



جامعة المنصورة
كلية السياحة و الفنادق

تقييم صحة وسلامة الأغذية الحيوانية ببعض السلاسل المحلية للمطاعم بمدينة المنصورة

مستخلص من رسالة علمية

إعداد

أ/ ريهام محمد فاروق محمد حسن

باحثة بدرجة الماجستير

كلية السياحة والفنادق - جامعة المنصورة

أ.د/ عادل عبد الخالق سيد أحمد

الأستاذ بقسم الرقابة الصحية على الأغذية

كلية الطب البيطري - جامعة المنصورة

د/ سامح جمال سعد

الأستاذ المساعد بقسم الإدارة الفندقية

كلية السياحة والفنادق - جامعة حلوان

مجلة كلية السياحة والفنادق - جامعة المنصورة

عدد (٦) - ديسمبر ٢٠١٩

دور مواقع تصوير الدراما المصرية في الجذب السياحي

إعداد

أ/ريهام محمد فاروق محمد حسن^١ د/سامح جمال سعد^٢ أ.د/عادل عبد الخالق سيد أحمد^٣

الملخص

يهدف البحث إلى دراسة صحة وسلامة الأغذية الحيوانية بالمطاعم. وذلك من خلال :

- التعرف على مدى التزام المطاعم بقواعد صحة وسلامة الأغذية الحيوانية.
- إلقاء الضوء على أهم المراحل التي تتم داخل المطاعم للحفاظ على صحة وسلامة الأغذية الحيوانية.

ولتحقيق هذه الأهداف ، تم إعداد أستمارة ملاحظة شخصية كأداة للتقييم ، وتم تطبيقها من خلال زيارة ميدانية لعدد خمسة مطاعم من مطاعم الوجبات السريعة ذات السلاسل المحلية بمدينة المنصورة وذلك للوقوف على مستوى تحقيق الأشتراطات الصحية الواجب توافرها فى كل مرحلة من مراحل دورة الغذاء وإلى أى مدى يتم تطبيقها ، وقد تضمنت إستمارة الملاحظة الشخصية خمسة محاور وهى:

- ١ - الشراء (شراء المواد الخام) .
- ٢ - الإستلام (منطقة الإستلام بالمطاعم) .
- ٣ - التخزين (المخزن الجاف) .
- ٤ - التخزين (المخزن البارد) .
- ٥ - اعداد وتحضير الطعام .

إشتملت قائمة الفحص على عدد ٥٤ بند تم فحص كل بند بأستخدام مقياس ليكرت الثلاثى (متاح / إلى حد ما / غير متاح) للتعبير عن مدى تطبيق تلك الممارسات من عدمه ضمانا لسلامة الأغذية المقدمه بتلك المطاعم،وتوصل البحث إلى

العديد من النتائج التي تؤكد عدم اهتمام بعض المطاعم عينة الدراسة بتطبيق الاشتراطات الصحية للأغذية الحيوانية.

الكلمات المفتاحية: صحة الأغذية، سلامة الأغذية، الأغذية الحيوانية، المطاعم

Evaluation Of Food Safety and Hegieine In Some Local Chaines Of Food Restaurants In Mansouraa City

Summary

The present study aims to study the health and safety of animal foods in the restaurants in the application to the city of Mansoura , through :

- ✓ How Restaurants applay the rouls of animal food health and safety .
- ✓ the important stages that take to maintain the health and safety of animal foods .

To achieve these goals , the researcher designed a personal check list consisting of 54 items (degredated into 5 main axes)

1. First axie : Purchase (food purchase) .
2. Second axie : Receiving area .
3. Third axie : Storge (dry storge) .
4. Fourth axie : Storge (cold storge) .
5. Fifth axie : Preparing of the food .

Results Of the study were :

- ✓ No receiving area were available at most of the sample restaurants and therefore no documents were available for receiving food items and receiving equipment and tools .
- ✓ Non- storge of chemichals in separate rooms .
- ✓ Failure to observe accuracy in checking and periodically registering freezer and refridgerant temperatures .

Recommendations :

1- Recommendations for the tourism and hotels sector:

- ✓ The promulgation of a unified food law based on modern international laws and is able to continually update its materials to keep pace with developpment of standard specifications .

- ✓ Provide a unified system to identify violations of food safety requirements in food facilities to ensure that the same standards are applied to all facilities .

2- Recommendations for the administrative side and restaurants workers:

- ✓ Alarm on the measurement of food temperature when received .
- ✓ Obligation to separate of storage of food raw materials and chemical storage .
- ✓ Follow the rule (clean Up your Life .

مشكلة البحث:

تكمن مشكلة الدراسة الحالية فى الإجابة على التساؤل التالى :
-إلى أى مدى تلتزم المطاعم عينة الدراسة بتطبيق قواعد صحة وسلامة الأغذية الحيوانية؟

صحة وسلامة الأغذية

ذكرت منظمة الصحة العالمية (٢٠١٧) أن الأغذية الغير سليمة تشكل أخطاراً صحية عالمية النطاق تهدد كل فرد فى المجتمع ومن المعرضين للمخاطر بوجه خاص الرضع و الأطفال والمسنين والأشخاص المصابين باعتلالات بالفعل حيث يُصاب سنوياً ٢٢٠ ٠٠٠ طفل بأمراض الإسهال التي تؤدي بحياة ٩٦ ٠٠٠ منهم.
أن سلامة وجودة الغذاء هما صفتان متلازمتان ومرتبطتان ببعضهما البعض تعبران عن مدى صلاحية الغذاء للاستهلاك وخلوه من عوامل الضرر لصحة المستهلك، وكذلك عن مدى صفاته التركيبية وقيمه التغذوية وتقبل المستهلك له (حيدر،٢٠١١).

الأغذية ذات الأصل الحيوانى

١ -اللحوم : اللحوم هى تلك الأنسجة الحيوانية التى يمكن إستخدامها كغذاء ، والتى حدث بها تغيرات حيوية أساسية بعد الذبح و أصبح ملائماً للإستهلاك كغذاء أدمى حيث تعتبر اللحوم هى المصدر الأساسى لإمداد الجسم بالبروتينات والدهون وبعض الأملاح المعدنية والفيتامينات الهامة للجسم (Gracey etal, 1999)
اللحوم الصالحة للأستهلاك الأدمى هى العضلات التى حدثت بها تغيرات حيوية بعد الذبح (التيبس الرمى) ، وفضلات الذبيحة الصالحة للأستهلاك الأدمى هى العضلات ، الامعاء ، الكبد ، الكلى ، القلب، المعدة ، الرئة والقلب (Gracey and Collins, 1992) .

