

تقييم الإشراف الصحية بدورة الغذاء بمطاعم الشركات

محمود علي إبراهيم^١ رانيا حافظ محمود^١ مروة جمال أبوورية^١

^١كلية السياحة والفنادق، جامعة مدينة السادات

المخلص

تتجه الشركات والمصانع إلى تقديم الوجبات الملائمة لطبيعة العمل لموظفيها والعاملين بها؛ لذلك فإنه من الأهمية إلقاء الضوء على ضرورة إعداد تلك الوجبات بالطريقة السليمة والصحيحة التي تضمن تطبيق الاشتراطات الصحية لمرحلة دورة الغذاء للوصول للغذاء الآمن والصحي للعاملين بها. وتهدف الدراسة إلى التعرف على تقييم الاشتراطات الصحية لدورة الغذاء بمطاعم تلك الشركات ولذلك تم اختيار عينة عشوائية من العاملين بالمصانع والشركات بالمدن الصناعية الجديدة القائمين على إعداد الوجبات والمقدم لهم تلك الوجبات وتم توزيع عدد (٧٤) استمارة استقصاء على العاملين بمطاعم الشركات وتم تجميع عدد (٥٤) صالحة للتحليل الإحصائي بمعدل استجابة ٧٣% كما تم توزيع عدد (٥٨٩) استمارة استقصاء على العاملين المقدم لهم الوجبات بالمصانع والشركات وتم تجميع عدد (٤٨٧) صالحة للتحليل الإحصائي بمعدل استجابة بلغ ٨٢,٧%. وتوصلت الدراسة إلى وجود قصور في كل مراحل دورة الغذاء بدءاً من الشراء وحتى الخدمة كما توصلت إلى وجود قصور في توافر الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة وبيّنت الدراسة أيضاً وجود قصور في درجة توافر الاشتراطات الصحية في العاملين القائمين على إعداد وتقديم الوجبات، كما أبرزت الدراسة وجود قصور في درجة توافر الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة للعاملين في مطاعم الشركات، وأوصت بضرورة التأكيد على توافر الاشتراطات الصحية في جميع مراحل دورة الغذاء كما أوصت الدراسة بتفعيل الدور الرقابي على مطاعم الشركات والعاملين من الجهات الرقابية المسؤولة عن صحة وسلامة الغذاء والتأكيد على ضرورة القيام بالتدريب المستمر للعاملين بمطاعم الشركات على تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة الغذاء، والعمل على تحسين الممارسات الصحية للقائمين على إعداد وتقديم الخدمة من حيث النظافة الشخصية، والالتزام بالزي المخصص للمطبخ والمطعم، والعمل على تقديم وجبات غذائية صحية متكاملة للعاملين بالمصانع والشركات.

الكلمات الدالة: الاشتراطات الصحية، دورة الغذاء، مطاعم الشركات، مصر.

المقدمة

يشكل الغذاء دور رئيسياً وحيوياً في تنمية القوى البشرية وله أهمية عظمى في حياتنا حيث يعتمد عليه الفرد في بناء جسمه وعقله ونموه، وبدونه لا يمكن أن يحيا بشكل سليم وخالي من الأمراض. غير أن الغذاء غير الصحي قد يكون مصدراً للأمراض والذي ينعكس على الفرد بدنياً وصحياً وعقلياً وبالتالي يؤثر على الإنتاج في العمل. وحتى يؤدي الغذاء فوائده على أحسن وجه ينبغي المحافظة عليه من الفساد حيث إنه عرضة للتلوث من عدة مصادر بدايةً من أماكن الإنتاج والتداول ومرحلة التصنيع والتجهيز وحتى تقديمه للمستهلك (نوار، ١٩٩٢)، ونظراً لاهتمام العديد من المصانع والشركات بالمستوى الصحي للعاملين بها وتحسين قدرتهم على العمل وزيادة معدل إنتاجهم مع تواجدهم في العمل لفترات طويلة لا تقل عن ثمانية ساعات يومياً ولستة أيام أسبوعياً قامت تلك الشركات بتقديم وجبة غذائية لهم خلال يوم العمل بالإضافة إلى إلزام قانون العمل المصري لعام (٢٠٠٣) العديد من الشركات والمصانع بتقديم الوجبات المناسبة للعاملين بها طبقاً لطبيعة العمل بتلك الشركات.

ونظراً لوجود نقص كبير في الرقابة على تلك الشركات من الجهات المعنية لمعرفة مدى تطبيق تلك الاشتراطات الصحية لدورة الغذاء وذلك بسبب محدودية القوانين التي تنص على الرقابة على عملية إعداد تلك الوجبات ومدى ملاءمتها لطبيعة العمل من عدمه فإن العديد من تلك المصانع والشركات تقوم بتقديم وجبات غير صحية (مصطفى وحافظ، ٢٠٠٦)، وقد أثبت Kinton and Ceserain (1999) أن هناك عاملان لهما أهمية خاصة في شأن الاهتمام بالحالة الصحية للعاملين وهما: التحكم في درجة الحرارة بمحل العمل، ووضع المعايير التي تضمن تقديم وجبات غذائية جيدة وصحية، وخاصةً أن هناك الآلاف من العمال والموظفين انخفضت كفاءتهم في العمل بسبب مكان العمل الغير مناسب أو الحصول على وجبات غير مخطط لها بالطريقة السليمة.

مشكلة الدراسة

يحتاج العامل إلى ما يسد حاجته من الغذاء خلال الفترة الزمنية التي يقضيها في العمل حتى يتمكن من القدرة على الإنتاج المطلوب مما دفع العديد من المصانع والشركات إلى القيام بإنشاء مطاعم خاصة بها تقوم بتجهيز تلك الوجبات للعاملين (أحمد ومحمد، ٢٠٠٦)، ولكن في الكثير من الأحيان يتم تحضير تلك الوجبات بشكل عشوائي دون أى معرفة من القائمين عليها بالاشتراطات الصحية التي يجب اتباعها خلال دورة إعداد الغذاء بالإضافة إلى ضعف الرقابة أو انعدامها من الجهات الحكومية المعنية بتلك الأمور مما يؤدي إلى تقديم وجبة غير مناسبة من الناحية الصحية يؤثر ذلك على صحة العاملين وعلى مستوى الأداء والإنتاج.

أهمية الدراسة

تكمن أهمية الدراسة فى تناولها لأمر التغذية السليمة والصحية لقطاع كبير من المجتمع وهم العاملين بالمصانع والشركات والتي تعتبر فئة هامة في المجتمع بشكل عام حيث يساعد تناول العاملين لغذاء صحي على إعطاء الإنتاج المطلوب والحفاظ على الحالة الصحية للعاملين. حيث تركز الدراسة على التعرف على مدى توافر الاشتراطات الصحية خلال دورة الغذاء بمطاعم المصانع والشركات.

أهداف الدراسة

تهدف الدراسة إلى ما يلي:

- ١- التعريف بالاشتراطات الصحية لكل مرحلة من مراحل دورة الغذاء بمطاعم الشركات للوصول لغذاء صحى وأمن للعاملين بها .
- ٢- التعرف على مدى رضا العاملين بتلك المصانع والشركات حول الوجبات المقدمة لهم .
- ٣- تقييم تطبيق القائمين على إعداد وتقديم الوجبات بمطاعم المصانع والشركات للاشتراطات الصحية اللازمة لإعداد غذاء صحى وسليم.

فروض الدراسة

تتمثل فروض الدراسة فيما يلي:

- الفرض الأول:** انخفاض درجة توافر الاشتراطات الصحية للمطبخ والمطعم داخل الشركات.
- الفرض الثاني:** انخفاض مستوي توافر الاشتراطات الصحية في كل مرحلة من مراحل دورة الغذاء.
- الفرض الثالث:** تؤثر درجة توافر الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة علي التاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة للعاملين بمطعم الشركة.
- الفرض الرابع:** تؤثر درجة توافر الاشتراطات الصحية في العاملين القائمين علي إعداد وتقديم الوجبات علي التاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة للعاملين بمطعم الشركة.
- الفرض الخامس:** تؤثر درجة توافر الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة للعاملين بمطعم الشركة علي التاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة للعاملين بمطعم الشركة.
- الفرض السادس:** تؤثر الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة علي رضا العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم.
- الفرض السابع:** تؤثر الاشتراطات الصحية للعاملين القائمين علي إعداد وتقديم الوجبات علي رضا العاملين الناتج عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم.
- الفرض الثامن:** تؤثر الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة للعاملين بمطعم الشركة علي رضا العاملين الناتج عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم.

