

تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية فى منتجعات

البرامج الشاملة

**Evaluation of the effectiveness of food safety system
management programs in all-inclusive resorts**

أحمد مصطفى أحمد حسانى 1

ahmed.mostafa.htm@gmail.com

إشراف

د/ أحمد محمد حسنين

أ.د/ هانى عصام الدين محمد

ملخص البحث:

تهدف الدراسة الى تقييم مدى فعالية برامج سلامة الغذاء داخل المنتجعات الفندقية وهو ما يترتب عليه تجنب حدوث أى ملوثات للنزلاء وكذلك تقليل الأصابة بالأمراض المنقولة عن طريق الغذاء وأيضاً الأعراض المصاحبة للتسمم من قيء وأسهال وحمى واضطرابات المعدة والصداع وهى ما تجعل النزلاء مستائين من الإقامة داخل المنتجع السياحى وإيضاً الشعور بعدم الرضاء لأنه غير قادر على الأستمتاع بسبب عدم سلامة و جودة الطعام المقدم وأيضاً عند وجود ممارسات خاطئة للعاملين تساعد على تلوث الغذاء سواء كانت هذه الممارسات تظهر بشكل ملحوظ فيظهر الأستياء من النزلاء وعدم الرضاء عن المنتج المقدم وأن برامج سلامة الأغذية عند تطبيقها داخل المنتجعات الشاملة بشكل سليم تؤدي الى رفع سلامة وجودة المنتجات المقدمة

1 - معيد بجامعة طيبة التكنولوجية كلية تكنولوجيا الخدمات الفندقية والسياحية

(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية فى منتجعات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

وأيضاً التعامل الجيد من العاملين ومقدمين الخدمة لمعرفتهم بالأسس العلمية والمهنية (GMP) وأيضاً معرفتهم بأسس النظافة الشخصية (PHP) هذا كله يندرج تحت الأشرط الاولية (PRPs) وأنظمة سلامة الغذاء (HACCP) و (ISO22000) وهو ماينعكس على النزلاء ومدى رضائهم عن الخدمة المقدمة .

الكلمات الدالة: الجودة؛ سلامة الغذاء؛ جودة الطعام ؛ برامج ادارة سلامة الغذاء ؛ المنتجات الشاملة.

1- المقدمة

ترجع أهمية برامج ادارة سلامة الاغذية فى فنادق المنتجعات وتحسين الخدمات المقدمة سواء كانت خدمات ملموسة أو غير ملموسة، باعتبارها أحد الاهتمامات الرئيسية للصحة العامة، توصف سلامة الأغذية بأنها إنتاج وتجهيز وتخزين وإعداد الطعام بطريقة تمنع العدوى أو الأمراض (Mohamed M, et al., 2021). يمكن أن تواجه أى منشأة ليس لديها أى أنظمة جودة، أو لا تطبق أى نظام صحة وسلامة ضمن هيكلها، حيث يوجد العديد من المخاطر التي يمكن أن تدمر المنشأة وتقضى عليها وأنه يجب تدريب العاملين على أهمية إدارة سلامة الغذاء، وأهمية وجودها داخل المؤسسة وأن الغذاء أهمية كبيرة والممثل له داخل المؤسسات الغذائية (الفنادق والمنتجعات) هو قسم الاغذية والمشروبات الذي يعد أحد العوامل الرئيسية فى استقرار العملاء وعودتهم للمؤسسة مرة أخرى، وايضاً عنصر جاذب ومؤثر على تفضيل المؤسسة والعودة لها مرة أخرى ومصدر للدعاية الجيدة، اما اذا كان هناك خلل فى الغذاء او عدم وجود نظام معين لسلامة الاغذية أو الممارسات والتخزين غير الجيد، وعدم معرفة الاشتراطات الجيدة للتخزين وان أصابة الغذاء بالتلوث يمكن أن ينتج عنه ضرر كبير للمستهلكين، وأيضاً قد يسبب الموت فى بعض الحالات. (Montville & Matthews, 2005) .

و تعد سلامة الأغذية أمراً بالغ الأهمية لأنها تحمي من احتمالية الإصابة بالأمراض من وجباتهم. يمكن أن يؤدي استهلاك الغذاء غير الآمن إلى إصابة الأشخاص بأمراض خطيرة أو ربما قتلهم. ولحماية الناس من مخاطر العدوى

(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الاغذية فى منتجعات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

المنقولة بالغذاء، يعد إعداد الطعام الآمن أمراً بالغ الأهمية (Mohamed M, et al., 2021).

سلامة الغذاء

يمكن أن يحدث أكثر من 200 مرض مختلف ، من الإسهال إلى الأورام الخبيثة ، عن طريق الأطعمة الملوثة التي تحتوي على بكتيريا أو فيروسات أو طفيليات أو مواد كيميائية خطيرة. في كل عام ، يصاب ما يقدر بنحو 600 مليون فرد ، أو حوالي 1 من كل 10 ، بالمرض بعد تناول طعام ملوث ، مما يتسبب في وفاة 420.000 وفقدان 33 مليون ويساهم الغذاء غير الآمن في حلقة مفرغة من المرض، ويجب مراعاة عمليات الأستلام والتخزين الجيد للحفاظ على الغذاء من أصابته بالتلوث مثل البكتيريا والميكروبات وتعرضة للتلف وتعتبر سلامة الأغذية مصدر قلق عالمي ، ويهدف المجتمع الدولي إلى منع العدوى المنقولة عن طريق الأغذية (World Health Organization, 2022).

تعريف سلامة الغذاء

سلامة الغذاء هي ضمان أنه عندما يتم طهي الطعام وتقديمه واستهلاكه على النحو المنشود ، فلن يتسبب ذلك في إصابة الناس بالمرض أو الإضرار بهم كما ذكرت (World Health Organization, 2003). وتعتبر جميع الخطوات اللازمة لإنتاج غذاء صحي دون تعريض صحة الإنسان للخطر جزءاً من سلامة الغذاء. (عبدالمالك، أشرف، 2008) ويمكن لبعض الناس تعريف الغذاء الآمن على أنه شيء لا يصيب الشخص بالمرض. قد يعرف

(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية في منتجعات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

البعض الآخر، الطعام الآمن على أنه الطعام الذي تم تسليمه أو تخزينه ضمن نطاق درجة الحرارة، الموصى به وضمن مدة صلاحيته. وقد يعتبر بعض العملاء الطعام غير "الملوث" طعاماً آمناً. (Elmi M, 2004). وعرفة منظمة الصحة العالمية ومنظمة الأغذية والزراعة (الفاو) سلامة الغذاء على أنها عدم وجود أي مخاطر - مزمنة أو حادة - يمكن أن تعرض صحة المستهلك للخطر. (World Health Organization, 2003).