-منتجات اللحوم : للأسف فأن كثير من المصانع الخاصة بتصنيع منتجات اللحوم والعاملين بها يجهلون الاشتراطات الصحية الواجب إتباعها لضمان سلامة اللحوم ولا

يدركون الخطورة الناجمة عن تلوث المنتجات على صحة المستهلك . والأخطر من ذلك هو استخدام أردأ أنواع اللحم والتوابل ذات جودة منخفضة فى التصنيع ؛ من أمثلة هذه المنتجات : بيف برجر - اللانشون - اللحم المفروم - السجق - البسطرمة و الهوت دوج (MackeyandRoberts, 1993).

٢ -الدواجن : إن حوالى ٢٠ ٪ من الدواجن المستهلكة فى مصر تربي فى مزارع كبيرة تملكها شركات متخصصة وتكون تحت رعاية بيطرية وأخصائى إنتاج دواجن وتدبح بطريقة صحية فى مجازر حديثة وتتخذ الاشتراطات الصحية السليمة أثناء التجهيز والتجميد والحفظ والتوزيع . ولكن الـ ٨٠٪ الباقية تربي فى مزارع أفراد يعتمد أصحابها على إعطائها العديد من المضادات الحيوية والهرمونات لكى يحصل على إنتاج أوفر سليم من وجهة نظرهم . علاوة على ذلك فأن كثير من المواد العلفية الخاصة بهذه الدواجن تحتوى على الحشرات كالسوس او علي الفطريات وسمومها وغالبا ما تكون ملوثة بالعديد من الميكروبات أهمها السالمونيلا، مما يهدد صحة المستهلك (Das etal, 2008).

منتجات الدواجن: أن لحوم الدواجن تشبه بدرجة كبيرة تركيب اللحوم الحمراء من حيث إحتوائها على العديد من البروتينات والفيتامينات اللازمة لصحة الإنسان مع اختلاف اللون فقط ولحوم الدواجن قد تكون قاتمة اللون مثل الارجل والأجنحة أو بيضاء مثل لحم الصدر . اللحوم البيضاء فى العادة أكثر طراوة لكنها أقل فى محتواها الرطوبى ، تتميز لحوم الدواجن بقلة الكوليسترول بها مما يجعلها أكثر أمان لصحة الإنسان بنسبة منخفضة من كلا من الدهون - الكوليسترول (Cantor etal, 2007).

٣ -الأسماك: أن الأسماك غذاء ضرورى ومهم لصحة الإنسان حيث يتم تناولها نيئة أو مطهية أو فى الصور المصنعة (المدخنات - المعلبات المملحات) ، أو الأصناف نصف مجهزة (كأصابع وكرات السمك النصف مقلية - عجينة السمك - معجون الأسماك)، للأسماك قيمة غذائية عالية فهى مصدر غنى بالبروتين سهل الهضم

والإمتصاص على القيمة الحيوية لإحتوائه على الأحماض الأمينية الأساسية اللازمة للنمو والصحة العامة وتختلف كمية البروتين باختلاف نوع السمك فالتونة تحتوى على ٢٤.٧٪ بروتين فى حين أن سمك القد يحتوى على ١٩ - ٢٠٪ بروتين بينما اللحم البقرى والضأن يحتوى على ١٨٪ بروتين (البسيونى، ٢٠٠٠).

التلوث الغذائى

يقصد بالتلوث الغذائى أو تلوث الأغذية وصول الكائنات الحية الدقيقة أو أي أجسام غريبة غير مرغوب بوجودها في المادة الغذائية ، حيث يعتبر الغذاء ملوثاً إذا احتوى على جراثيم ممرضه أو تلوث بالمواد المشعة أو اختلط بمواد كيميائية سامة، وتسبب ذلك في حدوث ما يسمى التسمم الغذائى ، لهذا فان التلوث الغذائى يأخذ أشكالاً عدة ، مما يعجل في ظهور علامات الفساد عليها وبالتالي جعلها غير مرغوبة أو غير صالحة للاستهلاك البشرى (سلامة ، ٢٠٠٠).

العوامل التى تؤثر على تلوث الأغذية وطرق تفاديها:

ذكر عثمان (٢٠٠٠) أن هناك مجموعة من العناصر التى تؤثر على تلوث الغذاء ومنها على سبيل المثال : -

١. إعداد الطعام بواسطة أشخاص مصابين بالأمراض .
٢. عدم توافر الشروط الصحية بأماكن تداول الأغذية .
٣. تلوث المواد الغذائية الخام .
٤. عدم نظافة العدد والأدوات المستخدمة في أعداد الطعام .
٥. عدم توقيف الكشف الطبى الدورى على العاملين في مجال الصناعات الغذائية .
٦. عدم توعية العاملين في مجال الأغذية بشروط الطبخ السليم.

سلامة الأغذية من خلال دورة الغذاء

أوضح عبد العزيز(٢٠٠٧) أن دورة الغذاء تعتبر من العمليات الهامة التى يجب دراستها بشكل متعمق لضمان سير العمل بالمنشأة والتحكم فى كافة مراحلها ، وهناك اختلافات طفيفة قد تكون موجودة بمراحل دورة الغذاء فى المنشآت الفندقية المختلفة

. حيث تقوم بعض المنشآت فى دمج عمليتين أو أكثر وإعتبارها مرحلة واحدة نظرا لصغر حجم المنشأه أو اعتمادها أحيانا على عمليات الشراء المباشر عند الحاجة للخامات دون الخوض لعملية التخزين.

المطعم

المطعم هو مكان تقدم فيه المأكولات والمشروبات للعملاء وقد تم تشغيل المطاعم في بداية الأمر على جوانب طرق السفر ليتمكن المسافرون من التوقف للراحة واستعادة حيويتهم . أما اليوم فإن المطاعم تكاد تكون فى كل مكان فى الشوارع الهادئة والطرق المزدحمة ، وفى الفنادق والمطارات ومحطات الحافلات والقطارات ، وكذلك فى المتنزهات والمباني التى تضم المكاتب وفى مراكز التسوق (جودز مارك ، ٢٠٠٩) .

