



مذكرة مقدمة لاستكمال متطلبات نيل شهادة ماستر أكاديمي (ل م د)

دفعة: 2024

تخصص: إدارة أعمال

مذكرة بعنوان:

أثر نظام إدارة السلامة الغذائية في الحد من المخاطر الصحية
دراسة حالة مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

إشراف الأستاذة الدكتور:

✓ فضيلة بوطورة

إعداد الطالبة:

✓ ريان سهايلية

جامعة الشهيد الشيخ العربي التبسي
LRABI TEBESSI UNIVERSITY TEBESSA

أعضاء لجنة المناقشة

الاسم واللقب	الرتبة العلمية	الصفة
حمد شفاء	أستاذ محاضر - أ-	رئيسا
فضيلة بوطورة	أستاذ دكتور	مشرفا ومقررا
فاطمة الزهراء عايب	أستاذ مساعد	عضوا مناقشا

السنة الجامعية: 2024/2023

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي



جامعة الشهيد الشيخ العربي التبسي - تبسة -

كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير

قسم علوم التسيير

الرقم التسلسلي: /..... / 2024

مذكرة مقدمة لاستكمال متطلبات نيل شهادة ماستر أكاديمي (ل م د)

دفعة: 2024

تخصص: إدارة أعمال

مذكرة بعنوان:

أثر نظام إدارة السلامة الغذائية في الحد من المخاطر الصحية

دراسة حالة مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

إشراف الأستاذة الدكتور:

✓ فضيلة بوطورة

إعداد الطالبة:

✓ ريان سهايلية

أعضاء لجنة المناقشة

الاسم واللقب	الرتبة العلمية	الصفة
حمد شفاء	أستاذ محاضر - أ -	رئيسا
فضيلة بوطورة	أستاذ دكتور	مشرفا ومقررا
فاطمة الزهراء عايب	أستاذ مساعد	عضوا مناقشا

السنة الجامعية: 2024/2023

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

"يَرْفَعِ اللَّهُ الَّذِينَ آمَنُوا مِنْكُمْ وَالَّذِينَ أُوتُوا الْعِلْمَ دَرَجَاتٍ" (المجادلة: 11)

شكر وعرفان

قال رسول الله صلى الله عليه و سلم:

"من لم يشكر الناس لم يشكر الله"

صدق رسول الله صلى الله عليه و سلم.

الحمد لله الذي ما تم جهدا إلا بفضلته، وما تخطى العبد من عقوبات وصعوبات إلا بتوفيقه،

الحمد لله الذي وهبنا التوفيق والسداد، ومنحنا الثبات وأعاننا على إتمام هذا العمل.

بعد شكر الله سبحانه وتعالى على توفيقه لإتمام هذا العمل المتواضع،

أود أن أعبر عن خالص شكري وتقديري للأستاذة الدكتورة فضيلة بوطورة، على إشرافها

وتوجيهاتها العلمية والعملية التي لا تقدر بثمن، والتي ساهمت بشكل كبير في إتمام هذا العمل.

كما أتقدم بالشكر الجزير لأعضاء لجنة المناقشة، على قبولهم لمناقشة هذا العمل المتواضع، وكذا وفاء

وتقديرًا لأولئك المختصين أساتذتي من قسم علوم التسيير، وكذلك موظفي مديرية التجارة وترقية الصادرات

لولاية تبسة، الأفاضل الذين لم يبخلوا عليا بمساعداتهم ومعلوماتهم القيمة التي استفتت منها طيلة المشوار

الدراسي، وكذلك أتقدم بشكري إلى كل عمال إدارة ومكتبة كلية العلوم الإقتصادية

والتجارية وعلوم التسيير.

كما أتوجه بخالص شكري وامتناني إلى كل من ساعدني من قريب أو من بعيد

على إتمام هذا العمل على أكمل وجه.

Rayen

الإهداء

لم تكن الرحلة قصيرة ولا ينبغي لها أن تكون، لم يكن الحلم قريب ولا الطريق كانت محفوفة بالتسهيلات لكنني فعلتها ونلتها.

الحمد لله حبا وشكرا وامتنانا، الذي بفضلها أنا اليوم أنظر إلى حلما طال انتظاره، وقد أصبح واقعا أفخر به. أهدى ثمرة جهدي إلى من كان سببا في وجودي إلى من زرع في قلبي معاني الحياة إلى جنة الدنيا والآخرة والذي الكريمين.

إلى قدوتي الأولى والضوء الذي ينير دربي، إلى من جرع الكأس فارغا ليسقيني قطرة حب إلى من علمني أن الدنيا كفاح وسلاحها العلم والمعرفة، إلى من دعمني بلا حدود وأعطاني بلا مقابل، إلى من احترقت شموعه لينير لنا درب النجاح إليك يا أبي الغالي أطل الله في عمره.

إلى ملاكي الطاهر وقوتي بعد الله، إلى التي جعل الله الجنة تحت أقدامها، إلى التي غمرتني بفيض حنانها، إلى الشمعة المضيئة في حياتي والزهرة الرقيقة في ربيع عمري، إلى بسمة الحياة وسر الوجود، إلى من كان دعائها سر نجاحي إلى أجمل ابتسامة في حياتي، إليك يا أمي حفظك الله ورعاك.

إلى من قيل فيهم " سنشهد عضدك بأخيك"، إلى من قاسم معي مشوار

طفولتي، إلى سندي في هذه الحياة، إلى قرة عيني والنبع الذي ارتوى منه حبا وحنان إليك يا أخي العزيز محمد لخضر أنار الله دربه ووفقه.

إلى كل من يحمل لقب "سهايلية" وعلى رأسهم جدي أطل الله في عمره إلى أحماء الذين خطفتهم الموت منا جداتي وجدي رحمة الله تغشاهم،

إلى مثل الإخلاص والوفاء والصداقة، إليكم يا من جمعني بهم القدر وعرفت معهم معني الصداقة، إليكم يا من أفخر بصحبكم،

إلى من هم في ذاكرتي فنسيهم قلبي، ولم ينسهم قلبي.

إلى كل من ساعدني من قريب أو من بعيد أهدي هذا العمل.

الفهارس

فهرس المحتويات

الصفحة	فهرس المحتويات
-	شكر وعرهان
-	الإهداء
I	فهرس المحتويات
I	فهرس الأشكال
IV	فهرس الجداول
VI	قائمة المصطلحات
VII	فهرس الملاحق
أ	مقدمة
01	الفصل الأول: الإطار النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية
02	تمهيد الفصل الأول
03	المبحث الأول: الدراسات السابقة المتعلقة بمتغيرات الدراسة
03	المطلب الأول: الدراسات السابقة الخاصة بمتغير نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)
09	المطلب الثاني: الدراسات السابقة الخاصة بمتغير المخاطر الصحية
14	المطلب الثالث: أوجه الاختلاف والتشابه بين الدراسات السابقة والدراسة الحالية
20	المبحث الثاني: نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) في المنظمة
20	المطلب الأول: ماهية نظام إدارة سلامة الغذائية (ISO22000)
25	المطلب الثاني: مقومات نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)
31	المطلب الثالث: الإجراءات الرقابية لنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)
37	المبحث الثالث: المخاطر الصحية ونظام الهاسب (HACCP) بالمنظمة
38	المطلب الأول: ماهية إدارة المخاطر الصحية
43	المطلب الثاني: مدخل لنظام الهاسب (HACCP)
48	المطلب الثالث: الهاسب (HACCP) كنظام رقابي للتحكم في المخاطر الصحية
54	خلاصة الفصل الأول
55	الفصل الثاني: الإطار التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة
56	تمهيد الفصل الثاني

فهرس المحتويات

57	المبحث الأول: تقديم مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة
57	المطلب الأول: بطاقة تعريفية لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة
58	المطلب الثاني: الهيكل التنظيمي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة
65	المطلب الثالث: الإجراءات الرقابية للمحافظة على سلامة الأغذية من المخاطر الصحية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة
70	المبحث الثاني: الإطار المنهجي للدراسة
70	المطلب الأول: مجتمع الدراسة وعينتها
72	المطلب الثاني: أدوات جمع البيانات
75	المطلب الثالث: الأساليب الإحصائية المعتمدة في الدراسة
79	المبحث الثالث: تحليل نتائج الدراسة واختبار الفرضيات
80	المطلب الأول: تحليل البيانات المرتبطة بأداة الدراسة
87	المطلب الثاني: تحليل نتائج الدراسة
93	المطلب الثالث: نتائج اختبار الفرضيات
107	خلاصة الفصل الثاني
109	خاتمة
113	قائمة المراجع
121	الملاحق
147	الملخص

فهرس الأشكال

الرقم	عناوين الأشكال	الصفحة
01	نموذج الدراسة	خ
02	العلاقة بين أهمية وأهداف نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)	25
03	متطلبات نجاح نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) بالمنظمة	26
04	خطوات تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)	29
05	عناصر نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)	31
06	أنواع المخاطر الصحية	41
07	معنى كلمة هاسب (HACCP)	45
08	شجرة اتخاذ القرار	49
09	المبادئ الأساسية لنظام الهاسب (HACCP) بالمنظمة	50
10	الهيكل التنظيمي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة	60
11	نموذج اختبار الدراسة	80
12	توزيع أفراد عينة الدراسة حسب متغير الجنس	83
13	توزيع أفراد عينة الدراسة حسب متغير العمر	84
14	توزيع أفراد عينة الدراسة حسب متغير المستوى التعليمي	85
15	توزيع أفراد عينة الدراسة حسب متغير الخبرة المهنية	86
16	توزيع أفراد عينة الدراسة حسب متغير الوظيفة	87
17	نموذج نتائج الدراسة	107

فهرس الجداول

الرقم	عناوين الجدول	الصفحة
01	أوجه الاختلاف والتشابه المتعلقة بنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)	16
02	أوجه الاختلاف والتشابه المتعلقة بالمخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء	18
03	العمليات الرقابية للمحافظة على سلامة الغذاء	41
04	طرق التصنيع للمحافظة على المخاطر الصحية	51
05	الأجهزة المستعملة لعملية الرقابة على سلامة الغذاء	66
06	الإمكانات البشرية لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة	67
07	حصيلة الرقابة حسب الأهداف المسطرة	70
08	حصيلة جز المنتجات الغذائية	70
09	حصيلة الغلق الإداري	70
10	قمع الغش	71
11	توزيع استمارة الاستبيان	73
12	طول خلايا مقياس لكارت الخماسي	76
13	اختبار ألفا كرونباخ	81
14	صدق الاتساق الداخلي وفق معامل الارتباط بيرسون	82
15	توزيع عينة الدراسة حسب متغير الجنس	82
16	توزيع عينة الدراسة حسب متغير العمر	83
17	توزيع عينة الدراسة حسب متغير المستوى التعليمي	84
18	توزيع عينة الدراسة حسب متغير الخبرة المهنية	86
19	توزيع عينة الدراسة حسب متغير الوظيفة	87
20	تقييم إجابات أفراد العينة حول بعد بيانات بطاقة المنتجات الغذائية	88
21	تقييم إجابات أفراد العينة حول بعد شروط الحفظ والتبريد	89
22	تقييم إجابات أفراد العينة حول بعد شروط التخزين	89
23	تقييم إجابات أفراد العينة حول بعد النظافة الصحية	90
24	تقييم إجابات أفراد العينة حول متغير المخاطر الصحية (HACCP)	91
25	اختبار إعتدالية التوزيع الطبيعي	94
26	نتائج اختبار الفرضية الرئيسية لأثر نظام إدارة السلامة الغذائية على المخاطر	95

فهرس الجداول

	الصحية	
97	معامل الانحدار لأبعاد نظام إدارة السلامة الغذائية على المخاطر الصحية	27
101	اختبار الفروق الإحصائية وفق متغير الجنس	28
102	اختبار الفروق الإحصائية وفق متغير العمر	29
104	اختبار الفروق الإحصائية وفق متغير المستوى التعليمي	30
105	اختبار الفروق الإحصائية وفق متغير الخبرة المهنية	31
106	اختبار الفروق الإحصائية وفق متغير الوظيفة	32

قائمة المصطلحات

المصطلح بالإنجليزية	تعريفه	المصطلح بالعربية
Food Safety Management System (ISO22000)	معياري دولي يناسب المنظمات العاملة في مجال الأغذية.	نظام إدارة السلامة الغذائية
Food Safety Administration (FSA)	جميع الإجراءات اللازمة لإنتاج أو استيراد غذاء صحي غير ضار بالمستهلك.	إدارة السلامة الغذائية
Food Security (FS)	الغذاء الخالي من أي ملوثات أو مخاطر التي يمكن أن تسبب أضرار صحية للمستهلك.	أمن الغذاء
Food Contamination (FC)	وصول مواد غريبة إلى الغذاء أو إلى بيئته، فيؤثر على خواصه وهذا ما يجعله غير سليم.	تلوث الغذاء
Food Product Label Data (FPLD)	وهي هوية المنتج والدليل الصحي للمستهلك، (مكونات المنتج، الوسم).	بيانات بطاقة المنتجات الغذائية
International Standards (IS)	هي مجموعة من الإجراءات المعتمد من المنظمات الدولية والموحدة للمحافظة على سلامة الغذاء.	معايير دولية
Supervisory Operations (SO)	هي عملية تقييم ومراقبة الأداء الفعلي للمنظمات مع الأداء المطلوب.	العمليات الرقابية
Health Risk (HR)	تتمثل في مجموعة العوامل (كيميائي، بيولوجي أو فيزيائي) التي تلحق الضرر بصحة المستهلك.	المخاطر الصحية
Health Risk Analysis (HRA)	جميع الخطوات التصنيعية التي تجرى لفحص واختبار كل نقطة من نقاط عملية التصنيع الغذائي.	تحليل مصدر الخطر
Risk Assessment (RA)	عملية ضبط الحدود الحرجة لمصدر الخطر خلال مراحل سلسلة الإنتاج.	تقييم المخاطر
(HACCP) System	نظام وقائي يستخدم للتحكم في جميع مراحل سلسلة تصنيع الغذاء.	نظام الهاسب (HACCP)
Critical Control Point (CCP)	وضع مجموعة من الإجراءات لمنع حدوث الخطر.	نقطة التحكم الحرجة
Follw-up (F)	هي عملية مراقبة حركة المنتج الغذائي عبر سلسلة الإنتاج.	المتابعة
Critical Limits (CL)	النقطة الأخيرة في العملية الإنتاجية المساعدة في منع المخاطر المتعلقة بسلسلة الغذاء.	الحدود الحرجة
Food Production Chain (FPC)	هي مجموعة الأنشطة المتتابعة التي يمر بها المنتج الغذائي كمادة أولية حتى وصوله للمستهلك النهائي.	سلسلة إنتاج الغذاء

فهرس الملاحق

الصفحة	عناوين الملاحق	الرقم
121	اتفاقية التريص	01
123	استمارة الاستبيان	02
127	قائمة الأساتذة المحكمين	03
128	المقابلة	04
129	التحاليل المخبرية	05
130	الحصائل الإحصائية لسنة 2023	06
132	وثائق استرشادية	07
136	النتائج الإحصائية باستخدام برنامج (SPSS25)	08
145	الإذن بالطبع	09

مقدمة

تمهيد

تواجه المنظمات تحديات كبيرة في بيئة الأعمال التجارية، حيث تعتبر المخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء من القضايا الاقتصادية، التي تساعد على فتح العديد من النقاشات حول أهمية سلامة الغذاء بالنسبة للمنظمات والمنشآت التجارية، وذلك عن طريق مجموعة من الإجراءات المساعدة في تحقيق ميزة تنافسية بالنسبة لها، وقصد تقادي الوقوع في أي مخاطر تهدد صحة وسلامة المستهلك، أصبحت هناك أنظمة متكاملة وبمعايير دولية تسعى للمحافظة على سلامة الغذاء ألا وهي: نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، وكذا نظام الهاسب (HACCP) الذي يساعد على تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة.

نتيجة لدور سلامة الأغذية في تحقيق سمعة ومكانة المنظمة، أصبحت المنظمات تهتم بتوفير منتجات آمنة وسليمة لضمان صحة المستهلك من الوقوع في أي مخاطر مرتبطة بالغذاء، لذلك برز نظام إدارة السلامة الغذائية الذي يعتبر ركيزة أساسية تعتمد عليها المنظمة لتحقيق أهدافها وغاياتها، وذلك وفق مجموعة من الإجراءات والممارسات الرقابية المستخدمة للمحافظة على سلامة المنتجات الغذائية، بهدف حماية المستهلك من التعرض لأي مخاطر تهدد حياته، لذا فإن تبني نظام إدارة السلامة الغذائية يساعد في كسب رضا المستهلك وبالتالي تحقيق ميزة تنافسية بالنسبة للمنظمة.

يرتبط الغذاء عادة بمجموعة من المخاطر التي تؤثر على صحة المستهلك، لذا تسعى المنظمات والمنشآت التجارية لتبني نظام لتجنب هذه المخاطر والتحكم فيها، وذلك عن طريق إتباع مجموعة من الإجراءات والعمليات الرقابية المساهمة في نجاح عمل المنظمة، وبالتالي تحقيق أهدافها بكفاءة وفعالية وهذا ما يجعلها تكتسب مكانة سوقية متميزة، لذا فإن تبني المنظمة لنظام الهاسب (HACCP) يساعدها في تحليل المخاطر وكذا تحديد النقاط الحرجة المتعلقة بجميع مراحل سلسلة الغذاء، قصد ضمان سلامة المنتج النهائي.

إن وجود هذين النظامين "نظام إدارة السلامة الغذائية ونظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCP)"، يشكلان نهج وقائي بالنسبة للمنظمات التي تسعى لتحقيق منتجات غذائية آمنة، حيث يهتم أحدهما بضمان سلامة الغذاء من خلال نظام متكامل يدعى بـ (ISO22000)، بينما يهتم النظام الآخر بتتبع سلسلة إنتاج الغذاء وذلك بهدف حماية المستهلك من الوقوع في أي أضرار صحية تهدد حياته.

وفي الجزائر تعتبر مديرية التجارة وترقية الصادرات من بين الجهات الحكومية التي تقوم بعمليات رقابية متداخلة وذلك بالنسبة للمنظمات والمنشآت التجارية لما في ذلك مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، قصد ضمان سلامة المنتجات الغذائية وتقادي المخاطر التي تهدد صحة المستهلكين، حيث تتولى مهام الرقابة على الممارسات التجارية وقمع الغش بهدف تحقيق أكبر قدر ممكن من إجراءات السلامة الخاصة بالغذاء.

مقدمة

1- إشكالية الدراسة: من خلال ما سبق يمكن طرح السؤال الرئيسي التالي:
ما مدى تأثير نظام إدارة السلامة الغذائية في الحد من المخاطر الصحية؟ وما وقع ذلك التأثير
بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة؟

2- الأسئلة الفرعية: من خلال الإشكالية السابقة يمكن طرح التساؤلات الفرعية التالية:

- ما المقصود بنظام إدارة السلامة الغذائية؟
- ما المقصود بالمخاطر الصحية؟
- فيما تتمثل مبادئ تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة؟
- ما هي أنواع المخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء؟
- ما هو دور مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة في الرقابة على أنظمة السلامة الغذائية بالنسبة للمنظمات والمنشآت التجارية؟

3- فرضيات الدراسة: للإجابة على الإشكالية المطروحة تم طرح ثلاث فرضيات رئيسية يتم ذكرها كالتالي:

3-1- الفرضية الرئيسية الأولى: تتمثل فيما يلي:

- الفرضية الصفرية H_0 : تنص على: "لا يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تنص على: "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

3-1- الفرضية الرئيسية الثانية: تنص على: "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية لنظام إدارة السلامة الغذائية بأبعادها المجسدة في (بيانات بطاقة المنتجات الغذائية، شروط الحفظ والتبريد، شروط التخزين، والنظافة الصحية) للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

من خلال الفرضية الرئيسية الثانية يمكن تقسيمها إلى أربعة فرضيات فرعية كما يلي:

الفرضية الفرعية الأولى: تتمثل في:

- الفرضية الصفرية H_0 : تنص على: "لا يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين بيانات بطاقة المنتجات الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تتص على: "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين بيانات بطاقة المنتجات الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

الفرضية الفرعية الثاني: تتمثل في:

- الفرضية الصفرية H_0 : تتص على: "لا يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين شروط الحفظ والتبريد للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تتص على: "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين شروط الحفظ والتبريد للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

الفرضية الفرعية الثالثة: تتمثل في:

- الفرضية الصفرية H_0 : تتص على: "لا يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين شروط التخزين للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تتص على: "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين شروط التخزين للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

الفرضية الفرعية الرابعة: تتمثل في:

- الفرضية الصفرية H_0 : تتص على: "لا يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين النظافة الصحية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تتص على: "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين النظافة الصحية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

3-3- الفرضية الرئيسية الثالثة: تتص على: "توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين إجابات أفراد عينة الدراسة لعلاقة نظام إدارة السلامة الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، تعزى للبيانات الشخصية والوظيفية (الجنس، العمر، المستوى التعليمي، الخبرة المهنية، الوظيفة)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

من خلال الفرضية الفرعية الثانية يمكن تقسيمها إلى خمس فرضيات فرعية كما يلي:

الفرضية الفرعية الأولى: تتمثل في:

مقدمة

- الفرضية الصفرية H_0 : تتص على: "لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير الجنس بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تتص على: "توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير الجنس بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

الفرضية الفرعية الثانية: تتمثل في:

- الفرضية الصفرية H_0 : تتص على: "لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير العمر بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تتص على: "توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير العمر بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

الفرضية الفرعية الثالثة: تتمثل في:

- الفرضية الصفرية H_0 : تتص على: "لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير المستوى التعليمي بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تتص على: "توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير المستوى التعليمي بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

الفرضية الفرعية الرابعة: تتمثل في:

- الفرضية الصفرية H_0 : تتص على: "لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير الخبرة المهنية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تتص على: "توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير الخبرة المهنية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

الفرضية الفرعية الخامسة: تتمثل في:

- **الفرضية الصفرية H_0** : تنص على: "لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير الوظيفة بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $0.05 \leq \alpha$ ".

- **الفرضية البديلة H_1** : تنص على: "توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير الوظيفة بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $0.05 \leq \alpha$ ".

4- أهمية الدراسة: تتبع أهمية الدراسة من أهمية نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية، والرابط بينهما يعطى قيمة لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة.

4-1- على المستوى النظري: تكمن أهمية هذه الدراسة من خلال تناولها لموضوع يتعلق بشكل مباشر بصحة وسلامة المستهلك، حيث يتم من خلاله إبراز معايير وإجراءات تسمح بالتحكم في سلامة المنتجات الغذائية، وكذا تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة بالنسبة لكل منتج غذائي، وذلك لتفادي المخاطر الصحية المتعلقة بالغذاء، إذن تسمح هذه الدراسة بتوضيح مختلف المفاهيم النظرية المرتبطة بكل من نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية، وكذا نظام الهاسب (HACCP)، وما يترتب عنهم من أهمية بالغة جاءت بها مجموعة من الدراسات السابقة المشابهة.

4-2- على المستوى التطبيقي: تبرز أهمية الموضوع في توضيح الدور الرقابي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، للتحكم في نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية بالنسبة للمنظمات والمنشآت التجارية، حيث تمثل هذه الدراسة رؤية تحليلية للعلاقة بين قدرات المنظمات والمنشآت التجارية على امتلاك أنظمة لإدارة السلامة الغذائية قصد التحكم في المخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء بهدف سلامة المستهلك.

5- أهداف الدراسة: تتمثل أهداف الدراسة الحالية في تحقيق جملة من المقاصد أهمها:

- تسليط الضوء على الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية بالإضافة إلى نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة بالمنظمات؛
- التطرق لأبعاد نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)؛
- محاولة التعرف على مبادئ نظام الهاسب (HACCP)؛
- التعرف على الإجراءات الرقابية لنظام إدارة السلامة الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية؛
- تسليط الضوء على الدور الرقابي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، في تجسيد نظام إدارة السلامة الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية وذلك على مستوى المنظمات والمنشآت التجارية بالولاية؛
- تحديد أهم الأدوات الرقابية المستخدمة في المحافظة على سلامة المنتجات الغذائية لدى المديرية الولائية وذلك للحد من المخاطر الصحية المتعلقة بالغذاء؛

- التعرف على كيفية عمل مصلحة حماية المستهلك وقمع الغش بالمديرية الولائية بهدف المحافظة على سلامة المنتجات الغذائية من أي مخاطر صحية.

6- أسباب اختيار الموضوع: تم اختيار الموضوع بناء على جملة من الأسباب أهمها:

6-1- الأسباب الذاتية: تتمثل فيما يلي:

- الرغبة الذاتية لدراسة الموضوع؛

- كون الموضوع يدخل في إطار تخصص إدارة الأعمال؛

- كون الموضوع ليس محل اهتمام من طرف الكثير من المنظمات والمنشآت التجارية بالولاية وذلك حسب الجانب التطبيقي.

6-2- الأسباب الموضوعية: تتمثل في أهم النقاط التالية:

- كون الموضوع لم يتم اعتماده في الكثير من الدراسات؛

- معرفة الدور الرقابي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة للمحافظة على سلامة المنتجات الغذائية للحد من المخاطر الصحية؛

- معرفة مدى مساهمة نظام إدارة السلامة الغذائية في التقليل من المخاطر الصحية المتعلقة بالغذاء.

7- منهج وأدوات الدراسة: تتمثل في:

7-1- منهج الدراسة: تم الاعتماد من خلال هذه الدراسة على المنهج الوصفي التحليلي، وذلك في الجانب النظري حين التعرض لمعلومات متعلقة بنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية نظريا، كما تم الاعتماد على منهج دراسة الحالة حين محاولة إسقاط الجانب النظري على مستوى مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة.

7-2- أدوات الدراسة: تم الاعتماد في هذه الدراسة على مجموعة من الأدوات المساعدة في جمع البيانات والمعلومات المرتبطة بالموضوع، حيث تم الاعتماد في الجانب النظري على مجموعة من المراجع كالكتب، المقالات، الملتقيات، المذكرات، التقارير، المعاجم، المحاضرات وذلك قصد الإلمام بمختلف المعلومات المتعلقة بنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية، أما الجانب التطبيقي فتم الاستعانة بمجموعة من الأدوات والتمثل في: الوثائق والسجلات، المقابلة والملاحظة، أداة الاستبيان، حيث تم تحليل بياناتها باستخدام برنامج الحزمة الإحصائية للعلوم الاجتماعية (SPSS25)، وذلك بهدف جمع كافة المعلومات المتعلقة بموضوع الدراسة.

8- حدود الدراسة: من أجل الإحاطة بأشكالية الدراسة وكذا فهم جوانبها، تم تحديد حدود الدراسة الموضوعية والمكانية بالإضافة إلى الزمنية والبشرية كما يلي:

8-1- الحدود الموضوعية: ركزت هذه الدراسة بصفة عامة نظريا وتطبيقيا، على توضيح أثر نظام إدارة السلامة الغذائية كمتغير مستقل في الحد من المخاطر الصحية كمتغير تابع، وذلك على مستوى مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة؛

مقدمة

8-2- الحدود المكانية: تم اختيار مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة للقيام بهذه الدراسة الميدانية، باعتبارها منظمة تسعى لحماية المستهلك من الوقوع في أي مخاطر صحية وذلك بالاستعانة بنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) وكذا نظام الهاسب (HACCP)؛

8-3- الحدود الزمنية: تم إجراء موضوع الدراسة خلال الموسم الجامعي (2023-2024)؛ وكان جمع البيانات الخاصة بالدراسة الميدانية على مستوى مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، في الفترة الممتدة بين 15 فيفري إلى غاية 15 أفريل، بما يوحي أن نتائج الدراسة مستوحاة من هذه الفترة.

8-4- الحدود البشرية: اقتصرَت هذه الدراسة على إطارات إداريين وتقنيين وكذا أعوان إداريين وتقنيين بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة.

9- هيكل الدراسة: بناء على الإشكالية المطروحة، تم تقسيم هذه الدراسة إلى فصلين تسبقهما مقدمة وتليهما خاتمة، حيث تضمن كل فصل ثلاث مباحث تم التطرق في الفصل الأول من الدراسة إلى الإطار النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية، حيث تضمن المبحث الأول بعض الدراسات السابقة المتعلقة بموضوع الدراسة، بينما تناول المبحث الثاني نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) بالمنظمات، أما المبحث الثالث فتناول المخاطر الصحية ونظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCP)، أما بالنسبة للفصل الثاني فتضمن الإطار التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، تم التطرق في المبحث الأول إلى تقديم المديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، بينما تضمن المبحث الثاني الإطار المنهجي للدراسة، أما المبحث الثالث فتناول تحليل نتائج الدراسة واختبار الفرضيات.

10- نموذج الدراسة: من خلال الإشكالية والفرضيات المطروحة تم صياغة النموذج التالي: حيث يتمثل المتغير المستقل لهذه الدراسة في نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، بينما يتمثل المتغير التابع في المخاطر الصحية، وتم توضيح النموذج المفصل في الجانب التطبيقي للدراسة

الشكل رقم (01): نموذج الدراسة



المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على إشكالية الدراسة

يتم من خلال هذا الشكل دراسة مدى تأثير نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، في الحد من المخاطر الصحية باستعمال نظام الهاسب (HACCP).

الفصل الأول:
الإطار النظري لنظام
إدارة السلامة الغذائية والمخاطر
الصحية

تمهيد الفصل الأول

نظرا لأهمية نظام إدارة السلامة الغذائية بالنسبة للمستهلك والرقابة عليه، بهدف التحكم في المخاطر الصحية، تطرق العديد من الباحثين والدراسات لعدة جوانب مختلفة مرتبطة بموضوع الدراسة، وهي دراسات سابقة للدراسة الحالية استطاعت توضيح كافة المفاهيم المرتبطة بالموضوع، وكذا إبراز الأهمية العملية والعلمية له من خلال ما ظهر من نتائج تطبيقية حول الموضوع.

تسعى المنظمات للمحافظة على سلامة المنتجات الغذائية، التي تعتبر أمرا مهما بالنسبة للمستهلك وذلك بالاعتماد على نظام إداري يساعد على التحكم في سلامة المنتجات، وبالتالي فإن نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، يعد ركيزة أساسية بالنسبة للمنظمة، حيث يتم تطبيق هذا النظام وفق المعايير الدولية المطلوبة، بهدف حماية المستهلك النهائي من التعرض لأي مخاطر صحية تهدد حياته. ولتقادي المخاطر الصحية التي تؤثر على صحة وسلامة المستهلك، يوجد نظام الهاسب (HACCP) الذي من المفروض أن تتبناه المنظمة، وبالتالي فيعتبر أحد الركائز الأساسية المعتمدة للتحكم والسيطرة على المخاطر المرتبطة بالغذاء، أثناء عمليات التصنيع الغذائي، وبالتالي فنظام الهاسب (HACCP) يعتبر نظام وقائي، رقابي يساعد في التقليل من المخاطر التي تهدد صحة المستهلك، وعليه سيتم التطرق في هذا الفصل إلى ثلاث مبحث كالتالي:

- ❖ الدراسات السابقة المتعلقة بمتغيرات الدراسة؛
- ❖ نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) في المنظمة؛
- ❖ المخاطر الصحية ونظام الهاسب (HACCP) بالمنظمة.

المبحث الأول: الدراسات السابقة المتعلقة بمتغيرات الدراسة

تعتبر الدراسات السابقة من الدعائم الأساسية المستعملة في منهجية البحث العلمي، حيث تم التركيز فيها على متغيرات الدراسة والمتمثلة أساس في، نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) والمخاطر الصحية، بالإضافة إلى نظام الهاسب (HACCP)، الذي يساعد في تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة، حيث تم الطرق إليهم من خلال مجموعة من الباحثين والمختصين، كما اهتمت بهم عدة مجالات علمية حيث تناولت كل دراسة القيم الأساسية للموضوع المدروس، وكذا النتائج المتوصل إليها من كل دراسة بالإضافة إلى أوجه الاختلاف والتشابه، وهذا ما سيتم التطرق إليه في مبحثنا هذا والذي قسم بدوره إلى ثلاث مطالب كالتالي:

❖ الدراسات السابقة الخاصة بمتغير نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)؛

❖ الدراسات السابقة الخاصة بمتغير المخاطر الصحية؛

❖ أوجه الاختلاف والتشابه بين الدراسات السابقة والدراسة الحالية.

المطلب الأول: الدراسات السابقة الخاصة بمتغير نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)

في هذا المطلب يتم عرض مختلف الدراسات التي تشترك مع الدراسة الحالية في تناول المتغير الأول ألا وهو نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000).

أولاً: الدراسات باللغة العربية

يتم عرض أهم الدراسات باللغة العربية التي تناولت نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)

1- الدراسة الأولى: (نصيرة داني الكبير، 2013)، بعنوان: "الحاجة إلى تطبيق نظام الـ (HACCP) و(ISO22000) في الصناعات الغذائية الجزائرية".¹

ركزت إشكالية هذه الدراسة على مدى أهمية تطبيق نظام الـ (HACCP) والمواصفات الدولية الخاصة بـ (ISO22000) في منظمات الصناعات الجزائرية، وذلك على مستوى جامعة جيلالي ليايس بسيدي بلعباس، وبالتالي مثلت الصناعات الغذائية والزراعية نسبة (15%) من القيمة المضافة للاقتصاد الوطني وتمثلت تقريبا بما يعادل (25.5%)، من القيمة المضافة خارج قطاع المحروقات، وتم التوصل من خلال هذه الدراسة لجملة من النتائج أهمها: أن تطبيق نظام الـ (HACCP) والمواصفات الدولية (ISO22000)، يضمن لمنظمات صناعة الأغذية خاصة بالجزائرية منها في الحصول على منتجات غذائية آمنة صحيا للمستهلك، والرغبة في تحقيق منتجات مطابقة لمواصفات (ISO22000) العالمية، وأهمية نظام الـ (HACCP) الذي يساعد في تطبيق أهم الإجراءات الخاصة بالنظافة الصحية والسلامة

1- نصيرة داني الكبير، الحاجة إلى تطبيق نظام الـ HACCP و ISO22000 في الصناعات الغذائية الجزائرية، مجلة العلوم الاقتصادية، جامعة جيلالي ليايس سيدي بلعباس، الجزائر، المجلد 8، العدد 8، 2013، على الرابط الإلكتروني: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/87464>، بتاريخ: 2023/12/11، على الساعة: 12:30.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

الغذائية، إلا أن أغلبها ما تزال غير مؤهلة لتبني مواصفة (ISO22000) وذلك بسبب ضعف أدائها المالي، وغياب خبرتها الفنية والإدارية في هذا المجال وانهماكها، في التركيز على قطاعاتها السوقية وتحقيق المكسب المالي، فمن خلال هذه النتائج تم طرح مجموعة من التوصيات التي ساعد في انتشار تطبيق الـ (HACCP) والواصفات العالمية (ISO22000)، على مستوى منظمات صناعية غذائية الجزائرية، نذكر من أهمها نشر ثقافة السعي لتطبيق المواصفات الدولية في المجال الغذائي والتي تنص عليها شهادة (ISO22000)، وذلك لتفعيل الاتصال بين جميع الأطراف المكونة للسلسلة الغذائية، وكذا الاهتمام بتسجيل الأمراض المتصلة بالغذاء، وتحديد مسبباتها لتحديد أهمية المخاطر المختلفة، وتأثيرها على صحة المستهلك، بالإضافة إلى تنمية الموارد البشرية وتوعيتهم على ثقافة الالتزام بالصحة والنظافة.

2- الدراسة الثانية: (محمد قايد أحمد الليمة، حمود عبد الله صالح عقلان، 2021)، بعنوان: "أثر الثقافة المنظمة في تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) دراسة ميدانية لشركات صناعة الأغذية اليمنية في محافظة الحديدة".¹

بلورة مشكلة هذه الدراسة في أثر الثقافة المنظمة على مستوى تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) في المنظمات محل الدراسة بمحافظة الحديدة، وذلك على مستوى منظمات صناعة الأغذية اليمنية في محافظة الحديدة، وعليه تم اختبار الفرضيتين التاليتين: الأولى تنصت على وجد أثر ذو دلالة إحصائية للثقافة المنظمة على مستوى تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) في المنظمات محل الدراسة، بينما الفرضية الثانية فنصت على لا توجد فروق في آراء عينة الدراسة تجاه الثقافة المنظمة وتطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) تعزى للأبعاد المنظمة (عدد العاملين، عمر المنظمة، نوع النشاط المنظمة)، وذلك على مستوى المنظمات مجال الدراسة، حيث اعتماد صاحب الدراسة على الاستبيان الموزع لعينة من المستبنيين قدر عددهم بـ 348 مفردة، حيث توصلت هذه الدراسة لجملة من النتائج أهمها: الاهتمام بتحسين مستوى تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) بأبعادها، وأن المنظمات محل الدراسة معنية ببذل جهد أكبر للوصول إلى نتائج أفضل، ومدى إمكانية تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية في مجال إنتاج العسل اليمني وأثره في تعزيز الميزة التنافسية، وكذا أثر القيم المنظمة في تطبيق مستوى نظام إدارة السلامة الغذائية من خلال النمط القيادي.

1- محمد قايد أحمد الليمة، حمود عبد الله صالح عقلان، أثر الثقافة المنظمة في تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية ISO22000 دراسة ميدانية لشركات صناعة الأغذية اليمنية في محافظة الحديدة، مجلة التنمية والاستشراف للبحوث والدراسات، جامعة العلوم والتكنولوجيا، جامعة صنعاء، اليمن، المجلد 5، العدد 2، 2021، على الرابط الإلكتروني: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/140752>، بتاريخ: 2023/12/11، على الساعة: 12:35.

3- الدراسة الثالثة: (صبري مقيح، إيمان رمضان، 2020)، بعنوان: "تقييم مخرجات نظام إدارة سلامة الغذاء وفق معيار الإيزو 22000 بمؤسسة كوكاكولا بسكيكدة من وجهة نظر الزبائن".¹

تناولت هذه الدراسة مدى تقييم مخرجات نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) من وجهه نظر الزبائن، وذلك على مستوى منظمة كوكاكولا بسكيكدة، حيث تم اختبار خمس فرضية الرئيسة تناولت الفرضية الأولى نسبة تقييم مخرجات نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) من وجهة نظر الزبائن في منظمة كوكاكولا بسكيكدة عالية، بينما الثانية فتناولت نسبة تقييم المنتجات الغذائية ذات الجودة وفق معيار (ISO22000) من وجهت نظر الزبائن في منظمة كوكاكولا بسكيكدة عالية، أما الثالثة فدرست نسبة تقييم المنتجات الآمنة وفق معيار (ISO22000) من وجهة نظر الزبائن في منظمة كوكاكولا بسكيكدة عالية، بينما الرابعة فدرست نسبة تقييم المنتجات الغذائية الخضراء وفق معيار (ISO22000) من وجهة نظر الزبائن في منظمة كوكاكولا بسكيكدة عالية، أما الفرضية الأخيرة فتناولت نسبة تقييم المنتجات الغذائية المبتكرة وفق معيار (ISO22000) من وجهة نظر الزبائن في مؤسسة كوكاكولا بسكيكدة عالية، ولتحقيق ذلك اعتمد الباحث على المنهج الوصفي التحليلي من خلال التعرف على متغيرات الدراسة من الناحية النظرية، والمتمثلة في نظام إدارة السلامة الغذائية وفق معيار (ISO22000)، وكذا تصميم وتوزيع استمارة على عينة من زبائن منظمة كوكاكولا، من أجل المعالجة حيث اعتمد صاحب الدراسة في اختياره لفرضيات الدراسة على برنامج (SPSS20)، حيث تم التوصل من خلال هذه الدراسة إلى أن مخرجات نظام إدارة سلامة الغذاء (ISO22000)، والمتمثلة في المنتجات ذات الجودة والمنتجات الآمنة، الخضراء والمبتكرة، لها بمستوى متوسط قدر بـ (66.84%)، في تحقيق رضا الزبائن لدى منظمة كوكاكولا بسكيكدة.

4- الدراسة الرابعة: (عمار بن سديرة، فتيحة بوحروود، 2023)، بعنوان: "تقييم تبني نظام أمن سلامة الغذاء ISO22001 الصناعات الغذائية الجزائرية في ظل التوجهات الدولية دراسة تحليلية للفترة (2012-2021)".²

1- صبري مقيح، إيمان رمضان، تقييم مخرجات نظام إدارة سلامة الغذاء وفق معيار الإيزو 22000 بمؤسسة كوكا كولا بسكيكدة من وجهة نظر الزبائن، مجلة البحوث والدراسات الإنسانية، جامعة 20 أوت 1955 سكيكدة، الجزائر، المجلد 14، العدد 02، 2020، على الرابط الإلكتروني: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/140098>، بتاريخ: 2023/12/11، على الساعة: 13:00.

2- عمار بن سديرة، فتيحة بوحروود، تقييم تبني نظام أمن وسلامة الغذاء (ISO22001) في الصناعات الغذائية الجزائرية في ظل التوجهات الدولية: دراسة تحليلية للفترة: (2012-2021)، مجلة معهد العلوم الاقتصادية، جامعة فرحات عباس سطيف 1، الجزائر، المجلد 26، العدد 1، 2023، على الرابط الإلكتروني: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/226954>، بتاريخ: 2023/12/11، على الساعة: 10:15.

ركزت إشكالية هذه الدراسة على تبني نظام أمن وسلامة الغذاء (ISO22001) في الصناعات الغذائية الجزائرية في ظل توسع وانتشار اعتماده ضمن مختلف الاقتصاديات العالمية خلال فترة (2012-2021)، وقد اعتمدت هذه الدراسة على عدد شهادات (ISO22001) الممنوحة على المستوى العالمي لفترة (2012-2021)، حيث تم اختبار الفرضية الرئيسية التي تناولت ضعف تبني نظام أمن وسلامة الغذاء (ISO22001) في الصناعات الغذائية الجزائرية، والمقارنة مع مستوى انتشاره في مختلف الاقتصاديات العالمية، ولتحقيق ذلك اعتمد الباحث على الدراسة الإحصائية من خلال استعماله لتمثيل البياني، الدائرة النسبية وكذا الأعمدة البيانية، حيث توصلت هذه الدراسة لجملة من النتائج أهمها ضرورة نشر الوعي بأهمية جودة وسلامة الغذاء ضمن السلسلة الغذائية على مستوى الصناعات الجزائرية، وذلك من خلال التأكد عن طريق الندوات، المعارض والتظاهرات التي تنظمها الحكومة، ومختلف هيكلها وذلك لتكثيف الإعلام باستخدام مختلف الوسائل المتاحة، وتدعيم المنظمات الصناعية الغذائية وكذا تعبئة مختلف هيكل الدعم وترقية الاستثمار، لضمان تأهيل هذه المنظمات للتكيف مع متطلبات نظام أمن وسلامة الغذاء (ISO22001)، وكذا إدراك المنظمات الغذائية دورها ضمن سلسلة الغذاء، والعمل على التقيد بمختلف المتطلبات القانونية والتشريعية في سبيل المحافظة على صحة المستهلك النهائي، وتوفير الغذاء الآمن والصحي بشكل مستدام.