مفهوم جودة الغذاء

هو أن الغذاء مازال محتفظ بجميع خواصة الطبيعية ولم يتأثر أو يفقد أيًا من خواصة الطبيعية سواء ذلك بالطرق التي تستخدم بغير وعى من مناولى الأغذية عن طريق الطهى غير الجيد أو عمليات الحفظ التي قد تأثر بشكل كبير على جودة وخواص الغذاء ويفتقد عناصره الأساسية. يتم تضمين جميع الخصائص الإضافية التي تؤثر على قيمة المنتج للمستهلك في الجودة التي تغطي كلاً من الخصائص غير المرغوب فيها، بما في ذلك التلف، والقذارة، وتغير اللون، والروائح الكريهة، بالإضافة إلى الخصائص المرغوبة مثل (أصل الطعام، ولونه، ونكهته، وقوامه، وعملية التصنيع). (World Health Organization, 2007).

نشأت وتطور تاريخ الجودة

حتى يومنا هذا، مر مفهوم الجودة بمراحل وتطورات عديدة ، وفيما يلي بعض من أهمها: يعرف العديد من الباحثين مفهوم الجودة "إلى أكثر من 7000 عام ، وتجسد في الحضارات الإنسانية المتعاقبة ، بما في ذلك الحضارات الفرعونية واليونانية وغيرها ... إلخ"، ولكن أصل الفائدة الفعلية يعود إلى الفترة التي "سبقت الثورة الصناعية حيث تم إنتاج الورش والحرف اليدوية وفق معايير بسيطة يقرها صاحب الورشة" (عبد الحميد برحومة&مراد شريف, 2008) .

ماهى برامج إدارة سلامة الغذاء

تسعى وكالة الصحة العامة والدول الأخرى إلى تقنيات أكثر فاعلية لمراقبة سلاسل الإنتاج حيث اكتسبت قضية سلامة الأغذية اهتماماً.

يعد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) أمراً بالغ الأهمية في تحديد كيفية إدارة مخاطر سلامة الأغذية من أجل حماية الصحة العامة ، وبالتالي لا يزال من الضروري دراسة فعاليته بشكل صحيح. حتى مع وجود ثقافة قوية لسلامة الغذاء ، إذا كانت خطط نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الخاصة بنا بها أخطاء بسبب أخطاء إجرائية ، فإننا نخاطر بتعريض المستهلك للخطر. إن التطبيق الناجح لمبادئ HACCP ضروري لإنشاء نظام HACCP وظيفي (Codex, 2009). وتشمل البرامج برنامج (ISO 9001) وهو يوفر الجودة بينما يضمن نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) برامج سلامة الغذاء وتتضمن منظمات الأغذية الجودة والسلامة على جميع المستويات باستخدام أنظمة ISO 9001 و HACCP في جميع

(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية فى منتجعات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

أنحاء السلسلة الغذائية بأكملها من أجل سلامة وجودة المنتجات الغذائية مما يدل على، قدر أكبر من القدرة التنافسية، بالمقارنة مع استخدام ISO 9001 و HACCP فقط، فإن تطبيق HACCP جنباً إلى جنب مع نظام إدارة الجودة ISO22000 ، او ISO9001 ، ينتج عنه نظام غذائي أكثر نجاحاً يزيد من رضا العملاء والفعالية التنظيمية . (Fernandez et al2014).

نظام الهاسب

تم اقتراح استخدام GMP و HACCP في الإنتاج التقليدي القديم. ولقد وصف (Mortimore & Wallace 1998) تقنية تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بأنها نظام تحكم منطقي وواضح يركز على منع المشكلات ، وهو نهج منطقي لإدارة سلامة الأغذية. من أجل ضمان سلامة المنتج ، كان من المتصور أنه يمكن تصميم نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ببساطة بحيث يمكن دمجها بسهولة في أنظمة المعالجة المستخدمة من قبل المعالجات التقليدية. سيتم استخدام هذه التقنيات الأساسية للغاية ، مثل الفحص البصري ، واستخدام شرائح الأس الهيدروجيني (PH) ، وتوقيت العمليات. بعد ذلك (Awua W, et al., 2007). وقد أوضح (ELkhawas,K et al.,2007) أن نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) قد أظهر نجاحاً في قطاع الأغذية والسيطرة على المخاطر ومحاولة التقليل منها الى الحد المسموح، كما يتضح من ارتباطه بتقليل التلوث وتحسين إدارة إنتاج الغذاء في مرافق تقديم الطعام.

البرامج المسبقة

تحتاج الفنادق بالفعل إلى عدد الإجراءات المعمول بها قبل تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة بكفاءة، مثل متطلبات المكونات والمنتج، وتدريب الموظفين، وأنظمة التنظيف والتطهير، والمرافق التي يتم إنشاءها بطريقة صحية، والممارسات الصحية المناسبة (GHP) قد يشار إلى هذه البرامج على أنها برامج الشروط المسبقة (PRP).

(NACMCF, 1997; WHO, 1999).

وتعرف (PRPs) إنها إحدى برامج تناول الطعام التي تعد جزءاً من المتطلبات والبرامج التي يجب أن تكون موجودة قبل تنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو إجراءات إدارة سلامة الأغذية الأخرى.

(Bourquin et al.,2010).

ISO 22000

تم تقديم المنظمة الدولية للتوحيد القياسي ISO 22000: 2005 ، وهو معيار جديد لأنظمة إدارة سلامة الأغذية (FSMS) ، في عام 2005 بهدف سد الفجوة بين ISO 9001: 2000 و HACCP. تم دمج المبادئ التوجيهية لنظام HACCP مع المبادرات السابقة مثل ممارسات التصنيع الجيدة (GMP)

وممارسات النظافة الجيدة (GHP) من خلال سلسلة ISO 22000

(M Samil, 2009)

ISO 22000

أنظمة إدارة سلامة الأغذية - متطلبات أي منظمة في السلسلة الغذائية ، ISO 22000: 2018 ، تنطبق على جميع المنظمات في صناعات الأغذية والأعلاف ، بغض النظر عن الحجم أو القطاع ، وهي مصممة لتدمج في إجراءات الإدارة الحالية للمؤسسة ولكن يمكن أيضاً استخدامها بمفردها ، باستخدام نفس الهيكل عالي المستوى (HLS) مثل معايير نظام إدارة ISO الأخرى ، مثل ISO 9001 (إدارة الجودة). ISO 22000 هو معيار لإدارة سلامة الأغذية يستهدف جميع الشركات في قطاعي الأغذية والأعلاف ، بغض النظر عن الحجم أو القطاع. إنها تتخذ نهجاً وقائياً لسلامة الأغذية من خلال المساعدة في تحديد المخاطر التي تنتقل عن طريق الأغذية والوقاية منها والحد منها في سلاسل الأغذية والأعلاف. (KEPS, 2018).

