



جامعة المنصورة
كلية السياحة و الفنادق

تقييم الوعي الصحي والبيئي لدى العاملين بخدمة الأغذية والمشروبات بالمدن الجامعية

مستخلص من رسالة علمية

إعداد

أ/ محمود عماد الدين سعد محمود

باحث بدرجة الماجستير

كلية السياحة والفنادق - جامعة المنصورة

أ.د. / ممدوح محمد أحمد ربيع

أستاذ الصناعات الغذائية

كلية الزراعة - جامعة المنصورة

د/ شريف جمال سعد سليمان

الأستاذ المساعد بقسم الدراسات الفندقية

كلية السياحة والفنادق - جامعة المنصورة

المخلص

تهدف تلك الدراسة إلى تقييم الوعي الصحي والبيئي لدى العاملين بخدمة الأغذية والمشروبات بالمدن الجامعية ومعرفة مدى ادراكهم للأمور البيئية التي يجب أن يقوموا بها أثناء عملهم. وتعتمد الدراسة الحالية على المنهج الوصفي التحليلي من خلال استعراض الدراسات النظرية المتعلقة بموضوع الدراسة، وكذلك إجراء الدراسة الميدانية من خلال أسلوب الملاحظة الشخصية على ٦ مدن جامعية بمدينة المنصورة، اشتملت استمارة الملاحظة الشخصية على ثلاث أقسام رئيسية وهم؛ النظافة الشخصية للعاملين، نظافة معدات و أدوات المطعم، أخيرا أسس ومعايير جودة الأغذية والمشروبات. توصلت الدراسة إلي أن غالبية العاملين في المدن الجامعية عينة الدراسة ليس لديهم وعي صحي وبيئي بمعايير جودة الأغذية والمشروبات وكيفية التعامل معها.

الكلمات الدالة: الوعي الصحي، الوعي البيئي، خدمة الأغذية والمشروبات، المدن الجامعية.

Evaluating the health and environmental awareness of the food and beverage workers in the university cities

Abstract

The aim of this study is to assess the health and environmental awareness of the employees of the food and beverage service in the university cities and to know their awareness of the environmental matters that they must do during their work. The current study is based on the descriptive analytical method by reviewing the theoretical studies related to the subject of the study, as well as conducting the field study through the personal observation method in 6 university cities in Mansoura. The personal observation form included three main sections; Staff hygiene, cleaning equipment and restaurant tools, finally establishing food and beverage quality standards. The study found that the majority of workers in university cities did not have a health and environmental awareness of the quality of food and beverages and how to deal with them. The waste were not separated, and the waste was not treated according to the health requirements.

Keywords: Health Awareness, Environmental Awareness, Food and Beverage Service, University Cities.

مقدمة

أشار قنديل و آخرون، (٢٠٠٩) أنه تمثل خدمة الأغذية في الجامعات تحديا كبيرا للمسؤولين لأنها عملية مركبة ومتنوعة، ومن مكونات هذه الخدمة المدن الجامعية. تمثل صعوبة تلك الخدم في أنه يقوم بالخدمة عدد محدود من العاملين لاعتمادها على نظام الخدمة الذاتية ويقوم الطلاب باستلام وجباتهم في أوقات محددة. تكون خدمة الأطعمة فيها بنظام الكافيتريات وتقدم قوائم من النوع الدوري. وكثيرا ما يتم تحقيق أرباح غير منظورة ناتجة عن أن الكثير من الطلاب يدفعون ثمن الوجبات مقدما دون تناولها لأسباب عديدة، مع التأكيد على ان الهدف هو خدمة الطلاب والعاملين (تايلور، ٢٠١٠).

يري زكي و آخرون (٢٠١٦) أن الوعي الصحي للعاملين من الأمور الهامة التي تهدف إلى الحفاظ علي العاملين من الإصابة بأي مرض أثناء العمل أو حتي في المنزل وذلك من خلال اتخاذ الاحتياطات الصحيحة أثناء قيامهم بالعمل لأن الصحة والأمان في العمل من الأمور الهامة جدا لضمان استمرارية أي منشأة. تكمن أهمية الوعي الصحي البيئي في تنمية وبناء اتجاهات الأفراد والجماعات في المجتمع من أجل تغيير سلوكياتهم نحو البيئة ، عن طريق مشاركتهم في حل المشكلات التي تواجه البيئة ، وتحميلهم مسئولية تحديد المشكلات ومنع حدوثها من خلال تنمية مهاراتهم ووعيهم في متابعة القضايا التي تخص البيئة ، والمرتبطة بالتطور من أجل تحقيق تنمية مستدامة (الصباغ ، ٢٠١٧).

يجب على العاملين في مؤسسات التموين كالمدين الجامعية أن يكونوا على وعي كامل بالأمور الصحية و البيئية أثناء العمل وأن يتمتعوا بمجموعة من الخصائص منها الدقة والانضباط، والاهتمام بالمظهر والقدرة على تحمل المسئولية والعمل بروح الفريق (نوفل، ٢٠١٠ : عبد الرازق و آخرون، ٢٠١٤).