ثانيا: الدراسات باللغة الأجنبية

يمكن عرض مجموعة من الدراسات التي تناولت موضوع نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) باللغة الأجنبية نذكر أهمها:

1- الدراسة الأولى:

(Marianna Charlambous,2015), **Implementation of Food Safety Management Systems in Small Enterprises in Cyprus**¹.

تناولت هذه الدراسة عنوان تنفيذ أنظمة سلامة الأغذية في المنظمات الصغيرة في قبرص، حيث برزت إشكالية تشخيص الاحتياجات المطلوبة للمنظمات الصغيرة والمتوسطة، من أجل تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) وفق معايير دولية، وكذا العوائق التي تواجهها خلال التنفيذ، حيث تم اختبار الفرضيات التالية الأولى تنصت على أن هناك استجابة عالية من قبل المنظمات الصغيرة والمتوسطة لعامل النظافة وذلك على مستوى نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، بينما الفرضية

1- Marianna Charlambous, **Implementation of Food Safety Management Systems in Small Enterprises in Cyprus**, Athesis Submitted to the University of Birmingham for the degree of Doctor Of Birmingham, 2015, on the electronic link:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713515002017>, on the date: 15/12/2023, in time: 10:14.

الثانية فنصت على أن هناك استجابة عالية لمراقبة درجة الحرارة على مستوى المنظمات الصغيرة والمتوسطة، ضمن نظام إدارة السلامة الغذائية ولتحقيق ذلك اعتمد صاحب الدراسة توزيع استمارات الاستبيان، على عينة مكونة من 50 منظمة للأغذية في مدينة قبرص، وبالتالي توصل الباحث لجملة من النتائج أهمها هناك تحسين في ممارسات النظافة ضمن هذه المنظمات كما أن العاملين فيها، استطاعوا التحكم بشكل ملحوظ في الرقابة على درجات الحرارة من أجل المحافظة على سلامة الأغذية.

2- الدراسة الثانية:

(Agus Purwanto, et al, 2020), **Effect of Integrated Management System of Iso 9001: 2015 And ISO22000: 2018 Implementation To Packaging Industries Quality Performance In Banten**¹.

قامت هذه الدراسة بتناول موضوع تأثير نظام الإدارة المتكاملة (ISO9001:2015) و(ISO22000:2018) على أداء جودة صناعات التغليف في بانتن، وذلك لتحديد أثر تطبيق الإدارة المتكاملة ونظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) على جودة الأداء، وذلك على مستوى منظمات تعبئة وتغليف الصناعية في مقاطعة بانتن، حيث تم اختبار الفرضيتين التاليتين الأولى نصت على وجود علاقة معنوية وإيجابية في تطبيق جودة نظام (ISO22000:2015) على جودة الأداء، بينما نصت الفرضية الثانية على وجود علاقة معنوية وإيجابية في تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000:2018) على جودة الأداء، ولتحقيق ذلك اعتمد الباحث على تحليل البيانات ومعالجتها في نموذج المعادلة الهيكلية، وذلك بالاستعانة بأداة الاستبيان الموزع على 144 موظف ينتمون إلى 12 منظمة لصناعة التعبئة والتغليف، بناء على اختبار الفرضيات توصل الباحث لمجموعة من النتائج أهمها، تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) كان له تأثير إيجابي، وبنسبة كبيرة على جودة الأداء حيث ساعد في زيادة مؤشر رضا العملاء، وانخفاض الشكاوي وتقليل العيوب الإنتاجية.

3- الدراسة الثالثة:

(EL Brahmi Karima, 2021), **Contribution a la mise en place de la norme ISO 22000 version 2018**².

تناولت هذه الدراسة موضوع المساهمة في وضع النسخة القياسية (ISO22000) نسخة (2018)، حيث طرح إشكالية اعتماد نظام السلامة الغذائية وفق معايير (ISO22000) وذلك على مستوى منظمة

1- Agus Purwanto, et al, **Effect of Integrated Management System of Iso 9001: 2015 And Iso22000: 2018 Implementation To Packaging Industries Quality Performance In Banten**, Jimeajurnalilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi), Pelita Harapan University, vol 4, no 1, 2020, on the electronic link:

<https://journal.stiemb.ac.id/index.php/mea/article/view/213>, on the date: 15/12/2023, in time: 14:14.

2- Karima EL Brahmi, **Contribution a la mise en place de la norme ISO 22000 version 2018**, Rqpport de stqge de fin d'études, Filière ingénieurs Industries Ag r- Alimentaires, Sidi Mohamed Ben Abdellah, 2021, on the electronic link:

<https://memoirepfe.fst-usmba.ac.ma/download/6083/pdf/6083.pdf>, on the date: 16/12/2023, in time: 16:14.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

صناعة الأغذية بمدينة فاس (alicomar)، ولتحقيق ذلك اعتمد الباحث على منهجية البرامج المطلوبة مسبقاً (PRP)، من خلال تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة والعمل على وصف سلسلة الإنتاج بهذه المنظمة، وبالتالي وضع مخطط إنجاز لنظام إدارة السلامة الغذائية حسب معايير (ISO22000)، بهدف السيطرة على الأخطار التي يمكن أن تؤدي إلى انحرافات في جودة وسلامة المنتجات الغذائية، واستعمال تحليل النسب المتعلقة بمختلف المتطلبات الخاصة بهذا النظام بدأ بالتقييم الأولي لبرنامج المتطلبات الأساسية، وكذا قياس مستوى نظافة الموظفين والمرافق لظروف التخزين، حيث توصل الباحث لمجموعة من النتائج نذكر من بينها التقييم الأولي لبرامج المتطلبات الأساسية محققة بنسبة تفوق (87%)، كما توصل بعد مستوى نظافة الموظفين والمرافق لنسبة (75%)، كما كانت ظروف التخزين مرضية بنسبة تفوق (58%)، وبالتالي فإن تشخيص وتحليل المخاطر والنقاط الحرجة أدى إلى ظهور بعض النقاط الحرجة، التي تتطلب مزيد من العمل من أجل تقليل المخاطر للمستوى المقبول، خاصة في جانب ظروف التخزين وهذا ما يساعد منظمة صناعية الأغذية (alicomar) في الحصول على شهادة (ISO22000:2018).

4- الدراسة الرابعة:

(Mohamed Aboutaleb, et al, 2023), **Barriers to the Application of the ISO22000 Food Safety Management System in Egyptian Flight Catering Companies**¹.

طرحت هذه الدراسة موضوع معوقات تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء (ISO22000)، في منظمات تموين الطائرات المصرية، حيث تمثل إشكالية هذا الدراسة في إبراز العوائق والقيود المحتملة، التي تحول دون تنفيذ نظام إدارة السلامة الغذائية على مستوى منظمات تموين الطائرات المصرية، حيث ركزت أهمية هذه الدراسة في اعتماد السلامة الغذائية، من خلال تقديم الأطعمة على متن الطائرة، والتي تؤدي بالضرورة للاحتفاظ بصحة وسلامة الركاب وطاقم الطائرة، وبالتالي تم اختبار تسع فرضيات يتم ذكرها كالتالي، الأولى تنص على لا يتم تدوير الطعام تحت ظروف يمكن التحكم في درجة حرارتها، والثانية تناولت أنه لا يتم استخدام السكاكين والأواني بشكل صحيح أو لا يتم ترميزها بالألوان، الثالثة تبين عدم تبريد الطعام بسرعة لمنح نمو الكائنات الحية الدقيقة، الرابعة تمثلت في أنه لم يتم الوصول إلى الحد الأدنى من درجة الحرارة والأوقات الأساسية للطهي، والخامسة تمثلت في أنه لا يتم تغيير القفازات في المرحلة النهائية بانتظام، والسادسة نصت على أنه لا يتم تحقيق فحص وجبة الطاقة التحكم في الوزن، والسابعة تركز على التحكم في وزن وجبات الركاب لم يتم التحقق من الوجبة، والثامنة نصت

1- Mohamed Aboutaleb, et al, **Barriers to the Application of the ISO 22000 Food Safety Management System in Egyptian Flight Catering Companies**, Journal of the Faculty of Tourism and Hotels, University of Sadat City, vol 7, Issue (1/1), 2023, on the electronic link: https://mfth.journals.ekb.eg/article_295745_530f23579f123fa7689cebe8635e1077.pdf, on the date: 12/01/2024, in time: 10:10.

على عدم مراقبة درجة حرارة الثلاجة أو الحفاظ عليها، حيث تركز الفرضية التاسعة على عدم استخدام الختم الخاص بشاحنة التموين، ولتحقيق هذه الدراسة تم الاعتماد على أسلوب المقابلات والاستبيان من خلال توزيع 39 استمارة، مسح على العاملين في شركة تموين الطائرات حيث تم تحليل 30 استبيان صالحة، وذلك بالاعتماد على نظام (SPSS)، وقد توصلت هذه الدراسة لجملة من النتائج أبرزها أن معدل دورات العمالة السريع، في مجال تموين الطائرات يؤدي للفشل في تطبيق نظام سلامة الأغذية (ISO22000)، بالإضافة لوجود الكثير من التوصيات تحسين جودة تدريب الموظفين على سلامة الأغذية، بالإضافة إلى تعزيز التزام الإدارة وتشجيعهم على مواصلة الأداء والجهد المعقول في تطبيق هذا النظام.

المطلب الثاني: الدراسات السابقة الخاصة بمتغير المخاطر الصحية

يتم التطرق في هذا المطلب إلى بعض الدراسات التي تناولت أحد متغيرات الدراسة ألا وهو المخاطر الصحية المتعلقة بالغذاء.

أولاً: الدراسات باللغة العربية

هناك مجموعة من الدراسات التي تناولت متغير المخاطر الصحية يمكن ذكر أهمها:

1- الدراسة الأولى: (سارة عمرون، وآخرون، 2021)، بعنوان: الرقابة على جودة المنتج الغذائي باعتماد طريقة تحليل المخاطر وتحديد نقاط السيطرة الحرجة دراسة حالة ملبنة الإيدوغ/عنابة.¹

تهدف هذه الدراسة للتعرف على مدى قدرة تحليل المخاطر وتحديد نقاط السيطرة الحرجة (هاسب) كأداة للرقابة على جودة المنتجات الغذائية، حيث تم الاعتماد على المنهج الوصفي التحليلي كما استعمل أسلوب دراسة الحالة، الذي تم من خلاله تحليل المخاطر وتحديد نقاط السيطرة الحرجة وذلك بالاستعانة بمبادئ نظام الهاسب (HACCP)، وذلك على مستوى ملبنة الإيدوغ بعنابة، وتم التوصل من خلال هذه الدراسة إلى النتائج التالية أن عملية الرقابة على الحليب لا تتم على كل المستويات الحرجة، فمثلا لا تتم على جودة المياه، وبالتالي يتم استعمالها مباشرة في الإنتاج دون علاج مسبق، كما لا تقوم المنظمة على جودة مسحوق الحليب بالمخبر وتكتفي باستلام الشهادة المطابقة.

1- سارة عمرون، وآخرون، الرقابة على جودة المنتج الغذائي باعتماد طريقة تحليل المخاطر وتحديد نقاط السيطرة الحرجة دراسة حالة ملبنة الإيدوغ/عنابة، مجلة الدراسات الاقتصادية والمالية، جامعة باجي مختار عنابة، الجزائر، المجلد 14، العدد 01، 2021، على الرابط الإلكتروني: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/174231>، بتاريخ: 2024/01/03، على الساعة: 15:37.

2- الدراسة الثانية: (تركي عبد الله الجالسي، وآخرون، 2021)، بعنوان: التحقق من التطبيق الفعال لنظام الهاسب في بعض مصانع المياه المعبأة في المنطقة الشرقية بالمملكة العربية السعودية.¹

تناولت هذه الدراسة إشكالية مدى التزام مصانع المياه المعبأة باشتراطات التصنيع الجيد (GMP)، وكذا التزام مصانع المياه المعبأة بالتطبيق الفعال لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب)، والتي اعتماد الكاتب من خلالها على المنهج (الوصفي، المسحي، التحليلي)، كما استعمل أداة الاستبيان والزيرة الميدانية لستة مصانع للمياه المعبأة، وذلك على مستوى المنطقة الشرقية بالمملكة العربية السعودية، حيث ركزت هذه الدراسة على اختبار ثلاث فرضيات متمثلة، تخضع المياه المعبأة للمعالجة الصارمة والتخزين في زجاجات للمحافظة على سلامة المياه، وكذا يتم الإنتاج في ظل برامج صارمة لمراقبة الجودة بما في ذلك ممارسات التصنيع الجيد ونظام الهاسب، بالإضافة إلى إمكانية تحسين الجودة من المنتج النهائي، حيث توصل الكاتب من خلال هذه الدراسة إلى أن نتائج تدقيق نظام الهاسب لمصانع المياه، من حيث مسؤوليات سلامة الأغذية والموارد بالإضافة إلى سياسة الجودة ومنهجية الهاسب، والتي ساعدت في التوصل إلى أن تطبيق نظام الهاسب على مستوى جميع مصانع المياه المعبأة، مطابقة للمعايير المطلوبة بنسب متوسطة والتي قدرة ب (66.7%) من ناحية المسؤولية، حيث اعتماد الوثائق، نظام التتبع وكذلك النظافة العامة.

3- الدراسة الثالثة: (بسة رقطي، إيمان كركار، 2022)، بعنوان: إدارة المخاطر في المؤسسة الصحية الجزائرية دراسة ميدانية في المؤسسة الاستشفائية العمومية الحكيم عقبي .قائمة.²

تهدف هذه الدراسة في التعرف على المخاطر التي تواجه المنظمة الصحية وكيف يتم إدارتها، حيث اعتمد الكاتب من خلال هذه الدراسة على المنهج الوصفي التحليلي، كما استخدم أدوات جمع البيانات والمتمثلة أساسا في الملاحظة بدون مشاركة، والتي غالبا ما تستخدم للدراسات الاستطلاعية لجمع البيانات الأولية، عن طريق المشاهدة بالعين المجردة وكذا المقابلة، أداة الاستبيان الموزعة على 60 موظف بالمنظمة الصحية الحكيم عقبي، حيث تم استرجاع 37 استمارة، وقد ركزت هذه الدراسة على اختبار الفرضيات التالية: تعدد المخاطر داخل المنظمة الصحية وعدم ثباتها واختلاف طرق إدارتها،

1- تركي عبد الله الجالسي، وآخرون، التحقق من التطبيق الفعال لنظام الهاسب في بعض مصانع المياه المعبأة في المنطقة الشرقية بالمملكة العربية السعودية، المجلة العربية للعلوم ونشر الأبحاث مجلة العلوم الزراعية والبيئية والبيطرية، جامعة القصيم، المملكة العربية السعودية، المجلد 05، العدد 02، 2021، على الرابط الإلكتروني:

<https://journals.ajsrp.com/index.php/jaevs/article/view/3811> بتاريخ: 2024/01/05، على الساعة: 15:43.

2- بسة رقطي، إيمان كركار، إدارة المخاطر في المؤسسة الصحية الجزائرية دراسة ميدانية في المؤسسة الاستشفائية العمومية الحكيم عقبي -قائمة-، مذكرة مقدمة ضمن متطلبات شهادة الماستر في العلوم الإنسانية والاجتماعية، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، جامعة 08 ماي 1945، 2022، على الرابط الإلكتروني:

<http://dspace.univ-guelma.dz/jspui/handle/123456789/13673> بتاريخ: 2024/02/01، على الساعة: 15:05.

تواجه المنظمة العديد من المخاطر الصحية، بالإضافة إلى أنها توجد على مستوى المنظمة الصحية مجموعة من الطرق لمواجهة تلك المخاطر التي قد تصيبها، وكذا توجد مجموعة من العراقيل التي تعيق مهام إدارة المخاطر، حيث توصل الكاتب إلى جملة من النتائج أهمها: أن مصطلح إدارة المخاطر الصحية يشكل عرقلة بالنسبة لثقافة العاملين بالمنظمة وهذا ما يعيق تحقيق الجودة المرجوة للمنظمة وتحسينها، فكل قسم بالمنظمة مسؤول عن مواجهة الخطر الصحي الذي يصادفه، وكذا عدم الاستعداد الجيد لمواجهة مختلف المخاطر الصحية، وهذا راجع لعدم وجود قسم خاص بها، بالإضافة إلى وجود حوافز بين العاملين في القطاع الصحي والمنظمة الصحية ككل.

4- الدراسة الرابعة: (عادل محمد أبو مالح، وآخرون، 2022)، بعنوان: **التحقق من البرامج الإشرافية ونظام الهاساب المطبق في بعض مصانع منتجات الدواجن بمنطقة مكة المكرمة المملكة العربية السعودية**¹.

تهدف هذه الدراسة إلى مدى قدرة التحكم في التخطيط والتطبيق السليم لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب)، في بعض مصانع منتجات الدواجن، حيث تم الاعتماد على المنهج الوصفي التحليلي، كما استعمل عملية دمج نموذج الاستمارة الاستقصائية، بالإضافة إلى اعتماد أسلوب الزيارة الميدانية للمصانع الستة، قصد جمع البيانات العامة عن تصنيع منتجات لحوم الدواجن وتحليلها عن طريق استخدام الإحصائيات الوصفية، وذلك على مستوى منطقة مكة المكرمة جدة بالمملكة العربية السعودية، حيث تم اختبار الفرضيات المتمثل في وجود تدابير وقائية للتحكم في المصانع محل الدراسة، وكذا توجد خطوات مصممة خصيصا لتلاقي احتمال وقوع أخطار أو تقليلها إلى المستوى المقبول، كما يمكن حدوث تلوث من مصادر محددة بما يفوق المستويات المقبولة، بالإضافة إلى تأدية الخطوات اللاحقة للتخلص من الأخطار المحددة، وكذا الحد من وقوعها على المستوى المقبول، حيث توصل الكاتب من خلال هذه الدراسة إلى أن نتائج تحليل المخاطر المستخدمة، للممارسات الصحية الجيدة هدفها أساسي للبحث عن مصانع تصنيع منتجات لحوم الدواجن، بالمملكة من أولويات أصحاب الصلاحية بهدف تحقيق الأمن الغذائي وسلامة الغذاء.

1- عادل محمد أبو مالح، وآخرون، **التحقق من البرامج الإشرافية ونظام الهاساب المطبق في بعض مصانع منتجات الدواجن بمنطقة مكة المكرمة المملكة العربية السعودية**، مجلة العلوم الزراعية والبيئية والبيطرية، المجلد 06، العدد 05، 2022، على الرابط الإلكتروني: <https://journals.ajsrp.com/index.php/jaevs/article/view/5931>، بتاريخ: 2024/03/02، على الساعة: 10:30.

ثانيا: الدراسات باللغة الأجنبية

يتضمن هذا العنصر أهم الدراسات التي تناولت متغير المخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء.

1- الدراسة الأولى:

(Evangelos L.Psomas, Dimitrios P.Kafetzopoulos, 2015), **HACCP Effectiveness Between ISO22000 Certified and non -Certified Dairy Companies.**¹

قامت هذه الدراسة بتناول موضوع فعالية نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) بين منظمات الألبان المعتمدة وغير المعتمدة (ISO22000)، حيث تناولت كيفية تحديد الاختلافات في تطبيق نظام (ISO22000) بين منظمات الألبان المعتمدة وغير المعتمدة، ومدى فعالية نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCP)، وكذا نظام سلامة الأغذية في السيطرة على المخاطر المنتقلة عبر الغذاء، وقد اعتمد الباحث على المنهج الوصفي التحليلي بالإضافة إلى أداة الاستبيان الموزعة على 74 منظمة يونانية، حيث تم اختبار الفرضيات التالية والمتمثلة في أهمها يعتمد نظام الهاسب (HACCP) على مزيج معقد من الإدارة والتقنية، وكذا التحكم في مخاطر المنتقلة عبر الغذاء، وأن اعتماد نظام إدارة فعال بدلا من مجرد تطبيق مبادئ تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP)، وبالتالي توصل الكاتب من خلال هذه الدراسة إلى جملة من النتائج أهمها أن المنظمات الصغيرة والمتوسطة العاملة في مجال الألبان يستفيدون من التنظيم المنظم، وكذا الإجراءات المستخدمة بالإضافة إلى تحديد، تقييم ومراقبة مخاطر سلامة الأغذية عن طريق معايير نظام (ISO22000)، وهذا يقلل من مخاطر سلامة الأغذية غير المحددة وغير الخاضعة للرقابة والتي تؤثر على الغذاء.

2- الدراسة الثانية:

(Bourkhiss Mbarek, et al, 2018), **Mise En Place D'un Plan HACCP Dans Une Unite De Conditionnement Des Dattes Dans La Region De Tafilalet (Sud-Est Marocain).**²

قامت هذه الدراسة بتناول موضوع تنفيذ خطة تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) على مستوى وحدة تعبئة التمور في منطقة تافيلالت (جنوب شرق المغرب)، وذلك قصد تحديد إجراءات وممارسات سلامة الأغذية المتعلقة ببرنامج تحليل المخاطر وتحديد نقطة التحكم الحرجة (HACCP)،

1- Evangelos L.Psomas, Dimitrios P.Kafetzopoulos, **HACC Effectiveness Between ISO22000 Certified and non -Certified Dairy Companies**, Accepted Manuscript, Department of Business Administration of Food and Agricultural Enterprises, University of Patras, 2015, on the electronic link:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0956713515000407>. on the date: 01/03/2024, in time: 10-10.

2- Mbarek Bourkhiss, et al, **Mise En Place D'un Plan HACCP Dans Une Unite De Conditionnement Des Dattes Dans La Region De Tafilalet (Sud-Est Marocain)**, Revue Agrobiologia, vol 8, no 1, 2018, on the electronic link:

<https://www.asjp.cerist.dz/en/article/119482>, on the date: 01/03/2024, in the: 12:14.

وكذا السعي لتنفيذ برنامج أساسي في وحدة تكييف التمور المتواجدة على مستوى منطقة تافيلالت بجنوب شرق المغرب، حيث تم الاعتماد على أساليب تتكون من إتباع نهج يتضمن ممارسات جيدة للنظافة والتصنيع، بالإضافة إلى الأسلوب الذي يتبع باستعمال نظام الهاسب (HACCP)، وكذا تحديد النقاط النقدية والتدابير التصحيحية أثناء إجراء المراقبة، حيث تم اختبار الفرضيات التالية والمتمثلة في تطبيق نظام الهاسب (HACCP)، وهذا ما يؤدي لانخفاض المخالفات وكذا تطبيق نظام الهاسب (HACCP) وهذا راجع لزيادة حجم العملاء، بالإضافة إلى تطبيق نظام الهاسب (HACCP) يؤدي إلى زيادة المبيعات، وبالتالي توصل الكاتب إلى تطبيق نظام الهاسب (HACCP) يساعد في تقليل كمية مخالفات البيانات بنسبة (30%)، والقضاء على كل التلوث الميكروبي النهائي، بالإضافة إلى زيادة أهمية محفظة العملاء بنسبة (10%)، في حين تطورت المبيعات بنسبة (4%).

3- الدراسة الثالثة:

(Hsinjung Chen, et al, 2020), **Risk analysis method used in small-and medium-sized Food enterprises implementing ISO22000:2018 and HACCP to conditionally determine "inspection-acceptance" as acritical control point.**¹

تناولت هذه الدراسة موضوع طريقة تحليل المخاطر المستخدمة في منظمات الأغذية الصغيرة والمتوسطة الحجم، التي تطبق أنظمت (ISO22000) و(HACCP)، بهدف التركيز على كيفية تحديد خطوة التفتيش والقبول كنقطة تحكم حرجة، باستخدام أسلوب تحليل المخاطر في المنظمات الغذائية الصغيرة والمتوسطة، والتي تطبق (ISO22000:2018) وكذا تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP)، وذلك بهدف تطبيق أنظمة إدارة الأغذية على مستوى منظمة تايوان، حيث تم اختبار الفرضيات التالية، فريق تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCP) قادر على تقديم أوصاف كامنة للمنتج الغذائي، بالإضافة إلى أن أوصاف المنتج الغذائي تساعد في تقديم المخاطر وتحليلها، حيث تبني الكاتب أسلوب دراسة الحالة من أجل مناقشة إشكالية البحث وفرضياته، وقد أجريت هذه الدراسة بناء على دستور الأمم المتحدة لتحليل المخاطر والنقاط الحرجة (HACCP)، بالإضافة إلى المبادئ التوجيهية لـ (ISO22000)، وكذا شجرة القرار، وبالتالي توصل الكاتب من خلال هذه الدراسة إلى أن تطبيق المنهجية المقترحة في هذه الدراسة على مستوى الصناعات الغذائية المختلفة، وخاصة في المنظمات التي ليس لديها مختبرات أو مرافق لاختبار الفحص السريع، وبالتالي يتم تطبيق نظام (HACCP) بهدف تحسين جودة المنتجات وتلبية متطلبات العملاء.

1- Hsinjung Chen, et al, **Risk analysis method used in small-and medium-sized Food enterprises implementing ISO22000:2018 and HACCP to conditionally determine "inspection-acceptance" as acritical control point, Accreditation and Quality Assurance, 2020**, on the electronic link: <https://link.springer.com/article/10.1007/s00769-020-01447-3>, on the date: 02/03/2024, in time: 11:10.

4- الدراسة الرابعة:

(Erika Rene Blickem, et al, 2023), **An Analysis Of Seafood Recalls in the United States, 2002 Through 2022.**¹

قامت هذه الدراسة بتناول موضوع تحليل سحب المأكولات البحرية في الولايات المتحدة خلال فترة 2002 إلى غاية 2022، حيث ركزت على تقييم الأسباب الرئيسية لفشل سلامة الأغذية في قطاعات تصنيع وتوزيع المأكولات البحرية على مستوى الولايات المتحدة الأمريكية، وبالتالي تهدف هذه الدراسة لمعرفة معدلات سحب المأكولات البحرية المسجلة من قبل إدارة الغذاء والدواء الأمريكية (USFDA) خلال فترة (2002-2022)، وذلك بالاعتماد على تطبيق نهج وإجراءات نقاط التحكم الحرجة، بالإضافة إلى تحليل المخاطر بشكل صحيح بهدف تحديد المخاطر المحتمل وقوعها في الغذاء، حيث تم اختبار الفرضية الرئيسية التالية توجد أسباب لفشل نظام سلامة الأغذية في قطاعات تصنيع وتوزيع المأكولات البحرية، حيث توصل الكاتب إلى أن أكثر من نصف عمليات سحب المواد المسببة للحساسية غير المعلنة، كانت تتعلق بالحليب والبيض غير المعلن عنه، وشكلت عمليات سحب بكتيريا (30%) من جميع عمليات سحب الأسماك التي كانت جميعها من الدرجة الأولى، حيث شكلت الأسماك الزعفرانية (70%) من حوادث السحب، وكذا سمك السلمون هو النوع الوحيد الأكثر سحبا والذي قدر بـ (22%).

المطلب الثالث: أوجه الاختلاف والتشابه بين الدراسات السابقة والدراسة الحالية

لا تعتبر دراستنا الحالية هي أول دراسة تتعرض لموضوع نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) والمخاطر الصحية المرتبطة بسلامة الأغذية، حيث تناولت عدد من الدراسات هذا الموضوع، منها ما تشابه مع دراستنا الحالية عبر أحد أجزائها ومنها ما اختلف عنها، وهذا ما سيتم تفصيله في هذا المطلب.

أولاً: أوجه الاختلاف

تختلف الدراسة الحالية مع الدراسات السابقة العربية والأجنبية التي تناولت نفس المتغير المستقل "نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)" في كونها:

- تختلف الدراسات السابقة مع الدراسة الحالية من الناحية الزمنية كدراسة نصيرة داني الكبير (2013)، ودراسة EL Brahmī Karima سنة (2021) بينما الدراسة الحالية فكانت سنة 2024؛
- كما تختلف هذه الدراسات مع الدراسة الحالية من الناحية المكانية كدراسة صبري مقيح، إيمان رمضان والتي كانت على مستوى منظمات صناعة الأغذية اليمنية في محافظة الحديدة، وكذا دراسة

1 - Erika Rene Blickem, et al, **An Analysis Of Seafood Recalls in the United States,2002 Through 2022**, Journal of Food Protection, 86, 2023,on the electronic link:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0362028X23067625>

on the date: 01/03/2024, in time: 12:14.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

Mohamed Aboutaleb, et al فكانت على مستوى شركات تموين الطائرات المصرية، بينما الدراسة الحالية فكانت على مستوى مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة؛

- تركز الدراسات السابقة العربية والأجنبية على كيفية تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) في منظمات صناعة الأغذية، مثل دراسة عمار بن سديرة وفتيحة بوحروود التي كانت على مستوى منظمات صناعات الغذائية الجزائرية، بينما الدراسة الحالية فركزت على مدى تأثير نظام إدارة السلامة الغذائية في الحد من المخاطر الصحية.

بينما تختلف الدراسة الحالية مع الدراسات السابقة العربية والأجنبية التي تناولت نفس المتغير التابع "المخاطر الصحية" المرتبطة بالغذاء في كونها:

- تناولت الدراسة السابقة العربية والأجنبية إحدى المتغيرات المدروسة في الدراسة الحالية ألا وهو "نظام الهااسب (HACCP)" مثلاً دراسة سارة عمرون وآخرون التي تناولت متغير جودة المنتج الغذائي بالاعتماد على نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCP)؛

- كما تختلف الدراسات السابقة العربية والأجنبية مع الدراسة الحالية من ناحية المجال الزمني مثل دراسة بسمة رقطي، إيمان كركار (2022) ودراسة Evangelos L.Psomas و Kafetzopoulos و Dimitrios فكانت سنة (2015)، وكذا من الناحية المكانية مثل دراسة عادل محمد أبو مالح وآخرون فكانت على مستوى منطقة مكة المكرمة جدة بالمملكة العربية السعودية، وكذلك دراسة Erika Rene و Blickem, et al على مستوى الولايات المتحدة الأمريكية؛

- ركزت الدراسات السابقة العربية والأجنبية على أهمية نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)، على جودة المنتجات الغذائية كدراسة عمرون وآخرون، أما الدراسة الحالية فتناولت كيف يساعد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) في تحسين صورة المنظمة بالنسبة للمستهلك.

ثانياً: أوجه التشابه

تشابهت مجموعة من الدراسات السابقة العربية والأجنبية مع الدراسة الحالية التي تناولت نفس المتغير المستقل والمتمثل في "نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000):

- ركزت كل من الدراسات السابقة العربية والأجنبية على نفس المتغير المستقل للدراسة الحالية ألا وهو نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)؛

- استخدمت أغلب الدراسات السابقة العربية والأجنبية وكذا الدراسة الحالية على أداة الاستبيان لجمع كافة البيانات المتعلقة بموضوع الدراسة؛

- اعتمدت كل من دراسة لقايد أحمد الليمة وحمود عبد الله صالح عقلاان وبعض الدراسات السابقة الأجنبية وكذا الدراسة الحالية على أبعاد نظام إدارة السلامة الغذائية والمتمثلة في الاتصال التفاعلي، النظام الإداري للجودة، وكذا نظام الهااسب، بالإضافة إلى التحديث المستمر للنظام؛

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

- تم تسليط الضوء من خلال الدراسات السابقة العربية والأجنبية وكذا الدراسة الحالية على أهمية نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) في تحقيق استمرارية المحافظة على سلامة الأغذية.

كما تتشابه هذه الدراسات السابقة مع الدراسة الحالية في المتغير التابع والمتمثل في "المخاطر الصحية" المرتبطة بالغذاء:

- اتبعت أغلب الدراسات السابقة مع الدراسة الحالية أسلوب نهج الزيارة الميدانية مثل دراسة تركي عبد الله الحاسمي وآخرون، التي كانت على مستوى سنة مصانع للمياه المعبأة بمنطقة شرقية بالمملكة العربية السعودية، وكذا دراسة عادل محمد أبو صالح وآخرون كانت على مستوى عدة مصانع لمنتجات الدواجن على مستوى مكة المكرمة؛

- تشابهت أغلب الدراسات السابقة العربية والأجنبية مع الدراسة الحالية في كونها تستخدم أداة الاستبيان لجمع البيانات المتعلقة بموضوع الدراسة مثلًا دراسة Evangelos L.Psomas, Dimitrios P. Kafetzopoulos؛

- قامت بعض الدراسات السابقة باختيار عينة عشوائية لتحليلها مثل دراسة Evangelos L.Psomas, Dimitrios P.Kafetzopoulos التي اختارت 74 منظمة يونانية.

ثالثًا: ملخص أوجه الاختلاف والتشابه

يمكن تلخيص أوجه الاختلاف والتشابه بين مجموعة الدراسات السابقة والدراسة الحالية في الجدول التالي:

الجدول رقم (01): أوجه الاختلاف والتشابه المتعلقة بنظام إدارة السلامة الغذائية ISO22000

أوجه المقارنة	هدف الدراسة	الحدود الزمنية	الحدود المكانية	الأدوات وطريقة التحليل
الدراسة الحالية	ما مدى تأثير نظام إدارة السلامة الغذائية في الحد من المخاطر الصحية؟ وما واقع ذلك التأثير بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة؟	2024.2023	دراسة حالة مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة.	المقابلة، الملاحظة، الاستبيان، SPSS25، الأدوات الإحصائية.
داني الكبير نصيرة	أهمية تطبيق نظام الـ (HACCP) و (ISO22000) في الصناعات الجزائرية.	2013	دراسة تحليلية لجامعة جيلالي ليايس بسيدي بلعباس.	الملاحظة، المقارنة.
محمد أحمد الليمة وحمود عبد الله	أثر الثقافة المنظمة على مستوى تطبيق نظام إدارة	2020	دراسة ميدانية لشركات صناعة الأغذية اليمنية	المنهج الوصفي التحليلي، الاستبيان،

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

صالح العقلمن	السلامة الغذائية (ISO22000)		في محافظة الحديدة.	.SPSS
صبري مقيح وإيمان رمضان	تقييم مخرجات نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) من وجهة نظر الزبائن.	2020	دراسة حالة مؤسسة كوكاكولا سكيكدة من وجهة نظر الزبائن.	المنهج الوصفي التحليلي، الاستبيان، .SPSS
عمار بن سديرة وفتيحة بوحروود	تبني نظام أمن وسلامة الغذاء (ISO22000) في الصناعات الغذائية الجزائرية.	2023	دراسة تحليلية للصناعات الغذائية الجزائرية خلال فترة 2012.2021.	الدراسة الإحصائية، التمثيل البياني، الدوائر النسبية، الأعمدة البيانية.
Marianna Charlabous	تشخيص الاحتياجات المطلوبة للمنظمات الصغيرة والمتوسطة من أجل تطبيق نظام (ISO22000) وفق المعايير الدولية.	2015	دراسة حالة منظمة الأغذية في مدينة قبرص.	الاستبيان.
Agus Purwanto, et al	أثر تطبيق الإدارة المتكاملة ونظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) على جودة الأداء.	2020	دراسة حالة شركات التعبئة والتغليف للصناعات في مقاطعة بانتن.	الاستبيان.
EL Brahmi Karima	تطبيق نظام السلامة الغذائية وفق معايير ISO22000.	2021	دراسة حالة مؤسسة صناعة الأغذية بمدينة فاس.	منهجة البرامج المطلوبة مسبقا PRP.
Mohamed Aboutaleb, et al	إبراز العوائق والقيود المحتملة التي تحول دون تنفيذ نظام إدارة السلامة الغذائية.	2023	دراسة حالة منظمات تموين الطائرات المصرية.	استبيان، .SPSS

المصدر: من إعداد الطالبة بناء على معطيات الدراسات السابقة

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

الجدول رقم (02): أوجه الاختلاف والتشابه المتعلقة بالمخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء

أدوات وطريقة التحليل	الحدود المكانية	الحدود الزمنية	هدف الدراسة	أوجه المقارنة
المقابلة، الملاحظة، الاستبيان، SPSS25، الأدوات الإحصائية.	دراسة حالة مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة.	2024.2023	ما مدى تأثير نظام إدارة السلامة الغذائية في الحد من المخاطر الصحية؟ وما وقع ذلك التأثير بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة؟	الدراسة الحالية.
المنهج الوصفي، تحليل HACCP بالاستعانة بمبادئ نظام الهاسب.	دراسة حالة ملينة الإيدوغ /عنابة.	2021	مدى قدرة تحليل المخاطر وتحليل نقاط السيطرة الحرجة (هاسب) كأداة للرقابة على جودة المنتجات الغذائية.	عمرون وآخرون
المنهج المسحي التحليلي، استبيان، زيارة ميدانية لستة مصانع للمياه المعبأة.	دراسة ميدانية في مصانع المياه المعبأة في المنطقة الشرقية بالمملكة العربية السعودية.	2021	مدى التزام مصانع المياه المعبأة باشتراطات التصنيع الجيد (GMP) وكذا مدى التزام مصانع المياه المعبأة بالتطبيق الفعال لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.	تركي عبد الله الحاسمي، وآخرون.
الملاحظة، الاستبيان، مقابلة.	دراسة حالة المؤسسة الإستشفائية العمومية الحكيم عقبي بقالمة.	2022	تحديد المخاطر التي تواجه المنظمة الصحية وكيفية إدارتها.	بسمة رقطي، إيمان كركار.
المنهج الوصفي التحليلي، الزيارة، استمارة الاستقصائية.	دراسة تحليلية لبعض مصانع منتجات الدواجن على مستوى منطقة مكة المكرمة جدة بالمملكة العربية السعودية.	2022	مدى قدرة التحكم في التخطيط والتطبيق السليم لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (هاسب).	عادل محمد أبو مالح وآخرون.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

المنهج الوصفي التحليلي، الاستبيان.	دراسة حالة المنظمات الصغيرة والمتوسطة العاملة في مجال الألبان.	2015	تحديد الاختلافات في تطبيق نظام ISO22000 بين منظمات ألبان معتمدة وغير معتمدة في السيطرة على المخاطر المنتقلة عبر الغذاء.	Evangelos L.Psomas, Dimitrios P.Kafetzopoulos
إتباع نهج يتضمن ممارسات جيدة للنظافة والتصنيع، تحديد النقاط النقدية والتدابير التصحيحية أثناء إجراء المراقبة.	دراسة حالة وحدة تكييف التمور المتواجدة على مستوى منظمة تافيلالت بجنوب شرق المغرب.	2018	تحديد إجراءات وممارسات سلامة الأغذية المتعلقة ببرنامح تحليل المخاطر وتحديد نقطة التحكم الحرجة (HACCP).	Bourkhiss Mbarek, et al
دستور الأمم المتحدة لتحليل المخاطر والنقاط الحرجة، المبادئ التوجيهية ل ISO22000، شجرة القرار.	دراسة على مستوى منظمات الغذائية الصغيرة والمتوسطة بمنطقة تايوان.	2020	كيفية تحديد خطوة التفتيش والقبول كنقطة تحكم حرجة باستخدام أسلوب المخاطر.	Hsinjung Chen, et al
تطبيق نهج وإجراءات نقاط التحكم الحرجة، بالإضافة إلى تحليل المخاطر بشكل صحيح من أجل تحديد المخاطر المحتمل وقوعها في الغذاء.	دراسة حالة على مستوى الولايات المتحدة الأمريكية.	2023	تقييم الأسباب الرئيسية لفشل سلامة الأغذية في قطاعات تصنيع وتوزيع المأكولات البحرية.	Erika Rene Blickem, et al

المصدر: من إعداد الطالبة بناء على المعطيات الدراسات السابقة

المبحث الثاني: نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) في المنظمة

تعتبر سلامة الغذاء أمر مهم في ظل تزايد وتنوع المواد المستهلكة في الوقت الحالي، مما استوجب استحداث أنظمة تهتم بإدارة مختلف مؤثرات السلامة الغذائية، وهذا عن طريق إتباع مجموعة من الإجراءات اللازمة لنقل وتخزين وعرض المنتجات على مستوى المنظمة، ويتم ذلك بمراعاة مجموعة من الأبعاد، التي تسهل كسب رضا الزبائن بهدف المحافظة على صحتهم وسلامتهم من الوقوع في المخاطر التي تهدد صحتهم، في إطار الاستجابة لمجموعة من المتطلبات المعتمدة من قبل المنظمة الدولية قصد وضع معايير موحدة تقوم المنظمات بتطبيقها بهدف المحافظة على سلامة الأغذية. وعليه سيتم تقسيم هذا المبحث إلى المطالب الثلاث التالية:

❖ ماهية نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)؛

❖ مقومات نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)؛

❖ الإجراءات الرقابية لنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000).

المطلب الأول: ماهية نظام إدارة سلامة الغذائية (ISO22000)

يعد نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) أساس على بناء المنظمات، وذلك بالاعتماد على عدة خصائص من أجل الوصول إلى أقصى درجات السلامة الغذائية، ومنع تعرض المستهلك للأمراض المنتقل عبر الأغذية والتي تساعد في تحقيق صورة المنظمة لدى المستهلكين وكسب ولاءهم والمحافظة على صحتهم.

أولاً: مفهوم نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)

قبل التطرق لمفهوم نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) يجب معرفة مفهوم السلامة أولاً وكذا السلامة الغذائية من أجل الوصول لتعريف نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) حيث تعددت تعاريف السلامة من كاتب لآخر كل حسب تخصصه واتجاهه. وعليه فتعرف السلامة لغة في معجم الغني على أنها: "الراحة وهدوء البال والعافية وعدم التعرض للأذى والآفات"، كما تعرف أيضاً بأنها: "براءة من العيوب".¹

أما السلامة اصطلاحاً فتعرف بأنها: "عدم حدوث ضرر للإنسان عندما يستهلك الغذاء".² بينما السلامة الغذائية تعرف على أنها: "تطبيق ما يلزم من إجراءات وممارسات للحفاظ على سلامة الغذاء

1- معجم الغني، على الرابط الإلكتروني:

<https://www.arabdict.com/m/results?lang=ar&dict=ar&q=السلامة>، بتاريخ: 2023/12/13، على الساعة: 10:14.

2- محمد سيد عبد النبي، النظام الحديث للسلامة الغذاء HACCP، دار الكتب المصرية، مصر، الطبعة الأولى، 2019، ص: 10، على الرابط الإلكتروني: <https://books-library.net/free-1172857285-download>، بتاريخ:

2023/12/13، على الساعة: 10:15.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

وجودته أثناء مراحل الإنتاج والتصنيع والتخزين والتحضير والتأكد من أن الغذاء لا يسبب ضرر للإنسان المستهلك"، ويقصد بها أيضا: "جميع الإجراءات اللازمة لإنتاج غذاء صحي غير ضار بالإنسان"¹.
وضح التعريف الأول أن بعد جودة الغذاء يرتبط بعدة مراحل من أجل المحافظ على سلامة الأغذية من خلال الممارسات والإجراءات اللازمة لعملية التصنيع؛ بينما التعريف الثاني فقد ركز على تطبيق الإجراءات المحددة لضمان صحة المستهلكين من الوقوع في أي أضرار تسببها الأغذية.
كما تعرف السلامة الغذائية بأنها: "جميع الإجراءات اللازمة لإنتاج غذاء صحي خالي من أي نوع من أنواع المخاطر"²؛ ويقصد بها كذلك "مصطلح علمي يصف معالجة وتخزين الغذاء بطريقة تمنع انتقال الأمراض عن طريق الغذاء، وهذا يضم عدة إجراءات يجب إتباعها لتجنب عوامل الخطورة المحتملة"³.
ركز التعريفين السابقين على سلامة الغذاء من خلال معالجة وتخزين الأغذية وفق الإجراءات المتبعة لتجنب المخاطر.