الإطار النظري

تضم المصانع والشركات العدد الأكبر من العمالة بجمهورية مصر العربية والذي يزيد عددهم حسب الجهاز المركزي للتعبئة والإحصاء (٢٠١٧) عن ٢٧ مليون عامل. ولما في ذلك من أهمية فقد نص قانون العمل المصري على توفير المصانع والشركات لوجبات غذائية للعاملين بها في حالة وجود الشركة أو المصنع في مناطق نائية يصعب الوصول إليها (قانون العمل المصري، ٢٠٠٣). وتوفر تلك الشركات أماكن لتناول الأغذية والمشروبات التي يقوم بإعدادها أفراد من الشركة أو يتم التعاقد عليها مع أحد المطاعم الخارجية أو شركات الأغذية أو غيرها من المصادر الأخرى وهو ما يعرف بصناعة تموين الغذاء بالمطاعم والشركات والتي يقصد بها توفير الغذاء والوجبات بتجهيزاتها بعيداً عن المنازل (أحمد ومحمد، ٢٠٠٦). وقد يحدث في بعض الأحيان وجود خلل في عملية التغذية المقدمة للعاملين بتلك المصانع والشركات يؤدي إلى العديد من المشاكل الصحية والاجتماعية. لذا من المهم تقييم مراحل دورة الغذاء وتقييم الوضع الحالي للمطاعم القائمة على تقديم تلك الخدمة وما مدى مراعاتهم لتطبيق الاشتراطات الصحية لكل مرحلة من مراحل دورة الغذاء من الشراء إلى الخدمة (الحماقي، ٢٠١١).

عملية الشراء

تعتبر مرحلة الشراء هي نقطة البداية في عملية تصنيع الغذاء حيث تعتبر هي أول مراحل دورة الغذاء والتي تعمل على توفير الاحتياجات اللازمة لعملية الإنتاج سواء من العناصر الغذائية أو باقي الأشياء التي يتم استخدامها مثل الوقود وغيره من مستلزمات التشغيل مع مراعاة السعر المناسب والجودة والمورد الجيد والمنتج الجيد (السيد، ٢٠٠٨).

مواصفات الشراء القياسية للمواد الغذائية

أوضح حسن (٢٠٠٩) أهم مواصفات الشراء القياسية للمواد الغذائية في النقاط التالية:

- استخدام أوامر للشراء مكتوبة ومعتمدة من رئيس المطبخ إلى مدير المشتريات والمخازن.
- مراعاة حجم ثلاجات تخزين المواد الغذائية للتأكد من قدرتها على سد الاحتياجات لفترة معينة.
- مراعاة أن تقابل الكميات المطلوب شراؤها الاحتياجات الفعلية وقوائم الطعام الموضوع.
- وصف دقيق للجودة والوزن والكمية واللون والحجم والرائحة والقوام واللزوجة.
- عدم شراء الأصناف القابلة للتلف لأكثر من احتياجات ثلاثة أيام.
- عدم شراء أي خامات غذائية لتخزينها أكثر من ثلاثين يوماً.
- توافر شاحنات نقل المواد الغذائية ذات درجات حرارة مناسبة لطبيعتها.

عملية الاستلام

استلام المواد الغذائية هي المرحلة التالية لمرحلة الشراء حيث تعتبر من أهم مراحل دورة الغذاء وتلعب دوراً مهماً في التأثير على سلامة الغذاء فعند استلام المواد الغذائية لابد أن يتم فحصها بحيث تكون خالية من الملوثات المختلفة ومطابقه للمواصفات والتعميمات التي تضمن جودتها وسلامتها (Altekruse et al., 1996).

الاشتراطات الصحية العامة عند استلام الأغذية

أشار عبدالعزيز (٢٠٠٧) إلى الشروط التي يجب الأخذ بها عند استلام المواد الغذائية:

- تكون درجة حرارة الأغذية عالية الخطورة والتي تحفظ بالتبريد عند (٤م) أو أقل.
- الالتزام بدرجة الحرارة الموجود ببطاقة البيان لاستلام أي نوع من المواد الغذائية.
- الأغذية المجمدة يتم استلامها على درجة حرارة لا تزيد عن (-١٨م).
- المنتجات المعبأة بطريقة التفريغ يجب ألا يوجد بها هواء مسرب أو ثقب أو انتفاخات طرفية.
- يجب ألا تزيد فترة استلام المواد الغذائية المبردة والمجمدة عن (١٥) دقيقة.
- الأغذية المطهية يجب استلامها ساخنة بحيث لا تقل درجة حرارتها عن (٦٤م) .
- التأكد من وجود كل المعلومات الخاصة بالمنتج الغذائي مدون على المنتج.
- مراعاة درجة النضج اللازمة في أصناف الخضروات والفاكهة.

- التأكد من عدم خلط المواد الغذائية ذات تاريخ الصلاحية القديم بالجديد أو المحلى بالمستورد.
- الحكم على المواد الطازجة من خلال المظهر مثل اللون والشكل والحجم والتماسك أو بالجودة من خلال اللمس والشم والرائحة (ربيع، ٢٠٠٤) .

عملية التخزين

مخزن الأغذية والمشروبات

- يجب الحفاظ على المخزون من الأغذية والمشروبات داخل مؤسسات إعداد الغذاء وذلك عن طريق إتباع مجموعة من القواعد المتعارف عليها والتي تهدف إلى حماية المخزون والمحافظة عليه من الإهمال والتلف وأهمها ما يلي (Sethi , 2005):
- أن يكون المخزن بالقرب من منطقة الاستلام وأن يكون هناك وسيلة لنقل البضائع.
- أن يكون ارتفاع المخزن مناسب وجيد التهوية والإضاءة وأن تكون هناك ممرات بين الأرفف.
- تخفيض أرصدة المخزون وعدم السماح بتجاوز الحدود والمستويات المسموح بها.
- الالتزام بمبدأ الوارد أولاً يصرف أولاً ضماناً للتجديد المستمر للأصناف المخزونة.
- الالتزام بمبدأ التخزين المتجانس للأصناف التي يتوفر فيها خصائص واحدة.
- عزل المخازن الخاصة بالمواد الغذائية عن المخزونات الأخرى من المواد العطرية .
- أن تتوفر معدات الأمن الصناعي وشبكات الإنذار وطرق مكافحة الحريق.
- الالتزام بقواعد الأمن والسلامة المخزنية والعناية أثناء مناولة المواد القابلة للاشتعال.
- يجب تعليق اللوحات الإرشادية التي تتضمن تعليمات تخزين المواد الغذائية.

مرحلة الإعداد والتجهيز

- هي المرحلة التالية لعملية التخزين والمرحلة السابقة لعملية الطهي وخروج المنتج الغذائي وتعتبر من أهم المراحل وأكثرها خطورة وذلك بسبب حدوث تغيرات طبيعية وكيميائية على الغذاء بهدف تحسين الجودة والاستساغة وفي نفس الوقت إعداد الغذاء بالصورة الآمنة مع تقليل الهالك، وقد أشار حمزاوي (٢٠٠٤) أنه يجب إتباع التعليمات الآتية عند إعداد وتجهيز المواد الغذائية:
- يجب إتباع قاعدة نظف حيثما تكون باستمرار.
- الفصل التام بين مناطق التجهيز المختلفة ومناطق الطهي .
- استخدام بلنشات مصنوعة من اللدائن البلاستيكية.
- لا يجوز استعمال سكين واحدة أو بلانشة واحدة في تقطيع اللحوم والدواجن والأسماك.
- يجب استخدام الخضروات الطازجة عالية الجودة فقط.
- يجب التأكد من صلاحية الدواجن واللحوم والأسماك والمعلبات.
- يجب اتباع القواعد السليمة والصحية في صهر الدواجن واللحوم المجمدة.
- يمنع منعاً باتاً تفكيك اللحوم والدواجن والأسماك في درجة حرارة الغرفة أو تحت ماء دافئ.
- يجب استخدام المنتج المفكك خلال ٤٨ ساعة كحد أقصى من بداية عملية الانصهار.
- يجب التخلص من السوائل الناتجة من عملية التفكيك بأمان.
- المنتج الذي تم تفكيكه يستخدم مباشرةً ولا يمكن تجميده مرة أخرى.
- يجب التخلص فوراً من الفضلات أولاً بأول.

مرحلة الطهي

- عرف (Davis and Stone, 1998) عملية طهي الطعام بأنها معاملته حرارياً لدرجة الحرارة والمدة التي تكفي للقضاء على الكائنات الحية الدقيقة الملوثة لهذا الغذاء والتي تسبب أضرار بصحة المستهلكين، وبين أهم الشروط الصحية التي يجب مراعاتها في عملية الطهي :
- الكشف والمراجعة على جميع المكونات التي ستستخدم في تحضير الوجبة.
- يجب ألا تقل درجة الحرارة الداخلية أثناء الطهي عن ٧٥+م لمدة دقيقتين على الأقل.
- يراعى استخدام الأوعية المناسبة لعملية الطهي.
- يجب متابعة درجة الحرارة والوقت أثناء تجهيز الوجبات أو إعادة تسخينها.
- يتم تدريب الطهاة على طرق الطهي السليمة لكل منتج غذائي.
- أن يكون الطعام ذو جودة عالية وطازج ويتم إعداده طبقاً للمتطلبات الصحية.