المنتجات الشاملة

- تم شرح فنادق المنتجعات وفقاً لشركة Powers and Barrows (2003) المنتج عبارة عن فندق يرحب بالنزلاء للإقامة لمدة أسبوع أو أكثر ويوفر وسائل الراحة الترفيهية الشاملة التي يتوقعها السائحون. غالبية زوار المنتجع على استعداد لدفع المزيد مقابل هذه الخدمات. تعد الجبال والأماكن الأخرى الغنية بالجمال الطبيعي والراحة والاسترخاء.

وفقاً لـ Walker (2006) أن تاريخ فنادق المنتجعات ، يعود تاريخها إلى عصر السفر. لدى سكان المدن ، وغيرهم من الأشخاص رغبة متزايدة في السفر إلى مواقع جذابة في الإجازة. السفر إلى هذه المواقع البعيدة كثيراً ما

(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية في منتجعات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

يكون ممتعاً بحد ذاته. تم بناء فنادق المنتجعات الفاخرة ، في أواخر القرن التاسع عشر ، لاستيعاب العملاء الذين ، جلبتهم القطارات. اجتذب المنتجع أو الشواطئ أو المناظر الجبلية الخلابة ، السياح في ذلك الوقت. تم تشغيل العديد من هذه المنتجعات الشعبية بشكل موسمي في البداية .

مفهوم المنتجعات :

وفقاً لـ (Paris & Zona Paris, 1999) من المسلم به على نطاق واسع أن القطاعات الأكثر ازدهاراً وديناميكية وسرعة في التوسع في قطاع السياحة هي المنتجعات والرحلات البحرية الشاملة، لا سيما التكاليف غير المتوقعة مع الأطعمة والمشروبات اللذيذة، والسكن الآمن، والخدمة الجيدة، ووفرة الأنشطة.

2- الهدف من الدراسة

يهدف هذا البحث إلى أهمية تقييم برامج ادارة سلامة الاغذية فى منتجعات البرامج الشاملة . لتحقيق هذا الهدف ، تتمثل الأهداف التالية في :

▪ التأكد من تطبيق برامج إدارة سلامة الاغذية فى منتجعات البرامج الشاملة .

- 1- ويتم ذلك من خلال التقييم لفنادق المنتجعات حيث يتضح لنا من خلال التقييم والبحث معرفة نقاط الضعف والقوة التى تميز المنتجعات
- 2- ومن ثم عمل (تطوير) وتحسين لهذه النقاط لتقديم خدمات مميزة وتحقيق تطبيق برامج ادارة سلامة الاغذية فى المنتجعات ذات البرامج الشاملة .

(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الاغذية فى منتجعات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

- التأكد من تحقيق المعادلة من خلال تقديم جودة تتناسب مع السعر المدفوع او تزيد عنه ممايسبب حدوث رضاء للعملاء من الخدمة المقدمة .
- من المأمول أن تساعد التوصيات المقترحة بناءً على الاستنتاجات التي سيصل إليها البحث ، في تحسين جودة فنادق المنتجعات ذات البرامج الشاملة والخدمات المقدمة وزيادت الطلب على هذه النوع من الفنادق.

3- طرق البحث

سيتم استخدام نوعين من المصادر من أجل تحقيق أهداف الدراسة.

وهذه الأنواع هي على النحو التالي.

3.1. مصادر ثانوية:-

يهدف هذا الجزء إلى تطوير الإطار النظري الذي سيتم استخدامه لتوجيه البحث الحالي ، وتحديد المتغيرات التي سيتم قياسها والعلاقات الإحصائية التي قد توجد بين تلك المتغيرات ، وإعداد الاستبيان ، وسيتم استخدام المصادر التالية في نظرية الدراسة: كتب ودوريات وأبحاث سابقة ومواقع إنترنت.

3.2 المصادر الأولية:

في هذه الدراسة ،تم إجراء مقابلات شخصية وجهاً لوجه مع الشيف العمومي بالمنتجعات الشاملة حيث أحتوت محاور المقابلة على عدة أسئلة فنية أختصت ،وعمل قائمة فحص وتدقيق على فنادق العينة وتم مراجعة هذه القائمة من قبل

خبراء وأخصائيين فى سلامة الغذاء من إحدى شركات المراقبة لأنظمة سلامة الغذاء أيزو 22000 و هاسب وأن قائمة الفحص هذه ينطبق عليها معايير ISO22000 + Catering PRPS : (FSSC)، وعمل أستمارة أستبيان لنزلاء هذه المنتجعات لتغطية كافة الجوانب الرئيسية بالرسالة. وأيضاً كما تم فحص أدوات البحث من قبل محلل بيانات إحصائية ووجد أن هذه الادلة توافق أهداف البحث وفرضياته .

3- فرضيات البحث

1. مدى رضا السائح عن جودة الخدمة المقدمة في المنتجعات السياحية الشاملة ومعدل صحة وسلامة الغذاء المقدم بها.

4- مشكلة البحث

1- مدى تأثير صحة وسلامة الغذاء على رضا العميل على جودة الخدمة.

5- مناقشة

استبيان:

تم استخدام هذا الفصل بدراسة الاستبيان لهذا البحث.
أولاً: يتكون تصميم الاستبيان من ثلاثة أجزاء على النحو التالي:
الجزء الأول: وصف عينة البحث.
الجزء الثاني: نتائج الدراسة الإحصائية.
الجزء الثالث: رؤية عينة الدراسة.
ثانياً: اختبار فروض الدراسة.
ثالثاً: الفروق بين عينات الدراسة.
أخيراً: النتائج.

الجزء الأول: وصف لعينة البحث.

* صدق وثبات أداة الدراسة:

أولاً. الصدق:

لحساب صدق أداة الدراسة تم حساب صدق الاتساق الداخلي بين درجة كل عبارة والدرجة الكلية للاستبيان، وذلك بالتطبيق على عينة استطلاعية قدرها (20) من نزلاء المنتجعات السياحية، وقد جاءت النتائج على النحو التالي:

جدول (1) صدق الاتساق الداخلي بين درجة كل عبارة والدرجة الكلية للإستبانة (ن = 20)

أرقام العبارات ومعاملات الارتباط بين درجة عبارة من عبارات المقياس والدرجة الكلية له

رقم العبارة	1	2	3	4	5	6	7	8
معامل الارتباط	*0.43	*0.44	**0.62	*0.27	*0.34	*0.43	*0.34	*0.36
رقم العبارة	11	12	13	14	15	16	17	18
معامل الارتباط	*0.35	*0.42	*0.46	**0.62	*0.50	**0.66	**0.61	**0.75
رقم العبارة	19	20	21	22	23			
معامل الارتباط	**0.78	**0.57	*0.43	*0.34	*0.43			

(**) دال عند مستوى 0.01 (*) دال عند مستوى 0.05

(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية في منتجعات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

يتضح من نتائج الجدول السابق:

تراوحت معاملات الارتباط بين درجة كل عبارة من عبارات الاستبيان والدرجة الكلية له ما بين (0.27: 0.78)، وجميعها معاملات ارتباط دالة إحصائياً عند مستويات دلالة (0.01، 0.05)؛ مما يشير إلى صدق الاتساق الداخلي للاستبيان.