من خلال التعاريف السابقة نستنتج أن سلامة الغذاء تتعلق بعمليات تنظيم وتصنيع وتخزين الأغذية وفق إجراءات علمية تساعد في المحافظة على صحة وسلامة المستهلكين من الوقوع في أي مخاطر بسبب الغذاء.

بينما يعرف نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) بأنه: "نظام يحتوي على متطلبات منظمات السلسلة الغذائية، حيث يقوم بترجمة إدارة السلامة الغذائية إلى عملية يتم تحسينها باستمرار

1- سامي عبد القادر، سلامة الغذاء في الضيافة، مكتبة الأجلو المصرية، مصر، الطبعة الأولى، 2023، على الرابط الإلكتروني:

https://books.google.dz/books?id=yRC3EAAAQBAJ&pg=PT3&dq=السلامة+الغذائية&hl=fr&newbks=1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&ovdme=1&sa=X&ved=2ahUKEwiz0Nv5zoKCAxWuUaQEhQn5CHEQ6AF6BAgMEAM#v=onepage&q=السلامة%20الغذائية&f=false

بتاريخ: 2023/12/11، على الساعة: 9:45.

2- أحمد سالم خير الله الرشيد، جودة وسلامة تصنيع الأغذية (أضواء على إدارة الجودة الشاملة والهاسب)، مركز البحوث والاستشارات العلمية، السودان، الطبعة الأولى، 2014، ص: 01، على الرابط الإلكتروني:

https://www.researchgate.net/profile/RasheedSalim/publication/306012784_Quality_and_Safety_in_Food_Processing_jwtd_wslamt_tsny_alaghdhyt/links/57aa1ddf08ae7a6420bccfd/Quality-and-Safety-in-Food-Processing-jwtd-wslamt-tsny-alaghdhyt.pdf

بتاريخ: 2023/12/11، على الساعة: 10:05.

3- هبة أحمد بوادي، ريم فابزيتيم، المحافظة على سلامة الأطعمة وقيمتها الغذائية، المنهل، عمان، الطبعة الأولى، 2013، ص: 85، على الرابط الإلكتروني:

https://books.google.dz/books?id=KHSsDQAAQBAJ&pg=PA84&dq=السلامة+الغذائية&hl=fr&newbks=1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&ovdme=1&sa=X&ved=2ahUKEwiz0Nv5zoKCAxWuUaQEhQn5CHEQ6AF6BAgGEAM#v=onepage&q=السلامة%20الغذائية&f=false

بتاريخ: 2023/12/15، على الساعة: 21:00.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

وتركز هذه المواصفة القياسية على النهج الوقائي لسلسلة الأغذية والتي تشمل تحديد ومنع وتقليل مخاطر الأغذية في سلسلة الغذاء".¹

يوضح هذا التعريف أن نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) يقوم بترجمة إدارة سلامة الأغذية إلى عمليات، من أجل تحسينها بالاعتماد على مواصفات دولية قياسية، تهدف لوقاية سلاسل الغذاء وكذا تقليل ومنع المخاطر المسبب من طرف الغذاء.

ويقصد بها أيضا بأنها: "مواصفة دولية تعنى بتقديم غذاء سليم وآمن يتضمن إجراءات للرقابة على سلسلة الغذاء ابتداء من مصدر الغذاء (الموزعة) وصولا لانتهاؤ مائدة المستهلك النهائي".²

ركز هذا التعريف على أن نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) يعتمد على مواصفات دولية تعمل على تقديم أغذية سليمة، بالاعتماد على إجراءات رقابية بداية من المصدر وصولا للمستهلك النهائي؛

من خلال التعاريف السابقة نستنتج أن نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000): عبارة عن وسيلة للتحكم في الأنشطة المتعلقة بالغذاء وفقا لمعايير قياسية دولية، بهدف ضمان وصول غذاء آمن وسليم للمستهلكين النهائيين وذلك بالاعتماد على إجراءات رقابية.

ثانيا: خصائص نظام إدارة السلامة الغذائية ISO22000

لنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) جملة من الخصائص التي تساعد المنظمات في تحقيق أهدافها المرجوة، نذكر من بينها:³

1- التركيز على نظام لإدارة السلامة الغذائية (ISO22000): يتم التركيز على سلامة الأغذية من خلال نظام (ISO22000)، بينما جودة هذه الأغذية فيتم التركيز عنها من خلال (ISO9001)، حيث

1- Agus Purwanto et al, **The Effect of Implementation Integrated Management System ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 and ISO 45001 on Indonesian Food Industries Performance**, Kuala Lumpur Business School, Malaysia School of Management, Asia university Malaysia, Volume 82, Number 14054-14069, 2020, p: 14057 On the electronic link: <http://ur.aeu.edu.my/747/>, on the date: 14/12/2023, in time: 20:21.

2- عمار بن سديرة، فتيحة بوحروود، تقييم تبني نظام أمن وسلامة الغذاء (ISO22001) في الصناعات الغذائية الجزائرية في ظل التوجهات الدولية: دراسة تحليلية للفترة: 2012-2021، مجلة معهد العلوم الاقتصادية، جامعة فرحات عباس، سطيف1، الجزائر، المجلد 26، العدد 01، 2023، ص: 159 على الرابط الإلكتروني: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/226954>، بتاريخ: 2023/12/11، على الساعة: 12:12.

3- لطفي فهمي على، على حمزاوي، عبد العزيز علي، إدارة الجودة والأمان الغذائي، مركز التعليم المفتوح، جامعة عين شمس، مصر، الطبعة الأولى، 2007، ص: 117، على الرابط الإلكتروني:

<http://www.noor-book.com/pdf/كتاب-اداره-الجوده-والامان-الغذائي>

بتاريخ: 2023/12/11، على الساعة: 21:20.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

يظهر الفرق بين كلا النظامين من خلال طبيعة العناصر التي يتم التركيز عليها، حيث يعتمد النظام الأول على سلامة الأغذية والنظام الثاني فيعتمد على جودتها.

2- قابلية الاستخدام في المنظمات الأخرى: إن المعايير المحددة لنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) قابل للاستخدام والتطبيق في جميع المنظمات، حيث أن هذه الإجراءات ممكنة للتطبيق على مستوى أي منظمة ولا توجد متطلبات خاصة لمنظمة دون أخرى.

3- قابلية المراجعة: تعد هذه المواصفات المحددة لسلامة الغذاء قابلة في أي وقت للمراجعة والتعديل وذلك لقدرة المنظمة على القيام بتعديلات دورية بشكل يسمح في زيادة كفاءة نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، تعد عمليات المراجعة التي تقوم بها المنظمة الأمر الذي يعبر على أن هذا النظام هو غير جامد وقابل للتعديل حسب التغيرات المستحدثة.

4- التحكم في سلامة الأغذية: وذلك من خلال قدرة المنظمة على إتباع برامج للمتطلبات التشغيلية، التي تسمح من خلالها في التحكم بشكل جيد على سلامة الأغذية عبر مختلف العمليات التشغيلية، ضمن سلسلة الغذاء فوجود نظام لإدارة السلامة الغذائية يحدد ضوابط صحية آمنة، تجعل المنظمة تحقق هدف سلامة الأغذية بشكل متحكم فيه.

5- صالحة للتطبيق: وذلك من خلال قدرة المنظمة على تحقيق وتنفيذ العمليات الرقابية للتحكم في سلامة الأغذية، بهدف المحافظة على عدم وقوع المستهلكين في أي مخاطر تهدد صحتهم، فالمتطلبات التي يتم تطبيقها في نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) ممكنة لجميع المنظمات وغير مستحيلة.

ثالثاً: أهمية وأهداف نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)

يعتبر تحقيق السلامة الغذائية للمستهلكين أمر غاية الأهمية بالنسبة لأغلب المنظمات، لذلك فإن إنشاء نظام يهتم بمختلف الإجراءات المتعلقة بجعل الغذاء أمن وسليم، أصبح أساسياً بالنسبة لهذه المنظمات حيث يؤدي تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) إلى تحقيق جملة من الأهداف.

1- أهمية نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000): يكتسب نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) أهمية بالغة بالنسبة للمنظمة، من خلال تصنيع وتخزين ونقل الأغذية، لذا يعتبر هذا النظام محرك أساسي لمختلف الأنشطة الخاصة بالمنظمة وذلك بهدف كسب رضا الزبون، حيث تتمثل أهمية هذا النظام فيما يلي:¹

- تحسين صورة المنظمة أمام المستهلكين وبالتالي تحقيق الربحية؛
- تحسين عمليات التواصل مع الموردين والعملاء فيما يتعلق بسلامة الغذاء؛

1- ضياء الفكيكي، إدارة سلامة الغذاء **Food Safety Manegeme ISO 22000**، المنظمة العالمية للتغذية، جامعة البصرة، العراق، 2022، ص:10، على الرابط الإلكتروني:

<https://faculty.uobasrah.edu.iq/uploads/teaching/1650609688.pdf>، بتاريخ: 2023/12/15، على الساعة: 15:10.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

- كسب رضا العملاء وتحقيق سلامتهم؛
- التقليل من فرص سحب المنتج من السوق، حيث أن النظام الوقائي يعمل على الحد من الأخطار المحتمل وقوعها عبر الأغذية؛
- وضع وتنفيذ إجراءات للوقاية؛
- توافق المنظمة بين المعايير الدولية والمواصفات الوطنية؛
- التوافق مع مبادئ نظام إدارة سلامة الأغذية (ISO22000)؛
- التحسين المستمر لنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)؛
- مساعدة المنظمات الغذائية على تصدير منتجاتها إلى الخارج؛
- قدرة المنظمة على مواءمة نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) الخاص بها مع غيرها من نظم إدارة الجودة المعترف بها.

2- أهداف نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000): اتسم نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) دورا بارزا داخل المنظمة، من حيث المحافظة على أمن وسلامة الغذاء بهدف حماية المستهلك من التعرض، لأي أمراض تؤدي بحياتهم للخطر، وسيتم توضيح مجموعة من الأهداف يتم إيجازها كالتالي:

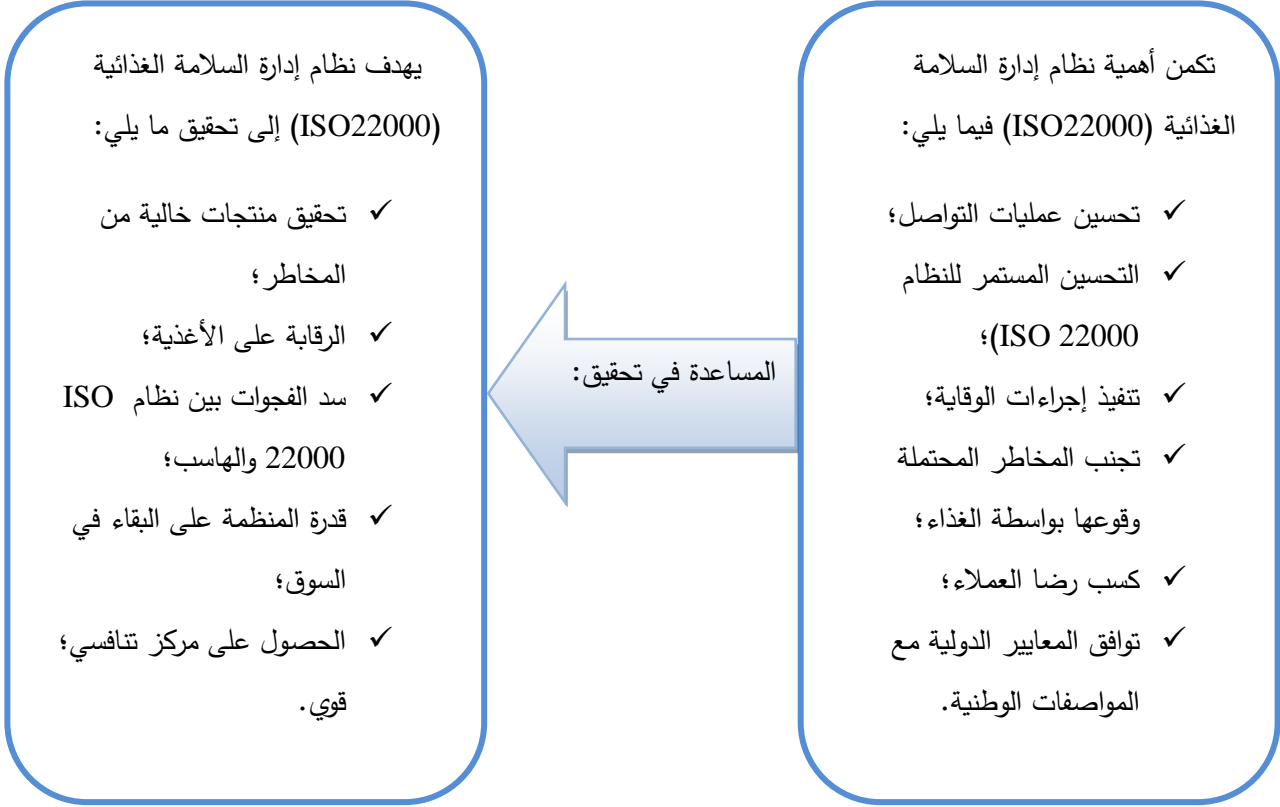
- إثبات امتثال للمتطلبات المتعلقة بسلامة الغذاء؛
- إثبات امتثال للمتطلبات القانونية والتنظيمية المعمول بها؛
- الحصول على مركز تنافسي قوي؛
- تقييم وتقدير متطلبات العملاء؛
- تمكين المنظمة من البقاء والاستمرار في السوق وتحقيق الربحية عن طريق كسب رضا الزبائن؛
- كسب ولاء الزبائن من خلال شراء نفس المنتج أو الخدمة أو نفس العلامة؛¹
- يوفر رقابة أكثر كفاءة وديناميكية لمخاطر سلامة الأغذية؛
- تحقيق الفائدة القصوى من هذه الموارد؛
- تحقيق منتجات غذائية خالية من المخاطر؛

1- صبري مقيم، إيمان رمضان، تقييم مخرجات نظام إدارة السلامة الغذائية وفقا لمعيار الإيزو 22000 بمؤسسة كوكاكولا سكيكدة من وجهة نظر الزبائن، مجلة البحوث والدراسات الإنسانية، جامعة 20 أوت 1955 سكيكدة، الجزائر، المجلد 14، العدد 2، 2020، ص ص: 39-40. على الرابط الإلكتروني: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/140098>، بتاريخ: 2023/12/12، على الساعة: 10:12.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

- يساعد على سد الفجوة بين مواصفات (ISO22000) ونظام الهاسب من حيث مراحل التطبيق.¹
يتم توضيح كيف يساعد نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) في تحقيق أهداف وغايات المنظمة من خلال الشكل التالي.

الشكل رقم (02): العلاقة بين أهمية وأهداف نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)



المصدر: من إعداد الطالبة بناء على المعطيات النظرية السابقة

من خلال هذا الشكل تبين أن لنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) أهمية بالغة داخل المنظمة، وهذا ما يساعدها في تحسين عمليات التواصل بين العاملين، وقدرتها على التحديث المستمر للنظام، والعمل على تنفيذ الإجراءات الرقابية لسلسلة الغذاء، قصد تجنب المخاطر المحتمل وقوعها وهذا ما يؤدي لكسب رضا المستهلكين، وبالتالي تحقيق منتجات خالية من المخاطر والعمل على مراقبتها لسد فجوات نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، وذلك بهدف اكتسابها مكانة سوقية عالية.

المطلب الثاني: مقومات نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)

تركز المنظمة العالمية للأغذية وفق المعايير والمقاييس الدولية على جملة من المتطلبات المساعدة في تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) على مستوى المنظمة بطريقة أفضل، والعمل على تجاوز العقبات والتحديات التي تعيق استخدام المنظمة لهذا النظام، وذلك بالاعتماد على

1- داني الكبير نصيرة، الحاجة إلى تطبيق نظام الـ HACCP و ISO 22000 في الصناعات الغذائية الجزائرية، مجلة العلوم الاقتصادية، جامعة جيلالي ليايس سيدي بلعباس، الجزائر، المجلد 8، العدد 8، 2013، ص: 100 - 101، على الرابط الإلكتروني: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/87464>، بتاريخ: 2023/12/15، على الساعة: 19:15.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

عدة مراحل تساعد في تحسين سلامة الغذاء على مستواها، حيث تعتمد المنظمة على مجموعة من الأبعاد التي تحدد العناصر المكونة لنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000).

أولاً: متطلبات وتحديات نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)

يستوجب نجاح نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) داخل المنظمات، توفير مجموعة من المتطلبات المساعدة في تطبيقها، والتي من شأنها زيادة كفاءة هذا النظام بهدف المحافظة على سلامة المستهلك، ويمكن توضيح ذلك من خلال الشكل الموالي:

الشكل رقم (03): متطلبات نجاح نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) بالمنظمة



المصدر: من إعداد الطالبة بناء على المعطيات النظرية السابقة

من خلال الشكل تبين أن الهيئة الدولية تقوم بمنح شهادة (ISO) للمنظمات من أجل إثبات قدرتها على توفير سلامة الأغذية، ولنجاح تطبيق نظام إدارة سلامة الأغذية (ISO22000) يجب على المنظمة إتباع جملة من المتطلبات، التي تساعد في الحصول على نتائج أحسن بالمنظمات والمجتمعات بهدف المحافظة على سلامة وصحة المستهلكين حيث يتم إدراج هذه المتطلبات في النقاط التالية: (بتصرف)¹

1- تم الاعتماد على كل من: ضياء الفكيكي، مرجع سبق ذكره، ص: 6.

وداني الكبير نصيرة، مرجع سبق ذكره، ص: 104.

And Mohamed Aboutaleb, et al, **Barriers to the Application of the ISO 22000 Food Safety Managment system in Egyptian Flight Catering Companie**, journal of the Faculty of tourism and Hotels – University of sadat City, Department of Hotel Management, vol 7, Issue (1/ 1), 2023, p p: 70 – 71, on the electronic link:

https://mfth.journals.ekb.eg/article_296771.html, on the date: 15/12/2023, in time: 15:15.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

- 1- **المراجعة الأولية:** وذلك من خلال التقييم المبدئي الذي تقوم به المنظمة، من أجل القيام بتحديد رؤيتها وأهدافها وغاياتها المستقبلية، وذلك بالاعتماد على:
 - تحديد الأهداف التي من شأنها دفع جهود المنظمة للالتزام بالسياسات والقوانين المطبقة؛
 - توفير الموارد اللازمة لتطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000).
 - 2- **تحليل احتياجات الفجوة:** بناء على التقييم المبدئي يتم تحديد نقاط ضعف المنظمة مراجعتها، وهذا ما يساعد في عمليات التحليل والتقييم قصد تحديد الفجوات المحتملة، لنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) من أجل العمل على تصحيحها، بهدف الوصول للمحافظة على سلامة الأغذية من خلال:
 - تحقيق الاتصال التفاعلي لجميع الأطراف المكونة للسلسلة الغذائية؛
 - تدريب وتكوين المورد البشري على مواصفات نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000).
 - 3- **مراجعة الشهادة ومنحها:** بعد تحديد الفجوات المحتملة لنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، يتم مراجعة الأهداف التي تم وضعها من قبل المنظمة مع متطلبات نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، بهدف منحها شهادة الـ (ISO22000) والتي تلتزم من خلالها المنظمة بالمتطلبات المعتمدة وذلك من أجل التركيز على النقاط التالية:
 - تخطيط وتحقيق منتجات غذائية سليمة وصحية لمنع وقوع المستهلكين في أي مخاطر؛
 - تصميم نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) وتوثيقه باستعمال الوسائل المتاحة.
 - 4- **مراجعة الإشراف السنوي:** بعد حصول المنظمة على شهادة (ISO22000) التي تضمن سير العمليات الإنتاجية، يتم مراجعة متطلبات نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) التي تسهل عملية الإشراف السنوي، بهدف الاستفادة منها والعمل على مطابقة العمليات الإنتاجية مع المتطلبات ومعايير المنظمة الدولية، وذلك بالاعتماد على:
 - سجلات أداء نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)؛
 - لعمل على تطوير سياسة شاملة لسلامة الغذاء من قبل الإدارة العليا للمنظمة.
- إن تجسيد متطلبات نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) يواجه جملة من التحديات التي تعرقل عمل المنظمة يمكن ذكرها كالتالي:
- زيادة عبء الأمراض التي تنقلها الأغذية وكذا تحديد الأخطار المنقولة عن طرق الغذاء؛
 - وضع نظام للرقابة يستند على حماية المستهلكين؛
 - ضرورة تنسيق مواصفات سلامة الأغذية مع نظام الجودة؛

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

- تزايد وعي المستهلكين بقضايا سلامة الأغذية وجودتها؛¹
- توفر الوسائل والتجهيزات التي من شأنها توفير أقصى درجات النظافة وظروف التخزين السليمة؛
- وجود موظفين متخصصين في مجال السلامة والأمن الغذائي؛
- توفير وسائل النظافة لمنع انتشار المخاطر؛
- ضرورة الامتثال لمعايير السلامة الغذاء في مجال النقل.

ثانياً: مراحل تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)

- هناك عدة خطوات تتبعها المنظمات من أجل تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، وفق إجراءات ومعايير قياسية دولية يتم ذكرها كالتالي:²
- 1- مرحلة التهيئة:** تقوم الإدارة العليا للمنظمة بتعيين ممثل للإدارة، وكذا فريق للعمل متعلق بنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، الذي يدرس قوانين سلامة الغذاء في الدول التي تتطابق قوانينها وكذا منتجاتها وعملياتها مع المنظمة بهدف وضع خطة أولية.
 - 2- وضع الخطة:** تتم من خلالها وضع برنامج للمتطلبات الأساسية مثلاً: التعقيم، الصيانة، إجراءات التصحيح، من أجل تحليل المخاطر المرتبطة بالغذاء، وكذا تحديد نقاط التحكم الحرجة وطريقة ضبطها في المنظمة، ومن ثم تقوم الإدارة العليا للمنظمة بالمشاركة مع فريق العمل بوضع خطة تنفيذية للأعمال اللازم اتخاذها لتغطية البرنامج المحدد لسلامة الأغذية، وكذا تحليل المخاطر مع توفير الإمكانيات اللازمة لتنفيذ الخطة.
 - 3- مرحلة التدريب:** تقوم المنظمة بتنفيذ البرنامج التدريبي للعاملين وتوعيتهم بمتطلبات نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) المستعمل لإعداد المنظمة.
 - 4- مرحلة التدقيق:** بعد تنفيذ البرنامج التدريبي للنظام تقوم الإدارة العليا بإجراء تدقيق شامل عن طريق مختصين من داخل المنظمة أو خارجها، بهدف مقارنة متطلبات إدارة سلامة الغذاء (ISO22000) اللازمة مع ما تم إنجازه.
 - 5- مرحلة التصحيح:** تعمل المنظمة من خلال هذه المرحلة على حل مشاكل التنفيذ، وذلك من أجل مطابقة أعمالها مع المتطلبات الواردة في مواصفات نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000).

1- المنظمة العالمية للتغذية، ضمان سلامة الأغذية وجودتها، مطبوعة مشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، على الرابط الإلكتروني: <https://www.fao.org/3/y8705a/y8705a01.htm>، بتاريخ: 2023/12/12، على الساعة: 20:23.

2- محمود عبد الجليل روزن، جودة الغذاء وسلامته، محاضرة التدريب، على الرابط الإلكتروني: <https://damanhour.edu.eg/pdf/agrfac.00/محاضرة%20التدريب.pdf>

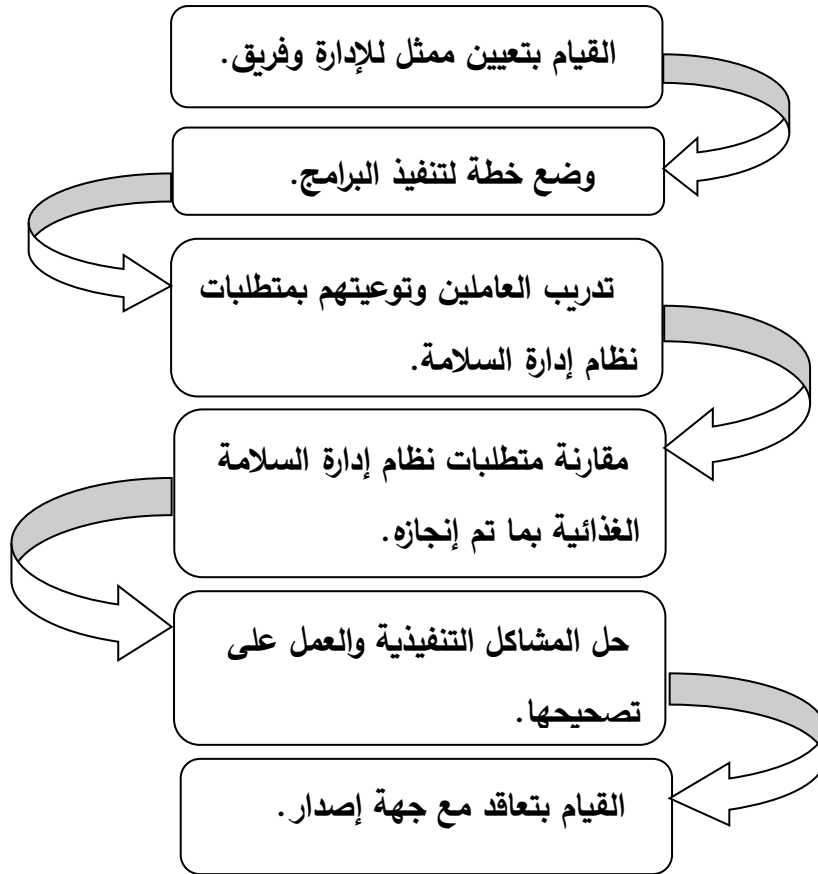
بتاريخ: 2023/12/13، على الساعة: 21:20.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

6- مرحلة الاعتماد: تقوم المنظمة بالتعاقد مع جهة إصدار الشهادات المعترف بها، وكذا القيام بالتنسيق مع ممثل إدارة المنظمة، ومن ثم تقوم جهة إصدار الشهادة بالتدقيق أي التأكد من مدى مطابقة متطلبات المواصفات القياسية الدولية مع المنظمة، وفي حالة ما إذا كان التدقيق إيجابياً يتم منح المنظمة شهادة (ISO22000).

لإدارة السلامة الغذائية جملة من الخطوات تساعد في تطبيق نظام فعال داخل المنظمات وذلك من خلال:

الشكل رقم (04): خطوات تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)



المصدر: من إعداد الطالبة بناء على معطيات سابقة

يتضح من خلال هذا الشكل تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، يستوجب المرور بعدة خطوات متناسقة ومتسلسلة، ابتداء من تعيين ممثل للإدارة وكذا فريق للعمل من قبل الإدارة العليا للمنظمة، وبالتالي يكون هذا الفريق مرتبط بنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، من أجل العمل على وضع برنامج تنفيذي، حيث يهدف من خلاله إلى تدريب وتكوين العاملين على متطلبات هذا النظام ومقارنة هذه المتطلبات مع ما تم إنجازه، والقيام بتحديد المشاكل التنفيذية ومحاولة تصحيحها، وأخيراً التعاقد مع الجهة المانحة لشهادة (ISO).

ثالثاً: أبعاد نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)

تعتمد المنظمة على عدة عناصر مكونة لنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، تعتمد عليها كأبعاد لقياس مدى فعالية هذا النظام داخل المنظمة، ومدى قدرته على تحسين صحة وسلامة المستهلكين، وذلك من خلال النقاط التالية:

1- **الاتصالات التفاعلية:** يجب على المنظمة المحافظة على نظام فعال، يسمح لها بالتواصل والتفاعل في المواضيع التي قد تؤدي إلى حدوث أخطار متعلقة بسلامة السلسلة الغذائية، والعمل على توفير المعلومات المتعلقة بسلامة العناصر الغذائية، من أجل السماح بالعرض والتخزين وكذا التوزيع بهدف استخدامها من قبل المستهلكين.¹

2- **النظام الإداري للجودة:** يعتمد هذا النظام على عدة مواصفات قياسية (ISO9001) كنموذج لتأكيد الجودة، في عمليات التصميم والتطوير وكذا الإنتاج والتركيب والخدمة، حيث يتم تحديد هذه المتطلبات من خلال قدرة المنظمة على توفير المنتجات المناسبة لتلبية متطلبات الزبائن بغية كسب رضاهم.²

3- **نظام الهاسب (HACCP):** يعني هذا النظام بسلامة الغذاء وكذا تحديد المخاطر المتعلقة بالأغذية، ومحاولة تجنبها أو معالجتها خلال العملية التصنيعية، بينما يقصد بمصطلح (HACCP) المتكون من خمسة حروف ب H: فتعني المخاطر و A: تحليل، بينما الـ C و C فتعني الدرجة بينها P: فتعني نقطة أو نقاط، وكذا s التي تلحق الاسم فتعني نظام وبالتالي فمصطلح (HACCPs) يقصد به نظام تحليل المخاطر والتحكم والسيطرة الحرجة التي تساعد المنظمة الدولية في تحقيق المعايير.³

4- **التطوير والتحديث المستمر للنظام:** تقوم المنظمة بتوفير خدمة نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، والعمل على التحسين المستمر والفعال الذي يتيح الوصول إلى رضا المستهلكين،⁴ حيث تقوم الإدارة العليا بالتأكد من أن هذا النظام يتم تحسينه بشكل دائم، لضمان تطوره وفقاً للمعايير التي تضمن تحقيق حاجيات المستهلكين من ناحية السلامة الغذائية.

1 - Benaïad Houria, Miliana Yousra, **Contribution a La mise en place de la norme ISO 22000 version 2018 Cas de Laiterie celia**, Mémoire de fin d'étude en vue de L'obtention du diplôme de Master en, Faculté des Sciences de la Nature et de La vie, de Blida 1, 2020, p:12, Sur le lien électronique:

<https://di.univ-blida.dz/jspui/bitstream/123456789/7517/1/13%20M.SAQ.pdf>, on the date: 15/12/2023, in time: 12:30.

2- محمد قايد أحمد الليمة، حمود عبد الله صالح عقلان، **أثر الثقافة المنظمة في تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية ISO 22000 دراسة ميدانية لشركات صناعة الأغذية اليمينية في محافظة الحديدية**، مجلة التنمية والاستشراف للبحوث والدراسات، اليمن، مجلد 5، العدد 2، 2020، ص ص: 72-73، على الرابط الإلكتروني:

<https://www.asjp.cerist.dz/en/article/140752>، بتاريخ: 2023/12/15، على الساعة: 15:30.

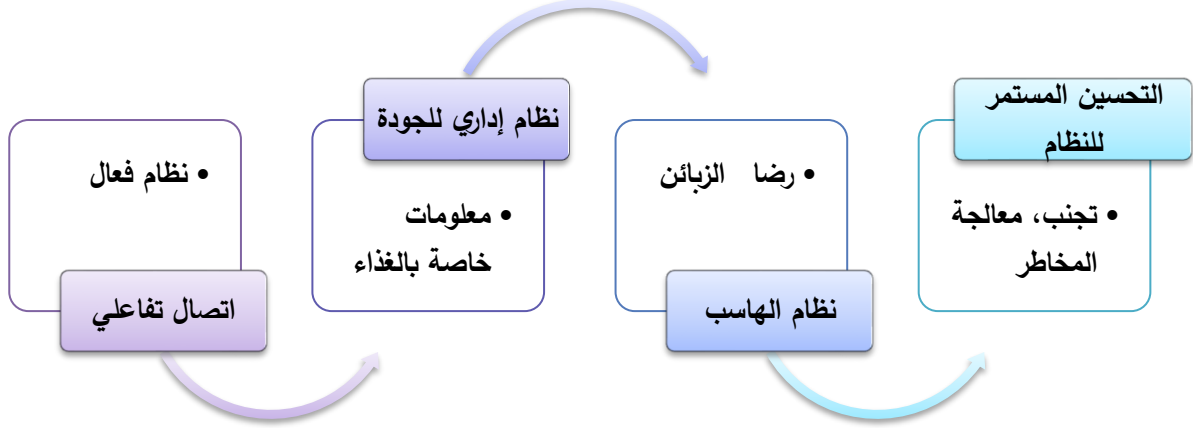
3- نفس المرجع السابق، ص: 73.

4 Benaïad Houria, Miliana Yousra, **Op.Cit**_ p:13

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

ترتكز المنظمة الفعالة على أربعة عناصر أساسية لنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) يمكن توضيحها في الشكل الموالي:

الشكل رقم (05): عناصر نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)



المصدر: من إعداد الطالبة بناء على معطيات سابقة

من خلال الشكل تبين أن نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) يركز على أربعة عناصر أساسية، كل عنصر من هذه العناصر يؤثر في العنصر الأخر، وبالتالي فإن خلق نظام فعال داخل المنظمة يساعد في عمليات الاتصال التفاعلية، كما يعمل على توفير معلومات متعلقة بسلسلة الغذاء، وهذا يؤدي لتأكيد جودة المنتجات بهدف كسب رضا المستهلك، والمحافظة على سلامتهم من خلال نظام الهاسب الذي يسهل تحليل المخاطر والعمل على تجنبها ومعالجتها، وذلك من خلال التحسين المستمر للنظام.

المطلب الثالث: الإجراءات الرقابية لنظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)

يعتبر تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) وفقا للمعايير والمقاييس الدولية المعتمدة ركيزة أساسية للمنظمة، بغية الوصول إلى أقصى درجات السلامة، مما يستوجب إتباع جملة من الإجراءات الرقابية المساعدة في تنفيذ أنظمة السلامة الغذائية، وذلك من خلال اعتماد المنظمة على ممارسات رقابية متعلقة بسلامة الأغذية بهدف منع وقوع المستهلك في الأمراض المنقولة عبر الغذاء.

أولاً: الممارسات الرقابية المتعلقة بالسلامة الغذائية

ترتبط سلامة الغذاء بمجموعة من المعلومات المتعلقة بالمادة الغذائية، وذلك عن طريق بطاقة توضح كافة البيانات المتعلقة بسلسلة الغذاء، وكذا توفير كافة البيانات المتعلقة بصلاحية المادة الغذائية لضمان سلامة المستهلك، وأيضاً موقع إنشاء المنشأة الغذائية لضمان السير الحسن لتصنيع المادة الغذائية.

1- بيانات بطاقة المادة الغذائية: يجب أن تحتوي الأغذية المعبأة على بطاقة إعلامية لكل عبوة، وكذا لكل وحدة من وحدات البيع، وأن تكون هذه البيانات مثبتة بشكل يمنع إزالتها أو التلاعب بها، حيث

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

تحتوي هذه البطاقة على البيانات التالية: اسم المادة الغذائية، مكوناتها الأساسية مع ذكر النسب المئوية لكل مكون من هذه المكونات، تدرج محتويات هذه المادة على العبوة بشكل تدرجي طبقاً لكمية المادة، كما تدرج المواد الملونة وكذا المنكهة، بالإضافة إلى الوزن الصافي وكيفية التخزين إذا كان تخزينها يتطلب اشتراطات معينة، مع تدوين طريقة الاستعمال السليمة في الحالات التي تستوجب ذلك، وكذلك بلد المنشأ والبلد المصدر بالإضافة إلى اسم المصنع والجهة المنتجة، وكذلك اسم الجهة القائمة بالتعبئة، بينما إذا كان القائم بالتعبئة ليس هو المنتج الأصلي فيذكر اسم المعبئ بجانب اسم المنتج الأصلي.¹

2- تاريخ صلاحية المادة الغذائية: تعبر على الفترة التي يسمح للمستهلك من خلالها بتناول الغذاء، أي تمثل فترة الأمان، لذلك يجب على المنظمة المصنعة للغذاء تدوين تاريخ الصلاحية على منتجاتها بشكل واضح للمستهلك، وعلى الرغم من أن هذا التاريخ يحدد كذلك الفترة المسموح لعرض الغذاء في الأسواق بهدف بيع. حيث تحدد تواريخ صلاحية الغذاء بناء على دراسات مخبرية يتم من خلالها اختيار التاريخ المناسب، مع الأخذ بعين الاعتبار درجة حرارة تخزينها بعد عملية الإنتاج حيث يدون تاريخ صلاحية المادة الغذائية كالتالي: ففي حالة المنتجات التي تكون صلاحيتها من سنة فأقل: يكتب اليوم، الشهر، السنة. بينما في حالة المنتجات التي تكون مدة صلاحيتها سنة فأكثر: يكتب الشهر، السنة. كما يتم استخدام بعض العبارات في تدوين تاريخ صلاحية الغذاء أهمها: الاستخدام قبل أو الأفضل قبل وتعني أن يستهلك الغذاء قبل التاريخ المحدد على العبوة، ولا يستخدم بعدها حتى ولو يبدو شكل الغذاء أو رائحته طبيعية، وينبغي أن يحتفظ هذا النوع من الغذاء في الثلاجة وتستخدم خلال فترة الصلاحية فقط، بينما تعبر كلمة يباع قبل عن تواريخ أو تعليمات للبائع توضح له من خلالها الفترة المسموح لعرض المنتجات.²

3- موقع المنشأة الغذائية: يقصد بموقع المنشأة الغذائية ذلك المبنى أو المكان المستخدمة لإنتاج المادة الغذائية، أو تناولها ومن ثم تصنيعها بطريقة صحيحة، والقيام بعملية التعبئة والتخزين في أماكن مناسبة،³ بهدف الرقابة على العمليات ومنع المخاطر المتعلقة بسلامة المادة الغذائية، وذلك لضمان تقليلها لأدنى حد ممكن والوقوف بضرورة مراعاة جودة التصميم والتصنيع من الناحية الصحية، وهذا من

1- فهد بن محمد الجساس، مبادئ سلامة الأغذية، فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية، مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، الرياض، المملكة العربية السعودية، الطبعة الأولى، 2011، ص: 173 - 174، على الرابط الإلكتروني:

<https://www.noor-book.com/كتاب-مبادئ-سلامة-الأغذية-pdf>، بتاريخ: 2024/02/06، على الساعة: 21:30.

2- نفس المرجع السابق، ص: 173 - 175.

3- محمد حسين نجم، نظام إدارة سلامة الغذاء المتطلبات اللازمة لأي منشأة غذائية والمواصفة القياسية الدولية إيزو 22000، كلية الزراعة، جامعة الزقازيق، مصر، 2017، ص: 4، على الرابط الإلكتروني:

<https://fr.scribd.com/document/337019395/%D9%86%D8%B8%D9%85%D8%A7%D8%AF%D8%A7%D8%B1%D8%A9%D8%B3%D9%84%D8%A7%D9%85%D8%A9%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B0%D8>

<A7%D8%A1-pdf>، بتاريخ: 2024/02/06، على الساعة: 22:19.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

أجل اختيار موقع ملائم ومناسب لسلامة الأغذية والتحكم في أخطار التلوث بشكل فعال. وعادة ينبغي أن يختار موقع المنشأة بعيدة عن: المناطق الملوثة للبيئة، وكذا بعيدا عن الأنشطة الصناعية التي تمثل تهديدا خطيرا بالنسبة للأغذية، وكذا المناطق المعرضة للفيضانات، إذا لم تتخذ الإجراءات الوقائية الكافية، وكذلك المناطق المعرضة لخطر الإصابة بالحشرات. وأيضا المناطق التي لا يمكن تنظيفها بشكل فعال من المخلفات الصلبة والسائلة.¹

ثانيا: الآليات الرقابية المعتمدة لحفظ وسلامة الأغذية

تعتمد المنظمات على أنظمة للمحافظة على سلامة الغذاء، بهدف توفير كافة العوامل المتعلقة بدرجات الحرارة المناسبة للتخزين من تهوية، تجميد وتبريد، وذلك من خلال إتباع مجموعة من الشروط المساعدة في عمليات التخزين، كما يؤثر انقطاع الكهرباء على سلامة الأغذية ولتفادي ذلك يجب اعتماد جملة من الأساليب.

1- درجات الحرارة المناسبة لحفظ المادة الغذائية: من الضروري استخدام مجموعة من العمليات لحفظ الأغذية في درجات حرارة مناسبة، وذلك لمنع نمو وتكاثر العوامل المسبب لفساد الأغذية، وطبقا لقوانين سلامة الأغذية فإن درجة الحرارة المستخدمة لحفظ المادة الغذائية لا تزيد عن 8°م، كما أن الأغذية المطبوخة التي تعد للأكل ينبغي أن تحتفظ في درجة حرارة 73°م، وأن لا تزيد فترة بقاءها على نفس الدرجة لمدة ساعتين، وكذلك يجب أن تحتفظ الأغذية المجمدة في درجة حرارة -18°م، حيث يعتبر ضبط درجة الحرارة في الثلاجة أو المبرد وكذلك في مستودع التخزين بهدف المحافظة على سلامة الأغذية،² وبالتالي يعتبر التخزين من الحلقات المهمة في سلسلة إنتاج الغذاء، لكي يكتسب أهمية قصوى، لأنه يعتبر الأداة المستخدمة للحفاظ على المنتجات الغذائية، بداية من وقت إنتاجها وصولا إلى الحاجة لاستهلاكها، فهي تسعى لسد الفجوات بين وقت الإنتاج ووقت الاستهلاك، حيث تتم عملية التخزين عن طريق التبريد أو التجميد حسب الغرض من استخدام المادة الغذائية، ومن بين الشروط المستخدمة للتخزين ما يلي:

- أن تكون مواقع التخزين بعيدة عن الأدخنة والأتربة حتى لا تتعرض المنتجات المخزنة لأي تلوث يؤدي إلى فسادها؛

1- المنظمة العالمية للتغذية، قواعد الممارسات الدولية الموصى بها والمبادئ العامة لسلامة الأغذية، على الرابط الإلكتروني: <https://www.fao.org/3/y1579a/y1579a02.htm>، بتاريخ: 2024/02/06، على الساعة: 22:00.

