

Sudan University of Science and Technology
College of Graduate Studies

Impact of Implementing ISO 22000:2018 in Food Safety
Case Study of Cofftea Trading Company Ltd

أثر تطبيق نظام الأيزو ISO 22000:2018 علي سلامة الأغذية
دراسة حالة شركة كوفتي التجارية المحدودة

A Dissertation submitted to Sudan University of Science Technology in
Fulfillment of the Requirements for PhD Degree in Quality Management
and Excellence

By

Tayseer Awad Abdel Aziz Musnad

BSc. Agriculture - University of Al- zaiem Al- azhari (2001)
MSc. Management of Quality and Excellence - SUST (2014)

Supervisor: Prof Amel Omer Bakhiet
Sudan University of Science and Technology

March 2022

بسم الله الرحمن الرحيم

جامعة السودان للعلوم والتكنولوجيا

كلية الدراسات العليا

أثر تطبيق نظام الأيزو ISO 22000:2018 على سلامة الأغذية دراسة حالة شركة كوفتي التجارية المحدودة

بحث مقدم لنيل درجة الدكتوراه في إدارة الجودة والإماتياز

إعداد

تيسير عوض عبدالعزيز مسند

بكلاريوس الزراعة جامعة الزعيم الازهري (2001)
ماجستير إدارة الجودة و الإمتياز جامعة السودان للعلوم و التكنولوجيا (2014)

إشراف

بروفسيور/ أمل عمر بخيت

جامعة السودان للعلوم و التكنولوجيا

مارس 2022 / 1443هـ



إهداء

إلى من علّمني كيف أقف بكل ثبات فوق الأرض

أبي المحترم

إلى نبع المحبة والإيثار والكرم.

أمي الموقرة

إلى أقرب الناس إلى نفسي.

زوجي المخلص

إلى أخوتي.... من علّمني أن الحياة من دون ترابط وحب وتعاون لا تساوي

شيئاً.

إلى جميع من تلقيتُ منهم النصح والدعم

إلى جميع الباحثين، وطلبة العلم

أهديكم خلاصة جهدي العلمي

الشكر والتقدير

بسم الله الرحمن الرحيم والصلوة والسلام على أشرف المرسلين وبعده،

أوجه كل الشكر والامتنان للإساتذة الذين ساعدوني على إتمام هذه الرسالة

وإتقانها ، إذ أعترف بفضل أستاذتي البروف / أمل عمر بخيت ، لما بذلت من

جهد كبير معي لكي أنال درجة الدكتوراة في (مجال إدارة الجودة

والإمتياز) ، كما أتقدم بالشكر لأعضاء لجنة تحكيم الأستبانة وأعضاء لجنة

المنافسة حفظهم الله ولم يبخلوا علي في تقديم المعلومات العلمية والمراجع

البحثية المفيدة التي تُثري بحثي ، كما أنها سدى إلي الكثير من النصائح في

مجال البحث

وللا يمكنني أن أنسى أمي وأبي وزوجي وأخوتي في توجيه الشكرو العرفان

والإحترام لدورهم البارز في حياتي ومساندتي ، وادعوا الله أن يجمعنا دوماً

على خير.

المستخلص :

هدفت الدراسة للتعرف على أثر تطبيق نظام الأيزو ISO 22000:2018 الى سلامة الأغذية من خلال دراسة ميدانية لشركة كوفتي المحدودة وقد تم استخدام المنهج الوصفي ودراسة الحالة حيث كانت الاستبانة أداء رئيسية لجمع البيانات. تم استخدام برامج الحزم الإحصائية لتحليل البيانات (SPSS). توصلت الدراسة الى عدة نتائج أبرزها هي ارتفاع تكاليف متطلبات أنظمة سلامة الأغذية ، وعدم الالتزام بالمتطلبات والتشريعات القانونية. وأوصت الدراسة بضرورة توفير التدريب والوعي المناسب لجميع الموظفين الذين لديهم تأثير على نظم إدارة سلامة الأغذية وتحديث نظم إدارة سلامة الأغذية الحالية لتلبية الاحتياجات والتحقق من إدراج ISO 22000: 2018 في نظام إدارة سلامة الأغذية بالشركة من خلال التدقيق الداخلي ومراجعة الإدارة التي تؤكد أن الشركة جاهزة ومتوافقة مع متطلبات ISO 22000: 2018 القياسية. أهم الاستنتاجات وجود معايير رقابية لسلامة الأغذية داخل الشركة، ان تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000:2018 يساهم في تحقيق وفرة مع الانخفاض التدريجي لتكاليف إعادة التصنيع، وإعادة أداء العمل وإعادة التفتيش واستبدال المنتجات وتحقيق الرفاهية وكسب سمعة طيبة محليا ودوليا.

ABSTRACT:

The study aimed to identify the impact of the application of the ISO system ISO 22000:2018 on food safety through an applied study on Cofftea Ltd. A descriptive and a case study were used. A questionnaire was constructed for data collection. Statistical package software (SPSS) was used to analyze the data. The study results revealed the high costs of food safety requirements, and the lack of compliance with legal requirements and legislation. The study recommended the need to provide appropriate training and awareness to all employees who have an impact on food safety management systems, update the existing food safety management systems to meet the needs, and to verify the inclusion of ISO 22000:2018 in the company's food safety management system through internal audit and management review, which confirms that the company is ready and compliant with the requirements of ISO 22000:2018 standard. The most important conclusion is the existence of control standards for food safety within the company. The study confirms that the implementation of the Food Safety Management System 2018: ISO22000 contributes to achieving abundance with the gradual decrease in the costs of re-manufacturing, re-performance of work, re-inspection and product replacement, achieving prosperity and gaining a good reputation locally and internationally.

فهرست الموضوعات

رقم الصفحة	المحتويات	الرقم
I	الآية	1
II	الإهداء	2
III	الشكر والتقدير	3
IV	المستخلص بالعربي	4
V	المستخلص بالإنجليزي	5
VI	فهرست الموضوعات	6
الباب الأول: المقدمة		
1	المقدمة	1
2	المنظمة العالمية للمواصفات والتقييس	1.1
3	نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000:2018	1.2
3	متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء. ISO 22000:2018	1.3
3	فوائد تطبيق الأيزو 22000:2018	1.4
4	مميزات الحصول على شهادة ISO 22000:2018	1.5
4	بنود المواصفة الأيزو 22000:2018 ISO 22000 Clauses	1.6
6	كيفية تطبيق نظام برنامج الأيزو ISO 22000:2018	1.7
7	خطة عمل تطبيق الأيزو ISO 22000:2018	1.8
7	الالتزام بالمتطلبات التنظيمية أثناء تطبيق أيزو ISO 22000:2018	1.9
الباب الثاني: الدراسات السابقة		
9	الدراسات السابقة	2
15	التعليق على الدراسات السابقة	

	الباب الثالث: طرق ووسائل البحث	
17	منهجية البحث	3
	الباب الرابع: النتائج	
27	مناقشة النتائج	1-4
	الباب الخامس: والتوصيات	
52	الخاتمة والتوصيات	1-5
53	المراجع العربية	
54	المراجع الأجنبية	
	الملاحق	
55	الاستبانة	
62	قائمة الجداول	
70	الورقة العلمية الأولى : أثر تطبيق نظام الأيزو ISO 22000:2018 علي سلامة الأغذية	
89	الورقة العلمية الثانية : معوقات تطبيق نظم سلامة الأغذية ISO 22000:2018	

الباب الأول

1. المقدمة: -

نشأت نظم إدارة الجودة بهدف مساعدة إدارة المنشآت على تقديم منتج أو خدمة تلبى متطلبات العميل وتحقق العائد المرضى للمنشآت الصناعية وقد كان من ضمن هذه النظم نظام عالمي أقرت به معظم المؤسسات على مستوى العالم وأخذت على نفسها زمام المبادرة بتطبيقه وجمت بعد ذلك ثمار هذا التطبيق معيار ISO 22000:2018 الذي هو المعيار الدولي الذي يحدد المتطلبات الخاصة بنظام إدارة السلامة الغذائية والذي يقوم بتغطية جميع المؤسسات العاملة في سلسلة الغذاء من "المزرعة وحتى المائدة.."

ولقد أصبحت مواصفة نظام الأيزو 22000:2018 مواصفة ضرورية للإدارة الصناعية داخل المنشآت وهو معيار دولي، تستجيب لمتطلبات العملاء و تتوافق مع الأنظمة المعمول بها .

ويلزم لتحقيق أمن وسلامة الغذاء على مستوى الدولة وضع استراتيجية لإدارة سلامة الغذاء بتطبيق

مايلي :

- الممارسات الصناعية الجيدة في صناعة الاغذية.
- تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة.
- نظم إدارة الجودة الشاملة.
- تحليل المخاطر.

تعريف شامل للجودة : "الجودة هي إنتاج منتج يتطابق مع المواصفات الموضوعه في التصميم ومع حاجات ورغبات العملاء بأقل نسبة من العيوب والأخطاء بأقل تكلفة ممكنة بهدف إرضاء العميل .“وتعتبر الجودة مؤشر لعدة جوانب أهمها خلو السلعة أو الخدمة من العيوب أو الأخطاء،

إن جودة المنتج تتوقف على تحقيق مجموعة من المتطلبات التي يمكن القول إنها أساسية من أجل تلبية احتياجات العملاء المعلنه والضمنية ويمكن تصنيفها في خمس متطلبات وهي احترام معايير الأداء التكلفة ، فترة التسليم ، الخدمة والأمن.

تتميز الجودة بالعديد من الأبعاد التي عرفها غارفين (Garvin) 1987 كمايلي:

- الأداء ، ويشير إلى خصائص التشغيل الرئيسة للمنتج.
- الميزات الإضافية ، وهي إضافات تكمل الخصائص الرئيسة.
- المعولية ، وتعكس احتمال سوء عمل أو تعطل المنتج في خلال فترة محددة.
- المطابقة، وهي درجة تلبية تصميم منتج وخصائص تشغيله لمواصفات متعارف عليها.
- المتانة، وهي قدر الاستعمال قبل أن يتدهور المنتج.
- سهولة الصيانة والإصلاح ، وتعتمد على سرعة فريق الخدمة وكفاءته وسهولة إصلاح المنتج.
- الجمال، ويرتبط بالمظهر والانطباع.
- الجودة كما يراها المستخدم، وترتبط بسمعة العلامة التجارية.

1.1.1 المنظمة العالمية للمواصفات والتقييس :

يتم إصدار مواصفات الأيزو بواسطة المنظمة الدولية للتقييس International Organization for Standardization ISO، وتعد تلك المواصفات عبارة عن سلسلة من الأطر التي تساعدك وتساعد مؤسستك على إدارة أعمالك بفعالية، وتعتبر شهادة ISO هي دليل من طرف ثالث، على التزامك بمعايير ISO ومساعدة المؤسسة على تأكيد وضمان الجودة

ومن الضروري معرفة أن منظمة الأيزو العالمية لا تقوم بمنح الأيزو وينطوي دورها على إصدار المواصفات والمعايير، وتتم عملية اصدار شهادة الأيزو بواسطة جهات المنح

المعتمدة والتي يطلق عليها ISO Certification Body وهي جهات مستقلة وتقوم بتنفيذ مراجعة كونها طرف ثالث محايد.

1.2. نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000:2018

يهتم كل من المستهلكين والشركات العاملة في مجال صناعة الأغذية بسلامة الغذاء. نتيجة لمخاطر الأمراض التي تنقلها الأغذية للمستهلكين. ويوفر نظام إدارة سلامة الغذاء إطار فعال لإدارة مسؤوليات المنشأة ودورها تجاه سلامة الأغذية وتجاه عملائها.

1.3 متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء. ISO 22000:2018

حددت مواصفة الأيزو 22000 مجموعة من المتطلبات الخاصة بنظام إدارة سلامة الغذاء، فكل منظمة تقع في السلسلة الغذائية تحتاج إلي إثبات قدرتها في السيطرة على المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء من اجل ضمان أن يكون الغذاء أمن في وقت استهلاكه بواسطة الإنسان.

مواصفة الأيزو 22000 قابلة للتطبيق على المنظمات والشركات الواقعة داخل السلسلة الغذائية، وترغب في تطبيق أنظمة إدارة سلامة الغذاء التي توفر منتجات آمنة للمستهلكين، كما يعد نظام الأيزو 22000 ونظام تحليل المخاطر الغذائي (تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة) مقبول دولياً كنظام لسلامة الأغذية، والذي لا يختلف بتغير البلد او المنتج الغذائي.

1.4 فوائد تطبيق الأيزو 22000:2018

- تحسين صورة المنشأة أمام عملائها والجهات الرقابية بإظهار التزامها تجاه سلامة الغذاء.
- تحسين التواصل الداخلي والخارجي، والاتصالات اليومية مع الموردين، العملاء والأطراف المعنية الأخرى فيما يتعلق بأمور سلامة الغذاء.
- التقليل من فرص سحب المنتج من السوق Product Recall حيث إنه نظام وقائي يعمل على الحد من الأخطار المحتملة المرتبطة بالغذاء
- وضع منهجية منظمة لتحديد مخاطر السلامة الغذائية ووضع وتنفيذ إجراءات وقائية.

- تساعد المنشأة على التوافق مع المعايير والمواصفات الوطنية.
- التوافق مع مبادئ الدستور الغذائي. Codex
- التحسين المستمر لنظام إدارة السلامة الغذائية الخاص بالمنشأة.
- مساعدة الشركات الغذائية على تصدير منتجاتها إلي الخارج.
- تمكين الشركة من فرص الفوز بالمناقصات الحكومية وتوريد الأغذية مكوناتها إلى الشركات الكبرى.
- تمكين المنشأة من مواءمة نظام إدارة سلامة الغذاء الخاص بها مع غيره من نظم إدارة الجودة المعترف بها مثل الجودة (ISO 9001) والبيئة. (ISO 14001)

1.5 مميزات الحصول على شهادة ISO 22000:2018

- تحسين ممارسات تصنيع الغذاء
- تحقيق رضا العملاء والجهات الرقابية
- من أجل الميزة التنافسية للمنظمة
- زيادة حجم المبيعات / الأعمال
- التفوق على المنافسين

1.6 بنود المواصفة الأيزو ISO 22000 Clauses 22000:2018

- البند 4 سياق / إطار المنظمة Clause 4 Context of the organization
- البند 5 القيادة Clause 5 Leadership
- البند 6 التخطيط لنظام إدارة الجودة Clause 6 Planning
- البند 7 المساندة والدعم Clause 7 Support
- البند 8 التشغيل Clause 8 Operation
- البند 9 تقييم الأداء Clause 9 Performance evaluation
- البند 10 التحسين Clause 10 Improvement

يسعى الباحث في هذه الدراسة إلى تحقيق عدة أهداف هامة هي : -

- التعرف على تطبيق نظام الأيزو ISO 22000 في المؤسسات الغذائية من خلال تحليل المخاطر وتحديد الإجراءات الوقائية للتحكم في الاخطار المحتمل تواجدها، تحديد الإجراءات التصحيحية لإنحرافات التي يمكن حدوثها.
 - معرفة المعوقات التي تمنع تطبيق نظام الأيزو ISO 22000 في المؤسسات الغذائية عن طريق توفير بيئة العمل في المؤسسات الغذائية، توفير الكفاءات اللازمة للعاملين على اساس التعليم والتدريب والمهارات والخبرات المناسبة، تقديم منتجات غذائية مطابقة للمواصفات والمعايير الدولية، التعرف على أهم مميزات وعيوب الطرق المستخدمة حالياً، اجراء مقارنة قبل تطبيق النظام وبعده.
 - العمل على وضع سياسات وتوصيات للتغلب على المشكلات.
- اعتمد الباحث في جمع البيانات المصادر الثانوية والمصادر الأولية، أما المصادر الثانوية فتمثلت في بعض الدراسات السابقة في هذا المجال، وبعض المراجع والدوريات والتقارير والمجلات العلمية المتخصصة، وبعض المواقع ذات الصلة على شبكة الإنترنت، أما المصادر الأولية فتمثلت في تصميم استبانة خاصة تم توزيعها على عينة عشوائية من أصحاب ومدراء المنشآت العاملة في قطاع الصناعات الغذائية.

وقد اعتمدنا في بحثنا هذا على المنهج التاريخي من خلال إبراز التطور التاريخي لمفاهيم الجودة والتعرف علي تطبيق نظام الأيزو ISO 22000 في المؤسسات الغذائية بالوحدة محل الدراسة وتطور مستوى الجودة.

كما اعتمدنا على المنهج الوصفي والتحليلي التي تم الحصول عليها من مختلف المصادر في وصف وتحليل الخلفية النظرية للموضوع ثم التوجه إلى ميدان الدراسة وجمع البيانات من الوحدة محل الدراسة ووصفها وتحليلها. أما بالنسبة لمصادر جمع البيانات سواء بالنسبة للجانب النظري أو التطبيقي فقد اعتمدنا على نوعين من المصادر هما :

1-المصدر النظري :ويتمثل في مختلف الأبحاث والمؤلفات والدوريات والملتقيات العربية والأجنبية ، بالإضافة إلى الاعتماد على شبكة الأنترنت.

2- المصدر التطبيقي : ويتمثل في إجراء الدراسة الميدانية بالوحدة وجمع البيانات بالاعتماد على المقابلة الشخصية والملاحظة وذلك بالتركيز على مراحل التصنيع المختلفة ، بالإضافة إلى الاعتماد على الوثائق الداخلية للوحدة.

1.7 كيفية تطبيق نظام برنامج الأيزو ISO 22000:2018

- دراسة مدى الجدوي من الإستعانة بجهة إستشارية متخصصة فى التأهيل للحصول على الأيزو
- تحديد مجال ونطاق تطبيق متطلبات المواصفة داخل الشركة
- إجراء تحليل للفجوة للتعرف على الوضع الحالى للشركة وتحديد خطة العمل المستهدفة طبقاً لمتطلبات ISO
- إنشاء وثائق وإجراءات نظام ISO وتدريب العاملين على إستخدامها
- تدريب وتأهيل العاملين للتوعية بمتطلبات وتوثيق الأيزو وتأهيل مجموعة منهم كمدققين داخليين
- استخدام الوثائق والإجراءات وإدارة وحفظ السجلات
- تنفيذ المراجعة الداخلية لإيجاد حالات عدم المطابقة وتصحيحها
- اختيار الجهة المانحة لـ الأيزو ISO Certification Body

1.8 خطة عمل تطبيق الأيزو 22000:2018

الشهر	1	2	3	4	5	6	7	8
النشاطات	9	المسؤولية						
تعين فريق السلامة الادارة العليا								
اعداد البرامج المطلوبة فريق السلامة الغذائية								
اعداد خطة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فريق السلامة الغذائي								
التوثيق فريق السلامة الغذائي								
التدريب ونشر الوعي والتطبيق الجميع								
التدقيق الداخلي رئيس فريق السلامة الغذائية								
مراجعة الادارة الادارة العليا								
الحصول علي الشهادة الهيئة المانحة للشهادات								

المصدر: إس. سي. آرورا (S.C. Arora)، الهند.⁽¹⁾

1.9 الالتزام بالمتطلبات التنظيمية أثناء تطبيق أيزو 22000:2018

يمكنكم ، عبر تطبيق الخطوات التالية وفق متطلبات الأيزو 22000، أن تظهر وإلى حد ما إلتزام كمي المتطلبات القانونية والتنظيمية للسلامة الغذائية :

- على المؤسسة، عند اختيار ووضع البرامج المطلوبة، أن تنظر في المتطلبات القانونية والتنظيمية ذات الصلة.
- يجب تحديد المتطلبات القانونية والتنظيمية عند تحديد مواصفات المواد الأولية والمكونات والمواد التي تكون في مسامع المنتج.
- يجب تحديد المتطلبات القانونية والتنظيمية التي تتعلق بخصائص المنتج النهائي.

⁽¹⁾ المصدر: إس. سي. آرورا (S.C. Arora)، الهند

- يجب عند تحديد المستويات المقبولة لمخاطر السلامة الغذائية بالنسبة للمنتج النهائي أن تأخذوا بعين الاعتبار المتطلبات القانونية والتنظيمية. كذلك، عليكم الرجوع إلى تلك المتطلبات القانونية عند تقرير الحدود الحرجة لنقاط السيطرة الحرجة.

الباب الثاني

الدراسات السابقة

سيتناول الباحث في هذا الباب مجموعة من الدراسات السابقة والتي تناولت بدورها نظم ادارة سلامة الأغذية ومن ثم سيعقب على هذه الدراسات.

1-دراسة اليماني (2007) بعنوان " اتجاهات حديثة في إدارة سلامة الأغذية مواصفات الأيزو 22000 :

تقوم هذه الدارسة التي قام بيها الدكتور في الجامعة الأردنية محمد اليماني باستعراض نظم إدارة الجودة والمواصفات والمقاييس الخاصة بالأغذية والتي تضعها المنظمة الدولية للمقاييس (ISO) وبعض النظم العالمية الأخرى. وتأتي هذه الدراسة في إطار سلسلة تقارير أعدها الباحث بالتعاون مع باحثين آخرين تحت عنوان (ملف الأمن الغذائي في الأردن).