مطاعم الوجبات السريعة

(الأطعمة سابقة التجهيز) أو ما يعرف بمطعم الخدمة السريعة هو نوع معين من المطاعم يتميز بتقديم الأطعمة سريعة التحضير ويقدم قائمة محدودة من الوجبات. غالباً ما تنتمي الأطعمة المقدمة في مطاعم الوجبات السريعة إلى "نمط النظام الغذائي الغربي". نظراً لمحدودية الخيارات، يتم إعداد الوجبات بكميات كبيرة مقدماً ويحتفظ بها ساخنة ومعبئة لتكون جاهزة للتقديم عند الطلب (ميللر، ٢٠١٨).

وجبات المطاعم السريعة هى وجبات جاهزة للأكل تم إنضاجها فى فترات زمنية قصيرة فى المطاعم مثل ساندوتش الهامبرجر والدجاج والسمك والبطاطس المقلية وأيضا ساندوتشات الشاورما والفتائر كالبيتزا والمعجنات بأنواعها وغيرها من المعجنات وكذلك المشروبات الغازية وعصائر الفواكه (Pereira et al ., 2005). الممارسات الصحية السليمة أثناء عملية الشراء لضمان صحة وسلامة الأغذية الشراء هو أول عمليات إدارة الأغذية وعليه يتوقف نجاح جميع عمليات التشغيل بالمنشأه لذا يجب أن يكون هناك قسم خاص بالشراء داخل المنشأه يقوم بأدارته شخص يطلق عليه مندوب المشتريات هذا ويجب رسم خطط ذات سياسة ثابتة لعمليات الشراء مع الأخذ

فى الأعتبار أن جودة المنتجات والوجبات النهائية وكذلك تكلفة وسعر الأظعمه المباعة وأن عمليات الشراء السليمة التى تتم وفق المواصفات الموضوعه لكل سلعة وحسب سياسة الشراء المرسومة هى التى تعطى لشيف المطبخ ما يحتاجه من خامات باعلى جودة وبأنسب الأسعار(السيد، ٢٠١١) .

عملية الإستلام كأحد متطلبات سلامة الغذاء

تعتبر وظيفة الأستلام من أهم الوظائف فى سلسلة الرقابة الداخلية على تداول الأغذية بالمنشآت الفندقية ،وان كانت لا تحظى فى كثير من الأحيان بالعناية اللازمة ، وترجع أهمية هذه الوظيفة إلا أنها تقوم بإستلام المواد الغذائية الأولية حسب الجودة والمواصفات المحدده والتى اى انحراف بها سيؤثر على عملية الأنتاج ، وجودة المواد المصنعه والمقدمه للعملاء ، وبالتالي سيؤثر بالتبعيه على سمعة المنشأه بالأضافة الى تكلفة المواد الأولية المشتره (حمزوى ، ٢٠٠٤) .

الأشترطات الصحية السليمة أثناء عملية تخزين للمواد الغذائية

يعتبر التخزين هو مجموعة من الخطوات التى تتم منذ لحظة وصول المواد الخام الى المخازن وحتى متابعة عملية الصرف وخروجها لأقسام المنشأة المختلفة.حيث تسعى وظيفة التخزين فى مؤسسات التموين إلى المساهمة فى العملية الإنتاجية للمأكولات والمشروبات كما لها دور أساسى فى خدمة العمليات التسويقية للمنتجات المختلفة إستجابة لطلب العملاء (أبو طور ، ٢٠٠٨) .

عمليات الصرف من المخازن ومتطلباتها لضمان تداول الأغذية بأمان: أوضح عقيلى (٢٠٠١) و علوان (٢٠١١) يتمثل غرض التخزين فى توفير الإحتياجات اللازمه لإعداد الوجبات ولوازمها من المشروبات حسب طلب العملاء وذلك بأسعار مناسبة ، وإتضح لنا من قبل أن عمليات الشراء والتخزين عملية مركبة وتنتهى بما يسمى بالصرف والتى يجب أن تتم تحت رقابة شديدة للمحافظة على قيمة الأصناف ، ويكون الصرف من خلال المسئول عن المخازن والذى يكون بدوره على علم تام بالمخزون وخصائصه وكيفية

الوصول إلى الأصناف المطلوبة والأسلوب الأمثل لتداولها وصرفها حسب الأسلوب العلمى المعمول به.

التجهيزوالطهى كأولوية فى ضمان سلامة الأغذية

ذكر كلا من رمضان (٢٠٠٦) ، محمد (٢٠٠٧) ، أبو طور(٢٠٠٨) و السيد (٢٠٠٨) مجموعة من المواصفات الواجب توافرها والتي تسهل من عمليات التشغيل وتضمن صحة وسلامة الأغذية وهذه المواصفات هى : -
-توافر مصادر إضاءة مناسبة وكافية مع توفير القدرة الكهربائية المناسبة طبقا لحجم المعدات الموجودة وأن تتماشى مع شروط الأمن والسلامة .
-قرب موقع التجهيز والطهى من قاعات الخدمة ويتصل بشكل مباشر أو غير مباشر مع المخازن .

-أن تتناسب مساحة منطقة التجهيز مع حجم التشغيل وأن تكون نحو ٤٠% من مساحة منطقة الخدمة .

-يتوافر بالموقع كافة الأجهزة والمعدات والأدوات المطلوبة للعمل .

-يتوافر بالموقع مصادر الطاقة والمياه والصرف .

أنماط الخدمة المختلفة المستخدمة فى مطاعم الخدمة السريعة

أوضح Brown (2000) أن انماط الخدمة بمطاعم الخدمة السريعة نوعان : -
١ -الخدمة الذاتية: تعرف هذه الخدمة على أنها خدمة الشخص لذاته من خلال اختياره لصف أو عدة أصناف من مجموعة أغذية يتم عرضها بطرق مختلفة ، ويحمل العميل اختياره من الأصناف فى طبق أو صينيه إلى المائدة.
٢ -خدمة المائدة : تعتبر من أهم وأدق طرق تقديم الغذاء التى يقدمها الفندق أو المطعم لما تحتاجه من خدمه خاصة من المضيفين او المضيفات سواء فى طرق وضع الاطباق أو إعدادها للعميل أو طرق رفع الاطباق بعد أنتهاء العميل من الوجبة وإعادة المائدة نظيفة لغستقبال ضيف آخر (الدباس،٢٠٠٢).

