

الطالب: الحسين معوض سعيد على الدرجة: الماجستير

عنوان الرسالة: "دراسة عن إدارة سلامة الأغذية في منافذ الأغذية والمشروبات بجامعات القاهرة والجيزة"  
قسم: الدراسات الفندقية

## الملخص العربي

لا شك أن الاهتمام بسلامة الغذاء أصبح الموضوع الذي يلقي إهتمام الجميع خاصة في السنوات القليلة الماضية ، والتي زادت فيها مشاكل تلوث الغذاء بكافة صورة والتي ألفت بظلالها على حركة صناعة الغذاء في التجارة العالمية. حيث أصبح الوصول إلى تقديم غذاء صحي وآمن الهاجس الذي يؤرق الجميع سواء في الدول المتقدمة أو النامية على حد سواء، كذلك زاد الاهتمام بسلامة الغذاء نتيجة لزيادة الوعي الغذائي عند العملاء بالإضافة إلى التقدم العلمي الكبير في مجال صحة الإنسان و معرفة الكثير من الأمراض التي تصيبه نتيجة تناول الأغذية الفاسدة وقد شهدت البشرية خلال العفدين الماضيين تطورا هائلا في مجال أنتاج و تصنيع و حفظ و تداول المواد الغذائية ، كذلك أدخلت أنواع جديدة من الصناعات الغذائية المتعلقة بالتموين في المدن الجامعية و المعسكرات و المستشفيات و تقديم الطعام في خطوط الطيران و سوف نركز محور الدراسة هنا على منافذ الأغذية و المشروبات التابعة للجامعات .

تهدف الدراسة الحالية بوجه عام إلى تقييم معايير سلامة الغذاء بمنافذ الأغذية و المشروبات التابعة للجامعات بمحافظة القاهرة و الجيزة. و ذلك للوصول إلى تحسين الوعي لدى مسئولو و متداولي الأغذية و المشروبات بأهمية سلامة الغذاء المقدم .

تعتمد منهجية الدراسة استخدام المنهج الوصفي التحليلي في سبيل تحقيق أهداف الدراسة مستخدما المقابلة الشخصية مع الأشخاص المعنيين بسلامة الغذاء داخل منافذ الأغذية والمشروبات التابعة للجامعات بمحافظة القاهرة والجيزة. وكان معدل الاستجابة بالنسبة إلى المقابلة الشخصية ١٠٠ ٪ . وقد تم تحليل البيانات باستخدام برنامج التحليل الاحصائي (SPSS) الإصدار ١٦ ، وقد توصلت الدراسة إلى النتائج التالية :

- أكدت الدراسة أن أكثر من ٦٢ ٪ من مديري و متداولي الأغذية و المشروبات ليس لديهم دراية كافية بمفهوم سلامة الغذاء . عدم تواجد إدارة متخصصة للإشراف والرقابة على سلوكيات و ممارسات متداولي الأغذية لتأكيد سلامة الغذاء المقدم . أكدت الدراسة أن أكثر من ٦٧ ٪ من منافذ الأغذية والمشروبات مجال الدراسة لا تعد برامج تدريبية لتنمية و رفع وعي متداولي الأغذية بأهمية السلوك الصحي في أماكن تداول الغذاء . عدم فاعلية دور الجهات الرقابية للتأكد من سلامة الغذاء المقدم بمنافذ الأغذية والمشروبات مجال الدراسة . عدم وجود كتيبات خاصة بالارشادات الصحية الواجب إتباعها في أماكن تداول الغذاء .

وقد قام الباحث بمناقشة النتائج و الوصول إلى مجموعة من التوصيات أهمها :

- الحاجة إلى وجود إدارة متخصصة مسؤولة عن الإشراف والرقابة على سلامة الأغذية بمنافذ الأغذية و المشروبات التابعة للجامعات .

- وجوب تزويد المسؤولين بمنافذ الأغذية والمشروبات بمستويات مرتفعة من برامج التدريب على سلامة الأغذية لكي يستطيعوا أن يقيموا بدقة المخاطر التي قد تحدث بمؤسساتهم وتحديد البرامج التدريبية الملائمة لمتداولي الأغذية لرفع مستوى وعيهم بأهمية سلامة الأغذية والعادات الصحية الواجب إتباعها .

- يجب على مديري الأغذية و المشروبات تدعيم و تفعيل دور قوانين سلامة الأغذية المنشأة بواسطة الهيئات المحلية في منشأتهم .

الكلمات الدالة: سلامة الغذاء، أنواع تلوث الأغذية، المتطلبات الأولية لسلامة الأغذية، سياسات سلامة الغذاء.