2- نفس المرجع السابق، ص: 178.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

- أن تكون غرف التخزين بها أجهزة تبريد مرتفعة الكفاءة مع وجود أكثر من بديل لمعالجة حدوث أي عطل؛¹

- ينبغي تصميم الإضاءة المناسبة والتركيبات الخاصة بها بطريق تسهل تنظيفها، وكذلك منع تراكم الأوساخ عليها، حيث يجب أن تتوفر في المنظمات الغذائية إضاءة كافية سواء كانت طبيعية أم صناعية، لضمان إنتاج الأغذية في بيئة آمنة وصحية، لتسهيل عملية التنظيف في المؤسسة؛
ينبغي تزويد المنظمات الغذائية بما يكفي من التهوية المناسبة لضمان نوعية هواء جيدة في الأماكن المغلقة.²

2- الوسائل المتبعة في حالة انقطاع الكهرباء عن مصادر التبريد: هناك عدة إجراءات يقوم العامل بإتباعها، عندما يحدث عطل أو انقطاع الكهرباء عن الثلاجة، أو المجمد فمن الضروري عدم فتحها للاحتفاظ ببرودة درجة الحرارة الداخلية، وعند الفتح يجب إغلاقها بسرعة، وفي حالة انقطع أو انفصال الكهرباء عن المجمد ينبغي الاطلاع على الأغذية داخل المجمد، إذا كانت صلبة ولا يمكن الضغط عليها فيمكن تشغيل المجمد مرة أخرى، ففي حالة الإذابة وارتفاع درجة الحرارة في المجمد ينبغي التخلص من الأغذية لعدم صلاحيتها للاستهلاك البشري.³

3- الشروط المتعلقة بأماكن تخزين المادة الغذائية: تستلزم المادة الغذائية توفير شروط من أجل المحافظة على سلامتها الصحية، وذلك من خلال مجموعة من الشروط المتعلقة بأماكن التخزين والمتمثلة في وضع كل مادة غذائية في المستودعات بطريقة مناسبة، وكذا يمنع تخزين المنظفات المنزلية والمبيدات الحشرية في المخازن، وبالتالي يجب تخزين المواد الغذائية في المستودع بطريقة منظمة بهدف الوصول لجميع الأجزاء، وأن تكون هناك مسافة كافية بين العبوات لسريان الهواء، وأيضا يجب تخزين المنتجات ذات الروائح النفاذة في أماكن مخصصة لها، وكذا الابتعاد عن استخدام ممرات التخزين، وأن لا يكون هناك التماس بين المواد الغذائية وجدران المخزن، وبالتالي يجب أن ترص عبوات المواد الغذائية بطريقة تسهل قراءة بيانات البطاقة عليها، وأن ترص العبوات بطريقة تسهل عملية سحب المنتجات منتهية الصلاحية.⁴

1- عبد الله أبو عجيله عبد الله، عبد الحفيظ عبد الحميد عبد السلام، (السلامة في حفظ الأغذية - دراسة درجة الحرارة كمتغير مستقل لحفظ وسلامة الأغذية لمجموعة من محلات مدينة صبراتة)، كلية الهندسة، صبراتة، ليبيا، 2023، ص:

11، على الرابط الإلكتروني: <https://fr.slideshare.net/ahmedzayhe/pdf-258468866>، بتاريخ: 2024/02/07، على الساعة: 21:04.

2- هيئة إدارة الرقابة الغذائية، نظام سلامة الغذاء، بلدية دبي، 2013، ص ص: 21-22، على الرابط الإلكتروني: <https://www.dm.gov.ae/wp-content/uploads/2020/11/pdf-نظام-سلامة-الغذاء-الإصدار-الأول>،

بتاريخ: 2024/02/08، على الساعة: 10:10.

3- نفس المرجع السابق، ص: 201.

4- فهد بن محمد الجساس، مرجع سبق ذكره، ص ص: 208-209.

ثالثاً: الشروط الرقابية لسلامة الغذاء في المنظمة

تعتمد المنظمة على عدة ممارسات رقابية لكي تحافظ على سلامة وصحة الأغذية، وذلك بالاعتماد على الوسائل الرقابية وكذا النظافة الصحية من أجل منع انتشار المخاطر، بالإضافة إلى التزام العاملين بعدة ضوابط داخل أماكن التخزين بهدف المحافظة على صحة وسلامة الأغذية، وذلك من خلال أخذ كافة الاحتياطات اللازمة للتجهيز وكذا تسليم المادة الغذائية.

1- الرقابة والنظافة الصحية: تخضع المنتجات الغذائية لعمليات الفحص والرقابة بواسطة سلطة رقابية، بهدف التحكم في المواد الأولية، عمليات التصنيع، التوزيع والمنتجات تحت التصنيع وكذا المنتجات النهائية بغية التحقق من مطابقتها للمتطلبات الخاصة بالسلامة الغذائية وصحة المستهلك، وذلك بالاعتماد على الرقابة الصحية، التي تمثل مجموعة الإجراءات الميدانية والإدارية التي تعمل على متابعة الشروط الصحية الواجب توافرها في أي منظمة غذائية، من أجل التأكد من تطبيق هذه الشروط خاصة في أماكن التصنيع، الإعداد والعرض وكذلك للعاملين في المنشأة الغذائية، بغية التأكد من سلامة وصحة الغذاء، كما تلعب النظافة الصحية الشخصية دوراً حاسماً عند التعامل مع الأغذية، حيث تشترط توفر قدر مناسب من النظافة لدى العاملين في كل مرة يتم فيها التعامل مع المنتجات الغذائية، وهذا بسبب حساسية الأغذية للتلوث ونقل الأمراض بطريقة مباشرة أو غير مباشرة.¹

2- ضوابط العاملين لحفظ وسلامة الغذاء: تتمثل هذه الضوابط في كون جميع العاملين في مستودعات المواد الغذائية متحصليين على شهادات صحية سارية المفعول، وذلك من خلال الاعتماد على العناية التامة بنظافة العاملين، وكذا عدم تناول الأكل والشرب وكذلك منع النوم داخل المستودع، حيث يجب على العاملين ارتداء زيا موحداً نظيفاً أثناء وقت العمل وأن يكون واقياً من البرد في حالة الدخول لمستودعات التجميد، وكذلك ارتداء أحذية خاصة نظيفة ومطهرة للدخول للمستودعات، ويجب إبعاد أي عامل تظهر عليه أعراض مرضية أو يتضح مخالطته لمريض مصاب بمرض معدي. وبالتالي يجب على مسؤول المستودع إبلاغ الجهات الصحية المختصة في حالة ظهور أي من الأمراض المعدية لأي عامل من العاملين، وبالتالي يجوز للجهات المختصة إبعاد أي عامل عن العمل إذا رأت في عمله ضرراً على الصحة العامة.²

1- محمد حسن نجم، مرجع سبق ذكره، ص: 6-7.

2- فهد بن محمد الجساس، مرجع سبق ذكره، ص: 209.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

3- سلامة المادة الغذائية واحتياطات التجهيز والتسليم: يتعين على منتج المادة الغذائية أخذ الاحتياطات اللازمة لتجهيز، وتداول الأغذية بالإضافة إلى كافة الاحتياطات المتعلقة بالتسليم، بغية المحافظة على سلامة المادة الغذائية:¹

3-1- احتياطات التجهيز: يتعين على المسؤول عند وضع المادة الغذائية للتداول اختيار الغلاف والعبوة المناسبين، من أجل حفظها في أماكن مناسبة تضمن عدم إتلافها، وكذا عدم تفاعل مواد التغليف والتعبئة بشكل يمكن من خلاله تشكيل خطورة على المادة الغذائية أو يغير من تركيبها، ولذلك يجب على المنظمة أخذ كل ما يلزم من الاحتياطات اللازمة لعمليات تجهيز الأغذية، لجعلها قابلة للتداول بطريقة سليمة وآمنة؛

3-2- احتياطات التسليم: يتعين على منتج المواد الغذائية مراعاة جملة من الشروط الأساسية في عملية التسليم يتم ذكرها كالتالي:

- يجب على المنتج تسليم المادة الغذائية على النحو المتفق عليه؛
 - إذا كانت المادة الغذائية من المواد سريعة التلف يجب مراعاة احتياطات الحفظ في درجة حرارة معينة قبل تسليمها؛
 - يجب أن يضمن الموزع شروط الحفظ والنقل من مكان لآخر والعمل على توفير الظروف المناسبة لذلك مثل نقل مادة الحليب ومشتقاته في شاحنات مخصصة للتبريد.
- على المنظمات الأخذ بعين الاعتبار كافة المتطلبات وكذا العوامل اللازمة للعملية الرقابية على صحة وسلامة المادة الغذائية، وهذا ما سيتم تفصيله من خلال الجدول الموالي:

1- مريم طويل، سلامة الأغذية وجودتها: خطوط توجيهية لتقوية النظم الوطنية للرقابة على الأغذية، مجلة الحقوق والعلوم الإنسانية، جامعة أبو بكر بلقايد تلمسان، الجزائر، المجلد 16، العدد 02، 2023، ص: 542، على الرابط الإلكتروني: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/22700>، بتاريخ: 2024/02/07، على الساعة: 12:15.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

الجدول رقم (03): العمليات الرقابية للمحافظة على سلامة الغذاء

العمليات الرقابية	المكونات	النتيجة
بيانات رقابية متعلقة بسلامة الغذاء	- موقع المنشأة. - بيانات البطاقة. - تاريخ صلاحية.	- مراعاة جودة وسلامة التصميم والتصنيع وكذا تبيان كافة البيانات المتعلقة بالمادة الغذائية قصد ضمان سلامتها وصحتها.
الآليات الرقابية لحفظ وسلامة الأغذية	- درجات الحرارة المناسبة. - احتياطات انقطاع الكهرباء. - شروط التخزين.	- تمنع تكاثر العوامل المسبب لفساد الغذاء مع ضمان بقاءه لمدة طويلة دون التعرض لأي مخاطر صحية.
الممارسات الرقابية لسلامة الغذاء	- النظافة. - ضوابط العاملين. - احتياطات التجهيز والتسليم.	- التحكم في المواد الأولية وكذا عمليات التجهيز والتسليم لضمان السير الحسن للأغذية والمحافظة على سلامة المستهلك النهائي.

المصدر: من إعداد الطالبة بناء على المعطيات النظرية السابقة

يوضح الجدول أعلاه أنه يجب على المنظمات اعتماد مجموعة من العمليات الرقابية، من أجل الحفاظ على سلامة المادة الغذائية من خلال توضيح كافة البيانات المتعلقة بها، بهدف تحقيق جودة وسلامة إجراءات التصميم، التصنيع وكذا التخزين، وبالتالي يتم الاعتماد على جملة من الآليات الرقابية لمنع كافة العوامل المسبب لحدوث المخاطر، ولتفادي ذلك يجب توفير كافة الممارسات الرقابية المساعدة في تحقيق السير الحسن لسلسلة الغذاء، والمحافظة على صحة وسلامة المستهلكين.

المبحث الثالث: المخاطر الصحية ونظام الهاسب (HACCP) بالمنظمة

تعد الأمراض المنقولة عبر الغذاء مصدر للخطر على صحة المستهلك وسلامته، لذا يجب التعامل مع السلسلة الغذائية بشكل سليم لتفادي الوقوع في الأخطار المتعلقة بالأغذية، وبالتالي تعتبر المنظمة هي المسؤولة عن ضمان السير الحسن لسلسلة الغذاء من أجل حماية المستهلكين، من أي مخاطر تهدد صحتهم، لتجنب الوقوع في هذه المخاطر يجب على المنظمة إتباع مجموع من الإجراءات والممارسات الصحية، التي تسمح للمنظمة بتفادي الوقوع في المخاطر الصحية والتحكم فيها عن طريق تبني ما يسمى بنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة أو ما يعرف بنظام الهاسب (HACCP)، وعليه سيتم تقسيم هذا المبحث إلى المطالب الثلاث التالية:

❖ ماهية إدارة المخاطر الصحية؛

❖ مدخل لنظام الهاسب (HACCP)؛

❖ الهاسب (HACCP) كنظام رقابي للتحكم في المخاطر الصحية.

المطلب الأول: ماهية إدارة المخاطر الصحية

تعمل المنظمات ضمن بيئة شديدة الخطورة، فمن بين هذه المخاطر نجد تلك التي تعرض صحة وسلامة المستهلكين للوقوع في الأمراض، وبالتالي تسعى المنظمات لإدارة هذه المخاطر بالشكل المناسب، وذلك عن طريق مجموعة من الخطوات المساعدة في التحكم والسيطرة على هذه المخاطر الصحية المحتمل حدوثها.

أولاً: مفهوم إدارة المخاطر الصحية

قبل التطرق لمفهوم إدارة المخاطر الصحية يجب معرفة مفهوم الخطر أولاً وكذا الخطر الصحي وصولاً لتعريف إدارة المخاطر الصحية، حيث تعددت تعاريف الخطر الصحي من كاتب لآخر كل حسب تخصصه واتجاهه، وعليه فيعرف الخطر لغة في معجم اللغة العربية المعاصرة بأنه: "الإشراف على الهلاك، أو ما يهدد الأمن والسلامة"، وكذا يعرف: "بالإشراف على الهلاك والخوف، التلف".¹ بينما يعرف الخطر اصطلاحاً على أنه: "حادث احتمالي غير مؤكد الوقوع ينطوي على نتائج غير مرغوب بها أو غير محمودة"،² وبالتالي فالخطر يكون حدث احتمالي ونتائجه غير مؤكدة. بينما يعرف الخطر الصحي بأنه: "احتمالية حصول أو وقوع حدث غير مرغوب، والذي يتسبب في إلحاق ضرر بالمريض أو حتى المعالج أو الزائر"، وهو أيضاً: "كل الأحداث المحتملة والتي تتسبب في انقطاع العلاج وتراجع كبير أو أقل أهمية في جودة العلاج".³

1- معجم اللغة العربية المعاصرة، على الرابط الإلكتروني:

<https://www.arabdict.com/m/results?lang=ar&dict=ar&q=%D8%AE%D8%B7%D8%B1>

بتاريخ: 2024/02/17، على الساعة: 15:20

2- حليم الطائي، وآخرون، إدارة الخطر والتأمين، دار اليازوري للنشر، الأردن، الطبعة الأولى، 2020، ص: 15، على الرابط الإلكتروني:

https://books.google.dz/books?id=LyTwDwAAQBAJ&printsec=frontcover&dq=%D8%A7%D8%AF%D8%A7%D8%B1%D8%A9+%D8%A7%D9%84%D8%AA%D8%A3%D9%85%D9%8A%D9%86+%D9%88%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AE%D8%A7%D8%B7%D8%B1&hl=fr&newbks=1&newbks_redir=0&source=gb_mobile_search&ovdme=1&sa=X&redir_esc=y#v=onepage&q=%D8%A7%D8%AF%D8%A7%D8%B1%D8%A9%20%D8%A7%D9%84%D8%AA%D8%A3%D9%85%D9%8A%D9%86%20%D9%88%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AE%D8%A7%D8%B7%D8%B1&f=false

بتاريخ: 2024/02/15، على الساعة: 09:15.

3- طيبة طاهري، أحمد شكيب كاهية، إدارة المخاطر في المؤسسات الصحية دراسة حالة المؤسسة الإستشفائية الجامعة 1 نوفمبر 1954 بوهان، مجلة الاقتصاد الصناعي، جامعة باتنة 1، الجزائر، المجلد 09، العدد 01، 2019، ص: 309، على الرابط الإلكتروني: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/113553>، بتاريخ: 2024/02/18، على الساعة: 08:30.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

من خلال التعاريف السابق يمكن القول أن الخطر الصحي: هو عبارة عن أحداث احتمالية غير مرغوب فيها تسبب في حدوث أخطار على صحة وسلامة المستهلكين.

بينما تعرف إدارة المخاطر الصحية بأنها: "عبارة عن مجموعة الأنظمة، العمليات والإجراءات المصممة لاكتشاف ومراقبة، تقييم وتخفيف ومنع المخاطر والتهديدات، التي يتعرض لها موظفي ونزلاء وزوار المنظمة الصحية".¹ كما تعرف إدارة المخاطر الصحية بأنها: "عملية تقليل المخاطر التي تتعرض لها المنظمة من خلال تطوير أنظمة لتحديد وتحليل المخاطر المحتملة لمنع الحوادث والإصابات وغيرها من الوقائع السلبية ومحاولة التعامل مع الأحداث والحوادث التي تحدث بطريقة تقلل من تأثيرها وتكلفتها".²

وتعرف كذلك بأنها: "تطوير وتنفيذ إستراتيجيات لتحسين صحة المريض ومنع الأذى أو الحد من إصابته".³

من خلال التعاريف السابقة نستنتج أن إدارة المخاطر الصحية هي: عبارة عن مجموعة الأنظمة والإجراءات المساعدة في تقليل المخاطر التي تصيب المنظمة بهدف منع وقوع أي إصابة للمستهلك.

ثانياً: أنواع المخاطر الصحية

تسعى المنظمات لإدارة مجموعة متنوعة من المخاطر الصحية، والتي تؤثر على صحة وسلامة المستهلك، ويمكن تصنيف هذه المخاطر الصحية إلى عدة أصناف يتم ذكرها كالآتي:

1- المخاطر الصحية حسب المصدر: تقسم المخاطر الصحية المتعلقة بالمصدر أو الفعل إلى ما يلي:⁴

1- رؤوف بوقفة، إدارة المخاطر في المؤسسات الصحية، 2023، ص: 02، على الرابط الإلكتروني:

<https://www.noorbook.com/%D9%83%D8%AA%D8%A7%D8%A8%D8%A7%D8%AF%D8%A7%D8%B1%D8%A9%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%AE%D8%A7%D8%B7%D8%B1%D9%81%D9%8A%D8%A7%D9%84%D9%85%D8%A4%D8%B3%D8%B3%D8%A7%D8%AA-%D8%A7%D9%84%D8%B5%D8%AD%D9%8A%D8%A9-pdf>

بتاريخ: 2024/02/18، على الساعة: 09:09.

2- نفس المرجع السابق، ص: 02.

3- Vishwa Arun Deshmukh, Dhananjay Mankar, **Risk Management in Healthcare Organization**, International Journal Of Creative Research Thoughts-Ijcr, Universitelahay, India, Volum09, Number 03, 2021, p: 02, on the electronic link:

https://ijcr.org/papers/IJCRT_197141.pdf, on the date: 18/02/2024, in time: 12:12.

4- حامد أحمد محمد شحانة، إسماعيل بدير المتولي، إدارة المخاطر الصحية والبيئية بمؤسسات التعليم قبل الجامعي بمصر (الواقع - المأمول)، مجلة جامعة الفيوم للعلوم التربوية والنفسية، جامعة الفيوم مصر، المجلد 15، العدد 02، 2021، ص: 94، على الرابط الإلكتروني:

https://jfast.journals.ekb.eg/article_163328_d6145eb6b02ff88dabb09ff0ea89f467.pdf

بتاريخ: 2024/02/19، على الساعة: 19:25.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

- 1-1- مخاطر مرتبطة بالإنسان: يقصد بها المخاطر الناجمة عن سلوك أو ظاهرة من صنع الإنسان تؤدي لوقوعه في أضرار صحية، وقد تكون نتائج هذا السلوك مقصودا أو غير مقصود، أي أنها تؤثر بشكل مباشر أو غير مباشر على صحة الإنسان مثل تعرضه لحوادث العمل أو التسمم الغذائي؛
- 1-2- مخاطر مرتبطة بالطبيعة: هي المخاطر التي تولد من الطبيعة مثل الظواهر الطبيعية كالزلازل والبراكين، وكذا انتشار الأوبئة والعدوى كجائحة كورونا.
- 2- المخاطر الصحية مرتبطة بسلسلة الغذاء: يمكن ذكرها في النقاط التالية:
- 1-2- مخاطر كيميائية: تتمثل في المخاطر الناتجة عن تعرض الأغذية إلى مواد كيميائية مثل محاليل التنظيف، المبيدات الحشرية وكذا المعادن السامة كالزنك؛¹
- 2-2- مخاطر بيولوجية: هو كائن حي دقيق (ميكروبي) يمكن أن يكون سبب للأمراض عند تناول الغذاء، يشمل الكائنات الحية الدقيقة كالبكتيريا والفيروسات؛²
- 2-3- مخاطر فيزيائية: تتمثل في تلك المواد الغريبة التي تدخل أثناء عمليات الإنتاج الأولي أو عمليات التصنيع،³ وتشمل الملونات الفيزيائية التي تتعرض إليها المواد الغذائية، كالأتربة والحجارة والزجاج التي تنتقل أحيانا مع الأغذية والتي تؤثر على مكونات المنتج النهائي، وبالتالي تشكل خطرا على سلامة المستهلك؛⁴
- 2-4- الحساسية من الأغذية: تنتج في حالات نادرة بعد تناول بعض المنتجات الغذائية، نتيجة تفاعلات غير مرغوبة في أحد مكونات الغذاء والجهاز المناعي للإنسان، فمن بين الأغذية التي تسبب الحساسية القمح، الحليب، البيض.⁵
- وعليه، تواجه المنظمات مجموعة من المخاطر الصحية التي تؤثر على سلامة المستهلك، والتي يمكن تصنيفها وفق الشكل التالي:

1- ريمافايزيتيم، وآخرون، المحافظة على سلامة الأطعمة وقيمتها الغذائية، دار المناهج للنشر والتوزيع، عمان، الطبعة الأولى، 2013، ص: 85.

2 -Ministry of Health, **Food Safety Plan Workbook**, British Columbia, Canada, 2 Edition, 2017, p: 07, on the electronic link:

https://www2.gov.bc.ca/assets/gov/health/keeping-bc-healthy-safe/food-safety-security/food_safety_plan_workbook_sept6_2017.pdf, on the date: 17/02/2024, in time: 11:11.

3- عثمان أحمد عثمان محمد، تقييم المخاطر المحتملة في سلسلة تداول المنتجات الغذائية بمراجعة لجنة دستور الأغذية، مجلة التقييس الخليجي، 2021، على الرابط الإلكتروني:

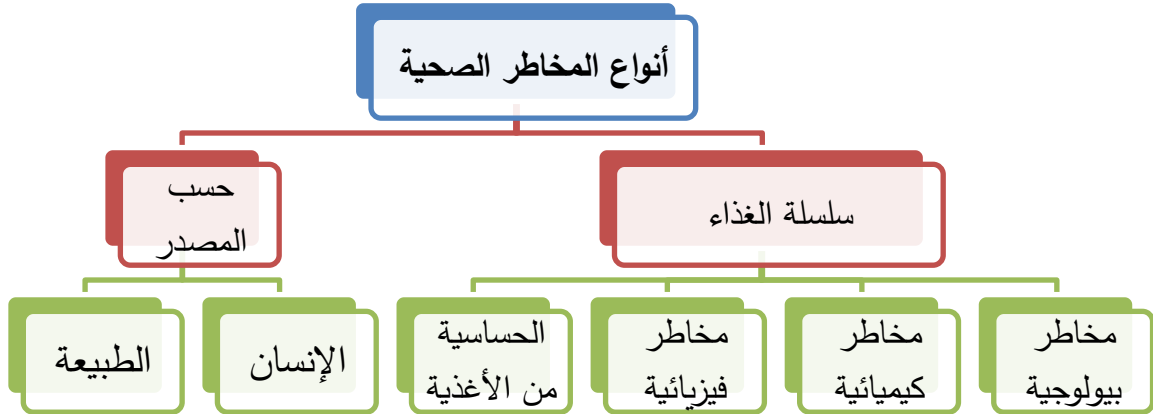
<http://gsomagazine.com/assessment-of-potential-risks-in-the-food-product-handling-chain-with-the-reference-of-the-codex-alimentarius-committee/>

بتاريخ: 2024/02/19، على الساعة: 19:44.

4- هاني مسلم الضمور، الغذاء تلوئه- سلامته- ثقافته، دار مجدلاوي للنشر والتوزيع، عمان، الطبعة الأولى، 2014، ص: 133.

5- نفس الرجوع السابق، ص: 133.

الشكل رقم (06): أنواع المخاطر الصحية



المصدر: من إعداد الطالبة بناء على المعطيات النظرية السابقة

اتضح من خلال الشكل السابق أن المنظمات قد تتعرض لمجموعة من المخاطر الصحية، من بينها مخاطر متعلقة بسلسلة الغذاء، والتي يمكن أن تتجر عنها مخاطر بيولوجية أو كيميائية أو مخاطر فيزيائية، بالإضافة إلى الحساسية من المادة الغذائية، وهناك مخاطر مرتبطة بالمصدر يتسبب فيها الإنسان أو الطبيعة.

ثالثاً: خطوات إدارة المخاطر الصحية

تشمل إدارة المخاطر الصحية جملة من الخطوات التي من شأنها أن تساعد المنظمة، على تجاوز المخاطر المحتملة بشكل فعال، تتمثل في التالي:

1- مرحلة تحديد المخاطر الصحية: تعد المرحلة الأولى التي تستعملها المنظمات من أجل التعرف على المخاطر التي تؤدي إلى حدوث مشاكل معينة، لذا يمكن تحديد هذه المشاكل أو المخاطر من خلال مصدر المشكل في حد ذاته، ومن بين الوسائل التي تؤدي لحدوث المخاطر الصحية هي:

1-1- تحديد الأهداف: تبني المنظمات من أجل تحقيق جملة من الأهداف والغايات. كما أن العاملين داخل المنظمة لديهم أهداف خاصة بهم، فأي حدث أو مشكل يعرض هذه الأهداف إلى مخاطر صحية سواء كانت جزئية أو كلية تعتبر خطر بالنسبة إليهم؛

1-2- تحديد البدائل: يتم الاستعانة بخيارات مختلفة قد تكون بديلاً لتحقيق هدف معين بالنسبة للمنظمة، وبالتالي فإن أي حدث أو مشكل غير مرغوب فيه واجه هذا البديل، فيؤدي إلى خطر صحي بالنسبة للمنظمة؛

1-3- الاعتماد على التصنيف: تتم هذه العملية عن طريق تقسيم وكذا تفصيل جميع المصادر، التي تؤثر على عمل المنظمة وبالتالي تؤدي للخطر الصحي؛

- 1-4- **مراجعة المخاطر:** فالكثير من المنظمات لديها قوائم خاصة بالمخاطر الشائعة المحتمل وقوعها.¹
- 2- **مرحلة تحليل وتقييم المخاطر الصحية:** بعد تحديد المخاطر الصحية تتم عملية تحليل هذه المخاطر وذلك بهدف الإجابة على سؤالين رئيسيين: ما يمكن أن يحدث؟، وما مدى احتمالية حدوثه؟² فمن خلال الإجابة على السؤالين السابقين تتم عملية التقييم لهذه المخاطر الصحية المحتملة، من أجل معرفة الخسائر المحتملة واحتمالية حدوثها.³ كما يتم ذلك عن طريق الإجابة عن الأسئلة التالية:⁴
 - ما هي احتمالية التعرض؟
 - كيف يمكن التخفيف من احتمالية حدوث المخاطر الصحية؟
 - ما الذي يمكن فعله من أجل تقليل المخاطر الصحية؟
 - ما الذي يمكن تجنبه بشكل استباقي؟
- 3- **مرحلة معالجة المخاطر الصحية:** بعد عملية تقييم المخاطر المحتمل وقوعها يتم استخدام مجموعة من التقنيات للتعامل مع المخاطر الصحية وذلك عن طريق:⁵
 - 3-1- **النقل:** تعتبر وسيلة مساعد على نقل المخاطر الصحية عن طريق اتفاقية أو عقد التأمين من خلال نقل الخطر من شخص لآخر عن طريق العقود.
 - 3-2- **التجنب:** تعني إيقاف النشاطات التي تؤدي لحدوث خطر صحي معين.
 - 3-3- **التقليل:** تتم من خلال اعتماد المنظمات على وضع إجراءات رقابية، تضمن من خلالها العمل على خفض احتمالية وقوع المخاطر الصحية.
 - 3-4- **القبول:** وتعني تقبل الخسائر المحتملة لوقوع المخاطر الصحية.
- 4- **مرحلة تنفيذ الإجراءات:** تتم في هذه المرحلة إتباع الإجراءات المخطط لها من أجل التقليل من أثار المخاطر الصحية، وبالتالي يتم مراجعة وتحديث عملية تحليل المخاطر وكذا الخطط الإدارية بشكل دوري بغية التقليل من المخاطر الصحية المحتمل وقوعها.⁶

1- محمد عدمان مريزق، مداخل في الإدارة الصحية، دار الراجحة للنشر والتوزيع، عمان، الطبعة الأولى، 2012، ص ص: 183-184، على الرابط الإلكتروني:

<https://books4arab.me/%D9%83%D8%AA%D8%A7%D8%A8%D9%85%D8%AF%D8%A7%DA%D9%84%D9%81%D9%8A%D8%A7%D9%84%D8%A5%D8%AF%D8%B1%D8%A9%D8%A7%9%84%D8%B5%D8%AD%D9%8A%D8%A9-pdf/>

بتاريخ: 2024/02/19، على الساعة: 15:20.

2- رؤوف بوقفة، مرجع سبق ذكره، ص: 05.

3- محمد عدمان مريزق، مرجع سبق ذكره، ص: 184.

4- رؤوف بوقفة، مرجع سبق ذكره، ص: 05.

5- نفس المرجع السابق، ص: 05.

6- محمد عدمان مريزق، مرجع سبق ذكره، ص: 185.

5- مرحلة الرقابة والمراجعة: تأتي هذه المرحلة لمراقبة مدى جودة عمليات إدارة المخاطر الصحية، وكذا مراقبة المراجعات المطلوبة من خلال هذه المرحلة، حيث تتم هذه المراجعة بالاستعانة بعدة ضوابط منها ضوابط وقائية أي تكون قبل حدوث الخطر الصحي، وكذا ضوابط تصحيحية تحدث بعد وقوع الخطر الصحي.¹

المطلب الثاني: مدخل لنظام الهاسب (HACCP)

تسعى المنظمة للمحافظة على سلامة المواد الغذائية وذلك عن طريق تبني نظام وقائي يدعي بنظام الهاسب (HACCP)، الذي يساعدها في تحديد المخاطر الصحية المهدد لسلامة المنتج النهائي، كما يسعى لتكوين فريق عمل وقائي يساهم في تحليل مواقع الخطر المتعلقة بالعملية التصنيعية للمنتج، والسيطرة على جميع مراحل سلسلة الغذاء، بالإضافة إلى وضع مخطط للمساعدة في تصنيع المنتج الغذائي.

أولاً: ماهية نظام الهاسب (HACCP)

يعد نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة هاسب (HACCP) ذلك النظام المسؤول عن المحافظة على سلامة الأغذية، من الوقوع في أي مخاطر تعرض صحة المستهلك لأي أمراض صحية، والسعي إلى تحديد نقاط التحكم الحرجة التي يلزم السيطرة عليها لضمان سلامة المنتج النهائي.

1- مفهوم نظام الهاسب (HACCP): يختلف تعريف هذا النظام الرقابي هاسب (HACCP) من كاتب لآخر يمكن ذكر أهم هذه التعاريف:

"نظام لسلامة الغذاء من خلال التعرف على المخاطر التي تهدد صحة الإنسان، وتقييمها والتحكم فيها والسيطرة عليها أو تقليل حدوث هذه المخاطر إلى الدرجة التي لا تسبب أي خطر على صحة المستهلكين".²

يعرف نظام الهاسب (HACCP) على أنه: "إحدى آليات مراقبة المواد الغذائية بجميع أشكالها، خاماً ومصنعة عن طريق تحديد نقاط الخطورة ضمن سلسلة التعامل مع هذه المواد، وأن تكون هذه النقاط أو العناصر في السلسلة تمتاز بأن احتمال تلوث المادة الغذائية عند ورودها بهذه النقطة، ويحتاج إلى وضع ضوابط وإجراءات وقائية لمنع حدوث أي مشكلة تؤثر في سلامة المادة الغذائية أثناء خطوات التعامل معها، وعندما تصبح منتجا نهائيا يقدم للمستهلك وفقاً لمتطلبات هذه النقطة، كما وتغطي هذه

1- رؤوف بوقفة، مرجع سبق ذكره، ص: 06.

2- منى عبد الحي عزب، نظام تحليل المخاطر وأثره على سلامة المنتجات الغذائية ودوره في اختيار التعبئة والتغليف المناسبة للمنتجات، مجلة العمارة والفنون والعلوم الإنسانية، مدرس بالمعهد العالي للفنون التطبيقية، قسم الطباعة والنشر والتغليف، المجلد 07، العدد 24، 2022، ص: 538، على الرابط الإلكتروني:

https://mjaf.journals.ekb.eg/article_138941_ea7eaa2a4e2a735d5a113d2e9df08ae0.pdf

بتاريخ: 2024/02/25، على الساعة: 11:00.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

الضوابط والإجراءات شروط المنظمة، والمادة الخام واليد العاملة التي لها علاقة بذلك والمخاطر التي يغطيها هذا النظام هي المخاطر البيولوجية، الكيميائية والفيزيائية"، وبالتالي فنظام الهاسب (HACCP) هو نظام وقائي وليس علاجي، أي أنه أداة إدارية تساعد العاملين في قطاعات سلسلة الغذاء بغية حماية منتجاتهم من التعرض للمخاطر ومن ثم تحديد النقاط الحرجة بهدف السيطرة عليها لضمان سلامة وأمن المنتجات الغذائية.¹

ويعرف كذلك بأنه: "عبارة عن نظام متكامل لضمان التحكم في جميع العمليات التي من الممكن أن تنتج غذاء ضارا أو خطرا على صحة المستهلك، أي يعتبر نظاما وقائيا لإنتاج أغذية آمنة صحيا عن طريق التحكم والرقابة الكاملة على خطوات إنتاج الأغذية والوقاية من أي ملوثات أو مخاطر صحية، بالإضافة إلى فحص مواصفات الخامات المستعملة ومتابعة مواصفات التخزين والتوزيع، ونتيجة ذلك هو إنتاج منتج يتميز بالجودة والسلامة".²

من خلال التعاريف السابق اتضح أن نظام الهاسب (HACCP) هو:

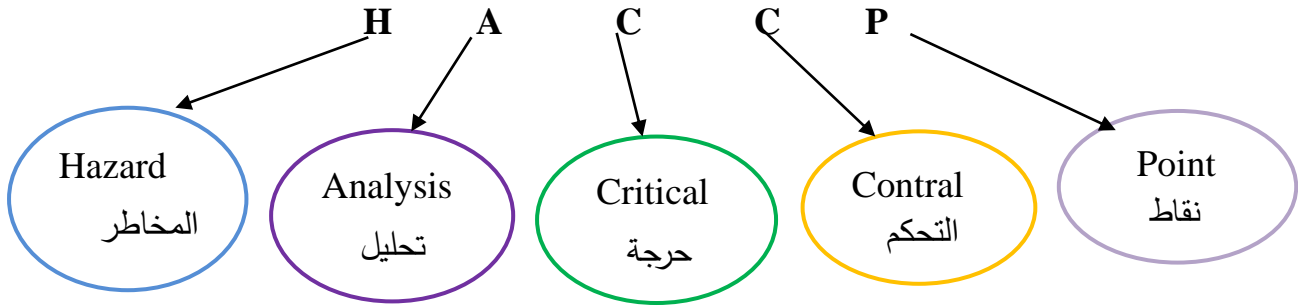
- نظام رقابي يعمل على تحديد المخاطر المرتبطة بسلسلة إنتاج المادة الغذائية، والسعي إلى وضع ضوابط وإجراءات وقائية لمنع حدوث مخاطر ضمن خطوات سلسلة الغذاء؛
 - نظام لسلامة الغذاء يساعد في التعرف على المخاطر الصحية التي تؤدي لإصابة المستهلك النهائي، والعمل على تقليل هذه المخاطر التي تهدد صحة المستهلك؛
 - نظام وقائي متكامل يساعد على التحكم في المخاطر الصحية قصد إنتاج مواد غذائية آمنة.
- وبالتالي فنظام الهاسب (HACCP): هو نظام رقابي يساعد في المحافظة على سلامة الغذاء، وذلك عن طريق تحديد المخاطر المحتمل وقوعها خلال العملية الإنتاجية، والسعي لوضع إجراءات وقائية لمنع حدوث المخاطر بهدف إنتاج غذاء آمن غير ضار بصحة المستهلك.
- يتكون نظام الهاسب (HACCP) من خمس حروف أساسية يمكن تمثيلها في الشكل التالي:

1- عماد شرماط، ذهبية لطرش، دور الممارسات الزراعية الجيدة في تحسين قدرة الصناعات الغذائية الجزائرية على الاستجابة للمتطلبات الصحية للمنتجات الزراعية في الأسواق الدولية - نظام التتبع والهاسب نموذجا -، اقتصاديات الإنتاج الزراعي في ظل خصوصيات المناطق الزراعية في الجزائر والدول العربية، جامعة سطيف 1، الملتقى الدولي السابع، ص: 158، على الرابط الإلكتروني: <http://dspace.univ-eloued.dz/handle/123456789/4576> بتاريخ: 2024/02/26، على الساعة: 14:59.

2- ليلي عبد المنعم السباعي، مراقبة الجودة في التصنيع الغذائي، منشأة المعارف، شركة الجلال للطباعة، الطبعة الأولى، ص: 127.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

الشكل رقم (07): معنى كلمة هاسب (HACCP)



المصدر: من إعداد الطالبة بناء على المعلومات السابقة

- **HACCP نظام الهاسب:** منهجية لتحديد مخاطر سلامة الأغذية؛
- **CCP نقطة التحكم الحرجة:** هي النقطة الأخيرة في العملية الإنتاجية التي تساعد في منع المخاطر المتعلقة بسلامة الأغذية أو القضاء عليه أو الحد منه، إلى مستوى مقبول؛
- **H الخطر:** هو عامل كيميائي أو فيزيائي أو بيولوجي يحتمل أن يتسبب في حدوث إصابة أو مرض؛
- **HA تحليل المخاطر:** هي تلك العملية التي تتطلب تقييم الضرر، وإدارته ومن ثم التعامل معه وكيفية تحديد مواصفات الخطر.

$$\text{HACCP} = \text{HA} + \text{CCP}$$

وبالتالي فيقصد بنظام الهاسب (HACCP): بنظام تحليل المخاطر (HA) وتحديد نقاط التحكم الحرجة (CCP).

- 2- أهداف استخدام نظام الهاسب (HACCP): يعنى نظام الهاسب (HACCP) بسلامة الغذاء، وذلك عن طريق حصر المخاطر المحتملة التي تهدد سلامته سواء كانت بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية، ومن ثم تحديد النقاط الحرجة (CCPs) التي تلتزم السيطرة والتحكم فيها أثناء سلسلة الغذاء ومن بين دواعي استخدام هذا النظام ما يلي:¹
- عدم فعالية الطرق التقليدية للتحكم في المخاطر الصحية المتعلقة بالغذاء؛
 - التطابق مع نظام التجارة العالمي الجديد؛

1- أشرف محمد عبد المالك، النظام الحديث لسلامة الغذاء (الهاسب)، مجلة أسويط للدراسات البيئية، معهد بحوث صحة الحيوان، أسويط، مصر، العدد 22، 2008، ص: 44، على الرابط الإلكتروني:

[https://staffsites.sohaguniv.edu.eg/uploads/3118/1573719043%20%20\(%D8%A7%D9%84%D9%87%D8%A7%D8%B3%D8%A8\)%D8%A7%D9%84%D9%86%D8%B8%D8%A7%D9%85%20%D8%A7%D9%84%D8%AD%D8%AF%D9%8A%D8%AB%20%D9%84%D8%B3%D9%84%D8%A7%D9%85%D8%A9%20%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B0%D8%A7%D8%A1.pdf](https://staffsites.sohaguniv.edu.eg/uploads/3118/1573719043%20%20(%D8%A7%D9%84%D9%87%D8%A7%D8%B3%D8%A8)%D8%A7%D9%84%D9%86%D8%B8%D8%A7%D9%85%20%D8%A7%D9%84%D8%AD%D8%AF%D9%8A%D8%AB%20%D9%84%D8%B3%D9%84%D8%A7%D9%85%D8%A9%20%D8%A7%D9%84%D8%BA%D8%B0%D8%A7%D8%A1.pdf)

بتاريخ: 2024/02/26، على الساعة: 19:11.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

- اشتراط بعض الدول لتطبيق نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة على المنتجات الواردة إليها؛

- الرغبة في اشتراك القطاع الخاص في عمليات الرقابة.

ثانيا: فوائد نظام الهاسب (HACCP)

يساعد نظام الهاسب (HACCP) المنظمات على تحقيق جملة من الأهداف والتي يمكن تقسيمها إلى:

1- فوائد الهاسب (HACCP) بالنسبة للمستهلك: يمكن تلخيصها في النقاط التالية:

- المحافظة على سلامة الأغذية وتقليل نسب المخاطر المحتمل وقوعها؛
- تقليل الأمراض المحتمل وقوعها بواسطة الغذاء؛
- تحسين مستوى الالتزام بمتطلبات السلامة الغذائية المعمول بها؛
- التواصل الفعال بشأن قضايا سلامة الأغذية مع الموردين والعملاء وكذا الأطراف المعنية ذات الصلة بسلسلة الغذاء؛

- تحسين ثقة المستهلكين والمستخدم النهائي من خلال الثقة في سلامة المنتجات الغذائية المقدمة إليهم¹؛

- حماية الصحة العامة من خلال السيطرة على هذه المخاطر بأكثر قدر ممكن من الفعالية.²

2- فوائد الهاسب (HACCP) بالنسبة للمنظمة الغذائية: يمكن تلخيصها في النقاط التالية:

- التأكد من إنتاج غذاء صحي، آمن للمحافظة على سلامة المستهلكين لضمان عدم انتشار المخاطر الصحية؛

- الثقة في سلامة منتجات الأغذية بالبلاد وهذا ما يؤدي إلى زيادة الثقة للدخول في التجارة الدولية وتصدير المنتجات الغذائية؛

- يساعد نظام الهاسب (HACCP) على تطوير وتحديث الصناعات الغذائية.³

1- منى عبد الحي عذب، مرجع سبق ذكره، ص: 541.

2- Fao, Who, **Risk Management and Food Safety**, Fao Food And Nutrition Paper, Number 65, Roma, Italy, 1997, on the electronic link: <https://www.fao.org/3/w4982e/w4982e.pdf> , on the date: 24/02/2024, in time: 12;10.

3- جمال مقراني، لطفي خباري، دور نظام الهاسب "Système HACCP" في تحقيق النوعية والجودة المرتبطين بالإنتاج في الجزائر، المجلة الجزائرية للدراسات السياسية، المجلد 05، العدد 02، 2021، ص: 307-308، على الرابط الإلكتروني: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/170943> بتاريخ: 2024/02/26، على الساعة: 16:25.

ثالثاً: متطلبات نظام الهاسب (HACCP)

يقوم نظام الهاسب (HACCP) على مجموعة من الأدوات المساعدة في عمليات الرقابة على المواد الغذائية، بهدف المحافظة على أمن وسلامة المستهلك من الوقوع في أي مخاطر مرتبطة بالغذاء والتي قد تؤدي به إلى أضرار صحية ولتفادي ذلك يجب على المنظمة إتباع جملة من المتطلبات والتي يمكن ذكرها كالآتي:

1- **تشكيل فريق عمل نظام الهاسب (HACCP):** تعمل المنظمات الغذائية على تكوين فريق للعمل قصد إنشاء نظام فعال والسعي على تزويده بكافة المعلومات والمعارف وكذا الخبرات المختصة بالمنتجات حتى يتمكنون من وضع خطة فعالة لتطبيق نظام الهاسب (HACCP)، من أجل تحديد مجال عمله وتوضيح نطاق الحلقة المقصودة من حلقات سلسلة الغذاء وأماكن تواجد الأخطار الصحية التي ينبغي التصدي إليها من خلال سلسلة الغذاء.¹

2- **وصف المنتجات:** تشمل وصف كامل للمنتج الغذائي المراد دراسته، بما في ذلك المعلومات المتصلة بسلامة المنتجات من ناحية التعريف بكافة المكونات المستخدمة مثل درجة الحموضة، مدة الصلاحية، فمن الممكن أن يستعمل نظام الهاسب (HACCP) لكل مادة أولية تدخل في تركيب المنتج الغذائي، مع ضرورة توضيح احتمالية تواجد المواد التي يمكن أن تسبب مخاطر صحية بالنسبة للمستهلك.

3- **معرفة المقصود من الاستعمال:** يتم تحديد القصد من الاستعمال على أساس توقعات المستهلك، مع تحديد المخاطر الصحية الناتجة عن تناول المنتج الغذائي، والتي قد تؤثر على صحة وسلامة المستهلك النهائي مثل كبار السن، مرضى السكر.²

4- **تحديد مخطط التصنيع:** ينبغي أن يقوم الفريق المكلف بتطبيق نظام الهاسب (HACCP) بوضع مخطط مسار المنتج، الذي ينبغي أن يشمل جميع خطوات الإنتاج ابتداء من العملية التصنيعية بغية توضيح المدخلات والمخرجات النهائية، بالإضافة إلى العمليات التحويلية، وكذا المخلفات الناتجة عن تناول المستهلك المنتج الغذائي.