الأشتراطات الصحية السليمة التي يجب توافرها فى العاملين بإعداد الأغذية:

ذكر كلا من أبو طور(٢٠٠٧) و السيد (٢٠٠٨) المعايير والأشتراطات الخاصة بقوانين الأغذية على العاملين بالمنشآت الغذائية من حيث الصحة والنظافة الشخصية لأهميتها فيمن يتداولون ويتعاملون مع الأغذية أثناء تحضيرها ومنها :

- ارتداء العاملين للزى الموحد النظيف ويفضل تغييره كلما أستدعى الأمر
- منع الأكل أثناء العمل .
- استخدام القفازات مرة واحدة فقط .
- ارتداء غطاء الرأس ، فالتشعر مصدر لانتقال الميكروبات .
- العناية بالجروح والحروق والدمامل وتغطيتها بأغطية مقاومة للماء ، ويفضل منع المصابين من المشاركة فى عملية تداول الغذاء .

عمليتى التنظيف والتطهير

ذكر عبدالله (٢٠١٤) مجموعة من المتطلبات التى يجب مراعاتها فى عملية التنظيف ومنها :

- نقل الطعام من المكان الجارى تنظيفه أو تغطيته بشكل محكم .
- ارتداء القفازات أحادية الإستخدام أثناء التنظيف .
- التنظيف بعناية ومراعاة التعليمات المكتوه على العبوات الخاصة بمواد التنظيف طبقا للشركة المصنعة .
- تنظيف وتطهير الأدوات المستخدمة فى عملية التنظيف بعد الانتهاء .
- ضرورة غسل وتنظيف وتعقيم الأيدى بعد الانتهاء من عملية التنظيف.

الآفات فى المطاعم

تعتبر الآفات من أهم المشاكل التى تواجه المنشأة الغذائية لما تتلفه من الأغذية وما تسببه من أمراض للإنسان حيث أن الحشرات تمثل تمثل تهديدا على سلامة الأغذية وصلاحياتها ، وينكم أن تحدث الأصابة بالآفات (الحشرات)حيثما توجد بيئة مناسبة تعيش فيها ، لذلك ينبغى تطبيق النظافة العامة الجيدة لتجنب وجود بيئة تساعد

على وجود الحشرات و تكاثرها ، حيث ينبغي صيانة مناطق تداول الغذاء بصفة مستمرة بحيث تمنع دخول الحشرات والقضاء على الأماكن المحتملة تكاثرها بداخلها . كما ينبغي سد الثقوب و بالوعات الصرف والأماكن الأخرى التي قد تدخل منها (منظمة الأغذية والزراعة ، ١٩٩٩) .

التخلص من نفايات المطاعم : (الدباس ، ٢٠٠٠)

تنتج المنشآت الغذائية أنواع متعددة من الفضلات صلبة أو سائلة ، عضوية او غير عضوية ، ذائبة أو غير ذائبة ، قابلة للتحليل حيويًا أو غير قابلة للتحليل، خلال أثناء عمليات الإنتاج (تحضير - تجهيز - طهي) لذلك لابد من توفير حاويات (صناديق) محكمة الغلق داخل وخارج صالات تجهيز وإعداد الطعام للتخلص من الفضلات بألوان مختلفة حسب نوع الفضلات التي ستلتقى بها.

نقاط التحكم التي يجب مراعاتها لضمان التخلص الصحي من النفايات:

(مصقر، ٢٠١١)

- ١ -تحديد المناطق التي يجب أن توضع بها الحاويات داخليا وخارجيا .
- ٢ -التأكد من أن المادة المصنوع منها هذه الحاويات صلبة قوية لا تتفاعل مع المخلفات خاصة العضوية .
- ٣ -ان تكون هذه الحاويات ذاتية الغلق .
- ٤ -أن تبطن هذه الحاويات من الداخل بكيس بلاستيكي غير مثقب.
- ٥ -أن تتم عملية تنظيف وتطهير جميع الحاويات كلما تم تفريغها من النفايات .
- ٦ -أن تتم عملية تنظيف وتطهير الأماكن المحيطة بالحوايات الداخلية والخارجية جيدا .

منهجية الدراسة

كما أوضحنا مسبقا أن هذا البحث يهدف إلى توفير منتجات غذائية في بيئه آمنه وصحية لضمان رضا المستهلكين .والتعرف على مدى تطبيق مفهوم سلامة الأغذية بأبعاده وعناصره المختلفه داخل مناطق تداول الأغذية بمطاعم الخدمة السريعة عينة

البحث ، ليس ذلك فقط بل أن يكون العميل سعيدا بالخدمة والطعام المقدم له ومن أجل تحقيق هذه الدراسة ، قام الباحث بتصميم إستمارة ملاحظة شخصية لعدد خمسة مطاعم من السلاسل المحلية بمدينة المنصورة والتي تقدم وجبات سريعة. وتكونت استمارة الملاحظة الشخصية من عدد ٥٤ بند تغطي خمسة محاور وهى :

- ١ - مجموعه من البيانات الخاصة بشراء المواد الغذائية الخام ومصادر الموردين.
- ٢ - عبارة عن المنطقة الخاصة بإستلام المواد الغذائية التى يتم توريدها من قبل الموردين المتعاقدين مع المطعم والأدوات التى يتم استخدامها بداخلها وطريقة فحص الخامات الغذائية قبل استلامها.
- ٣ - التخزين (المخزن الجاف)
- ٤ - التخزين (المخزن البارد)

"حيث ان التخزين للخامات الغذائية من أهم النقاط التى يجب مراعتها لتطبيق صحة وسلامة الأغذية وخصوصا الحيوانية في المطاعم" .

١ - الجزء الخاص بإعداد وتحضير الطعام داخل المطعم وطريقة عرض الطعام والعامين بالمطعم.

حيث تم استخدام مقياس ليكرت الثلاثي (متوفر - متوفرالى حد ما - غير متوفر) للتعبير عن مدى تطبيق صحة وسلامة الأغذية الحيوانية بالمطاعم من عدمه.