مشكلة البحث

تكمن مشكلة الدراسة في وجود قصور في اداء العاملين داخل المدن الجامعية وذلك بسبب عدم وجود وعي كافي لدى العاملين سواء بيئيا او صحيا في مجال خدمة الاغذية والمشروبات وكيفية التعامل مع المادة الغذائية في كل احوالها اثناء خدمتها للطلاب مما سبب كثير من المشاكل في الآونة الاخيرة.

أهداف البحث

- تقييم النظافة الشخصية للعاملين.
- التحقق من وعي العاملين لأهمية نظافة معدات و أدوات المطعم.
- قياس مدى استيعاب العاملين لأسس ومعايير جودة الأغذية والمشروبات.

محددات البحث

تتضمن الدراسة المحددات الآتية:

- أ - المحدد المكاني: في ظل صعوبة إجراء الدراسة في جميع جامعات جمهورية مصر العربية، تم اختيار المدن الجامعية بجامعة المنصورة لتكون عينة الدراسة.
- ب - المحدد الزمني: تم إجراء الدراسة الميدانية خلال الفترة بين ١٠ فبراير ٢٠١٩ حتى ٢٥ مايو ٢٠١٩..

الإطار النظري للدراسة

إن المشكلات البيئية بالمدن الجامعية (المدينة طلبية - المدينة طالبات) لا تظهر هباء ولكن نتيجة تفاعل مجتمع المدن الجامعية بأنظمتها المختلفة مع البيئة ولهذا لا نستطيع أن ننكر العلاقة بين المشكلات في المدن الجامعية و الوعي البيئي و الصحي للعاملين بها. وعلى الرغم من عمومية المشاكل البيئية، فإن المشكلات البيئية في المدن الجامعية قد تختلف باختلاف المراحل التي يمر بها العمل، وذلك لأن هذه المشكلات تتأثر بالحياة الاجتماعية ككل من حيث ثقافة العاملين وخبرتهم وما يؤمنون به من قيم وعادات (ساري، ٢٠١٢).

أهمية وأهداف المدن الجامعية:

أكد عليق (٢٠٠٨) أن أهداف المدن الجامعية تختلف عن غيرها من المؤسسات الإنتاجية حيث تلبي احتياجات الطلاب من خلال تحسين مستوى الخدمة وليس من أجل الربح المادي، وهي أكثر تنوعاً إذا ما قورنت بغيرها من المنظمات الأخرى، فخطة التنمية الاقتصادية والاجتماعية تحتاج إلى كفاءات مؤهلة للإحاطة بظروف البيئة التي تعمل بها. أشارت الضريح (٢٠١٥) أنه المدن الجامعية من أهم قطاعات الرعاية لطلاب الجامعة سواء كانت رعاية اجتماعية أو صحية أو علمية أو ثقافية أو رياضية فهي توفر حياة جامعية متكاملة لأبنائها الطلاب ولا سيما الطلاب المغتربين عن أسرهم.

ثم اختلفت وظيفة المدن الجامعية مع التطور العلمي والتكنولوجي حيث كان الهدف الرئيس للمدن الجامعية هو إقامة الطلاب أما الآن فلم تعد مقصورة على هذه المهمة بل لا بد وان تتضمن كل ما يخص الطلاب من الجوانب الاجتماعية والاقتصادية والثقافية والبيئية والعلاقة بين الطلاب والعاملين بالمدينة الجامعية ونوعية العلاقات التي تربط بين مكوناتها، والواقع أن هذه الأهداف المختلفة مترابطة ومتكاملة وليست متناثرة ولا يجب أن ينظر إليها على إنها أهداف متعددة، بل أن الجامعة في البلدان النامية لها أهداف وغايات تختلف عن مثيلاتها في البلدان المتقدمة فإن للمدن الجامعية وظائف أو سمات مميزة وأهداف واحدة مشتركة معها (أحمد، ٢٠١٦).

يري طوال (٢٠١١) المدن الجامعية أن نظام اجتماعي إداري مفتوح، فهو يتكون من عدد من الأجهزة الفرعية تتعامل لتحقيق أهداف محددة لكل منها، وتسعى هذه الأجهزة الفرعية نحو تحقيق أهداف الجهاز ككل، كما أن هذا النظام يتصف بالانفتاح من خلال تفاعلها مع البيئة المحيطة فهو لا يتأثر بها فحسب بل يؤثر فيها.

المشكلات الصحية والبيئية للمدن الجامعية

أكد نوفل (٢٠١٠) أن أكثر المشكلات البيئية في المدن الجامعية مشكلة التلوث بأنواعه المختلفة، ولقد أخذت مشكلة التلوث جانب كبير من الاهتمام خاصة في

العصر الحالي حيث تزايد قدرة الإنسان على التأثير في البيئة سواء أكانت بيئة العمل الداخلية أم البيئة الخارجية. كما يعتبر البعض مشكلة تلوث البيئة أنها الضريبة التي يدفعها الإنسان المعاصر على غير رغبة منه نتيجة لتقدمه الكبير في مجال الصناعة والتقنية المتطورة أو الأخذ بأسباب المدنية الحديثة، و للتلوث البيئي بالمدن الجامعية أنواع كثيرة من أهمها (تلوث الهواء -الماء -الغذاء - التلوث البصري - السمعى) ونلاحظ دائما أن البيئة المصرية بصفة عامة تتعرض للملوثات السابقة . وتعد مشكلة التلوث البيئي للمدن الجامعية ذات بعدين رئيسيين هما التلوث الناجم عن الأنشطة التي تتم داخل المطاعم، و التلوث الناتج عن المخلفات (الطلاب - العاملين) (زكي وآخرون، ٢٠١٦).