مرحلة تداول وحفظ الطعام بعد الطهي (Holding)

أشار Edith and Halweiss (1980) إلى أن عملية تداول أو تقديم الغذاء أهم نقطة تحكم في السلسلة الغذائية بحيث يؤدي التداول الخاطئ والغير السليم إلى إعادة تلوث الغذاء بالميكروبات، كما ذكر أبوطرطور (٢٠٠٧) أن منطقتي تناول الغذاء لا بد أن تحتوى على الأجهزة الخاصة بالاحتفاظ بالطعام المطهى سواء الساخن أو البارد لحين تقديمه .

أهم مصادر تلوث الأغذية المطهية

- تلامس الغذاء المطهى مع مواد غذائية غير مطهية (تلوث خلطي).
- استخدام أدوات أو معدات أو أواني غير نظيفة في عمليات الطهى والعرض والتقديم.
- انتقال الميكروبات المرضية والتلوث من خلال العاملين على الطهى والتقديم للغذاء.
- تلوث أماكن تجهيز وعرض الطعام غير المطابقة للاشتراطات الصحية (الدباس، ٢٠٠٣).
- وأشار (Briggs 2000) إلى أنه يجب مراعاة الاشتراطات الصحية لحفظ الطعام المطهى سواء كان ساخناً أو بارداً كالآتي :
- يجب أن يحفظ فى أواني سليمة وآمنة صحياً يمكن تغطيتها بإحكام.
- يجب ضبط درجات الحرارة لمعدات التى تستخدم لحفظ وعرض الطعام قبل وضع الأطعمة بها كالآتي (الأغذية الساخنة +٦٥ م فأكثر والأغذية الباردة +٤م فأقل).
- أقصى فتره زمنية لعرض الطعام ساخناً أو بارداً هي ساعتين إلى أربع ساعات.

مرحلة الخدمة

- ذكر عروس (٢٠١٥) أن الاشتراطات الصحية في عملية تقديم الطعام تهدف إلى الارتقاء بجودة تقديم هذه الخدمة والتقليل قدر الإمكان للمخاطر الصحية ومنها الآتى:
- يجب التأكد من أن المنشأة مطابقة للمواصفات الصحية قبل البدء في عملية الخدمة.
 - الصيانة الأسبوعية لأماكن ومحتويات وتجهيزات المنشأة.
 - المتابعة المستمرة لجودة وفعالية برامج التنظيف والتطهير بالمنشأة محل الخدمة.
 - ضرورة التدريب الدائم والمستمر للعاملين بالمنشأة.
 - التفتيش الدوري على معدات تقديم الأغذية والمشروبات لمنع حدوث أي نوع من التلوث.
 - لا بد من توافر أحواض لغسيل الأيدي والأواني والأطعمة.
 - لا بد من تزويد أحواض غسيل الأيدي بالمنظفات والمطهرات المطلوبة (حمزاوى، ٢٠٠٤).

الاشتراطات الصحية الواجب توافرها بالعاملين

أشار (Worsflod and Griffith 2003) أنه يجب أن تتوافر الاشتراطات الصحية الآتية للعاملين فى دورة الغذاء:

- يجب حصول جميع العاملين على بطاقة صحية سارية المفعول.
- يجب أن يهتم جميع العاملين بحسن المظهر والنظافة الشخصية.
- الحفاظ على قص الاظافر باستمرار وعدم إطالتها.
- التأكيد على عدم التدخين أثناء العمل.
- تجنب ارتداء المجوهرات والحلى للرجال والنساء.
- تجنب ملامسة اليدين أثناء العمل بباقي أجزاء الجسم.
- إبعاد أى عامل تظهر عليه أى أعراض مرضية أو تظهر فى يديه بثور أو جروح.
- يجب الاهتمام بارتداء الزى الموحد للعاملين بالمطعم على أن تتوافر فيه الاشتراطات الصحية.

مكافحة الحشرات

أشار Murphy and Todd (1996) إلى أنه يتطلب لمقاومة الحشرات والقوارض داخل المنشأة الغذائية الإجراءات الآتية:

- الإجراءات الوقائية ومن أهم هذه الإجراءات التصميم الجيد للمبنى وإحكام غلق المصارف وغرف الكهرباء و التخلص من النفايات أولاً بأول والتخلص من المياه الراكدة (الزلافي، ٢٠٠٧).
- إجراءات المقاومة والمكافحة للحشرات باستخدام الصاعق الكهربائي والقوارض باستخدام المصائد مثل المصائد الصندوقية.
- استخدام طرق المكافحة الكيميائية وذلك من خلال برنامج للمقاومة باستخدام المبيدات الكيميائية والتي يقوم بها متخصصون من أجل تحقيق الإبادة الجماعية للحشرات والقوارض مع الحفاظ على صحة وسلامة الأغذية من الكيماويات المستخدمة حتى لا تسبب مشاكل صحية للمستهلك.

التخلص من الفضلات

أشار Levenson (1990) إلى أنه يجب الأخذ في الاعتبار عند تصميم منشأة لتداول الغذاء الأخذ في الاعتبار أن يكون هناك آلية صحيحة للتخلص من الفضلات الناتجة عن العمل بصورتها السائلة والصلبة كالآتي:

- وضع صناديق القمامة في الأماكن الصحيحة على أن تكون مغطاة.
- وضع أماكن تجميع المخلفات خارج المبنى لتجنب تسرب الفضلات داخل المبنى مرة أخرى أو انتشار الحشرات والأفات الضارة والروائح الكريهة (أبو سماحة وماهر، ٢٠١١).
- أن يتم تصنيع تلك الصناديق الخاصة بتجميع المخلفات من مواد صلبة (سعيد، ٢٠٠٦).

الغذاء الصحي السليم والأمراض الناتجة عن الغذاء

أشار الدباس (٢٠٠٣) أن تناول غذاء صحي وسليم متكامل العناصر خالياً من كافة الميكروبات المرضية يؤدي إلى تلافي حدوث التسمم الغذائي للعاملين المتناولين لهذا الغذاء.

الأمراض الناتجة عن الغذاء

أفاد شحاته (١٩٩٩) أن الأمراض الناتجة عن الغذاء تسببها كائنات حية دقيقة لا ترى بالعين المجردة قد تكون بكتيريا، فيروسات، طفيليات أو فطريات، وذلك عن طريق السموم التي تفرزها هذه الجراثيم في الأغذية وداخل الجهاز الهضمي للإنسان وقد قسم الدباس (٢٠٠٣) الأمراض الناتجة عن تناول غذاء غير سليم إلى الآتي:

- الأمراض الفيروسية ومنها الإلتهاب الكبدي الوبائي ومرض شلل الأطفال.
- الأمراض البكتيرية ومنها التسمم البوتيوليني والتسمم العنقودي والإصابة بالكوليرا.
- أمراض الطفيليات في القناة الهضمية مثل الإصابة بالجيارديا الزخار الأميبي.
- الأمراض المعدية والطفيلية ومنها الحمى التيفودية و الدسنتاريا، و الديدان حيث تنتقل إلى الإنسان عن طريق الطعام الملوث بالديدان مثل تينيا سويلم و تينيا ساجيناتا والأسكارس.

أهمية الرضا الوظيفي

أشار الحماقى (٢٠١١) أن التزام الشركات والمصانع بتطبيق الاشتراطات الصحية لكل مرحلة من مراحل دورة الغذاء المقدم للعاملين بها يساهم في تحقيق الرضا الوظيفي لهؤلاء العاملين حيث يساهم تقديم وجبات صحية لهؤلاء العاملين في الحفاظ على حالتهم الصحية وزيادة قدرتهم على القيام بمهامهم عن طريق الطاقة المقدمة من خلال تلك الوجبات الغذائية السليمة ويؤدي كل هذا في النهاية إلى زيادة الإنتاج وتحقيق الرضا الوظيفي للعاملين.

منهجية الدراسة

لتحقيق اهداف الدراسة تم استخدام المنهج الوصفي التحليلي لوصف موضوع الدراسة وصفاً شاملاً ودقيقاً من خلال جمع البيانات وتحليلها حول تقييم تطبيق الاشتراطات الصحية بمطاعم المصانع والشركات ، والاشتراطات الصحية لكل مرحلة من مراحل دورة الغذاء ، وأثر تطبيق الاشتراطات الصحية على زيادة الانتاج والحالات المرضية والرضا الوظيفي للعاملين بالقطاع الصناعى.

مجتمع وعينة الدراسة

شمل مجتمع الدراسة على الشركات والمصانع التي تقوم بإعداد وجبات للعاملين بها بمدن العاشر من رمضان والسادات وبرج العرب وبنى سويف وعددهم ٦٧ مصنعاً يضمون عدد ١١٠ ألف عامل بمختلف مستوياتهم الإدارية.

