
تقييم الوعي الصحي للعاملين بخدمة الأغذية و المشروبات في المصانع

إعداد

أ/ فيبي عبد النور جرجس مجلى

باحثة ماجستير بقسم الدراسات الفندقية

كلية السياحة والفنادق - جامعة المنصورة

أ.د/ صالح عبد الحميد عروس

الأستاذ بقسم الدراسات الفندقية

كلية السياحة والفنادق - جامعة مدينة السادات

د / محمد عبد الفتاح زهرى

الأستاذ المساعد بقسم الدراسات الفندقية

كلية السياحة والفنادق - جامعة المنصورة

مجلة كلية السياحة والفنادق ملحق العدد الثالث يونيو ٢٠١٨

الخاص بملتقى شباب الباحثين الدولي الأول

(التراث الحضاري و مستقبل السياحة في مصر)

تقييم الوعي الصحي للعاملين بخدمة الأغذية والمشروبات في المصانع

إعداد

أ/ فيبي عبد النور جرجس مجلي د/ محمد عبد الفتاح زهرى أ.د/ صالح عبد الحميد عروس

المقدمة

صناعة الضيافة بوجه عام و قطاع الأغذية بوجه خاص من الأنشطة الاقتصادية التي يعتمد نجاحها بدرجة كبيرة على مدى كفاءة و مهارة العنصر البشرى بها و تشكل تغذية المؤسسات جانبا كبيرا من هذه الصناعة و يندرج تحت هذا النوع أنشطة كثيرة مثل المستشفيات و المطاعم و دور المسنين و المدارس و الكليات و المصانع و غيرها .

و التغذية فى المصانع لها مشاكلها الخاصة و التي غالبا ما تجعل الخدمة المقدمة من الصعب تحقيقها بالصورة الصحيحة حيث تطلب هذه الصناعة من العاملين بها من المهارات و القدرات العملية و المهنية و معرفة و فهم أسس عمليات إنتاج الأغذية و المشروبات أساسيات صحة و سلامة الغذاء و الصحة العامة و الإلمام بأسس و مفاهيم الجودة .

أولا : مشكلة الدراسة

تلعب خدمة الاغذية والمشروبات دورا مهما جدا فى تحسين صحة و سلامة العاملين بالمصانع مما يؤثر ذلك الدور على زيادة انتاجية العمال و رفع مستوى جودة الانتاج الخاصة بالمصنع ككل لذا لا بد من الاهتمام بالجوانب الصحية و السلوكيات المتبعة من قبل العاملين بخدمة الاغذية والمشروبات.

و يمكن تلخيص مشكلة الدراسة فى بعض التساؤلات الاتية :

- ما هو مفهوم الوعي الصحى لدى العاملين بخدمة الاغذية والمشروبات و قياس مدى المامهم به؟
- ماهى العوامل المؤثرة على تنمية الوعي الصحى للعاملين بخدمة الاغذية والمشروبات ؟
- ما هى الطرق التى تستخدمها ادارة المصنع فى تنمية الوعي الصحى للعاملين بخدمة الاغذية والمشروبات ؟
- ما هى النتائج المترتبة على زيادة الوعي الصحى للعاملين بخدمة الاغذية والمشروبات ؟

ثانيا : تساؤلات الدراسة

- ✓ ما مدى إلمام العاملين بخدمة الأغذية والمشروبات بأسس صحة و سلامة الغذاء و التعليمات و السلوكيات الصحية السليمة ؟

- ✓ لماذا معظم العمال غير راضيين عن مستوى جودة و صحة الغذاء المقدم لهم و ارتفاع نسبة الإصابة بالأمراض و انخفاض مستوى الأداء الخاص بهم ؟
- ✓ ما مدى مراقبة الجهات العليا المسؤولة عن تطبيق المعايير الصحية السليمة على اداء العاملين بخدمة الاغذية و المشروبات فى المصانع ؟

ثالثا : اهمية الدراسة

ترجع اهمية هذه الدراسة الى ان الوعى الصحى للعاملين بخدمة الاغذية والمشروبات ذات اهمية كبيرة حيث انه يمكن ان يؤثر على صحة و سلامة العمال و رفع مستوى الاداء الخاص بهم و لان العاملين بخدمة الاغذية و المشروبات هم المسؤولون عن ما يتناولوه العمال يوميا داخل المصنع من وجبات غذائية متنوعة و صحية و هذه المسؤولية تجعل المامهم الكامل و الجيد بالوعى الصحى ضرورى حيث يمكنهم الوصول بمنتجات غذائية ذات مستوى عالى من حيث الامان و السلامة للعمال بالإضافة الى المحافظة على القيمة الغذائية لهذه الوجبات .

رابعا: اهداف الدراسة

تهدف هذه الدراسة الى تقييم الوعى الصحى فى اقسام الاغذية و المشروبات كما تحدد مدى استخدام احتياطات السلامة الغذائية الصحية باعتبارها جزءا من اعداد الطعام و الحد من الاخطاء التى يرتكبها العاملون فى أقسام الأغذية والمشروبات بالمصانع و معرفة اسبابها و سوف تساعد هذه الدراسة فى وضع الية لتطوير انتاج الغذاء و تقديمه بتطبيق العوامل الصحية السليمة و ايضا فى رفع مستوى العاملين بخدمة الاغذية و المشروبات و ذلك عن طريق :

- تقييم الوعى الصحى لاختصاصى و مشرفى الاغذية والطهاة العاملين بخدمة الاغذية والمشروبات
- تقييم مستوى رضاء العمال بجودة الاغذية و المشروبات المقدمة لهم .