جدول رقم (١) مقياس الإجابة على فقرات الاسئلة

التصنيف	متوفر	متوفرالى حد ما	غير متوفر
الدرجة	٢	١	صفر

تم إستخدام المتوسط الحسابى والانحراف المعيارى لقياس مدى تطبيق صحة وسلامة الأغذية الحيوانية بالمطاعم .

النتائج والمناقشة

تم عرض النتائج المستخلصة من جمع البيانات التي تم الحصول عليها من خلال الدراسة الميدانية و تحليلها إحصائيا ثم مناقشة تلك النتائج لدراسة صحة وسلامة

الأغذية الحيوانية في المطاعم بالتطبيق على مدينة المنصورة وكانت النتائج على النحو التالي :

١ - شراء المواد الغذائية الخام

جدول رقم (٢) يبين المتوسط الحسابي لشراء المواد الغذائية الخام:

المتوسط الحسابي	ketchup	COOK DOOR	FRENCH FRIES	Buffalo burger	MO'MEN	العبارة	م
٣,٠٠	٢	٢	٢	٢	٢	مصادر الموردين مرخصة وموثقة صحيا أي تتبع الإجراءات الصحية السليمة في التعامل مع المنتجات الغذائية.	١
٣,٠٠	٢	٢	٢	٢	٢	تقييم الجودة (جودة المواد المقدمة من الموردين).	٢
٣,٠٠	٢	٢	٢	٢	٢	الحصول على الخامات بأقل تكلفة وأفضل مستوى جودة.	٣
٢,٢٠	٢	٢	٢	٢	٢	تقييم مواعيد التسليم (اختيار وقت التوريد المناسب).	٤
١,٠٠	١	١	١	١	١	إمتلاك المؤسسة لمواصفات الشراء المكتوبة.	٥
٣,٠٠	٣	٣	٣	٣	٣	يتوافر لدى المؤسسة نموذج طلب الشراء.	٦
٢,٦٣	١٥	١٥	١٥	١٦	١٥	الإجمالي (٢ نقطة)	

اتفقت هذه النتائج مع ما توصلت إليه دراسة شلتوت (٢٠١٠) و ظاهر (٢٠١٧) التي

تحدد بها الأمور الرئيسية الواجب توافرها عند شراء المواد الغذائية كما يلي :

١ . يجب أن تكون مصادر الموردين مرخصة و موثقة صحيا .

٢. أن تكون الكلفة الاقتصادية لتأمين سلامة الغذاء عالية نسبياً في بعض المطاعم، أو غير مكلفة كثيراً وأن المحصلة النهائية لهذه الكلفة ستقابلها اكتساب ثقة المستهلك وفتح أفضل الأسواق أمام المنتجات .

كما اتفقت النتائج مع ما أشار إليه نور (٢٠١٨) في البنود التالية:

١- وضع النظم والقواعد الخاصة بالإعلان والبيانات التي يتعين الالتزام بوضعها عليه ، وذلك بالتنسيق مع الجهات المعنية.

٢ - التعاون والتنسيق مع المنظمات والجهات الوطنية والدولية المعنية بسلامة الغذاء وصحة الإنسان وتلك المختصة بإصدار المعايير ذات الصلة ، وذلك فى نطاق تحقيق أهداف الهيئة.

٣ -تنظيم استخدام المواد المضافة ، والمواد المساعدة على معالجة الغذاء وغيرها من أنواع المركبات الداخلة في تكوين الغذاء والمؤثرة في سلامته ، وفقاً للقوانين النافذة ، والضوابط المقررة في هيئة الدستور الغذائي ، والضوابط المعمول بها لدى الهيئات الدولية.

٤ -إجراء الدراسات والبحوث حول سلامة الأغذية ، وجمع البيانات العلمية والفنية ذات الصلة وذلك بالتنسيق مع الجهات والمراكز البحثية المعنية.

٢ - الإستلام (منطقة الإستلام الخاصة بالمطاعم)

المتوسط الحسابي	Ketchup	COOK DOOR	FRENCH FRIES	Buffalo burger	MO'MEN	العبارة	م
١,٨٠	١	١	١	٢	٢	منطقة الإستلام نظيفة خالية من القمامة والحشرات والقوارض.	١
١,٨٠	١	١	١	٢	٢	معدات الإستلام متاحة ونظيفة وفي حالة جيدة.	٢
١,٨٠	١	١	١	٢	٢	توافر الاضاءة الطبيعية أو الصناعية بشكل واف.	٣
١,٨٠	١	١	١	٢	٢	الأرض مغطاه بمواد عازله سهلة التنظيف وموانعه للانزلاق.	٤
١,٨٠	١	١	١	٢	٢	الجدران والأسقف سهلة التنظيف ذات لون فاتح وخالية من التشققات.	٥
٢,٤٠	٢	٢	٢	٢	٢	سيارة التسليم نظيفة ولا ينبعث منها روائح غير مرغوب فيها ومجهزة بمعدات تخزين الأغذية المناسبة.	٦
٣,٠٠	٣	٣	٢	٢	٢	يتم تخزين الطعام المجمد على الفور.	٧
١,٨٠	١	١	١	٢	٢	يتم رفض الطعام إذا تم تسليمه في درجة حرارة غير آمنة.	٨
٢,٠٠	٢	١	١	٢	٢	مراعاة قواعد إستلام الخامات سريعة الفساد.	٩
٢,٠٠	٢	١	١	٢	٢	يحدد لكل نشاط راكبات أو صناديق ذات لون مميز.	١٠
٢,٠٠	١	٢	١	٢	٢	يتم التخلص من الأوعية والأواني والصناديق الفارغة بشكل مباشر.	١١
١,٨٠	١	١	١	٢	٢	تتم عملية الفرز والفحص بمنطقة الإستلام بكفاءة.	١٢

١٣	٣	٣	١	١	١	١,٨٠	المنتجات الواردة تخضع للمراقبة عند إستلامها والمواد الغذائية صالحة للإستهلاك.
١٤	٣	١	١	١	١	١,٤٠	يتم معاينة وتسجيل حرارة الطعام المبرد والمثلج والمعلومات الضرورية.
١٥	١	٣	١	١	١	١,٤٠	سهولة ومرونة الحركة داخل منطقة الإستلام.
١	١	١	١	١	١	١,٠٠	توافر مستندات الإستلام وصلاحيّة استخدامها.
	٤٤	٤٤	١٩	٢٠	٢١	٢,٨٦	الإجمالي (٣٢)