ب) الثبات بطريقة ألفا كرونباخ:

تم حساب ثبات الاستبيان باستخدام معامل (الفا كرونباخ)، كما هو موضح بالجدول التالي:

جدول رقم (2) قيم للاستبيان ككل

أداة الدراسة	عدد الأسئلة	معامل ألفا
الاستبيان ككل	23	0.71

يتضح من نتائج الجدول: أن قيمة معامل ثبات "الفا كرونباخ" للاستبيان بلغت نحو (0.71)؛

مما يشير إلى تمتع الاستبيان بثبات مناسب.

المعاملات الإحصائية المستخدمة:

باستخدام برنامج "الحزم الإحصائية للعلوم الاجتماعية Spss" تم

اللجوء إلى المعاملات الإحصائية التالية:

- معامل الارتباط (بيرسون) لحساب الصدق والعلاقات ما بين المتغيرات.
- معامل الفا كرونباخ لحساب الثبات.
- التكرارات والنسب المئوية.
- الوزن النسبي.
- المتوسط الحسابي Average.
- اختبار (ت) لدلالة الفروق T.Test.

أولاً. توصيف عينة الدراسة:

جدول رقم (1) يوضح توصيف متغيرات عينة الدراسة

النسبة %	التكرار	متغيرات عينة الدراسة	
%43.3	78	محلي	نوع المنتج السياحي
%56.7	102	دولي	
%100	180	الإجمالي	
%55.6	100	عربي	جنسية السائح
%44.4	80	أجنبي	
%100	180	الإجمالي	
%49.4	89	مصري	جنسيات السياح بالتفصيل
%1.1	2	سوري	
%0.6	1	إماراتي	
%0.6	1	بحريني	
%1.1	2	كويتي	
%2.8	5	سعودي	
%6.7	12	أسباني	
%2.2	4	بلغاري	
%2.2	4	قبرصي	
%5.6	10	أمريكي	

(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية في منتجات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

ألماني	28	15.6%
بولندي	4	2.2%
روسي	10	5.6%
أوكراني	6	3.3%
روماني	2	1.1%
الإجمالي	180	100%

يتضح من الجدول: أن جميع المتغيرات التي في ضوءها جمع بيانات الدراسة قد تم تمثيلها، حيث كانت نسبة 43.3% من النزلاء عينة البحث ممن يقيمون بمنتجات (محلية) في حين أن نسبة 56.7% منهم يقيمون في منتجات (دولية)، أما فيما يتعلق بجنسيه أفراد العينة فقد كانت نسبة 55.6% منهم (عرب)، بينما نسبة 44.4% (أجانب)، وكانت النسبة الأكبر من النزلاء العرب من (المصريين) بنسبة 49.4%، بينما النسبة الأكبر من الأجانب كانت من (الألمان) بنسبة 15.6%.

ثانياً. النتائج العامة للدراسة وتفسيراتها:

جدول (3) يوضح التكرار والمتوسط الحسابي والانحراف المعياري والترتيب لتقييم نزلاء المنتجعات السياحية (المحلية) لمستوى الخدمة المقدمة ومدى سلامة الأغذية وجودتها (ن=78)

العبارات		العينة الكلية							
		الانحراف المعياري	المتوسط	التكرار					درجة التوافر
				لا يحدث	نادراً	أحياناً	غالباً	دائماً	
مرتفعة جداً	1	0.75	4.66	1	0	7	8	62	الاطباق المستخدمة في الاكل نظيفة وجافة
مرتفعة جداً	2	0.81	4.55	1	0	10	11	56	الزى الخاص بالعاملين مقدمين الخدمة بالمطعم نظيف
مرتفعة جداً	3	0.63	4.48	1	0	3	31	43	مدى نكهة وسلامة الحلويات المقدمة اثناء فترة الإقامة
مرتفعة جداً	4	0.97	4.42	2	3	6	16	51	مدى سلامة شكل وخواص الفاكهة المقدمة اثناء فترة الإقامة
مرتفعة جداً	5	0.87	4.39	2	0	8	23	45	مدى نظافة الأدوات المستخدمة في تقديم الغذاء
مرتفعة جداً	5	0.81	4.39	1	2	4	29	42	نظافة المائدة الخاص بالمطعم

(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية في منتجعات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

مرتفعة جداً	6	0.90	4.33	1	0	17	14	46	مدى نظافة العاملين في المطعم
مرتفعة جداً	7	0.93	4.30	3	0	7	28	40	الشيف مظهرة جيد ويرتدى قفازات واوفر هيد أو غطاء حماية الرأس
مرتفعة جداً	7	0.82	4.30	1	3	3	35	36	مدى سلامة وجودة الفاكهة الطازجة اثناء فترة الإقامة
مرتفعة	8	0.81	4.21	2	0	7	39	30	مدى سلامة نكهة الطبق الرئيسي طول فترة الإقامة
مرتفعة	9	1.00	4.07	3	0	18	24	33	مدى نكهة وسلامة السلطة طول فترة الإقامة
مرتفعة	10	1.10	4.05	4	0	21	16	37	مدى نظافة الموكيت والارضيات
مرتفعة	11	0.80	4.02	1	3	9	45	20	مدى سلامة نكهة مايقدم من صوص وماينويز طول فترة الإقامة
مرتفعة	12	1.49	3.80	14	0	11	15	38	سحب الطبق الرئيسي من جهاز تسخين (ريشو)
مرتفعة	13	1.01	3.71	5	3	15	41	14	البوفية نظيف ولا يوجد به بقايا أطعمة ساقطة على الأرض أو بقايا طعام متحجر
متوسطة	14	1.80	2.87	32	6	9	2	29	تم ملاحظة اى ممارسات خاطئة تتم في المطاعم المفتوحة من العاملين
منخفضة	15	1.76	2.41	44	5	1	9	19	يتم ملاحظة اى اشياء غريبة فى نوعيات الخبز وأشكالها اثناء فترة القامة
منخفضة	16	1.55	2.19	41	12	9	1	15	حدث لك اى من الاعراض الاتية فى فترة الإقامة : (اضطراب المعدة- القئ -

(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية فى منتجات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