حجم العينة

تم توزيع عدد (٦٦٢) استمارة على العاملين بمختلف أعمارهم ومستوياتهم الإدارية بالمصانع والشركات التي تقوم بإعداد وجبات للعاملين بها بمدن العاشر من رمضان والسادات وبنى سويف بمساعدة شئون العاملين بتلك الشركات بعد إقناعهم بأهمية البحث وأهدافه وسرية البيانات والنتائج في الفترة من يوليو ٢٠١٩ حتى أكتوبر ٢٠١٩ تم توزيعهم كالاتي: عدد (٧٣) استمارة تم توزيعهم على العاملين بمطاعم الشركات القائمين على الخدمة كما تم توزيع عدد (٥٨٩) استمارة على العاملين بالمصانع والشركات المقدم لهم خدمة الوجبات تم تجميعهم وبلغ عدد الاستمارات الصحيحة (٥٤) استمارة من العاملين بالمطاعم بنسبة ٧٣,٩% وعدد (٤٨٧) استمارة من العاملين بالمصانع والشركات المقدم لهم خدمة الوجبات بنسبة ٨٢,٦% وهى النسب الصالحة للتحليل الإحصائي وتم الاعتماد في تحديد حجم العينة على (Saunders et al (2009) والذي ينص على أن على أنه عندما يتراوح حجم مجتمع الدراسة بين ١٠٠٠ - ١٠٠٠٠٠٠ فإن حجم العينة يتراوح ما بين ٣٧٠ - ٣٨٣ .

أداة الدراسة

تصميم استمارتى الإستبيان

قام الباحث بإعداد استمارتين استبيان الأولى وُجهت للعاملين بالمطاعم والشركات القائمين على خدمته وتحتوى على أربعة أجزاء رئيسية كل جزء يحتوى على العديد من المحاور والإستمارة الثانية وُجهت للعاملين بالمصنع والشركات المقدم لهم خدمة الوجبات وتحتوى على ثلاثة أجزاء رئيسية كل جزء يحتوى على العديد من المحاور وذلك للحصول على المعلومات اللازمة لهذه الدراسة.

استمارة العاملين بمطاعم المصانع والشركات

تم الإستعانة بدراسة الفقى (٢٠١٤) فى تصميم أجزاء ومحاور استمارتى الاستبيان، وتم تصميم قائمة استقصاء تتكون من أربعة أجزاء رئيسية وهى كالاتى:
الجزء الأول : خاص بالبيانات الديموجرافية عن الدراسة من حيث الفئة العمرية والمستوى التعليمى والدرجة الوظيفية وعدد سنوات الخبرة بمجال الأغذية بمطاعم الشركات .
الجزء الثانى: يحتوى على محور واحد خاص بمدى توافر الاشتراطات الصحية للمطبخ والمطعم التى تساعد على خروج عملية التغذية بالشكل السليم
الجزء الثالث: ويشمل الاشتراطات الصحية لكل مرحلة من مراحل دورة الغذاء ويشمل على (٦) محاور رئيسية.
الجزء الرابع: ويحتوى على محور واحد خاص بمدى التدريب والرقابة على العاملين بمطاعم الشركات.

استمارة العاملين بالمصانع والشركات (العلاء)

تم تصميم قائمة استقصاء تتكون من ثلاثة أجزاء رئيسية وهى كالاتى:
الجزء الأول: خاص بالبيانات الديموجرافية عن الدراسة من حيث الفئة العمرية والدرجة الوظيفية وعدد سنوات العمل بالمصانع والشركات .
الجزء الثانى: خاص بدرجة توافر الإشتراطات الصحية في المطاعم والشركات ويشمل على أربعة محاور رئيسية وهى:
المحور الأول: الإشتراطات الصحية المطلوبة فى مطعم الشركة ويشتمل على (١٣) عبارة.
المحور الثانى: الإشتراطات الصحية المطلوبة في العاملين القائمين على إعداد وتقديم الوجبات للعاملين بالمصانع والشركات ويشتمل على (١٦) عبارة.

المحور الثالث: الإشتراطات الصحية المطلوبة في الوجبات المقدمة للعاملين بالمصانع والشركات ويشمل على (١٣) عبارة.

وتقابل كل عبارة من عبارات الجزء الثاني قائمة تحمل درجات الموافقة (غير موافق تماماً - غير موافق - محايد - موافق - موافق بشدة) بإستخدام مقياس ليكرت.

الجزء الثالث: يحتوى على محور واحد خاص بتقييم التاريخ المرضى للعاملين بالمصانع والشركات الناتج عن الوجبات المقدمة لهم بمطعم الشركة ويشتمل على عدد (٦) عبارات، وتقابل كل عبارة من عبارات الجزء الثالث قائمة تحمل درجات الموافقة (غير موافق تماماً - غير موافق - محايد - موافق - موافق بشدة) بإستخدام مقياس ليكرت.

الجزء الرابع: يحتوى على جزء واحد خاص بدرجة رضاء العاملين بالمصانع والشركات عن الوجبات المقدمة لهم بمطعم الشركة ويشتمل على عدد (٤) عبارات، وتقابل كل عبارة من عبارات الجزء الرابع قائمة تحمل درجات الموافقة (غير موافق تماماً - غير موافق - محايد - موافق - موافق بشدة) بإستخدام مقياس ليكرت.

الأساليب الإحصائية المستخدمة

تم استخدام برنامج التحليل الإحصائي (spss.22) وذلك لتحليل استمارة الاستقصاء للخروج بنتائج البحث وتحقيق أهداف الدراسة وقد تم إستخدام المقاييس الإحصائية التالية:

- معامل ألفا كرونباخ لإختبار الثبات والاتساق الداخلي وصلاحيّة الاستبانة.
- التكرارات والنسب المئوية لوصف وتحديد استجابات العاملين بالمصانع والشركات تجاه عبارات استمارة الاستقصاء.

- معاملات الارتباط البسيط باستخدام معامل ارتباط سبيرمان لحساب قوة واتجاه العلاقة بين عناصر ومتغيرات الدراسة.

- تحليل التباين للإندثار البسيط باستخدام اختبار الدلالة F واختبار الدلالة T.
- مستوى المعنوية Level on significance وهى نسبة إحتمال الوقوع فى خطأ الاختبار وقد تكون إما (١%) وتعني التأكد من نتيجة الاختبار بنسبة ٩٩% أو (٥%) وتعني التأكد من نتيجة الاختبار المطبق بنسبة ٩٥% وقد اعتمدت الدراسة على مستوى معنوية بمقدار ١%.
- إستخدام مقياس ليكرت الخماسى فى بعض الأسئلة ، لتحويل الآراء الوصفية إلى قيم ملموسة.

تحليل نتائج الدراسة

إستمارة العاملين بمطاعم المصانع والشركات

أولاً: اختبار الثبات والاتساق الداخلي "ألفا كرونباخ"

تم إجراء اختبار الثبات والاتساق الداخلي (ألفا كرونباخ) على البيانات التي تم تجميعها، والجدول التالي يوضح نتائج هذا الاختبار:

جدول رقم (١) قيمة معامل اختبار الثبات والاتساق الداخلي (ألفا كرونباخ)

عدد العبارات	قيمة ألفا كرونباخ	المتغيرات
١٠	٠,٧٣١	الإشتراطات الصحية في المطبخ والمطعم التي تساعد علي خروج عملية التغذية بالشكل السليم
٦	٠,٨١٤	الإشتراطات الصحية أثناء عملية الشراء
١٠	٠,٩٠١	الإشتراطات الصحية أثناء عملية الاستلام
٩	٠,٨٦٧	الإشتراطات الصحية أثناء عملية التخزين
٤	٠,٨٧٠	الإشتراطات الصحية أثناء الإعداد والتجهيز
٧	٠,٧٨٢	الإشتراطات الصحية أثناء عملية الطهي
٥	٠,٨٦١	الإشتراطات الصحية أثناء عملية تقديم الطعام (الخدمة)
٥١	٠,٨٠٩	الإشتراطات الصحية لمراحل دورة الغذاء
٦	٠,٧٥٥	التدريب والرقابة علي العاملين

يبين جدول رقم (١) أن معامل الثبات لمتغير "الاشتراطات الصحية في المطبخ والمطعم التي تساعد علي خروج عملية التغذية بالشكل السليم" بلغ ٠,٧٣١، وبلغت قيمته لمتغير "الاشتراطات الصحية أثناء عملية الشراء" ٠,٨١٤، ولمتغير "الاشتراطات الصحية أثناء عملية الاستلام" ٠,٩٠١. وبلغ معامل الثبات لمتغير "الاشتراطات الصحية أثناء عملية التخزين" ٠,٨٦٧، ولمتغير "الاشتراطات الصحية أثناء عملية الإعداد والتجهيز" ٠,٨٧٠. علاوة علي ذلك؛ بلغ معامل الثبات لمتغير "الاشتراطات الصحية أثناء عملية الطهي" ٠,٧٨٢، وبلغ لمتغير "الاشتراطات الصحية أثناء عملية تقديم الطعام (الخدمة)" ٠,٨٦١. وقد بلغ معامل الثبات لمتغير "الاشتراطات الصحية لكل مراحل دورة الغذاء" ٠,٨٠٩. وأخيراً بلغ معامل الثبات لمتغير "التدريب والرقابة علي العاملين" ٠,٧٥٥. وهذه القيم جميعها أكبر من القيمة المقبولة لمعامل الثبات والتي تبلغ ٧٠%، وتدل هذه القيم علي أنها ذات دلالة مرتفعة وجيدة لأغراض البحث، بحيث يمكن الاعتماد عليها لقياس ما أعدت لأجله.