5- **التأكد من مخططة التصنيع مع وضعه قيد التنفيذ:** تقوم المنظمة بالتحقق من تطابق عملية التجهيز الفعلية، مع مخطط المسار المحدد لكل منتج في جميع مراحل عمليات التصنيع، فإذا كانت نتيجة مدى

1- داني الكبير نصيرة، مرجع سبق ذكره، ص: 101.

2- محمد إسماعيل ينوف، تحليل المخاطر المرتبطة بسلامة الغذاء وفق متطلبات نظام الهاسب- لخط إنتاج الكيك، مجلة جامعة حماة، كلية الهندسة الزراعية، قسم علوم الأغذية، جامعة حماة، المجلد 4، 2021، ص: 73، على الرابط الإلكتروني: <https://hama-univ.edu.sy/ojs/index.php/huj/article/view/565/505> بتاريخ: 2024/02/27، على الساعة: 20:08.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

التطابق إيجابية تقوم المنظمة بوضع مخطط المسار أو الخطة المعتمدة قيد التنفيذ، أما إذا كانت نتيجة التطابق سلبية فتقوم بعملية التصحيح ضمن مسار التغذية العكسية للمنتج.¹

المطلب الثالث: الهاسب (HACCP) كنظام رقابي للتحكم في المخاطر الصحية

تسعى المنظمات الإنتاجية للمحافظة على سلامة الأغذية، من خلال تبني نظام رقابي يدعى نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCP)، الذي يساعد المنظمات في تحليل المخاطر الصحية المرتبطة بكل خطوة من خطوات التصنيع بالإضافة إلى وضع حدود حرجة لكل نقطة حرجة، والسعي لتقليل من هذه المخاطر الصحية المتعلقة بالغذاء.

أولاً: مبادئ نظام الهاسب (HACCP) للتحكم في المخاطر الصحية

لنظام الهاسب (HACCP) جملة من المبادئ المساعدة في عمليات التحكم والسيطرة على المخاطر الصحية المرتبطة بالعملية التصنيعية للمنتج، والتي من الممكن أن تنتج غذاء ضار بصحة المستهلك النهائي.

1- إجراء تحليل المخاطر: تعتبر الخطوة الأولى التي تعتمد عليها المنظمة من أجل تحليل المخاطر المحتمل وقوعها، وذلك من خلال إبراز خطوات التصنيع التي يمر بها الغذاء من البداية إلى النهاية، حيث يعتبر تحليل وتحديد المخاطر مفتاح تطبيق نظام الهاسب (HACCP) بالمنظمة وكيفية التحكم والسيطرة عليها، حيث يقوم فريق عمل نظام الهاسب (HACCP) بفحص كل خطوة من خطوات سلسلة الغذاء والتعرف على المخاطر الصحية التي قد تؤثر على صحة المستهلك.

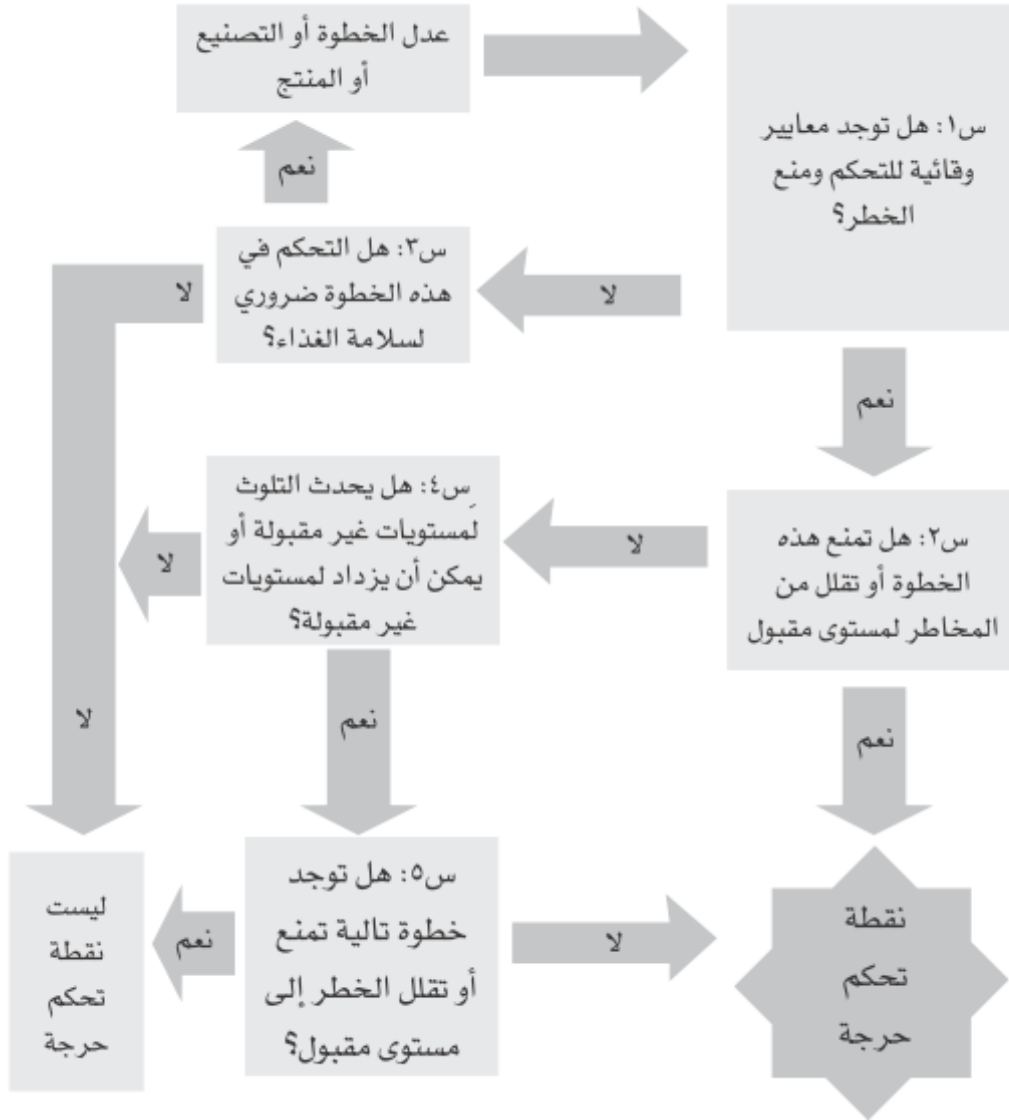
2- تحديد نقاط التحكم الحرجة: تتم عن طريق تحديد الخطوات التصنيعية التي تساعد في السيطرة والتحكم على المخاطر الصحية التي تم تحديدها في الخطوة الأولى، وذلك عن طريق منعها أو التخلص منها نهائياً أو التقليل منها، وبالتالي تعتبر تحديد نقطة التحكم الحرجة مرحلة ضرورية بالنسبة للمنظمة، من أجل منع، استبعاد أو تقليل المخاطر الصحية إلى أدنى مستوى مقبول، ولا تؤثر على صحة المستهلك النهائي، حيث تحتاج المنظمة إلى شجرة اتخاذ القرار لضمان الدقة في عملية تحديد النقاط الحرجة وكيفية التعرف عليها، والتحكم، السيطرة على هذه النقاط الحرجة وهذا ما يمكن توضيحه من خلال الشكل رقم (07).²

1- داني الكبير نصيرة، مرجع سبق ذكره، ص: 102.

2- جمال مقراني، لطفي خياري، نفس المرجع السابق، ص: 309-310.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

الشكل رقم (08): شجرة اتخاذ القرار



المصدر: دليل مهام الجهة المشرفة على تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (نظام هاسب) في المنشأة الصغيرة، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، المملكة العربية السعودية، 2010، ص: 27، على الرابط الإلكتروني: https://m.mu.edu.sa/sites/default/files/content-files/22222_0.pdf

بتاريخ: 2024/02/24، على الساعة: 11:30.

- 3- وضع حدود حرجة لكل نقطة:** بعدما تقوم المنظمة بتحديد نقاط التحكم الحرجة يجب التأكد من أن هذه النقاط تحت السيطرة أو التحكم، وهذا يساعد في تحديد منطقة الأمان، من خلال الاستعانة بالموصفات التي تضعها الجهات التشريعية ونتائج الأبحاث لوضع هذه الحدود الحرجة.
- 4- إنشاء متطلبات لنقطة المراقبة (تحديد طريقة للمراقبة والتتبع):** بعد تحديد نقاط التحكم الحرجة، تقوم المنظمة بوضع ما يعرف بالحدود الحرجة، أي السعي لتتبع هذه النقاط للتأكد من أن هذه النقاط تحت عملية المراقبة لضمان حدود الأمان.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

5- استحداث إجراءات تصحيحية: تستعمل المنظمة هذه الخطوة عند خروج إحدى النقاط الحرجة عن نطاق السلامة والأمن الغذائي، حيث يتم من خلالها وضع خطة مسبقة لمواجهة فقدان السيطرة على إحدى الخطوات التصنيعية الحرجة، للحد من الأضرار التي قد تؤدي بالمستهلك للمخاطر الصحية.

6- استحداث نظام للتدقيق: تهدف هذه المرحلة لضمان صلاحية النظام الرقابي وذلك من خلال: المتابعة والتفتيش الدورية، وكذا معايرة المعدات والأجهزة القياسية كالميزان الحراري، والسعي لمراجعة السجلات والقرارات المتخذة.

7- استحداث نظام للتوثيق: يستلزم التوثيق عملية الرجوع إلى السجلات لتقييم النظام وبالتالي فنظام الهاسب (HACCP) يتطلب عملية التوثيق بشكل مكتوب لكي يسهل الرجوع إليها.¹ يقوم نظام الهاسب (HACCP) على سبعة مبادئ أساسية تساعد المنشآت الغذائية في التقليل من المخاطر الصحية وذلك بالاعتماد على:

الشكل رقم (09): المبادئ الأساسية لنظام الهاسب (HACCP) بالمنظمة



المصدر: من إعداد الطالبة بناء على المعطيات النظرية السابقة

1- هاني مسلم الضمور، مرجع سبق ذكره، ص: 136-137.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

تبين من خلال الشكل السابق أنه يجب على المنظمات والمنشآت التجارية إتباع مبادئ نظام الهاسب (HACCP)، ابتداء من تحليل المخاطر مروراً بتحديد نقاط التحكم الحرجة في كل مرحلة من مراحل سلسلة الإنتاج، وصولاً إلى وضع حدود حرجة للتحكم في كل نقطة، السيطرة أو التقليل منها إلى أقصى حد ممكن، ومن ثم إنشاء متطلبات لكل نقطة حرجة والعمل على استحداث إجراءات التصحيح، ومن ثم حفظها في سجلات، بالإضافة إلى التحقق من طريقة عمل نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة (HACCP).

ثانياً: عوامل نظام الهاسب (HACCP) للتحكم في المخاطر الصحية

تقوم المنظمة بإتباع نظام رقابي يدعى بنظام الهاسب (HACCP)، الذي تستطيع من خلاله تحديد مصدر الخطر الذي قد يكون سبب في تعرض المستهلك لأي أضرار صحية مرتبطة بالغذاء، والعمل على السيطرة والتحكم فيها من خلال مجموعة من العمليات الرقابية والمتمثل في:¹

1- المواد الخام: يعتبر المصدر الأول للتلوث والفشل في إتباع طرق تأمين المواد الخام، وهذا يؤدي لإنتاج منتجات غذائية غير آمنة للاستهلاك، حيث تتعلق الطرق الشائعة التي تجرى لتأمين جودة المواد الخام وذلك من خلال التعريف بالخامة، وبيانات البطاقة بالإضافة إلى ظروف التخزين ومتطلبات التداول، التجهيز وكذا التصنيع، وبالتالي يختص نظام الهاسب (HACCP) لحد بعيد بحماية المستهلك من المخاطر الصحية.

يمكن إبراز أهم طرق التصنيع المستعملة في السيطرة على المخاطر الموجودة في المواد الخام وعملية التعبئة في الجدول التالي:

الجدول رقم (04): طرق التصنيع للمحافظة على المخاطر الصحية

الطريقة	مقياس التحكم والسيطرة على المخاطر الصحية
المعاملة الحرارية	الوقت، درجة الحرارة، الرطوبة
الترشيح	حجم الثقب، دقة الترشيح
التشعيع	الإشعاعات الحرارية
الكيمائيات	التركيز، الـ PH، درجة الحرارة

المصدر: صلاح كامل السماحي، وآخرون، تكنولوجيا الأغذية **Foods Technology**، دار المسيرة للنشر والتوزيع والطباعة، عمان، الطبعة الأولى، 2011، ص: 777.

1- صلاح كامل السماحي، وآخرون، تكنولوجيا الأغذية **Foods Technology**، دار المسيرة للنشر والتوزيع والطباعة، عمان، الطبعة الأولى، 2011، ص: 776-780.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

يوضح الجدول رقم (04) أنه يجب على المنظمة إتباع معايير التصنيع الغذائي، وذلك من خلال السعي لمختلف المقاييس المستعملة للتحكم والسيطرة في المخاطر الصحية وذلك عن طريق استعمال جملة من العمليات المساعدة في المحافظة على صحة وسلامة المستهلك.

2- خطوات التصنيع: تمر عملية التصنيع بمجموعة من المراحل يمكن أن تؤدي هذه عملية في حالة ما إذا كانت غير منضبطة إلى نقاط خطرة، وفشل ضبط ظروف الإنتاج، فمن بين العوامل المسبب لتأخير عملية التصنيع نجد درجات الحرارة والوقت، وكذا استخدام طرق غير سليمة ومتقنة، بالإضافة إلى إتباع تقنيات تصنيع غير مرخص بها يمكن أن ينتج عنها تلوثات غذائية، وبالتالي يركز نظام الهاسب (HACCP) في التحكم والسيطرة على المخاطر التي يمكن أن تحدث أثناء عمليات التصنيع، وفقا لمعايير السيطرة على المواد الخام الداخلة في المصنع للحد من المخاطر الصحية، فمن بين المعايير المستخدمة في السيطرة على المواد الخام المستعملة داخل المصنع لتأكيد سلامة وأمن الأغذية نجد:¹

- الاستعداد لإنتاج وتوريد منتج غذائي آمن وسليم؛
- تحديد مواصفات المواد الخام مع الأخذ بعين الاعتبار الخصائص المستعمل في عمليات الجودة والأمان الغذائي؛
- مراجعة أي خامات جديدة داخلة في النظام الإداري المستخدم؛
- إعلام المورد بضرورة إبلاغ المسؤول عن أي تغيير يحدث في خصائص المواد الخام؛
- إجراء فحوصات دورية بأماكن تواجد المواد الخام؛
- إعطاء التعليمات للمورد بأنه يجب أن يكون لديه برنامج لنظام الهاسب (HACCP) وتأمين الجودة لسلامة الأغذية.

3- الآلات المستعمل في إنتاج الغذاء: يمكن أن تشكل الآلات والوسائل الإنتاج غير النظيفة خطرا على صحة وسلامة الأغذية، حيث تحتاج هذه الوسائل إلى عمليات صيانة وتنظيف وبرامج تعقيم دورية، حتى يتم ضمان خلوها من أي ملوثات أو بقايا تهدد سلامة الأغذية والمكونات المصنعة، وعليه تعتبر الصيانة والوقاية للآلات، عنصر هام في برنامج إدارة سلامة الأغذية، لذا فإن التحكم في هذه المرحلة الأساسية من سلسلة الغذاء يدخل ضمن برامج نظام الهاسب (HACCP).

4- تداول الغذاء: يتم تصنيع كميات ضخمة من المنتجات الغذاء، ومن ثم القيام بتخزينها ونقلها إلى مراكز التوزيع، وأماكن التسويق وذلك باستخدام آلات عالية السرعة، حيث تعتمد سلامة الغذاء على جملة من الخصائص للتصنيع والتداول أثناء عملية النقل والتخزين، وكذلك يمكن أن يكون الخطر راجع إلى عدم ضبط درجة الحرارة، خلال عملية التخزين أو النقل والتداول في مراكز التوزيع والتخزين، بالإضافة

1- نفس المرجع السابق، ص: 168.

الفصل الأول: الجانب النظري لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

إلى المنتجات والوجبات الغذائية المجمدة أو المبردة في أماكن مناسبة لها، حيث تحدث هذه المخاطر إذا تم حفظ المنتجات في درجات حرارة أعلى من المسموح به أو تم استخدامها بعد انتهاء فترة صلاحيتها.

5- الظروف البيئية: تؤدي الظروف البيئية للتأثير على سلسلة الغذاء، حيث يؤثر تلوث محيط المادة الغذائية من آلات، مواد خام وعمليات التصنيع إلى مخاطر كبيرة على أمن وسلامة الغذاء، لذلك يعد الاهتمام بالجوانب البيئية أمراً مصيرياً، يؤثر بشكل غير مباشر في سلسلة الغذاء، وبالتالي يساعد تحديد النقاط الحرجة في هذا الجانب للتحكم وتقادي مختلف أشكال المخاطر الصحية التي قد تتجم عن تعرض الغذاء للتلوث بسبب البيئة ولتقادي ذلك يجب إتباع نظام الهاسب (HACCP) الذي يساعد في تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة.

ثالثاً: الممارسات الرقابية لتجنب المخاطر الصحية

تعتمد المنظمة على إتباع جملة من الممارسات الرقابية من أجل التقليل أو التحكم، السيطرة على المخاطر الصحية المتعلقة بالغذاء، لضمان حماية المستهلك من الوقوع فيها حيث تتمثل هذه الممارسات الرقابية في النقاط التالية:¹

- وضع وتحديد المواصفات الواجب إتباعها حسب نوع المادة الغذائية؛
- القيام بعملية الرقابة والمتابعة على سلسلة الأغذية لتقادي الوقوع في المخاطر الصحية؛
- فحص ومراجعة النظام الرقابي؛
- تطبيق المواصفات المعتمدة للمنتج الغذائي؛
- مطابقة المنتج لشروط منظمة التجارة العالمية والصحية، أي اتفاقية منظمة الصحة ومنظمة التجارة لتحديد المعوقات الفنية والتجارية قصد حماية صحة المستهلك؛
- التوصية والتوعية بإدخال نظام الهاسب (HACCP) في المصانع الغذائية؛
- مراعاة شروط الأمان الواجب توافر عند الاستخدام؛
- زيادة التثقيف الصحي والوعي للمستهلك حول ملوثات الغذاء وأثرها على صحة المستهلك؛
- الحد من استخدام المواد الحافظة في الأغذية.

1- عماد محمد ذياب الحفيظ، الجودة والمخاطر في التصنيع الغذائي، دار صفاء للنشر والتوزيع، عمان، الطبعة الأولى، 2012، ص ص: 100-101.

خلاصة الفصل الأول

إن موضوع الدراسة والمتمثل في المتغيرين؛ نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) والمخاطر الصحية، ليس حديث النشأة بقدر ما يحظى باهتمام متزايد، متسارع ومتجدد وذلك مع تطور الأبحاث في جانب نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000)، وكذا جانب المخاطر الصحية حيث تعددت الدراسات في هذا الجانب نذكر منها دراسة محمد أحمد الليمه وحمود عبد الله صالح العقلان ودراسة بسمة رقطي، إيمان كركار وغيرهم.

إذ تعتمد المنظمات على مجموعة من الممارسات اللازمة لإنتاج غذاء غير ضار بصحة المستهلك، وهذا بالاعتماد على المعايير الدولية المطلوبة لسلامة الغذائية، بغية تحقيق الهدف المزدوج للمنظمة والمتمثل في زيادة الربحية والمحافظة على صحة وسلامة المستهلك، والعمل على تنفيذ نظام رقابي يسمح بخلق نتائج أحسن فيما يتعلق بإدارة السلامة الغذائية لديها.

حيث يتم تطبيق هذا النظام الإداري بناء على مجموعة من المراحل التي تهدف لتكوين وتدريب العاملين على كل ما يتعلق بهذه المتطلبات، والعمل على مقارنتها مع ما تم إنجازه بالإضافة إلى تحديد المشاكل التنفيذية بهدف تجنبها أو تصحيحها، وذلك من أجل منح شهادة المعايير الدولية (ISO).

وبالتالي تركز المنظمة الفعالة على أربع عناصر أساسية لتطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) في مجال الأغذية، وهذا ما يساعد في تحسين عمليات الاتصال التفاعلي من أجل توفير كافة المعلومات المتعلقة بسلامة الأغذية، مما يؤدي لتأكيد جودة المنتجات والمحافظة على سلامتها عن طريق نظام الهاسب الذي يسهل تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحرجة، وذلك من خلال إتباع مجموعة من المبادئ المساعدة في التحكم والسيطرة على المخاطر الصحية المرتبطة بعملية الإنتاج الغذائي، والعمل على كسب ثقة المستهلك وبالتالي قدرة المنظمة على تحقيق مكانة سوقية عالية.

الفصل الثاني:

الإطار التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية

والمخاطر الصحية بمديرية التجارة وترقية

الصادرات لولاية تبسة

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

تمهيد الفصل الثاني

تعتبر مديرية التجارة من الهيئات الإدارية المكلفة بحماية المستهلك ومنع عملية التلاعب بالمنتجات الغذائية المعروضة وكذا الممارسات المضادة للمنافسة، وذلك بهدف المحافظة على سلامة المستهلكين من أي مخاطر صحية تهدد حياتهم، فمن بين هذه المديریات نجد مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، تسعى للمحافظة على أمن المنتجات الغذائية، وكذا السهر على تحسين عملية مراقبة الممارسات التجارية وكذا النوعية، بهدف تحقيق رفاهية المستهلكين وذلك من خلال ضمان أمن وصحة المنتجات الغذائية المقدمة للبيع.

ولدراسة موضوع أثر نظام إدارة السلامة الغذائية في الحد من المخاطر الصحية، وكذا إبراز الدور الرقابي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، في السيطرة على سلامة المنتجات الغذائية المقدمة للمستهلك، وكيفية التحكم في المخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء، سيتم إتباع مجموعة من الوسائل المساعدة في الحصول على كافة البيانات المتعلقة بالمديرية، وبالتالي تم الاعتماد على كل من الملاحظة، المقابلة والاستبانة التي تم تحليلها باستخدام مجموعة من الأدوات الإحصائية، استناد إلى برنامج الحزمة الإحصائية للعلوم الاجتماعية (SPSS25)، وعليه سيتم تقسيم هذا الفصل التطبيقي إلى ثلاث مباحث كالتالي:

- ❖ تقديم مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة؛
- ❖ الاطار المنهجي للدراسة؛
- ❖ تحليل نتائج الدراسة واختبار الفرضيات.



الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

المبحث الأول: تقديم مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

جاء التقسيم الإداري لعام 1974 الذي تحولت بموجبه دائرة تبسة إلى ولاية بعدما كانت إقليميا تابعا لولاية عنابة، ونظرا لانتساع الرقعة الترابية للولاية وموقعها الحدودي وكافة المبادلات التجارية وتنوعها، التي أدت بالضرورة لإنشاء ما يعرف بمديرية المنافسة والأسعار التي تنصب كافة مهامها على السعي للاستمرار والتحسين الدائم لمجالات التجارة، وبالنظر للتطورات الاقتصادية والاجتماعية التي شهدتها الولاية، تغيرت تسميتها سنة 2005 لتصبح مديرية التجارة حيث ركزت نشاطات المديرية في المحافظة على استمرارية تموين السوق والنظافة بالإضافة إلى احترام شفافية المعاملات التجارية وقواعد المنافسة الحرة، وعليه سيتم تقسيم هذا المبحث إلى المطالب الثلاث التالية:

- ❖ بطاقة تعريفية عن مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة؛
- ❖ الهيكل التنظيمي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة ومهامها؛
- ❖ الإجراءات الرقابية للمحافظة على سلامة الأغذية من المخاطر الصحية على مستوى مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة.

المطلب الأول: بطاقة تعريفية عن مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

تعد مديرية التجارة وترقية الصادرات إحدى المديريات التنفيذية للولاية، حيث تساهم في مجال عمليات الرقابة الميدانية لاسيما المتمثلة في الممارسات التجارية والنوعية، بالإضافة إلى ممارسات قمع الغش، كما تسعى لتنفيذ السياسة الوطنية المقررة في ميادين التجارة الخارجية والمنافسة وكذا حماية المستهلك وقمع الغش.

أولا: تعريف مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة هي هيئة تابعة للمصالح الخارجية لوزارة التجارة، وهي مديرية ولائية تتمتع بالشخصية المعنوية والذمة المالية، حيث أسندت إليها مهمة تنفيذ السياسة الوطنية المقررة في ميادين التجارة الخارجية، ترقية المنافسة والجودة، بالإضافة إلى الحماية الاقتصادية للمستهلك والمحافظة على سلامته، وكذلك تنظيم النشاطات التجارية والمهن المقننة والرقابة الاقتصادية وقمع الغش.¹ حيث يعتبر موقع مديرية التجارة وترقية الصادرات مهما في ولاية تبسة، إذ يسمح لها بالتنسيق مع المصالح الأخرى، حيث تتربع المديرية على مساحة تقدر بـ 1000 متر مربع، وتلعب دورا محوريا في محاربة كل المخالفات التي من شأنها المساس بالتجارة وعرقلة المنافسة الشريفة.²

1- مرسوم التنفيذي رقم 03-409، بتاريخ 05 نوفمبر 2003، يتضمن تنظيم المصالح الخارجية في وزارة التجارة وصلاحياتها وعملها، الصادر بالجريدة الرسمية رقم 68، بتاريخ 09 نوفمبر 2003، ص: 16.

2- وثائق مقدمة من مصلحة الإدارة والوسائل، مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، بتاريخ: 2024/02/17.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

ثانيا: أهمية مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

تتمثل أهمية مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة في حرصها على رصد المخالفات التجارية، وكذا اتخاذ الإجراءات القانونية ضد مرتكبيها وبالتالي يمكن طرح أهمية عملها في النقاط التالية:¹

- مراقبة المخالفات المتعلقة بشفافية الممارسات التجارية والمتمثلة أهمها في عدم الإعلام بالأسعار، وكذلك عدم الفوترة أي الشراء والبيع دون فاتورة، بالإضافة إلى بيع المواد الأولية على حالتها الأصلية؛
- مراقبة المخالفات المتعلقة بالخدمات والمتمثلة أساسا في تطبيق أسعار غير شرعية للمواد الخدمية التي لا زالت أسعارها محددة، وكذا مراقبة المخالفات الخاصة بالممارسات التجارية غير القانونية، بالإضافة إلى ممارسة نشاط تجاري خارج موضوع التجارة القانونية؛
- مراقبة المخالفات المتعلقة بالممارسات التجارية الخاصة بالتدليس تتمثل في تحرير فواتير مزورة، وكذا محاربة المخالفات المتعلقة بالتهرب الضريبي، بالإضافة إلى رفض تقديم الوثائق، وكذلك معارضة وعرقلة عمليات المراقبة.

ثالثا: أهداف مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

- تهدف مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة إلى تحقيق جملة من الغايات أهمها:²
- متابعة تموين السوق بالمواد الإستراتيجية لتفادي أي تذبذب ومعالجته في الوقت المناسب؛
- تنظيم الأنشطة التجارية بالتنسيق مع الجمعيات المحلية في إطار التدعيم التجاري؛
- تأطير سوق الجملة للخضر والفواكه؛
- تطبيق البرامج المعدة في ميدان مراقبة الممارسات التجارية ومراقبة النوعية والنظافة مع المصالح المساعدة؛
- مراقبة نوعية المواد المستوردة ومدى مطابقتها على مستوى الحدود؛
- تحقيق رفاهية المستهلك من خلال حماية أمنه، وصحته من حيث المواد الاستهلاكية؛
- توفير الحاجيات الضرورية في أحسن الظروف؛
- ترقية الجودة وإعلام المستهلك والعمل على ترقية الاقتصاد الوطني.

المطلب الثاني: الهيكل التنظيمي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة ومهامها

يعتبر الهيكل التنظيمي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة أداة فعالة، تساعد على تقسيم العمل والمسؤوليات بطريقة منظمة على مستوى المديرية، وهذا يؤدي إلى تحقيق التوازن بين المصالح

1- نفس المرجع السابق.

2- نفس المرجع السابق.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

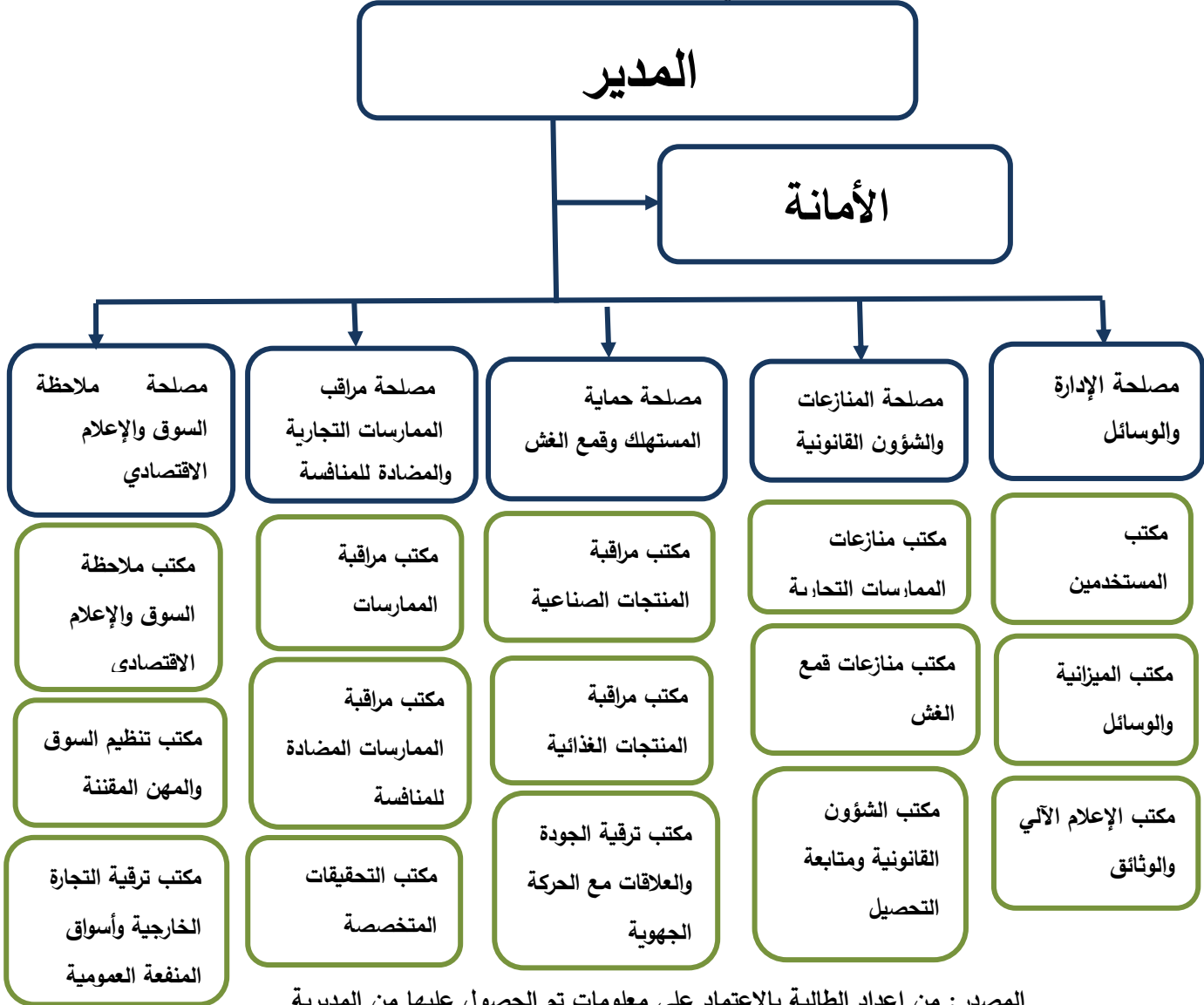
بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

الموجودة بها، والعمل على تنفيذ إستراتيجية وبرنامج المديرية للوصول إلى الأهداف والغايات المسطرة بأقل تكلفة وأقل وقت ممكن.

أولاً: الهيكل التنظيمي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

يتكون الهيكل التنظيمي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة من مجموعة من المصالح:

الشكل رقم (10): الهيكل التنظيمي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة



المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على معلومات تم الحصول عليها من المديرية

ثانياً: المهام المتعلقة بكل مصلحة من مصالح المديرية

يتوزع إجمالي مهام مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة على 05 مصالح، و15 مكتب بالإضافة إلى 04 مفتشيات والمتمثلين في الشريعة، بئر العائر، الوزرة، الحدود بوشبكة، وبالتالي يمكن إيجاز مهام كل مصلحة من مصالح المديرية في النقاط التالية:

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

1- المدير: يمثل أعلى سلطة بالمديرية حيث تتمثل مهامه في القيام بعملية تسيير مهام المديرية، والمصادقة على كافة الوثائق الواردة والصادرة إليها، وكذا السعي إلى تحقيق الأهداف المرسومة للمديرية بالإضافة إلى تنفيذ قرارات مجلس الإدارة، وبالتالي يعتبر ممثل المديرية في الاجتماعات الخارجية باستثناء حالة الغياب، وكذا السهر على تدقيق القوانين والتشريعات المتعلقة بإدارة المديرية، والسعي إلى تنفيذ أوامر وتوجيهات مجلس الإدارة، وذلك قصد تحقيق الأهداف والمخططات المسطرة، كما يقوم بتعيين مناصب عمل جديدة بالإضافة إلى الترقيات والخصوصيات؛ بالإضافة إلى تحدد مهام رؤساء الدوائر الخاصة بالسجل التجاري والأعمال التجارية.¹

2- أمانة المدير: تعتبر الأمانة العامة للمديرية حلقة وصل بين المدير وعامة المصالح داخل المديرية وكذا كافة المكاتب حيث تقوم بتسجيل كل الوثائق الداخلة والخارجة من وإلى مكتب المدير، وكذا ختم ما هو ممضى من طرف المدير، كما يقوم بالرد على المكالمات الهاتفية، بالإضافة إلى إرسال البريد بأنواعه (الداخلي والخارجي)، وكذلك تسجيل المواعيد بالإضافة إلى ترتيب الاجتماعات.

تتكون مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة من خمسة مصالح أساسية كل مصلحة تنقسم لثلاث مكاتب:

3- مصلحة الإدارة والوسائل: تعمل هذه المصلحة بالسهر على توفير الموارد المادية وكذا البشرية لكافة مصالح المديرية، حيث تنقسم هذه المصلحة إلى ثلاث مكاتب وهي:²

3-1- مكتب المستخدمين والتكوين: يقوم هذا المكتب بتسيير الحياة المهنية للمستخدمين بداية من تعيين الموظف إلى غاية خروجه من المديرية، بالإضافة إلى التكوين والترقيات، حيث يقوم هذا المكتب بعدة مهام تمثلت في ضمان تنفيذ قرارات اللجنة المتساوية الأعضاء، وكذا متابعة التكوين وتعيين مستوى الموظفين بالإضافة إلى عملية الرسكلة، كما يقوم بإعداد برنامج لتوظيف موظفين جدد، بالإضافة إلى تسوية الوضعيات المالية للموظفين.

3-2- مكتب الميزانية والوسائل: يعمل على تسيير مختلف الوضعيات كدفع أجور العاملين بالإضافة إلى تقديم المنح والعلاوات، كما يقوم بتجهيز ملفات ووثائق سنوية للمديرية، وبالتالي تتمثل مهام هذا المكتب في تحديد نفقات وسائل النقل، وكذا توفير كل ما يخص أعوان المديرية خاصة فيما يتعلق بالمراقبة والتحقيق، بالإضافة إلى وضع مخطط لتسيير الميزانية العامة، ومن ثم القيام بتقدير علاوات العاملين والموظفين بالمديرية في كل ثلاثي.

1- وثائق مقدمة من مصلحة الإدارة والوسائل، مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، بتاريخ: 2024/02/20.

2- نفس المرجع السابق.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

3-3- مكتب الإعلام الآلي والوثائق والأرشيف: تتمثل مهمة هذا المكتب في توثيق الأعمال الإدارية وتنظيمها على مستوى الأرشيف مع حسن استغلالها، وبالتالي تتمثل مهام هذا المكتب في تسيير عتاد الإعلام الآلي على مستوى المديرية، بالإضافة إلى توفير برامج وتطبيقات حديثة، وكذلك التكفل بمهام التوثيق على مستوى المديرية، كما يقوم بتوثيق الأعمال الإدارية وتنظيمها على مستوى الأرشيف والمحافظة عليها، وكذا متابعة جميع التطبيقات التي من شأنها تتبع مسار المنتجات المختلفة في الأسواق، بالإضافة إلى رقمنة الأرشيف، وكذلك توطيد العلاقة بين الإدارة والشعب عن طريق التوعية ونشر كل ما يخص المستهلك في الصفحة الرسمية للمديرية، وكذا متابعة مسار جميع المراسلات الصادرة والواردة من المديرية.

4- مصلحة المنازعات والشؤون القانونية: تعتبر هذه المصلحة أحد المصالح الخاصة بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث تتولى جميع الأعمال والممارسات التجارية بالإضافة إلى المنازعات المرتبطة بقمع الغش، حيث تنقسم هذه المصلحة إلى:¹

4-1- مكتب منازعات الممارسات التجارية: يخضع هذا المكتب إلى أحكام القانون 04-02 الموافق لـ 23 جويلية 2004 المعدل والمتمم الذي يحدد القواعد المطبقة على الممارسات التجارية، وكذلك القانون 04-08 الموافق لـ 14 أوت 2004 المعدل والمتمم المتعلق بشروط الممارسات التجارية، حيث تتمثل مهامه فيمسك السجلات الخاصة بمنازعات الممارسات التجارية، بالإضافة إلى استلام المحاضرات وتسجيلها وتحويلها إلى المحاكم المختصة ومتابعتها، كما يختص في مخالفات التدليس والمتمثلة أساسا في (مخالفات دون حيازة محل، مخالفات عدم الفوترة، مخالفات بيع المنتج على حالته الأصلية، بالإضافة إلى عدم الإشهار بالبيانات القانونية).

4-2- مكتب منازعات قمع الغش: يتولى هذا المكتب مهام متابعة جميع المنازعات التي تدخل في إطار قمع الغش حيث تتمثل مهام هذا المكتب في استقبال المحاضر المحرر من طرف الأعوان المتعلقين بقمع الغش، وكذلك السعي للتحقق من صحة هذه محاضر، كما يقوم بتسجيل المحاضرات في سجل معتمد من طرف رئيس محكمة تبسة والمسمى بسجل منازعات قمع الغش وذلك وفق لإعدادات التسلسلية، ومن ثم القيام بإرسال المحاضر إلى العدالة، وبعدها يتم حساب الحصائل المتعلقة بقمع الغش.

4-3- مكتب الشؤون القانونية ومتابعة التحصيل: يكلف هذا المكتب بتنفيذ عمليات تحصيل الأحكام وتسديد غرامات المصالحة، حيث تركز مهام هذا المكتب في معالجة الشكاوي، كما يمثل مديرية التجارة

1- وثائق مقدمة من مصلحة المنازعات والشؤون القانونية، مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، بتاريخ: 2024/02/26.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

وترقية الصادرات لولاية تبسة كطرف مدني أمام الجهات القضائية، وكذا السعي لتحصيل الأحكام القضائية، بالإضافة إلى القيام بعملية الغلق الإداري للمحلات التجارية، وكذا تحصيل المستحقات المالية المتعلقة بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة.

5- مصلحة حماية المستهلك وقمع الغش: تسهر هذه المصلحة على ترقية الجودة وبناء العلاقات مع الحركة الجمعوية، بالإضافة إلى مراقبة المنتجات الغذائية والصناعية وكذا الخدمة حيث يتم تقسيم هذه المصلحة إلى ثلاث مكاتب كالتالي:¹

5-1- مكتب مراقبة المنتجات الصناعية والخدمات: يقوم هذا المكتب ببرمجة النشاط الرقابي المتعلق بمراقبة المواد الصناعية مثل الأجهزة الكهرومنزلية، مواد التنظيف، مواد التجميل بالإضافة إلى المكملات الغذائية، وكذا الأدوات المدرسية وكذا إجراء حصائل مختلفة في هذا الخصوص، بالإضافة إلى البحث عن المنتجات الصناعية الغير المطابقة من حيث الوسم (أثناء مدة صلاحية الاستعمال، أمن المنتجات، وكذا اتخاذ الإجراءات المناسبة لها)، بالإضافة إلى التكفل بشكاوي الزبائن ومعالجتها، والسهر على تنفيذ برامج الفرق المختلطة (تجارة - صحة)، (تجارة - سياحة)، (تجارة - صناعة تقليدية)، كما تقوم بدراسة ملفات الرخصة المسبقة للإنتاج أو استيراد مواد التجميل والتطبيق الميداني وكذا المواد السامة أو التي تشكل خطر، بالإضافة إلى ضبط مطابقة المنتجات الصناعية المستوردة.

5-2- مكتب مراقبة المنتجات الغذائية: يقوم هذا المكتب بمراقبة المنتجات الغذائية المعروضة للاستهلاك في السوق من ناحية صلاحية هذه المنتجات وكذا شروط النظافة والحفظ والنقل حيث تشمل مهامه في برمجة النشاط الرقابي المتعلق بمراقبة المواد الغذائية على مستوى الإنتاج، التوزيع، التجزئة وكذا الخدمات، وذلك عن طريق تشكيل فرق للمراقبة ومتابعة أعمالها، وكذا توجيه العمل الرقابي والإشراف عليه، والبحث عن المنتجات الغذائية الغير مطابقة واتخاذ الإجراءات المناسبة لها في الحين، وكذلك التكفل بالشكاوي الواردة من عند الزبائن ومعالجتها، كما تسهر على تنفيذ برامج الفرق المختلط (تجارة ببيطرة، تجارة صحة نباتية، تجارة صيد بحري) بالإضافة إلى متابعة الحصائل المطلوبة لشأنها، وإعداد الحصيلة الأسبوعية والشهرية المتعلقة بالمنتجات الغذائية.

5-3- مكتب ترقية الجودة والعلاقات مع الحركة الجمعوية: يسهر على متابعة وتأطير الوحدات الإنتاجية المتواجدة على مستوى تراب الولاية وكذلك التأطير والتعاون مع الجمعيات الناشطة في ميدان حماية المستهلك وبالتالي تتمثل مهام هذا المكتب في مراقبة ومتابعة مسيري الوحدات الإنتاجية ذات الطابع الغذائي وكذا الطابع الصناعي والخدمي، بالإضافة إلى مرافقة، ومتابعة أصحاب الأنشطة

1- وثائق مقدمة من مصلحة حماية المستهلك وقمع الغش، مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، بتاريخ:

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

التجارية ذات الطابع الغذائي والخدمي، كما يقوم بالإعلام والتحسيس عبر مختلف وسائل الإعلام، وكذا التنسيق مع جمعيات حماية المستهلك والجهات المهنية، والسعي إلى إطلاق حملات تحسيسية بمناسبة رمضان وفصل الصيف.