خامسا : منهجية الدراسة

يعتبر منهج البحث هو الاساس العلمى و الفكرى الذى تقوم عليه هذه الدراسة و تعتبر هذه الدراسة من الدراسات الوصفية التحليلية التى تهدف الى تقييم الوعى الصحى للعاملين بخدمة الاغذية والمشروبات فى المصانع و من ثم تحسين المستوى الصحى للعمال و رفع المستوى الانتاجى الخاص بهم

و تركز هذه الدراسة على الاسلوب المكتبى و الميدانى :

• **البحث المكتبى** : و يعتمد الباحث من خلاله على المراجع العربية و الانجليزية بالإضافة الى الدراسات السابقة التى تناولت الموضوع بشكل او بأخر موضوع الدراسة كما يعتمد الباحث على شبكة

الانترنت للحصول على بعض المعلومات المتعلقة بالوعي الصحي للعاملين بخدمة الأغذية والمشروبات في المصانع

• **البحث الميداني** : و يتناول هذا البحث شقين الزيارات الميدانية و الاستقصاء الميداني الموجه للعاملين بخدمة الأغذية والمشروبات و العمال

سادسا الدراسات المرجعية:

من الحقائق المؤكدة والتي تؤخذ بعين الاعتبار أن الصحة والاهتمام بها من السمات والخصائص التي يقاس بها تقدم الشعوب و رقيها (الامعري ٢٠٠٢) فالصحة هي الحصيلة النهائية والمقياس الأكيد الذي يعكس الواقع العملي لمستوى الحياة التي يعيشها الإنسان بكل أبعادها الثقافية و السياسية (شريم، ٢٠٠٢) كما يتضح كذلك ان تحقيق صحة البدن وسلامته يتطلب اكثر من تنمية المعارف الصحية اذ يحتاج الى جهد كبير ومزيد من العناية من قبل الافراد في اتباع عادات سلوكيه سليمة وفهم الممارسات السلوكيه المضره بالصحة و تنمية اتجاهات ايجابية نحو الصحة و اكتساب السلوك الصحي القويم فالإلمام بالمعارف الصحيه واحده لا يؤدي دائما الى اتباع السلوكيات الصحيه (pownall,2009).

١.١. تعريف الوعي الصحي :

تعددت تعاريف الوعي الصحي ويذكر منها ما يلي :

١ - هو مجموعة من الأنشطة الهادفة إلي الارتقاء بالمعارف الصحية وبناء الاتجاهات وغرس السلوكيات الصحية للفرد والمجتمع .

٢ - هو مفهوم يقصد به إلمام المواطنين بالمعلومات والحقائق الصحية وإحساسهم بالمسؤولية نحو صحتهم وصحة غيرهم ويعني الوعي الصحي أيضاً أن تتحول تلك الممارسات الصحية إلى عادات تمارس بلا شعور أو تفكير وبمعنى آخر الوعي الصحي هو الهدف الذي يجب أن نسعى للوصول إليه لا أن تبقى المعلومات الصحية كثقافة صحية فقط (سلامة، ١٩٩٧)

وكما عرض (نجيب الكيلاني، ٢٠١٣) هي عينة تربوية تتكون من إعطاء معلومات صحيحة مؤثرة لفرد أو مجموعة من الأفراد تحظى بالقبول والإقناع وتنعكس على العادات والسلوك فتسهم في رفع المستوى الصحي بخلق الدافع القوي للوقاية أو العلاج عند الضرورة وذلك باستخدام أساليب تثقيفية مناسبة .

١.٢. أهداف الوعي الصحي :

يهدف الوعي الصحي الي تفسير ثلاثة جوانب لدي الانسان وهي : (وزارة المعارف السعودية ٢٠١٤)
المعلومة والتوجه والممارسة.

- (١) المعلومة: هي المعلومة الصحية ذات الأولوية للإنسان والبيئة علي اساس علمي.
- (٢) التوجه: وهو وجود القناعة بتطبيق ما يترتب علي المعلومة الصحية والرغبة في ممارسة السلوك المطلوب.

(٣) الممارسة: وهي التطبيق العملي والمستمر للمعلومة الصحية السليمة

a. أهمية الوعي الصحي:

(١) الارتفاع في كلفة الخدمات العلاجية مقارنة بالكلفة الزهيدة نسبيا للتوعية الصحية (وزارة المعارف السعودية ٢٠١٤)

(٢) الوعي الصحي المعتمد علي أسس علمية يؤدي إلي نتائج ايجابية يمكن من خلالها التأثير علي مستوي الفرد وتغيير احتياجاته وعاداته وسلوكه واكتسابه الخبرات والممارسات الصحية السليمة (وزارة المعارف السعودية ٢٠١٤).

(٣) يعد الوعي الصحي من الخدمات الوقائية التي يمكن من خلالها اعطاء المعلومات الكافية واللازمة لتجنب الأمراض .

١.٣ . التلوث الغذائي

❖ مفهوم تلوث الغذاء

يبشر سلامة (٢٠٠٠) ان تلوث الغذاء به وصول الكائنات الحية الدقيقة هاو اي اجسام غريبة غير مرغوب بوجودها في المادة الغذائية ، ويضيف ابو طور (٢٠٠٧) ان الغذاء يعتبر ملوثا اذا احتوي جراثيم ممرضه او تلوث بالمواد المشعه او اختلط بالمواد الغذائية السامه، وتسبب ذلك في حدوث ما يسمى التسمم الغذائي ، لهذا فان التلوث الغذائي ياخذ اشكالا عدة مما يجعل في ظهور علامات الفساد عليها وبالتالي جعلها غير مرغوب او غير صالحه للاستهلاك البشري .

كما اوضح عبدالله (٢٠١٤) ان مصطلح تلوث الغذاء يشير الي احتواء الطعام او الماء علي ما يجعله غير صالح للاستهلاك الآدمي او الحيواني ،سواء كان التلوث ناتج عن وجود كائنات دقيقة ضاره ، او مواد كيميائية سامة او غذاء ملوث بالمواد المشعه القاتله ،مما قد يترتب علي تناول الغذاء اصابة المستهلك بالامراض .