الخصائص الديموجرافية للعينة

يوضح الجدول التالي الخصائص الديموجرافية التي تصف خصائص مفردات العينة التي تم إجراء الدراسة عليها وشملت هذه الخصائص الفئة العمرية، والمستوي التعليمي، والدرجة الوظيفية، وعدد سنوات الخبرة بمجال الأغذية بمطاعم الشركات.

جدول رقم (٢): الخصائص الديموجرافية لعينة الدراسة

المتغير	التكرار	النسبة المئوية
الفئة العمرية		
أقل من ٢٥ سنة	١١	٢٠,٤%
أقل من ٢٥ - ٣٥ سنة	١٥	٢٧,٨%
أقل من ٣٥ - ٤٥ سنة	٢٤	٤٤,٤%
٤٥ سنة فأكثر	٤	٧,٤%
المجموع	٥٤	١٠٠%
المستوي التعليمي		
دبلوم السياحة والفنادق	١٠	١٨,٥%
معهد السياحة والفنادق	٦	١١,١%
بكالوريوس السياحة والفنادق	٥	٩,٣%
ماجستير أو دكتوراه في إدارة الفنادق	-	-
مؤهل آخر	٣٣	٦١,١%
المجموع	٥٤	١٠٠%
الدرجة الوظيفية		
مدير إدارة	٤	٧,٤%
رئيس قسم	٤	٧,٤%
مشرف أغذية	٧	١٣%
شيف	٢٢	٤٠,٧%
وظيفة أخرى	١٧	٣١,٥%
المجموع	٥٤	١٠٠%
عدد سنوات الخبرة بمجال الأغذية بمطاعم الشركات		
من سنة لأقل من ٥ سنوات	٣٢	٥٩,٣%
من ٥ سنوات لأقل من ١٠ سنوات	١٤	٢٥,٩%
١٠ سنوات فأكثر	٨	١٤,٨%
المجموع	٥٤	١٠٠%

أ - توزيع أفراد عينة الدراسة وفقاً للفئة العمرية

يوضح جدول رقم (٢) أن العاملين في الفئة العمرية (٣٥ - أقل من ٤٥ سنة) كانت الأعلى بنسبة ٤٤,٤% (٢٤ فرد)، يليها الفئة العمرية (٢٥ - أقل من ٣٥ سنة) بنسبة ٢٧,٨% (١٥ فرد)، تليها الفئة العمرية (أقل من ٢٥ سنة) بنسبة ٢٠,٤% (١١ فرد)، وأخيراً الفئة العمرية (٤٥ سنة فأكثر) بنسبة ٧,٤% (٤ أفراد).

ب - توزيع عينة الدراسة وفقاً للمستوى التعليمي

يبرز جدول رقم (٢) أن العاملين الحاصلين علي مؤهل آخر هم الأكثر عملاً بمطابخ ومطاعم الشركة وذلك بنسبة ٦١,١% (٣٣ فرد)، يليهم العاملين الحاصلين علي مؤهل دبلوم السياحة والفنادق بنسبة ١٨,٥% (١٠ أفراد)، ثم العاملين الحاصلين علي مؤهل معهد السياحة والفنادق بنسبة ١١,١% (٦ أفراد)، ثم العاملين الحاصلين علي مؤهل بكالوريوس السياحة والفنادق بنسبة ٩,٣% (٥ أفراد). بينما لم يكن هناك أي فرد حاصل علي مؤهل ماجستير أو دكتوراه في إدارة الفنادق.

ج - توزيع عينة الدراسة وفقاً للدرجة الوظيفية

يُظهر جدول رقم (٢) أن العاملين الذين يعملون في وظيفة "شيف" كانوا الأعلى ما بين المشاركين بنسبة ٤٠,٧% (٢٢ فرد)، يليهم العاملين الذين يعملون في وظيفة "وظيفة أخرى كمساعد شيف وستيوارد" بنسبة ٣١,٥% (١٧ فرد)، يليهم العاملين الذين يعملون في وظيفة "مشرف أغذية" بنسبة ١٣% (٧ أفراد)، يليهم العاملين الذين يعملون في وظيفة "مدير إدارة" بنسبة ٧,٤% (٤ أفراد)، وأخيراً العاملين الذين يعملون في وظيفة "رئيس قسم" بنفس النسبة السابقة ٧,٤% (٤ أفراد).

د - توزيع عينة الدراسة وفقاً لعدد سنوات الخبرة في مجال الأغذية بمطاعم الشركات

يبين جدول رقم (٢) أن نسبة من يتراوح عدد سنوات خبرتهم في مجال الأغذية بمطاعم الشركات (من سنة لأقل من ٥ سنوات) ٥٩,٣% (٣٢ فرد)، يليهم من يتراوح عدد سنوات خبرتهم في مجال الأغذية بمطاعم الشركات (من ٥ لأقل من ١٠ سنوات) بنسبة ٢٥,٩% (١٤ فرد)، وأخيراً من يتراوح عدد سنوات خبرتهم في مجال الأغذية بمطاعم الشركات (١٠ سنوات فأكثر) بنسبة ١٤,٨% (١٠٨ أفراد).

د - التحليل الوصفي لمتغيرات الدراسة

جدول رقم (٣) التحليل الوصفي لمتغيرات الدراسة

المتغيرات	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري
الاشتراطات الصحية في المطبخ والمطعم التي تساعد علي خروج عملية التغذية بالشكل السليم	٢,٧٩	١,١٤
الاشتراطات الصحية أثناء عملية الشراء	٢,٨٦	١,١٠
الاشتراطات الصحية أثناء عملية الاستلام	٢,٩٤	١,١٩
الاشتراطات الصحية أثناء عملية التخزين	٢,٩١	١,١٥
الاشتراطات الصحية أثناء الإعداد والتجهيز	٢,٨٧	١,١٣
الاشتراطات الصحية أثناء عملية الطهي	٢,٩١	١,١٩
الاشتراطات الصحية أثناء عملية تقديم الطعام (الخدمة)	٣,٠٣	١,١٢
التدريب والرقابة علي العاملين	٢,٧٨	١,٠٩

يوضح جدول رقم (٣) وجود انخفاض في درجة توافر الاشتراطات الصحية في المطبخ والمطعم ، حيث بلغ المتوسط الحسابي ٢,٧٩، وبلغ الانحراف المعياري ١,١٤. وهذا يدل علي وجود انخفاض في توافر الاشتراطات الصحية بشكل واضح في مطبخ ومطعم الشركة. كما يوضح الجدول وجود انخفاض في لدرجة تطبيق الاشتراطات الصحية أثناء عملية الشراء، حيث بلغ المتوسط الحسابي ٢,٨٦، والانحراف المعياري ١,١٠. ويبرز الجدول وجود انخفاض في مستوي تطبيق الاشتراطات الصحية أثناء عملية الاستلام، حيث بلغ المتوسط الحسابي ٢,٩٤، وبلغ الانحراف المعياري ١,١٩.

كذلك يوضح الجدول وجود انخفاض في تطبيق الاشتراطات الصحية أثناء عملية التخزين ، حيث بلغ المتوسط الحسابي ٢,٩١، والانحراف المعياري ١,١٥. كذلك يوضح الجدول وجود انخفاض في تطبيق الاشتراطات الصحية أثناء عملية الإعداد والتجهيز، حيث بلغ المتوسط الحسابي ٢,٨٧، والانحراف المعياري ١,١٣. كذلك يوضح الجدول وجود انخفاض في تطبيق الاشتراطات الصحية أثناء عملية الطهي، حيث بلغ المتوسط الحسابي ٢,٩١، والانحراف المعياري ١,١٩. كذلك يوضح الجدول وجود انخفاض نسبي في تطبيق الاشتراطات الصحية أثناء عملية تقديم الطعام (الخدمة)، حيث بلغ المتوسط الحسابي ٣,٠٣، والانحراف المعياري ١,١٢. كذلك يوضح الجدول وجود انخفاض في التدريب والرقابة على العاملين، حيث بلغ المتوسط الحسابي ٢,٧٨، والانحراف المعياري ١,٠٩.