جدول (٢) يبين لمتوسط الحسابى لمنطقة الإستلام

أُتفقت هذه النتائج مع ما توصلت إليه دراسة (شلتوت، ٢٠١٠) في الامور الرئيسية التي

يجب توافرها عند استلام المواد الغذائية كما يلي :

- ١- يجب توفير عربات نقل مناسبة و نظيفة لنقل المواد الى المخازن و المستودعات
 - ٢ -يجب توفير جميع الادوات و المعدات اللازمة للفحص .
 - ٣ -عمل برامج بأوقات استلام المواد الغذائية حيث لا تتعارض مع أوقات العمل .
 - ٤ -الأخذ فى الأعتبار كيفية قياس درجة حرارة المواد الغذائية و مبادئ قبول أو رفض المواد الغذائية .
 - ٥ -تخزن المنتجات ذات الروائح النفاذة فى أماكن مخصصة لها. وتكون محكم الغلق .
 - ٦ -منع تخزين الأغذية النيئة مثل (اللحوم والدواجن والأسماك الطازجة) مع الأغذية المطهية (أو المعدة للطهي) أو الجاهزة للأكل فى ثلاجة واحدة منعاً للتلوث المتبادل
 - ٧ -أن يتم التفتيش على المواد الغذائية المخزنة بشكل دورى منتظم لاستبعاد التالف منها
- وأختلفت هذه النتائج مع ما توصلت اليه الدراسة نظرا لإختلاف مجتمع وعينة الدراسة فى البنود التالية :

ما أشار إلى الممارسات الصحية لعملية استلام الاغذية كالآتي:

- ١- يجب أن تكون جميع المواد الغذائية معلومة المصدر و من مصادر معروفة و موثوق بها
 - ٢- ضرورة التزام الموردين بتوريد كل صنف من الأصناف الغذائية بالشروط الصحية و درجات الحرارة الخاصة بكل نوع .
 - ٣- التأكد من وجود فترة الصلاحية مدونة بوضوح على المنتج .
 - ٤- عدم استلام منتج قد مر عليه أكثر من نصف مدة الصلاحية .
 - ٥- رفض استلام أى اغذية معلبة بها عيوب مثل (صدأ - ثقوب - انبعاج - انتفاخ) .
- ١ - التخزين (المخزن الجاف)

المتوسط الحسابي	ketchup	COOK DOOR	FRENCH FRIES	Buffalo burger	MO'MEN	العبارة	م
٣	٢	٢	٢	٢	٢	المخزن الجاف نظيف، جيد الاضاءة، الأرفف ليس بها صدأ، محمي من الحشرات والقوارض.	١
٣	٢	٢	٢	٢	٢	داخل المخزن الجاف درجة الحرارة / (التهويه) كافية.	٢
١,٨	١	١	٢	١	٢	تخزين الأصناف سريعة الإستخدام قرب المدخل.	٣
١,٨	٢	١	٢	١	٢	يتم تخزين المواد المجففة على بعد ٦ بوصات على الأقل من الجدران.	٤
٢,٢	٢	٢	٢	٢	٢	الأرفف ترتفع عن الارض من ١٥ الى ٣٠ سم.	٥
٣	٢	٢	٢	٢	٢	جميع المنتجات مصنفة بالإسم والتاريخ (الإستلام إنتهاء الصلاحية).	٦

٣	٣	٣	٣	٣	٣	المواد الخام مرتبة وتتبع مبدأ الله لله	٧
٢	٢	١	٢	٢	٣	يتم تخزين المواد الكيميائية في غرف منفصلة.	٨
١,٦	١	٢	١	١	٣	تخزين البضائع الجافة في حاويات محكمة الغلق، مانعة لتسرب الهواء ولا يوجد كراتين.	٩
٣	٣	٣	٣	٣	٣	المواد المخزنة معبأة ومعنونة بشكل سليم في المخازن،	١٠
٢,٤٨	٢٣	٢ ٢	٢٥	٢٢	٣٠	الاجمالي (٢٠)	

جدول (٣) يبين المتوسط الحسابي لمنطقة التخزين (المخزن الجاف)
أُتفقت هذه النتائج مع ما توصلت إليه دراسة McCabe-Sellers and Beattie (2004) و ظاهر (٢٠١٧) البنود التالية :

١. وجود أوعية محكمة الغلق للتخلص من النفايات .
٢. توفير إمكانية إجراء الفحص الدوري المطلوب للمنتج للتأكد من
صلاحيته.
٣. تزود كل المخازن المبردة بميزان حراري يتيح القراءة من الخارج.
٤. تنظيم عملية تخزين المنتج مع توفير وحدات مناسبة لتوزيع قوة التبريد
حول جميع المواد الغذائية بشكل ثابت ومستمر.

٤-التخزين (المخزن البارد)

جدول (٤) يبين المتوسط الحسابي للتخزين (المخزن البارد)

المتوسط الحسابي	ketchup	COOK DOOR	FRENCH FRIES	Buffalo burger	MOMEN	المعبارة	م
٢	٢	٢	٢	٢	٢	النظافة بشكل عام.	١
٢	٢	٢	٢	٢	٢	يتم حفظ الطعام في درجات الحرارة المناسبة 4° للتبريد / 18° للتجميد.	٢
٣	٢	٢	٣	٢	٣	يتم تخزين الأطعمة النصف مجهزة بشكل منفصل عن الأطعمة النيئة.	٣
٢,٨	٢	٢	٢	٢	٢	يتم تخزين الطعام بعيدا عن الأرض ووضعها في حاويات نظيفة.	٤
١,٤	١	١	١	١	٢	يتم فحص درجات التبريد للمبردات والمجمدات بشكل دوري ويوجد سجلات لذلك.	٥
٢,٦	٣	٢	١	٢	٢	وجود ترمومترات تعمل بكفاءة لفحص درجات الحرارة.	٦
٣	٣	٢	٣	٢	٢	يتم تخزين الأطعمة المجمدة بإحكام أو تعبئتها لتجنب حروق التجميد.	٧
٣	٣	٣	٣	٢	٣	المنتجات ذات الروائح القوية تبقى مغطاه.	٨
٣	٣	٢	٣	٢	٢	المواد المخزنه معنونه بشكل سليم في المبردات والثلاجات ؛ وجود تاريخ الصنع وتاريخ الانتهاء على جميع المنتجات.	٩
٢,٧٦	٢٤	٢٥	٢٢	٢٥	٢ ٧	الاجمالي (١٨)	