تهدف الدارسة إلى التعرف بنظام الأيزو كالتركيز على جانب مواصفات الأغذية بالتحديد من حيث مراحل تطوير مواصفة الايزو ثم استعرض بشيء من التفصيل الأنظمة الخاصة بسلامة الأغذية وجودتها والتي تلقى تقبلاً دولياً علي المستوى العالمي، ثم تناول بإسهاب مواصفة الأيزو 2005: 22000 والتي وضعتها منظمة الأيزو لجودة وسلامة والأغذية كالمشروبات من حيث المراحل الزمنية التي مر بيها اعداد تلك المواصفة ومحتوي هذه المواصفة وتكاملها مع الأنظمة الدولية كأنظمة إدارة الجودة الأخرى.

وخرجت الدراسة بنتيجة بأن تطبيق مواصفة الأيزو 2005: 22000 مهمة للمؤسسات التي تعمل في مجال صنع الأغذية وبينت أهم ما يمكن تحقيقه عند تطبيق هذه المواصفة علي أرض الواقع وأوصت بتطبيقها بالتوافق مع الأنظمة الوطنية لسلامة الأغذية.⁽¹⁾

⁽¹⁾ دراسة اليماني (2007) بعنوان " اتجاهات حديثة في إدارة سلامة الأغذية مواصفات الأيزو 22000

2- دراسة (2007) Will & others - بعنوان " جودة الأغذية ومعايير السلامة."

وهو عبارة عن كتاب مرجع في معايير سلامة وجودة الأغذية المستوردة كالمصنعة في الإتحاد الأوروبي . حيث يستعرض هذا الكتاب القوانين والإجراءات المتبعة في الإتحاد الأوروبي وخصوصاً بريطانيا وفرنسا وألمانيا للرقابة على جودة الأغذية والتعاون الذي يتم بين الإتحاد الأوروبي والمؤسسات الدولية في هذا المجال مثل منظمة التجارة العالمية ومنظمة الصحة العالمية.

3- دراسة ابوهربيد (2012) بعنوان " القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الأغذية."

تهدف هذه الدراسة إلى بيان دور الإسلام في معالجة المشكلات الناجمة عن التطور المادي خاصة فيما يتعلق بحفظ الغذاء وسلامة إنتاجه والوقوف على العوامل المؤثرة في ذلك وبيان حكم الشرع في القضايا المتعلقة بحفظ الغذاء وسلامة إنتاجه. وتعتمد الدراسة على المنهج التحليلي الاستنباطي من خلال النصوص الشرعية من القرآن الكريم والسنة وأقوال العلماء، والإعتماد على الحقائق العلمية كالاعتماد والدراسات المختصة.

وخلصت الدراسة إلى مجموعة من النتائج أهمها : اهتمام الإسلام بالغذاء الكامل الصحي والسليم، وحثه على الزراعة وتنمية القطاع الزراعي كزيادة الانتاج، كما بينت الدراسة حرص الإسلام على سلامة الغذاء كالذي يقع على عاتق التجار كمصنعي الغذاء.

ومن أهم التوصيات التي خرجت بيها الدراسة : تشكيل هيئات مختصة بسلامة الأغذية يكون من بين أعضائها مرجعيات شرعية تعرض عليها المستجدات من الأغذية، وكذلك المحافظة على الموارد الطبيعية، وتفعيل الهيئات الرقابة التابعة للوزارات المختصة بالغذاء، مع تفعيل العقوبات الرادعة في حق من يثبت أنه مخالفوا قواعد السلامة الغذائية، كالسعي لتجيز واعداد مختبرات لفحص سلامة الأغذية من التلوث وعقد ورش علمية لمناقشة قضايا سلامة الأغذية وتوعية جمهور المستهلكين بالمخاطر المتعلقة بالغذاء.⁽¹⁾

⁽¹⁾ دراسة ابوهربيد (2012) بعنوان " القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الأغذية."

4- ندوة عن سلامة الغذاء وجودتها تحت شعار (غذاء سليم لمستقبل سليم) - جامعة القاسم الخضراء

بينت الندوة أن معيار الايزو ISO 22000 يؤكد على أن سلامة المنتجات الغذائية لا يمكن ضمانها إلا بتضافر جهود كل الفاعلين في السلسلة الغذائية لتمكينهم من تنفيذ تطبيق أنظمة إدارة سلامة الغذاء، وذلك من خلال الفهم الواضح لمتطلبات المواصفة القياسية الدولية الأيزو ISO22000، والمعايير المرتبطة بمبادئ الهااسب، إضافة إلى تقييم وإدارة المخاطر المتعلقة بسلامة الأغذية.

وتهدف الندوة إلى تحسين جودة الإنتاج المحلي وفق نظام الايزو ISO 22000 لغرض إيصال المنتج الآمن صحياً إلى المستهلك وإمكانية تصديره الى الخارج، فضلاً عن استيراد الأغذية التي تملك مواصفات الأيزو ISO 22000 لغرض الحصول على غذاء آمن صحياً وحماية المستهلك من الغش الغذائي.

- المصدر) جامعة القاسم الخضراء - ندوة عن سلامة الغذاء وجودتها تحت شعار (غذاء سليم لمستقبل سليم)

5- دراسة تقييمية عن مدى تطبيق نظام الهااسب داخل قسم الاغذية والمشروبات بفنادق الخمس نجوم بمحافظة البحر الاحمر"

تتكون محتويات الدراسة من خمسة فصول رئيسية وهي المقدمة، الدراسات السابقة، الوسائل المستخدمة في الدراسة، النتائج والمناقشات والتوصيات والاقتراحات. ويعرض الفصل الأول من الرسالة مقدمة عامة عن سلامة الغذاء ويوضح الدراسة الاستطلاعية ومشكلة الدراسة والاهداف العامة والخاصة للدراسة والحدود الزمنية والمكانية للدراسة ويظهر الفروض الأساسية للدراسة.

ويعرض الفصل الثاني من الرسالة نبذة تاريخية عن الهااسب ومتطلبات تطبيق برنامج الهااسب كما يتم توضيح المبادئ الأساسية للهااسب وايضاً عرض المخاطر التي يتعرض لها

الغذاء على طول مراحل سلسلة الغذاء وشرح مفصل لكيفية تطبيق برنامج الهاسب وعرض الفوائد تطبيق برنامج الهاسب وأيضا عرض التحديات والمعوقات التي تمنع تطبيق برنامج الهاسب . ويعرض الفصل الثالث من الرسالة الوسائل المستخدمة في الدراسة وهي متمثلة في استمارة الاستبيان SPSS وقد اظهرا عنصرى الثبات والمصادقية من التحليل الكمي حيث تم استخدام الدراسة بعض المقاييس الإحصائية الهامة مثل الوسط الحسابي والانحراف المعياري وكذلك عمل المقارنات بين النتائج لجميع الفنادق . ويعرض ANOVA والخطأ القياسى وتحليل الفصل الرابع نسبة المشاركة من المبحوثين وتوضيح الأسئلة المتعلقة بمفهوم الهاسب لقياس مدى الوعي لدى المبحوثين وأيضا مدى توافر المتطلبات الخاصة بتطبيق برنامج الهاسب وايضا حال فوائد التي تعود على الفندق بعد التطبيق وكذلك كشف المعوقات والتحديات التي تمنع تطبيق البرنامج على الوجه الامثل . ويقدم الفصل الخامس توصيات واقتراحات تتعلق ببرنامج الهاسب داخل الفنادق في محافظة البحر الاحمر.

6- الآفاق التنموية لقطاع الصناعات الغذائية في فلسطين" (دراسة حالة الصناعات الغذائية في قطاع غزة) – الجامعة الإسلامية – غزة – عمادة الدراسات العليا – كلية التجارة – قسم إدارة الأعمال - مارس، ٢٠٠٦م.

تناقش الدراسة الآفاق التنموية لقطاع الصناعات الغذائية في فلسطين مع دراسة حالة الصناعات الغذائية في قطاع غزة، حيث تحتل الصناعات الغذائية موقع حيوي ضمن القطاع الصناعي الفلسطيني ، وتعتبر أحد أقسام الصناعات التحويلية الهامة.

وتحاول الدراسة الإجابة على مشكلة البحث والتي توضح أن ضعف قدرة الصناعات الغذائية في فلسطين على المنافسة أمام المنتجات المستوردة ، ترجع لعدد من الأسباب الذاتية والخارجية ، والتي تتمثل في ضعف الجودة ، وارتفاع تكاليف العمالة والمواد الخام ومصادر الطاقة ، ومحدودية القدرة على تطوير وتجديد خطوط الإنتاج ، وكذلك بسبب الأوضاع السياسية الصعبة والسياسات والإجراءات الإسرائيلية التي تعيق الصناعة الفلسطينية. وتهدف الدراسة إلى التعرف على المعوقات والعراقيل التي لاتزال تواجه قطاع

الصناعات الغذائية في فلسطين ، ومعرفة الطرق المؤدية إلى تعزيز وتطوير جودة المنتجات الغذائية الفلسطينية مما يمكنها من منافسة المنتجات المستوردة ، والتصدير للخارج ، وكذلك العمل على وضع سياسات وتوصيات للتغلب على مشكلات هذه الصناعة. وأظهرت الدراسة عدة نتائج هامة منها ضعف مستويات التدريب (والتعليم للأيدي العاملة في قطاع الصناعات الغذائية ، والاعتماد بشكل كبير على إسرائيل في الحصول على المواد الخام ، وعدم الاستغلال الكامل للطاقة الإنتاجية ، والاعتماد على التمويل

الذاتي بشكل كبير ، وتسويق معظم الإنتاج داخل السوق في قطاع غزة ، وضعف مستويات الجودة ، وضعف دور وزارة الاقتصاد الوطني الفلسطيني في دعم المنتجين ، وقد أثبتت الدراسة أن السياسات الإسرائيلية وكثرة الإجراءات الأمنية على المعابر أدت إلى ضعف القدرة على تصدير المنتجات الغذائية الفلسطينية إلى الأسواق الخارجية . كما أثبتت الدراسة أن المنافسة الداخلية بين المصانع الغذائية في قطاع غزة تحتل المرتبة الأولى في درجات المنافسة يليها منتجات الضفة الغربية ، ثم تليها بعد ذلك المنافسة الخارجية من السلع الإسرائيلية والمصرية والتركية والأردنية والسعودية. وفي نهاية الدراسة تم التوصل إلى عدد من التوصيات منها ضرورة العمل على تحرير المعابر من السيطرة الإسرائيلية ، والالتزام بجودة المنتجات الغذائية الفلسطينية ، وتنمية قدرات العاملين في الصناعات الغذائية عبر التدريب ، والعمل على إيجاد فرص ومنافذ تسويق خارجية ، وتعزيز دور وزارة الاقتصاد الوطني واتحاد الصناعات الغذائية الفلسطينية لدعم المنشآت الغذائية الفلسطينية ، وزيادة الدعم المالي للمنشآت الغذائية وتفعيل دور المصارف في الإقراض.

7- النظام الحديث لسلامة الغذاء (الهاسب) مجلة أسبوط للدارسات البيئية - العدد الثاني

والثلاثون - يناير ٢٠٠٨ :

يحتل موضوع سلامة الغذاء جزءاً كبيراً من اهتمام الناس نتيجة لزيادة الوعي الغذائي ، وبعد التقدم العلمي الكبير خلال القرن الحالى خاصة فى مجال الإلمام بصحة الإنسان ومعرفة الكثير من الأمراض التى تصيبه نتيجة تناول الأغذية الفاسدة. وقد ازداد الإهتمام الشعبى فى الآونة الأخيرة بموضوع سلامة الغذاء بعد الضجة

الإعلامية التي أثيرت حول مرض أنفلونزا الطيور ومرض جنون البقر وتشجيع الأغذية والتلوث بميكروب الليستريا وميكروبات القولون السامة والأغذية المهندسة وراثياً وتطالعنا الصحف يومياً بأخبار سيئة في صفحات الحوادث عن كوارث ومشاكل وحالات تفشى وبائية من الأغذية الفاسدة وأنباء عن التسمم الغذائي وملوثات الأغذية والأغذية التي تسبب السرطان وتلك المغشوشة أو منتهية الصلاحية . وكثرت التساؤلات عن هذه المخاطر وكيفية تجنبها مما جعل الناس في جميع أنحاء العالم وعلى كل المستويات يهتمون بموضوع سلامة الغذاء.

ومما لا شك فيه أن سلامة الغذاء تعتبر هاجساً لمتخصصين والمعنيين ومن أجل الوصول إلى أقصى درجات الأمان فيما يتعلق بالأغذية سواء المصنعة أو التي تعد وتقدم مباشرة للمستهلك تبذل جهود كبيرة وتنفق أموال طائلة ويعكف الباحثون والمتخصصون على إجراء الدراسات والأبحاث لتطوير آليات وخطوات إعداد وتصنيع الأغذية ويعتبر نظام الهاسب من أحدث ما توصل إليه العصر الحديث في مجال مراقبة المواد الغذائية. لا شك أن لسلامة الغذاء أهمية كبيرة لذلك لا بد من توفير غذاء سليم وآمن تتوافر فيه الشروط والإجراءات الواجب اتخاذها خلال إنتاج وتجهيز وتخزين أو توزيع الغذاء للتأكد من سلامته أو صلاحيته للاستهلاك البشري فالغذاء الآمن هو الغذاء الخالي من الملوثات والمخاطر والذي لايسبب أذى أو ضرر أو مرض للإنسان على المدى البعيد أو القريب.

التعليق علي الدراسات السابقة :

ولعل ما يميز الدراسة الحالية عن الدراسات السابقة هو شمولها لكافة معايير نظم ادارة سلامة الغذاء ISO22000 كما تعد استراتيجية إدارة الحودة الشاملة TQM وإدارة سلامة الأغذية FSMS من اهم النظم الادارية التي يمكن انتهاجها في مثل هذه الظروف سالفه الذكر. هذا وقد اكدت الدراسات السابقة لعلماء الجودة

والمهتمين بدراسات الجودة أثر الجودة الايجابي على تقليل التكلفة وتطوير جودة المنتجات. وهذا يعتبر المنطلق الاستراتيجي للصناعات الغذائية لتجاوز عقدة المنتجات الأجنبية، نجد ان المنتجات لأجنبية تمتاز بالجودة العالية و انخفاض الاسعار مقارنة بالمنتج الوطني بيد ان المنتج الوطني يمتاز بوجود منتج طازج و هو المفضل في السوق الوطني بينما المنتجات الأجنبية منتجات مجمدة. فإذا ما استغلت المنتجات الوطنية هذه الميزة المفضلة للمنتج الطازج و رفعت من جودتها بتطبيق نظم الجودة و سلامة الغذاء بالإضافة إلى الزام المنتجات الأجنبية بتطبيق المواصفات الوطنية المعتمدة على المنتجات المستوردة يمكن للمنتج الوطني منافسة المنتجات مستوردة وعليه فإن قطاع الصناعات الغذائية يحتاج إلى دراسة وتطوير في عدة نواحي وذلك كي يستطيع المنافسة وفتح أسواق جديدة أمام منتجاتنا المحلية ومن أهم الجوانب التي يجب تطويرها وأخذ مشاكلها بعين الاعتبار :-

١. مشكلة ارتفاع أسعار المواد الخام بسبب مرورها بعدة مراحل من المصدر الرئيسي إلى الوكيل ثم إلى التاجر المحلي ، حيث أن (٩٠) % من المواد الخام الخاصة بالمصانع يتم استيرادها من الخارج من خلال المنافذ والموانئ.

٢. محدودية القدرة على تجديد وتطوير خطوط الإنتاج في المصانع وذلك بسبب الاعتماد على الجهود الذاتية فقط وعدم وجود تسهيل و ضمانات بنكية أو خدمات مالية من مؤسسات الاستثمار.

٣. ضعف القدرة على المنافسة أمام المنتجات المستوردة بسبب ضعف الجودة وارتفاع تكاليف العمالة والمواد الخام ومصادر الطاقة والأوضاع السياسية الصعبة والسياسات تجاه الصناعة.

٤. ضعف القدرة الإدارية على تخطيط الإنتاج والمخزون.

وإزاء جميع ما سبق ونظراً للأهمية البالغة لقطاع الصناعات الغذائية ، ونظراً لقلّة الدراسات في هذا الجانب ، قام الباحث بدراسة هذا القطاع وذلك لحاجة هذا القطاع إلى رعاية ودراسة شاملة تغطي متطلباتها لضرورية للمرحلة المقبلة ، وللتعرف كذلك على حقيقة المعوقات التي يواجهها هذا القطاع ، والعمل على رسم السياسات وإيجاد الآليات التي تمكن من الارتقاء بهذه الصناعات حتى تأخذ مكانها المناسب.

لذلك اهتمت الأوساط العلمية والرقابية بإدارة سلامة الغذاء ووضعها في بؤرة اهتمامها عن طريق إرشاد المنتجين عن الحدود اللازمة لتجنب المخاطر الصحية التي قد تنشأ عن طريق الأغذية بإتباع بعض الإجراءات المانعة للتلوث من خلال تطبيق برامج رقابية فعالة مثل ممارسة التصنيع الجيد وإتباع نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة هاسب هو نظام انتشر حديثاً في كثير من الدول المتقدمة ليهتم في المقام الأول بسلامة الغذاء واعتمده بعض الدول وهنا أكدوا لأخرى تدرس تطبيقه في مجال صناعة الأغذية. وكذلك العمل على تحسين جودة المنتجات الغذائية ، وذلك عن طريق إنشاء مختبر مراقبة جودة للأغذية مهمتها العمل على فحص المنتجات الغذائية في جميع مراحلها بدءاً من المادة الخام وانتهاء بالمنتج النهائي لمعرفة مدى مطابقتها للمواصفات القياسية المعمول بها في الخارج وكذلك لوضع معايير وأنظمة للأغذية المستوردة. العمل على توفير الخبرات الفنية من المهندسين الزراعيين المتخصصين في التصنيع الغذائي والعمال الفنيين المدربين عن طريق عقد الندوات الإرشادية والدورات التدريبية لهم في مجال الصناعات الغذائية.

الباب الثالث

طرق ووسائل البحث

المبحث الاول :

اجراءات الدراسة الميدانية:

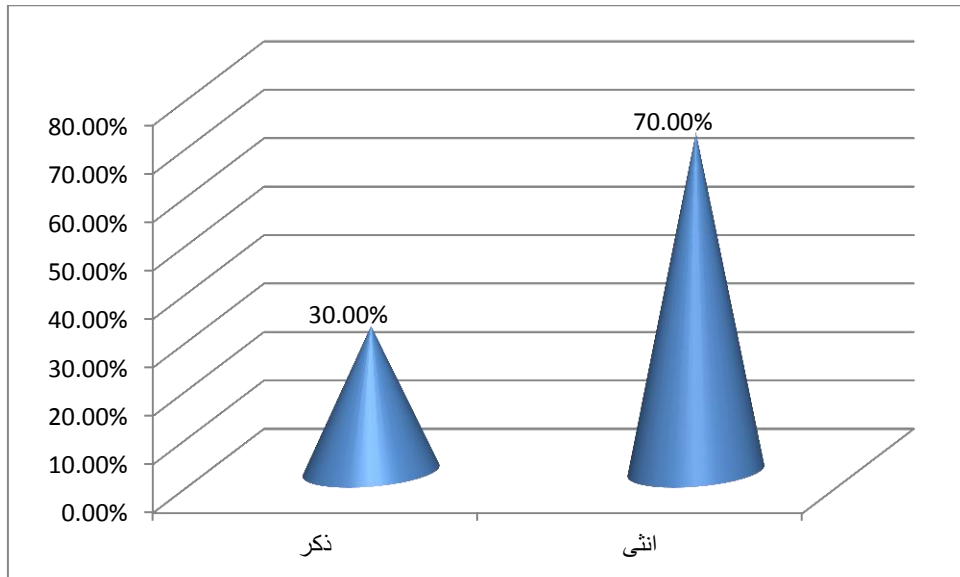
يتناول هذا المبحث اجراءات الدراسة الميدانية تحت العناوين التالية:

اولاً: مجتمع وعينة الدراسة

جدول رقم (1) يوضح التوزيع التكراري والنسبي لمتغير النوع

النسبة المئوية	التكرارات	النوع
%30.0	12	ذكر
%70.0	28	انثى
%100.0	40	المجموع

المصدر: اعداد الباحث بالاعتماد على بيانات الدراسة الميدانية 2019



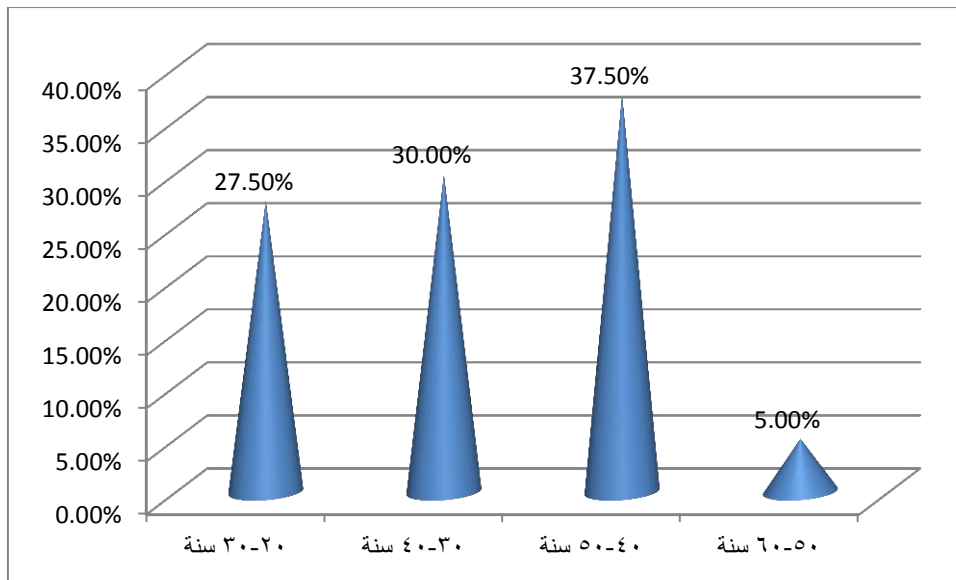
يتبين من الجدول اعلاه ان التوزيع النسبي لمتغير النوع كالاتي: ذكر بنسبة (30.0%)

وانثى بنسبة (70.0%).