وتتمثل الملوثات في المدن الجامعية من خلال المطاعم في التالي (عيسى، ٢٠١٥):

- الملوثات الكيميائية وتنقسم إلى ثلاثة أنواع سائلة وصلبة وغازية، فأما السائلة فتشمل المنظفات السائلة.
 - وتشمل الغازات جميع الأبخرة والأدخنة الخارجة من المطاعم، أما الملوثات الكيميائية فهي تشمل الأعيرة الناتجة عن العمليات داخل المطاعم، والمبيدات الحشرية التي يتم استخدامها في المساحات الخضراء.
 - مشكلة تلوث بيئة العمل ذات صلة بمشكلة الأمن، حيث أن ملوثات بيئة العمل بالمطاعم تؤدي إلى أضرار بصحة العاملين بالمطاعم، وذلك من خلال عدم توفر الرعاية الكافية لمواجهة هذه الملوثات.
- وتتمثل الأسباب التي تؤدي إلى أضرار بصحة العاملين في بيئة العمل، فقد يكون العامل نفسه حيث أن أي اضطراب في التوازن النفسي والجسماني للعاملين يؤدي إلى قلة التركيز وإدراكهم الحسي مما يسبب أضرار وتعرض للحوادث في مكان العمل وقد يكون هناك عيوب في الأماكن والألات وعدم صيانة أجهزة الأمن وعدم كفاية التهوية (خليل، ٢٠١٦).

الوعي الصحي و البيئي للعاملين

يعرف الوعي الصحي حسب المفهوم الحديث للصحة العامة بأنه (علم وفن التأثير على رغبات وسلوكيات الأفراد في المجتمع لكسب ثقتهم واستقطابهم نحو الأجهزة الصحية وتعاونهم مع المسؤولية في مجال الوعي والتثقيف. في سبيل وقاية المجتمع من مختلف العلل والأمراض والحصول على القدرة لتجنبها وصدها ومقاومتها أن تعرضوا إليها.. ويهدف رفع المستوى الصحي والاجتماعي معا الي تنمية الكفاءات وتحقيق الحياة السعيدة (منظمة الصحة العالمية، ٢٠١١).

يمكن الحكم على مدى وجود الوعي لدى العاملين تجاه موقف أو أي موضوع من خلال سلوكيات ذلك العامل ، أي أن السلوك هو المحصلة النهائية للوعي، ولكن لا بد من التقدير الكمي لنعرف بشكل أقرب إلى الموضوعية إلى أي حد يوجد الوعي لدى الطلبة. وهناك أساليب وأدوات عديدة تستخدم في هذا المجال لتقييم الوعي الصحي ، ومن أهم هذه الأساليب والأدوات؛ الملاحظة الشخصية، جلسات الاستماع، التقارير الفردية، الاختبارات والمقاييس (صالح و أحمد، ٢٠١٢).

من منطلق الوعي الصحي للعاملين، يجب على الموظفين الذين يقومون بغسل وتعقيم المعدات أو الأواني ارتداء ملابس خارجية نظيفة. إبقاء الملابس الشخصية الإضافية والأغراض الشخصية الأخرى بعيداً عن مناطق تخزين الطعام وتخزينه. يجب على الموظفين توفير مناطق تخزين مناسبة للأغراض الشخصية للموظفين. إذا قام الموظفون بشكل روتيني بتغيير الملابس في المؤسسة ، يجب تخصيص غرفة أو منطقة واستخدامها لهذا الغرض. يجب أن تكون مناطق التغيير هذه منفصلة عن الطعام والمعدات النظيفة والكتان (Health Food, ٢٠٠٦).

وفقا لـ الغزالي (٢٠١٧) تتضمن عادات النظافة الشخصية العامة الجيدة ما يلي:

١. الحفاظ على الشعر نظيفة ومغطاة في غرفة النوم.

٢. تجنب لمس الأنف أو الفم باليد.

٣. تجنب استخدام منشفة المجتمعية.

٤. الاستحمام يوميا .

٥. حفظ الأظافر قصيرة دائما .

٦. العمل فقط عندما تكون في حالة صحية جيدة .

٧. يرتدون الزي الجديد وتنظيف وغسلها .

٨. تغطية التخفيضات والحروق مع خلع الملابس دليل على المياه .

٩. استخدام منديل اليد عند العطس أو السعال .

عرف يتيم (٢٠١٧) الوعى البيئى بأنه موقف الفرد تجاه المشكلات البيئية والذي يتكون لديه نتيجة احتكاكه وتفاعله مع تلك المشكلات ، وهذا الموقف يظهر في صورة الموافقة أو الرفض ، كما يظهر في تصرف الفرد بالإيجاب أو السلب تجاه البيئة . تكمن أهمية الوعى البيئى في تنمية وبناء اتجاهات الأفراد والجماعات في المجتمع من أجل تغيير سلوكياتهم نحو البيئة ، عن طريق مشاركتهم في حل المشكلات التي تواجه البيئة ، وتحميلهم مسئولية تحديد المشكلات ومنع حدوثها من خلال تنمية مهاراتهم ووعيتهم في متابعة القضايا التي تخص البيئة ، والمربطة بالتطور من أجل تحقيق تنمية مستدامة (الصباغ ، ٢٠١٧) .