6- مصلحة مراقبة الممارسات التجارية والمضادة للمنافسة: تسهر هذه المصلحة على تطبيق سياسة الرقابة الاقتصادية وقمع الغش وكذا المساهمة في ترقية الصادرات خارج المحروقات وذلك على المستوى المحلي وكذا التنسيق مع الغرفة المحلية للتجارة الصناعية، حيث ينقسم إلى:¹

6-1- مكتب مراقبة الممارسات التجارية: تتمثل مهام مكتب مراقبة الممارسات التجارية في العمل الرقابي اليومي المتعلق باحترام قوانين الممارسة لأنشطة التجارة وكذا إعلام المستهلك، بالإضافة إلى إنجاز بعض التحقيقات والتكفل بانشغالات المستهلكين، قصد تنفيذ البرامج المسطرة للعمل الرقابي.

6-2- مكتب مراقبة الممارسات المضادة للمنافسة: تتمثل مهام هذا المكتب في ضمان منافسة نزيهة وشرعية في مجال التجارة، وكذا الحرص والسهر على احترام القوانين المنصوص عليها في هذا المجال وذلك لتقادي المعاملات التعسفية المنافسة لحرية المنافسة بين المتعاملين الاقتصاديين، والبحث عن أي مؤشر منافي للمنافسة والحد منه، بالإضافة إلى إنجاز التحقيقات في مجال المنافسة.

6-3- مكتب التحقيقات المتخصصة: يسهر هذا المكتب على إنجاز التحقيقات المسطرة من طرف المديرية الجهوية وكذلك المصالح المركزية ومدى تحقيق التشريعات والنصوص القانونية المسيرة للقطاع، بالإضافة إلى الفرق المختلط (جمارك - ضرائب)، في عملية الاسترداد والتصدير.

7- مصلحة ملاحظة السوق والإعلام الاقتصادي: تسهر هذه المصلحة على تطبيق النصوص التنظيمية والتشريعية المتعلقة بالمنافسة وتنظيم النشاطات التجارية والمهن المقنن مع اقتراح التدابير المناسبة حيث تنقسم هذه المصلحة إلى:²

7-1- مكتب ملاحظة السوق والإحصائيات: تتمثل مهام هذا المكتب في ملاحظة السوق من خلال متابعة تطور الأسعار (جملة وتجزئة)، ومسك الإحصائيات لعدد التجار والحرفيين لتكوين بنك المعلومات لكي يستطيع من خلاله اتخاذ التدابير اللازمة في أوانها، بالإضافة إلى متابعة تموين السوق بالولاية من خلال المواد الغذائية خاصة واسعة الاستهلاك وترصيد أي اختلال في السوق، وكذا التبليغ في حالة وجود أي اختلاف يحدث.

1- وثائق مقدمة من مصلحة مراقبة الممارسات التجارية والمضادة للمنافسة، مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، بتاريخ: 2024/03/12.

2- وثائق مقدمة من مصلحة مراقبة الممارسات التجارية والمضادة للمنافسة، مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، بتاريخ: 2024/02/16.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

7-2- مكتب تنظيم السوق والمهن المقننة: يشمل هذا المكتب مهام ضبط النشاطات التجارية الموسمية كالتظاهرات الاقتصادية وكذا النشاطات المقننة التي تخضع لرخصة مسبقة، والسعي إلى تنظيم السوق وكذا متابعة النشاطات المقننة من خلال إصدار الرخص، بالإضافة إلى متابعة الحصائل الثلاثية المتعلقة بتنظيم الأسواق.

7-3- مكتب ترقية التجارة الخارجية وأسواق المنفعة العمومية: تتمثل مهام هذا المكتب في متابعة عمليات التصدير والاستيراد، كما يقوم بدراسة طلبات شهادة إثبات الاحترام المقدمة من طرف المتعاملين الاقتصاديين الناشطين في مجال الاستيراد بغرض إعادة الحالة، وكذا الإشراف على المنصة الرقمية لإخراج شهادة إعادة الاحترام وتسيير ملفات طلب هذه الشهادة من منح ومتابعة، حصيلة النشاط، بالإضافة إلى متابعة عمليات التصدير خارج المحروقات التي تتم من طرف متعامل الولاية، وبالتالي الإشراف على تنظيم مختلف المعارض الاقتصادية التي تهدف إلى التعريف بالإنتاج الجزائري والمحلي وتشجيع الاستثمار.

ثالثاً: دور مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة دور فعال في المحافظة على كافة المستهلكين، وذلك من خلال حماية القواعد المتعلقة بالمنافسة طبقاً لشرط التنافس السليم بين المتعاملين، كما تقوم بالسير على تطبيق النصوص ذات الطابع التشريعي، والتنظيمي المتعلق بالأسعار والمنافسة وكذا النوعية بالإضافة إلى التنظيم التجاري، وهذا يؤدي إلى تطوير قانون المنافسة والترقية في ميدان الإنتاج والتوزيع، بالإضافة إلى تتبع الأسعار ومؤشرات الإنتاج، الاستهلاك، بهدف تطبيق سياسة مراقبة الأسعار والممارسات التجارية، كما تسعى لتتبع تسيير الشؤون والمنازعات القانونية المرتبطة بأعمال مراقبة الجودة وقمع الغش، قصد النقيص والمراقبة المستمرة على المستوى المحلي لمنظومة الإعلام الوطنية، بالإضافة إلى تقديم مساعدات للمتعاملين الاقتصاديين وكذا جمعيات حماية المستهلك، حيث تتشارك مع الهيئات المعنية في الدراسة والتحقيق، وذلك لإعداد المقاييس العامة والخاصة في مجال النظافة والأمن التي تطبق على المنتجات والخدمات، كما تفرض هذه المديرية عقوبات على الممارسات المنافسة للأنشطة والخدمات وكذا الأنشطة التجارية، كما تقوم بالدعم والتنسيق مع قطاع التجارة والضرائب للحماية من أخطار التهرب الضريبي.¹

1- وثائق مقدمة من الأمانة، مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، بتاريخ: 2024/02/16.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

المطلب الثالث: الإجراءات الرقابية للمحافظة على سلامة الأغذية من المخاطر الصحية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

للإجابة على الإشكالية المطروحة تم إجراء دراسة ميدانية على مستوى مصلحة حماية المستهلك وقمع الغش بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة وذلك من خلال التعرف على كافة الإجراءات الرقابية المستخدمة للمحافظ على صحة وسلامة المستهلك، عن طريق مجموعة من الإمكانيات المادية والبشرية، التي تساعد في تقديم منتجات غذائية مطابقة للمتطلبات القانونية.

أولاً: الإمكانيات المادية والبشرية لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

تمتلك مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة مجموعة من الإمكانيات المادية والبشرية، التي تساعد في أداء المهام الموكلة إليها، والمتعلقة بالممارسات التجارية وقمع الغش، بغية المحافظة على صحة وسلامة المستهلك، من الوقوع في أي مخاطر صحية تهدد حياته.¹

1- الإمكانيات المادية: تعتبر تجهيزات القياس الموجودة على مستوى حقيبة المفتش أداة جد فعالة في عمليات الرقابة الميدانية، وهذا ما يساعد في البحث عن العيوب أو الأخطار المحتمل وقوعها والسعي إلى تجنبها وكذا قمع الغش في المنتجات التي يتم مراقبتها، حيث يقوم الأعوان المكلفون بالرقابة بعملية التحليل الأولى، قصد مطابقة المنتجات الغذائية مع الإجراءات القانونية اللازمة وذلك بالاستعانة بحقيبة المفتش أي ما تعرف بحقيبة مراقبة النوعية، وبالتالي يقوم الأعوان باستعمالها عند القيام بمراقبة المنشآت والمحلات التجارية، والتي تحتوي على مجموعة من الوسائل المستخدمة في عملية الرقابة، وهذا ما سيتم توضيحه من خلال الجدول السابق:

الجدول رقم (05): الأجهزة المستعملة لعملية الرقابة على سلامة الغذاء

استعمالاته	الجهاز
- قياس درجة حرارة المنتجات الغذائية المحفوظة	- محرار رقمي بأشعة تحت حمراء مزود بمؤشر ليزر
- قياس نسبة الزيت في الأغذية	- مقياس تحرير الزيت (فريتاست)
- قياس نسبة الجافيل في الماء	- مقياس كلوروماتر
- قياس نسبة السكر في المشروبات	- مقياس الانكسار الرقمي المحمول (ريفواكتوماتر)
- قياس كثافة الحليب	- ببشر
- يتم وضع بداخله العينات المشكوك فيها	- كيس معقم
- يتم استخدامهم في حالة وجود مواد مشكوك فيها أو في حالة انتهاء صلاحية المواد الغذائية	- ختم الشمع، قفاز، قداحة، خيط

المصدر: من إعداد الطالبة بناء على المعلومات المقدمة من المديرية

1- معلومات مقدمة من الأمانة، مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، بتاريخ: 2024/02/13.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

يظهر هذا الجدول أهم مكونات حقيبة المفتش التي يستعملها العون في الخزجات الميدانية، وذلك للمساعد في عملية الرقابة على سلامة المنتجات الغذائية، وهذا ما يساعده في أداء مهامه بطريقة جد فعالة.

2- **الإمكانات البشرية:** تتكون مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة من 55 عون مراقب موزعون بين المديرية والمفتشيات الأربعة والمتمثلة في: مفتشية مراقبة الجودة وقمع الغش بوشبكة، المفتشية الإقليمية للتجارة بئر العاتر، المفتشية الإقليمية للتجارة الوزنة، المفتشية الإقليمية الشريعة. وبالتالي يقوم الأعوان بعملية مراقبة المنتجات الغذائية وذلك عن طريق تسطير برنامج يومي، للمحافظة على مختلف الأنشطة التجارية الموجودة بولاية تبسة، ويتم ذلك قصد مراقبة المحلات التجارية بشكل يومي وكذلك الوحدات الإنتاجية حسب البرنامج المحدد، بالإضافة إلى عملية الرقابة على مستوى الاستراد قصد التعرف على المنتجات المسموحة والغير المسموحة.

تحتوي مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة على خمسة مصالح تساعدها في تأدية مهامها والشكل الموالي يوضح ذلك.

الجدول رقم (06): الإمكانات البشرية لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

مصالح المديرية	مصحة الإدارة والوسائل		مصحة مراقبة الممارسات التجارية والمضادة للمنافسة		مصحة المنازعات والشؤون القانونية		مصحة ملاحظة السوق والاعلام الإقتصادي		مصحة حماية المستهلك وقمع الغش	
	إناث	ذكور	إناث	ذكور	إناث	ذكور	إناث	ذكور	إناث	ذكور
إداريين	17	15	03	00	07	02	02	00	02	03
تقنيين	00	01	20	22	03	05	03	12	11	19
المجموع	17	16	23	22	10	07	05	12	14	21

المصدر: من إعداد الطالبة بناء على المعلومات المقدمة من أمانة المديرية

تتكون مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة من 147 عامل يمكن تقسيمهم إلى إداريين وتقنيين، تحتوي على 71 ذكر منهم 30 إداريين، و41 مراقبين، 76 أنثى مقسمين إلى 31 إداريين، 45 مراقبين.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

ثانيا: الإجراءات المتبعة للرقابة على سلامة الأغذية

تتم مراقبة المنتجات الأغذية من قبل مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، قصد إجراء عملية مطابقة هذه المنتجات المعروضة وفق للمتطلبات الخاصة بكل منتج غذائي، ويتم التحقق من هذه المنتجات بطريقتين: (الملحق رقم 04)

1- المراقبة العينية: تتم هذه العملية الرقابية بواسطة العين المجردة، وذلك عن طريق مراقبة الوثائق المتعلقة بالمحل التجاري، وكذا مراقبة وسم المنتجات الغذائية وبالتالي تتم هذه العملية وفق المرسوم التنفيذي رقم 17-140 المتعلق بتحديد شروط النظافة والنظافة الصحية أثناء وضع المنتجات الغذائية للاستهلاك البشري، وذلك عن طريق احترام القواعد العامة للنظافة، وكذلك المرسوم التنفيذي رقم 13-378 الذي يحدد الشروط والكيفيات المتعلقة بإعلام المستهلك أي كل ما يتعلق ببيانات البطاقة المنتجات (الوسم) والمتمثلة في كتابة البيانات الإلزامية للوسم باللغة العربية، وكذلك توضيح البيانات الإلزامية المتعلقة بالمنتج الغذائي من (تسمية المنتج والكمية الصافية وكذلك تاريخ الصلاحية الأدنى أو التاريخ الأقصى لانتهاؤ الصلاحية، بالإضافة إلى معلومات عن المصنع الموزع أو المستورد وكذلك العنوان واحتياجات التجهيز والتسليم).

2- المراقبة التحليلية: تتم هذه العملية عن طريق اقتطاع عينات من المنتج الغذائي المشكوك فيه على مستوى وحدات الإنتاج أو المحلات التجارية، وذلك عن طريق اقتطاع ثلاث عينات من المنتج المشكوك فيه قصد إجراء التحاليل المخبرية، وبالتالي يتم توزيع العينات الثلاث على مستوى (التاجر - المديرية - مخبر مراقبة النوعية)، وبعد استرجاع مخبر تحليل النوعية وقمع الغش المتواجد مقره بولاية قسنطينة، كشف التحليل الميكروبيولوجي والفيزيوكيميائي، يقوم رئيس مكتب مراقبة المنتجات الغذائية بالاطلاع على تفسير نتائج التحليل، فإذا كانت النتائج مطابقة للمنتجات الخاصة بالمنتج الغذائي، يقوم رئيس مكتب مراقبة المنتجات الغذائية بتعيين الأعوان الذين تم تعيينهم في المرة الأولى بالرجوع للتاجر بهدف نزع ختم الشمع من المنتج، وإذا كانت النتائج غير مطابقة للمتطلبات القانونية يقوم الأعوان بإجراء مخالفة للتاجر، ويتم تدوين ذلك في وثيقة تسمى بكشف التحليل الفيزيوكيميائية والميكروبيولوجية. (الملحق رقم 05)

تواجه أعوان مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة أثناء قيامهم بعملية الرقابة، بعدة مشاكل

يتم ذكر أهمها:

- عرقلة المهام من قبل التاجر؛
- عدم تسليم المحجوزات الغذائية؛
- عدم تقديم الوثائق المتعلقة بالمحل التجاري؛
- الغلق العمدي للمحل، بالإضافة إلى السب والشتم.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

ثالثا: المخالفات المتعلقة بالسلامة الغذائية

في حالة عدم مطابقة المنتجات الغذائية للمتطلبات القانونية الخاصة بكل منتج أثناء مراحل عملية العرض للاستهلاك البشري، وذلك وفق للمادة 29 من القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، تقوم أعوان مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة بإجراء عملية السحب النهائي والإتلاف، وبالتالي عند العثور على منتجات غير صالحة للاستهلاك وهذا طبقا لأحكام المادتين 27 و28 من المرسوم التنفيذي 90-39 المتعلق بالرقابة على الجودة وقمع الغش، وكذا المادة 27 من نفس القانون المتعلقة بسحب المنتج إذا كانت نتائج التحاليل غير مطابقة، ومن ثم القيام بعملية الإتلاف.

1- **العقوبات المتعلقة بالسلامة المنتجات الغذائية:** تتمثل المخالفات والعقوبات الواردة في القانون 09-03 المؤرخ في 25 فيفري 2009 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم في:

مخالفات إلزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها: تشمل مخالفات عدم احترام النظافة والنظافة الصحية في مجال المواد، التجهيزات والعتاد المخصصة لملامسة المواد الغذائية، وكذا وضع المنتجات خارج المحل التجاري بالإضافة إلى عدم احترام شروط الحفظ والتبريد، حيث قدرت الغرامة المتعلقة بالنظافة والنظافة الصحية بـ 300.000 دج، ينما المخالفات المتعلقة بإلزامية سلامة المواد الغذائية أي كل ما يتعلق بمجال الخصائص الميكروبيولوجية والملوثات المسموحة بلغت غرامة الصلح بـ 400.000 دج، بالإضافة إلى مخالفة إلزامية مطابقة المنتجات من حيث عرض المنتجات للبيع أثناء إنتهاء الصلاحية أي كل ما يرتبط بخداع أو محاولة خداع المستهلك، بالإضافة إلى مخالفة إلزامية إعلام المستهلك والمقدر بـ 500.000 دج.

ملاحظة: يقوم التاجر بدفع غرامات الصلح حول المخالفات التي يرتكبها لتفادي إدراجه ضمن قائم تسمى بـ "لقائمة الغشاشين".

2- **حصيلة الأداء الرقابي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة لسنة 2023**

قامت مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة بمجموعة من العمليات الرقابية للمحافظة على سلامة المنتجات الغذائية بهدف تقليص الخطر الغذائي وتمثل الحصيلة الرقابية لقمع الغش والمحافظة على أمن المنتجات الغذائية كالتالي:¹(الملحق رقم 06)

1- معلومات مقدمة من مكتب منازعات قمع الغش، مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، بتاريخ:

2024/03/13.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

الجدول رقم (07): حصيلة الرقابة حسب الأهداف المسطرة

الأهداف	عدد المتعاملين المبرمجين	عدد الفرق	عدد التدخلات	عدد المحاضر
تقليل الخطر الغذائي	17932	09	18103	1497
التحكم بأمن المنتج	2335	03	5255	217
المجموع	20267	12	23358	1714

المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على الوثائق المقدمة من المديرية

اتضح من خلال الجدول أن عدد المتعاملين المبرمجين بعملية الرقابة قصد تقليل الخطر الغذائي مقدر بـ (17932)، حيث قام بها مجموعة من الأعوان عددهم 09 فرق، وقد قامت فعليا بـ (18103) تدخل، تم تسجيل من خلالها (1497) محضر متعلق بالخطر الغذائي، أي ما نسبته (8.27%) من التدخلات استوجبت تسجيل مخالفات، كما قامت بتسجيل (217) محضر فيما يتعلق بأمن المنتج الغذائي، وذلك من خلال عدد المتعاملين المبرمجين عن طريق 03 فرق للأعوان حيث قدرت نسبة التحكم في أمن المنتج الغذائي بـ (4.13%)، وبالتالي قدرت مجموع المحاضر بـ (1714) خلال سنة 2023.

الجدول رقم (08): حصيلة حجز المنتجات الغذائية

المنتجات الغذائية	عدد عمليات الحجز	الكمية بالطن	القيمة بدج
المنتجات الغذائية	423	61.0749	13974975.60
المنتجات الصناعية	395	6.2847	5602999.00
المجموع	818	67.3596	19577974.60

المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على الوثائق المقدمة من المديرية

قام أعوان مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة بحجز (818) من المنتجات الغذائية والصناعية منها (423)، من المنتجات الغذائية أي ما نسبته (51.71%) وقد قدر المنتجات الغذائية المحجوزة بـ (61.0749) طن لسنة 2023.

الجدول رقم (09): حصيلة الغلق الإداري

عدد اقتراحات الغلق	عدد القرارات المبلغة للمصالح المختصة	عدد عمليات الغلق المنفذة	عدد عمليات الغلق غير المنفذة	
16	13	11	03	إنتاج
05	05	05	00	توزيع
08	07	07	03	خدمات
29	25	23	06	مجموع

المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على الوثائق المقدمة من المديرية

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

قام أعوان المديرية خلال سنة 2023 باقتراح 29 عملية غلق منها 16 حالة غلق فيما يتعلق بعمليات الإنتاج، وتم تنفيذ 11 منها، و03 اقتراحات غير منفذة.
الجدول رقم (10): قمع الغش

المصالح المساعدة	عدد المتابعات القضائية	طبيعة المخالفات
الأمن الوطني	14	مخالفة إلزامية سلامة المواد الغذائية + مخالفة إلزامية النظافة والنظافة الصحية + مخالفة إلزامية إعلام المستهلك من حيث الوسم + عدم الفوترة + عرض للبيع مواد منتهية الصلاحية
الدرك الوطني	13	مخالفة إلزامية النظافة والنظافة الصحية + مخالفة إلزامية سلامة المواد الغذائية + حيازة لحوم حمراء غير مؤشر عليها + مخالفة إلزامية مطابقة المنتجات "الرقابة المسبقة"

المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على الوثائق المقدمة من المديرية

تمثلت عدد المتابعات القضائية في إطار قمع الغش المنجزة من قبل المصالح المساعدة من طرف الأمن الوطني والدرك الوطني 14، 13 على التوالي.

المبحث الثاني: الاطار المنهجي للدراسة

لدراسة أثر نظام إدارة السلامة الغذائية في الحد من المخاطر الصحية، على مستوى مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، يستلزم القيام بمجموعة من الإجراءات والأساليب المنهجية، التي تعتبر أساس تنظيم الأفكار والمعلومات بهدف الوصول إلى نتائج مقبولة، وكذا الاعتماد على طرق لجمع البيانات مثل الاستبان، المقابلة والوثائق التي يتم تحليلها بواسطة أساليب إحصائية، للوصول إلى نتائج إحصائية معبرة عن الحالة المدروسة، وعليه سيتم تقسيم هذا المبحث الثلاث التالية:

❖ مجتمع الدراسة وعينته؛

❖ أدوات جمع بيانات الدراسة؛

❖ الأساليب الإحصائية المعتمدة للدراسة.

المطلب الأول: مجتمع الدراسة وعينتها

يمثل المجتمع في الدراسات أساس اختيار العينة منها، لأن العينة تعتبر نموذج لمجتمع الدراسة المعبرة عن النتائج التي تتوصل إليها البيانات المسترجعة من العينة.

أولاً: مجتمع الدراسة

يمثل مجتمع الدراسة جمع الأفراد أو الأشياء أو الأشخاص الذين يشكلون موضوع مشكلة البحث.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

وهو جميع العناصر ذات العلاقة بمشكلة الدراسة والتي يسعى الباحث إلى أن يعمم عليها نتائج دراسته.¹ في هذه الدراسة يتكون المجمع الكلي لجميع الإطارات والأعوان الإداريين وكذا جميع الإطارات والأعوان التقنيين بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث قدر عددهم بـ 147 من مجموع موظفين المديرية ككل.

ثانيا: شروط اختيار العينة

يجب مراعاة مجموعة من الشروط المساعدة في اختيار عينة الدراسة والمتمثلة فيما يلي:²

- تكافؤ وتساوي فرص اختيار أي مفردة أو عنصر من مفردات وعناصر مجتمع الدراسة؛
- يجب أن يكون حجم العينة كافيا لضمان دقة النتائج من خلال دقة تمثيل العينة لمجتمع الدراسة، فكلما كان حجم عينة الدراسة كبير كلما كان تمثيلها أفضل لمجتمع الدراسة وكانت النتائج أفضل وأكثر دقة؛
- ضرورة تجنب الوقوع في بعض الأخطاء الشائعة في اختيار العينات ومن بين هذه الأخطاء نجد:
- الخطأ العشوائي ويرتبط وقوع هذا الخطأ بأسلوب اختبار مفردة أو عنصر معين من عناصر مجتمع الدراسة؛

- خطأ التحيز وينجم عادة عن وقوع الباحث تحت تأثير معين يجعله منحازا لفكرة معينة فيقوم باختيار عينات تتلاءم مع هذا التأثير وتعمل على تحقيقه؛
- اختيار عناصر أو مفردات لا تنتمي إلى مجتمع الدراسة.

ثالثا: عينة الدراسة

تعرف عينة الدراسة بأنها نموذج يشمل جانبا أو جزءا من وحدات المجتمع الأصلي المعني للبحث، وأن اختيار العينة قائم على أسس علمية صحيحة إما بطريقة الاحتمالات أو وحدة من وحدات العينة التي يجب أن تخضع لشروط معينة.³ ويتم حساب العينة وفق القانون التالي:

1- محمد عبد مطشر اللامي، محاضرات المنهج التجريبي، ص: 01، على الرابط الإلكتروني:

<https://www.scribd.com/document/539325762/9-2020-01-29-12-30-25-AM>، بتاريخ: 2024/03/25، على

الساعة: 09:30.

2- كمال دشلي، منهجية البحث العلمي، مديرية الكتب والمطبوعات الجامعية، جامعة حماد، 2016، ص: 2016، على

الرابط الإلكتروني: <https://portal.arid.my/CVFiles/منهجية-البحث-العلمي-الجديد/184615661.pdf>، بتاريخ:

2024/04/03، على الساعة: 13:30.

3- كريمة بن صغير، مطبوعة بيداغوجية في مادة منهجية وتقنيات البحث، محاضرات موجهة لطلبة السنة الثانية علم

النفس، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، جامعة 08 ماي 1945، 2018، ص: 46، على الرابط الإلكتروني:

<https://dspace.univ-guelma.dz/jspui/bitstream/123456789/560/1.29>

pdf/مطبوعة%20في%20منهجية%20البحث%20العلمي%20%28كريمة%29%1.29، على الرابط الإلكتروني:

بتاريخ: 2024/03/25، على الساعة: 10:15.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

$$n = \frac{N}{1 + Ndx^2}$$

$$n = \frac{147}{1 + (147)(0.05)^2}$$

وبالتالي: $n=107$ ، نظرا لأن عينة الدراسة إرتباطية والتي يشترط فيها أن لا تكون أقل من 30 فرد، فإنه تم توزيع 70 استمارة استبيان وذلك لنقص أعوان الرقابة وكذا الدارين المختصين في جانب المحافظة على سلامة المستهلك وقمع الغش بالمديرية، وبالتالي فقد استهدف الجانب التطبيقي للدراسة عينة من الإطارات والأعوان الذين قدر عددهم حسب تصريح المديرية بـ 37 موظف، ولتوسيع حجم العينة بما يتماشى مع التوزيع الطبيعي للبيانات فقد تم استهداف ما تبقى من 147 موظف بالمديرية، أي التوزيع على عدد كبير من مجتمع الدراسة المتبقي قصد تعديل حجم العينة، وبالتالي التوصل إلى عينة قدرت بـ 70 موظف وتم استرجاع منها 68 استمارة استبيان قابلة للدراسة، والجدول التالي يوضح ذلك:

الجدول رقم (11): توزيع استمارة الاستبيان

النسبة %	العدد	الاستبيانات
100	70	الموزعة
97	68	المسترجعة
02	02	غير المسترجعة
00	00	المستبعدة
68	68	الصالحة للتحليل

المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على التوزيع الميداني للاستبيانات

من خلال الجدول السابق اتضح أنه تم توزيع 70 استمارة استبيان، على مستوى مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث تم استرجاع 68 استمارة استبيان قابلة للدراسة، وعدم إسترجاع استمارتين.

المطلب الثاني: أدوات جمع بيانات الدراسة

يعتمد الباحث على جملة من الوسائل المساعدة في الوصول إلى الحقائق العلمية والعملية اللازمة لموضوع الدراسة، ونظرا لتعدد مصادر هذه البيانات تم الاعتماد على مجموعة من الأدوات للحصول على هذه البيانات، ويتم التعرف على هذه الأدوات من خلال ما سيأتي.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

أولاً: الوثائق والسجلات

تعتبر الوثائق والسجلات من بين أهم أدوات جمع البيانات والمعلومات حول موضوع الدراسة، وهي من بين المصادر الداخلية والناבעة من داخل المنظمة، حيث يقوم الباحث بجمع البيانات والمعلومات عن موضوع الدراسة من المنظمة محل الدراسة،¹ وبالتالي تم استخدام أداة جمع البيانات المتمثلة في الوثائق والسجلات التي تم تقديمها من مصلحة الإدارة والوسائل وكذا مصلحة حماية المستهلك وقمع الغش.

ثانياً: الملاحظة والمقابلة

تم من خلال هذه الدراسة الاعتماد على أدوات مساعدة في جمع المعلومات الخاصة بإثراء الرصيد المعرفي للموضوع محل الدراسة.

1- الملاحظة: تعد من بين التقنيات المستخدمة خاصة في الدراسات الميدانية، لأنها الأداة التي تجعل الباحث أكثر اتصالاً بالمبحوث،² وتمثل الملاحظة أداة من أدوات البحث العلمي، حيث تعتمد على دقة تصرف الباحث بشكل أساسي، وبالتالي تتطلب الملاحظة من الباحث النزول إلى مجتمع عينة الدراسة، قصد، حيث تم استخدام هذه الأداة على مستوى مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة من خلال ملاحظة الأجهزة المكونة لحقيبة المفتش والمستخدم في عملية الرقابة على المنتجات الغذائية، بالإضافة إلى معاينة طرق تحليل.

2- المقابلة: هي تقنية من التقنيات التي تستهدف موضوع الدراسة عن التحري بالمعلومات والحقائق، بغرض الحصول على مواقف أو معتقدات أو اتجاهات، ويحتاج إلى تجميعها في ضوء أهداف الدراسة من أجل فهم أوضح للظاهرة المدروسة.³ حيث تم فهم من خلال أداة المقابلة عدة مراسيم وكذا قوانين متعلقة بموضوع الدراسة، كما تم إطلاعهم خلال المقابلة على محاور الاستبانة وتمت مناقشتهم في تلك المحاور، والتي يمكن أن تكون مبهمة بالنسبة لموظفي المديرية. كما تم استخدام أسلوب الأسئلة المباشرة

1- صالح أويابة، أدوات جمع البيانات والمعلومات في الدراسة الميدانية، الندوة العلمية حول منهجية IMRAD وتطبيقات SPSS، الجزائر، 2018، ص: 05، على الرابط الإلكتروني:

https://www.researchgate.net/publication/329844083_adwat_jm_albyanat_walmlwmat_fy_aldrast_almydany

بتاريخ: 2024/04/02، على الساعة: 10:30.

2- فاطمة الزهراء تتيو، الملاحظة: تقنية كثيرة الورد ونادرة التوظيف، مجلة العلوم الاجتماعية والإنسانية، جامعة صالح بونيدر، قسنطينة 03، الجزائر، المجلد 13، العدد 01، 2020، ص: 45، على الرابط الإلكتروني:

<https://www.asjp.cerist.dz/en/article/121166> بتاريخ: 2024/04/01، على الساعة: 19:30.

3- أحمد تقي، المقابلة: الماهية، الأهمية، الأهداف، الأنواع، مجلة البديل الاقتصادي، جامعة الجلفة، الجزائر، المجلد 01، العدد 02، 2021، ص: 86، على الرابط الإلكتروني:

<https://www.asjp.cerist.dz/en/article/183978> ، بتاريخ: 2024/04/02، على الساعة: 20:30.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

مع العديد من رؤساء المصالح مثل: مصلحة حماية المستهلك وقمع الغش، مصلحة المنازعات والشؤون القانونية، كما تم التعاون بشكل إيجابي من قبل موظفي المديرية.

ثالثا: الاستبيان وخلايا مقياس ليكارت الخماسي

يتم الاعتماد على استمارة الاستبيان من أجل الوصول لمعلومات تتعلق بمجتمع الدراسة، ومن ثم تحليله بواسطة SPSS25، ومن ثم تفسير النتائج بالاستعانة بمقياس ليكارت الخماسي.

1- أداة الاستبيان: تعتبر أداة لجمع البيانات المتعلقة بموضوع الدراسة المحدد عن طريق استمارة يجري تعبئتها من قبل المستجيب، حيث يتم استخدامه لجمع المعلومات بشأن معتقدات ورغبات المستجيبين، وجمع حقائق هم على دراية بها،¹ وبالتالي تم توزيع استمارة الاستبيان على الإدارات الإداريين والتقنيين، وكذا الأعوان الإداريين والتقنيين بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث تم إعداد استمارة لاستبيان بناء على المراحل التالية: صياغة أسئلة الاستبيان لتتوافق مع الإشكالية وفرضيات الدراسة، وتقسيمها إلى محاور وفقرات، حيث عرض الاستبيان على الأستاذة المشرف وكذا مجموعة من الأساتذة المحكمين وكذلك تقنيين بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة قد التأكد من صحة العبارات ودقتها، وتم حذف بعض العبارات وإعادة صياغتها، ومن ثم تم توزيع استمارة الاستبيان على أفراد عينة الدراسة بهدف جمع البيانات اللازمة للدراسة. وبالتالي تم تقسيم الاستبيان إلى جزأين:

الجزء الأول يتكون هذا الجزء من البيانات الشخصية والوظيفية لأفراد العينة الدراسة والمتمثلة في (الجنس، العمر، المستوى التعليمي، الخبرة المهنية، الوظيفة). بينما يتكون **الجزء الثاني** من محورين كل محور يحتوي على متغير من متغيرات الدراسة حيث يتضمن كل محور 12 عبارة.

2- طول خلايا مقياس ليكارت الخماسي: تحديد طول خلايا مقياس ليكارت للتدرج الخماسي، من موافق بشدة إلى غير موافق بشدة حيث تم حساب المدى ($5-1=4$) ومن ثم تقسيمه على أكبر قيمة في المقياس للحصول على طول الخلية أي ($4/5 = 0.80$)، وبعد ذلك تم إضافة هذه القيمة إلى بداية المقياس وهي واحد وذلك لتحديد الحد الأعلى لهذه الخلية ويمكن توضيح طول الخلايا في الجدول الآتي:²

1- فايزة ريال، أدوات جمع البيانات في البحث العلمي - بين المزايا والعيوب، مجلة الحكمة للدراسات التربوية والنفسية، جامعة ألكلي محند أولحاج البويرة، الجزائر، المجلد 08، العدد، 04، 2020، ص ص: 137-138، على الرابط الإلكتروني: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/161550>، بتاريخ: 2024/04/03، على الساعة: 17:30.

2- رندا جرودي، ربيع مسعود، تحليل الاستبيان باستخدام برنامج SPSS، مجلة الاقتصاديات المالية البنكية وإدارة الأعمال، العدد 03، 2017، ص: 110، على الرابط الإلكتروني:

<https://revues.univ-biskra.dz/index.php/LFBM/article/view/3057/2731>، بتاريخ: 2024/04/02، على الساعة:

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

الجدول رقم (12): طول خلايا مقياس لكارث الخماسي

المتوسط المرجح	اتجاه الإجابة	المستوى
من 1 إلى أقل من 1.8	غير موافق بشدة	منخفض جدا
من 1.8 إلى أقل من 2.6	غير موافق	منخفض
من 2.6 إلى أقل من 3.4	محايد	متوسط
من 3.4 إلى أقل من 4.2	موافق	مرتفع
من 4.2 إلى 5	موافق بشدة	مرتفع جدا

المصدر: رندة جرودي، ربيع مسعود، تحليل الاستبيان باستخدام برنامج SPSS، مجلة الاقتصاديات المالية البنكية وإدارة الأعمال، العدد 03، 2017، ص: 110.

المطلب الثالث: الأساليب الإحصائية المعتمدة للدراسة

تمثل الأساليب الإحصائية الطريقة المنطقية والرشيده لدراسة الظواهر المختلفة وتحليلها، ومن ثم التنبؤ بأهدافها المستقبلية، وبالتالي فهي تعبر عن الأدوات الإحصائية المستخدمة في تحليل البيانات وكذا الفرضيات، ومن ثم القيام بوضع نموذج يتم من خلاله دراسة موضوع الدراسة.

أولا: الأدوات الإحصائية المستخدمة في تحليل البيانات

تشمل الأدوات الإحصائية المستخدمة في عملية تحليل البيانات الشخصية والوظيفية لعينة الدراسة،

ما يلي:

1- التكرار والنسبة المئوية: تستخدم التكرارات والنسب المئوية في وصف خصائص عينة الدراسة وتحديد الاستجابة لأسئلة ومحاور الدراسة، وتحسب بالقانون التالي:

$$\text{النسبة المئوية} = \frac{\text{تكرار المجموعة}}{\text{المجموع الكلي للتكرارات}} \times 100$$

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

2- معامل ألفا كرونباخ: ويستخدم في حساب الثبات الداخلي لعينة الدراسة،¹ وبالتالي يتم الاعتماد على معامل ألفا كرونباخ لتحديد معامل صدق وثبات أداة الدراسة، حيث يرمز له بحرف α ، ويحسب كالتالي:

$$\alpha = \frac{n}{n-1} \left[1 - \frac{\sum v_i}{vt} \right]$$

n : يمثل حجم العينة؛

V_i : يمثل التباين لأسئلة المحور؛

Vt : يمثل التباين في مجموع أسئلة الاستمارة.

3- الانحراف المعياري والمتوسط الحسابي: يعتبر الانحراف المعياري من أهم مقاييس التشتت ويرمز له بالرمز δ ، ويعرف بأنه الجذر التربيعي للتباين δ^2 ، حيث يساعد في معرفة طبيعة توزيع أفراد عينة الدراسة، أي مدى انسجامها،² حيث تم استخدام الانحراف المعياري لقياس مدى تجانس إجابات العينة المبحوثة وكذا قياس الأهمية النسبية لعبارة محاور الاستبيان. ويحسب الانحراف المعياري بالقانون

التالي:

$$\delta = \sqrt{\frac{\sum (x_i - \bar{X})^2}{n}}$$

X_i : عدد القيم؛

n : حجم العينة.

بينما يتمثل المتوسط الحسابي في معدل الدرجات أو المشاهدات على العدد الإجمالي للعينة،³ يتم استخدامه ليعكس متوسط إجابات عبارات الدراسة. ويحسب كالتالي:

$$\bar{x} = \frac{\sum x_i}{n}$$

x_i : رمز المشاهدة؛

n : عدد المشاهدات في العينة.

1- فاطمة عشري، حسن محمد رضوان، الخصائص السيكمترية لمقياس أساليب المعاملة الوالدية كما يدركها الأبناء من طلاب المرحلة الإعدادية والثانوية، مجلة جامعة الفيوم للعلوم التربوية والنفسية، 2017، ص: 389، على الرابط الإلكتروني: https://jfust.journals.ekb.eg/article_83935_289cf67eef824f98ef4b3a92c220c68d.pdf

بتاريخ: 2024/04/02، على الساعة: 21:21.

2- أنيسة أمزيان، محاضرات في مادة الإحصاء الوصفي، مطبوعة بيداغوجية مقدمة لطلبة السنة الأولى جذع مشترك - ليسانس-، كلية العلوم الاقتصادية والعلوم التجارية وعلوم التسيير، جامعة الجزائر 03، ص: 57، على الرابط الإلكتروني: <https://dSPACE.univ-alger3.dz/jspui/bitstream/123456789/6285/1/pdf.244>، بتاريخ:

2024/04/03، على الساعة: 22:20.

3- محمود عبد الحليم منسى، خالد حسن الشريف، التحليل الإحصائي للبيانات باستخدام SPSS، دار الجامعية الجديدة، الإسكندرية، 2014، ص: 62، على الرابط الإلكتروني:

<https://drive.google.com/file/d/1OCiOHNHdbxh6cKefWqnKRQ37FHRYiHxD/view>، بتاريخ:

2024/04/04، على الساعة: 15:12.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

ثانيا: الأدوات الإحصائية المستخدمة في اختبار الفرضيات

يتم التطرق من خلال هذا العنصر لأهم الأدوات الإحصائية المستعملة في اختبار فرضيات الدراسة.

1- معامل الارتباط بيرسون: يتم استخدامه في قياس درجة الارتباط وكذا العلاقة بين متغيرات الدراسة (المتغير المستقل والتابع)، وبالتالي فيتم التعبير عن معامل الارتباط بيرسون بالعلاقة التالية:¹

$$r = \frac{1}{n} \sum \left(\frac{x_i - \bar{x}}{s_x} \right) \left(\frac{y_i - \bar{y}}{s_y} \right)$$

n: يمثل عدد المشاهدات؛

x_i: يمثل قيم المتغير الأول؛

y_i: يمثل قيم المتغير الثاني؛

s_x: يمثل الانحراف المعياري للمتغير الأول؛

s_y: يمثل الانحراف المعياري للمتغير الثاني.

2- انحدار الخطي البسيط: يمثل الانحدار الخطي البسيط عملية البحث عن العلاقة بين متغيرين فقط، أحدهما يمثل المتغير المستقل والذي يرمز له بالرمز X، والثاني يمثل المتغير التابع والذي يرمز له بالرمز Y، حيث تكتب معادلة الانحدار بالشكل التالي:²

Y: تمثل المتغير التابع؛

X: تمثل المتغير المستقل؛

b: ميل الانحدار؛

a: معامل الثبات.

$$Y = a + bX$$

1- محمد حسين محمد رشيد، الإحصاء الوصفي والتطبيقي والحيوي، دار صفاء للنشر والتوزيع، عمان، الأردن، الطبعة الأولى، 2008، ص ص: 157-158، على الرابط الإلكتروني:

<https://www.noor-book.com/%D9%83%D8%AA%D8%A7%D8%A8-%D8%A7%D9%84%D8%A7%D8%AD%D8%B5%D8%A7%D8%A1-%D8%A7%D9%84%D9%88%D8%B5%D9%81%D9%8A-%D9%88-%D8%A7%D9%84%D8%AA%D8%B7%D8%A8%D9%8A%D9%82%D9%8A-%D9%88-%D8%A7%D9%84%D8%AD%D9%8A%D9%88%D9%8A-pdf>

بتاريخ: 2024/04/04، على الساعة: 11:10.

2- نبيل جمعة صالح النجار، الإحصاء التحليلي مع تطبيقات برمجية SPSS، دار الحامد للنشر والتوزيع، الأردن عمان، الطبعة الأولى، 2015، ص ص: 35-36، على الرابط الإلكتروني:

<https://www.noor-book.com/%D9%83%D8%AA%D8%A7%D8%A8-%D8%A7%D9%84%D8%A7%D8%AD%D8%B5%D8%A7%D8%A1-%D8%A7%D9%84%D8%AA%D8%AD%D9%84%D9%8A%D9%84%D9%8A%E2%99%A6-%D9%85%D8%B9-%D8%AA%D8%B7%D8%A8%D9%8A%D9%82%D8%A7%D8%AA-%D8%A8%D8%B1%D9%85%D8%AC%D9%8A%D9%87-Spss%E2%99%A6%E2%99%A3-pdf>

بتاريخ: 2024/04/05 على الساعة: 14:30.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

3- اختبار T واختبار ANOVA، واختبار التوزيع الطبيعي: يتم استخدام اختبار T لعينتين مستقلتين وهذا من أجل اختبار مدى وجود فروق بينهما¹ حيث تم استخدامه لاختبار الدلالة الإحصائية لفروق الدراسة عند مستوى معنوي 5%، ويعنى ذلك أنه إذا كانت قيمة الدلالة الإحصائية المصاحبة لاختبار T المحسوبة أقل من 5%، يفرض فرض العدم ويكون الفرض البديل صحيحا، أما إذا كانت قيمة الدلالة الإحصائية لاختبار T أكبر من 5% يقبل فرض العدم وبالتالي تكون الفرضية البديلة صحيحة. أما اختبار تحليل الانحدار ANOVA فيستخدم لقياس مدى وجود فروق بين ثلاث مجموعات مستقلة وأكثر²، تم استخدام تحليل الانحدار لاختبار أثر كل من المتغير المستقل على المتغير التابع لاختبار فروض الدراسة، وتم الاعتماد على قيمة (t) حيث كانت قاعدة القرار هي قبول الفرضية البديلة عندما تكون قيمة (t) المحسوبة أكبر من قيمة (t) الجدولية، أو تكون قيمة الدلالة الإحصائية المصاحبة لقيمة (t) المحسوبة أقل من 0.05. بينما اختبار التوزيع الطبيعي فيتم الاعتماد عليه لمعرفة نوع البيانات المستخدمة إذا كانت تتبع التوزيع الطبيعي أم لا وذلك لأن بعض الاختبارات تتطلب أن تكون التوزيع يتبع التوزيع الطبيعي.³

ثالثا: نموذج الدراسة

تناولت الدراسة موضوع أثر نظام إدارة السلامة الغذائية في الحد من المخاطر الصحية وذلك بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، وبالتالي فهذا الموضوع يشمل متغيرين أساسيين هما: **المتغير المستقل:** يتمثل هذا المتغير في "نظام إدارة السلامة الغذائية"، والذي قسم بدوره إلى عدة متغيرات جزئية: بيانات بطاقة المنتجات الغذائية، شروط الحفظ والتبريد، شروط التخزين، بالإضافة إلى النظافة الصحية.