جدول رقم (2) يوضح التوزيع التكراري والنسبي لمتغير العمر

العمر	التكرارات	النسبة المئوية
30-20 سنة	11	27.5%
40-30 سنة	12	30.0%
50-40 سنة	15	37.5%
60-50 سنة	2	5.0%
المجموع	40	100.0%

المصدر: اعداد الباحث بالاعتماد على بيانات الدراسة الميدانية 2019

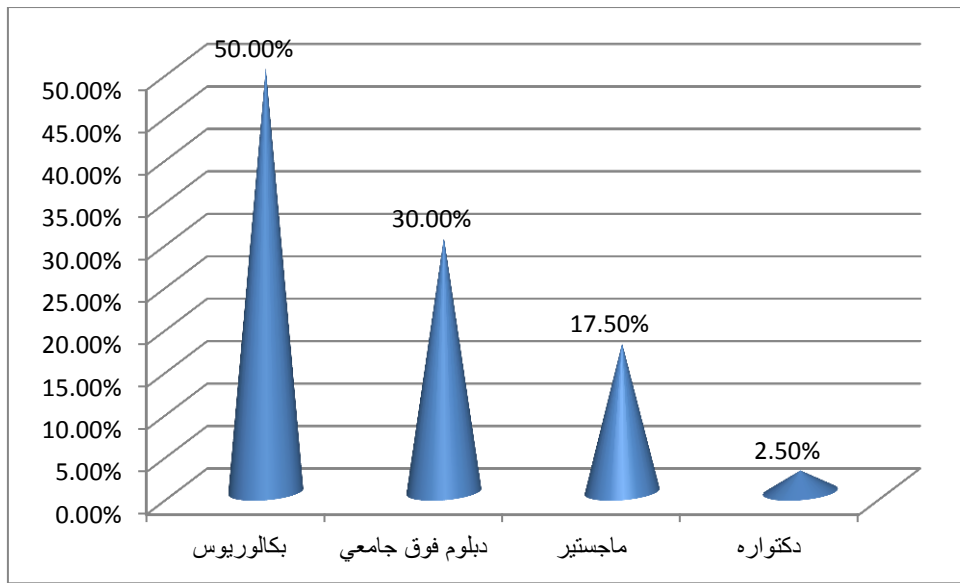


يتبين من الجدول اعلاه ان التوزيع النسبي لمتغير العمر كالاتي: 30-20 سنة بنسبة 27.5% و 40-30 سنة بنسبة 30.0% و 50-40 سنة بنسبة 37.5% و 60-50 سنة بنسبة 5.0%.

جدول رقم (3) يوضح التوزيع التكراري والنسبي لمتغير المؤهل الاكاديمي

النسبة المئوية	التكرارات	المؤهل الاكاديمي
50.0%	20	بكالوريوس
30.0%	12	دبلوم فوق جامعي
17.5%	7	ماجستير
2.5%	1	دكتوراه
100.0%	40	المجموع

المصدر: اعداد الباحث بالاعتماد على بيانات الدراسة الميدانية 2019

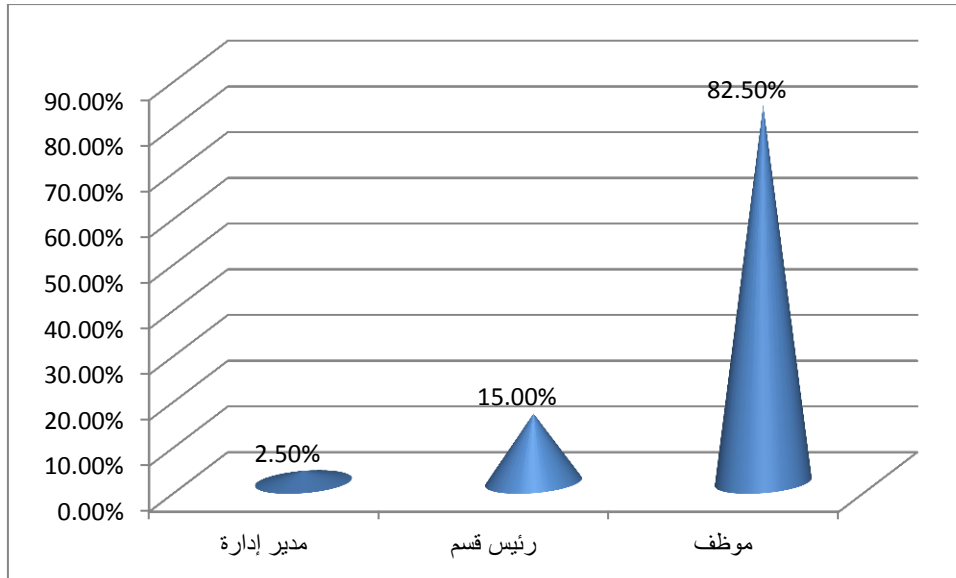


يتبين من الجدول اعلاه ان التوزيع النسبي لمتغير المؤهل الاكاديمي كالآتي: بكالوريوس بنسبة (50.0%) و دبلوم فوق جامعي بنسبة (30.0%) و ماجستير بنسبة (17.5%) و دكتوراه بنسبة (2.5%).

جدول رقم (4) يوضح التوزيع التكراري والنسبي لمتغير الوظيفة

الوظيفة	التكرارات	النسبة المئوية
مدير إدارة	1	2.5%
رئيس قسم	6	15.0%
موظف	33	82.5%
المجموع	40	100.0%

المصدر: اعداد الباحث بالاعتماد على بيانات الدراسة الميدانية 2019

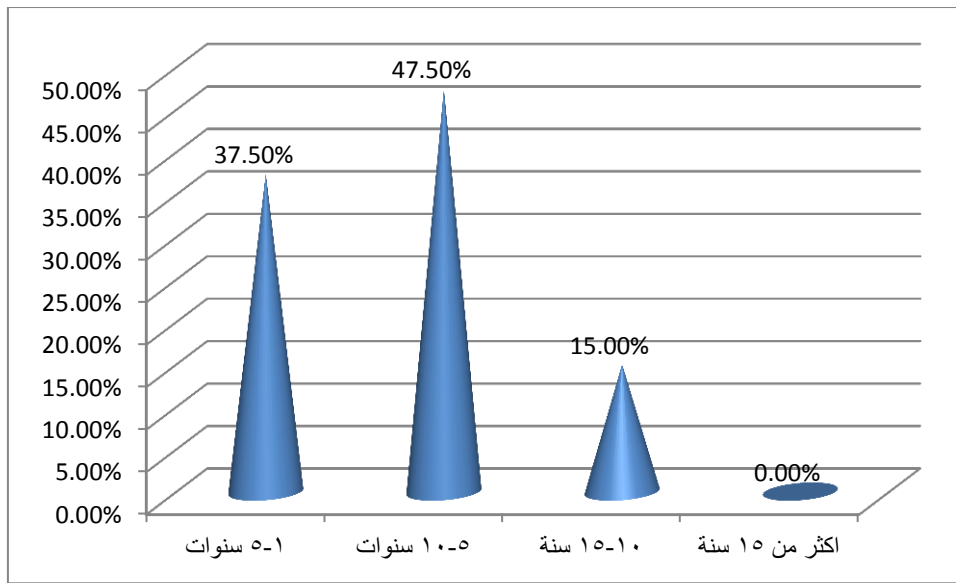


يتبين من الجدول اعلاه ان التوزيع النسبي لمتغير مدير ادارة كالآتي: مدير ادارة نسبة (2.5%) ورئيس قسم بنسبة (15.0%) وموظف بنسبة (82.5%)

جدول رقم (5) يوضح التوزيع التكراري والنسبي لمتغير سنوات الخبرة

سنوات الخبرة	التكرارات	النسبة المئوية
1-5 سنوات	15	37.5%
5-10 سنوات	19	47.5%
10-15 سنة	6	15.0%
اكثر من 15 سنة	0	0.0%
المجموع	40	100.0%

المصدر: اعداد الباحث بالاعتماد على بيانات الدراسة الميدانية 2019

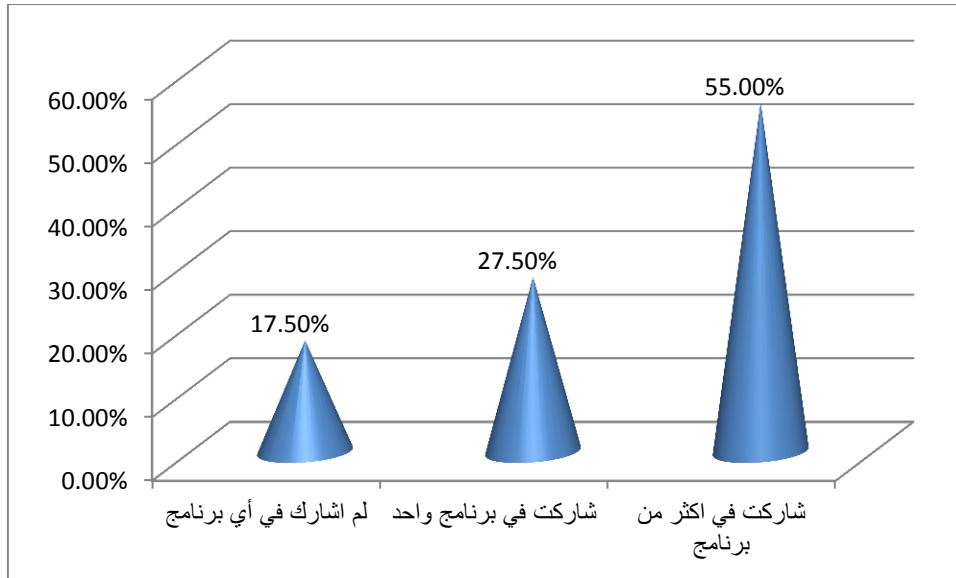


يتبين من الجدول اعلاه ان التوزيع النسبي لمتغير سنوات الخبرة كالاتي: 1-5 سنوات بنسبة 37.5%) و 5-10 سنوات بنسبة 47.5%) و 10-15 سنة بنسبة 15.0%) واكثر من 15 سنة بنسبة 0.0%).

التوزيع التكراري والنسبي لمتغير المشاركة في برامج الجودة الشاملة والإماتياز

العبرة	التكرارات	النسبة المئوية
لم اشارك في أي برنامج	7	17.5%
شاركت في برنامج واحد	11	27.5%
شاركت في اكثر من برنامج	22	55.0%
المجموع	40	100.0%

المصدر: اعداد الباحث بالاعتماد على بيانات الدراسة الميدانية 2019

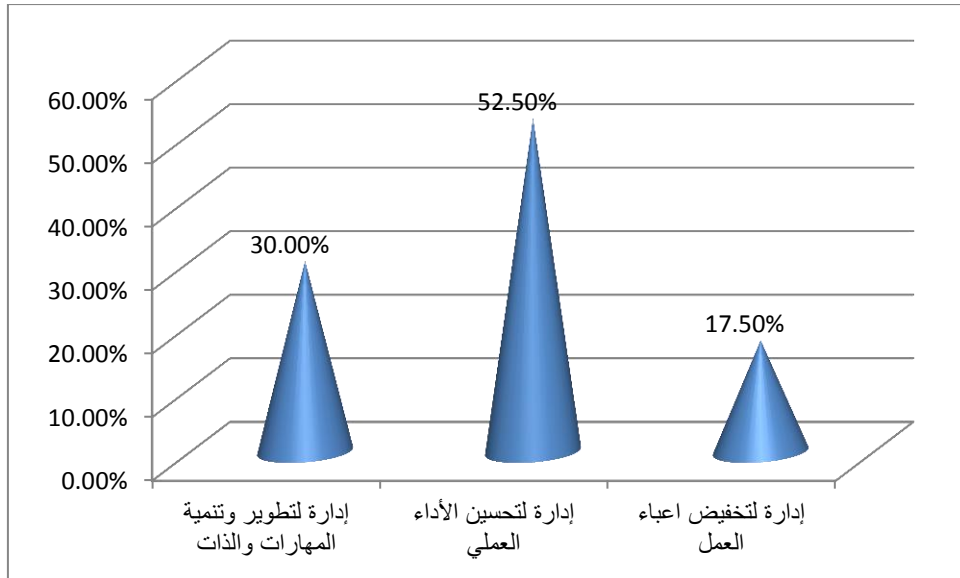


يتبين من الجدول اعلاه ان التوزيع النسبي لمتغير المؤهل الاكاديمي كالاتي: لم اشارك في أي برنامج بنسبة (17.5%) وشاركت في برنامج واحد بنسبة (27.5%) و شاركت في اكثر من برنامج بنسبة (55.0%).

التوزيع التكراري والنسبي لمتغير إدارة الجودة والإمتيان من وجهة نظر ك هي

النسبة المئوية	التكرارات	العبارة
30.0%	12	إدارة لتطوير وتنمية المهارات والذات
52.5%	21	إدارة لتحسين الأداء العملي
17.5%	7	إدارة لتخفيض اعباء العمل
100.0%	40	المجموع

المصدر: اعداد الباحث بالاعتماد على بيانات الدراسة الميدانية 2019

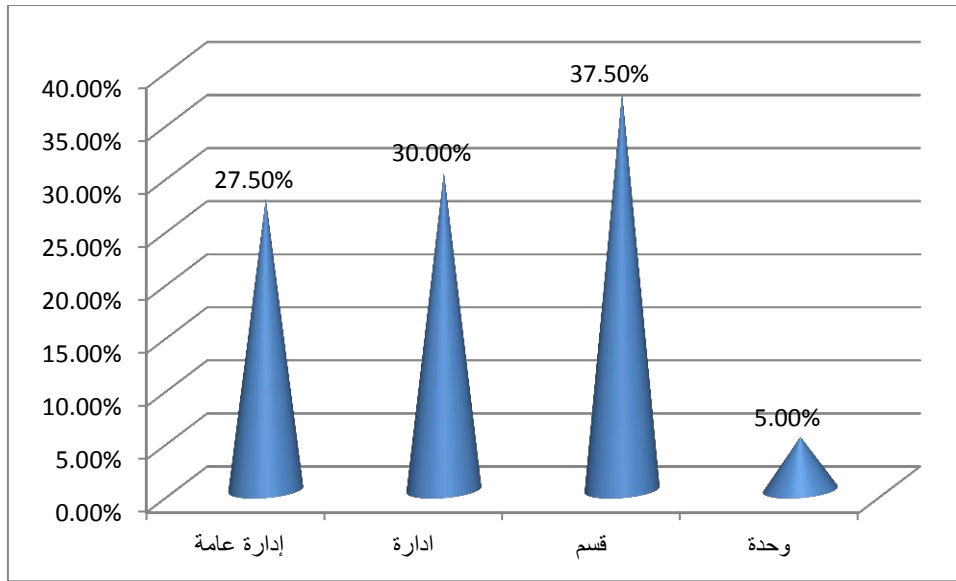


يتبين من الجدول اعلاه ان التوزيع النسبي لمتغير إدارة الجودة والإمتيان من وجهة نظر ك هي كالآتي: إدارة لتطوير وتنمية المهارات والذات بنسبة (30.0%) وإدارة لتحسين الأداء العملي بنسبة (52.5%) وإدارة لتطوير المستوى الثقافي بالمؤسسة بنسبة (17.5%).

التوزيع التكراري والنسبي لمتغير ماهو مستوى الإدارة المعنية بالجودة في الهيكل التنظيمي

العبارة	التكرارات	النسبة المئوية
إدارة عامة	11	27.5%
ادارة	12	30.0%
قسم	15	37.5%
وحدة	2	5.0%
المجموع	40	100.0%

المصدر: اعداد الباحث بالاعتماد على بيانات الدراسة الميدانية 2019



يتبين من الجدول اعلاه ان التوزيع النسبي لمتغير المؤهل الاكاديمي كالآتي: إدارة عامة بنسبة (27.5%) وادارة بنسبة (30.0%) وقسم بنسبة (37.5%) ووحدة بنسبة (5.0%).

ثانياً: اداة الدراسة :

استخدم الباحث اداة الاستبانة لجمع البيانات الاولية من عينة الدراسة حيث قام بتصميم الاستبانة من جزئين رئيسين يتكون الجزء الاول من البيانات العامة عن العينة مثل النوع والعمر والمؤهل الاكاديمي الوظيفة وسنوات الخبرة و المشاركة في برامج الجودة الشاملة والإمتياز و إدارة الجودة والإمتياز من وجهة نظر ك و ما هو مستوى الإدارة المعنية بالجودة في الهيكل التنظيمي ويتكون الجزء الثاني من البيانات الاساسية مقسمة علي محاور الدراسة الرئيسية.

لكل محور من محاور الاستبانة عدد من العبارات وكل من المبحثن الاجابة عليها وعرض الاستبانة بعد تصحيحه على المشرف وعلى عدد من المحكمين للتأكد من دقة العبارات وصلاحيته لتحقيق اهداف البحث وتوافق الباحث بالملاحظات التي ابرزها وتعديل بعض العبارات حرفاً او اضافة او صياغة ومن ثم اصبحت الاستبانة في شكلها النهائي

ثالثاً: صدق وثبات الاستبانة:

الثبات يعني ان تعطي الاستبانة نتائج متقاربة او نفس النتائج اذا اعيد تطبيقها اكثر من مرة في نفس الظروف وللتحقق من ذلك تم توزيع (15) استمارة لعينة استطلاعية عن طريق الاتساق الداخلي (الفاكرونباخ) ولقد كان معامل ألفا كرونباخ = (0.88) وهو معامل ثبات عال يدل على ثبات المقياس وصلاحيته للدراسة ومعامل الصدق هو الجزر التربيعي لمعامل الثبات فبالتالي هو (0.94) وهذا يدل على ان هنالك صدق عال للمقياس وصالح للدراسة مما يؤكد دقة الاستبانة وتمتعها بالثقة والقبول لما ستخرج به هذه الدراسة من نتائج.

طريقة ألفا كرونباخ :

حيث تم حساب الثبات باستخدام معادلة ألفا كرونباخ الموضحة فيما يلي:

$$\text{معامل الثبات} = \frac{(1 - \text{مجموع تباينات الأسئلة})}{n}$$

$$n - 1 \quad \text{تباين الدرجات الكلية}$$

حيث $n =$ عدد عبارات القائمة.

صدق وثبات الاستبانة

الصدق	الثبات	المحاور	الرقم
0.85	0.73	ضعف تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000	1
0.85	0.72	قياس جودة المنتج	2
0.88	0.78	الاهتمام بالتدريب اللازم للعاملين من المعرفة الفنية والمهارات	3
0.92	0.85	المعوقات التي تحد من تطبيق ادارة سلامة الاغذية ISO22000	4
0.94	0.88	الاستبيان	

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

خامساً: الطرق الاحصائية المستخدمة في الدراسة:

اعتمد الباحث على عدد من الطرق الاحصائية منها

1. الجداول التكرارية
2. النسب المئوية.
3. الأشكال البيانية.
4. الوسيط
5. اختبار مربع كاي
6. معامل الفاكرونباخ

الباب الرابع

مناقشة النتائج

المبحث الثاني

عرض وتحليل البيانات

تمهيد :

لتحليل البيانات الخاصة بالاستبانة استخدم الباحث البرنامج الجاهز للتحليل الإحصائي (SPSS) (Statistical product and Service Solutions) الحزمة الإحصائية للعلوم الاجتماعية، وقد قام الباحث باستعراض كل عبارة أو مجموعة عبارات في جدول يوضح عدد الاستجابات والنسب المئوية لكل إجابة لتحليل إجابات الاستبانة.

