحقق التطبيق الافضل لممارسات تخزين المواد الغذائية، بالإضافة إلى تطوير وعي وتأهيل العاملين بالممارسات والإجراءات الواجب إتباعها في تخزين المواد الغذائية ومتابعة وتقييم ذلك بشكل دوري.

الكلمات الدالة: مخازن الاغذية والمشروبات؛ الفنادق الثلاث نجوم؛ القاهرة؛ إجراءات وممارسات التخزين السليمة؛ معرفة العاملين ووعيمهم.