وتتفق هذه النتائج مع ما أشارت إليه نور (٢٠١٨) بأن تلوث الأغذية

الحيوانية يحدث نتيجة الآتى :

- ١- تناول بعض المواد الغذائية التي طرأت عليها تغيرات فى تركيبها أو عدم صلاحيتها للاستعمال الأدمى .
- ٢ -و يحدث نتيجة تحلل مكونات المادة الغذائية ذاتيا بفعل سوء التخزين او انتهاء مدة الصلاحية
- ٣ -و يحدث نتيجة تحلل مكونات المادة الغذائية لأسباب خارجية كفعل الجراثيم أو الفطريات (الخمائر) او الطحالب او سمومها و هو الاكثر شيوعا .
- ٤ -استخدام طرق سيئة لإعداد الطعام و معالجته.
- ٦ -عدم حفظ الطعام فى الثلاجة او الفريزر فور الانتهاء منه.

إعداد وتحضير الطعام

م	العبارة	MOMEN	Buffalo burger	FRENCH FRIES	COOK DOOR	ketchup	المتوسط الحسابي
١	مناطق تحضير وإعداد الطعام دائما نظيفة، مضاءة جيدا، جيدة التهوية وخالية من الحشرات والقوارض.	٢	٢	٢	٢	٢	٢
٢	وجود تعليمات مكتوبة لضمان سلامة تداول الأغذية أثناء التحضير.	٢	١	١	١	١	١,٤
٣	معدات التحضير والطهى متوفرة والأدوات	٢	٢	٢	٢	٢	٢

						المستخدمة أيضا وفي حالة جيدة.	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٤ إستعمال معدات وأواني غير قابلة للصدأ ولا تحتوى على مادة الملامين.	
٢,٦	٣	٣	٣	١	٣	٥ وجود بلائشات متعددة الألوان تناسب الخامات المستخدمة ؛ وكذلك السكاكين مختلفة الألوان والمقاسات.	
٢,٢	٢	٣	٢	١	٣	٦ لا يتم إستخدام البلائشات أو السكاكين في أكثر من خامة مختلفة.	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٧ يتم إستخدام المنتجات التي يتم ذوبانها على الفور وليست المجمدة.	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٨ الطعام الذى فك تجميده يضع تحت درجة حراره مناسبه له.	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	٩ يتم تغيير زيت القلي على الفور عندما يكون هناك تغير في اللون.	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	١٠ إستخدام قفازات أحادية الإستخدام عند تحضير السلطات.	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	١١ يتم عرض الطعام بمظهر جيد ومرتب وجذاب.	
٣	٣	٣	٣	٣	٣	١٢ موظفو الخدمة يرتدون الرى الموحد ويتبعون عادات النظافة الشخصية.	
٢,٦	٣	٣	١	٣	٣	١٣ وجود أوعية محكمة الغلق للتخلص من النفايات.	
٢,٧٥	٦	٧	٢٤	٣	٩	الاجمالي (٢٠)	

جدول (٥) يبين المتوسط الحسابى لمناطق إعداد وتحضير الطعام بالمطاعم أتفقت هذه النتائج مع ما توصلت إليه دراسة شلتوت (٢٠١٠) فى البنود التي تخص إرشادات الوقاية من التسمم الغذائي أثناء تجهيز الوجبات وإعدادها وهي:

١- الاهتمام بنظافة وتطهير أجهزة وأدوات المطبخ بعد نهاية كل يوم عمل بالمطبخ وكذلك بعد استخدامها في تجهيز الأغذية النيئة (مثل اللحوم والدواجن) ، حيث أن ذلك يقلل فرص التلوث من المواد الأولية والأغذية النيئة إلى الأغذية المطهية

- ٢ - الطهي الجيد للأغذية بحيث تتخلل الحرارة جميع أجزاء الطعام حيث أن ذلك يساعد على قتل الميكروبات
- ٣ - التوعية العامة للعاملين في مجال تداول الأغذية وربات البيوت عن كيفية طهي وحفظ الطعام بصورة سليمة .

ملخص نتائج الدراسة:

- عدم توافر منطقة إستلام خامات غذائية في معظم المطاعم عينة الدراسة ، وبالتالي لم تتوفر مستندات خاصة بإستلام الخامات الغذائية ، و معدات وأدوات الإستلام .
- بالرغم من توافر أرفف بالمخازن الجافة ، إلا أنها لا تتبع الإشتراطات الصحية السليمة من حيث ارتفاع الأغذية عن الأرض وبعدها عن الحائط ، و إن الصناديق الفارغة (كراتين) ظلت بالمخازن مما يجعلها مكان لإيواء الحشرات والقوارض .
- عدم مراعاة الدقة في فحص درجة حرارة المجمدات والمبردات وتسجيلها بصفة دورية

التوصيات

- في ضوء ما أسفرت عنه نتائج البحث الميدانية تم التوصل إلى مجموعة من التوصيات أهمها :

أولاً توصيات خاصة بالقطاع السياحي والفندقي :

- إصدار قانون موحد للأغذية يكون مبنياً على القوانين الدولية الحديثة وقابلاً لتحديث مواده بإستمرار ليواكب التطور في المواصفات القياسية .
- توفير نظام موحد لتحديد مخالفات إشتراطات سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية بما يضمن تطبيق نفس المعايير على كافة المنشآت.

ثانياً التوصيات الخاصة بالجانب الإداري والعاملين بالمطاعم

- الألتزام بوجود منطقة خاصة بإستلام الخامات الغذائية يتوافر بها كافة الأدوات والمعدات اللازمة لذلك .
- التنبيه على قياس درجة حرارة الأغذية عند إستلامها .

- الألتزام بالفصل بين أماكن تخزين الخامات الغذائية وتخزين المواد الكيميائية .
- عمل دورات تدريبية بصفة دورية لتوعية العاملين فى مجال تداول الأغذية.