									الإسهال- الاسهال مع وجود دم فى البرازز -آلام المعدة أو تقلصات المعدة المؤلمة - الحمى -الصداع) .
منخفضة	16	1.56	2.19	46	1	13	6	12	حدث لك اى أعراض من اعرض التسمم او الاشتباه بالتسمم
منخفضة	17	1.42	1.94	47	11	7	3	10	تم ملاحظة اى ممارسات خاطئة لمقدمى الخدمة من عدم معرفته بالتعامل مع الأدوات التى تلامس الغذاء والاستخدام الخاطأ لها
منخفضة	18	1.23	1.84	49	5	15	5	4	تم ملاحظة وجود ذباب أو اى حشرات طائرة داخل منطقة تناول الطعام
منخفضة	19	1.12	1.76	44	21	3	7	3	تم ملاحظة اى من العمليات الخاطأة التى تتم عند نقل الغذاء من مكان إلى آخر بشكل غير ملائم
منخفضة	20	1.03	1.58	55	8	8	6	1	تم ملاحظة الشوايه أو الاسياخ المستخدمة غير نظيفة أو أنه يتم التعامل بشكل غير جيد مع هذه الأشياء والتعامل المباشر مع المواد الغذائية الأخرى
مرتفعة		1.09	3.49						الإجمالي

يتضح من الجدول:

* أن المتوسطات الحسابية لتقييم نزلاء المنتجعات السياحية (المحلية) لمستوى الخدمة المقدمة ومدى سلامة الأغذية وجودتها تراوحت ما بين (4.66: 1.58)؛ حيث جاءت عبارة (الاطباق المستخدمة فى الاكل نظيفة وجافة) فى الترتيب الأول، فيما جاءت عبارة (تم ملاحظة الشوايه أو الاسياخ المستخدمة غير نظيفة أو أنه يتم التعامل بشكل غير جيد مع هذه الأشياء والتعامل المباشر مع المواد الغذائية الأخرى) فى الترتيب الأخير.

* وعكست الدرجة الكلية للمتوسط الإجمالي للجدول السابق والمقدرة بـ (3.49)، درجة رضا (مرتفعة) من قبل نزلاء المنتجعات السياحية المحلية عن مستوى الخدمة المقدمة ومدى سلامة الأغذية وجودتها، ويمكن أن نلاحظ ذلك فى موافقة المبحوثين على العبارات ذات المضمون الإيجابي ورفضهم للعبارات ذات المضمون السلبي كما هو الحال فى عبارات (تم ملاحظة أى ممارسات خاطئة لمقدمي الخدمة من عدم معرفته بالتعامل مع الأدوات التى تلامس الغذاء والاستخدام الخاطئ لها، تم ملاحظة وجود ذباب أو أى حشرات طائرة داخل منطقة تناول الطعام، تم ملاحظة أى من العمليات الخاطئة التى تتم عند نقل الغذاء من مكان إلى آخر بشكل غير ملائم، تم ملاحظة الشوايه أو الاسياخ المستخدمة غير نظيفة أو أنه يتم التعامل بشكل غير جيد مع هذه الأشياء والتعامل المباشر مع المواد الغذائية الأخرى) والتي جاءت معظم إجابات المبحوثون على مضمون هذه العبارات ببديل (لم يحدث، ونادراً) والعكس فى حالة العبارات ذات المضمون الإيجابي والتي جاءت أغلب إجابات المبحوثون عليها ببديل

دائماً وغالباً)، وهو ما يعكس في المجمل درجة رضاهم عن مستوى الخدمة وسلامة الغذاء وجودته.

جدول (4) يوضح التكرار والمتوسط الحسابي والانحراف المعياري والترتيب لتقييم نزلاء المنتجعات السياحية (الدولية) لمستوى الخدمة المقدمة ومدى سلامة الأغذية وجودتها (ن=102)

العبارات		العينة الكلية							
		التكرار					المتوسط	الانحراف المعياري	درجة التوافر
		دائماً	غالباً	أحياناً	نادراً	لا يحدث			
مرتفعة جداً	1	0.52	4.89	1	1	0	4	96	مدى نكهة وسلامة الحلويات المقدمة اثناء فترة الإقامة
مرتفعة جداً	2	0.52	4.84	1	0	1	10	90	الاطباق المستخدمة في الاكل نظيفة وجافة
مرتفعة جداً	3	0.51	4.80	0	1	2	13	86	مدى سلامة شكل وخواص الفاكهة المقدمة اثناء فترة الإقامة
مرتفعة جداً	4	0.57	4.79	1	0	2	13	86	الزى الخاص بالعاملين مقدمين الخدمة بالمطعم نظيف
مرتفعة جداً	5	0.47	4.76	0	0	2	20	80	مدى نظافة الأدوات المستخدمة في تقديم الغذاء

(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية في منتجعات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

مرتفعة جداً	5	0.53	4.76	0	1	2	17	82	مدى نكهة وسلامة السلطة طول فترة الإقامة
مرتفعة جداً	6	0.61	4.75	1	0	3	16	82	مدى نظافة العاملين فى المطعم
مرتفعة جداً	6	0.65	4.75	1	1	3	12	85	مدى سلامة وجودة الفاكهة الطازجة اثناء فترة الإقامة
مرتفعة جداً	7	0.58	4.70	0	1	3	22	76	مدى سلامة نكهة مايقدم من صوص وماينويز طول فترة الإقامة
مرتفعة جداً	8	0.56	4.69	0	0	5	22	75	نظافة المائدة الخاص بالمطعم
مرتفعة جداً	9	0.68	4.67	1	1	3	21	76	مدى سلامة نكهة الطبق الرئيسى طول فترة الإقامة
مرتفعة جداً	10	0.87	4.66	4	0	3	13	82	مدى نظافة الموكيت والارضيات
مرتفعة جداً	11	0.68	4.61	0	0	11	18	73	الشيف مظهره جيد ويرتدى قفازات واوفر هيد أو غطاء حماية الرأس
مرتفعة جداً	12	1.22	4.47	0	10	3	8	81	سحب الطبق الرئيسى من جهاز تسخين (ريشو)
مرتفعة جداً	13	1.22	4.39	9	2	3	14	74	البوفية نظيف ولا يوجد به بقايا أطعمة ساقطة على الأرض أو بقايا طعام متحجر
منخفضة جداً	14	1.39	1.62	82	5	1	0	14	يتم ملاحظة اى اشياء غريبة فى نوعيات الخبز وأشكالها اثناء فترة القامة
منخفضة	15	0.68	1.22	91	4	3	4	0	تم ملاحظة اى ممارسات خاطئة لمقدمى

(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية فى منتجات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