ر - مناقشة النتائج الخاصة باستمارة العاملين بمطابخ ومطاعم الشركات

أكدت نتائج الدراسة التي تم الحصول عليها من اجابات العاملين بمطابخ ومطاعم الشركات علي انخفاض في مستوي توافر الاشتراطات الصحية لمطابخ ومطاعم الشركات والتي تساعد علي خروج عملية التغذية بالشكل السليم، ويرجع ذلك إلي انخفاض توافر التهوية المناسبة والإضاءة السليمة داخل المبني، متطلبات السلامة داخل مكان العمل، توافر المياة وأماكن الصرف السليمة، ونقص الأماكن المخصصة للتخلص من الفضلات، وفيما يتعلق بدرجة توافر الاشتراطات الصحية لكل مرحلة من مراحل دورة الغذاء، فقد أثبتت الدراسة وجود انخفاض درجة توافر تلك الاشتراطات في جميع مراحل دورة الغذاء، وبشيء من التفصيل؛ توصلت النتائج إلي أن هناك انخفاض في توافر الاشتراطات الصحية في مرحلة الشراء، ويرجع هذا القصور إلي أن شراء الأطعمة يتم من خلال موردين غير معروفين وخامات غير معلومة، بجانب عدم الشراء من خامات معروفة المصدر وليس لها بطاقة بيان مدون عليها بيانات المنتج بشكل واضح.

أما فيما يتعلق بأسباب انخفاض درجة توافر الاشتراطات الصحية في مرحلة الاستلام؛ فقد أوضحت النتائج أن هذه الأسباب تتمثل في انخفاض التهوية والإضاءة، والمعدات اللازمة لعملية الاستلام ومعرفة العاملين بها، وتوافر أحواض مخصصة لغسل الخضروات قبل استلامها بعيداً عن أحواض غسل الأيدي، وعدم التأكد في كثير من الأحوال من صلاحية كل منتج علي حدة ، وعدم التأكد من درجة حرارة الأغذية المبردة والمجمدة بواسطة الترموميترات المخصصة لذلك بشكل كبير، أما بالنسبة لتقييم درجة توافر الاشتراطات الصحية في مرحلة التخزين؛ أبرزت النتائج وجود انخفاض توافر تلك الاشتراطات في مرحلة التخزين بسبب انخفاض وجود مخازن متنوعة وفقاً لأنواع المواد الغذائية سواء كانت جافة أو باردة أو مجمدة بشكل كبير، وانخفاض درجة حفظ كل منتج غذائي علي درجة الحرارة المناسبة لنوعه، وعدم حفظ المواد الغذائية في أواني لا تتفاعل مع المواد الغذائية، وعدم استخدام أرفف مرتفعة تتناسب مع حفظ المواد الغذائية بطريقة صحيحة.

وبالنسبة لأسباب انخفاض درجة توافر الاشتراطات الصحية في مرحلة الإعداد والتجهيز، فقد أظهرت النتائج أن هذه الأسباب تتمثل في القصور في استخدام أماكن مخصصة للإعداد بعيداً عن مناطق التخزين والطهي ، وكذلك انخفاض توافر درجة الحرارة المناسبة لطبيعة كل منتج غذائي أثناء عملية الإعداد والتجهيز، وأخيراً انخفاض مراعاة الوقت المناسب لطبيعة كل منتج غذائي بشكل كبير، وفيما يتعلق بمستوي توافر الاشتراطات الصحية في مرحلة الطهي، فقد بينت النتائج انخفاض مستوى توافر تلك الاشتراطات بسبب انخفاض تناسب منطقة الطهي من حيث الإضاءة والتهوية وسلامة المبني، وانخفاض تطبيق الوقت ودرجة الحرارة المناسبة لإتمام عملية الطهي، والقصور في التأكد من نظافة جميع الأواني قبل عملية الطهي، والقصور في تسخين الطعام لمرة واحدة فقط بدرجة حرارة مناسبة، وبالنسبة لآخر مرحلة من مراحل دورة الغذاء؛ فقد أبرزت النتائج الانخفاض النسبي في درجة توافر الاشتراطات الصحية في مرحلة تقديم الطعام (الخدمة)، وذلك بسبب القصور في درجة تقديم الطعام في الوقت المناسب، وملئ الأوعية الخاصة بالتقديم أكثر من مرة دون تنظيفها، وانخفاض استخدام مهمات تقديم الطعام من زي وغطاء للرأس.

وأخيراً؛ أوضحت النتائج انخفاض مستوى التدريب والرقابة على العاملين في مطابخ ومطاعم الشركات بشكل واضح؛ حيث بينت النتائج انخفاض تدريب العاملين بشكل مستمر لتطوير أدائهم، وكذلك القصور الشديد في تدريبهم علي الأنظمة الحديثة المرتبطة بتطبيق الاشتراطات الصحية السليمة.

استمارة العاملين بالمصانع والشركات (العملاء)

أولاً: اختبار الثبات والاتساق الداخلي "ألفا كرونباخ"

تم إجراء اختبار الثبات والاتساق الداخلي (ألفا كرونباخ) على البيانات التي تم تجميعها، والجدول التالي يوضح نتائج هذا الاختبار:

جدول رقم (٤) قيمة معامل اختبار الثبات والاتساق الداخلي (ألفا كرونباخ)

عدد العبارات	قيمة ألفا كرونباخ	المتغيرات
١٣	٠,٨٥٥	الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة
١٦	٠,٨٧٨	الاشتراطات الصحية في العاملين القائمين علي إعداد وتقديم الوجبات لهم
١٣	٠,٧٩٩	الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة لهم بمطعم الشركة
٦	٠,٨١٥	التاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة للعاملين بمطعم الشركة
٤	٠,٨٣٩	رضاء العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة
	٠,٨١١	اجمالي رقم كرونباخ

يوضح جدول رقم (٤) أن معامل الثبات لمتغير "الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة" بلغ ٠,٨٥٥، وبلغت قيمته لمتغير "الاشتراطات الصحية في العاملين القائمين علي إعداد وتقديم الوجبات لهم" ٠,٨٧٨، ولمتغير "الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة لهم بمطعم الشركة" ٠,٧٩٩. كما بلغ معامل الثبات لمتغير "التاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة للعاملين بمطعم الشركة" ٠,٨١٥، ولمتغير "رضاء العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم" ٠,٨٣٩. وهذه القيم جميعها أكبر من القيمة المقبولة لمعامل الثبات والتي تبلغ ٧٠%. وتدل هذه القيم علي أنها ذات دلالة مرتفعة وجيدة لأغراض البحث، بحيث يمكن الاعتماد عليها لقياس ما أعدت لأجله.

الخصائص الديموجرافية للعينة

يوضح الجدول التالي الخصائص الديموجرافية التي تصف خصائص مفردات العينة التي تم إجراء الدراسة عليها وشملت الفئة العمرية، والدرجة الوظيفية، وعدد سنوات العمل بالشركة أو المصنع.

جدول رقم (٥): الخصائص الديموجرافية لعينة الدراسة

المتغير	التكرار	النسبة المئوية
الفئة العمرية		
أقل من ٢٥ سنة	١٣٢	٢٧,١%
٢٥ - أقل من ٣٥ سنة	٢٠٣	٤١,٧%
٣٥ - أقل من ٤٥ سنة	١٣٨	٢٨,٣%
٤٥ سنة فأكثر	١٤	٢,٩%
المجموع	٤٨٧	١٠٠%
الدرجة الوظيفية		
مدير إدارة	٢٧	٥,٥%
رئيس قسم	٣٥	٧,٢%
فني	١٨١	٣٧,٢%
عامل	٢٢٩	٤٧%
وظيفة أخرى	١٥	٣,١%
المجموع	٤٨٧	١٠٠%

عدد سنوات العمل بالشركة أو المصنع		
أقل من سنتين	١٠١	٢٠,٨%
٢ - من سنتين الى أقل من ٤ سنين	١٧٥	٣٥,٩%
٤ - من ٤ سنوات الى أقل من ٦ سنين	١٤٩	٣٠,٦%
٦ - من ٦ سنوات الى أقل من ٨ سنين	٤٤	٩%
٨ سنين فأكثر	١٨	٣,٧%
المجموع	٤٨٧	١٠٠%

أ - توزيع أفراد عينة الدراسة وفقاً للفئة العمرية

يبين جدول رقم (٥) أن العاملين في الفئة العمرية (من ٢٥ - أقل من ٣٥ سنة) كانت الأعلى بنسبة ٤١,٧% (٢٠٣ فرد) من حيث المشاركة، يليها الفئة العمرية (من ٣٥ - لأقل من ٤٥ سنة) بنسبة ٢٨,٣% (١٣٨ فرد)، ثم الفئة العمرية (أقل من ٢٥ سنة) بنسبة ٢٧,١% (١٣٢ فرد)، وأخيراً الفئة العمرية (٤٥ سنة فأكثر) بنسبة ٢,٩% (١٤ فرد).

ب - توزيع عينة الدراسة وفقاً للدرجة الوظيفية

يبين جدول رقم (٥) أن العاملين الذين يعملون في وظيفة "عامل" كانوا الأعلى ما بين المشاركين بنسبة ٤٧% (٢٢٩ فرد)، يليهم العاملين الذين يعملون في وظيفة "فني" بنسبة ٣٧,٢% (١٨١ فرد)، ثم العاملين الذين يعملون في وظيفة "رئيس قسم" بنسبة ٧,٢% (٣٥ فرد)، يليهم العاملين الذين يعملون في وظيفة "مدير إدارة" بنسبة ٥,٥% (٢٧ فرد)، وأخيراً العاملين الذين يعملون في وظائف أخرى كالإداريين والأمن بنسبة ٣,١% (١٥ فرد).