١.٤ . الاشتراطات الصحية السليمة الواجب توافرها في العاملين بإعداد الأغذية:

يعتبر التلوث العرضي (Cross Contamination) من الاسباب الرئيسية الهامة في الاصابة بالأمراض الناتجة من تناول الغذاء الملوث او الفاسد ولضمان تفاديه يجب استخدام أدوات خاصة مع كل نوع من انواع الخامات الغذائية التي تسبب التلوث وكذلك دوام المحافظة علي غسل الايدي يحققان الحد الادني المطلوب لضمان عدم انتقال الميكروبات من غذاء الي اخر وكذلك من

الغذاء الي الاسطح التي يتعرض لها الغذاء(هويدي) ويجب تطبيق كل المعايير والاشتراطات الخاصة بقوانين الغذاء علي العاملين في المنشاه الغذائية من حيث الصحة والنظافة الشخصية لاهميتها في من يتداولون ويتعاملون مع الاغذية اثناء تحضيرها ومنها (Farber and et al , 2000) ، (أبو طور، ٢٠٠٧) ، (السيد ٢٠٠٨) ، (FDA , 2006):

١. لا بد أن يرتدي جميع العاملين زي موحد نظيف ويفضل تغييره من وردية لأخري أو كلما أستدعى الأمر .
٢. لا بد من ارتداء غطاء الرأس حيث أن تساقط الشعر في الطعام ليس فقط غير مستساغ ومؤثر نفسياً للمستهلك ولكن أيضاً مصدر لانتقال الميكروبات .
٣. التدخين ممنوع نهائياً في المطبخ أماكن تحضير الأغذية لأنه يسبب تلوث الغذاء .
٤. ممنوع الأكل أثناء العمل ، ولما كان من الضروري أن يقوم الطباخ بتدق الأغذية بطريقة صحية سواء باستخدام معلقتين نظيفتين أو باستخدام ملعقة وبوله ولا يجب أن يستخدم أي من العاملين أصابعه في التدوق .
٥. غسيل الأيدي نقطة قبل وأثناء وبعد العمل في الأغذية والعاملين بقسم الإنتاج أو المطبخ يمكن أن يرتدوا قفازات تستخدم مرة واحدة .
٦. يجب العناية بالجروح والتقرحات والحروق وتغطيتها بأغطية مقاومة للماء ويفضل منع المصابين من المشاركة في عملية تداول الغذاء .
١٠٥. عملية الخدمة ومتطلباتها كأحد مراحل تداول الأغذية : -
هناك مجموعة من الاشتراطات العامة التي يجب توافرها في موقع وتصميم قاعات الطعام بالمصانع وتلك الاشتراطات هي (حسن، ٢٠٠٧) ، (محمد، ٢٠٠٧) : -
 - ينبغي ان تكون مساحة البوفيه المفتوح مناسبة لعدد الطاقة الإستيعابية للقاعة بحيث لا يقل نصيب الفرد بمنطقة البوفيه عن ٣ م ، وأن يكون مساحة قاعة الطعام تتناسب مع العدد الكلي للعمال على الاقل مساحة الفرد عن ٢ م .
 - يراعى أن تكون قاعة الطعام أو البوفيه قريبة أو متصلة اتصالاً طبيعياً مباشراً بالمطبخ الملحق بها والتي تخدمها بحيث تحافظ على الأغذية من التلوث أثناء النقل لمسافات بعيدة .
 - يراعى في تصميم أرضية القاعة أن تكون سهلة التنظيف والصيانة مع الأخذ في الاعتبار الناحية الجمالية والديكور ، والوضع في الاعتبار أن الارضيات عرضة لتساقط الغذاء وعليها ضغط حركة واستخدام أكثر . مما يستلزم أن تكون قوية التحمل وسهلة النظافة والصيانة وغير زلقة .

- أن تكون الحوائط والأسقف سهلة التنظيف والصيانة ومصممة بما لا يسمح بوجود عوالق الغبار والأتربة لأن ذلك يؤثر على صحة وسلامة الغذاء ، ولا يجوز أن تصمم الحوائط بتجليدات قماشية وإذا كانت هذه التجليدات خشبية فيشترط معالجتها بالمواد اللازمة لتكون سهلة الغسيل والتنظيف ومقاومة للحريق وفي ذات الوقت تعالج بمواد مضادة لنمو الميكروبات وخاصة الفطرية منها
- يجب أن يكون القاعات مكيفة وجيدة التهوية لإرضاء العمال أثناء تقديم الخدمة ، والحفاظ على وسائل التبريد وحماية الأغذية بقدر الإمكان من درجات الحرارة الخطرة .
- أن تكون كافة البواب مزودة بزراع الغلق الذاتي بحيث لا يترك مفتوحاً لفترات وتزويده أيضاً بستائر هوائية تمنع دخول الحشرات الطائرة من جهة وتحافظ على كفاءة التكيف ودرجات الحرارة من جهة أخرى .
- من الضروري توفير إضاءة جيدة لتسهيل على العاملين فحص ومناظرة مكونات المطعم قبل تقديم الخدمة وإصلاح ما يلزم كما يفضل أن تكون هذه الإضاءة قابلة للتحكم بمعنى أنه يمكن تقليلها إذا اقتضت مواصفات الخدمة ويراعى أن تكون زاوية الإضاءة مناسبة ، وأن تصمم نظم الإضاءة Light system بشكل لا يؤثر على ألوان الطعام في منطقة البوفيه .

سابعاً: الدراسة المنهجية :

وتضمنت الدراسة الميدانية وتحليل استمارة الاستبيان الميداني عن طريق عدة مباحث :

المبحث الأول: المنهجية والإجراءات

المبحث الثاني: تحليل قوائم الإستبيان الميداني

أولاً – البيانات الشخصية

ثانياً – الأسئلة الموضوعية

ثالثاً – محاور الاستمارة: الوعي الصحي أثناء (الاستلام – التخزين – الأعداد – الخدمة _ النظافة الشخصية)

رابعاً: أسئلة عامة: الوعي الصحي العام

خامساً: المتوسط العام للمحاور

سادساً: اختبار الفروض الاحصائية

و سوف نتاول كل مبحث على حدة :

أولاً: المبحث الأول: المنهجية والإجراءات

يتناول هذا الفصل تحليل الدراسة الميدانية من حيث تساؤلات الدراسة، وأداة الدراسة الميدانية، واختبار وتوزيع قوائم الإستبيان، وتحديد حجم عينة الدراسة الميدانية.