جداً									الخدمة من عدم معرفته بالتعامل مع الأدوات التي تلامس الغذاء والاستخدام الخاطئ لها
منخفضة جداً	15	0.73	1.22	93	1	3	5	0	تم ملاحظة اى ممارسات خاطئة تتم فى المطاعم المفتوحة من العاملين
منخفضة جداً	16	0.59	1.18	90	9	1	1	1	تم ملاحظة وجود ذباب أو اى حشرات طائرة داخل منطقة تناول الطعام
منخفضة جداً	17	0.58	1.16	93	5	1	3	0	تم ملاحظة اى من العمليات الخاطئة التى تتم عند نقل الغذاء من مكان إلى آخر بشكل غير ملائم
منخفضة جداً	18	0.47	1.14	93	4	5	0	0	حدث لك اى من الاعراض الاتية فى فترة الإقامة : (اضطراب المعدة- القيئ - الإسهال- الإسهال مع وجود دم فى البرازز -آلام المعدة أو تقلصات المعدة المؤلمة - الحمى -الصداع) .
منخفضة جداً	19	0.49	1.12	95	4	1	2	0	تم ملاحظة الشوايه أو الاسياخ المستخدمة غير نظيفة أو أنه يتم التعامل بشكل غير جيد مع هذه الأشياء والتعامل المباشر مع المواد الغذائية الأخرى
منخفضة جداً	20	0.10	1.01	101	1	0	0	0	حدث لك اى أعراض من اعرض التسمم او الاشتباه بالتسمم
مرتفعة		0.66	3.48						الإجمالي

* أن المتوسطات الحسابية لتقييم نزلاء المنتجعات السياحية (الدولية) لمستوى الخدمة المقدمة ومدى سلامة الأغذية وجودتها تراوحت ما بين (1.01:4.89)؛ حيث جاءت عبارة (مدى نكهة وسلامة الحلويات المقدمة اثناء فترة الإقامة) في الترتيب الأول، فيما جاءت عبارة (حدث لك اى أعراض من اعرض التسمم او الاشتباه بالتسمم) في الترتيب الأخير.

* وعكست الدرجة الكلية للمتوسط الإجمالي للجدول السابق والمقدرة — (3.48)، درجة رضا (مرتفعة) من قبل نزلاء المنتجعات السياحية الدولية عن مستوى الخدمة المقدمة ومدى سلامة الأغذية وجودتها، ويمكن أن نلاحظ ذلك في موافقة المبحوثين على العبارات ذات المضمون الإيجابي ورفضهم للعبارات ذات المضمون السلبي كما هو الحال في عبارات (تم ملاحظة اى من العمليات الخاطئة التى تتم عند نقل الغذاء من مكان إلى آخر بشكل غير ملائم، حدث لك اى من الاعراض الاتية فى فترة الإقامة): (اضطراب المعدة- القيء - الإسهال- الاسهال مع وجود دم فى البراز - آلام المعدة أو تقلصات المعدة المؤلمة - الحمى -الصداع)، تم ملاحظة الشوايه أو الاسياخ المستخدمة غير نظيفة أو أنه يتم التعامل بشكل غير جيد مع هذه الأشياء والتعامل المباشر مع المواد الغذائية الأخرى، حدث لك اى أعراض من اعرض التسمم او الاشتباه بالتسمم) والتي جاءت معظم إجابات المبحوثون على مضمون هذه العبارات ببديل (لم يحدث، ونادراً) والعكس في حالة العبارات ذات المضمون الإيجابي والتي جاءت أغلب إجابات المبحوثون عليها

(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية فى منتجعات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

ببديل (دائماً وغالباً)، وهو ما يعكس في المجمل درجة رضاهم عن مستوى الخدمة وسلامة الغذاء وجودته.

ثالثاً. نتائج اختبار فروض الدراسة:

* التحقق من الفرض الأول:

- توجد علاقة ذات دلالة إحصائية بين درجة رضا السائح عن جودة الخدمة المقدمة في المنتجعات السياحية ومعدل صحة وسلامة الغذاء المقدم.

جدول (5)

يوضح معاملات الارتباط بين درجة رضا السائح عن جودة الخدمة المقدمة في المنتجعات السياحية ومعدل صحة وسلامة الغذاء المقدم

معدل صحة وسلامة الغذاء المقدم			المتغيرات
نوع الدلالة	مستوى الدلالة	قيمة ر	
دال إحصائياً	0.01	**0.62	درجة رضا السائح عن جودة الخدمة المقدمة في المنتجعات السياحية

يتبين من الجدول:

تحقق الفرض، حيث ثبت وجود علاقة ارتباطية طردية ذات دلالة إحصائية بين درجة رضا السائح عن جودة الخدمة المقدمة في المنتجعات السياحية ومعدل صحة وسلامة الغذاء المقدم، بمعنى أنه كلما زادت صحة وسلامة الغذاء المقدم للنزلاء في المنتجعات السياحية كلما ساهم ذلك في زيادة

(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية في منتجعات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

درجة رضاهم عن الخدمة المقدمة. وهذا ما أشارت إليه بعض الدراسات السابقة تبنى بعض الباحثين في السوق تعريفاً لجودة الخدمة يتم فيه تصوير مفهوم الجودة من خلال تصور المستفيد للجودة ودرجة التوافق مع توقعاته. ونتيجة لذلك ، سيكون من المقبول التعامل مع مقدم الخدمة مرة أخرى (إدريس ، 2000) ، وهذا يتفق مع (المسدي ، 2004) الذي ينص على أن جودة الخدمة مفهوم يعكس مدى ملاءمة الخدمة. قدمت بالفعل مع توقعات العميل المستفيد من هذه الخدمة. وأيضاً وفقاً لدراسة (مني على ، وآخرون 2023).

النتائج الخاصة بقائمة التدقيق للفنادق لعينة

الدراسة:

جدول (1) يوضح

دلالة الفروق بين متوسطي نمط الفنادق (HACCP، ISO 22000) عينة الدراسة في

محاور قائمة التدقيق لفنادق المنتجعات وفقاً لاختبار "ت"

(ن = 11)

القائمة	المجموعات	العدد	المتوسط	الانحراف المعياري	قيمة (T)	مستوى الدلالة
المحور الأول الفحص الأولي	HACCP	8	38.00	2.87	1.16-	غير دال إحصائياً
	ISO 22000	3	40.00	0.00		
المحور الثاني	HACCP	8	116.62	3.54	4.20-	دال إحصائياً عند مستوى 0.01
	ISO 22000	3	126.33	2.88		
المحور الثالث : المخازن	HACCP	8	30.00	0.00	0.00	غير دال إحصائياً
	ISO 22000	3	30.00	0.00		
المحور الرابع: نظافة الأدوات والمعدات التي تلامس الغذاء	HACCP	8	48.87	1.55	1.21-	غير دال إحصائياً
	ISO 22000	3	50.00	0.00		
المحور الخامس: كيفية يتم التعامل مع المجمدات (وعمل اذابه لها)	HACCP	8	30.25	1.16	3.37-	دال إحصائياً عند مستوى 0.01
	ISO 22000	3	33.66	2.30		