المتغير التابع: يتمثل في متغير "المخاطر الصحية".

وعليه سيتم عرض متغيرات هذه الدراسة في الشكل التالي:

1- إلهام مصطفى، سارة براهيمية، أثر الصفات الشخصية للقائد على أداء المؤسسات الناشئة دراسة حالة حاضنة المؤسسات الناشئة Innoest Company تبسة، مذكرة مقدمة لنيل شهادة ماستر أكاديمي، جامعة العربي التبسي، تبسة، 2022، ص: 58، على الرابط الإلكتروني:

<http://dspace.univ-tebessa.dz:8080/jspui/handle/123456789/5954?mode=full>

بتاريخ: 2024/04/05، على الساعة: 20:20.

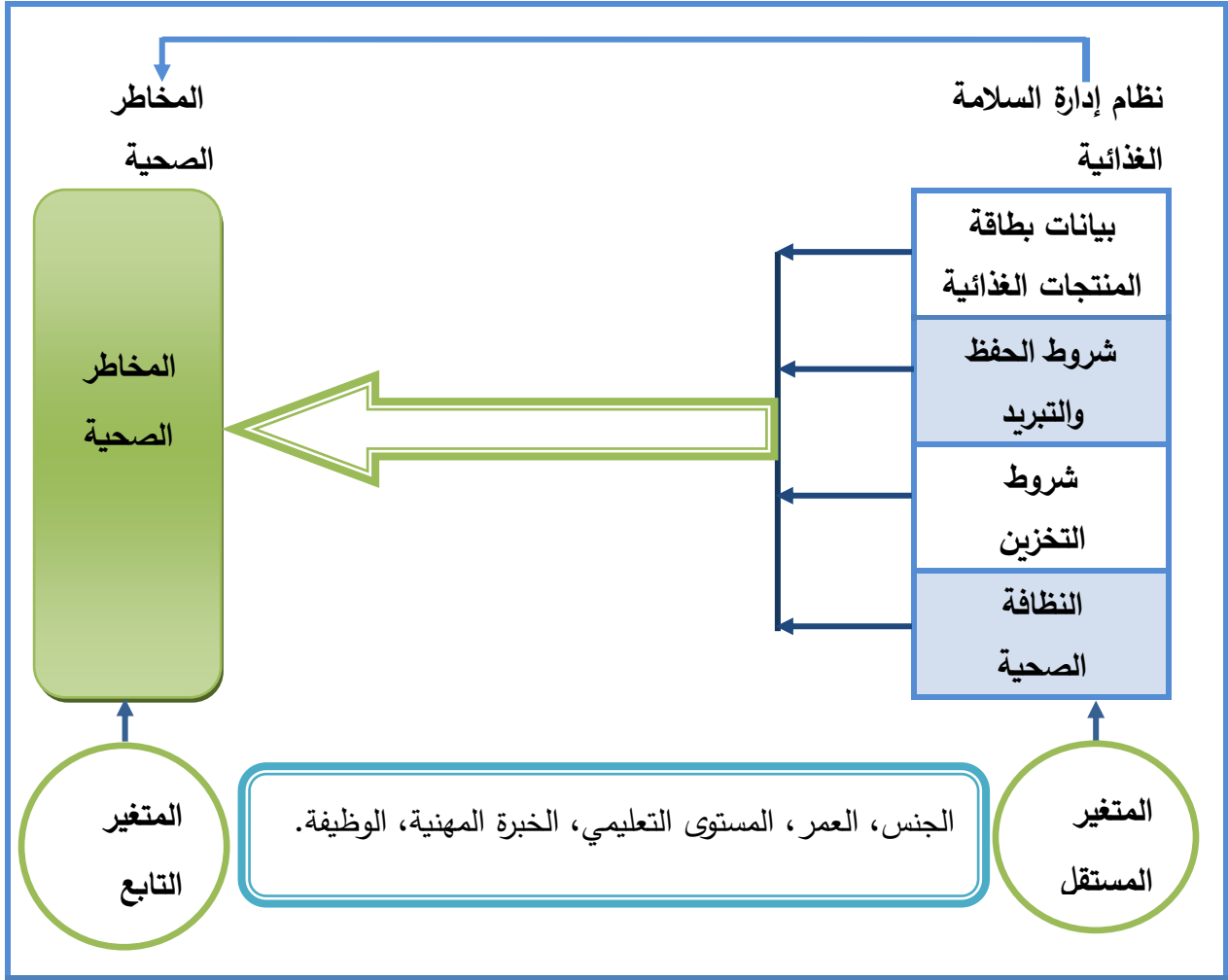
2- نفس المرجع السابق، ص: 58.

3- محمد الشريف ناصري، تحليل الانحدار الخطي باستخدام برنامج SPSS ضمن بحوث علوم الرياضة، مجلة علوم الأداء الرياضي، جامعة سوق أهراس، الجزائر، المجلد 03، العدد 01، 2021، ص: 122، على الرابط الإلكتروني: <https://www.asjp.cerist.dz/en/article/165611> بتاريخ: 2024/04/05، على الساعة: 15:10.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

الشكل رقم (11): نموذج اختبار الدراسة



المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على الجانب النظري للدراسة

من خلال الشكل السابق سيتم دراسة أثر نظام إدارة السلامة الغذائية، كمتغير مستقل للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) كمتغير تابع وذلك على مستوى، مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة.

المبحث الثالث: تحليل نتائج الدراسة واختبار الفرضيات

بعد التطرق إلى منهج الدراسة التطبيقية والأدوات التي يتم الاستعانة بها في عملية التحليل، سنتعرض من خلال هذا المبحث إلى دراسة وتحليل مختلف البيانات التي تم جمعها باستعمال أداة الدراسة، ومن ثم اختبار الفرضيات المرتبطة بأثر نظام إدارة السلامة الغذائية في الحد من المخاطر الصحية، وذلك على مستوى مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، والحكم على مدى صحتها أو خطئها، الأمر الذي يساعد في الوصول إلى نتائج تفسيرية مهمة، وعليه سيتم تقسيم هذا المبحث إلى المطالب الثلاث التالية:

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية
بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

❖ تحليل البيانات المرتبطة بأداة الدراسة؛

❖ تحليل نتائج الدراسة؛

❖ نتائج اختبار الفرضيات.

المطلب الأول: تحليل البيانات المرتبطة بأداة الدراسة

نتعرض من خلال هذا المطلب لمختلف الأدوات المساعدة في التأكد من صحة الاستبيان، وهذا ما يساعد في عمليات تحليل عبارات الاستبيان، بهدف الوصول إلى نتائج موثوقة.

أولاً: قياس صدق وثبات أداة الدراسة

من الضروري التأكد من مدى صدق أداة الدراسة المتمثلة في الاستبيان، وكذا ثباتها قبل اعتمادها في جمع البيانات ومن ثم تحليلها.

1- قياس ثبات أداة الدراسة: لتأكد من ثبات أداة الدراسة سيتم الاستعانة بمعامل الثبات ألفا كرونباخ، وهو يساعد في قياس مستوى الاتساق بين عبارات الاستبيان.

الجدول رقم (13): اختبار ألفا كرونباخ

المحاور	عدد العبارات	معامل ألفا كرونباخ
نظام إدارة السلامة الغذائية	12	0.684
المخاطر الصحية (HACCP)	12	0.682
كامل الاستبيان	24	0.758

المصدر: من إعداد الطالبة بالاستعانة برنامج SPSS25

يبين الجدول أعلاه قيمة ألفا كرونباخ لكل محور من محاور الاستبيان، حيث كان معدل ألفا كرونباخ في المحور الأول تقريبا (70%) وبالتحديد كانت (0.684)، بينما المحور الثاني والمتعلق بالمخاطر الصحية (HACCP)، قدر بـ (0.682)، وهذا ما يثبت صلاحية عينات الدراسة وأن إجابات المبحوثين كانت منطقية لحد مقبول، وبالتالي بلغت قيمة ألفا كرونباخ لجميع أسئلة الاستبيان بـ (0.758) أي ما نسبته (76%)، وهي نسبة جيدة تسمح باستعمال استمارة الاستبيان ومحاولة الوصول من خلاله إلى نتائج موثوقة.

2- قياس معامل الارتباط بيرسون: لمعرفة مدى صدق أداة الدراسة والمتمثلة في استمارة الاستبيان، والتي يتم من خلالها قياس مدى اتساق عبارات الاستبيان وصدقها، باستخدام معامل الارتباط بيرسون بين محاور أسئلة الاستبيان.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية
بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

الجدول رقم (14): صدق الاتساق الداخلي وفق معامل الارتباط بيرسون

المخاطر الصحية (HACCP)	نظام إدارة السلامة الغذائية	المحاور
0.370 **	01	معامل الارتباط بيرسون لنظام إدارة السلامة الغذائية
01	0.370**	معامل الارتباط بيرسون للمخاطر الصحية (HACCP)
** دال عند مستوى 0.01 2-tailed		

المصدر: من إعداد الطالبة بالاستعانة برنامج SPSS25

من خلال قياس مدى صدق الاتساق الداخلي بين محاور أسئلة الاستبيان، يتضح لنا أن هذه العبارات تتوفر على نتائج موجبة للتحليل، وهذا ما يدل على أنها تملك درجة صدق واتساق داخلي لعبارات محاور أداة الدراسة، وبالتالي فهي صالحة للتحليل، كما أنها دالة إحصائياً عند مستوى (0.01)، وعليه يمكن القول أن أداة الدراسة تتمتع بالصدق والاتساق الداخلي.

ثانياً: تحليل البيانات الشخصية والوظيفية

بعد جمع مجموعة من الاستمارات الموزعة والمسترجعة سنقوم بتحليل مختلفة البيانات الشخصية والوظيفية لعينة الدراسة، بغية الإحاطة بخصائصها المختلف.

1- تحليل البيانات المتعلقة بالجنس: تم توزيع استمارة الاستبيان على عينة الدراسة مع مراعاة الجنسين (ذكر - أنثى)، وكانت موزعة حسب الجدول التالي:

الجدول رقم (15): توزيع عينة الدراسة حسب متغير الجنس

بيانات الجنس	التكرارات	النسبة المئوية
ذكر	27	40
أنثى	41	60
المجموع	68	100

المصدر: من إعداد الطالبة بناء على النتائج المستخلصة من استمارة الاستبيان

تبين من خلال الجدول السابق أن فئة الإناث تفوق فئة الذكور، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث قدرة نسبة المستجوبين بـ (68) فرداً، من بينهم (41) أنثى أي ما يعادل (60%) من إجمالي المستجوبين، بينما بلغت (27) فرداً أي ما نسبته (40%)، والشكل الموالي يوضح كيفية توزيع أفراد عينة الدراسة حسب الجنس:

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

الشكل رقم (12): توزيع أفراد عينة الدراسة حسب متغير الجنس



المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على المعطيات السابقة

من خلال الشكل رقم (12) تبين لنا أن نسبة الإناث تفوق نسبة الذكور بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث تقدر نسبة الإناث بأكثر من نصف عينة الدراسة، إذ قدرت نسبتهم بـ (60%) بينما نسبة الذكور قدرت بـ (40%).

2- تحليل البيانات المتعلقة بالعمر والمستوى التعليمي: سيتم التعرض من خلال هذا العنصر إلى تحليل مختلف البيانات المتعلقة بكل من العمر والمستوى التعليمي لعينة الدراسة.

2-1- تحليل البيانات المتعلقة بالعمر: تتنوع أعمار أفراد عينة الدراسة حسب فئات عمرية مختلفة، يمكن توضيحها في الجدول الموالي:

الجدول رقم (16): توزيع عينة الدراسة حسب متغير العمر

بيانات العمر	التكرارات	النسبة المئوية
أقل من 30 سنة	04	5.9
من 30 سنة إلى أقل من 40 سنة	30	44.1
من 40 سنة إلى أقل من 50 سنة	27	39.7
من 50 سنة فما فوق	07	10.3
المجموع	68	100

المصدر: من إعداد الطالبة بناء على النتائج المستخلصة من استمارة الاستبيان

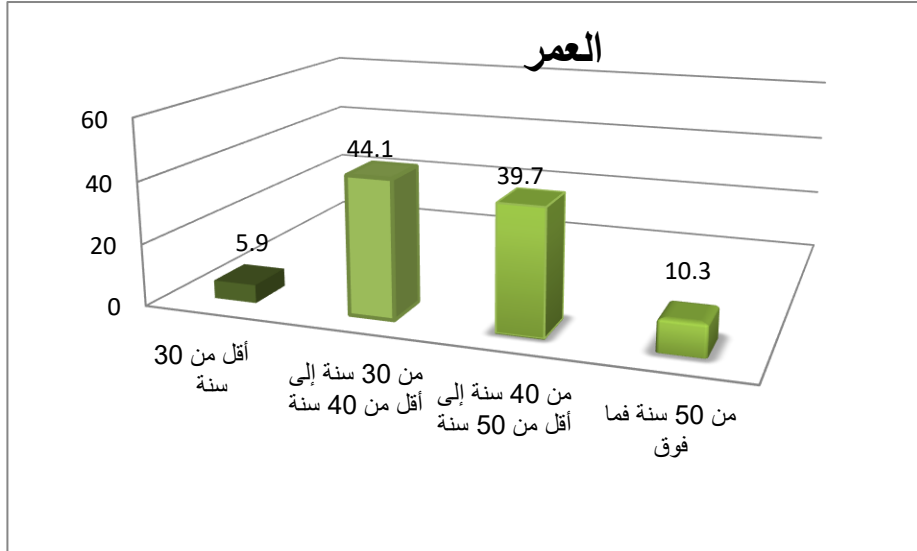
تبين من خلال الجدول أن الفئة العمرية الأكبر تواجد بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، تتراوح بين 30 سنة إلى أقل من 40 سنة أي ما نسبته (44.1%) من الفئة المستجوبة لعينة الدراسة، كما تليها نسبة (39.7%) الذين تتراوح أعمارهم من 40 سنة إلى أقل من 50 سنة، ومن ثم تأتي بعدها فئة الأعمار المتراوحة بين 50 سنة فما فوق والتي جاءت بنسبة (10.3%) من إجمالي المستجوبين، كما

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

تقدر فئة الأعمار الذين لم يتجاوز 30 سنة نسبة (5.9%)، وسيتم توضيح هذه المعطيات من خلال الأعمدة البيانية التالية:

الشكل رقم (13): توزيع أفراد عينة الدراسة حسب متغير العمر



المصدر: من إعداد الطالبة بناء على المعطيات السابقة

من خلال الشكل رقم (13) الذي تم إنجازه بالاستعانة بالجدول رقم (16)، اتضح أن أكبر فئة عمرية تتراوح بين أقل من 30 سنة حتى تصل إلى أكثر من 50 سنة، وهذا راجع إلى أن المديرية تعتمد في توظيفها العاملين على مبدأ تكافؤ الفرص وذلك من خلال توظيف مزيج من الفئات العمرية المختلفة. 2-2- تحليل البيانات المتعلقة بالمستوى التعليمي: أفراد عينة الدراسة متحصلون على مستويات تعليمية مختلفة تتراوح بين المستوى الثانوي والجامعي، ويتم تقسيم ذلك وفق الجدول التالي.

الجدول رقم (17): توزيع عينة الدراسة حسب متغير المستوى التعليمي

بيانات المستوى التعليمي	التكرارات	النسبة المئوية
ثانوي	04	5.9
تكوين متخصص	05	7.4
جامعي	55	80.8
شهادات أخرى عليا	04	5.9
المجموع	68	100

المصدر: من إعداد الطالبة بناء على النتائج المستخلصة من استمارة الاستبيان

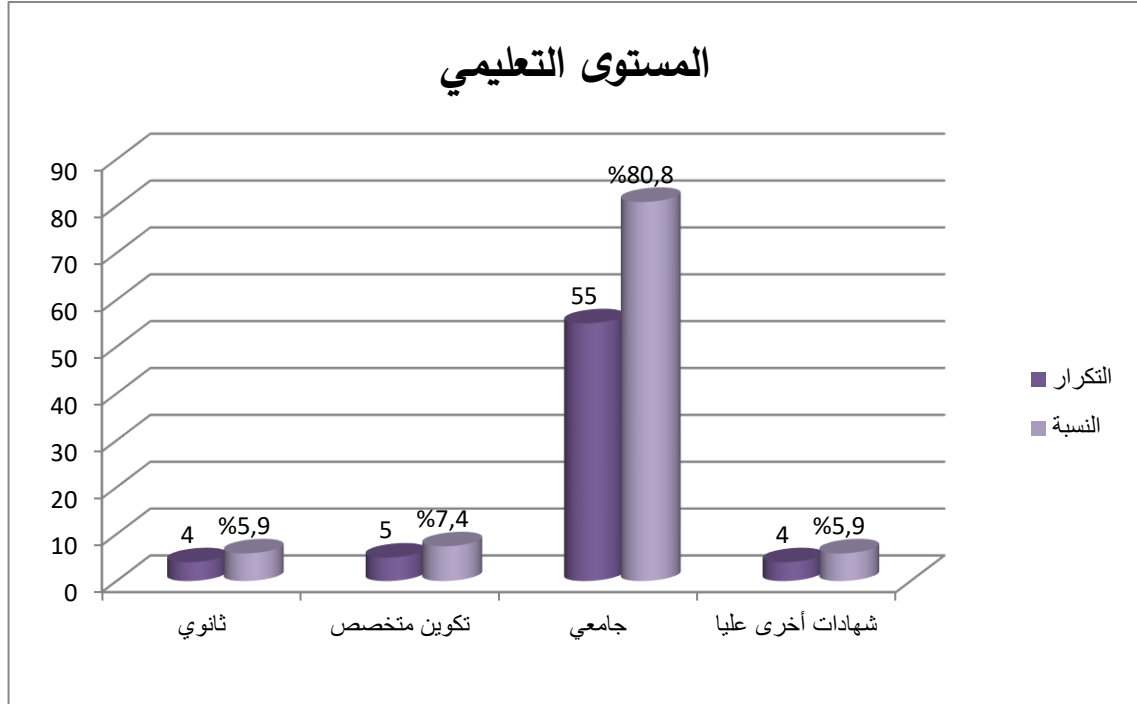
يتضح من خلال الجدول أن أغلب أفراد العينة يمثلون ما نسبة (80.8%) من إجمالي عينة الدراسة مستواهم التعليمي جامعي، وهذا ما يدل على أن مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، تعتمد أكثر على فئة العمال الذين يمتلكون مستوى تعليم جامعي لتسيير شؤون أعمالها، بينما لا يتعدى أفراد العاملين

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

بالمديرية الذين لديهم مستوى تعليمي ثانوي ما نسبته (5.9%)، والشكل الموالي يبين أهم فئات المستوى التعليمي الذي ينتمون إليها أفراد عينة الدراسة:

الشكل رقم (14): توزيع أفراد عينة الدراسة حسب متغير المستوى التعليمي



المصدر: من إعداد الطالبة بناء على المعطيات السابقة

من خلال الشكل السابق تبين أن أغلب المستجوبين بالمديرية كانوا ذو مؤهلات علمية متفاوت حيث بلغت نسبة (5.9%) لكل من المستوى التعليمي الثانوي والشهادات الأخرى العليا، بينما بلغت فئة الجامعيين بالمديرية نسبة مرتفعة أي (80.8%)، وهذا راجع إلى أن مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة تتوفر لديها عمال ذو مهارات ومعارف مختلفة.

3- تحليل البيانات المتعلقة بالخبرة المهنية والوظيفة: سيتم التطرق من خلال هذا العنصر إلى تحليل مختلف البيانات المتعلقة بكل من الخبرة المهنية وكذا الوظيفة المتعلقة بأفراد عينة الدراسة.

3-1- تحليل البيانات المتعلقة بالخبرة المهنية: يتواجد بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عمال يختلفون حسب الخبرات المهنية لديهم، وهذا ما سيتم تبياناه من خلال الجدول أدناه:

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية
بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

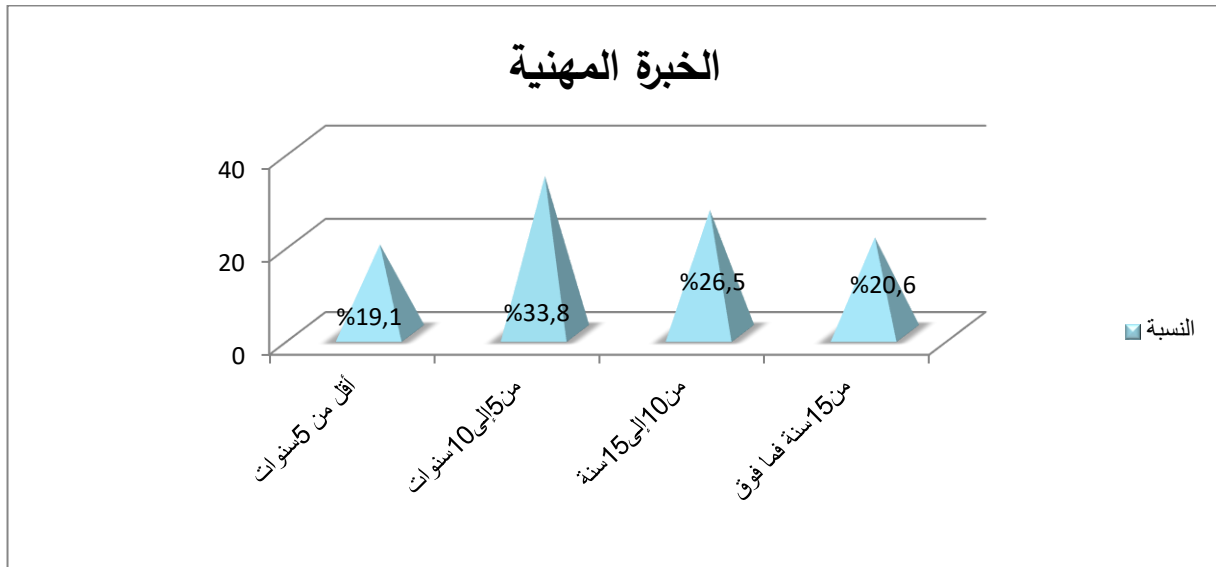
الجدول رقم (18): توزيع عينة الدراسة حسب متغير الخبرة المهنية

النسبة المئوية	التكرارات	بيانات الخبرة المهنية
19.1	13	أقل من 05 سنوات
33.8	23	من 05 إلى 10 سنوات
26.5	18	من 10 إلى 15 سنة
20.6	14	من 15 سنة فما فوق
100	68	المجموع

المصدر: من إعداد الطالبة بناء على النتائج المستخلصة من استمارة الاستبيان

اتضح من خلال الجدول السابق أن أغلب نسبة للعاملين ذو خبرات مهنية متراوحة بين 05 إلى 10 سنوات، والتي تقدر بـ (33.8%)، بينما الفئة التي تليها تتراوح بين 10 إلى 15 سنة أي ما نسبته (26.5%)، أما فئة الموظفين الذين يمتلكون أقل من 05 سنوات خبرة فقدّر نسبتهم بـ (19.1%)، وهي أدنى نسبة بين للموظفين بالمديرية، وهذا راجع لامتلاك المديرية لموظفين ذو خبرات وكفاءات يتم الاعتماد عليها في تنظيم أعمالها، والشكل الموالي يبين الخبرات المهنية للعاملين بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة.

الشكل رقم (15): توزيع أفراد عينة الدراسة حسب متغير الخبرة المهنية



المصدر: من إعداد الطالبة بناء على المعطيات السابقة

من خلال الشكل رقم (15) يتضح أن مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، تحتوي على عدة فئات من الخبرات المهنية وهذا ما يساهم في الأداء الكفء والسير الحسن للعمل، ويفسر تصنيف أغلبية الخبرات في الفئة المتراوحة بين 5 إلى 10 سنوات خبرة إلى الفئة العمرية الغالبة في المديرية (من 30 إلى أقل من 40 سنة).

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

3-2- تحليل البيانات المتعلقة بالوظيفة: إن عملية الرقابة للمصالح التجارية المختلفة بالمديرية تتكون من فئتين أساسيتين (إداريين - تقنيين)، لذا فإن عينة الدراسة كانت موزعة حسب الوظيفة وفق الجدول الموالي:

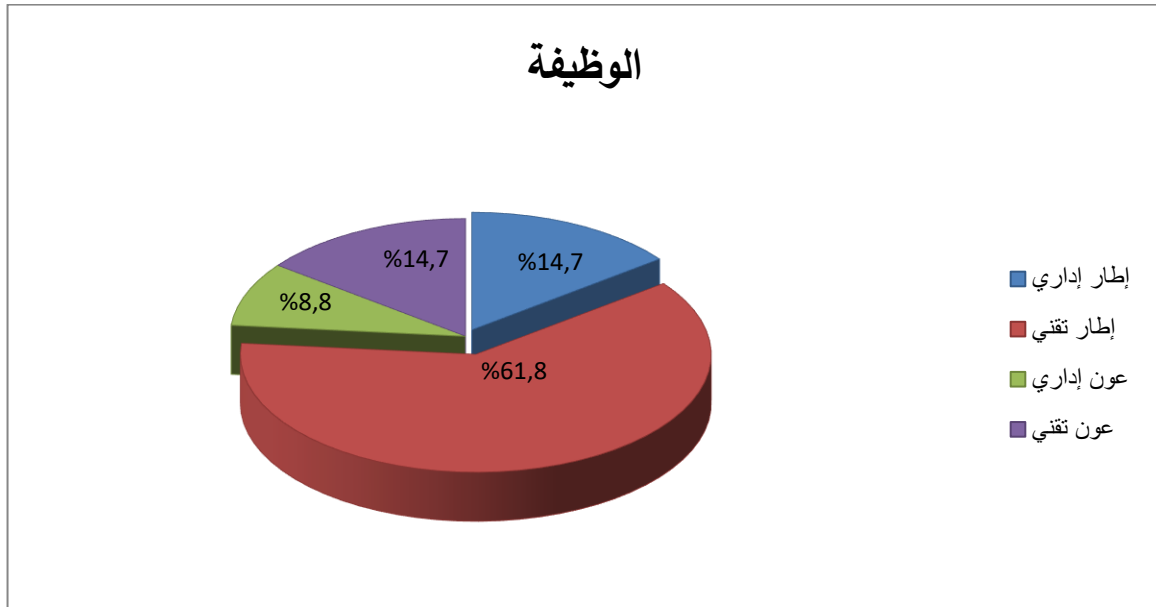
الجدول رقم (19): توزيع عينة الدراسة حسب متغير الوظيفة

بيانات الوظيفة	التكرارات	النسبة المئوية
إطار إداري	10	14.7
إطار تقني	42	61.8
عون إداري	06	8.8
عون تقني	10	14.7
المجموع	68	100

المصدر: من إعداد الطالبة بناء على النتائج المستخلصة من استمارة الاستبيان

بحكم الطبيعة الرقابية ذات البعد التقني اتضح لنا أن أغلب المستجوبين بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، كانوا إطارات تقنية حيث قدر عددهم بـ (42) موظف من أصل (68) أي ما مقداره (61.6%)، بينما الفئة التي تليها كانت أعوان تقنيين وكذا إطارات إداريين حيث بلغت نسبة متساوية أي (14.7%). وهذا ما سيتم إبرازه من خلال الشكل الموالي:

الشكل رقم (16): توزيع أفراد عينة الدراسة حسب متغير الوظيفة



المصدر: من إعداد الطالبة بناء على المعطيات السابقة

من خلال الشكل رقم (16)، تبين أن مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، تحرص على التنوع الوظيفي بها وذلك لضمان السير الحسن لجميع مصالحها، وكذا تحقيق أهدافها وغاياتها بكفاءة وفعالية.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

المطلب الثاني: تحليل نتائج الدراسة

في هذا العنصر سيتم عرض مختلف البيانات المرتبطة بعبارات أسئلة الاستبيان التي تم الإجابة عليها، من طرف إطارات وأعاون بالمديرية نحو الأسئلة المتداولة للدراسة، والذي قسم بدوره إلى محورين هما، نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، وذلك بالاستعانة ببرنامج الحزمة الإحصائية للعلوم الاجتماعية (SPSS25)، وكذا الاعتماد على مجموعة من الأساليب الإحصائية.

أولاً: تحليل نتائج محور نظام إدارة السلامة الغذائية

سيتم تناول في هذا العنصر تحليل إجابات أفراد عينة الدراسة نحو محور نظام إدارة السلامة الغذائية، وكذا حساب التوزيع النسبي لكل عبارة مع ذكر المتوسط الحسابي، والانحراف المعياري حسب مقياس ليكارت الخماسي.

1- نتائج إجابات المبحوثين حول بعد بيانات بطاقة المنتجات الغذائية: يوضح الجدول الموالي إجابات المبحوثين عن عبارات بعد بيانات بطاقة المنتجات الغذائية، وذلك عن طريق حساب المتوسط الحسابي وكذا الانحراف المعياري.

الجدول رقم (20): تقييم إجابات أفراد العينة حول بعد بيانات بطاقة المنتجات الغذائية

العبارات	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	الرتبة	مستوى التقييم
1- يتم وضع بيانات المنتج الغذائي (وسم المنتج) حسب المعايير القانونية.	4.04	0.800	02	مرتفع
2- غالباً ما تلتزم المحلات التجارية بتاريخ الصلاحية المحدد في وسم المنتجات الغذائية.	3.35	1.062	03	متوسط
3- يتم كتابة بيانات وسم المنتج الغذائي باللغة العربية فقط.	4.15	0.718	01	مرتفع
إجمالي درجة البعد	3.8480	0.54767	/	مرتفع

المصدر: من إعداد الطالبة بناء على برنامج SPSS25

من خلال الجدول السابق اتضح لنا أن مستوى تحقق بعد بيانات بطاقة المنتجات الغذائية حسب مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة محقق بقيمة مرتفعة، وذلك من خلال متوسط حسابي مقدر بـ (3.8480) وانحراف معياري (0.54767)، وهذا يدل على أن أغلب أفراد عينة الدراسة يرون أن بعد بيانات بطاقة المنتجات الغذائية متوفرة لدى أصحاب المنشآت والمحلات التجارية، وهذا يفسر أن المديرية تحرص على توفير هذا البعد لضمان حماية المستهلك من أي أمراض تهدد صحته.

2- نتائج إجابات المبحوثين حول بعد شروط الحفظ والتبريد: يوضح الجدول الموالي إجابات المبحوثين عن عبارات بعد شروط الحفظ والتبريد، وذلك من خلال المتوسط الحسابي وكذا الانحراف المعياري.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

الجدول رقم (21): تقييم إجابات أفراد العينة حول بعد شروط الحفظ والتبريد

مستوى التقييم	الرتبة	الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	العبارات
متوسط	02	1.105	2.87	4- يحترم التاجر بشروط تبريد المنتجات الغذائية الحساسة.
متوسط	01	1.089	2.91	5- هناك تحكم في درجات التبريد المناسبة لحفظ المنتجات الغذائية.
متوسط	03	1.211	2.76	6- توفر المنشآت الغذائية وسائل تضمن سلامة المنتجات الغذائية أثناء انقطاع الكهرباء.
متوسط	/	0.89301	2.8480	إجمالي درجة البعد

المصدر: من إعداد الطالبة بناء على برنامج SPSS25

تبين من خلال الجدول السابق أن مستوى تحقيق بعد شروط الحفظ والتبريد لدى المنشآت والمحلات التجارية، حسب مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، محقق بقيمة متوسط في حدودها الدنيا، وذلك من خلال متوسط حسابي مقدر بـ (2.8480) وانحراف معياري (0.89301)، وهذا راجع إلى أن أغلب أفراد عينة الدراسة يرون أن بعد شروط الحفظ والتبريد الخاصة بكل أنواع المنتجات الغذائية التي تختلف شروط حفظها وتبريدها من نوع لآخر، متوفر بقيم متوسطة من قبل أصحاب المنشآت والمحلات التجارية، وهذا يفسر أن مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة ترى بأن أصحاب المنشآت والمحلات التجارية، يلتزمون بقواعد الحفظ والتبريد في حدودها الدنيا بسبب عدم توفر التجهيزات اللازمة لعمليات الحفظ والتبريد لبعض أنواع المواد الغذائية ويلتزمون ببعض الآخر.

3- نتائج إجابات المبحوثين حول بعد شروط التخزين: يوضح الجدول الموالي إجابات المبحوثين عن عبارات بعد شروط التخزين، وذلك من خلال المتوسط الحسابي وكذا الانحراف المعياري.

الجدول رقم (22): تقييم إجابات أفراد العينة حول بعد شروط التخزين

مستوى التقييم	الرتبة	الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	العبارات
متوسط	02	1.153	3.21	7- يتم استخدام معايير للمحافظة على سلامة المنتجات الغذائية حسب طبيعة النشاط.
مرتفع	01	1.015	3.51	8- تخصص المحلات التجارية تجهيزات خاصة بتخزين المنتجات الغذائية سريعة التلف.
متوسط	03	1.042	3.25	9- تلتزم المنشآت والمحلات التجارية بحفظ المواد الغذائية وفق معيار فصل المنتجات الغذائية.
متوسط	/	0.84440	3.3235	إجمالي درجة البعد

المصدر: من إعداد الطالبة بناء على برنامج SPSS25

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

اتضح من خلال الجدول السابق أن بعد شروط التخزين محقق بدرجة متوسطة، حيث قدر المتوسط الحسابي بـ (3.3235) والانحراف المعياري بـ (0.84440)، وهذا ما يمثل مستوى تقييم متوسط في حدوده القصوى، يرجع ذلك لأن أغلب أفراد عينة الدراسة يرون أن بعد شروط التخزين، متوفر بقيم متوسطة من قبل أصحاب المنشآت والمحلات التجارية، وهذا ما يفسر أن مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، ترى بأن أصحاب المنشآت والمحلات التجارية، لا يملكون الكثير من المساحات لتخزين المنتجات الغذائية لديهم.

4- نتائج إجابات المبحوثين حول بعد النظافة الصحية: يوضح الجدول الموالي إجابات المبحوثين عن عبارات بعد النظافة الصحية، وذلك عن طريق حساب المتوسط الحسابي وكذا الانحراف المعياري.

الجدول رقم (23): تقييم إجابات أفراد العينة حول بعد النظافة الصحية

العبارات	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	الرتبة	مستوى التقييم
10- يلتزم أصحاب المنشآت والمحلات التجارية بشروط النظافة اللازمة والدائمة.	3.09	1.103	03	متوسط
11- تمتلك المنشآت والمحلات التجارية أدوات ووسائل خاصة بالنظافة الصحية (المآزر، مواد التنظيف...الخ).	3.62	0.931	02	مرتفع
12- تتلقى مصالح المديرية شكاوى متعلقة بنظافة المنشآت والمحلات التجارية.	4.28	0.709	01	مرتفع جدا
إجمالي درجة البعد	3.6618	0.5657	/	مرتفع
إجمالي درجة المحور	3.4203	0.47631	/	مرتفع

المصدر: من إعداد الطالبة بناء على برنامج SPSS25

اتضح من خلال الجدول السابق أن مستوى تحقيق بعد النظافة الصحية مجسد بشكل مرتفع وبمتوسط حسابي قدره (3.6618) وانحراف معياري (0.5657)، وهذا راجع إلى أن معظم أفراد عينة الدراسة، يرون أن أغلب أصحاب المنشآت والمحلات التجارية يلتزمون بالنظافة الصحية لديهم، وهذا ما يثبت فعالية عمل مفتشي المديرية، وتركيزهم على معاقبة كل من يخالف شروط النظافة الصحية، وذلك حسب ما تنص عليه القوانين، حيث تتلقى مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة بشكل مستمر شكاوى معلقة بالنظافة، وتقوم من خلالها بتشديد عمليات الرقابة في هذا الجانب وهذا ما يبرره المستوى المرتفع جدا للعبارة رقم (12)، بمتوسط حسابي (4.28)، وانحراف معياري (0.709).

وعليه يمكن القول أن محور نظام إدارة السلامة الغذائية محقق بمستوى تقييم مرتفع، حيث بلغ المتوسط الحسابي لديه (3.4203) وانحراف معياري (0.47631)، وهذا راجع إلى أن مديرية التجارة

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

وترقية الصادرات لولاية تبسة، تحرص على مراقبة المنتجات الغذائية، وذلك للمحافظة على صحة وسلامة المستهلك من الوقوع في أي مخاطر صحية.

ثانيا: تحليل نتائج محور المخاطر الصحية

يتكون محور المخاطر لصحية (HACCP) من اثني عشر عبارة تم الإجابة عليها من قبل الموظفين بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، وهذا ما سنتطرق إليه في الجدول الموالي:

الجدول رقم (24): تقييم إجابات العينة حول متغير المخاطر الصحية (HACCP)

مستوى التقييم	الرتبة	الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	العبارات
منخفض	12	1.058	2.53	13- يتم تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) المرتبطة بسلامة المنتجات الغذائية في المنشآت والمحلات التجارية.
مرتفع جدا	04	0.525	4.41	14- ينص القانون الجزائري على تبني نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) المتعلقة بسلامة المنتجات الغذائية.
مرتفع جدا	02	0.531	4.54	15- ترى أن تبني نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) يساهم في المحافظة على سلامة المنتجات الغذائية.
مرتفع جدا	01	0.606	4.57	16- ترى أن تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) ضروري بالنسبة للمنشآت والمحلات التجارية.
مرتفع جدا	03	0.583	4.44	17- ترى أن تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) يعزز من ثقة المستهلكين.
مرتفع جدا	05	0.667	4.37	18- ترى أن تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) يساعد في قمع الغش والتلاعب في المنتجات الغذائية.
متوسط	08	0.986	3.21	19- لدى أصحاب المنشآت والمحلات التجارية أهمية عن تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) للمحافظة على سلامة المنتجات الغذائية.
متوسط	07	1.011	3.31	20- تقوم مصالح المديرية بتطوير برامج رقابية بالاعتماد على مبادئ نظام الهاسب (HACCP).
متوسط	09	1.081	3.10	21- تخضع لبرنامج تدريبي حول عمليات الرقابة على سلامة المنتجات الغذائية باستعمال نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP).
مرتفع	06	0.903	3.57	22- تهتم مصالح المديرية بتوعية المنشآت والمحلات التجارية عن مدى أهمية تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP).
متوسط	10	0.954	2.99	23- تتوفر لدى مصالح المديرية خطة واضحة يتم تقديمها للمنشآت والمحلات التجارية لكي تساعدهم في تبني نظام للتحكم في المخاطر

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

الصحية (HACCP).			
متوسط	11	0.987	2.84
24- تمتلك مصالحي المديرية وسائل كافية للتحقق عن مدى تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP).			
مرتفع	0.40121	3.6569	محور المخاطر الصحية (HACCP)

المصدر: من إعداد الطالبة بناء على برنامج SPSS25

جاءت العبارة رقم "16" في الرتبة الأولى، من حيث المتوسط الحسابي الذي بلغ (4.57) وانحراف معياري قدره (0.606)، وبمستوى تقييم مرتفع جدا، وبالتالي فإن العاملين بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة يرون أن تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) ضروري بالنسبة للمنشآت والمحلات التجارية، وهذا راجع إلى أن العاملين بالمديرية يقومون بالرقابة الدورية على المنتجات الغذائية وذلك للحد من المخاطر الصحية التي يسببها الغذاء.

احتلت العبارة رقم "15" في الرتبة الثانية، وذلك من خلال المتوسط الحسابي الذي قدر بـ (4.54) وانحراف معياري بقدر (0.531)، ويتم تقييم ذلك بمستوى مرتفع جدا، وهذا يدل على أن العاملين بالمديرية يرون أن نظام التحكم في المخاطر الصحية (HACCP) يساهم في المحافظة على سلامة المنتجات الغذائية، ويفسر ذلك بأن تطبيق هذا نظام يقلل من الوقوع في المخاطر الصحية المتعلقة بالغذاء.

جاءت العبارة رقم "17" والتي نصت على أن "تطبيق نظام التحكم في المخاطر الصحية يعزز من ثقة المستهلكين" في الرتبة الثالثة، وذلك بمتوسط حسابي قدره (4.44) وانحراف معياري بلغ (0.583)، حيث كانت إجابات العاملين بالمديرية في مستوى مرتفع جدا، وهذا ما يدل على أن أغلب العاملين يرون أن نظام التحكم في المخاطر الصحية، يعزز من ثقة المستهلك حول المنتجات المقدم إليهم.

العبارة رقم "14" احتلت المرتبة الرابعة، بمتوسط حسابي قدره (4.41) وانحراف معياري بلغ (0.525) حيث يقيم ذلك بمستوى مرتفع جدا، وهذا يدل على أن القانون الجزائري نص على تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) المتعلقة بسلامة المنتجات الغذائية، ويفسر ذلك بأن العاملين بالمديرية على دراية بالقوانين المتعلقة بالمخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء.

احتلت العبارة رقم "18" الرتبة الخامسة، وذلك من حيث المتوسط الحسابي المقدر بـ (4.37) وانحراف معياري يبلغ (0.667)، وهذا يقيم بمستوى مرتفع جدا، وبالتالي فإن العاملين بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، يرون أن تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، يساعد في قمع الغش والتلاعب بالمنتجات الغذائية، وهذا راجع إلى أن أصحاب عينة الدراسة يرون أن تطبيق هذا النظام، من شأنه الحد من عمليات الغش والتلاعب التي قد تحدث بالمنتجات الغذائية.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

العبارة رقم "22" احتلت الرتبة السادسة، بمتوسط حسابي قدره (3.57) وانحراف معياري بلغ (0.903)، وبالتالي يتم تقييم ذلك بمستوى مرتفع، وهذا يدل أن مصالح المديرية تهتم بتوعية المنشآت والمحلات التجارية عن مدى أهمية تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، ويفسر ذلك بأن العاملين بالمديرية يرون أن تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) ضروري بالنسبة للمنشآت والمحلات التجارية وذلك للمحافظة على مكانتها في السوق.

جاءت العبارة رقم "20" في المرتبة السابعة، وذلك بمتوسط حسابي قدره (3.31) وانحراف معياري بلغ (1.011) ويقيم ذلك بمستوى متوسط، وهذا يدل أن مصالح المديرية تقوم نوعا ما بتطوير برامج رقابية بالاعتماد على مبادئ نظام هاسب (HACCP)، ويفسر ذلك بأن المديرية لم تقوم بتسجيل أي مخالفة على المنشآت والمحلات التجارية التي لم تطبق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP). احتلت العبارة "19" والتي نصت على أن " أصحاب المنشأة والمحلات التجارية لديهم أهمية في تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، وذلك للمحافظة على سلامة المنتجات الغذائية"، الرتبة الثامنة، بمتوسط حسابي قدره (3.21) وانحراف معياري يبلغ (0.986)، وبمستوى تقييم متوسط، وهذا يفسر أن العاملين بالمديرية يرون أن أصحاب المنشآت والمحلات التجارية لا يهتمون بالشكل الكافي، بتطبيق النظام الوقائي (HACCP) الذي يساعد على التحكم في المخاطر المتعلقة بالمنتجات الغذائية.