أولاً- أداة الدراسة الميدانية

تمثلت أداة الدراسة الميدانية في استمارة استبانة Questionnaire رأي موجهة للعاملين بخدمة الاغذية والمشروبات في المصانع محل الدراسة وذلك بهدف تقييم الوعي الصحي لديهم وقد تم تصميم قائمة الإستبيان في هذه الدراسة لتكون الوسيلة الرئيسة لجمع البيانات الميدانية بهدف تحقيق أهداف الدراسة.

وقد صيغت الأجابات على مقياس خماسي، إذ اعطيت خمسة خيارات هي (موافق بشدة - موافق - لا أعرف - غير موافق- غير موافق بشدة)، وتم تصنيف درجات المقياس الخماسي المستخدم في الدراسة على النحو التالي:

مقياس الإجابة على فقرات الاسئلة

التصنيف	موافق بشدة	موافق	لا أعرف	غير موافق	غير موافق بشدة
الدرجة	٥	٤	٣	٢	١

وتم حساب مدى المقياس الخماسي المستخدم في الدراسة كما يلي:

$$\text{حساب المدى} = \text{Range} = (5 - 1) = 4$$

- من ١.٠٠ إلى ١.٨٠ يمثل غير موافق بشدة
- من ١.٨١ إلى ٢.٦٠ يمثل غير موافق
- من ٢.٦١ إلى ٣.٤٠ يمثل لا أعرف
- من ٣.٤١ إلى ٤.٢٠ يمثل موافق
- من ٤.٢١ إلى ٥.٠٠ يمثل موافق بشدة

ثانياً- اختبار وتوزيع قوائم الإستبيان

قبل اعتماد استمارة الاستبيان من قبل الباحثة، وما تضمنته من اسئلة كان لابد من اختبار صدق المقياس ومقياس ثبات استمارة الاستبيان.

- اختبار صدق المقياس Test the sincerity of the scale

الأداة الصادقة هي الأداة التي تقيس ما صممت من أجل قياسه والمقصود بصدق الأداة هو صدق النتائج التي يتم جمعها، أو التوصل إليها باستخدام تلك الأداة، ومن أجل اختبار صدق

استمارة الاستبيان فقد تم عرض استمارة الإستبيان المخصصة للبحث الميداني على الإساتذة والخبراء المختصين في مجال الضيافة لمعرفة آرائهم بمدى وضوح وترابط فقرات الاستمارة ونوعية الاسئلة وتوافقها مع موضوع الدراسة.

فبعد إعداد استمارة الاستبيان في صورتها المبدئية تم عرضها على السادة المحكمين وفي ضوء الملاحظات التي أبداهها السادة المحكمين أجريت التعديلات اللازمة لتأخذ الإستبانة صورتها النهائية، وقد تضمنت تعديل أو حذف أو إضافة فقرات جديدة، وقد اخذت الباحثة بتوجيهاتهم شكلا وموضوعا بما يتلائم مع أهداف الدراسة وفرضياتها.

– قياس ثبات استمارة الاستقصاء Measuring the stability of the questionnaire

للتأكد من قياس ثبات استمارة الاستبيان، حيث تم اختيار عدد (٤٠) عاملا بخدمة الاغذية والمشروبات في المصانع محل الدراسة عن طريق عينة عشوائية، وتم توزيع عدد (٤٠) استمارة استبيان تجريبية عليهم، وبعد مرور اسبوع تم توزيع استمارات استبيان تجريبية أخرى على نفس العدد من المبحوثين لقياس ثبات المقياس على الاجابات، وبعد اجراء معامل الارتباط سبيرمان Spearman correlation coefficient بين اجابات عينة المبحوثين في التوزيع الاول والثاني وجد ان درجة الترابط بينهما ٠.٧٤ وهو ارتباط طردي قوى يدل على تجانس اجابات المبحوثين في استمارة الاستبيان الأولى والثانية وثبات المقياس. كما تم حساب معامل الفا كرونباخ علي محاور الاستمارة باستخدام برنامج SPSS للتحقق من صحة بياناتها والتي اظهرت نتيجة ٠.٨٩ وهو معدل جيد يثبت مصداقية الاستمارة و صلاحيتها للتحليل الإحصائي.

جدول رقم (١) : معامل ألفا كرونباخ لمحاور الاستبيان

مسلسل	المحور	عدد العبارات	قيمة معامل ألفا كرونباخ
١	الوعي الصحي للعاملين أثناء مرحلة الإستلام	٥	,٧٠٧
٢	الوعي الصحي للعاملين أثناء مرحلة التخزين	٤	,٦٩٣
٣	الوعي الصحي للعاملين أثناء مرحلة الإعداد	٤	,٨٢٦
٤	الوعي الصحي للعاملين أثناء مرحلة الخدمة	٣	,٧٢٥
٥	النظافة الشخصية للعاملين	٦	,٨٢٤
٦	الوعي الصحي العام	١٣	,٦٨٢
اجمالي عبارات الاستمارة		٣٥	٠.٨٨٧

ثالثاً – تحديد حجم عينة الدراسة الميدانية

استخدمت الباحثة أسلوب العينة العشوائية لتحديد عينة مجتمع الدراسة من الموظفين بخدمة الاغذية والمشروبات في المصانع محل الدراسة ، حيث تعد العينة العشوائية افضل انواع العينات واكثرها دقة فى تمثيل مجتمع الدراسة.
تم توزيع (٤٠٠) إستمارة علي الموظفين بخدمة الاغذية والمشروبات في المصانع محل الدراسة بمدينة و تم استبعاد (١٤) استمارات لوجود خطأ فى البيانات ومن ثم فقد تم التحليل على ٣٨٦ استمارة.

رابعاً - إختبار إعتدالية التوزيع علي العينة:

قامت الباحثة باستخدام اختبار شابيرو ويلك لتوزيع العينة Shapiro-Wilk لتحديد ما إذا كان التوزيع طبيعياً (اى يتبع الاختبارات المعلمية) ام لا، وقد أظهرت النتيجة أن نسبة المعنوية في الإختبار $P > 0.05$ أقل من ٠.٠٥ مما يدل علي ان تلك العينة لا تتبع التوزيع الطبيعي وبالتالي تتبع الاختبارات اللامعلمية.