ولتحليل المعلومات والبيانات التي حصلت عليها الدراسة من خلال الاستبانة تم إدخال هذه البيانات في جهاز الحاسب الآلي ثم طبقت عليها مجموعة من المعالجات الإحصائية وحسب ما توضحه الجداول التالية.

جدول رقم (1) يوضح التوزيع التكراري والنسبي لمحور ضعف تطبيق نظام ادارة سلامة

الاغذية ISO22000

م	العبارة	درجة التحقق				
		أوافق بشدة	أوافق	محايد	لا أوافق	لا أوافق بشدة
1	توجد معايير رقابية لسلامة الغذاء داخل الشركة	22	17	1	0	0
		55.0	42.5	2.5	0.0	0.0
2	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تخفيض التكاليف	14	21	1	3	1
		35.0	52.5	2.5	7.5	2.5

0	1	3	15	21	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يتميز بالمرونة والقابلية للتطبيق والتدقيق	3
0.0	2.5	7.5	37.5	52.5		
0	0	0	11	29	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تحقيق رضا المستهلك	4
0.0	0.0	0.0	27.5	72.5		
0	1	2	22	15	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في توفير بيئة عمل مريحة	5
0.0	2.5	5.0	55.0	37.5		
0	0	1	8	31	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في التقليل من الشكاوي وسمعة جيدة للشركة	6
0.0	0.0	2.5	20.0	77.5		
0	0	3	15	22	تنفيذ نظام ادارة سلامة الاغذية ISO 22000 يؤدي الي جودة الأداء وحدوث تغير في طريقة ادارة العمل لدي الشركة وتطويرها	7
0.0	0.0	7.5	37.5	55.0		
0	0	6	15	19	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يخلق الولاء لدي الشركة	8
0.0	0.0	15.0	37.5	47.5		
0	0	2	12	26	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يؤدي الي جودة الأداء في الشركة	9
0.0	0.0	5.0	30.0	65.0		

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

يتبين من الجدول رقم (1) ان التوزيع التكراري والنسبي لأجابات أفراد عينة الدراسة فيما يخص المحور اعلاه مايلي:

توجد معايير رقابية لسلامة الغذاء داخل الشركة تبين ان (22) فرداً وبنسبة (55.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (17) فرداً وبنسبة (42.5%) اجابوا اوافق و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تخفيض التكاليفتين ان (14) فرداً وبنسبة (35.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (21) فرداً وبنسبة (52.5%) اجابوا اوافق و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا محايد و(3) فرداً وبنسبة (7.5%) اجابوا لا اوافق و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يتميز بالمرونة والقابلية للتطبيق والتدقيقتين ان (21) فرداً وبنسبة (52.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (15) فرداً وبنسبة (37.5%) اجابوا اوافق و(3) فرداً وبنسبة (7.5%) اجابوا محايد و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تحقيق رضا المستهلكين ان (29) فرداً وبنسبة (72.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (11) فرداً وبنسبة (27.5%) اجابوا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في توفير بيئة عمل مريحة لتبين ان (15) فرداً وبنسبة (37.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (22) فرداً وبنسبة (55.0%) اجابوا اوافق و(2) فرداً وبنسبة (5.0%) اجابوا محايد و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في التقليل من الشكاوي وسمعة جيدة للشركتتين ان (31) فرداً وبنسبة (77.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (8) فرداً وبنسبة (20.0%) اجابوا اوافق و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تنفيذ نظام ادارة سلامة الاغذية ISO 22000 يؤدي الي جودة الأداء وحدوث تغير في طريقة ادارة العمل لدي الشركة وتطويرها لتبين ان (22) فرداً وبنسبة (55.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (15) فرداً وبنسبة (37.5%) اجابوا اوافق و(3) فرداً وبنسبة (7.5%)

اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يخلق الولاء لدي الشركةتبيين ان (19) فرداً وبنسبة (47.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (15) فرداً وبنسبة (37.5%) اجابوا اوافق و(6) فرداً وبنسبة (15.0%) اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يؤدي الي جودة الأداء في الشركةتبيين ان (26) فرداً وبنسبة (65.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (12) فرداً وبنسبة (30.0%) اجابوا اوافق و(2) فرداً وبنسبة (5.0%) اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

الجدول رقم (2) يوضح المقاييس الاحصائية لمخوضف تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000

م	العبارة	درجة التحقق			
		مربع كاي	درجات الحرية	القيمة المعنوية	الوسيط
درجة القياس	القياس	القياس	القياس	القياس	القياس
1	توجد معايير رقابية لسلامة الغذاء داخل الشركة	18.050	2	0.000	5.00
2	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تخفيض التكاليف	41.000	4	0.000	4.00
3	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يتميز بالمرونة والقابلية للتطبيق والتدقيق	27.600	3	0.000	5.00
4	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000	18.100	1	0.000	5.00

بشدة					يساهم في تحقيق رضا المستهلك
اوافق	4.00	0.000	3	31.400	5 تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في توفير بيئة عمل مريحة
اوافق بشدة	5.00	0.000	2	36.950	6 تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في التقليل من الشكاوي وسمعة جيدة للشركة
اوافق بشدة	5.00	0.000	2	13.850	7 تنفيذ نظام ادارة سلامة الاغذية ISO 22000 يؤدي الي جودة الأداء وحدوث تغير في طريقة ادارة العمل لدي الشركة وتطويرها
اوافق	4.00	0.000	2	6.650	8 تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يخلق الولاء لدي الشركة
اوافق بشدة	5.00	0.000	2	21.800	9 تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يؤدي الي جودة الأداء في الشركة

المصدر: إعداد الباحث من برنامج 25 spss

الجدول رقم (2) أعلاه يوضح نتيجة اختبار مربع كأي بالنسبة للعبارة:

توجد معايير رقابية لسلامة الغذاء داخل الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (18.050) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تخفيض التكاليف حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (41.000) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يتميز بالمرونة والقابلية للتطبيق والتدقيق حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (27.600) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات

دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تحقيق رضا المستهلك حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (18.100) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في توفير بيئة عمل مريحة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (31.400) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في التقليل من الشكاوي وسمعة جيدة للشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (36.950) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة.

تنفيذ نظام ادارة سلامة الاغذية ISO 22000 يؤدي الي جودة الأداء وحدث تغيير في طريقة ادارة العمل لدي الشركة وتطويرها حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (13.850) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يخلق الولاء لدي الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (6.650) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يؤدي الي جودة الأداء في الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (21.800) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية

بمعني أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة.

جدول رقم (3) يوضح التوزيع التكراري والنسبي لمحور قياس جودة المنتج

م	العبارة	درجة التحقق				
		أوافق بشدة	أوافق	محايد	لا أوافق	لا أوافق بشدة
1	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في ضبط والتحكم في إجراءات العمل وتقليل التالف	22	17	1	0	0
		55.0	42.5	2.5	0.0	0.0
2	تطبيق البرامج الأولية لسلامة الغذاء مثل ممرسات التصنيع الجيد GMP والممارسات الصحة الجيدة GHP يساعد علي تحسين جودة المنتجات	27	13	0	0	0
		67.5	32.5	0.0	0.0	0.0
3	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي زيادة الثقة بالمنتج	28	12	0	0	0
		70.0	30.0	0.0	0.0	0.0
4	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي الحد من الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء والماء	21	17	2	0	0
		52.5	42.5	5.0	0.0	0.0
5	يتطلب تقييم جودة المنتج الي استخدام المهارة والخبرة الذاتية	19	18	1	1	1
		47.5	45.0	2.5	2.5	2.5

0	2	3	19	16	6	يتم التركيز علي الفحص والتحليل المعملي للمنتج النهائي
0.0	5.0	7.5	47.5	40.0		
0	0	3	23	14	7	يتم عمل تحليل مخاطر وتحديد للنقاط الحرجة وأسلوب ضبطها في الشركة في مسار الإنتاج
0.0	0.0	7.5	57.5	35.0		
0	3	6	17	14	8	تتبنى ادارة الشركة تطبيق نظم حديثة لإدارة العمليات وتوجد مؤشرات واضحة لقياس اداء العمليات
0.0	7.5	15.0	42.5	35.0		
0	2	5	18	15	9	يتم استرجاع المنتج لانها لا تلبي مواصفات الجودة
0.0	5.0	12.5	45.0	37.5		
0	0	1	8	31	10	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يفتح المجال أمام الشركات للتصدير للأسواق العالمية
0.0	0.0	2.5	20.0	77.5		
2	4	2	14	18	11	ترويج المنتج والإعلان عنه يدل علي جودته
5.0	10.0	5.0	35.0	45.0		
0	0	2	13	25	12	يوجد نظام للمراقبة والمتابعة عن طريق فريق متابعة كمراجعين ومدققين من خلال الفحص والتدقيق
0.0	0.0	5.0	32.5	62.5		

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

يتبين من الجدول رقم (3) ان التوزيع التكراري والنسبي لأجابات أفراد عينة الدراسة فيما يخص المحور اعلاه مايلي:

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في ضبط والتحكم في إجراءات العمل وتقليل التالفين ان (22) فرداً وبنسبة (55.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (17)

فرداً وبنسبة (42.5%) اجابوا اوافق و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تطبيق البرامج الأولية لسلامة الغذاء مثل ممارسات التصنيع الجيد GMP والممارسات الصحية الجيدة GHP يساعد علي تحسين جودة المنتجين ان (27) فرداً وبنسبة (67.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (13) فرداً وبنسبة (32.5%) اجابوا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي زيادة الثقة بالمنتجين ان (28) فرداً وبنسبة (70.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (12) فرداً وبنسبة (30.0%) اجابوا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي الحد من الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء والماءتبيين ان (21) فرداً وبنسبة (52.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (17) فرداً وبنسبة (42.5%) اجابوا اوافق و(2) فرداً وبنسبة (5.0%) اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

يتطلب تقييم جودة المنتج الي استخدام المهارة والخبرة الذاتيةتبيين ان (19) فرداً وبنسبة (47.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (18) فرداً وبنسبة (45.0%) اجابوا اوافق و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا محايد و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا لا اوافق و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا لا اوافق بشدة.

يتم التركيز علي الفحص والتحليل المعملية للمنتج النهائيين ان (16) فرداً وبنسبة (40.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (19) فرداً وبنسبة (47.5%) اجابوا اوافق و(3) فرداً وبنسبة (7.5%) اجابوا محايد و(2) فرداً وبنسبة (5.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

يتم عمل تحليل مخاطر وتحديد للنقاط الحرجة وأسلوب ضبطها في الشركة في مسار الإنتاجيين ان (14) فرداً وبنسبة (35.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (23) فرداً وبنسبة (57.5%) اجابوا اوافق و(3) فرداً وبنسبة (7.5%) اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تتبنى ادارة الشركة تطبيق نظم حديثة لإدارة العمليات وتوجد مؤشرات واضحة لقياس اداء العملياتيين ان (14) فرداً وبنسبة (35.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (17) فرداً وبنسبة (42.5%) اجابوا اوافق و(6) فرداً وبنسبة (15.0%) اجابوا محايد و(3) فرداً وبنسبة (7.5%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

يتم استرجاع المنتج لانها لا تلبي مواصفات الجودة تبين ان (15) فرداً وبنسبة (37.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (18) فرداً وبنسبة (45.0%) اجابوا اوافق و(5) فرداً وبنسبة (12.5%) اجابوا محايد و(2) فرداً وبنسبة (5.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يفتح المجال أمام الشركات للتصدير للأسواق العالمية تبين ان (31) فرداً وبنسبة (77.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (8) فرداً وبنسبة (20.0%) اجابوا اوافق و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

ترويج المنتج والإعلان عنه يدل علي جودته تبين ان (18) فرداً وبنسبة (45.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (14) فرداً وبنسبة (35.0%) اجابوا اوافق و(2) فرداً وبنسبة (5.0%) اجابوا محايد و(4) فرداً وبنسبة (10.0%) اجابوا لا اوافق و(2) فرداً وبنسبة (5.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

يوجد نظام للمراقبة والمتابعة عن طريق فريق متابعة كمراجعين ومدققين من خلال الفحص والتدقيق تبين ان (25) فرداً وبنسبة (62.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (13)

فرداً وبنسبة (32.5%) اجابوا اوافق و(2) فرداً وبنسبة (5.0%) اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

الجدول رقم (4) يوضح المقاييس الاحصائية لمحور قياس جودة المنتج

م	العبارة	درجة التحقق			
		مربع كاي	درجات الحرية	القيمة المعنوية	الوسيط
درجة القياس					
1	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في ضبط والتحكم في إجراءات العمل وتقليل التالف	18.050	2	0.000	5.00
2	تطبيق البرامج الأولية لسلامة الغذاء مثل ممارسات التصنيع الجيد GMP والممارسات الصحية الجيدة GHP يساعد علي تحسين جودة المنتجات	4.900	1	0.000	5.00
3	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي زيادة الثقة بالمنتج	6.400	1	0.000	5.00
4	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي الحد من الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء والماء	15.050	2	0.000	5.00
5	يتطلب تقييم جودة المنتج الي استخدام المهارة والخبرة الذاتية	46.000	4	0.000	4.00
6	يتم التركيز علي الفحص والتحليل المعملية للمنتج النهائي	23.000	3	0.000	4.00
7	يتم عمل تحليل مخاطر وتحديد للنقاط الحرجة	15.050	2	0.000	4.00

					وأسلوب ضبطها في الشركة في مسار الإنتاج
او افق	4.00	0.000	3	13.000	8 تتبني ادارة الشركة تطبيق نظم حديثة لإدارة العمليات وتوجد مؤشرات واضحة لقياس اداء العمليات
او افق	4.00	0.000	3	17.800	9 يتم استرجاع المنتج لانها لا تلبي مواصفات الجودة
او افق بشدة	5.00	0.000	2	36.950	10 تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يفتح المجال أمام الشركات للتصدير للأسواق العالمية
او افق	4.00	0.000	4	28.000	11 ترويج المنتج والإعلان عنه يدل علي جودته
او افق بشدة	5.00	0.000	2	19.850	12 يوجد نظام للمراقبة والمتابعة عن طريق فريق متابعة كمراجعين ومدققين من خلال الفحص والتدقيق

المصدر: إعداد الباحث من برنامج 25 spss

الجدول رقم (4) أعلاه يوضح نتيجة اختبار مربع كاي فبالنسبة للعبارة:

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في ضبط والتحكم في إجراءات العمل وتقليل التالف حيث بلغت قيمة اختبار مربع كاي (18.050) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا او افق بشدة.

تطبيق البرامج الأولية لسلامة الغذاء مثل ممارسات التصنيع الجيد GMP والممارسات الصحية الجيدة GHP يساعد علي تحسين جودة المنتجات حيث بلغت قيمة اختبار مربع كاي (4.900) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا او افق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي زيادة الثقة بالمنتج حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (6.400) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي الحد من الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء والماء حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (15.050) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة.

يتطلب تقييم جودة المنتج الي استخدام المهارة والخبرة الذاتية حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (46.000) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

يتم التركيز علي الفحص والتحليل المعملية للمنتج النهائي حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (23.000) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

يتم عمل تحليل مخاطر وتحديد للنقاط الحرجة وأسلوب ضبطها في الشركة في مسار الإنتاج حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (15.050) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

تتبنى ادارة الشركة تطبيق نظم حديثة لإدارة العمليات وتوجد مؤشرات واضحة لقياس اداء العمليات حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (13.000) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

يتم استرجاع المنتج لانها لا تلبي مواصفات الجودةحيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (17.800) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يفتح المجال أمام الشركات للتصدير للأسواق العالميةحيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (36.950) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة.

ترويج المنتج والإعلان عنه يدل علي جودتهحيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (28.000) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

يوجد نظام للمراقبة والمتابعة عن طريق فريق متابعة كمراجعين ومدققين من خلال الفحص والتدقيقحيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (19.850) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة.

جدول رقم (5) يوضح التوزيع التكراري والنسبي لمحور الاهتمام بالتدريب اللازم للعاملين من المعرفة الفنية والمهارات

م	العبارة	درجة التحقق				
		أوافق بشدة	أوافق	محايد	لا أوافق	لا أوافق بشدة
1	تخضع الإدارة العليا في الشركة لبرامج تدريبي لكل العاملين في الشركة بمتطلبات نظام إدارة سلامة الاغذية	17	20	3	0	0
		42.5	50.0	7.5	0.0	0.0
2	معارف وقدرات العاملين يتم تطويرها باستمرار	15	18	5	2	0
		37.5	45.0	12.5	5.0	0.0
3	تقوم الإدارة العليا بعمل متابعات ومراجعات دورية مخططة للشركة وتنفيذها للنظام وحل مشاكل التنفيذ	17	16	6	1	0
		42.5	40.0	15.0	2.5	0.0
4	تتوافق برامج انظمة الجودة مع طبيعة عمل الشركة	20	16	3	1	0
		50.0	40.0	7.5	2.5	0.0
5	يتحمل العامل في المنشأة مشقة عند تطبيق نظام الايزو ISO 22000	12	14	4	9	1
		30.0	35.0	10.0	22.5	2.5
6	تسهم برامج انظمة الجودة في رفع مستوى الاداء العاملين	22	16	2	0	0
		55.0	40.0	5.0	0.0	0.0
7	يوجد نظام متكامل لتقييم الأداء الفردي وأداء مجموعات وفرق العمل	9	21	8	2	0
		22.5	52.5	20.0	5.0	0.0
8	تعمل الشركة وفقاً لفريق العمل لإنجاز مهامها Team Work	12	20	7	1	0
		30.0	50.0	17.5	2.5	0.0

0	2	6	17	15	تشجيع وتحفيز العاملين تجاه ضبط الجودة	9
0.0	5.0	15.0	42.5	37.5		
0	0	2	24	14	وضع آليات اتصال فعالة داخل الشركة وخارجها وخاصة مع العملاء	10
0.0	0.0	5.0	60.0	35.0		

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

يتبين من الجدول رقم (5) ان التوزيع التكراري والنسبي لأجابات أفراد عينة الدراسة فيما يخص المحور اعلاه مايلي:

تخضع الإدارة العليا في الشركة لبرامج تدريبي لكل العاملين في الشركة بمتطلبات نظام إدارة سلامة الاغذية تبين ان (17) فرداً وبنسبة (42.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (20) فرداً وبنسبة (50.0%) اجابوا اوافق و(3) فرداً وبنسبة (7.5%) اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

معارف وقدرات العاملين يتم تطويرها باستمرار تبين ان (15) فرداً وبنسبة (37.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (18) فرداً وبنسبة (45.0%) اجابوا اوافق و(5) فرداً وبنسبة (12.5%) اجابوا محايد و(2) فرداً وبنسبة (5.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تقوم الإدارة العليا بعمل متابعات ومراجعات دورية مخططة للشركة وتنفيذها للنظام وحل مشاكل التنفيذ تبين ان (17) فرداً وبنسبة (42.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (16) فرداً وبنسبة (40.0%) اجابوا اوافق و(6) فرداً وبنسبة (15.0%) اجابوا محايد و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تتوافق برامج انظمة الجودة مع طبيعة عمل الشركة تبين ان (20) فرداً وبنسبة (50.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (16) فرداً وبنسبة (40.0%) اجابوا اوافق و(3) فرداً وبنسبة (7.5%) اجابوا محايد و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

يتحمل العامل في المنشأة مشقة عند تطبيق نظام الايزو ISO 22000 تبين ان (12) فرداً وبنسبة (30.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (14) فرداً وبنسبة (35.0%) اجابوا اوافق و(4) فرداً وبنسبة (10.0%) اجابوا محايد و(9) فرداً وبنسبة (22.5%) اجابوا لا اوافق و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تسهم برامج انظمة الجودة في رفع مستوى الاداء العاملين تبين ان (22) فرداً وبنسبة (55.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (16) فرداً وبنسبة (40.0%) اجابوا اوافق و(2) فرداً وبنسبة (5.0%) اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

يوجد نظام متكامل لتقييم الأداء الفردي وأداء مجموعات وفرق العمل تبين ان (9) فرداً وبنسبة (22.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (21) فرداً وبنسبة (52.5%) اجابوا اوافق و(8) فرداً وبنسبة (20.0%) اجابوا محايد و(2) فرداً وبنسبة (5.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تعمل الشركة وفقاً لفريق العمل لإنجاز مهامها Team Work تبين ان (12) فرداً وبنسبة (30.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (20) فرداً وبنسبة (50.0%) اجابوا اوافق و(7) فرداً وبنسبة (17.5%) اجابوا محايد و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

تشجيع وتحفيز العاملين تجاه ضبط الجودة تبين ان (15) فرداً وبنسبة (27.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (17) فرداً وبنسبة (42.5%) اجابوا اوافق و(6) فرداً وبنسبة (15.0%) اجابوا محايد و(2) فرداً وبنسبة (5.0%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

وضع آليات اتصال فعالة داخل الشركة وخارجها وخاصة مع العملاء تبين ان (14) فرداً وبنسبة (35.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (24) فرداً وبنسبة (60.0%) اجابوا اوافق

و(2) فرداً وبنسبة (5.0%) اجابوا محايد و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق
و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

**الجدول رقم (6) يوضح المقاييس الاحصائية لمحور الاهتمام بالتدريب اللازم للعاملين من
المعرفة الفنية والمهارات**

م	العبرة	درجة التحقق			
		مربع كاي	درجات الحرية	القيمة المعنوية	الوسيط
درجة القياس					
1	تخضع الإدارة العليا في الشركة لبرامج تدريبي لكل العاملين في الشركة بمتطلبات نظام إدارة سلامة الاغذية	12.350	2	0.000	4.00
2	معارف وقدرات العاملين يتم تطويرها باستمرار	17.800	3	0.000	4.00
3	تقوم الإدارة العليا بعمل متابعات ومراجعات دورية مخططة للشركة وتنفيذها للنظام وحل مشاكل التنفيذ	18.200	3	0.000	4.00
4	تتوافق برامج انظمة الجودة مع طبيعة عمل الشركة	26.600	3	0.000	4.50
5	يتحمل العامل في المنشأة مشقة عند تطبيق نظام الايزو ISO 22000	14.750	4	0.000	4.00
6	تسهم برامج انظمة الجودة في رفع مستوى الاداء العاملين	15.800	2	0.000	5.00
7	يوجد نظام متكامل لتقييم الأداء الفردي وأداء مجموعات وفرق العمل	19.000	3	0.000	4.00

8	تعمل الشركة وفقاً لفريق العمل لإنجاز مهامها Team Work	19.400	3	0.000	4.00	اوافق
9	تشجيع وتحفيز العاملين تجاه ضبط الجودة	15.400	3	0.000	4.00	اوافق
10	وضع آليات اتصال فعالة داخل الشركة وخارجها وخاصة مع العملاء	18.200	2	0.000	4.00	اوافق

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

الجدول رقم (6) أعلاه يوضح نتيجة اختبار مربع كأي فبالنسبة للعبارة:

تخضع الإدارة العليا في الشركة لبرامج تدريبي لكل العاملين في الشركة بمتطلبات نظام إدارة سلامة الاغذية حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (12.350) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

معارف وقدرات العاملين يتم تطويرها بإستمرار حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (17.800) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

تقوم الإدارة العليا بعمل متابعات ومراجعات دورية مخططة للشركة وتنفيذها للنظام وحل مشاكل التنفيذ حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (18.200) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

تتوافق برامج انظمة الجودة مع طبيعة عمل الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (26.600) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة.