خدمة الأغذية والمشروبات

عرفت الجمعية الأمريكية للتسوق الخدمة على أنها: النشاطات أو المنافع التي تعرض للبيع او التي تعرض لارتباطها بسلعة معينة. (شبر ، ٢٠١٤). كما تعرف الخدمة على انها: منتج غير ملموس يقدم فوائد ومنافع مباشرة للعميل كنتيجة لتطبيق او استخدام جهد أو طاقة بشرية أو آلية فيه على أشخاص او اشياء معينة ومحددة والخدمة لا يمكن حيازتها أو استهلاكها ماديا (موسى و محمد ، ٢٠١٤).

يقوم قطاع الأغذية والمشروبات بإمداد خدمة الأطعمة والمشروبات للنزلاء والعاملين بالفندق، مما يحتم على العاملين التوافق مع اشتراطات الصحة والسلامة المهنية للعاملين، من النظافة الشخصية ونظافة المعدات وأماكن الأعمال لتقديم

أطعمة آمنة آصحية آالية من المخاطر الطبيعية والفيزيائية والكيميائية) (الآسني، ٢٠٠٨).

يجب علي العاملن في آدمة الأغذية والمشروبات لأي منشأة الاسترشاد بمقاييس التحكم كالتالي:

أ- لتفادي ضرر الأخطار البيولوجية:

- ١ - آحديد المواصفات المنتجات والمواد الخام، ونظام جيد للموردين والاختبارات والملاحظات المستمرة.
- ٢ - التحكم في درجات الحرارة والوقت، ومدى وجود الطعام في منطقة الخطر الحرارية.
- ٣ - منع التلوث العرضي ومكافحة الآفات، وتصميم المبني جيدا ضد تسرب المياه ودخول الآفات.
- ٤ - إجراءات الصحة العامة، وغسيل الأيدي قبل وبعد كل عملية ملامسة وتغطية الجروح وعمل كشف دوري.
- ٥ - التغليف الجيد والعوامل الداآلة للمنتج كالنشاط المائي ودرجة الحمضية.

ب- للأخطار الكيميائية:

- ١ - مواصفات جيدة للموردين وفحص منشآتهم.
- ٢ - التخزين الجيد للأطعمة، وفصلها عن الكيماويات وتغطية عبوة الكيماويات.
- ٣ - غسيل مستمر بالماء وخصوصا في مراحل الإنتاج كالخضروات مثلا.

ج- للأخطار الفيزيائية:

- ١ - التخلص من الفضلات والبقايا من الأخشاب والصناديق والعبوات الفارغة واستخدام كواشف للمعادف.
- ٢ - قم بتفتيش وفحص دوري وعمل صيانة المعدات.
- ٣ - إحكام مواد التغليف. (عبدالعال، ٢٠٠٧)

منهجية البحث

مجتمع الدراسة

تم استهداف ٦ مدن جامعية في مدن جامعة المنصورة وعددهم ٧ مدن جامعية بنسبة ٨٥.٧ % من مجتمع الدراسة خلال الفترة بين ١٠ فبراير ٢٠١٩ حتى ٢٥ مايو ٢٠١٩. يوضح الجدول التالي بيان بأسماء المدن الجامعية عينة الدراسة.

جدول (١) المدن الجامعية عينة الدراسة

م	إسم المدينة	عدد الوحدات
١	مدينة الأمل للطلاب	٧
٢	مدينة الجلاء للطلاب	١
٣	مدينة الشناوي للطلاب	١
٤	مدينة جيهان للطالبات	٥
٥	مدينة الزهراء للطالبات	٥
٦	مدينة التنمية للطالبات	١

المصدر / موقع جامعة المنصورة (٢٠١٧)

أداة البحث الميداني

تم تصميم استمارة ملاحظة شخصية حيث اشتملت على ثلاث أقسام رئيسية، تضمن الأول منها: النظافة الشخصية للعاملين (١٠ عبارات)، بينما اشتمل القسم الثاني على نظافة معدات و أدوات المطعم (٩ عبارات)، أخيرا اشتمل القسم الثالث على أسس ومعايير جودة الأغذية والمشروبات (١٦ عبارة).

وقد صيغت طريقة التقييم داخل استمارة الملاحظة على مقياس ثلاثي، إذ اعطيت ثلاثة خيارات هي (غير متاح - متاح أحيانا - متاح)، وتم تصنيف درجات المقياس الثلاثي المستخدم في الدراسة على النحو التالي:

جدول (٢): مقياس الإجابة على فقرات الاسئلة

التصنيف	غير متاح	متاح أحيانا	متاح
الدرجة	٠	١	٢
المدى	٠.٦٦ - ٠	١.٢٢ - ٠.٦٧	٢.٣٣ - ١.٢٢

$$\diamond \text{ المدى Range} = (3 - 1) = 0.66$$

ثبات النتائج

يوضح الجدول رقم (٣) معامل ألفا كرونباخ المستخدم في قياس ثبات النتائج ، حيث توضح النتائج أن قيمة ألفا ٠.٨٥١. وهي قيمة مقبولة حيث أن النسبة المقبولة بالنسبة للبحوث الإنسانية والاجتماعية ٧٠٪ فأكثر. وهو ما يشير إلي ثبات النتائج وصلاحيه الاعتماد عليه في الدراسة وثبات نتائجه إذا ما استخدم مرة أخرى في نفس الظروف.