ج - توزيع عينة الدراسة وفقاً لعدد سنوات العمل بالشركة

وفقاً للجدول رقم (٥) فقد بلغت نسبة من يتراوح عدد سنوات عملهم في الشركة (٢ - أقل من ٤ سنوات) ٣٥,٩% (١٧٥ فرد)، يليهم من يتراوح عدد سنوات عملهم في الشركة (٤ - أقل من ٦ سنوات) بنسبة ٣٠,٦% (١٤٩ فرد)، ثم من يتراوح عدد سنوات عملهم في الشركة (أقل من سنتين) بنسبة ٢٠,٨% (١٠١ فرد)، يليهم من يتراوح عدد سنوات عملهم في الشركة (٦ - أقل من ٨ سنوات) بنسبة ٩%، وأخيراً من بلغ عدد سنوات عملهم في الشركة (٨ سنوات فأكثر) بنسبة ٣,٧% (١٨ فرد).

د - التحليل الوصفي لمتغيرات الدراسة

جدول رقم (٦) التحليل الوصفي لمتغيرات الدراسة

الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	المتغيرات
١,١٠	٢,٩٢	درجة توافر الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة
١,٢٢	٢,٩٥	درجة توافر الاشتراطات الصحية في العاملين القائمين علي إعداد وتقديم الوجبات لهم
١,١٣	٢,٩١	درجة توافر الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة لهم بمطعم الشركة
١,١٦	٢,٣٩	تقييم التاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة للعاملين بمطعم الشركة
١,١٢	٣,٢٥	درجة رضا العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم

يوضح جدول رقم (٦) وجود قصور في درجة توافر الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة، حيث بلغ المتوسط الحسابي ٢,٩٢، وبلغ الانحراف المعياري ١,١٠. وهذا يدل علي انخفاض توافر الاشتراطات الصحية بشكل واضح في مطعم الشركة. كما يوضح الجدول وجود انخفاض في درجة توافر الاشتراطات الصحية في العاملين القائمين علي إعداد وتقديم الوجبات لهم، حيث بلغ المتوسط الحسابي ٢,٩٥، والانحراف المعياري ١,٢٢. ويبرز الجدول وجود انخفاض في مستوي توافر الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة لهم بمطعم الشركة نسبياً، حيث بلغ المتوسط الحسابي ٢,٩١، وبلغ الانحراف المعياري ١,١٣. كذلك يوضح الجدول وجود تاريخ مرضي للعاملين بالشركة ناتج عن الوجبات المقدمة لهم بمطعم الشركة نسبياً، حيث بلغ المتوسط الحسابي ٢,٣٩، والانحراف المعياري ١,١٦. وأخيراً يوضح الجدول حيادية مستوي رضا العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم بمطعم الشركة، حيث بلغ المتوسط الحسابي ٣,٢٥، والانحراف المعياري ١,١٢.

٥ - نتائج اختبار الارتباط (معامل ارتباط سبيرمان)

توضح نتائج جدول رقم (٧) قيمة معامل الارتباط بين متغيرات الدراسة.

جدول رقم (٧) قيمة معامل الارتباط بين متغيرات الدراسة

المعنوية	معامل الارتباط	العلاقة
٠,٠٠٠	**٠,٧٠١-	العلاقة بين درجة توافر الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة والتاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة لهم بمطعم الشركة
٠,٠٠٠	**٠,٧٢٩-	العلاقة بين توافر الاشتراطات الصحية في العاملين القائمين علي إعداد وتقديم الوجبات والتاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة للعاملين بمطعم الشركة
٠,٠٠٠	**٠,٦٦٨-	العلاقة بين توافر الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة في مطعم الشركة والتاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة للعاملين بمطعم الشركة
٠,٠٠٠	**٠,٧١٩	العلاقة بين توافر الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة ودرجة رضا العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم
٠,٠٠٠	**٠,٧٧٣	العلاقة بين توافر الاشتراطات الصحية في العاملين القائمين علي إعداد وتقديم الوجبات ودرجة رضا العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم
٠,٠٠٠	**٠,٧٤٤	العلاقة بين توافر الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة في مطعم الشركة ودرجة رضا العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم

تُبرز النتائج بجدول رقم (٧) وجود علاقة ارتباط معنوية بين متغيرات الدراسة، وتتنوع العلاقات ما بين طردية وعكسية، حيث بلغت المعنوية ٠,٠٠٠ عند معدل خطأ ٥% ودرجة ثقة ٩٥%. وقد بلغت قيمة معامل الارتباط العلاقة بين درجة توافر الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة والتاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة لهم بمطعم الشركة العلاقة بين توافر الاشتراطات الصحية في العاملين القائمين علي إعداد وتقديم الوجبات والتاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة للعاملين بمطعم الشركة -٠,٧٠١، وهو ارتباط عكسي قوي. وقد بلغت قيمة معامل الارتباط العلاقة بين توافر الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة في مطعم الشركة والتاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة للعاملين بمطعم الشركة -٠,٧٢٩، وهو ارتباط عكسي قوي. كما بلغت قيمة معامل الارتباط -٠,٦٦٨، وهو ارتباط عكسي متوسط. علاوة علي ذلك؛ بلغت قيمة معامل الارتباط العلاقة بين توافر الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة ودرجة رضا العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم ٠,٧١٩، وهو ارتباط طردي قوي. وقد بلغت قيمة معامل الارتباط العلاقة بين توافر الاشتراطات الصحية في العاملين القائمين علي إعداد وتقديم الوجبات ودرجة رضا العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم ٠,٧٧٣، وهو ارتباط طردي قوي. وقد بلغت قيمة معامل الارتباط العلاقة بين توافر الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة في مطعم الشركة ودرجة رضا العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم ٠,٧٤٤، وهو ارتباط طردي قوي.

ر - مناقشة النتائج

توصلت الدراسة إلي عدد من النتائج من إجابات العاملين والتي يمكن إبرازها علي النحو التالي:

أوضحت نتائج الدراسة انخفاض درجة توافر الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة، ويرجع ذلك إلي عدد كبير من الأسباب مثل انخفاض توافر التهوية والإضاءة المناسبة بالمطعم، انخفاض نظافة أراضي وحوائط وكراسي وموائد المطعم، وكذلك انخفاض نظافة الأدوات المستخدمة في تقديم وتناول الطعام، وانخفاض تناسب أعداد الكراسي والموائد الموجودين بالمطعم مع المساحة الكلية للمطعم، وبيّنت النتائج أيضاً انخفاض درجة توافر الاشتراطات الصحية في العاملين القائمين علي إعداد وتقديم الوجبات. وقد أبرزت النتائج الأسباب التي أدت إلي ذلك، والتي من بينها انخفاض التزام العاملين القائمين علي إعداد وتقديم الوجبات بارتداء الزي الرسمي، والقصور في ارتداء مهمات الوقاية المخصصة لهم.

كما أبرزت النتائج انخفاض في درجة توافر الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة للعاملين في مطعم الشركة، ويرجع ذلك إلى انخفاض التزام العاملين بتقديم الأطباق سواء كانت ساخنة أو باردة محتقظة بدرجة حرارتها، وانخفاض التزامهم بوضع الطعام في معدات نظيفة باستمرار، والقصور في تقديم الطعام في أواني صحية لا تتفاعل مع المواد الغذائية، علاوة على ذلك؛ أكدت النتائج على وجود حالات مرضية وحالات إعياء ناتجة عن تناول الوجبات بمطاعم الشركات نسبياً، وقد أوضحت نتائج الدراسة أن تقديم الشركات لوجبات غذائية يمثل سبباً رئيسياً لجذب العاملين للعمل بتلك الشركات بنسبة ٥٦,٧%. كما أن تقديم وجبات غذائية داخل الشركة يساعد على زيادة رضا العاملين وتمسكهم بالعمل داخل الشركة بنسبة ٥٣,٢%، وكذلك يساهم تقديم وجبات غذائية سليمة وصحية على زيادة ثقة العاملين في الشركة ٤٩%، بينما يساعد تقديم وجبات غذائية سليمة على زيادة الإنتاج لدى العاملين داخل الشركة بنسبة ٥٣%.

كما أبرزت نتائج الدراسة وجود علاقة ارتباط معنوية وعكسية بين درجة توافر الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة والتاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة لهم بمطعم الشركة، وبين درجة الاشتراطات الصحية في العاملين القائمين على إعداد وتقديم الوجبات والتاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة لهم بمطعم الشركة، وبين درجة توافر الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة في مطعم الشركة والتاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة لهم بمطعم الشركة. بينما هناك علاقة ارتباط معنوية وطردية بين درجة توافر الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة ودرجة رضا العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم، وبين درجة توافر الاشتراطات الصحية في العاملين القائمين على إعداد وتقديم الوجبات ودرجة رضا العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم، وبين درجة توافر الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة في مطعم الشركة ودرجة رضا العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم.