يتحمل العامل في المنشأة مشقة عند تطبيق نظام الايزو ISO 22000 حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (14.750) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

تسهم برامج انظمة الجودة في رفع مستوى الاداء العاملين حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (15.800) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة.

يوجد نظام متكامل لتقييم الأداء الفردي وأداء مجموعات وفرق العمل حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (19.000) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

تعمل الشركة وفقاً لفريق العمل لإنجاز مهامها Team Work حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (19.400) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

تشجيع وتحفيز العاملين تجاه ضبط الجودة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (15.400) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

وضع آليات اتصال فعالة داخل الشركة وخارجها وخاصة مع العملاء حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (18.200) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

جدول رقم (7) يوضح التوزيع التكراري والنسبي لمحور المعوقات التي تحد من تطبيق

ادارة سلامة الاغذية ISO22000

درجة التحقق					العبارة	م
لا أوافق بشدة	لا أوافق	محايد	أوافق	أوافق بشدة		
0	11	4	15	10	عدم توافر برامج خاصة للعاملين في الشركة تؤهلهم لتطبيق أنظمة سلامة الغذاء بصورة مستمرة	1
0.0	27.5	10.0	37.5	25.0		
1	9	4	17	9	قلة تدريب وتأهيل العاملين في مجال أنظمة سلامة الغذاء	2
2.5	22.5	10.0	42.5	22.5		
2	13	6	11	8	قلة الخبراء والمختصين في الشركة	3
5.0	32.5	15.0	27.5	20.0		
3	7	4	14	12	ارتفاع تكاليف متطلبات أنظمة سلامة الغذاء	4
7.5	17.5	10.0	35.0	30.0		
5	9	1	9	16	عدم استخدام المواد الخام ذات الجودة العالية لاتساعد الشركة على إنتاج منتج منافس داخليا وخارجيا	5
12.5	22.5	2.5	22.5	40.0		
2	11	7	10	10	اعطاء الشركة الربح المادي اولية مقارنة بالجانب الصحي	6
5.0	27.5	17.5	25.0	25.0		
3	16	3	9	9	عدم الإلتزام بالمتطلبات والتشريعات القانونية لدى الشركة	7
7.5	40.0	7.5	22.5	22.5		
3	15	6	10	6	عدم التعاون والتنسيق والتواصل بين الجهات المرتبطة بسلامة الغذاء	8
7.5	37.5	15.0	25.0	15.0		

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

يتبين من الجدول رقم (7) ان التوزيع التكراري والنسبي لأجابات أفراد عينة الدراسة فيما يخص المحور اعلاه مايلى:

عدم توافر برامج خاصة للعاملين في الشركة تؤهلهم لتطبيق أنظمة سلامة الغذاء بصورة مستمرة تبين ان (10) فرداً وبنسبة (25.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (15) فرداً وبنسبة (37.5%) اجابوا اوافق و(4) فرداً وبنسبة (10.0%) اجابوا محايد و(11) فرداً وبنسبة (27.5%) اجابوا لا اوافق و(0) فرداً وبنسبة (0.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

قلة تدريب وتأهيل العاملين في مجال أنظمة سلامة الغذاء تبين ان (9) فرداً وبنسبة (22.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (17) فرداً وبنسبة (42.5%) اجابوا اوافق و(4) فرداً وبنسبة (10.0%) اجابوا محايد و(9) فرداً وبنسبة (22.5%) اجابوا لا اوافق و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا لا اوافق بشدة.

قلة الخبراء والمختصين في الشركة تبين ان (8) فرداً وبنسبة (20.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (11) فرداً وبنسبة (27.5%) اجابوا اوافق و(6) فرداً وبنسبة (15.0%) اجابوا محايد و(13) فرداً وبنسبة (32.5%) اجابوا لا اوافق و(2) فرداً وبنسبة (5.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

ارتفاع تكاليف متطلبات أنظمة سلامة الغذاء تبين ان (12) فرداً وبنسبة (30.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (14) فرداً وبنسبة (35.0%) اجابوا اوافق و(4) فرداً وبنسبة (10.0%) اجابوا محايد و(7) فرداً وبنسبة (17.5%) اجابوا لا اوافق و(3) فرداً وبنسبة (7.5%) اجابوا لا اوافق بشدة.

عدم استخدام المواد الخام ذات الجودة العالية لا تساعد الشركة على إنتاج منتج منافس داخليا وخارجيا تبين ان (16) فرداً وبنسبة (40.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (9) فرداً وبنسبة (22.5%) اجابوا اوافق و(1) فرداً وبنسبة (2.5%) اجابوا محايد و(9) فرداً وبنسبة (22.5%) اجابوا لا اوافق و(5) فرداً وبنسبة (12.5%) اجابوا لا اوافق بشدة.

اعطاء الشركة الربح المادي اولية مقارنة بالجانب الصحي تبين ان (10) فرداً وبنسبة (25.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (10) فرداً وبنسبة (25.0%) اجابوا اوافق و(7) فرداً وبنسبة (17.5%) اجابوا محايد و(11) فرداً وبنسبة (27.5%) اجابوا لا اوافق و(2) فرداً وبنسبة (5.0%) اجابوا لا اوافق بشدة.

عدم الإلتزام بالمتطلبات والتشريعات القانونية لدي الشركة تبين ان (9) فرداً وبنسبة (22.5%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (9) فرداً وبنسبة (22.5%) اجابوا اوافق و(3) فرداً وبنسبة (7.5%) اجابوا محايد و(16) فرداً وبنسبة (40.0%) اجابوا لا اوافق و(3) فرداً وبنسبة (7.5%) اجابوا لا اوافق بشدة.

عدم التعاون والتنسيق والتواصل بين الجهات المرتبطة بسلامة الغذاء تبين ان (6) فرداً وبنسبة (15.0%) اجابوا اوافق بشدة، بينما (10) فرداً وبنسبة (25.0%) اجابوا اوافق و(6) فرداً وبنسبة (15.0%) اجابوا محايد و(15) فرداً وبنسبة (37.5%) اجابوا لا اوافق و(3) فرداً وبنسبة (7.5%) اجابوا لا اوافق بشدة.

الجدول رقم (8) يوضح المقاييس الاحصائية لمحور المعوقات التي تحد من تطبيق ادارة

سلامة الاغذية ISO22000

م	العبارة	درجة التحقق				
		مربع كاي	درجات الحرية	القيمة المعنوية	الوسيط	
		درجة القياس				
1	عدم توفر برامج خاصة للعاملين في الشركة تؤهلهم لتطبيق أنظمة سلامة الغذاء بصورة مستمرة	اوافق	6.200	3	0.000	4.00
2	قلة تدريب وتأهيل العاملين في مجال أنظمة سلامة الغذاء	اوافق	18.500	4	0.000	4.00
3	قلة الخبراء والمختصين في الشركة	محايد	9.250	4	0.000	3.00
4	ارتفاع تكاليف متطلبات أنظمة سلامة الغذاء	اوافق	11.750	4	0.000	4.00

5	عدم استخدام المواد الخام ذات الجودة العالية لا تساعد الشركة على إنتاج منتج منافس داخليا وخارجيا	15.500	4	0.000	4.00	اوافق
6	اعطاء الشركة الربح المادي اولية مقارنة بالجانب الصحي	6.750	4	0.000	3.50	اوافق
7	عدم الإلتزام بالمتطلبات والتشريعات القانونية لدى الشركة	14.500	4	0.000	3.00	محايد
8	عدم التعاون والتنسيق والتواصل بين الجهات المرتبطة بسلامة الغذاء	10.750	4	0.000	3.00	محايد

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

الجدول رقم (8) أعلاه يوضح نتيجة اختبار مربع كاي فبالنسبة للعبارة:

عدم توفر برامج خاصة للعاملين في الشركة تؤهلهم لتطبيق أنظمة سلامة الغذاء بصورة مستمرة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كاي (6.200) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

قلة تدريب وتأهيل العاملين في مجال أنظمة سلامة الغذاء حيث بلغت قيمة اختبار مربع كاي (18.500) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

قلة الخبراء والمختصين في الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كاي (9.250) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا محايد.

ارتفاع تكاليف متطلبات أنظمة سلامة الغذاء حيث بلغت قيمة اختبار مربع كاي (11.750) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

عدم استخدام المواد الخام ذات الجودة العالية لا تساعد الشركة على إنتاج منتج منافس داخليا وخارجيا حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (15.500) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

اعطاء الشركة الربح المادي اولية مقارنة بالجانب الصحي حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (6.750) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.

عدم الإلتزام بالمتطلبات والتشريعات القانونية لدي الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (14.500) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا محايد.

عدم التعاون والتنسيق والتواصل بين الجهات المرتبطة بسلامة الغذاء حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (10.750) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا محايد.

الباب الخامس

الخاتمة والتوصيات

1. إن تطبيق الجودة يحقق للمؤسسة المنتجة عدة مزايا تسمح لها فيما بعد بالنمو والازدهار وتحقيق الرفاهية وكسب سمعة طيبة محليا ودوليا،
2. تطبق معايير الجودة تحافظ على بقاء السوق السوداني اليوم مع انفتاحها على العالم فهي قوية، خاصة في ظل التكنولوجيا المتطورة التي تطبقها المؤسسات الأجنبية الأوروبية، لأن المستهلك من الناحية الاقتصادية يتميز بالرشادة ويعرف التفرقة بين الجودة العالية والرديئة، ولأنه المعيار الفاصل في جودة المنتجات تبقى المؤسسات السودانية رهينة قراراته.
3. ارتفاع تكلفة استيراد المواد الخام مما يضعف القدرة التنافسية للمنتجات الوطنية.
4. عدم الاهتمام بالدعاية اللازمة للإنتاج المحلي بالمقارنة بما يحدث للإنتاج الأجنبي.
5. سيوفر نظام إدارة الجودة وسائل لتوثيق خبرة الشركة بطريقة منظمة (دليل الجودة، والإجراءات، والتعليمات، الخ).
6. سيتحقق وفرة مع الانخفاض التدريجي لتكاليف إعادة التصنيع، وإعادة أداء العمل وإعادة التفتيش واستبدال المنتجات، والعقوبات الناتجة عن التسليم المتأخر وإعادة العملاء للمنتجات وشكاوى العملاء والمطالبات بالضمان.
7. ستتمكن الشركة من ضمان ولاء عملاءنا حيث ستتم تلبية احتياجاتهم وتوقعاتهم بشكل مستمر، مما سيأتي بالمزيد من العمل .

المراجع العربية:

- ١- د. لطفى فهمى حمزاوي (٢٠٠٤) ، سلامة الغذاء :الهاسب وتحليل المخاطر - ودار الكتب العلمية للنشر و التوزيع- القاهرة
- ٢- مهندس: الحاج عبد المولى ، ضرورة تطبيق نظم إدارة سلامة الأغذية(FSMS) في ظل الاقتصاد العالمي الجديد. مجلة عالم الجودة .
- ٣- عبدالرحمن بن عبدالمحسن المنصور(٢٠٠٦) ،جريدة الرياض الأحد ١٩ صفر ١٤٢٧هـ -١٩ مارس ٢٠٠٦م، العدد ١٣٧٨٢
- ٤ - موقع البيطرة العربية د./ابراهيم بن سعد المهيزع: القواعد السبع لنظام الهاسب.
- 5- - المعهد الدولي لعلوم الحياة (٢٠٠١). دليل مبسط لفهم و تطبيق نظام تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم الحرجة. الطبعة الثالثة. ترجمة محمد فهمى صديق. م ا رجعة أحمد عسكر. المعهد الدولي لعلوم الحياة ، القاهرة ، ج.م.ع .
- 6- م. هاني سيد النجار، تفعيل نظم إدارة جودة وسلامة الغذاء(2016). مجلة عالم الجودة
- 7- دكتور /أشرف محمد عبد المالك - النظام الحديث لسلامة الغذاء (الهاسب) مجلة أسيوطللدارسات البيئية - (٢٠٠٨ العدد الثانى والثلاثون) ينايرباحث - الحيوان معهد بحوث صحة - أسيوط
- 8- مؤتمر "سلامة الغذاء" تطبيق أبحاث النانوتكنولوجي لطعام صحي وآمن
- 9- موقع الشركة الاستشارية لخبراء هندسة الأغذية والجودة <http://syriaexperts.webs.com>

1. ISO 22000:2005 Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain.
2. ISO/TS 22002-1:2009 Prerequisite programmes on food safety — Part 1: Food manufacturing.
3. ISO/TS 22003:2007 Food safety management systems — Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems.
4. ISO/TS 22004:2005 Food safety management systems — Guidance on the application of ISO 22000:2005
5. ISO 22005:2007 Traceability in the feed and food chain — General principles and basic requirements for system design and implementation
6. An evaluation of the role of microbiological criteria for foods and food
7. ingredients. National Research Council (NRC) Committee on Food Protection, 1985. Washington, DC, USA, National Academy Press.
8. Klass Wenzel , Richard Jackson of Zimbabwe . ;ISO 22000: Requirement for Food Safety Management Systems.
9. Ames, M. (2009). The Importance of ISO 22000, Quality Digest. President of AQS Management Systems Inc., USA.
10. Argyrous, G. (2005). Statistics for Research: With a Guide to SPSS. SAGE Publications Ltd.
11. Food & Agriculture Organization (FAO). (2001). Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts. Rome, Italy.
12. Cutler, T. (2009). Bottom-Line Benefits of ISO 22000. International Food Safety & Quality Network, USA.
13. Frost, R. (2009). Early Adopters Underline Benefits of New ISO Standard for Safe Food Supply Chains, ISO Management Systems,

Found at: WWW.ISO.org/ims.

14. Gaaloul, I; S. Riabi, and R. Ghorbel. (2011). "Implementation of ISO 22000 in Cereal Food Industry "SMID" in Tunisia", *Food Control*, Vol. 22, Issue 1, January, pp. 59-66.
15. Jeremy, F. (2002). *Data Analysis Using SPSS for Windows*. The Cromwell Press Ltd., London, UK.
16. Kadasah, N. (2000). "ISO 9000 Implementation in a Range of Manufacturing Sectors in Saudi Arabia", Unpublished Ph. D Thesis, University of Sterling, UK.
17. Khatri, Y. and R. Collins. (2007). "Impact and Status of HACCP in the Australian Meat Industry", *British Food Journal*, Vol. 109, No. 5, pp. 343-345.
18. Kok, S. (2009). "Application of Food Safety Management Systems (ISO 22000/HACCP) in Turkish Poultry Industry: A Comparison Based on Enterprise Size", *Journal of Food Protection*, Vol. 72, No. 10, PP. 2221-2225.
19. Mensah, L. and D. Julien. (2011). "Implementing of Food Safety Management Systems in the UK", *Food Control*, Issue 8, August, PP. 1216 – 1225.
20. Netto, V. (2006). "Understanding The Implementation of Enhanced Food Safety Controls in The Ontario Food Processing Sector", Master of Science Thesis, University of Guelph, Canada.
21. International Organization for Standardization ISO. (2005). *ISO 22000:2005, Food Safety Management Systems Requirements for Any organization in the Food Chain*. Geneva, Switzerland.
22. Maldonado, E. and Others. (2005). "Cost-benefit Analysis of HACCP Implementation in the Mexican Meat Industry", *Food Control*, Vol. 16, PP. 375-381.
23. Patton, D. (2009). *Significance of ISO 22000 to the Food Industry*.

- FDI, Ministry of Health, Port of Spain, Trinidad, West Indies.
24. Surak, J. (2009). Comparison of ISO 9001 and ISO 22000, Surak and Associates, Clemson, South Carolina, USA.
 25. Surak, J. (2005). ISO 22000: Requirements for Food Safety Management Systems. ASQ World Conference on Quality and Improvement Proceedings, Vol. 59, pp. 211-215, Milwaukee, USA.
 26. Goichiro, Yukawa. The points of ISO 22000 Comparison of ISO 22000
 27. Campden Food and Drink Research Association (1992). HACCP: A practical Guide, Technical Manual No. 38. EEC Council Directive 93/43/EEC
 28. <http://www.codexalimentarius.net>

الإستبيان

القسم الاول: البيانات الشخصية

نأمل الإجابة على التساؤلات التالية بوضع علامة (√) امام الإجابة التي تناسبك:

- 1/ النوع: ذكر انثى
- 3/ العمر : 30-20 40- 30 50-40 60-50
- 4/ المؤهل: بكالوريوس دبلوم فوق جامعي ماجستير دكتوراه
- 5/ الوظيفة: مدير ادارة رئيس قسم موظف

6/ الخبرة في مجال العمل:

- 5- 1 10-5 15-10 أكثر من سنة 15

7/ المشاركة في برامج الجودة الشاملة والإمتياز

- أ) لم اشرك في أي برنامج
- ب) شاركت في برنامج واحد
- ج) شاركت في أكثر من برنامج

8/ إدارة الجودة والإمتياز من وجهة نظرك هي:

- أ) إدارة لتطوير وتنمية المهارات والذات
- ب) إدارة لتحسين الأداء العملي
- ج) إدارة لتخفيض اعباء العمل
- د) إدارة لتطوير المستوى الثقافي بالمؤسس

9/ ماهو مستوى الإدارة المعنية بالجودة في الهيكل التنظيمي

- إدارة عامة إدارة قسم وحدة

القسم الثاني: ضع علامة (√) امام الاجابة التي تعكس الواقع بمؤسستكم

المحور الأول: ضعف تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000

م	البيان	أوافق بشدة	أوافق	محايد	لا أوافق	لا أوافق بشدة
1	توجد معايير رقابية لسلامة الغذاء داخل الشركة .					
2	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تخفيض التكاليف .					
3	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يتميز بالمرونة والقابلية للتطبيق والتدقيق .					
4	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تحقيق رضا المستهلك					
5	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في توفير بيئة عمل مريحة .					
6	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في التقليل من الشكاوي وسمعة جيدة للشركة .					
7	تنفيذ نظام ادارة سلامة الاغذية ISO 22000 يؤدي الي جودة الأداء وحدوث تغير في طريقة ادارة العمل لدي الشركة وتطويرها .					
8	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يخلق الولاء لدي الشركة.					
9	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يؤدي الي جودة الأداء في الشركة.					