جدول رقم ٣: معامل ألفا كرونباخ لقياس ثبات النتائج.

عدد العبارات	معامل ألفا
٣٥	0.8٥١

النتائج والمناقشة

تحليل قائمة فحص الملاحظة الشخصية:

جدول (٤) النظافة الشخصية للعاملين

م	الملاحظة	١*	٢*	٣*	٤*	٥*	٦*	المتوسط الحسابي
١	يلتزم العاملین بقص الاظافر بانتظام	٠	٢	٢	١	٠	١	١.٠٠
٢	يهتم العاملین بالمظهر الشخصي الخاص بهم	١	١	٢	٠	٠	١	0.83
٣	يلتزم العاملین باستعمال غطاء الرأس	١	٢	٢	٠	٠	١	١.٠٠
٤	تلتزم العاملات بعدم استعمال طلاء الاظافر	٢	٢	٢	٠	٠	٢	1.33
٥	الزي الخاص بالعاملین مناسب ونظيف	١	٢	٢	٠	٠	١	١.٠٠
٦	لا يرتدي العاملین المجوهرات	١	١	٢	١	٠	٢	1.1٧

تقييم الوعى الصحي والبيئي لدى العاملين بخدمة الأغذية والمشروبات بالمدن الجامعية

٧	يستعمل العاملین قفاز الأيدي	٢	٢	١	١	١	٢	٢	١.٥٠
٨	يلتزم العاملین بغسل الأيدي عند التعامل مع الطعام المطبوخ	٢	٢	١	١	١	٢	٢	1.33
٩	لا يدخن العاملین أثناء تقديم الطعام	٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢	٢.٠٠
١٠	هناك فصل بين العاملین في تقديم الوجبات والعاملین في نظافة صاله الطعام	٢	٢	٢	٢	١	١	١	1.33
	المجموع (٢٠)	14	18	18	7	3	15	15	١.٢٥

م= مدينة جامعية =٠ غير متاح =١ متاح الى حد ما =٢ = متاح

تشير النتائج الواردة في الجدول رقم ٤ بخصوص تقييم الوعى الصحي والبيئي لدى العاملين بالمدن الجامعية من ناحية النظافة الشخصية وجد أن غالبية العاملين في المدن الجامعية عينة الدراسة لديهم إلی حد ما وعي صحي وبيئي بمعايير النظافة الشخصية بمتوسط ١.٢٥. حيث لوحظ أنه لا يدخن العاملین أثناء تقديم الطعام بمتوسط ٢.٠٠. كانت العاملین تستعمل قفاز الأيدي بمتوسط ١.٥. بالإضافة إلی ذلك، كان يلتزم العاملین بغسل الأيدي عند التعامل مع الطعام المطبوخ بمتوسط ١.٣٣، كما كانت تلتزم العاملات بعدم استعمال طلاء الاظافر بمتوسط ١.٣٣. أخيرا، كان هناك فصل بين العاملین في تقديم الوجبات والعاملین في نظافة صاله الطعام بمتوسط ١.٣٣.

كما لوحظ أيضا من خلال الدراسة أنه أحيانا ما لا يرتدي العاملین المجوهرات بمتوسط ١.١٧. كما كان الزي الخاص بالعاملین مناسب ونظيف أحيانا و يلتزم العاملین أحيانا باستعمال غطاء الرأس او تقليم الأظافر بمتوسط ١.١. أخيرا، كان يهتم العاملین أحيانا بالمظهر الشخصي الخاص بهم بمتوسط ٠.٨٣

تشير النتائج الواردة في الجدول رقم ٥ بخصوص تقييم الوعى الصحي والبيئي لدى العاملين بالمدن الجامعية من ناحية نظافة المعدات وصالة الطعام وجد أن غالبية

العاملين في المدن الجامعية عينة الدراسة لديهم إلى حد ما وعي صحي وبيئي بمعايير نظافة المعدات وصالة الطعام بمتوسط ٠.٨٣. حيث لوحظ أنه تتوافر لمبات اضاءة بحالة جيدة بمتوسط ١.٨٣. كان مستوى التهوية في صاله الطعام جيد بمتوسط ١.٦٧. بالإضافة إلى ذلك، كانت الموائد والكراسي بحاله جيدة بمتوسط ١.٥٠. أخيرا، كان مستوى نظافة صالة الطعام ودورات المياه مناسبة بمتوسط ١.٣٣.

كما لوحظ أيضا من خلال الدراسة أنه أحيانا ما تتوافر صناديق للقمامة نظيفة و مغطاة وبحالة جيدة بمتوسط ١.١٧. علي الجانب الآخر، لم تنظف المعدات و الادوات المستعملة باستخدام ماء ساخن و مواد معقمه، كما أنه لم تعقم الأسطح الملامسة للطعام للقضاء على البكتيريا عند بداية الوردية و قبل الاستراحة و عند نهاية الوردية، ولم تنقع المعدات والادوات بمحلول معقم، ذلك بالإضافة أنه لم يتم تغيير المحلول عندما يتسخ او يتغير لونه بمتوسط ٠.٠٠.