جدول رقم (٢): إختبار اعتدالية التوزيع الطبيعي

Shapiro-Wilk			معاور الدراسة
احتمال الدلالة (p.Value)	درجات الحرية d.f	قيمة الإختبار	
٠.٠٢٠	٣٨٦	٠.٢٧٦	الوعي الصحي للعاملين أثناء مرحلة الإستلام
٠.٠٠٠	٣٨٦	٠.١٧٩	الوعي الصحي للعاملين أثناء مرحلة التخزين
٠.٠٠٤	٣٨٦	٠.١٠٣	الوعي الصحي للعاملين أثناء مرحلة الإعداد
٠.٠٣٩	٣٨٦	٠.٠٩٠	الوعي الصحي للعاملين أثناء مرحلة الخدمة
٠.٠٠٠	٣٨٦	٠.٣١٣	النظافة الشخصية للعاملين
٠.٠٠٠	٣٨٦	٠.٢٤٢	الوعي الصحي العام

*دال عند مستوي ٠,٠٥

خامساً - المعالجة الاحصائية

قامت الباحثة باستخدام بعض الأساليب الإحصائية التابعة للتحليل الوصفي البسيط لتحليل نتائج الدراسة وهي :

- معامل الفا كرونباخ لقياس صدق العينة Cronbach's Alpha

- اختبار شابيرو ويلك لتوزيع العينة Shapiro-Wilk
 - التكرارات Frequencies
 - النسب المئوية Percentages
 - الانحراف المعياري Standard deviation
 - المتوسط الحسابي mean
 - كما يستخدم بعض التحليلات العلائقية لإستخراج نتائج الفروض وهي :
 - معامل الارتباط سبيرمان Spearman correlation coefficient
 - الإنحدار الخطي المتعدد
- وقد تم استخدام البرنامج الاحصائي SPSS.V. 24 لاستخراج نتائج التحليلات الاحصائية السابقة.

ويعد عرض الإطار المنهجي للدراسة الميدانية تأتي مرحلة المعالجة الإحصائية لنتائج التطبيق الميداني من خلال البيانات والمعلومات التي أسفرت عنها عمليات التحليل الإحصائي

المبحث الثاني : تحليل قوائم الإستبيان الميداني

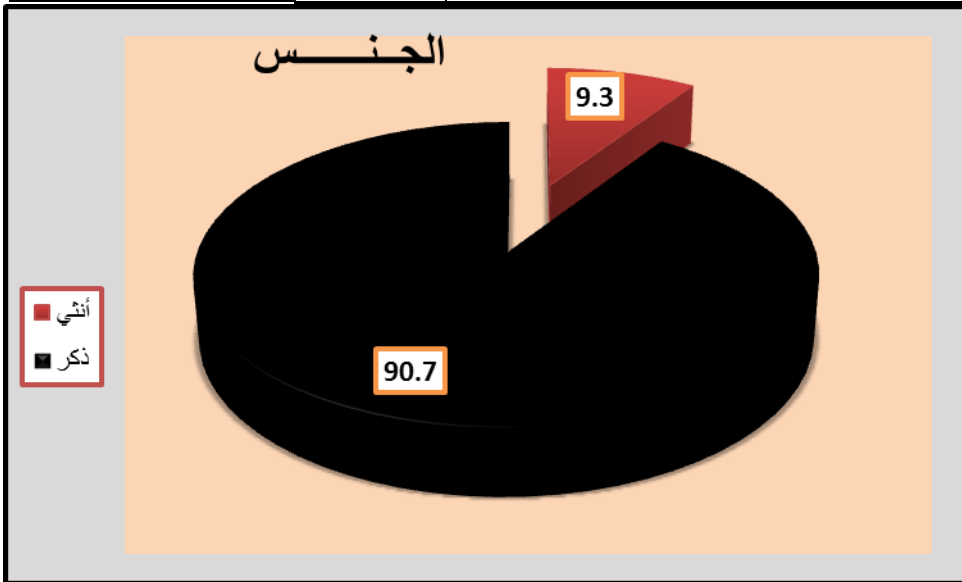
من خلال جمع الاستمارات التي تم توزيعها علي المستطلعين من الموظفين بخدمة الاغذية والمشروبات في المصانع محل الدراسة و اليكم بعض من الاسئلة التي تم طرحها و تم تحليلها كالآتي:

اولا: من البيانات الشخصية :

جدول رقم (٣) تحليل البيانات الشخصية للموظفين

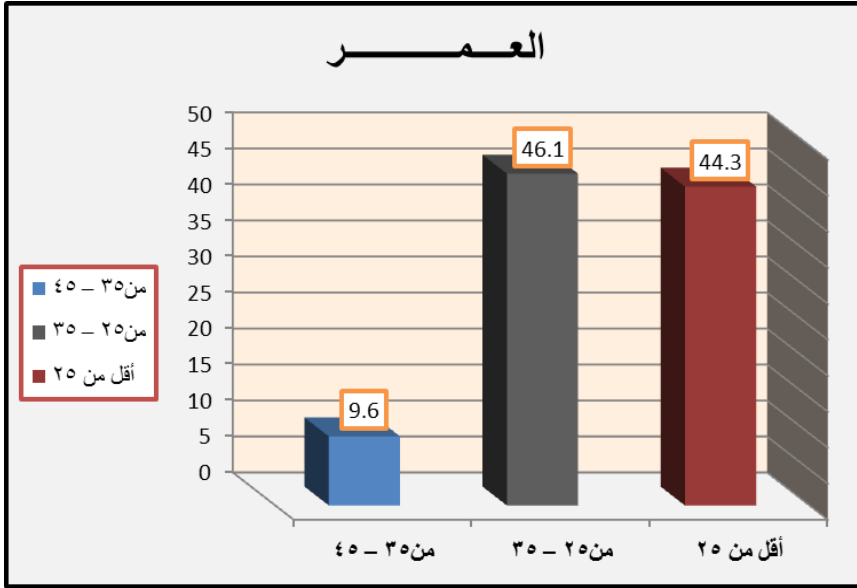
الترتيب	التكرارات والنسب المئوية		المتغير	
	%	ت		
١	٩٠.٧	٣٥٠	ذكر	١- الجنس
٢	٩.٣	٣٦	أنثى	
١٠٠%		٣٨٦	المجموع	
٢	٤٤.٣	١٧١	أقل من ٢٥	٢- العمر
١	٤٦.١	١٧٨	من ٢٥ - ٣٥	
٣	٩.٦	٣٧	من ٣٥ - ٤٥	
٤	٠	٠	أكثر من ٤٥	