المحور الثاني : قياس جودة المنتج

م	البيان	أوافق بشدة	أوافق	محايد	لا أوافق بشدة	لا أوافق بشدة
1	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في ضبط والتحكم في إجراءات العمل وتقليل التالف.					
2	تطبيق البرامج الأولية لسلامة الغذاء مثل ممارسات التصنيع الجيد GMP والممارسات الصحية الجيدة GHP يساعد علي تحسين جودة المنتجات.					
3	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي زيادة الثقة بالمنتج .					
4	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي الحد من الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء والماء.					
5	يتطلب تقييم جودة المنتج الي استخدام المهارة والخبرة الذاتية.					
6	يتم التركيز علي الفحص والتحليل المعملية للمنتج النهائي .					
7	يتم عمل تحليل مخاطر وتحديد للنقاط الحرجة وأسلوب ضبطها في الشركة في مسار الإنتاج .					
8	تتبنى ادارة الشركة تطبيق نظم حديثة لإدارة العمليات وتوجد مؤشرات واضحة لقياس اداء العمليات.					
9	يتم استرجاع المنتج لانها لا تلبى مواصفات الجودة.					
10	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يفتح المجال أمام الشركات للتصدير للأسواق العالمية.					
11	ترويج المنتج والإعلان عنه يدل علي جودته.					
12	يوجد نظام للمراقبة والمتابعة عن طريق فريق متابعة كمراجعين ومدققين من خلال الفحص والتدقيق.					

المحور الثالث : الاهتمام بالتدريب اللازم للعاملين من المعرفة الفنية والمهارات

م	البيان	أوافق بشدة	أوافق	محايد	لا أوافق	لا أوافق بشدة
1	تخضع الإدارة العليا في الشركة لبرامج تدريبي لكل العاملين في الشركة بمتطلبات نظام إدارة سلامة الاغذية.					
2	معارف وقدرات العاملين يتم تطويرها باستمرار.					
3	تقوم الإدارة العليا بعمل متابعات ومراجعات دورية مخططة للشركة وتنفيذها للنظام وحل مشاكل التنفيذ.					
4	تتوافق برامج انظمة الجودة مع طبيعة عمل الشركة.					
5	يتحمل العامل في المنشأة مشقة عند تطبيق نظام الايزو ISO 22000.					
6	تسهم برامج انظمة الجودة في رفع مستوى الاداء العاملين.					
7	يوجد نظام متكامل لتقييم الأداء الفردي وأداء مجموعات وفرق العمل.					
8	تعمل الشركة وفقاً لفريق العمل لإنجاز مهامها Team Work.					
9	تشجيع وتحفيز العاملين تجاه ضبط الجودة.					
10	وضع آليات اتصال فعالة داخل الشركة وخارجها وخاصة مع العملاء.					

المحور الرابع : المعوقات التي تحد من تطبيق ادارة سلامة الاغذية ISO22000

م	البيان	أوافق بشدة	أوافق	محايد	لا أوافق	لا أوافق بشدة
1	عدم توافر برامج خاصة للعاملين في الشركة تؤهلهم لتطبيق أنظمة سلامة الغذاء بصورة مستمرة.					
2	قلة تدريب وتأهيل العاملين في مجال أنظمة سلامة الغذاء.					
3	قلة الخبراء والمختصين في الشركة.					
4	ارتفاع تكاليف متطلبات أنظمة سلامة الغذاء.					
5	عدم استخدام المواد الخام ذات الجودة العالية لا تساعد الشركة على إنتاج منتج منافس داخليا وخارجيا.					
6	اعطاء الشركة الربح المادي اولية مقارنة بالجانب الصحي .					
7	عدم الإلتزام بالمتطلبات والتشريعات القانونية لدي الشركة .					
8	عدم التعاون والتنسيق والتواصل بين الجهات المرتبطة بسلامة الغذاء .					

والله الموفق

قائمة الجداول

جدول رقم (1) يوضح التوزيع التكراري والنسبي لمحور ضعف تطبيق نظام ادارة سلامة
الاغذية ISO22000

م	العبارة	درجة التحقق			
		أوافق بشدة	أوافق	محايد	لا أوافق بشدة
1	توجد معايير رقابية لسلامة الغذاء داخل الشركة	22	17	1	0
		55.0	42.5	2.5	0.0
2	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تخفيض التكاليف	14	21	1	3
		35.0	52.5	2.5	7.5
3	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يتميز بالمرونة والقابلية للتطبيق والتدقيق	21	15	3	1
		52.5	37.5	7.5	2.5
4	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تحقيق رضا المستهلك	29	11	0	0
		72.5	27.5	0.0	0.0
5	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في توفير بيئة عمل مريحة	15	22	2	1
		37.5	55.0	5.0	2.5
6	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في التقليل من الشكاوي وسمعة جيدة للشركة	31	8	1	0
		77.5	20.0	2.5	0.0
7	تنفيذ نظام ادارة سلامة الاغذية ISO 22000 يؤدي الي جودة الأداء وحدوث تغير في طريقة ادارة العمل لدي الشركة وتطويرها	22	15	3	0
		55.0	37.5	7.5	0.0
8	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يخلق الولاء لدي الشركة	19	15	6	0
		47.5	37.5	15.0	0.0
9	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يؤدي الي جودة الأداء في الشركة	26	12	2	0
		65.0	30.0	5.0	0.0

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

الجدول رقم (2) يوضح المقاييس الاحصائية لمخوضضعف تطبيق نظام ادارة سلامة
الاغذية ISO22000

م	العبارة	درجة التحقق				
		مربع كاي	درجات الحرية	القيمة المعنوية	الوسيط	
		القياس	درجة	القياس	درجة	
1	توجد معايير رقابية لسلامة الغذاء داخل الشركة	او افق بشدة	2	0.000	5.00	18.050
2	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تخفيض التكاليف	او افق	4	0.000	4.00	41.000
3	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يتميز بالمرونة والقابلية للتطبيق والتدقيق	او افق بشدة	3	0.000	5.00	27.600
4	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تحقيق رضا المستهلك	او افق بشدة	1	0.000	5.00	18.100
5	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في توفير بيئة عمل مريحة	او افق	3	0.000	4.00	31.400
6	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في التقليل من الشكاوي وسمعة جيدة للشركة	او افق بشدة	2	0.000	5.00	36.950
7	تنفيذ نظام ادارة سلامة الاغذية ISO 22000 يؤدي الي جودة الأداء وحدوث تغير في طريقة ادارة العمل لدي الشركة وتطويرها	او افق بشدة	2	0.000	5.00	13.850
8	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يخلق الولاء لدي الشركة	او افق	2	0.000	4.00	6.650
9	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يؤدي الي جودة الأداء في الشركة	او افق بشدة	2	0.000	5.00	21.800

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

جدول رقم (3) يوضح التوزيع التكراري والنسبي لمحور قياس جودة المنتج

م	العبرة	درجة التحقق			
		أوافق بشدة	أوافق	محايد	لا أوافق بشدة
1	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في ضبط والتحكم في إجراءات العمل متقارب، التالف	22	17	1	0
		55.0	42.5	2.5	0.0
2	تطبيق البرامج الأولية لسلامة الغذاء مثل ممرسات التصنيع الجيد GMP والممارسات الصحة الجيدة GHP يساعد علي تحسين جودة المنتجات	27	13	0	0
		67.5	32.5	0.0	0.0
3	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي زيادة الثقة بالمنتج	28	12	0	0
		70.0	30.0	0.0	0.0
4	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي الحد من الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء والماء	21	17	2	0
		52.5	42.5	5.0	0.0
5	يتطلب تقييم جودة المنتج الي استخدام المهارة والخبرة الذاتية	19	18	1	1
		47.5	45.0	2.5	2.5
6	يتم التركيز علي الفحص والتحليل المعملية للمنتج النهائي	16	19	3	2
		40.0	47.5	7.5	5.0
7	يتم عمل تحليل مخاطر وتحديد للنقاط الحرجة وأسلوب ضبطها في الشركة في مسار الإنتاج	14	23	3	0
		35.0	57.5	7.5	0.0
8	تتبنى ادارة الشركة تطبيق نظم حديثة لإدارة العمليات وتوجد مؤشرات واضحة لقياس اداء العمليات	14	17	6	3
		35.0	42.5	15.0	7.5
9	يتم استرجاع المنتج لانها لا تلبي مواصفات الجودة	15	18	5	2
		37.5	45.0	12.5	5.0
10	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000	31	8	1	0

0.0	0.0	2.5	20.0	77.5	يفتح المجال أمام الشركات للتصدير للأسواق العالمية	
2	4	2	14	18	ترويج المنتج والإعلان عنه يدل علي جودته	11
5.0	10.0	5.0	35.0	45.0		
0	0	2	13	25	يوجد نظام للمراقبة والمتابعة عن طريق فريق متابعة كمراجعين ومدققين من خلال الفحص والتدقيق	12
0.0	0.0	5.0	32.5	62.5		

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

الجدول رقم (4) يوضح المقاييس الاحصائية لمحور قياس جودة المنتج

درجة التحقق					العبارة	م
درجة القياس	الوسيط	القيمة المعنوية	درجات الحرية	مربع كاي		
اوافق بشدة	5.00	0.000	2	18.050	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في ضبط والتحكم في إجراءات العمل وتقليل التالف	1
اوافق بشدة	5.00	0.000	1	4.900	تطبيق البرامج الأولية لسلامة الغذاء مثل ممارسات التصنيع الجيد GMP والممارسات الصحية الجيدة GHP يساعد علي تحسين جودة المنتجات	2
اوافق بشدة	5.00	0.000	1	6.400	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي زيادة الثقة بالمنتج	3
اوافق بشدة	5.00	0.000	2	15.050	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي الحد من الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء والماء	4
اوافق	4.00	0.000	4	46.000	يتطلب تقييم جودة المنتج الي استخدام المهارة والخبرة الذاتية	5
اوافق	4.00	0.000	3	23.000	يتم التركيز علي الفحص والتحليل المعملية للمنتج النهائي	6
اوافق	4.00	0.000	2	15.050	يتم عمل تحليل مخاطر وتحديد للنقاط الحرجة	7

					وأسلوب ضبطها في الشركة في مسار الإنتاج
او افق	4.00	0.000	3	13.000	8 تتبني ادارة الشركة تطبيق نظم حديثة لإدارة العمليات وتوجد مؤشرات واضحة لقياس اداء العمليات
او افق	4.00	0.000	3	17.800	9 يتم استرجاع المنتج لانها لا تلبي مواصفات الجودة
او افق بشدة	5.00	0.000	2	36.950	1 تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 0 يفتح المجال أمام الشركات للتصدير للأسواق العالمية
او افق	4.00	0.000	4	28.000	1 ترويج المنتج والإعلان عنه يدل علي جودته 1
او افق بشدة	5.00	0.000	2	19.850	1 يوجد نظام للمراقبة والمتابعة عن طريق فريق 2 متابعة كمراجعين ومدققين من خلال الفحص والتدقيق

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

جدول رقم (5) يوضح التوزيع التكراري والنسبي لمحور الاهتمام بالتدريب اللازم للعاملين من المعرفة الفنية والمهارات

م	العبرة	درجة التحقق			
		أوافق بشدة	أوافق	محايد	لا أوافق بشدة
1	تخضع الإدارة العليا في الشركة لبرامج تدريبية لكل العاملين في الشركة بمتطلبات نظام إدارة سلامة الأغذية	17	20	3	0
2	معارف وقدرات العاملين يتم تطويرها باستمرار	15	18	5	2
3	تقوم الإدارة العليا بعمل متابعات ومراجعات دورية مخططة للشركة وتنفيذها للنظام وحل مشاكل التنفيذ	42.5	50.0	7.5	0.0
4	تتوافق برامج انظمة الجودة مع طبيعة عمل	17	16	6	1
		42.5	40.0	15.0	2.5
		20	16	3	1

الشركة	50.0	40.0	7.5	2.5	0.0
5 يتحمل العامل في المنشأة مشقة عند تطبيق نظام الايزو ISO 22000	12	14	4	9	1
	30.0	35.0	10.0	22.5	2.5
6 تسهم برامج انظمة الجودة في رفع مستوى الاداء العاملين	22	16	2	0	0
	55.0	40.0	5.0	0.0	0.0
7 يوجد نظام متكامل لتقييم الأداء الفردي وأداء مجموعات وفرق العمل	9	21	8	2	0
	22.5	52.5	20.0	5.0	0.0
8 تعمل الشركة وفقاً لفريق العمل لإنجاز مهامها Team Work	12	20	7	1	0
	30.0	50.0	17.5	2.5	0.0
9 تشجيع وتحفيز العاملين تجاه ضبط الجودة	15	17	6	2	0
	37.5	42.5	15.0	5.0	0.0
10 وضع آليات اتصال فعالة داخل الشركة وخارجها وخاصة مع العملاء	14	24	2	0	0
	35.0	60.0	5.0	0.0	0.0

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

الجدول رقم (6) يوضح المقاييس الاحصائية لمحور الاهتمام بالتدريب اللازم للعاملين من المعرفة الفنية والمهارات

م	العبارة	درجة التحقق			
		مربع كاي	درجات الحرية	القيمة المعنوية	الوسيط
درجة القياس	الدرجة	الوسيط	القيمة المعنوية	الدرجة	
1	تخضع الإدارة العليا في الشركة لبرامج تدريبي لكل العاملين في الشركة بمتطلبات نظام إدارة سلامة الاغذية	12.350	2	0.000	4.00
2	معارف وقدرات العاملين يتم تطويرها باستمرار	17.800	3	0.000	4.00
3	تقوم الإدارة العليا بعمل متابعات ومراجعات دورية مخططة للشركة وتنفيذها للنظام وحل مشاكل التنفيذ	18.200	3	0.000	4.00
4	تتوافق برامج انظمة الجودة مع طبيعة عمل الشركة	26.600	3	0.000	4.50

5	يتحمل العامل في المنشأة مشقة عند تطبيق نظام الايزو ISO 22000	14.750	4	0.000	4.00	اوافق
6	تسهم برامج انظمة الجودة في رفع مستوى الاداء العاملين	15.800	2	0.000	5.00	اوافق بشدة
7	يوجد نظام متكامل لتقييم الأداء الفردي وأداء مجموعات وفرق العمل	19.000	3	0.000	4.00	اوافق
8	تعمل الشركة وفقاً لفريق العمل لإنجاز مهامها Team Work	19.400	3	0.000	4.00	اوافق
9	تشجيع وتحفيز العاملين تجاه ضبط الجودة	15.400	3	0.000	4.00	اوافق
10	وضع آليات اتصال فعالة داخل الشركة وخارجها وخاصة مع العملاء	18.200	2	0.000	4.00	اوافق

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

جدول رقم (7) يوضح التوزيع التكراري والنسبي لمحور المعوقات التي تحد من تطبيق

ادارة سلامة الاغذية ISO22000

م	العبرة	درجة التحقق			
		أوافق بشدة	أوافق	محايد	لا أوافق بشدة
1	عدم توافر برامج خاصة للعاملين في الشركة تؤهلهم لتطبيق أنظمة أنظمة سلامة الغذاء بصورة مستمرة	10	15	4	11
		25.0	37.5	10.0	27.5
2	قلة تدريب وتأهيل العاملين في مجال أنظمة سلامة الغذاء	9	17	4	9
		22.5	42.5	10.0	22.5
3	قلة الخبراء والمختصين في الشركة	8	11	6	13
		20.0	27.5	15.0	32.5
4	ارتفاع تكاليف متطلبات أنظمة سلامة الغذاء	12	14	4	7
		30.0	35.0	10.0	17.5
5	عدم استخدام المواد الخام ذات الجودة العالية لا تساعد الشركة على إنتاج منتج منافس داخليا وخارجيا	16	9	1	9
		40.0	22.5	2.5	22.5

2	11	7	10	10	اعطاء الشركة الربح المادي اولية مقارنة بالجانب الصحي	6
5.0	27.5	17.5	25.0	25.0		
3	16	3	9	9	عدم الإلتزام بالمتطلبات والتشريعات القانونية لدي الشركة	7
7.5	40.0	7.5	22.5	22.5		
3	15	6	10	6	عدم التعاون والتنسيق والتواصل بين الجهات المرتبطة بسلامة الغذاء	8
7.5	37.5	15.0	25.0	15.0		

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

الجدول رقم (8) يوضح المقاييس الاحصائية لمحور المعوقات التي تحد من تطبيق ادارة

سلامة الاغذية ISO22000

درجة التحقق					العبارة	م
درجة القياس	الوسيط	القيمة المعنوية	درجات الحرية	مربع كاي		
اوافق	4.00	0.000	3	6.200	عدم توفر برامج خاصة للعاملين في الشركة تؤهلهم لتطبيق أنظمة أنظمة سلامة الغذاء بصورة مستمرة	1
اوافق	4.00	0.000	4	18.500	قلة تدريب وتأهيل العاملين في مجال أنظمة سلامة الغذاء	2
محايد	3.00	0.000	4	9.250	قلة الخبراء والمختصين في الشركة	3
اوافق	4.00	0.000	4	11.750	ارتفاع تكاليف متطلبات انظمة سلامة الغذاء	4
اوافق	4.00	0.000	4	15.500	عدم استخدام المواد الخام ذات الجودة العالية لاتساعد الشركة على إنتاج منتج منافس داخليا وخارجيا	5
اوافق	3.50	0.000	4	6.750	اعطاء الشركة الربح المادي اولية مقارنة بالجانب الصحي	6
محايد	3.00	0.000	4	14.500	عدم الإلتزام بالمتطلبات والتشريعات القانونية لدي الشركة	7
محايد	3.00	0.000	4	10.750	عدم التعاون والتنسيق والتواصل بين الجهات المرتبطة بسلامة الغذاء	8

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

الأوراق العلمية

أثر تطبيق نظام الأيزو 22000:2018 على سلامة الأغذية

(دراسة حالة شركة كوفتي التجارية المحدودة)

مستخلص:

هدفت الدراسة للتعرف على أثر تطبيق نظام الأيزو 22000:2018 على سلامة الأغذية من خلال دراسة ميدانية على شركة كوفتي التجارية المحدودة وقد تم استخدام المنهج الوصفي التحليلي ودراسة الحالة حيث كانت الاستبانة أداء رئيسة لجمع البيانات. تم استخدام عينة مناسبة حيث وزعت استبانته للعاملين بشركة كوفتي. تم استخدام برامج الحزم الإحصائية لتحليل المعلومات و البيانات (SPSS) التي حصلت عليها الدراسة من خلال الاستبانة ثم إدخال هذه البيانات في جهاز الحاسب الآلي ثم طبقت عليها مجموعة من المعالجات الإحصائية. أهم الاستنتاجات وجود معايير رقابية لسلامة الأغذية داخل الشركة. ان تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تخفيض التكاليف وزيادة الثقة بالمنتج. أقترحت الدراسة إجراء مزيد من الدراسات المستقبلية التي تتعلق بتطبيق المعايير الدولية لنظام سلامة الغذاء نظام الأيزو 22000:2018 من أجل إرضاء المستهلك وزيادة مبيعاتها. الكلمات المفتاحية: ممارسات التصنيع الجيد GMP، الممارسات الصحية الجيدة GHP، نظام الاسترجاع الغذائي.

ABSTRACT:

The study aimed to identify the effect of implementing the ISO 22000 :2018 on Food Safety, through a field study on Coftee Trading Company Ltd., the descriptive analytical approach and case study were used, where the questionnaire was the main performance for data collection .An appropriate sample was used,

Where a questionnaire was distributed to the employees of Coftee Company

Statistical packages programs were used to analyze the information and data (SPSS) obtained by the study through a questionnaire, then entering this data into a computer, then

applying a set of statistical treatments to it. The most important conclusions, Existence of food safety control standards with in the company, the implementation of the food safety system contributes to reducing costs and increasing product confidence.

The paper suggested conducting further future studies related to the application of international standards for food safety and the ISO system ISO 22000 In order to satisfy the consumer and increase its sales.

المقدمة :

تعتبر صناعة المواد الغذائية هي واحدة من أسرع وأكبر الصناعات نموًا في الآونة الأخيرة . ومع توقعات ارتفاع المستهلكين على المنتجات الغذائية ينبغي أن تكون سلامتهم جانبًا رئيسيًا في المنظمة التي تمثل هذه الصناعة. فبدون أنظمة إدارة سلامة الأغذية سيكون من الصعب أو المستحيل على الشركة أن تكتسب ثقة المستهلكين أو حتى تخدمهم بكفاءة.

مشكلة الدراسة:

يمكن تلخيص المشكلة في الآتي:-

1. التسمم الغذائي الناتج عن استهلاك غذاء غير آمن.
2. مخاطر سلامة الاغذية في جميع عمليات التصنيع.
3. القضاء علي العوامل التي تسبب الأمراض التي تنقلها الاغذية في عمليات الإنتاج المختلفة.
4. مشاكل التخزين وذلك لعدم وجود التوعية والارشاد ، فان معظم المواد الغذائية تخزن في ظروف غير مطابقة للشروط الصحية.