جدول (٥) نظافة المعدات وصالة الطعام

م	المبارة	١م*	٢م*	٣م*	٤م*	٥م*	٦م*	المتوسط الحسابي
١	تنظف المعدات و الادوات المستعملة باستخدام ماء ساخن و مواد معقمه	٠	٠	٠	٠	٠	٠	٠.٠٠
٢	تعقم الاسطح الملامسة للطعام للقضاء على البكتيريا عند بداية الوردية و قبل الاستراحة و عند نهاية الوردية	٠	٠	٠	٠	٠	٠	٠.٠٠
٣	تنقع المعدات والادوات بمحلول معقم	٠	٠	٠	٠	٠	٠	٠.٠٠
٤	يتم تغيير المحلول عندما يتسخ او يتغير لونه	٠	٠	٠	٠	٠	٠	٠.٠٠
٥	الموائد والكراسي بحاله جيدة	١	٢	٢	١	١	٢	1.50
٦	تتوافر صناديق للقمامة نظيفة و مغطاه وبحالة جيدة	١	٢	١	١	١	١	1.17
٧	مستوى التهوية في صاله الطعام	١	٢	٢	٢	٢	٢	1.67

تقييم الوعى الصحي والبيئي لدى العاملين بخدمة الأغذية والمشروبات بالمدن الجامعية

							جيد	
1.33	١	١	٢	٢	٢	٠	مستوى نظافة صالة الطعام ودورات المياه مناسبة	٨
1.83	١	٢	٢	٢	٢	٢	تتوافر لمبات اضاءة بحالة جيدة	٩
٠.٨٣	7	6	8	9	10	5	المجموع (١٨)	□

م = مدينة جامعية = ٠ غير متاح = ١ متاح الى حد ما = ٢ متاح

جدول (٦) الأغذية والمشروبات

م	العبارة	□ ١م	* ٢م	* ٣م	* ٤م	* ٥م	* ٦م	المتوسط الحسابي
□ ١	يتم تقديم الأطعمة بعد طهيها في فترة لا تزيد عن ٣ ساعات	٠	٢	٢	٠	٠	٠	0.66
٢	تقدم الوجبات ساخنة عند درجة حراره اعلى من ٦٤ درجة مئوية	١	٢	٢	١	١	١	1.33
□ ٣	يعاد تسخين الوجبات عند ٧٥ درجة مئوية اذا زادة مده تقديم الوجبات	٠	١	٠	٠	٠	٠	0.16٦
٤	يتم استخدام الاجهزة المناسبة مثل الترمومتر لقياس درجات حراره الأغذية	٠	٠	٠	٠	٠	٠	٠.٠٠
٥	يتم حفظ الأغذية بعيدا عن نطاق درجة الحرارة الخطرة	٠	١	١	٠	٠	٠	0.33
٦	يتم التأكد من رائحة الأغذية والمشروبات قبل تقديمها	٠	٠	٠	٠	٠	٠	٠.٠٠
٧	الشكل العام للأغذية والمشروبات المقدمة مناسب لتلقي الخدمة	٠	١	١	٠	٠	١	0.٥٠
٨	يتم تذوق الطعام باستخدام الاصابع قبل التقديم	٠	٢	٠	٠	٠	٠	0.33
٩	يتم تقليل فقد من المواد الخام الغذائية المستعملة بشكل جيد	٠	١	١	٠	٠	٠	0.33
□ ١٠	يتم التخلص الصحي من جميع متبقيات الوجبات من خضر وارز ومكرونه وغيرها من الوجبات	□ ١	□ ٢	□ ١	□ ٠	□ ١	□ ٠	0.83

0.33	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	يتم اتباع قواعد الحفظ السليمة للأغذية المطهية	١١
٠.٠٠	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	توجد مراجعه دورية للكشف عن درجات الحرارة لأجهزة التبريد والتجميد	١٢
٠.٠٠	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	توجد خطه للتخلص من الفاقد من المواد الغذائية	١٣
0.16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	يتم فصل الفاقد و المخلفات كل نوع على حده	١٤
1.16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	يتم التعاقد مع شركات معدده للتخلص من الفاقد	١٥
0.16	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	يتم التعامل مع المخلفات طبقا للاشتراطات الصحية	١٦
٠.٣٩	3	3	2	11	16	3	المجموع (٣٢)	

❖ م = مدينة جامعية = ٠ غير متاح = ١ متاح الى حد ما = ٢ متاح

تشير النتائج الواردة في جدول (٦) بخصوص تقييم الوعي الصحي والبيئي لدى العاملين بالمدن الجامعية من ناحية نظافة المعدات وصالة الطعام وجد أن غالبية العاملين في المدن الجامعية عينة الدراسة ليس لديهم وعي صحي وبيئي بمعايير جودة الأغذية والمشروبات وكيفية التعامل معها بمتوسط ٠.٣٩. حيث لوحظ أنه تقدم أحيانا الوجبات ساخنه عند درجة حراره اعلى من ٦٤ درجة مئوية بمتوسط ١.٣٣. يتم أحيانا التعاقد مع شركات محددة للتخلص من الفاقد بمتوسط ١.١٦. بالإضافة إلي ذلك، يتم التخلص الصحي أحيانا من جميع متبقيات الوجبات من خضر و ارز ومكرونة وغيرها من الوجبات بمتوسط ٠.٨٣.