¹ باحثة بدرجة الماجستير كلية السياحة والفنادق - جامعة المنصورة

² الأستاذ المساعد بقسم الإدارة الفندقية كلية السياحة والفنادق - جامعة حلوان

³ الأستاذ بقسم الرقابة الصحية على الأغذية كلية الطب البيطري - جامعة المنصورة

المراجع

أولا المراجع باللغة العربية

- أبو طور، السيد محمد (٢٠٠٧)، شراء وإستلام المواد الغذائية – مكتبة بستان المعرفة – كفرالدوار – مصر .
- أبو طور، السيد محمد (٢٠٠٨)، حفظ وتخزين الغذاء، مكتبة البستان
- منظمة الأغذية والزراعة "الفاو" (١٩٩٩)، قواعد الممارسات الدولية الموصى بها والمبادئ العامة لسلامة الأغذية .
- البسيونى، صبحى سالم (٢٠٠٠)، كيمياء وتكنولوجيا حفظ الأسماك، كلية الزراعة، جامعة الزقازيق .
- الدباس، نزيه (٢٠٠٠)، صحة الأغذية وسلامتها فى الفنادق، دار الحامد للنشر والتوزيع، الأردن، عمان .
- الدباس، نزيه (٢٠٠٢)، صحة الأغذية وسلامتها فى الفنادق، دار الحامد للنشر والتوزيع، الأردن، عمان .
- جودز مارك، كارول (٢٠٠٩) فن إنشاء وإدارة المطاعم – دار الفاروق للإستثمارات الثقافية .
- حمزاوى، لطفى فهمى (٢٠٠٤)، سلامة الغذاء " الهاسب وتحليل المخاطر"، دار الكتب العلمية للنشر والتوزيع .
- حيدر، حسن (٢٠١١)، الغذاء والصحة ط ٢، دار المناهل للطباعة والنشر والتوزيع – لبنان .
- سلامه، بهاء الدين إبراهيم (٢٠٠٠)، صحة الغذاء وسلامة الأعضاء – دار الفكر العربى – القاهرة .
- السيد، هالة حسن (٢٠٠٨)، خدمة المطاعم بين النظرية والتطبيق، دار الوفاء للطباعة والنشر.

- السيد ، هالة حسن (٢٠١١) ، شراء وإستلام وتخزين الخامات الغذائية ، دار الوفاء لدنيا الطباعة والنشر – الإسكندرية .
- عبد العزيز ، إيهاب فتحى (٢٠٠٧) ، مراقبة الأغذية فى صناعة الفنادق ، دار الوفاء لدنيا الطباعة والنشر ، الأسكندرية .
- ميللر ، ستيفين (٢٠١٨) ، فن إنشاء وإدارة مطاعم الوجبات السريعة ، دار الفاروق للأستثمارات الثقافية .
- نور، ماجدة حمدي جلال (٢٠١٨). تقييم السلامة الغذائية للوجبات المقدمة في المؤتمرات والحفلات بفندق جامعة المنصورة، رسالة ماجستير، كلية السياحة والفنادق، جامعة المنصورة.
- عقيلي ، عمرو وصفى (٢٠٠١) ، حفظ وتخزين الأغذية ، دار المسيرة للنشر والتوزيع ، الأردن .
- محمد ، محمد عطية (٢٠٠٧) ، التجهيزات الفندقية – مكتبة بستان المعرفة للطباعة والنشر والتوزيع – كفر الدوار.
- عبد الله ، عايدة محمد (٢٠١٤) ، الصحة الفندقية ، دار الوفاء لدنيا الطباعة والنشر – الإسكندرية
- رمضان ، رمضان مبروك (٢٠٠٦) ، فن الطهى الفندقى – دار الطباعة الحرة – الإسكندرية .
- عثمان ، علاء الدين محمد ، (٢٠٠٠) ، أسس إستلام وتخزين المأكولات حقوق الطبع والنشر محفوظة للمؤلف – الإسكندرية .
- شلتوت ، فهيم عزيز محمد (٢٠١٠) ، صلاحية وجودة اللحوم والأغذية ، الهيئة المصرية العامة للكتاب ، دار الكتب ، القاهرة .
- علوان ، أحمد محمد محمد (٢٠٠٨) ، مراقبة جودة الغذاء والمواصفات القياسية ، دار العلوم للنشر والتوزيع ، القاهرة .

- عبد العزيز، إيهاب فتحي (٢٠٠٨)، الشراء والإستلام والتخزين فى المنشآت الفندقية، دار الوفاء لدنيا الطباعة والنشر – الإسكندرية .
- ظاهر، عامر عبد الرحمن الشيخ (٢٠١٧). صحة الغذاء، كلية الزراعة، جامعة بغداد.

ثانياً المراجع باللغة الإنجليزية

- Brown, G. and Hepner, K. (2000) . The Waiter's handbook Secound edition . Australia, Hospitality Press Pty Ltd .
- Cator A.H., Decker E.A. and Collins V.P.(2007) Fatty acids in Poultry and egg Products . inching K.C. (3nd ed) Fatty Acids in Foods and their Health Implications. CRC press , USA , PP.127-140.
- Das S.C., Chowdhury S.D., Khotun M.A., Nishibori M., Isobe N. and Yoshimuray. (2008) Poultry Production Prolie and expected Future Projectection in Bangladesh. World Poultry Science Jornal , 64(1):95-118.
- Gracey J.F ., Collins D.S. and Huey R.J. (1999) : Meat Hygiene , 10th ed. Har counl Brace and Company Limited, London,uk.
- Gracey J.F and Collins D.S (1992) :Meat Hygiene .9th ed.Baillere Tindall, London,UK.
- Mackey B.M . and Roberts T.A. (1993) Improving Slaughter Hygine using Haccp and Monitoring . Fleischwirt schaft,73 (1):58-61.
- McCabe-Sellers BJ, Beattie. (2004). Food safety: emerging trends in foodborne illness surveillance and prevention, Lower Mississippi Delta Nutrition Intervention Research Initiative, Nov. (11)
- Pereira, M. kartashov , A.bbeling , C. Van Horn , L.slattery , M. Jacobs, D. and Ludwig, D. (2005) " Fast – Food habits.