%١٠٠		٣٨٦	المجموع	
٣	٩.٨	٣٨	اقل من متوسط	٣- المستوى التعليمي
١	٦٠.٤	٢٣٣	متوسط	
٢	٢٩.٨	١١٥	عال	
٤	٠	٠	أخري	
%١٠٠		٣٨٦	المجموع	



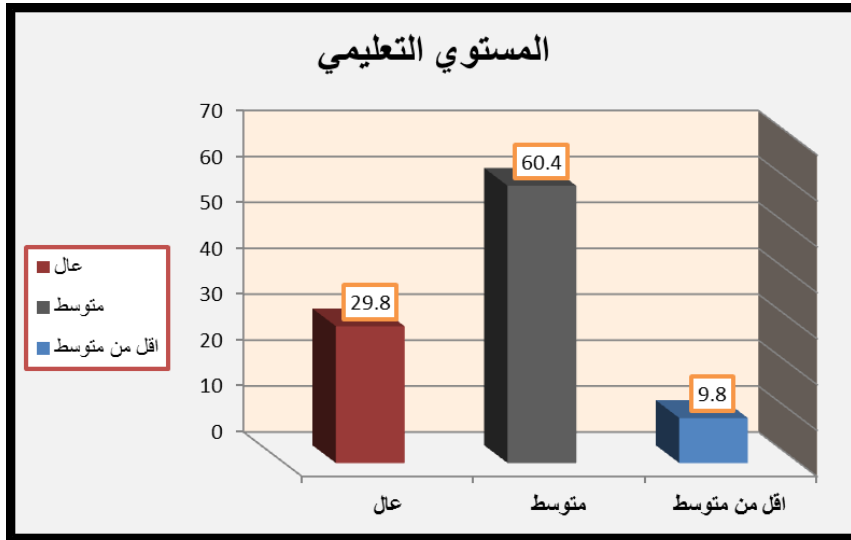
١- الجنس:

تبين من الجدول (3) والشكل (١) بالنسبة لإجابات العاملين بخدمة الاغذية والمشروبات في المصانع محل الدراسة أن فئة الذكور هي التي في المرتبة الأولى بعدد (٣٥٠) فرداً و بنسبة (٩٠.٧٪)، كما جاءت فئة الإناث في المرتبة الثانية بعدد (٣٦) فرداً و بنسبة (٩.٣٪).



٢- العمر:

تبين من الجدول (3) والشكل (٢) بالنسبة لإجابات العاملين بخدمة الاغذية والمشروبات في المصانع محل الدراسة أن الفئة العمرية (٢٥ - ٣٥) هي التي في المرتبة الأولى بعدد (١٧٨) فرداً و بنسبة (٤٦.١%)، كما جاءت الفئة العمرية (أقل من ٣٥) في المرتبة الثانية بعدد (١٧١) فرداً و بنسبة (٤٤.٣%)، ثم يليها في المرتبة الثالثة الفئة العمرية (٣٥ - ٤٥) بعدد (٣٧) فرداً و بنسبة (٩.٦%).



٣ - المستوى التعليمي:

تبين من الجدول (3) والشكل (٣) بالنسبة لإجابات العاملين بخدمة الاغذية والمشروبات في المصانع محل الدراسة أن المؤهل المتوسط هو الذي في المرتبة الأولى بعدد (٢٣٣) فرداً و بنسبة (٦٠.٤٪)، كما جاء التعليم العال في المرتبة الثانية بعدد (١١٥) فرداً و بنسبة (٢٩.٨٪)، ثم يليه في المرتبة الثالثة المؤهل الاقل من المتوسط بعدد (٣٨) فرداً و بنسبة (٩.٨٪).

ثانياً - من الأسئلة الموضوعية:

جدول رقم (٤) هل سبق لك الحصول على دورات تدريبية خاصة بالاشتراطات الصحية

قبل التحاقك بالعمل بمنشأتك الحالية ؟

لا		نعم	
ك	٪	ك	٪
٢٤٨	٩٠.٢	٢٨	٩.٨

تبين من الجدول بالنسبة لإجابات المبحوثين بالمصانع أن (٩٠.٢٪) من العاملين أنهم لم يسبق لهم الحصول على دورات تدريبية خاصة بالاشتراطات الصحية قبل التحاقهم بالعمل بمنشأتهم الحالية، بينما أكد (٩.٨٪) من العاملين أنهم قد سبق لهم الحصول على دورات تدريبية خاصة بالاشتراطات الصحية قبل التحاقهم بالعمل بمنشأتهم الحالية

ثالثاً: - من محاور الاستمارة: الوعي الصحي

ويشمل ذلك المحور مجموعة من العبارات التي يمكن من خلالها الاجابة علي تساؤلات الدراسة. يشمل ذلك المحور مجموعة من المحاور الفرعية و هي الوعي الصحي أثناء (الاستلام - التخزين - الاعداد - الخدمة _ النظافة الشخصية). من خلال جمع الاستمارات التي تم توزيعها علي المبحوثين من العاملين بخدمة الاغذية و المشروبات في المصانع محل الدراسة تم تحليلها كالآتي:

الوعي الصحي أثناء الخدمة

جدول رقم (٥) الوعي الصحي أثناء الخدمة

الترتيب	المؤشرات الإحصائية		درجة التكرار والنسبة المئوية					العبارة	م	
	الانحراف المعياري	التوسط الحسابي	موافق بشدة	موافق	لا أعرف	غير موافق	غير موافق بشدة			
٢	٠.٧٧٧	٢.٨١	٥٥	٢٢٢	٦٨	٣١	٠	ك	١	يتم تقديم الطعام على صواني الخدمة
			١٤.٢	٦٠.١	١٧.٦	٨	٠	%		
٢	٠.٨٥٠	٢.٤٠	٠	٣٦	١٣٨	١٥٥	٥٧	ك	٢	يتم التخلص من الاطعمة التي يتم عرضها لفترات طويلة
			٠	٩.٣	٣٥.٨	٤٠.٢	١٤.٨	%		
١	٠.٦٣٧	٢.٨٧	٥٦	٢٢٣	١٠٧	٠	٠	ك	٣	الاطعمة الساخنة تقدم ساخنة والاطعمة الباردة تقدم باردة
			١٤.٥	٥٧.٨	٢٧.٧	٠	٠	%		
-	-	٢.٣٦	المتوسط الحسابي العام							