وأخيراً، أظهرت النتائج وجود تأثير معنوي وسلبى لدرجة توافر الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة على التاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة للعاملين بمطعم الشركة، وكذلك وجود تأثير معنوي وسلبى لدرجة توافر الاشتراطات الصحية في العاملين القائمين على إعداد وتقديم الوجبات على التاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة للعاملين بمطعم الشركة، وأيضاً وجود تأثير معنوي وسلبى لدرجة توافر الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة في مطعم الشركة على التاريخ المرضي للعاملين الناتج عن الوجبات المقدمة للعاملين بمطعم الشركة. وعلى العكس من ذلك؛ بينت النتائج وجود تأثير معنوي وإيجابي لدرجة توافر الاشتراطات الصحية في مطعم الشركة على درجة رضا العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم، ودرجة توافر الاشتراطات الصحية في العاملين القائمين على إعداد وتقديم الوجبات على درجة رضا العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم، وكذلك لدرجة توافر الاشتراطات الصحية في الوجبات المقدمة في مطعم الشركة على درجة رضا العاملين عن الوجبات الغذائية المقدمة لهم.

التوصيات

- ١ - تفعيل الدور الرقابي على مطاعم الشركات من الجهات الرقابية المسؤولة عن صحة الغذاء على كل ما يخص دورة الغذاء بحيث لا يحق لأى منشأة عمل مطعم بداخلها الا بعد الرجوع للجهات المختصة وأخذ الموافقات الخاصة بالموقع والإنشاءات والتجهيزات .
- ٢ - تفعيل الدور الرقابي على مطاعم الشركات من الجهات الرقابية المسؤولة عن صحة الغذاء على العاملين بمطاعم الشركات والتأكد من حصولهم على البطاقات الصحية السارية والتأكد من حصولهم على التحصينات المطلوبة وفي المواعيد المحددة لذلك .
- ٣- التأكيد على ضرورة القيام بالتدريب المستمر للعاملين بمطاعم الشركات على تطبيق الاشتراطات الصحية الخاصة بدورة الغذاء .
- ٤ - التأكيد على إسناد إدارة مطاعم الشركات الى اخصائى التغذية وعدم إسنادها الى إداريين ليسوا ذوي خبرة أو دراية بالاشتراطات الصحية لدورة الغذاء.
- ٥- العمل على تحسين الممارسات الصحية للقائمين على إعداد وتقديم الخدمة من حيث النظافة الشخصية، والالتزام بالزى المخصص للمطبخ والمطعم .

- ٦- العمل على تقديم وجبات غذائية صحية متكاملة للعاملين بالمصانع والشركات وأن يراعى فيه الحالات المرضية وتعمل على زيادة الرضا الوظيفي للعاملين .
- ٧- التأكيد على تطبيق كافة الاشتراطات الصحية لجميع مراحل دورة الغذاء بدءاً من الشراء حتى مرحلة الخدمة بمطاعم المصانع والشركات.

قائمة المراجع

أولاً: المراجع العربية

- أبو سماحة ، أسامة راشد و ماهر ، نهلة جابر (٢٠١١). " أسس الإشراف الداخلى فى المؤسسات الفندقية " ، دار الوفاء للنشر ، الإسكندرية .
- الحماقى ، يوسف محمد(٢٠١٧) ، " إدارة خدمة المجموعات فى السياحة والمعسكرات " ، دار الكتاب الحديث ، القاهرة .
- الدياس ، نزية (٢٠٠٣) ، " صحة الأغذية وسلامتها فى الفنادق " ، دار الحامد لنشر والتوزيع ، عمان.
- الزلافى ، ليلى محمد (٢٠٠٧) ، " أساسيات الإشراف الداخلى بالفنادق والمنتجات " ، دار الوفاء للطباعة والنشر ، الإسكندرية .
- الجهاز المركزى للتعبئة والإحصاء (٢٠١٧). الكتاب الإحصائى السنوى ، القاهرة.
- السيد ، هالة حسن (٢٠٠٨) ، " شراء وإستلام الخامات الغذائية " ، الطبعة الأولى ، دار الوفاء للنشر ، الإسكندرية .
- الفقى ، أيمن (٢٠١٤) ، "دراسة حول تمويل المأكولات فى المدن الجامعية بجامعة المنوفية وكفر الشيخ " ، رسالة ماجستير غير منشورة ، كلية السياحة والفنادق ، جامعة مدينة السادات.
- حمزاوى ، لطفى فهمى (٢٠٠٤) ، " سلامة الغذاء الهاسب وتحليل المخاطر " دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع ، القاهرة ، مصر .
- ربيع ، محمد (٢٠٠٤) ، " فن الإدارة الفندقية " دار الكتب للنشر ، القاهرة.
- سعيد ، سامى عبدالقادر (٢٠٠٦) ، " الإشراف الداخلى فى صناعة الفنادق " ، مجموعة النيل العربية للنشر ، القاهرة.
- شحاتة ، عبدة السيد (١٩٩٥) ، " أمراض ناتجة عن الغذاء " ، المكتبة الأكاديمية ، مصر .
- عبدالعزیز ، ايهاب (٢٠٠٧) ، " الاستلام والتخزين فى المنشآت الفندقية " ، دار الوفاء للطباعة والنشر ، الاسكندرية.
- عروس وصالح (٢٠١٥) ، " محاضرات فى الشؤون الصحية بالفنادق " ، جامعة مدينة السادات .
- قانون العمل المصرى (٢٠٠٣) ، " الخدمات الإجتماعية والصحية " ، مادة (٢٢١) ، مصر .
- مصطفى ، مصطفى كمال و حافظ ، نبيل السيد (٢٠٠٤) ، " تغذية الجماعات " ، هيئة النيل العربية للنشر والتوزيع ، القاهرة .
- نوار ، إيزيس (١٩٩٢) ، " الغذاء والتغذية " ، دار المطبوعات الحديثه ، مصر .

ثانياً: المراجع الاجنبية

- Altekruse, S.F. , Street, D.A., Fein, S.B. and Levy, A. s.(1996), "Consumer Knowledge of Food Borne Microbial Hazards and Food Handling Practices", Journal of Food Protection, Vol.59No.3.
- Briggs,R(2000), "Food Purchasing and Preparation" 1st ed, Cassell Wellington House, London and New York .
- Davis, B.: Lockwood, A. and Stone, S., (1998)," Food and Beverage Management". First Edition. Oxford: Butterworth- Heinemann.
- Edith and Halweiss , (1980)," Catering Hand Book " , Hayden Book Company , Inc pp. 1.
- Levenson, H., (1990)," Wasting Away : Policies to Reduce Trash Toxicity and Quality " , vol. 32No .2.

Murphy, R.G. and Todd, S. (1996), " Minimizing Pest Risk in Dwellings", Structural Survey.

Saunders, M., Lewis, P. and Thornhill, A. (2009), 'Research methods for business students', Pearson education.

Sethi, M.(2005),”Catering Management AnIntegrated Approach”, Second Ed, New Age International Limited Publishers India,New Delhi.

Worsflod. and Griffith ,C.J. (2003),” A Survey Of Food Hygiene and Training in the Retail and Catering Industry ”, Nutrition and Food Science, Vol. 33. No .2 .

Evaluating the Sanitary Conditions of Food Cycle in Companies’ Restaurants

Mahmoud Ali Ibrahim¹ Rania Hafez Mahmoud¹ Marwa Abouraia¹

¹ Faculty of Tourism and Hotels, University of Sadat City

Abstract

The study aims to identify the evaluation of health requirements for the food cycle in the restaurants Therefore, a random sample was chosen from workers in factories and companies in the new industrial cities who prepare meals and those meals are given to them. (74) Questionnaires were distributed to workers in companies ’restaurants, and a number (54) valid for statistical analyses were compiled at a response rate of 73%. And (589) questionnaires were distributed to workers provided to them in factories and companies, and a number (487) valid for statistical analysis with a response rate of 82.7. The study reached the relative deficiency in all stages of the food cycle, starting from the purchase to the service, as well as the relative deficiency in the availability of health requirements in the company’s restaurant. The study also showed that the presence of deficiencies in the degree of availability of health requirements in the workers involved in preparing and serving meals. The study also highlighted the presence of deficiencies in the degree of availability of health requirements in the meals provided to workers in the corporate restaurant. The study recommended the need to emphasize the availability of health requirements at all stages of the food cycle, emphasizing the assignment of corporate restaurant management to specialists in the food process and not attributing it to corporate executives who are not experienced or familiar with the health requirements of the food cycle, working to improve health practices for those who are preparing and providing the service in terms of personal hygiene.

Keywords: Sanitary conditions, Food cycle, Companies’ restaurants, Egypt.