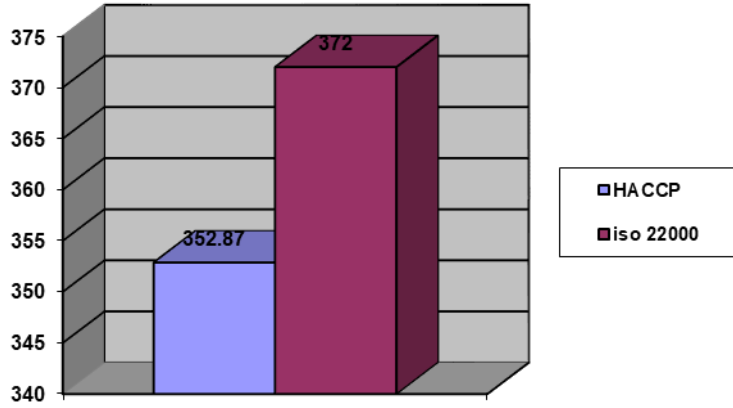
(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية في منتجعات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

غير دال إحصائياً	0.71-	2.91	44.75	8	HACCP	المحور السادس: الاجراءات الخاصة
		0.00	46.00	3	ISO 22000	بالطهى ودرجات الحرارة والحفظ
غير دال إحصائياً	1.21-	1.55	12.12	8	HACCP	المحور السابع: الاجراءات الخاصة بأعادة
		0.00	11.00	3	ISO 22000	التسخين
دال إحصائياً عند مستوى 0.05	2.91-	1.58	22.25	8	HACCP	المحور الثامن: موازين
		0.00	25.00	3	ISO 22000	درجة الحرارة (الترمومتر)
غير دال إحصائياً	0.00	0.00	10.00	8	HACCP	المحور التاسع: التخلص
		0.00	10.00	3	ISO 22000	من الفضلات
دال إحصائياً عند مستوى 0.01	3.21-	9.86	352.87	8	HACCP	قائمة التدقيق ككل
		2.64	372.00	3	ISO 22000	

يتضح من جدول (1):

وجود فرق دال إحصائياً بين متوسطي نمط الفنادق (HACCP، ISO 22000) عينة الدراسة في محاور قائمة التدقيق لفنادق المنتجعات، وبالتحديد كل من المحور (الثاني، والخامس، والثامن) وقائمة التدقيق ككل؛ لصالح فنادق (ISO 22000).

شكل (1) يوضح دلالة الفروق بين الفنادق في الدرجة الإجمالية للقائمة ككل



(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية في منتجات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

جدول (2) يوضح

دلالة الفروق بين متوسطي الفنادق وفق مستوى الفندق (محلي، دولي) عينة الدراسة في محاور قائمة التدقيق لفنادق المنتجعات وفقاً لاختبار "ت"

(ن = 11)

القائمة	المجموعات	العدد	المتوسط	الانحراف المعياري	قيمة (T)	مستوى الدلالة
المحور الأول الفحص الأولى	محلي	4	36.00	2.94	3.75-	دال إحصائياً عند مستوى 0.01
	دولي	7	40.00	0.00		
المحور الثاني	محلي	4	115.50	1.73	1.91-	غير دال إحصائياً
	دولي	7	121.42	5.94		
المحور الثالث : المخازن	محلي	4	30.00	0.00	0.00	غير دال إحصائياً
	دولي	7	30.00	0.00		
المحور الرابع: نظافة الأدوات والمعدات التي تلامس الغذاء	محلي	4	47.75	1.50	4.14-	دال إحصائياً عند مستوى 0.01
	دولي	7	50.00	0.00		
المحور الخامس: كيفية يتم التعامل مع المجمدات (وعمل اذابه لها)	محلي	4	29.50	1.29	2.39-	دال إحصائياً عند مستوى 0.05
	دولي	7	32.14	1.95		
المحور السادس:	محلي	4	44.00	2.70	1.10-	غير دال إحصائياً

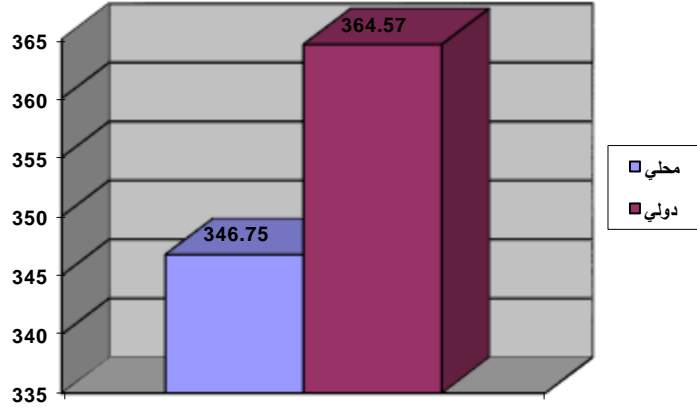
(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية في منتجعات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

		2.36	45.71	7	دولي	الاجراءات الخاصة بالطهى ودرجات الحرارة والحفظ
غير دال إحصائياً	0.75	1.25	12.25	4	محلي	المحور السابع: الاجراءات الخاصة بأعادة التسخين
		1.51	11.57	7	دولي	
غير دال إحصائياً	1.91-	0.95	21.75	4	محلي	المحور الثامن: موازين درجة الحرارة (الترمومتر)
		1.88	23.71	7	دولي	
غير دال إحصائياً	0.00	0.00	10.00	4	محلي	المحور التاسع: التخلص من الفضلات
		0.00	10.00	7	دولي	
دال إحصائياً عند مستوى 0.01	3.26-	4.03	346.75	4	محلي	قائمة التدقيق ككل
		10.29	364.57	7	دولي	

يتضح من جدول (2):

وجود فرق دال إحصائياً بين متوسطي الفنادق وفق مستوى الفنادق (محلي، دولي) عينة الدراسة في محاور قائمة التدقيق لفنادق المنتجعات، وبالتحديد كل من المحور (الأول، الرابع، والخامس) وقائمة التدقيق ككل؛ لصالح فنادق المستوى (الدولي).

شكل (2) يوضح دلالة الفروق بين الفنادق في الدرجة الإجمالية للقائمة ككل



(تقييم فاعلية برامج ادارة سلامة الأغذية في منتجعات البرامج الشاملة....) أحمد مصطفى

النتائج والتوصيات

النتائج

- 1- الفنادق التي تطبق الهاسب لا يوجد اعتماد رسمي يفيد بذلك سوى اعتماد شركات التدقيق الخاصة بتطبيق نظام سلامة الغذاء .
- 2- يجب على إدارة المنشأة بتنفيذ كافة التدابير اللازمة والمحافظة على تنفيذ برامج سلامة الأغذية بشكل كامل ومستمر وأن يكون هناك فريق مسئول عن تنفيذ النظام داخل المنتجعات السياحية الشاملة.
- 3- يوجد عائق من تنفيذ أنظمة سلامة الغذاء خاصتاً في المنتجعات الشاملة لأختلافها عن غيرها من الفنادق في ضغط العمل بها أثناء المواسم وأيضاً العمالة غير مستقرة.
- 4- أن يكون عند الإدارة الوعي الكافي بعمل تدقيق سليم من الشركات الخارجية والسماح لهم بالتفتيش المفاجئ غير المعلوم للتأكد أن المؤسسة الغذائية الخاصة بهم تعمل بشكل جيد وتنفذ برامج ادارة سلام الأغذية.
- 5- كلما زادت صحة وسلامة الغذاء المقدم للنزلاء في المنتجعات السياحية كلما ساهم ذلك في رضاهم عن الخدمة.