تم استخدام جداول التكرار الإحصائية لوصف المؤشرات الأساسية للبيانات بواسطة النسب المئوية. كما استخدم المتوسط الحسابي لإستخراج متوسط الترتيب لكل عبارة من عبارات محور الوعي الصحي أثناء الخدمة. يقيس الانحراف المعياري مدي التشتمت في إجابات المستطلعين، حيث أن نتائج الانحراف المعياري التي تساوي او تزيد عن (١) تدل علي عدم تركيز الإجابات وتشير إلي تباعد إستجابات أغلب المستطلعين عن مضمون العبارة. نتائج الانحراف المعياري التي تقل عن (١) تشير إلي وجود تقارب بين إجابات أغلب المستطلعين. جدول (٥) يوضح وجود توافق بين إجابات العاملين بالمصانع حول المتوسط العام.

تبين من الجدول (5) أنه طبقاً لاجابات المبحوثين من العاملين بخدمة الاغذية والمشروبات في المصانع محل الدراسة أن العاملين يوافقون علي أنه يتم تقديم الاطعمة الساخنة ساخنة و

الاطعمة الباردة تقدم باردة بمتوسط (٣.٨٧). كما وافق المبحوثين من العاملين بخدمة الاغذية و المشروبات في المصانع محل الدراسة أنه يتم تقديم الطعام على صواني الخدمة بمتوسط (٣.٨١). على النحو الأخر، لم يوافق المبحوثين علي أنه يتم التخلص من الاطعمة التي يتم عرضها لفترات طويلة بمتوسط (٢.٤٠).

١ - النظافة الشخصية:

جدول رقم (٦) النظافة الشخصية

الترتيب	المؤشرات الإحصائية		درجة التكرار والنسبة المئوية					الإجابة	م
	الإنعريف	التوسط الحسابي	موافق بشدة	موافق	لا أعرف	غير موافق	غير موافق بشدة		
٢	٠.٦٦٠	٤.٣٧	١٨٠	١٦٧	٣٩	٠	٠	ك	١
			٤٦.٦	٤٣.٣	١٠.١	٠	٠	%	
٤	٠.٦٩٠	٢.٠٧	٠	٠	١٠٦	٢٠١	٧٩	ك	٢
			٠	٠	٢٧.٥	٥٢.١	٢٠.٥	%	
٦	٠.٦٩٥	١.٦٦	٠	٠	٥٠	١٥٦	١٨٠	ك	٣
			٠	٠	١٣	٤٠.٤	٤٦.٦	%	
١	٠.٤٩٥	٤.٥٨	٢٢٣	١٦٣	٠	٠	٠	ك	٤
			٥٧.٨	٤٢.٢	٠	٠	٠	%	
٥	٠.٦٨	٢.٠٦	٠	٠	١٠٤	٢٠٣	٧٩	ك	٥
			٠	٠	٢٦.٩	٥٢.٦	٢٠.٥	%	
٣	٠.٦٢	٣.٨٢	٤٧	٢٢١	١١٨	٠	٠	ك	٦
			١٢.٢	٥٧.٣	٣٠.٦	٠	٠	%	

حدوث قطع او جرح صغير في يديك						
-	-	٣.٠٩	المتوسط الحسابي العام			

تم استخدام جداول التكرار الإحصائية لوصف المؤشرات الأساسية للبيانات بواسطة النسب المئوية. كما استخدم المتوسط الحسابي لإستخراج متوسط الترتيب لكل عبارة من عبارات محور النظافة الشخصية. يقيس الانحراف المعياري مدى التشتت في إجابات المستطلعين، حيث أن نتائج الانحراف المعياري التي تساوي او تزيد عن (١) تدل علي عدم تركيز الإجابات وتشير إلي تباعد إستجابات أغلب المستطلعين عن مضمون العبارة. نتائج الانحراف المعياري التي تقل عن (١) تشير إلي وجود تقارب بين إجابات أغلب المستطلعين. جدول (٦) يوضح وجود توافق بين إجابات العاملين بالمصانع حول المتوسط العام.

تبين من الجدول (٦) أنه طبقا لاجابات المبحوثين من العاملين بخدمة الاغذية و المشروبات في المصانع محل الدراسة أن العاملين يوافقون بشدة علي أنه يجب على من يعمل في مجال الاغذية ان يغسل يديه بعد كل احتمالية للتلوث وبصفة دورية بمتوسط (٤.٥٨). كما وافق بشدة المبحوثين من العاملين بخدمة الاغذية و المشروبات في المصانع محل الدراسة أنه يتوافر التسهيلات اللازمة لغسل ايدي العاملين (احواض – منظفات يد – منشفات ورقية) بمتوسط (٤.٣٧).

في نفس السياق، وافق المبحوثين من العاملين بخدمة الاغذية و المشروبات في المصانع محل الدراسة أنه يتم تغطية الجرح بضمادة نظيفة ثم ارتداء القفاز وذلك عند حدوث قطع او جرح صغير في اليد بمتوسط (٣.٨٢)

علي النحو الآخر، لم يوافق المبحوثين علي أنه يتم استخدام غطاء للراس وقفازات اثناء تحضير الطعام بمتوسط (٢.٠٧). كما لم يوافق المبحوثين علي أنه بعد غسل اليدين يتم تجفيفها باستخدام مناشف ورقية تستخدم مرة واحدة بمتوسط (٢.٠٦). بالإضافة إلي ذلك، لم يوافق المبحوثين بشدة علي أنه يتم ارتداء العاملين ملابس نظيفة و يتبعوا معايير النظافة الشخصية اثناء الخدمة بمتوسط (١.٦٦).