علي الجانب الآخر، لم يتم تقديم الأطعمة بعد طهيها في فتره لا تزيد عن ٣ ساعات بمتوسط ٠.٦٦. كما أنه الشكل العام للأغذية والمشروبات المقدمة غير مناسب لمتلقي الخدمة بمتوسط ٠.٥٠. بالإضافة إلي ذلك لم يتم اتباع قواعد الحفظ السليمة للأغذية المطهية، ولم يتم حفظ الأغذية بعيدا عن نطاق درجة الحرارة الخطرة، و لم

يتم تذوق الطعام باستخدام الاصابع قبل التقديم، ولم يتم تقليل فقد من المواد الخام الغذائية المستعملة بشكل جيد بمتوسط ٠.٣٣ .

في نفس السياق، لم يتم فصل الفاقد و المخلفات كل نوع على حدة، ولم يتم التعامل مع المخلفات طبقا للاشتراطات الصحية بمتوسط ٠.١٦ . ذلك بالإضافة إلي أنه لا توجد مراجعه دورية للكشف عن درجات الحرارة لأجهزة التبريد والتجميد، ولا توجد خطه للتخلص من الفاقد من المواد الغذائية، و لم يتم التأكد من رائحه الأغذية والمشروبات قبل تقديمها بمتوسط ٠.٠٠ .

التوصيات

- ١) إنشاء إدارة مستقلة بالمدينة الجامعية تكون منوطه بتقييم ومتابعة العاملين أثناء العمل والتأكد من اتباعهم لقواعد الامن و السلامة المهنية.
- ٢) توصي الدراسة برفع مستوي أداء العاملين وزيادة وعيهم الصحي و البيئي ليكونوا أكثر فاعلية وكفاءة وذلك من خلال اعطاء دورات تدريبية تهدف لزيادة الوعي الصحي و البيئي لدى العاملين في المدن الجامعية.
- ٣) ربط المكافآت و الحوافز الوظيفية للعاملين بمدى تطبيقهم لقواعد الامن و السلامة المهنية ومدى الالتزام بزيادة الوعي الصحي مما يحفزهم علي زيادة الوعي الصحي لديهم بصورة أفضل.
- ٤) يجب توفير تقارير دورية ومنتظمة وموثقة عن معدلات ترشيد الاستهلاك في المياه و الطاقة داخل المدن الجامعية للتحقق من مدى التزام العاملين في المدن الجامعية باتباع التعليمات المتعلقة بالحفاظ علي البيئة.
- ٥) تنظيم مسابقات تشجيعية للعاملين بالمدن الجامعية لاختيار أفضل العاملين الذي لديه أعلى معدل وعي صحي و بيئي، تكون تلك المسابقات ملحقة بجوائز فعلية مثل شهادات تقدير أو ترقية لدرجة أعلى أو أجازة استثنائية.

المراجع

١/ المراجع العربية

- أحمد، وائل (٢٠١٦) " العوامل المؤدية إلى العنف في المدن الجامعية وأدوار الأخصائي الإجتماعي للتعامل معها"، مجلة الخدمة الإجتماعية، ٥٥٤ ص ٣٦٤ - ٣٧٨
- الحسني ، جعفر (٢٠٠٨) ، الصحة العامة، بغداد، دار الحرية للطباعة والنشر، الطبعة الثانية، ص: ٨.
- الصباغ ، ولاء جميل (٢٠١٧) : أثر الملصقات التوعوية على تنمية الوعي البيئي لطلبة كلية الفنون الجميلة في جامعة اليرموك ، رسالة ماجستير غير منشورة ، كلية العمارة والتصميم ، جامعة الشرق الأوسط ، عمان ، الأردن .
- الغزالي، مريم (٢٠١٧) " المعرفة والممارسات بصحة وسلامة الأغذية بين متداولي الأغذية في مطاعم مختارة بمحافظة مسقط"، رسالة ماجستير غير منشورة، جامعة السلطان قابوس، عمان ص ٧٩ - ٩٨
- الفريخ، أمل (٢٠١٥) " مشكلات طالبات السكن الجامعي والدور المقترح للخدمة الإجتماعية للتعامل معها : دراسة وصفية مطبقة على طالبات السكن الجامعي بجامعة الأميرة نورة بنت عبد الرحمن بمدينة الرياض"، مجلة الخدمة الإجتماعية، ٥٤٤ ص ٢٤٥ - ٢٩٣
- تايلور، مارك (٢٠١٠) " أزمت المدن الجامعية : خطة جريئة لإصلاح كلياتنا وجامعاتنا"، دار الراصد الدولي للنشر، السعودية.
- خليل، محمد عبد القوي (٢٠١٦) ، دور منظمة الصحة العالمية في مجال صحة العمال وسلامة بيئة العمل، المكتب الإقليمي لمنظمة الصحة العالمية لشرق البحر المتوسط، المؤتمر الأول لحماية بيئة العمل من التلوث، القاهرة جامعة الدول العربية ، ص ١ - ٢.