التوصيات:

بناءً على النتائج التي تم الحصول عليها أثناء الدراسة من الأدبيات ونتائج الدراسة الميدانية ، فأنة يمكن اقتراح التوصيات التالية :

- 1- على الجهات الحكومية فرض الرقابة على المنشآت الغذائية (فنادق المنتجات) من قبل جهة متخصصة فى ذلك مثل (هيئة سلامة الغذاء) وعمل زيارت بشكل دورى ومستمر على أن تكون الزيارات غير معلومة .
- 2- أن يكون للجهات الحكومية دور أساسى ورئيسى فى إجراء وسحب العينات من المنتجات الغذائية التي تصنعها الفنادق، بحيث لا يقتصر ذلك على جهات التفتيش الخاصة.
- 3- على غرفة المنشآت الفندقية بتحفيز الفنادق على تطبيق نظام الأيزو 22000:2018 كنظام أساسى لسلامة الغذاء داخل المنشأة لتلافى أى أخطاء لأنه يشمل الهاسب والتسويق لة فى مواقع الحجز لنشر ثقافة الوعى الغذائى لدى النزلاء.

7- قائمة المراجع

مراجع باللغة العربية

- عبد الحميد برجومة؛مراد أشرف (2008) ، الجودة الشاملة ومواصفات الأيزو كأداة لتفعيل تنافسية المؤسسة الاقتصادية ، العدد الثالث جوان.ص 127.
- عبدالملك، أشرف (2008)، النظام الحديث لسلامة الغذاء (الهاسب)، مجلة أسبوط للدراسات البيئية، العدد الثاني والثلاثون، يناير 2008 ، pp40-41.
- إدريس، ثابت (2000) المدخل الحديث في الإدارة العامة "، الدار الجامعية ، الاسكندرية.
- لمسدي إبراهيم نزيه : (2004) " تطبيق أسلوب الفجوة في قياس جودة الخدمة بمراكز الشباب " ، كلية التربية الرياضية ، جامعة حلوان.
- منى على ، العاطى ياسر ، أبوقمر محمود ، عمر عبد المنعم : (2023) تقييم جودة خدمات الاغذية المقدمة بعربات الطعام في مصر، مجلة كلية السياحة والفنادق جامعة مدينة السادات، <https://mfth.journals.ekb:available>

مراجع باللغة الانجليزية

- Assuring food safety and quality: guidelines for strengthening national food control systems. Rome, Food and Agriculture Organization of the United Nations and World Health Organization, 2003.
- Awua, W ; Ngunjiri, P; Anlobe, j; Kpodo, K; Halm, M; Hayford, A& Jakobsen, M, (2007), The effect of applying GMP and HACCP to traditional food processing at a semi-commercial kenkey production plant in Ghana, Contents lists ScienceDirect, journal homepage: <https://www.sciencedirect.com/> available at , <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713506002659>
- Bourquin, I. & Thiagarajan, D. (2010). Prerequisite Programs: Minimizing food Safety Hazards along Food the Food Supply Chain [Power point slides] .Michigan State University. Pp.10-15.
- Codex(JointFAO/WHOFoodStandardsProgramme,CodxA limentariusCommission). (2009). Hazard analysis and critical control point (HACCP) system and guidelines for its application (4th ed.).. In Food hygiene basic texts: Rome: Joint FAO/WHO Food Standards Programme, <https://www.fao.org/common>.
- EL-khawas, K & Ahmed, A, (2007), PREVALENCE OF SOME PATHOGENS IN SOME MEAT PRODUCTS AND THEIR CONTACT SURFACES IN A MEAT PRODUCT FACTORY, Contents lists Assiut Veterinary Medical Journal, journal homepage:

- <https://avmj.journals.ekb.eg/> available at ,
https://avmj.journals.ekb.eg/article_175605.html pp117.
- Elmi M (2004) Food safety: current situation, unaddressed issues and the emerging priorities. *La Revue de Santé de la Méditerranée orientale* 10: 794-800.
 - Fernandez-Segovia, I., Perez-Llacer, A., Peidro, B., & Fuentes, A. (2014). Implementation of a Food Safety Management System according to ISO 22000 in the food supplement industry: A case study. *Food Control*, 43, 28 – 34.
 - KEPS, 2018. ISO 22000:2018 Transition Planning Guide. [Online] Available at: https://www.kebs.org/images/pdf/ISO_22000-2018_TRANSITION_PLANNING_GUIDE_reduced.pdf.
 - M Samil,(2009),Application of food safety management systems (ISO 22000/HACCP) in the Turkish poultry industry: a comparison based on enterprise size, Contents lists science direct, journal homepage: <https://www.sciencedirect.com/> available at <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/>
 - Mohamed M, yousef F, & Alngery S, (2021), *Knowledge, Practices and Attitude regarding Food Safety among Rural Women in Ismailia Governorate*, Contents lists Trends in Nursing and Health Care Journal, journal homepage: <https://tnhcj.journals.ekb.eg/> available at , <https://0c11v6uo2-1103-y-https-repository-ekb-eg.mplbci.ekb.eg/handle/ekb/63872>

- Montville, T. & Matthews , K. (2005) . Food Microbiology . Third Edition . New Jersey , School of Environmental and Biological Sciences pp . 10-30
- Mortimore, S., & Wallace, C. (1998). HACCP a practical approach. Gai-thersburg, Maryland, U.S.A: Aspen Publishers, Inc.
- National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods (NACMCF). (1997). Hazard Analysis and Critical Control Point Principles and Application Guidelines, Adopted August 14. 1997.
- Paris, J. and Zona - Paris, C. (1999), 100 Best All - Inclusive Resorts of the World, the Globe Pequot Press, Guilford, CT.
- Powers, T. & Borrows, C.W. (2003). "Introduction to hospitality industry", seventh edition, John Wiley and sons, Inc., New Jersey, PP. 102-105.
- Walker, J.R. (2006), "Introduction to hospitality industry", Fourth edition, person saddle River, New Jersey, PP.140-144.
- World Health Organization, (2022), Food Safety, <https://www.who.int/health-topics/food-safety> , Accessed in 14/12/2022 at 01:25 AM.
- World Health Organization. (2007a). Food safety and food fact sheet, available from: <http://www.who.int/mediacentre/factsheets/fs237/en/> (Accessed 27 July 2015) illness.