ثامنا : النتائج والتوصيات

في هذا الفصل تم استعراض وتحليل النتائج التي تم التوصل إليها من خلال الدراسة الميدانية وذلك من خلال الدراسة المسحية التي تم إجرائها لبعض المنشآت الصناعية التي تقوم بإمداد خدمات

الأغذية للعاملين بها وذلك بهدف التعرف على تلك الخدمات وكيفية إدارتها و طريقة الخدمة المقدمة بها ، أما بالنسبة لاستثمارات الاستقصاء فقد تم توزيع استمارات بالتساوي على العاملين في خدمة الاغذية والمشروبات داخل المنشآت الصناعية التي تم اختيارها للدراسة تم تحليلها و استخراج النتائج بشكلها النهائي.

و ارتكازا على المراجع التي تم استعراضها و نتائج البحث الميداني، تم التوصل إلى مجموعة من التوصيات والاقتراحات من أهمها :

١. عمل تقييم دوري من قبل المنشآت الصناعية لخدمات الأغذية والمشروبات المقدمة للعاملين سواء كانت تخضع لإدارة المنشأة نفسها أو تدار بواسطة شركة تغذية خارجية لضمان جودة الخدمات المقدمة وذلك من خلال:

➤ عمل استقصاء لمعرفة آراء العاملين في الخدمات المقدمة أليهم مرة على الأقل كل ثلاثة اشهر.

➤ مراقبة أداء شركات التغذية الخارجية بصفة مستمرة.

٢. ضرورة توافر صندوق خاص بشكاوى و اقتراحات العاملين تحت إشراف إدارة متخصصة للتعرف على شكاوى و اقتراحات العاملين.

٣. مراعاة الظروف الصحية للعاملين بالمنشأة وذلك من خلال تقديم وجبات خاصة تلائم تلك الفئة مما يشعر العامل بأهميته داخل المنشأة ويزيد من ولائه لها .

٤. ضرورة احداث تغيير في الاتجاهات و السلوكيات الصحية و سلامة الغذاء و تحسين مستوى أداء العاملين في إعداد وخدمة الأغذية وذلك من خلال:

➤ عمل دورات تدريبية بصفة دورية.

➤ رفع مستوى الوعي الصحي لدى العاملين و إبراز أهمية النظافة الشخصية في هذا المجال.

٥. يجب أن يتم نقل الأغذية داخل عربات نظيفة و مزودة بدرجات حرارة ملائمة يمكن التحكم فيها وان تكون محكمة الغلق لتجنب حدوث التلوث الغذائي من الخارج.

٦. تطبيق نظام سلامة الأغذية "HACCP" خلال جميع مراحل دورة الغذاء للتأكد من جودة و سلامة الأغذية المقدمة وتجنب حدوث التسمم الغذائي.

^١ باحثة ماجستير بقسم الدراسات الفندقية كلية السياحة والفنادق - جامعة المنصورة

^٢ الأستاذ المساعد بقسم الدراسات الفندقية كلية السياحة والفنادق - جامعة المنصورة

^٣ الأستاذ بقسم الدراسات الفندقية كلية السياحة والفنادق - جامعة مدينة السادات

المراجع:

١. ابو طور، السيد محمد (٢٠٠٧)، اسس فن الطهي، مكتبة بستان المعرفة للطباعة والنشر و التوزيع، كفر الدوار .
٢. ابو طور، السيد محمد (٢٠٠٧)، الصحة الفندقية، مكتبة بستان المعرفة للطباعة والنشر و التوزيع، كفر الدوار .
٣. الامعري، هناء غالب (٢٠٠٢)، التربية الصحية و اثرها فى رفع المستوى الصحى .الطبعة الاولى . الكويت :دار الخيال.
٤. حسن ، هالة السيد (٢٠٠٧)، ادارة الحفلات و المؤتمرات ، دار الوفاء لدينا الطباعة و النشر، الاسكندرية .
٥. سلامة، بهاء الدين ابراهيم (١٩٩٧) الصحة و التربية الصحية . الطبعة الاولى ، القاهرة : دار الفكر العربى
٦. سلامة، بهاء الدين ابراهيم (٢٠٠٠)، صحة الغذاء و سلامة الاعضاء ، دار الفكر العربى ، القاهرة .
٧. السيد ، هالة حسن (٢٠٠٨)، الفندقية العلاجية، مكتبة بستان المعرفة للطباعة و النشر و التوزيع، كفر الدوار .
٨. شريم، محمد بشير (٢٠٠٢) الثقافة الصحية الطبعة الاولى . عمان : مطبعة العمال التعاونية .
٩. عبد الله، عايدة محمد (٢٠١٤) الصحة الفندقية، دار الوفاء لنديا الطباعة و النشر، الاسكندرية .
١٠. الكيلانى، نجيب (٢٠١٣) التثقيف الصحى للطلاب و افراد المجتمع و دوره و اهميته، الطبعة الاولى، دار الصحوة للنشر و التوزيع .
١١. محمد، محمد عطية (٢٠٠٧)، التجهيزات الفندقية، مكتبة بستان المعرفة للطباعة و النشر و التوزيع، كفر الدوار .
١٢. هويدى، محمود محمود (٢٠٠٨) مدخل الى صناعة الضيافة، دار الثقافة العربية، القاهرة .
١٣. وزارة المعارف السعودية (٢٠١٤) . الصحة المدرسية . مركز تطوير الصحة المدرسية، الرياض .
13. (Farber and et.al.), Farber, Jeffrey M.; Todd,Ewen C.D.(2000)– Safe handling of food –Marcel Decker , New York .

14. (FDA,2006),Food Drug Administration ,Department of Health human Service , Center for Food Safety :A Regulator's Manual For Applying Haccp Principles to Risk – based Retail and Food Service inspections and Evaluating Voluntary Food safety Management Systems – USA .
15. (Pownall, 2009), Pownall, J.D. (2009): Health Knowledge and Expected outcomes of Risky Behavior: A comparative study of Nondisabled Ado Descants and young people with intellectual and physical disabilities PHD; University of Glasgow. Scotland.