- زكى، هانى و حسن، عصام و الدمرداش، وليد (٢٠١٦) "دراسة تحليلية لمستوى الخدمات البيئية والوعى الصحى بالمدن الجامعية لطالبات جامعة الأزهر"، المجلة الأوروبية لتكنولوجيا علوم الرياضة، مجلد ٦ ع ٩ ص ١٧ - ٧٨
- ساري، عارف (٢٠١٢) " تكامل المدن الجامعية الافتراضية مع مؤسسات التعليم العالى ..ومعوقات أداؤها" دار الراصد الدولى للنشر والتوزيع - السعودية، ص ٤٤ - ٤٧
- شبر، ظافر (٢٠١٤) " أثر القوى التنافسية في صناعة الخدمة الفندقية وتمركزها في السوق : دراسة تحليلية لأراء عينة من مديري فنادق الدرجة الممتازة ذات الخمس نجوم في بغداد"، مجلة الإدارة والاقتصاد مجلد ٣٧ ع ١٠١ ص ٣٧٤ - ٣٩٦
- صالح، عبد الرازق مرتضى و احمد، حازم صبري ، اسس الثقافة الصحية (بغداد مؤسسة المعاهد الفنية ٢٠١٢) ص ١٨٤ .
- طوال، هيبه (٢٠١١) " تأثير الخدمات الجامعية (التعليمية، المكتبية، الإطعام، القاعات الصيفية، السكن) المقدمة من جامعة الجلفة على رضا الطلبة" مجلة دفاتر اقتصادية، مجلد ٥ ع ٨، ص ٦١ - ٧٨
- عبدالرازق، مدحت و الباز، مي و زيادة، محمد (٢٠١٤) "تقييم السلوك الصحى الرياضى الغذائى لطالبات المدن الجامعية"، المجلة العلمية لعلوم التربية البدنية والرياضة، ٢٣ع، ص ٢٥١ - ٢٦٩
- عبدالعال، عماد و حليم، حازم، غراب، نجوى، إبراهيم، سعيد (٢٠٠٧) " قياس جودة خدمة الأغذية والمشروبات وأثرها على رضا العملاء : دراسة ميدانية بالتطبيق على الفنادق ذات الخمس نجوم في مصر" ، مجلة اتحاد الجامعات العربية للسياحة والضيافة، مجلد ٤ ع ١، ص ٩٥ - ١١٥ .
- عليق، أحمد (٢٠٠٨) " تحديد الاحتياجات التدريبية لمشرفي الإسكان الطلابي بالمدن الجامعية دراسة مطبقة على المدن الجامعية بجامعة حلوان" ، المؤتمر العلمى الدولى الحادى والعشرون للخدمة الاجتماعية، مجلد ٩ ع ٢١ ص ٣٩٤٦ - ٤٠١٦

■ عيسى، علوي شبر (٢٠١٥)، ورقة عمل حول التنمية الصناعية بدولة البحرين وطرق التحكم في بيئة العمل، المؤتمر العربي الأول حول حماية بيئة العمل، القاهرة، جامعة الدول العربية، ص ٩٢.

■ قنديل، سميرة و صقر، شيماء و رقبان، نعمة (٢٠٠٩) " فاعلية برنامج تدريبي لرفع كفاءة أخصائي التغذية في إدارة الغذاء بالمدن الجامعية"، المؤتمر العلمي السنوي - العربي الرابع - الدولي الأول: الاعتماد الأكاديمي لمؤسسات وبرامج التعليم العالي النوعي في مصر والعالم العربي - الواقع والمأمول، مجلد ٢ ص ١٥١٦ - ١٥٣٧

■ موسى، صباح و محمد، سناء (٢٠١٤) " أثر بناء المقدرة الجوهرية للمنظمة في تحقيق أهداف الخدمة الفندقية : دراسة تطبيقية في الفنادق الممتازة والأولى في بغداد"، مجلة الإدارة والاقتصاد مجلد ٣٨ ع ١٠٤ ص ٩٣ - ١٠٨

■ نوفل، زيزيت (٢٠١٠) "برنامج التدخل المهني لتنمية الوعي البيئي لدى طالبات المدن الجامعية"، مجلة دراسات في الخدمة الاجتماعية والعلوم الانسانية، مجلد ٦ ع ٢٨ ص ٣٨٧٤ - ٣٩٠١

■ يتيم ، عزيزة خضير (٢٠١٧) : مدى الوعي البيئي لأطفال الروضة بدولة الكويت ، مجلة العلوم التربوية ، مصر ، المجلد ٢٥ ، العدد ١ .

٢/ المراجع الإلكترونية

١. <http://sh.mans.edu.eg/> موقع جامعة المنصورة

2. HTTP://WWW.CCC.GOV.NZ/HEALTH/FOOD/.ASP
EXITED ON (2/4/2006)

٣/ تقارير

■ منظمة الصحة العالمية، التثقيف من أجل الصحة الإسكندرية وزارة الصحة الاتحادية (٢٠١١) ص ٦٦.