أهمية الدراسة:

أهمية الدراسة تقود الى :-

1. رفع مستوى جودة المنتجات الغذائية وتجنب الكثير من حالات عدم المطابقة التي تظهر في نهاية الإنتاج.
2. تحديد كافة المخاطر والتحكم بها لضمان الأمن الغذائي.
3. تقليل الاعتماد علي تحليل المنتج النهائي.

4. تحسين العلاقة بين الشركة والزبائن.
5. زيادة الثقة بين الشركة والجهات الرقابية في الدولة.
6. رفع الحسي بالمسؤولية لدي العمال وثقافتهم الصحية.

أهداف الدراسة:

تهدف الدراسة الى تطبيق نظام الأيزو ISO 22000:2018 في المؤسسات الغذائية وذلك يهدف الى تحقيق التالي :

1. يهدف البحث الى التعرف علي تطبيق نظام الأيزو ISO 22000:2018 هذا يؤدي الي منع حدوث اي مشاكل صحية للمستهلكين وتقييم اداء المؤسسات الغذائية. لذا يجب معرفة :
 - تحليل المخاطر وتحديد الإجراءات الوقائية للتحكم في الاخطار المحتمل تواجدها.
 - تحديد الإجراءات التصحيحية لإنحرافات التي يمكن حدوثها.
2. معرفة المعوقات التي تمنع تطبيق نظام الأيزو ISO 22000 :2018 في المؤسسات الغذائية وتبسيط الضوء عليها وايجاد الحلول لذلك :
 - توفير بيئة العمل في المؤسسات الغذائية.
 - توفير الكفاءات اللازمة للعاملين علي اساس التعليم والتدريب والمهارات والخبرات المناسبة..
 - تقديم منتجات غذائية مطابقة للمواصفات والمعايير الدولية.
 - التعرف على أهم مميزات وعيوب الطرق المستخدمة حالياً.
 - اجراء مقارنة قبل تطبيق النظام وبعده.
3. تقديم الإقتراحات التي تسهم في أي سلبيات تمنع تطبيق نظام الأيزو ISO 22000 في المؤسسات الغذائية.
4. تحقيق رضا عالٍ لدى المستفيدين.
5. دعم وتعزيز مفهوم فرق العمل (العمل الجماعي) خاصة بين العاملين.

6. مواكبة التغيرات الدولية من حيث تحقيق متطلبات الجودة في العملية الإدارية.

الدراسات السابقة:

يتم تنفيذ تحليل المخاطر والهسب معاً خلال سلسلة إنتاج الغذاء لتوفير غذاء آمن لمستهلك بقدر الإمكان، بمجرد استعمال تحليل مصادر الخطر يجب تحديد نقاط التحكم الحرجة على أن يكون التدخل مبنياً على أسس علمية بدءاً من الإنتاج أثناء التصنيع والتوزيع وحتى الاستهلاك مع ملاحظة أن تشمل خطة الهسب جميع مصادر الخطر الطبيعية والكيميائية والبيولوجية التي تؤثر على صحة المجتمع.

تطبيق مواصفة الأيزو 22000:2018 مهمة للمؤسسات التي تعمل في مجال صنع الأغذية وبيئتها أهم ما يمكن تحقيقه عند تطبيق هذه المواصفة على أرض الواقع وأوصت بتطبيقها بالتوافق مع الأنظمة الوطنية للسلامة الأغذية. (اليمني 2007)

ولمعرفة معايير سلامة وجودة الأغذية المستوردة عن طريق كتاب مرجع في معايير سلامة وجودة الأغذية المستوردة كالمصنعة في الاتحاد الأوروبي. حيث يستعرض هذا الكتاب القوانين والإجراءات المتبعة في الاتحاد الأوروبي وخصوصاً بريطانيا وفرنسا وألمانيا للرقابة على جودة الأغذية والتعاون الذي يتم بين الاتحاد الأوروبي والمؤسسات الدولية فهذا المجال مثل منظمة التجارة العالمية ومنظمة الصحة العالمية (Will & others 2007).

دور الإسلام في معالجة المشكلات الناجمة عن التطور المادي خاصة فيما يتعلق بحفظ الغذاء وسلامة إنتاجه والوقوف على العوامل المؤثرة في ذلك وبيان حكم الشرع في القضايا المتعلقة بحفظ الغذاء وسلامة إنتاجه. وخلصت الدراسة إلى مجموعة من النتائج أهمها: اهتمام الإسلام بالغذاء الكامل الصحي والسليم ، وحثه على الزراعة وتنمية القطاع الزراعي كزيادة الإنتاج، كما بينت الدراسة حرص الإسلام على سلامة الغذاء كالذي يقع على عاتق التجار كمصنعي الغذاء. ابوهريد (2012)

يحتل موضوع سلامة الغذاء جزءاً كبيراً من اهتمامه نتيجة لزيادة الوعي الغذائي ، وبعد التقدم العلمي الكبير خلال القرن الحالى خاصة في مجال الإمام بصحة الإنسان ومعرفة الكثير من الأمراض التي تصيبه نتيجة تناول الأغذية الفاسدة . مجلة أسبوط للدراسات البيئية - ٢٠٠٨

تحسين جودة الإنتاج المحلي وفق نظام الايزو ISO 22000 لغرض إيصال المنتج الآمن صحيا إلى المستهلك وإمكانية تصديره الى الخارج ، فضلا عن استيراد الأغذية التي تملك مواصفات الأيزو 22000 ISO لغرض الحصول على غذاء آمن صحيا وحماية المستهلك من الغش الغذائي. (جامعة القاسم الخضراء تنظم ندوة عن سلامة الغذاء وجودتها تحت شعار غذاء سليم لمستقبل سليم) ولعل مايميز الدراسة الحالية عن الدراسات السابقة هو شمولها لكافة معايير نظم ادارة سلامة الغذاء ISO22000 كما تعد استراتيجية إدارة الجودة الشاملة TQM وإدارة سلامة الأغذية FSMS من اهم النظم الادارية التي يمكن انتهاجها في مثل هذه الظروف. هذا وقد اكدت الدراسات السابقة لعلماء الجودة و المهتمين بدراسات الجودة اثر الجودة الايجابي على تقليل التكلفة و تطوير جودة المنتجات.

مجتمع وعينة الدراسة:

إعتمدت الدراسة علي الفلسفة الواقعية والمنهج الكمي (الوصفي التحليلي) من خلال استخدام أدوات الإحصاء الوصفي ، وقد أعتمدت علي نوعين من البيانات الأولية والبيانات الأساسية.

اداة الدراسة:

استخدم الباحث اداة الاستبانة لجمع البيانات الاولية من عينة الدراسة حيث قام بتصميم الاستبانة من جزئين رئيسين يتكون الجزء الاول من البيانات العامة عن العينة مثل النوع والعمر والمؤهل الاكاديمي الوظيفة وسنوات الخبرة و المشاركة في برامج الجودة الشاملة والإمتياز وإدارة الجودة والإمتياز من وجهة نظرك و ماهو مستوى الإدارة المعنية بالجودة في الهيكل التنظيمي ويتكون الجزء الثاني من البيانات الاساسية مقسمة علي محاور الدراسة الرئيسية لكل محور من محاور الاستبانة عدد من العبارات.

صدق وثبات الاستبانة

الرقم	المحاور	الثبات	الصدق
1	ضعف تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000	0.73	0.85
2	قياس جودة المنتج	0.72	0.85
3	الاهتمام بالتدريب اللازم للعاملين من المعرفة الفنية والمهارات	0.78	0.88

0.92	0.85	المعوقات التي تحد من تطبيق ادارة سلامة الاغذية ISO22000	4
0.94	0.88	الاستبيان	

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

الطرق الاحصائية المستخدمة في الدراسة:

اعتمد الباحث على عدد من الطرق الاحصائية منها الجداول التكرارية ، النسب المئوية، الأشكال البيانية ، الوسيط ، اختبار مربع كاي، معامل الفاكرونباخ.

عرض وتحليل النتائج:

لتحليل البيانات الخاصة بالاستبانة استخدم الباحث البرنامج الجاهز للتحليل الاحصائي (SPSS) (Statistical product and Service Solutions) الحزمة الإحصائية للعلوم الاجتماعية، وقد قام الباحث باستعراض كل عبارة أو مجموعة عبارات في جدول يوضح عدد الاستجابات والنسب المئوية لكل إجابة لتحليل إجابات الاستبانة.

ولتحليل المعلومات والبيانات التي حصلت عليها الدراسة من خلال الاستبانة تم إدخال هذه البيانات في جهاز الحاسب الآلي ثم طبقت عليها مجموعة من المعالجات الإحصائية وحسب ما توضحه الجداول التالية.

الجدول رقم (1) يوضح المقاييس الاحصائية لمحور ضعف تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000

درجة التحقق					م	
درجة القياس	الوسيط	القيمة المعنوية	درجات الحبة	مربع كاي		العبارة
اوافق بشدة	5.00	0.000	2	18.050	1	توجد معايير رقابية لسلامة الغذاء داخل الشركة
اوافق	4.00	0.000	4	41.000	2	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تخفيض التكاليف
اوافق بشدة	5.00	0.000	3	27.600	3	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يتميز بالمرونة والقابلية للتطبيق والتدقيق
اوافق بشدة	5.00	0.000	1	18.100	4	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تحقيق رضا المستهلك
اوافق	4.00	0.000	3	31.400	5	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في توفير بيئة عمل مريحة
اوافق بشدة	5.00	0.000	2	36.950	6	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في التقليل من الشكاوي وسمعة جيدة للشركة
اوافق بشدة	5.00	0.000	2	13.850	7	تنفيذ نظام ادارة سلامة الاغذية ISO 22000 يؤدي الي جودة الأداء وحدوث تغير في طريقة ادارة العمل لدي الشركة وتطويرها
اوافق	4.00	0.000	2	6.650	8	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يخلق الولاء لدي الشركة
اوافق بشدة	5.00	0.000	2	21.800	9	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يؤدي الي جودة الأداء في الشركة

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

الجدول رقم (1) أعلاه يوضح نتيجة اختبار مربع كأي بالنسبة للعبارة: توجد معايير رقابية لسلامة الغذاء داخل الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (18.050) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة. تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تخفيض التكاليف حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (41.000) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق. تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يتميز بالمرونة والقابلية للتطبيق والتدقيق حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (27.600) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة. تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تحقيق رضا المستهلك حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (18.100) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة. تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في توفير بيئة عمل مريحة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (31.400) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق. تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في التقليل من الشكاوي وسمعة جيدة للشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (36.950) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة. تنفيذ نظام ادارة سلامة الاغذية ISO 22000 يؤدي الي جودة الأداء وحدوث تغير في طريقة ادارة العمل لدي الشركة وتطويرها حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (13.850) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة. تطبيق نظام ادارة سلامة

الاعذية ISO22000 يخلق الولاء لذي الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (6.650) بقيمة
احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في أراء
عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.تطبيق نظام ادارة سلامة الاعذية ISO22000 يؤدي الي
جودة الأداء في الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (21.800) بقيمة احتمالية (0.000) وهي
قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في أراء عينة الدراسة لصالح
الذين اجابوا اوافق بشدة.

الجدول رقم (2) يوضح المقاييس الاحصائية لمحور قياس جودة المنتج

م	العبارة	درجة التحقق				
		درجة القياس	الوسيط	القيمة المعنوية	درجات الحرية	
1	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في ضبط والتحكم في إجراءات العمل	اوافق بشدة	5.00	0.000	2	18.050
2	تطبيق البرامج الأولية لسلامة الغذاء مثل ممارسات التصنيع الجيد GMP والممارسات الصحية الجيدة GHP يساعد علي تحسين جودة	اوافق بشدة	5.00	0.000	1	4.900
3	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي زيادة الثقة بالمنتج	اوافق بشدة	5.00	0.000	1	6.400
4	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي الحد من الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء	اوافق بشدة	5.00	0.000	2	15.050
5	يتطلب تقييم جودة المنتج الي استخدام المهارة والخبرة الذاتية	اوافق	4.00	0.000	4	46.000
6	يتم التركيز علي الفحص والتحليل المعمل للمنتج النهائي	اوافق	4.00	0.000	3	23.000
7	يتم عمل تحليل مخاطر وتحديد للنقاط الحرجة وأسلوب ضبطها في الشركة في مسار الإنتاج	اوافق	4.00	0.000	2	15.050
8	تتبني ادارة الشركة تطبيق نظم حديثة لإدارة العمليات وتوجد مؤشرات واضحة لقياس اداء العمليات	اوافق	4.00	0.000	3	13.000
9	يتم استرجاع المنتج لانها لا تلي مواصفات الجودة	اوافق	4.00	0.000	3	17.800
10	تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يفتح المجال أمام الشركات للتصدير للأسواق العالمية	اوافق بشدة	5.00	0.000	2	36.950
11	ترويج المنتج والإعلان عنه يدل علي جودته	اوافق	4.00	0.000	4	28.000
12	يوجد نظام للمراقبة والمتابعة عن طريق فريق متابعة كمراجعين ومدققين من خلال الفحص والتدقيق	اوافق بشدة	5.00	0.000	2	19.850

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

الجدول رقم (2) أعلاه يوضح نتيجة اختبار مربع كأي فبالنسبة للعبارة: تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في ضبط والتحكم في إجراءات العمل وتقليل التالف حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (18.050) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق بشدة. تطبيق البرامج الأولية لسلامة الغذاء مثل ممارسات التصنيع الجيد GMP والممارسات الصحية الجيدة GHP يساعد علي تحسين جودة المنتجات حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (4.900) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق بشدة. تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي زيادة الثقة بالمنتجات حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (6.400) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق بشدة. تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي الحد من الأمراض المنقولة بواسطة الغذاء والماء حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (15.050) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق بشدة. يتطلب تقييم جودة المنتج الي استخدام المهارة والخبرة الذاتية حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (46.000) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق بشدة. يتم عمل تحليل مخاطر وتحديد للنقاط الحرجة وأسلوب ضبطها في الشركة في مسار الإنتاج حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (15.050) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق. تبني ادارة الشركة تطبيق نظم حديثة لإدارة العمليات وتوجد مؤشرات واضحة لقياس اداء العمليات حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (13.000) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق. يتم استرجاع المنتج لانها لا تلبى مواصفات الجودة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (17.800)

بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يفتح المجال أمام الشركات للتصدير للأسواق العالمية حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (36.950) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة.ترويج المنتج والإعلان عنه يدل علي جودته حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (28.000) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.يوجد نظام للمراقبة والمتابعة عن طريق فريق متابعة كمراجعين ومدققين من خلال الفحص والتدقيق حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (19.850) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق بشدة.

الجدول رقم (3) يوضح المقاييس الاحصائية لمحور الاهتمام بالتدريب اللازم للعاملين من المعرفة
الفنية والمهارات

م	العبارة	درجة التحقق			
		مربع كاي	درجات الحرية	القيمة المعنوية	الوسيط
درجة القياس					
1	تخضع الإدارة العليا في الشركة لبرامج تدريبي لكل العاملين في الشركة بمتطلبات نظام إدارة سلامة الأغذية	12.350	2	0.000	4.00
2	معارف وقدرات العاملين يتم تطويرها باستمرار	17.800	3	0.000	4.00
3	تقوم الإدارة العليا بعمل متابعات ومراجعات دورية مخططة للشركة وتنفيذها للنظام وحل مشاكل التنفيذ	18.200	3	0.000	4.00
4	تتوافق برامج انظمة الجودة مع طبيعة عمل الشركة	26.600	3	0.000	4.50
5	يتحمل العامل في المنشأة مشقة عند تطبيق نظام الايزو ISO 22000	14.750	4	0.000	4.00
6	تسهم برامج انظمة الجودة في رفع مستوى الاداء العاملين	15.800	2	0.000	5.00
7	يوجد نظام متكامل لتقييم الأداء الفردي وأداء مجموعات وفرق العمل	19.000	3	0.000	4.00
8	تعمل الشركة وفقاً لفريق العمل لإنجاز مهامها Team Work	19.400	3	0.000	4.00
9	تشجيع وتحفيز العاملين تجاه ضبط الجودة	15.400	3	0.000	4.00
10	وضع آليات اتصال فعالة داخل الشركة وخارجها وخاصة مع العملاء	18.200	2	0.000	4.00

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

الجدول رقم (3) أعلاه يوضح نتيجة اختبار مربع كأي فبالنسبة للعبارة: تخضع الإدارة العليا في الشركة لبرامج تدريبي لكل العاملين في الشركة بمتطلبات نظام إدارة سلامة الاغذية حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (12.350) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق. معارف وقدرات العاملين يتم تطويرها باستمرار حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (17.800) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق. تقوم الإدارة العليا بعمل متابعات ومراجعات دورية مخططة للشركة وتنفيذها للنظام وحل مشاكل التنفيذ حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (18.200) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق. تتوافق برامج انظمة الجودة مع طبيعة عمل الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (26.600) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق بشدة. يتحمل العامل في المنشأة مشقة عند تطبيق نظام الايزو ISO 22000 حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (14.750) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق. تسهم برامج انظمة الجودة في رفع مستوى الاداء العاملين حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (15.800) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق بشدة. يوجد نظام متكامل لتقييم الأداء الفردي وأداء مجموعات وفرق العمل حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (19.000) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق. تعمل الشركة وفقاً لفرق العمل لإنجاز مهامها Team Work حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (19.400) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة

معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.
تشجيع وتحفيز العاملين تجاه ضبط الجودة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (15.400) بقيمة
احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء
عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق.وضع آليات اتصال فعالة داخل الشركة وخارجها وخاصة
مع العملاء حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (18.200) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات
دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا
اوافق.

الجدول رقم (4) يوضح المقاييس الاحصائية لمحور المعوقات التي تحد من تطبيق ادارة سلامة

الاغذية ISO22000

درجة التحقق					العبارة	م
درجة القياس	الوسيط	القيمة المعنوية	درجات الحرية	مربع كاي		
اوافق	4.00	0.000	3	6.200	عدم توفر برامج خاصة للعاملين في الشركة تؤهلهم لتطبيق أنظمة أنظمة سلامة الغذاء بصورة مستمرة	1
اوافق	4.00	0.000	4	18.500	قلة تدريب وتأهيل العاملين في مجال أنظمة سلامة الغذاء	2
محايد	3.00	0.000	4	9.250	قلة الخبراء والمختصين في الشركة	3
اوافق	4.00	0.000	4	11.750	ارتفاع تكاليف متطلبات أنظمة سلامة الغذاء	4
اوافق	4.00	0.000	4	15.500	عدم استخدام المواد الخام ذات الجودة العالية لاتساعد الشركة على إنتاج منتج منافس داخليا وخارجيا	5
اوافق	3.50	0.000	4	6.750	اعطاء الشركة الربح المادي اولية مقارنة بالجانب الصحي	6
محايد	3.00	0.000	4	14.500	عدم الإلتزام بالمتطلبات والتشريعات القانونية لدي الشركة	7
محايد	3.00	0.000	4	10.750	عدم التعاون والتنسيق والتواصل بين الجهات المرتبطة بسلامة الغذاء	8

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

الجدول رقم (4) أعلاه يوضح نتيجة اختبار مربع كأي فبالنسبة للعبارة: عدم توفير برامج خاصة للعاملين في الشركة تؤهلهم لتطبيق أنظمة سلامة الغذاء بصورة مستمرة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (6.200) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق. قلة تدريب وتأهيل العاملين في مجال أنظمة سلامة الغذاء حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (18.500) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق. قلة الخبراء والمختصين في الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (9.250) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا محايد. ارتفاع تكاليف متطلبات أنظمة سلامة الغذاء حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (11.750) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق. عدم استخدام المواد الخام ذات الجودة العالية لتساعد الشركة على إنتاج منتج منافس داخليا وخارجيا حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (15.500) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق. اعطاء الشركة الربح المادي اولية مقارنة بالجانب الصحي حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (6.750) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا وافق. عدم الإلتزام بالمتطلبات والتشريعات القانونية لدى الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (14.500) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا محايد. عدم التعاون والتنسيق والتواصل بين الجهات المرتبطة بسلامة الغذاء حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (10.750)

بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا محايد.

النتائج :

1. أشارت النتائج الي وجود معايير رقابية لسلامة الأغذية داخل الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (18.050) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية.
2. كما بينت النتائج تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تخفيض التكاليف حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (41.000) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية.
3. أظهرت نتائج الدراسة ايضاً الي أنتطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يعمل علي زيادة الثقة بالمنتج حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (6.400) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية .

مناقشة نتائج الدراسة :

أشارت نتائج الدراسة علي وجود معايير رقابية لسلامة الغذاء داخل الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (18.050) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية ويرى الباحث أن هذه النتائج أتفقت مع نتيجة دراسة (2007) Will & others التي أشارت الي ان معايير سلامة وجودة الأغذية المستوردة عن طريق مرجع في معايير سلامة وجودة الأغذية المستوردة كالمصنعة في الإتحاد الأوروبي ، حيث يستعرض هذا الكتاب القوانين والإجراءات المتبعة في الاتحاد الأوروبي وخصوصاً بريطانيا وفرنسا وألمانيا للرقابة على جودة لأغذية والتعاون الذي يتم بين الاتحاد الأوروبي والمؤسسات الدولية فهذا المجال مثل

منظمة التجارة العالمية ومنظمة الصحة العالمية حيث تتطابق هذه النتائج مع نتيجة الدراسة الحالية. كما بينت النتائج ان تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000 يساهم في تخفيض التكاليف حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (41.000) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية . وتتطابق هذه النتائج مع دراسة اليماني (2007) والتي توصلت بأن تطبيق مواصفة الأيزو 2005: 22000 مهمة للمؤسسات التي تعمل في مجال صنع الأغذية وبينت أهم ما يمكن تحقيقه عند تطبيق هذه المواصفة علي أرض الواقع وأوصت بتطبيقها بالتوافق مع لأنظمة الوطنية لسلامة الأغذية.

المصادر والمراجع :

1-- دراسة اليماني (2007) بعنوان " اتجاهات حديثة في إدارة سلامة الأغذية مواصفات الأيزو 22000

2- دراسة (2007) Will & others - بعنوان " جودة الأغذية ومعايير السلامة."

٣ -- دراسة ابوهربيد (2012) بعنوان " القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الأغذية."

٤ -- ندوة عن سلامة الغذاء وجودتها تحت شعار (غذاء سليم لمستقبل سليم) - جامعة القاسم

الخضراء

5- - مجلة أسيوط للدارسات البيئية - ٢٠٠٨.

معوقات تطبيق نظم سلامة الأغذية ISO 22000:2018

(دراسة حالة شركة كوفي التجارية المحدودة)

مستخلص:

هدفت الدراسة للتعرف علي معوقات تطبيق نظام الأيزو ISO 22000:2018 علي سلامة الأغذية من خلال دراسة ميدانية لشركة كوفي المحدودة وقد تم استخدام المنهج الوصفي ودراسة الحالة حيث كانت الاستبانة أداء رئيسية لجمع البيانات . تم استخدام برامج الحزم الإحصائية لتحليل البيانات (SPSS) الي عدة نتائج ابرزها وهي ارتفاع تكاليف متطلبات أنظمة سلامة الأغذية ، وعدم الالتزام بالمتطلبات والتشريعات القانونية : وأوصت الدراسة بضرورة توفير التدريب والوعي المناسب لجميع الموظفين الذين لديهم تأثير على نظم إدارة سلامة الأغذية . تحديث نظم إدارة سلامة الأغذية الحالية لتلبية الاحتياجات . التحقق من إدراج ISO 22000: 2018 في نظام إدارة سلامة الأغذية بالشركة من خلال التدقيق الداخلي ومراجعة الإدارة التي تؤكد أن الشركة جاهزة ومتوافقة مع متطلبات ISO 22000:2018 القياسية.

الكلمات المفتاحية : الأخطار الأساسية التي تهدد سلامة الأغذية ، تحليل المخاطر ، صلاحية الأغذية ، التدقيق الداخلي.

ABSTRACT:

The study aimed to identify the obstacles of implementing ISO 22000:2018 on Food Safety, through a field study on Coftee Trading Company Ltd., the descriptive analytical approach and case study were used, where the questionnaire was the main performance for data collection .An appropriate sample was used,

Where a questionnaire was distributed to the employees of Coftee Company

Statistical packages programs were used to analyze the information and data (SPSS) Obtained by the study through a questionnaire, then entering this data into a computer, then applying a set of statistical treatments to it. The study reached several results, the most prominent of which are high costs of food safety requirements, failure to comply with legal requirements and legislation. The study recommended the need to update food safety management systems, provide appropriate training and awareness to all employees. verify the inclusion of the company's food safety management system and update the system ISO 22000:2018 through internal audit and management review to ensure that the company meets standard requirements ISO 22000:2018.

المقدمة :

إن الغذاء هو أحد المصادر التي يعتمد عليها الإنسان في حياته سواء في شكل أغذية مصنعة ، وبالرغم من التقدم الكبير في تقنيات الانتاج والتصنيع الغذائي ووسائل النقل والتخزين والتسويق وأساليب وطرق الرقابة والتحليل للأغذية، إلا أن التحديات المتعلقة بسلامة الغذاء والتي تتمثل في انتقال الأمراض والمواد السامة والخطرة على الإنسان عن طريق الأغذية أصبحت تشكل عبئاً كبيراً على مستوردي ومنتجي الغذاء وكذلك الجهات الحكومية المستفيدة من توريد الأغذية مثل وزارة الصحة ووزارة التربية، والتي يعتبر الغذاء بها عنصراً حساساً نظراً لكثافة توزيعه وحساسية الفئات المتلقية له سواء من المرضى أو الأطفال. بل تعدى الأمر ذلك، حيث إن الوعي المتنامي لدى المجتمع وضع عبئاً إضافياً على كل من يتعامل في الغذاء

ويلزم لتحقيق أمن وسلامة الغذاء على مستوى الدولة وضع استراتيجية لإدارة سلامة الغذاء بتطبيق مايلي:

- الممارسات الصناعية الجيدة في صناعة الاغذية
- تحليل مصادر الخطر ونقاط التحكم
- حكم الحرجة
- نظم إدارة الجودة الشاملة
- تحليل المخاطر

مشكلة الدراسة:

يمكن تلخيص المشكلة في الآتي:-

5. التسمم الغذائي الناتج عن استهلاك غذاء غير آمن.
6. مخاطر سلامة الاغذية في جميع عمليات التصنيع.
7. القضاء علي العوامل التي تسبب الأمراض التي تنقلها الاغذية في عمليات الإنتاج المختلفة.
8. مشاكل التخزين وذلك لعدم وجود التوعية والارشاد ، فان معظم المواد الغذائية تخزن في ظروف غير مطابقة للشروط الصحية.

أهمية الدراسة:

أهمية الدراسة تقود الى :-

7. رفع مستوى جودة المنتجات الغذائية وتجنب الكثير من حالات عدم المطابقة التي تظهر في نهاية الإنتاج.
8. تحديد كافة المخاطر والتحكم بها لضمان الأمن الغذائي.
9. تقليل الإعتماد علي تحليل المنتج النهائي.
10. تحسين العلاقة بين الشركة والزبائن.
11. زيادة الثقة بين الشركة والجهات الرقابية في الدولة.
12. رفع الحسي بالمسؤولية لدي العمال وثقافتهم الصحية.أهداف الدراسة:

تهدف الدراسة الى تطبيق نظام الأيزو ISO 22000:2018 في المؤسسات الغذائية وذلك يهدف الى تحقيق التالي :

1. يهدف البحث الى التعرف علي تطبيق نظام الأيزو ISO 22000:2018 هذا يؤدي الي منع حدوث اي مشاكل صحية للمستهلكين وتقييم اداء المؤسسات الغذائية.لذا يجب معرفة :
 - تحليل المخاطر وتحديد الإجراءات الوقائية للتحكم في الاخطار المحتمل تواجدها.
 - تحديد الإجراءات التصحيحية لإنحرافات التي يمكن حدوثها.
2. معرفة المعوقات التي تمنع تطبيق نظام الأيزو ISO 22000:2018 في المؤسسات الغذائية وتسليط الضوء عليها وايجاد الحلول لذلك :

- توفير بيئة العمل في المؤسسات الغذائية.
 - توفير الكفاءات اللازمة للعاملين على اساس التعليم والتدريب والمهارات والخبرات المناسبة..
 - تقديم منتجات غذائية مطابقة للمواصفات والمعايير الدولية.
 - التعرف على أهم مميزات وعيوب الطرق المستخدمة حالياً.
 - اجراء مقارنة قبل تطبيق النظام وبعده.
3. تقديم الإقتراحات التي تسهم في أي سلبيات تمنع تطبيق نظام الأيزو ISO 22000 في المؤسسات الغذائية.
4. تحقيق رضا عالٍ لدى المستفيدين.
5. دعم وتعزيز مفهوم فرق العمل (العمل الجماعي) خاصة بين العاملين.
6. مواكبة التغيرات الدولية من حيث تحقيق متطلبات الجودة في العملية الإدارية.

الدراسات السابقة:

تطبيق مواصفة الأيزو 22000: 2018 مهمة للمؤسسات التي تعمل في مجال صنع الأغذية وبينت أهم ما يمكن تحقيقه عند تطبيق هذه المواصفة علي أرض الواقع وأوصت بتطبيقها بالتوافق مع الأنظمة الوطنية لسلامة الأغذية (اليمني 2007).

ولمعرفة معايير سلامة وجودة الأغذية المستوردة عن طريق كتاب مرجع في معايير سلامة وجودة الأغذية المستوردة كالمصنعة في الإتحاد الأوربي. حيث يستعرض هذا الكتاب القوانين والإجراءات المتبعة في الإتحاد الأوربي وخصوصاً بريطانيا وفرنسا وألمانيا للرقابة على جودة الأغذية والتعاون الذي يتم بين الإتحاد الأوربي والمؤسسات الدولية في هذا المجال مثل منظمة التجارة العالمية ومنظمة الصحة العالمية (2007) Will & others.

دور الإسلام في معالجة المشكلات الناجمة عن التطور المادي خاصة فيما يتعلق بحفظ الغذاء وسلامة إنتاجه والوقوف على العوامل المؤثرة في ذلك وبيان حكم الشرع في القضايا المتعلقة بحفظ الغذاء وسلامة إنتاجه. وخلصت الدراسة إلى مجموعة من النتائج أهمها: اهتمام الإسلام بالغذاء الكامل الصحي والسليم، وحثه علي الزراعة وتنمية القطاع الزراعي كزيادة الانتاج، كما كبرت الدراسة حرص الإسلام علي سلامة الغذاء كالذي يقع علي عاتق التجار كمصنعي الغذاء. ابوهرييد (2012)

يحتل موضوع سلامة الغذاء جزءاً كبيراً من اهتمام الناس نتيجة لزيادة الوعي الغذائي، وبعد التقدم العلمي الكبير خلال القرن الحالى خاصة في مجال الإلمام بصحة الإنسان ومعرفة الكثير من الأمراض التي تصيبه نتيجة تناولا لأغذية الفاسدة. مجلة أسيوط للدارسات البيئية - يناير ٢٠٠٨ .

تحسين جودة الإنتاج المحلي وفق نظام الايزو ISO 22000 لغرض إيصال المنتج الآمن صحياً إلى المستهلك وإمكانية تصديره الى الخارج ، فضلاً عن استيراد الأغذية التي تملك مواصفات الأيزو 22000 ISO لغرض الحصول على غذاء آمن صحياً وحماية المستهلك من الغش الغذائي . (جامعة القاسم الخضراء تنظم ندوة عن سلامة الغذاء وجودتها تحت شعار غذاء سليم لمستقبل سليم)

توضيح المبادئ الاساسية للهاسب وايضا عرض المخاطر التي يتعرض لها الغذاء على طول مراحل سلسلة الغذاء وشرح مفصل كيفية تطبيق برنامج الهاسب وعرض الفوائد تطبيق برنامج الهاسب وايضا عرض التحديات والمعوقات التي تمنع تطبيق برنامج الهاسب. الوسائل المستخدمة في الدراسة

وهي متمثلة في استمارة الاستبيان SPSS وقد اظهر اعنصر بالثبات والمصدقية من التحليل الكمي حيث تم استخدام الدراسة بعض المقاييس الاحصائية الهامة مثل الوسط الحسابي والانحراف المعياري وكذلك عمل المقارنات بين النتائج لجميع الفنادق. ويعرض ANOVA والخطأ القياسي وتحليل الفصل الرابع نسبة المشاركة من المبحوثين وتوضيح الاسئلة المتعلقة بمفهوم الهاسب لقياس مدى الوعي لدى المبحوثين وايضا مدى توافر المتطلبات الخاصة بتطبيق برنامج الهاسب وايضا الفوائد التي تعود على الفندق بعد التطبيق وكذلك كشف المعوقات والتحديات التي تمنع تطبيق البرنامج على الوجه الأمثل ((دراسة تقييمية عند تطبيق نظام الهاسب داخل قسم الاغذية والمشروبات بفنادق الخمس نجوم بمحافظة البحر الأحمر)) ولعل ما يميز الدراسة الحالية عن الدراسات السابقة هو شمولها لكافة معايير نظم ادارة سلامة الغذاء ISO22000 كما تعد استراتيجية إدارة الجودة الشاملة TQM وإدارة سلامة الأغذية FSMS من اهم النظم الادارية التي يمكن انتهاجها في مثل هذه الظروف . هذا وقد أكدت الدراسات السابقة لعلماء الجودة و المهتمين بدراسات الجودة اثر الجودة الايجابي على تقليل التكلفة وتطوير جودة المنتجات.

مجتمع وعينة الدراسة:

إعتمدت الدراسة علي الفلسفة الواقعية والمنهج الكمي (الوصفي التحليلي) من خلال استخدام أدوات الإحصاء الوصفي ، وقد أعتمدت علي نوعين من البيانات الأولية والبيانات الأساسية.

اداة الدراسة:

استخدم الباحث اداة الاستبانة لجمع البيانات الاولية من عينة الدراسة حيث قام بتصميم الاستبانة من جزئين رئيسيين يتكون الجزء الاول من البيانات العامة عن العينة مثل النوع والعمر والمؤهل الاكاديمي الوظيفة وسنوات الخبرة و المشاركة في برامج الجودة الشاملة والإمتياز ومن وجهة نظرك و ماهو مستوى الإدارة المعنية بالجودة في الهيكل التنظيمي ويتكون الجزء الثاني من البيانات الاساسية مقسمة علي محاور الدراسة الرئيسية لكل محور من محاور الاستبانة عدد من العبارات.

صدق وثبات الاستبانة

الصدق	الثبات	المحاور	الرقم
0.85	0.73	ضعف تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ISO22000	1
0.85	0.72	قياس جودة المنتج	2
0.88	0.78	الاهتمام بالتدريب اللازم للعاملين من المعرفة الفنية والمهارات	3
0.92	0.85	المعوقات التي تحد من تطبيق ادارة سلامة الاغذية ISO22000	4
0.94	0.88	الاستبيان	

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

الطرق الاحصائية المستخدمة في الدراسة:

اعتمد الباحث على عدد من الطرق الاحصائية منها الجداول التكرارية ، النسب المئوية، الأشكال البيانية ، الوسيط ، اختبار مربع كاي، معامل الفاكرونباخ.

عرض وتحليل النتائج:

لتحليل البيانات الخاصة بالاستبانة استخدم الباحث البرنامج الجاهز للتحليل الاحصائي (SPSS) (Statistical product and Service Solutions) الحزمة الإحصائية للعلوم الاجتماعية، وقد قام الباحث باستعراض كل عبارة أو مجموعة عبارات في جدول يوضح عدد الاستجابات والنسب المئوية لكل إجابة لتحليل إجابات الاستبانة.

ولتحليل المعلومات والبيانات التي حصلت عليها الدراسة من خلال الاستبانة تم إدخال هذه البيانات في جهاز الحاسب الآلي ثم طبقت عليها مجموعة من المعالجات الإحصائية وحسب ما توضحه الجداول التالية.

الجدول رقم (1) يوضح المقاييس الاحصائية لمحور المعوقات التي تحد من تطبيق ادارة سلامة الاغذية

ISO22000

درجة التحقق				مربع كاي	العبرة	م
درجة القياس	الوسيط	القيمة المعنوية	درجات الحرية			
اوافق	4.00	0.000	3	6.200	عدم توفير برامج خاصة للعاملين في الشركة تؤهلهم لتطبيق أنظمة أنظمة سلامة الغذاء بصورة مستمرة	1
اوافق	4.00	0.000	4	18.500	قلة تدريب وتأهيل العاملين في مجال أنظمة سلامة الغذاء	2
محايد	3.00	0.000	4	9.250	قلة الخبراء والمختصين في الشركة	3
اوافق	4.00	0.000	4	11.750	ارتفاع تكاليف متطلبات أنظمة سلامة الغذاء	4
اوافق	4.00	0.000	4	15.500	عدم استخدام المواد الخام ذات الجودة العالية لاتساعد الشركة على إنتاج منتج منافس داخليا وخارجيا	5
اوافق	3.50	0.000	4	6.750	اعطاء الشركة الربح المادي اولية مقارنة بالجانب الصحي	6
محايد	3.00	0.000	4	14.500	عدم الإلتزام بالمتطلبات والتشريعات القانونية لدي الشركة	7
محايد	3.00	0.000	4	10.750	عدم التعاون والتنسيق والتواصل بين الجهات المرتبطة بسلامة الغذاء	8

المصدر: إعداد الباحث من برنامج spss 25

الجدول رقم (4) أعلاه يوضح نتيجة اختبار مربع كأي فبالنسبة للعبارة: عدم توفير برامج خاصة للعاملين في الشركة تؤهلهم لتطبيق أنظمة سلامة الغذاء بصورة مستمرة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (6.200) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق. قلة تدريب وتأهيل العاملين في مجال أنظمة سلامة الغذاء حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (18.500) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق. قلة الخبراء والمختصين في الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (9.250) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا محايد. ارتفاع تكاليف متطلبات أنظمة سلامة الغذاء حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (11.750) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق. عدم استخدام المواد الخام ذات الجودة العالية لاتساعد الشركة على إنتاج منتج منافس داخليا وخارجيا حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (15.500) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق. اعطاء الشركة الربح المادي اولية مقارنة بالجانب الصحي حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (6.750) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا اوافق. عدم الإلتزام بالمتطلبات والتشريعات القانونية لدى الشركة حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (14.500) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا محايد. عدم التعاون والتنسيق والتواصل بين الجهات المرتبطة بسلامة الغذاء حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي

(10.750) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية بمعنى أنه توجد فروق ذات دلالة

احصائية في آراء عينة الدراسة لصالح الذين اجابوا محايد.

النتائج :

1. كما اظهرت النتائج الارتفاعاتكاليتمتطلباتانظمة سلامة الغذاءحيث بلغت قيمة اختبار مربع

كأي (11.750) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية

2. أشارت النتائج الي قلة الخبراء والمختصين في الشركةحيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي

(9.250) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية.

3. كما بينت نتائج الدراسة ايضاً اليعدم الإلتزام بالمتطلبات والتشريعات القانونية لدي الشركة

حيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (14.500) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة

معنوية .

مناقشة نتائج الدراسة:

أشارت نتائج الدراسة الي ارتفاع تكاليف متطلبات انظمة سلامة الغذاءحيث بلغت قيمة اختبار مربع

كأي (11.750) بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية. كما اظهرت النتائج اليعدم

الإلتزام بالمتطلبات والتشريعات القانونية لدي الشركةحيث بلغت قيمة اختبار مربع كأي (14.500)

بقيمة احتمالية (0.000) وهي قيمة ذات دلالة معنوية. وتتطابق هذه النتائج مع دراسة (د . سيد

سليمان ابو شادي) التي توصلت ان تطبيق نظام ادارة سلامة الأغذية يمكن ان يساعد في تحسين ادا

العام للشركة ، القدرة على توفير الاطعمة والمنتجات الأمنة التي تلي متطلبات العملاء والقواعد

القانونية المطبقة باستمرار، معالجة المخاطر المرتبطة بالأهداف ، تستخدم منهج العملية والذي

يتضمن خطة انجاز المهام PDCA والتفكير المبني على المخاطر ، يمكن نهج العملية هذا المؤسسة من

التخطيط لعملياتها وتفاعلاتها ، يمكن دورة PDCA المؤسسة من التأكد من أن عملياتها يتم امدادها بشكل ملائم وأن تحديد فرص التحسين والتصرف بناء عليها. وبينت أهم ما يمكن تحقيقه عند تطبيق هذه المواصفة علي أرض الواقع وأوصت بتطبيقها بالتوافق مع الأنظمة الوطنية لسلامة الأغذية.

المصادر والمراجع :

1- دراسة اليماني (2007) بعنوان " اتجاهات حديثة في إدارة سلامة الأغذية مواصفات الأيزو 22000

2- دراسة (Will & others (2007) بعنوان " جودة الأغذية ومعايير السلامة."

٣ -- دراسة ابوهربيد (2012) بعنوان " القواعد الشرعية لسلامة إنتاج وحفظ الأغذية."

٤ -- ندوة عن سلامة الغذاء وجودتها تحت شعار (غذاء سليم لمستقبل سليم) - جامعة القاسم

الخضراء

5- - مجلة أسيوط للدراسات البيئية – ٢٠٠٨.

6- Mensah, L. and D. Julien. (2011). "Implementing of Food Safety Management Systems in the UK", Food Control, Issue 8, August, PP. 1216 – 1225.