العبارة رقم "21" احتلت الرتبة التاسعة، وذلك من خلال المتوسط الحسابي الذي قدر بـ (3.10) وانحراف معياري بلغ (1.081)، والتي تم تقييمها بمستوى متوسط، ويفسر ذلك بأن العاملين بالمديرية لم يخضعوا كلهم لعمليات التدريب الرقابي على سلامة المنتجات الغذائية، باستعمال نظام التحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، وبالتالي فإن أصحاب عينة الدراسة لم يخضعوا بشكل كافي لبرامج تدريبية حول نظام التحكم في المخاطر الصحية (HACCP) المرتبطة بالغذاء.

جاءت العبارة رقم "23" في الرتبة العاشرة، بمتوسط حسابي قدره (2.99) وانحراف معياري بلغ (0.954) وهذا يدل على مستوى تقييم متوسط، ويفسر ذلك بأن مصالح المديرية لا يمتلكون خطة واضحة حول نظام التحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، والتي يتم تقديمها للمنشآت والمحلات التجارية لكي تساعدهم في تبني نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، وهذا يدل على أن العاملين بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة لا يتحكمون بالقدر الكافي بهذا النظام.

احتلت العبارة رقم "24" والتي تنص على "امتلاك مصالح المديرية وسائل كافية للتحقق من مدى تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)"، المرتبة الحادي عشر وذلك بمتوسط حسابي بلغ (2.84) وانحراف معياري يقدر بـ (0.987) ما يمثل مستوى تقييم متوسط، ويفسر ذلك بأنه رغم امتلاك المديرية للوسائل المستخدمة لعمليات الرقابة إلا أنها تبقى غير كافية.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

العبارة رقم "13" التي تناولت "تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) المرتبطة بسلامة المنتجات الغذائية وذلك على مستوى المنشآت والمحلات التجارية" وردت في الرتبة الأخيرة من الجدول، وذلك بمتوسط حسابي قدره (2.53) وانحراف معياري بلغ (1.058)، ومستوى تقييم منخفض، وهذا راجع لفهم موظفي المديرية للنظام ولكنه لم يتم تطبيقه في الكثير من الأحيان، حيث تم تأكيد ذلك من خلال إجابات المبحوثين التي جعلت العبارة تأتي في المرتبة الأخيرة. وعليه يمكن القول أن محور المخاطر الصحية (HACCP) محقق بمستوى تقييم مرتفع بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، وذلك حسب مقياس ليكارت الخماسي، لكون المتوسط الحسابي لديه بلغ (3.6569) وانحراف معياري قدر بـ (0.40121)، وعليه فإن المديرية تراقب المنشآت والمحلات التجارية قصد تحديد النقاط الحرجة التي تهدد سلامة المستهلك ومحاولة السيطرة عليها لضمان أمن هذه المنتجات الغذائية.

المطلب الثالث: نتائج اختبار الفرضيات

للوصل إلى نتائج الدراسة يجب تحديد طبيعة العلاقات بين متغيرات الدراسة ومعرفة مدى تأثير نظام إدارة السلامة الغذائية كمتغير مستقل في الحد من المخاطر الصحية كمتغير تابع، وذلك على مستوى مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة.

أولاً: اختبار إعتدالية التوزيع الطبيعي

يعتبر اختبار إعتدالية التوزيع الطبيعي من الاختبارات المهمة لاختيار الأسلوب المساعد في اختيار فرضيات الدراسة، والتي غالباً ما تشترط أن يكون التوزيع طبيعياً، وعليه سيتم إجراء اختبار كلا من (Kolmogorov-Smirnov) و (shapiro-wik)، حيث كانت نتائج الاختبار كالتالي:

الجدول رقم (25): اختبار إعتدالية التوزيع الطبيعي

shapiro-wik		Kolmogorov-Smirnov		البيانات
مستوى الدلالة Sig	قيمة Z	مستوى الدلالة Sig	قيمة Z	
0.14	0.954	0.003	0.135	نظام إدارة السلامة الغذائية
0.354	0.980	0.200	0.094	المخاطر الصحية (HACCP)

المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على برنامج SPSS25

اتضح من خلال نتائج الجدول السابق أن محور نظام إدارة السلامة الغذائية ذات مستوى دلالة أقل من (0.05)، والتي قدرت بـ (0.003) وذلك حسب (Kolmogorov-Smirnov)، وأكبر من (0.05) التي قدرت بقيمة (0.14) وذلك حسب (Shapiro-wik)، وبالتالي فالتوزيع إعتدالياً حسب (Stapiro-wik)، بينما محور المخاطر الصحية ذات مستوى دلالة (0.05) وذلك حسب كلا من (Kolmogorov-wik).

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

(Simirnov) و (Shapiro-wik) وذلك بمعدل (0.200)، (0.354) على التوالي، وهذا ما يفسر بأن إعتدالية التوزيع الطبيعي حسب كلا من محوري الدراسة.

ثانيا: نتائج اختبار الفرضيات

يتم الاستعانة بمعادلة الانحدار البسيط، اختبار T، وكذا اختبار التحليل الأحادي Anova من أجل اختبار فرضيات العلاقة والأثر، وكذلك فرضيات الفروق، ويتم استخدامهم كآلاتي:

1- نتائج اختبار الفرضية الرئيسية الأولى: تنص على: "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية على المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية الصفرية H_0 : تنص على: "لا يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تنص على: "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

والجدول الموالي يوضح نتائج الانحدار البسيط بالنسبة لكل من نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية.

الجدول رقم (26): نتائج اختبار الفرضية الرئيسية لأثر نظام إدارة السلامة الغذائية على المخاطر الصحية

المتغير المستقل	المتغير التابع	ثبات الانحدار	معامل الانحدار α	معامل الارتباط R	معامل التحديد R^2	قيمة T	القيمة المحسوبة F	مستوى الدلالة Sig
نظام إدارة السلامة الغذائية	المخاطر الصحية	2.591	0.312	0.370**	0.137	3.236	10.474	0.002

المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على برنامج SPSS25

اتضح من خلال نتائج الجدول السابق وجد علاقة ارتباط طردية متوسطة، لنظام إدارة السلامة الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث بلغت قيمة معامل الارتباط R بينهما ب (0.370**)، وقيمة F المحسوبة ب (10.474)، بينما تمثل القدرة التفسيرية لهذه العلاقة بين المتغيرين والمتمثلة في معامل التحديد R^2 ب (0.137)، وهذا ما يدل على أن تفسير العلاقة بين هذين المتغيرين تمثل نسبة (14%) من إجمالي العلاقة، وبالتالي هناك أثر يمكن توقعه بين

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث كانت قيمة ثابت الانحدار β مساوي لـ (2.591)، وبمعامل قيمته (0.312)، وهو دال إحصائيا عند مستوى (0.05)، حيث قدر مستوى الدلالة Sig بـ (0.002).

وبالتالي نرفض الفرضية الصفية H_0 ونقبل الفرضية البديلة H_1 القائلة بـ: "وجود أثر ذو دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

وعليه يمكن صياغة الأثر بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP) في

الصيغة الرياضية التالية:

$$Y = 0.321x + 2.591$$

حيث: x : تعبر عن نظام إدارة السلامة الغذائية؛ Y : تعبر عن المخاطر الصحية (HACCP).
وبالتالي تصيح المعادلة بالشكل التالي:

$$\text{المخاطر الصحية HACCP} = 0.321(\text{نظام إدارة السلامة الغذائية}) + 2.591$$

من خلال ما سبق تم برهنة أن نظام إدارة السلامة الغذائية لها تأثير في التحكم على المخاطر الصحية (HACCP) بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث يمكن للمنشآت والمحلات التجارية التي تعتمد على نظام إدارة السلامة الغذائية أن تتحكم في قدر معين من المخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء.

2- نتائج اختبار الفرضية الفرعية الرئيسية الثانية: تنص على: "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية لنظام إدارة السلامة الغذائية بأبعادها المجسدة في (بيانات بطاقة المنتجات الغذائية، شروط الحفظ والتبريد، شروط التخزين، والنظافة الصحية) للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

فمن خلال الفرضية الرئيسية الثانية تنتبثق أربعة فرضيات فرعية كما يلي:

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

الجدول رقم (27): معامل الانحدار لأبعاد نظام إدارة السلامة الغذائية على المخاطر الصحية

المتغير المستقل	المتغير التابع	ثبات الانحدار B	معامل الانحدار α	معامل الارتباط R	معامل التحديد R^2	قيمة T	القيمة المحسوبة F	مستوى الدلالة Sig
بيانات بطاقة المنتجات الغذائية	المخاطر الصحية (HACCP)	2.522	0.295	0.403**	0.162	3.573	12.764	0.001
شروط الحفظ والتبريد		3.277	0.133	0.297*	0.088	2.524	6.368	0.014
شروط التخزين		3.284	0.112	0.236	0.056	1.972	3.889	0.053
النظافة الصحية		3.563	0.026	0.036	0.001	0.001	0.087	0.769

المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على برنامج SPSS25

2-1- الفرضية الفرعية الأولى: وتكتب على شكل فرضية صفرية وفرضية بديلة.

- الفرضية الصفرية H_0 : تنص على: "لا يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين بيانات بطاقة المنتجات الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تنص على: "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين بيانات بطاقة المنتجات الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

اتضح من خلال نتائج جدول الانحدار البسيط وجود علاقة ارتباط طردية متوسطة، لبيانات بطاقة المنتجات الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث تمثلت قيمة معامل الارتباط R بينهما بـ (0.403**)، بينما تبلغ القدرة التفسيرية للعلاقة بين هذين المتغيرين والمتمثلة في معامل التحديد R^2 بقيمة (0.162) وهذا راجع إلى أن العلاقة بين متغيري بيانات بطاقة المنتجات الغذائية والمخاطر الصحية تمثل نسبة (16%) من إجمالي العلاقة، وبالتالي هناك أثر يمكن توقعه بين المتغيرين وذلك على مستوى مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث بلغت قيمة F المحسوبة بـ (12.754)، أما قيمة ثابت الانحدار β فقدرت بـ (2.522)، بينما معامل الانحدار جاء بقيمة مساوي لـ (0.295)، وهو دال إحصائياً عند مستوى (0.05)، حيث قدر مستوى الدلالة Sig للمتغير بـ (0.001).

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

وبالتالي يتم رفض الفرضية الصفية H_0 وقبول الفرضية البديلة H_1 التي تنص على: "وجود أثر ذو دلالة إحصائية بين بيانات بطاقة المنتجات الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

وعليه يمكن صياغة الأثر بين بيانات بطاقة المنتجات الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP) من خلال الصيغة الرياضية التالية:

$$Y = 0.295X + 2.522$$

حيث: X : تعبر عن بيانات بطاقة المنتجات الغذائية؛ Y : تعبر عن المخاطر الصحية (HACCP).
وبالتالي تصبح المعادلة بالشكل التالي:

$$\text{المخاطر الصحية HACCP} = 0.295(\text{بيانات بطاقة المنتجات الغذائية}) + 2.522$$

وبالتالي ومن خلال ما سبق من التحليل الإحصائي تم برهنة أن بيانات بطاقة المنتجات الغذائية تأثر في التحكم على المخاطر الصحية (HACCP) بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، وعليه فإن إلزامية المنشآت والمحلات التجارية بالمراقبة الذاتية لإدراج بيانات بطاقة المنتجات الغذائية، تساهم في تقليل معدلات الخطر الناتج عن طبيعة المواد المستعملة في المادة الغذائية وكذا تاريخ الصلاحية والعمليات الدورية لمصالح المديرية تجعل من هذا الأثر موجود إلى حد ما.

2-2- الفرضية الفرعية الثانية: وتكتب على شكل فرضية صفرية وفرضية بديلة.

- **الفرضية الصفرية H_0 :** تنص على: "لا يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين شروط الحفظ والتبريد للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- **الفرضية البديلة H_1 :** تنص على: "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين شروط الحفظ والتبريد للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

تبين من الجدول السابق وجود علاقة ارتباط طردية متوسطة، لشروط الحفظ والتبريد للتحكم في المخاطر الصحية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث بلغت قيمة معامل الارتباط R بينهما ب (0.297^*) وأن قيمة F المحسوبة بلغت (6.368)، بينما تمثل القدرة التفسيرية للعلاقة بين المتغيرين والمتمثلة في معامل التحديد R^2 ب (0.088)، وهذا ما يدل أن تفسير العلاقة بين هذين المتغيرين تمثل نسبة (9%) من إجمالي العلاقة، وبالتالي هناك أثر يمكن توقعه بين شروط الحفظ والتبريد والمخاطر الصحية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث بلغ ثابت الانحدار β

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

قيمة (3.277)، ومعامل الانحدار لديهما كان مساوي لـ (0.133)، وهو غير دال إحصائياً عند مستوى دلالة (0.05)، حيث كانت قيمة Sig (0.014).

وبالتالي نرفض الفرضية البديلة H_1 ونقبل الفرضية الصفرية H_0 والتي تنص على: "لا يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين شروط الحفظ والتبريد للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

ويفسر ذلك بوجود علاقة ارتباط بين متغير الحفظ والتبريد ومتغير المخاطر الصحية (HACCP)، وهذا راجع لقيمة R التي كانت دالة إحصائياً، وهذا لم يؤدي لوجود أثر بين المتغيرين (شروط الحفظ والتبريد والمخاطر الصحية (HACCP)) ويفسر ذلك اعتماد المحلات التجارية على الوسائل المتاحة بغض النظر عن قدرتها على الحد من المخاطر الصحية.

2-3- الفرضية الفرعية الثالثة: يمكن تقسيمها إلى:

- الفرضية الصفرية H_0 : تنص على: "لا يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين شروط التخزين للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تنص على: "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين شروط التخزين للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

اتضح من خلال نتائج جدول الانحدار البسيط وجد علاقة ارتباط طردية ضعيفة، لشروط التخزين للتحكم في المخاطر الصحية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث بلغت قيمة معامل الارتباط R بينهما بـ (0.236)، بينما تبلغ القدرة التفسيرية للعلاقة بين هذين المتغيرين والمتمثلة في قيمة R^2 بـ (0.056) وهذا راجع إلى أن العلاقة بين متغيري شروط التخزين والمخاطر الصحية تقدر بنسبة (6%) من إجمالي العلاقة، وبالتالي هناك أثر يمكن توقعه بين المتغيرين وذلك على مستوى مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، وأن قيمة F المحسوبة تقدر بـ (3.889)، وبالتالي بلغت قيمة ثابت الانحدار β لديهما بـ (3.284)، بينما معامل الانحدار فبلغ قيمة (0.112)، وهو غير دال إحصائياً عند مستوى (0.05)، حيث قدر مستوى الدلالة Sig للمتغير بـ (0.053).

وبالتالي يتم رفض الفرضية البديلة H_1 وقبول الفرضية الصفرية H_0 المتمثلة في: "لا يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين شروط التخزين للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

ويفسر ذلك بأن مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة لم تسجل أي علاقة ارتباط بين زيادة أو انخفاض معدلات الالتزام، بشروط التخزين للتحكم في المخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

(HACCP)، وبالتالي عدم وجود أي أثر لهذه العلاقة، وبالنظر للرقابة الصارمة في عمليات التخزين على مستوى المنشآت والمحلات التجارية، فلم يسجل أي مخاطر صحية بين الشكاوى المقدمة حول سلامة الغذاء والمخاطر الصحية (HACCP).

2-4- الفرضية الفرعية الرابعة: تنقسم إلى:

- الفرضية الصفرية H_0 : تنص على: "لا يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين النظافة الصحية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تنص على: "يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين النظافة الصحية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

تبين من خلال الجدول السابق أنها توجد علاقة ارتباط طردية ضعيفة، للنظافة الصحية للتحكم في المخاطر الصحية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث بلغت قيمة معامل الارتباط R بينهما ب (0.036) وأن قيمة F المحسوبة بلغت (0.087)، بينما تمثل القدرة التفسيرية للعلاقة بين المتغيرين والتمثلة في معامل التحديد R^2 ب (0.001)، وهذا ما يدل أن تفسير العلاقة بين متغيري النظافة الصحية والمخاطر الصحية بلغت نسبة (0%) من إجمالي العلاقة، وبالتالي هناك أثر ضعيف بين متغيري الدراسة بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث قدر ثابت الانحدار β ب (3.563)، ومعامل الانحدار ليهما كان مساوي ل (0.026)، وهو غير دال إحصائياً عند مستوى دلالة (0.05)، حيث بلغت قيمة Sig ب (0.769).

وبالتالي نرفض الفرضية البديلة H_1 ونقبل الفرضية الصفرية H_0 القائلة ب: "لا يوجد أثر ذو دلالة إحصائية بين النظافة الصحية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

ويفسر ذلك بأن مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، لم تسجل أي علاقة ارتباط بين النظافة الشخصية للعاملين بالمنشآت والمحلات التجارية للتحكم في المخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء (HACCP)، وبالتالي عدم وجود أي أثر لهذه العلاقة بين هذين المتغيرين، وبالنظر للعمليات الرقابية التي تقوم بها المديرية، فإن الأعوان المكلفون بالرقابة عند تسجيلهم لعدم التزام العاملين بشروط النظافة، لا يرافقها أي مخاطر صحية تذكر، كما أنهم عند تسجيلهم للمخاطر الصحية غالباً ما تكون أسبابها غير مرتبطة بنظافة العاملين بالمنشآت والمحلات التجارية، وهذا ما يدل على عدم وجود أي علاقة أثر أو ارتباط بين هذين المتغيرين.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

3- الفرضية الرئيسية الثالثة: تتمثل في:

3-1- الفرضية الفرعية الأولى: تقسم إلى:

- الفرضية الصفرية H_0 : تنص على: "لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير الجنس بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تنص على: "توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير الجنس بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

لاختبار فرضية الفروق الإحصائية لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية حسب متغير الجنس، والذي قسم إلى مجموعتين ذكر، أنثى وذلك بالاستعانة باختبار T.

الجدول رقم (28): اختبار الفروق الإحصائية وفق متغير الجنس

المتغير	الجنس	المتوسط الحسابي	قيم T	مستوى الدلالة Sig	نوع الدلالة
نظام إدارة السلامة الغذائية	ذكر	3.4784	0.786	0.416	غير دالة
	أنثى	3.3821			
المخاطر الصحية (HACCP)	ذكر	3.6204	0.615	0.706	غير دالة
	أنثى	3.6809			

المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على برنامج SPSS25

يظهر الجدول أعلاه أن المتوسط الحسابي للذكور قد بلغ (3.4784) فيما يتعلق بمحور نظام إدارة السلامة الغذائية، بينما قدر المتوسط الحسابي لفئة الإناث بـ (3.3821)، وكانت نتيجة اختبار T تقدر بـ (0.786) وذلك عند مستوى دلالة (0.416)، وهي أكبر من (0.05) وهذا ما يدل على عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات إجابات أفراد العينة، من فئتي الذكور والإناث على محور نظام إدارة السلامة الغذائية، بينما جاءت متوسطات إجابات أفراد العينة من فئتي الذكور والإناث، حول محور المخاطر الصحية (HACCP) هي (3.6204) و(3.6809) لكل من الذكور والإناث على التوالي، وكانت نتيجة اختبار T تقدر بـ (0.615) وبقيمة احتمالية (0.706) وهي أكبر من مستوى الدلالة (0.05)، الأمر الذي يدل على عدم وجود أي فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات إجابات أفراد العينة من فئتي الذكور والإناث حول محور المخاطر الصحية (HACCP).

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

من خلال المعطيات السابق اتضح لنا أنه يتم رفض الفرضية البديلة H_1 وقبول الفرضية الصفرية H_0 التي تنص على "عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير الجنس بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ "، وهذا ما يدل على أن نظرة الفئتين (ذكر، أنثى) حول موضوع نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP) بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة متقاربة، وذلك لكون العاملين بالمديرية يؤدون المهام الرقابية ضمن نفس رؤية المديرية، وغالبا ما يقومون بالتداول على نفس المهام، ضمن فرق مختلطة، وهذا راجع إلى أن متغير الجنس لا يؤثر على نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP) بالمديرية.

3-2- الفرضية الفرعية الثانية: تقسم إلى فرضية صفرية وفرضية بديلة.

- الفرضية الصفرية H_0 : تنص على: "لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير العمر بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تنص على: "توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير العمر بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

من أجل اختبار هذه الفرضية يتم اللجوء إلى اختبار تحليل التباين الأحادي Anova، والذي يتم استعماله عند وجود ثلاث مجموعات فأكثر والجدول التالي يوضح نتائج التحليل الأحادي Anova لمتغير العمر.

الجدول رقم (29): اختبار الفروق الإحصائية وفق متغير العمر

المتغيرات	العمر	المتوسط الحسابي	قيم T	مستوى الدلالة Sig
نظام إدارة السلامة الغذائية	أقل من 30 سنة	3.7917	4.536	0.006
	من 30 إلى أقل من 40 سنة	3.3056		
	من 40 إلى أقل من 50 سنة	3.3673		
	من 50 سنة فما فوق	3.9048		
المخاطر الصحية (HACCP)	أقل من 30 سنة	3.6250	0.980	0.408
	من 30 إلى أقل من 40 سنة	3.6917		
	من 40 إلى أقل من 50 سنة	3.5741		
	من 50 سنة فما فوق	3.8452		

المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على برنامج SPSS25

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

تبين من خلال الجدول أن اختبار تحليل التباين الأحادي Anova لمتغير العمر، أعطى النتائج المتمثلة في قيمة F، والتي بلغت (4.536) وذلك بالنسبة لمحور نظام إدارة السلامة الغذائية، عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ، وهذا ما يدل على عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات إجابات أفراد العينة للفئات العمرية الأربعة على محور نظام إدارة السلامة الغذائية، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، بينما قدرت قيمة F لمحور المخاطر الصحية (HACCP) بـ (0.980) وذلك عند مستوى دلالة (0.408)، وهي أكبر من (0.05) وهذا ما يدل على عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات إجابات أفراد العينة، للفئات العمرية الأربعة على محور المخاطر الصحية (HACCP) بالمديرية.

وبالتالي تم التأكد من خلال اختبار التحليل الأحادي Anova على قبول الفرضية الصفرية H_0 ، والتي تنص على: "عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير العمر بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ "، ورفض الفرضية البديلة H_1 ، وهذا راجع إلى أن الفئات العمرية لجميع أفراد عينة الدراسة بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، لا يحدد عامل العمر أي اختلاف حول نظرتهم لموضوع نظام إدارة السلامة الغذائية في الحد من المخاطر الصحية (HACCP)، وهذا ما يفسر أن متغير العمر لا يؤثر على نظرتهم لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP) على مستوى المديرية.

3-3- الفرضية الفرعية الثالثة: تم تقسيمها إلى فرضية صفرية وفرضية بديلة.

- الفرضية الصفرية H_0 : تنص على: "لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير المستوى التعليمي بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تنص على: "توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير المستوى التعليمي بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ". والجدول التالي يوضح نتائج التحليل الأحادي Anova لمتغير المستوى التعليمي.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية
بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

الجدول رقم (30): اختبار الفروق الإحصائية وفق متغير المستوى التعليمي

المتغيرات	المستوى التعليمي	المتوسط الحسابي	قيم T	مستوى الدلالة Sig
نظام إدارة السلامة الغذائية	ثانوي	3.3750	0.895	0.449
	تكوين متخصص	3.6833		
	جامعي	3.4182		
	شهادات أخرى عليا	3.1668		
المخاطر الصحية HACCP	ثانوي	4.1667	3.933	0.12
	تكوين متخصص	3.7333		
	جامعي	3.6409		
	شهادات أخرى عليا	3.2708		

المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على برنامج SPSS25

اتضح من خلال اختبار تحليل التباين الأحادي Anova لمتغير المستوى التعليمي، الذي أعطي النتائج المتمثلة في قيمة F، التي بلغت (0.895)، بالنسبة لمحور نظام إدارة السلامة الغذائية، وذلك عند مستوى دلالة (0.449) وهي قيمة أكبر من (0.05)، وهذا ما يدل على عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات إجابات أفراد العينة بالنسبة للمستويات التعليمية الأربعة، على محور نظام إدارة السلامة الغذائية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، بينما قدرت قيمة F لمحور المخاطر الصحية (HACCP) بقيمة (3.933) وذلك عند مستوى دلالة (0.12) وهي أكبر من (0.05)، وهذا ما يدل على عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات إجابات أفراد العينة للمستويات التعليمية الأربعة على محور المخاطر الصحية (HACCP) بالمديرية.

من خلال المعطيات السابقة اتضح لنا أنه يتم رفض الفرضية البديلة H_1 ، ويتم قبول الفرضية الصفرية H_0 التي تنص على: "لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير المستوى التعليمي بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ "، وهذا ما يفسر أن متغير المستوى التعليمي غير دال أي أنه لا يؤثر على نظام السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP) بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة.

3-4- الفرضية الفرعية الرابعة: تتمثل في:

- الفرضية الصفرية H_0 : تنص على: "لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير الخبرة المهنية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

- الفرضية البديلة H_1 : تنص على: "توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير الخبرة المهنية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

والجدول التالي يوضح نتائج التحليل الأحادي Anova لمتغير الخبرة المهنية.

الجدول رقم (31): اختبار الفروق الإحصائية وفق متغير الخبرة المهنية

المتغيرات	الخبرة المهنية	المتوسط الحسابي	قيم T	مستوى الدلالة Sig
نظام إدارة السلامة الغذائية.	أقل من 5 سنوات	3.3590	1.777	0.161
	من 5 إلى 10 سنوات	3.5290		
	من 10 إلى 15 سنة	3.2315		
	من 15 سنة فما فوق	3.5417		
المخاطر الصحية HACCP.	أقل من 5 سنوات	3.7115	1.515	0.219
	من 5 إلى 10 سنوات	3.6413		
	من 10 إلى 15 سنة	3.5185		
	من 15 سنة فما فوق	3.8095		

المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على برنامج SPSS25

تبين من خلال الجدول السابق أن قيمة F بالنسبة لمحور نظام إدارة السلامة الغذائية تقدر بـ (1.777)، عند مستوى دلالة (0.161) وهي قيمة أكبر من مستوى الدلالة $\alpha \leq 0.05$ ، بينما بلغت قيمت F بالنسبة لمحور المخاطر الصحية (HACCP)، (1.515) وذلك عند مستوى دلالة (0.219) أي أكبر من (0.05)، وهذا يدل على أنه عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات أفراد العينة لمتغير الخبرة المهنية على نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة.

من خلال المعطيات السابق اتضح أنه يتم رفض الفرضية البديلة H_1 وقبول الفرضية الصفرية H_0 التي تنص على: "عدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير الخبرة المهنية بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ "، متقاربة وذلك لكون العاملين بالمديرية يؤدون المهام الرقابية دون النظر إلى خبرتهم المهنية ضمن مهام المديرية، وهذا ما يدل على تبادل الخبرات بين العاملين بها.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

4-5- الفرضية الخامسة: تنقسم إلى فرضية صفرية وأخرى بديلة.

- الفرضية الصفرية H_0 : تنص على: "لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير الوظيفة بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

- الفرضية البديلة H_1 : تنص على: "توجد فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP)، تعزى لمتغير الوظيفة بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ".

والجدول الموالي يوضح نتائج التحليل الأحادي Anova لمتغير الوظيفة بالنسبة لمحوري نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية.

الجدول رقم (32): اختبار الفروق الإحصائية وفق متغير الوظيفة

المتغيرات	الوظيفة	المتوسط الحسابي	قيم T	مستوى الدلالة Sig
نظام إدارة السلامة الغذائية	إطار إداري	3.5917	0.942	0.426
	إطار تقني	3.4325		
	عون إداري	3.2222		
	عون تقني	3.3167		
المخاطر الصحية (HACCP)	إطار إداري	3.6583	3.484	0.021
	إطار تقني	3.6171		
	عون إداري	4.1250		
	عون تقني	3.5417		

المصدر: من إعداد الطالبة بالاعتماد على برنامج SPSS25

اتضح من خلال نتائج الجدول السابق أن محور نظام إدارة السلامة الغذائية بلغ قيمة F لديها (0.942)، وذلك عند مستوى دلالة (0.426)، وهذا راجع لعدم وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات أفراد العينة لمتغير الوظيفة ونظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية (HACCP) بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، بينما قدرة قيمة F لمتغير المخاطر الصحية (HACCP) بـ (3.484) وذلك عند مستوى دلالة (0.021) وهي أقل من مستوى دلالة (0.05)، وبالتالي وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات أفراد العينة لمتغير الوظيفة على المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة.

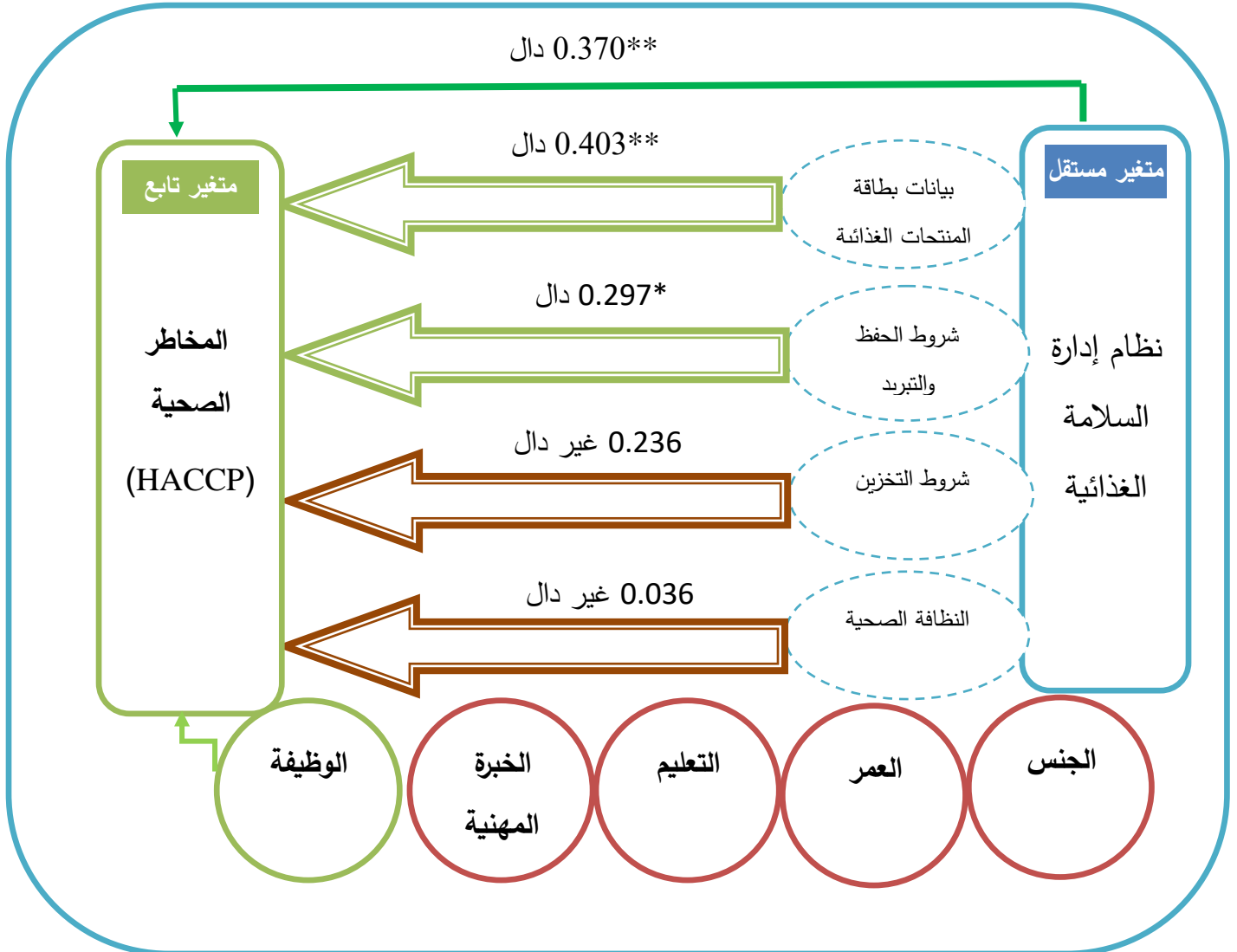
من خلال المعطيات السابق اتضح أنه يتم رفض الفرضية الصفرية H_0 وقبول الفرضية البديلة H_1 والتي تنص على: "وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين نظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

(HACCP)، تعزى لمتغير الوظيفة بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة عند مستوى دلالة $\alpha \leq 0.05$ ، وذلك في جانب المخاطر الصحية، وهذا ما يدل على نظرت العاملين بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة للمخاطر الصحية تختلف حسب وظيفتهم، حيث أن الإطارات والأعوان التقنيين تختلف نظرتهم عن الإطارات والأعوان الإداريين وهذا راجع للممارسات الميدانية الذين يقومون بها.

الشكل رقم (17): نموذج نتائج الدراسة



يوضح الشكل أهم نتائج اختبار الفرضيات لكل من نظام إدارة السلامة الغذائية كمتغير مستقل والمخاطر الصحية (HACCP) كمتغير تابع، وبالتالي تبين من خلاله أن نظام إدارة السلامة الغذائية يؤثر على التحكم في المخاطر الصحية (HACCP) بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة وهي دال إحصائيا بمعدل ارتباط 0.403^{**} ، وهو ما يظهر من خلال اللون الأخضر، ضمن الشكل أما اللون الأحمر فيشير لعدم وجود أي علاقة ذات دلالة.

الفصل الثاني: الجانب التطبيقي لنظام إدارة السلامة الغذائية والمخاطر الصحية

بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

خلاصة الفصل الثاني

تعتبر مديرية التجارة من الهيئات الحكومية التي تعمل على تنفيذ السياسة الوطنية المقررة في ميادين التجارة الخارجية والمنافسة، وذلك من خلال المحافظة على سلامة المنتجات الغذائية المقدمة بهدف تحقيق رفاهية المستهلك، فمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة من بين المديريات التي تساهم في المحافظة على سلامة المستهلكين عن طريق عمليات الرقابة الميدانية لكل من الممارسات التجارية وكذا النوعية قصد حماية المستهلك وقمع الغش.

من خلال الدراسة الميدانية تم إبراز الدور الرقابي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة في السيطرة على سلامة المنتجات الغذائية المقدمة للمستهلك، وكيفية التحكم في المخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء، حيث اتضح من خلالها أن المديرية تسعى للمحافظة على أمن وسلامة المنتجات بالاعتماد على مجموعة من الإجراءات والأدوات المستخدمة في عملية الرقابة الميدانية، وكذا الحرص على تطبيق معايير السلامة بهدف المحافظة على سلامة المستهلك.

وبالتالي تم توزيع استمارة الاستبيان على عينة من المستجوبين والمتمثلين في إطارات إداريين وتقنيين وكذا أعوان إداريين وتقنيين بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، حيث كانت أغلب عبارات محور نظام إدارة السلامة الغذائية التي تمت الموافقة عليها تتعلق ببيانات بطاقة المنتجات الغذائية وكذا النظافة الصحية، التي تسعى المديرية لتحقيقها، وذلك قصد المحافظة على سلامة المنتجات الغذائية المقدمة للمستهلك، أما بالنسبة لمعظم عبارات محور المخاطر الصحية (HACCP) التي تمت الموافقة عليها تتعلق بأن عينة الدراسة ترى أن تطبيق نظام التحكم في المخاطر الصحية (HACCP) ضروري بالنسبة للمنشآت والمحلات التجارية.

خاتمة

ملخص

من خلال الإشكالية المطروحة تم التأكد من أن نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) ذو أهمية بالغة بالنسبة للمنظمات، لأنه يعتبر نهج وقائي يستخدم للمحافظة على أمن وسلامة المنتجات الغذائية، بهدف كسب ثقة المستهلك، وكذا تحسين سمعة المنظمة، وبالتالي قدرت المنظمة على تحقيق أهدافها بكفاءة وفعالية وهذا ما يساعدها في الحصول على مركز تنافسي قوي.

إن تحقيق نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) لهذا المركز التنافسي يتطلب التحكم في المخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء، وهذا راجع لقدرة المنظمة في المحافظة على صحة وسلامة المستهلكين، وذلك من خلال تحسين عمليات الاتصال قصد توفير كافة المعلومات المتعلقة بالمنتجات الغذائية والسعي للتحكم في المخاطر الصحية المرتبطة بها، وذلك عن طريق نظام الهاسب (HACCP) الذي يساعد في تحليل تلك المخاطر وكذا تحديد أغلب الحدود الحرجة المتعلقة بجميع مراحل سلسلة الإنتاج، والسعي للتحكم فيها.

من خلال الدور الرقابي الذي تقوم به مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة، اتضح أن تبني نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) على مستوى المنشآت والمحلات التجارية من شأنه أن يؤثر في التحكم بالمخاطر الصحية (HACCP)، كما أكدت الدراسة الميدانية أن المديرية تسعى للمحافظة على صحة وسلامة المستهلكين وذلك بالاعتماد على مجموعة من الوسائل المستخدمة لضمان سلامة المنتجات المقدمة إليهم.

1- نتائج الدراسة: من خلال هذه الدراسة تم التوصل إلى جملة من النتائج أهمها:

- يعتبر نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) نهج وقائي تعتمد عليه المنظمات للمحافظة على صحة وسلامة المنتجات الغذائية؛
- اعتماد نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) يساعد في المحافظة على سلامة المستهلكين؛
- إن تطبيق أبعاد نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) يسعى لتحقيق أربعة أبعاد أساسية: الاتصال التفاعلي، نظام الجودة، نظام الهاسب، وكذا التحديث المستمر للنظام؛
- تساهم أبعاد نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) في توفير كافة المعلومات المتعلقة بسلامة الغذاء؛
- يسمح نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) بتحسين سمعة المنظمة وزيادة ثقة المستهلكين في المنتجات المقدمة إليهم؛
- توجد مجموعة من المعايير الدولية التي يجب على المنظمات إتباعها للحصول على شهادة (ISO22000) المتعلقة بالسلامة الغذائية؛
- يعد نظام الهاسب (HACCP) ركيزة أساسية تعتمد عليها المنظمات للتحكم في المخاطر الصحية؛

خاتمة

- يعتبر نظام الهاسب (HACCP) نظام رقابي يساعد في تحليل المخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء والسعي للتحكم فيها؛
 - يسعى نظام الهاسب (HACCP) للتحكم في النقاط الحرجة المتعلقة بسلسلة إنتاج الغذاء، وهذا ما يساعد في الوصول إلى منتجات غذائية آمنة؛
 - يساهم تبني المنظمة لمبادئ نظام الهاسب (HACCP) في المحافظة على ثقة المستهلكين من خلال المنتجات السليمة؛
 - تعمل مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة في ميادين التجارة الخارجية والمنافسة؛
 - تعبر مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة من بين الهيئات المكلفة بحماية المستهلك وقمع الغش؛
 - تقوم المديرية بعمليات الرقابة الميدانية ضمن فرق مختلطة؛
 - تسعى المديرية للمحافظة على سلامة المنتجات الغذائية من خلال عمليات الرقابة الميدانية على المنشآت والمحلات التجارية؛
 - تهتم مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة بتقديم حملات لتوعية المستهلكين قصد المحافظة على صحتهم؛
 - تعتمد المديرية على بعد بيانات بطاقة المنتجات الغذائية، وشروط حفظ وتبرين وكذا تخزين المنتجات الغذائية سريعة التلف وذلك عن ممارسة الدور الرقابي.
- 2- الاقتراحات والتوصيات:** في ظل النتائج التي تم التوصل إليها يمكن تقديم جملة من الاقتراحات والتوصيات كما يلي:
- على مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة الاهتمام أكثر بوضع معايير إلزامية لأصحاب المنشآت والمحلات التجارية تتماشى مع نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) ونظام الهاسب (HACCP)؛
 - على مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة إخضاع كافة الموظفين والأعوان لدورات تدريبية حول ممارسة السلامة الغذائية وذلك لتحكم في المخاطر الصحية وفق معايير (ISO22000) و(HACCP)؛
 - على المديرية القيام بتنظيم حملات تحسيسية لأصحاب المنشآت والمحلات التجارية عن طريق الخرجات الميدانية لحثهم على تبني نظام (ISO22000) و(HACCP) ضمن أنظمتهم الإدارية والتجارية؛
 - على المديرية الانفتاح أكثر على الجامعة ومراكز البحث لتطوير المكتسبات العلمية والعملية؛
 - على المديرية الإسراع أكثر في فتح مخبر تحليل النوعية المتعلق بها؛

خاتمة

- على المديرية برمجة الخرجات الرقابية للمحافظة على سلامة الغذاء بشكل دوري بغض النظر عن المناسبات.
- 3- الأفاق البحثية:** ساعدت هذه الدراسة للوصول إلى نتائج جوهرية تسمح من خلالها بفتح أفاق أخرى للبحثية في مجالات مشابهة نذكر من بينها:
 - أثر السلامة المهنية في التقليل من المخاطر الصحية؛
 - واقع تطبيق معايير نظام أمن وسلامة الغذاء (ISO22001) بالمنظمات الصناعية الجزائرية؛
 - دور نظام الهاسب (HACCP) في التحكم في التكاليف؛
 - دور نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) في تحقيق الميزة التنافسية للمنظمات.

قائمة المراجع

1 المراجع باللغة العربية:

أولاً: الكتب

- 1- بوادي هبة أحمد، فابزيتيم ريما، المحافظة على سلامة الأطعمة وقيمتها الغذائية، المنهل، عمان، الطبعة الأولى، 2013.
- 2- بوقفة رؤوف، إدارة المخاطر في المؤسسات الصحية، 2023.
- 3- دشلي كمال، منهجية البحث العلمي، مديرية الكتب والمطبوعات الجامعية، جامعة حماد، 2016.
- 4- الجساس فهد بن محمد، مبادئ سلامة الأغذية، فهرسة مكتبة الملك فهد الوطنية، مدينة الملك عبد العزيز للعلوم والتقنية، المملكة العربية السعودية، الطبعة الأولى، 2011.
- 5- ذياب الحفيظ عماد محمد، الجودة والمخاطر في التصنيع الغذائي، دار صفاء للنشر والتوزيع، عمان، الطبعة الأولى، 2012.
- 6- السباعي ليلي عبد المنعم، مراقبة الجودة في التصنيع الغذائي، منشأة المعارف، شركة الجلال للطباعة، الطبعة الأولى.
- 7- الرشيد أحمد سالم خير الله، جودة وسلامة تصنيع الأغذية (أضواء على ادارة الجودة الشاملة والهاسب)، مركز البحوث والاستشارات العلمية، السودان، الطبعة الأولى، 2014.
- 8- السماحي صلاح كامل، وآخرون، تكنولوجيا الأغذية **Foods Technology**، دار المسيرة للنشر والتوزيع والطباعة، عمان، الطبعة الأولى، 2011.
- 9- سيد عبد النبي محمد، النظام الحديث السلامة الغذاء **HACCP**، دار الكتب المصرية، مصر، الطبعة الأولى، 2019.
- 10- الضمور هاني مسلم، الغذاء تلوثه- سلامته- ثقافته، دار مجدلاوي للنشر والتوزيع، عمان، الطبعة الأولى، 2014.
- 11- الطائي حجيم، وآخرون، إدارة الخطر والتأمين، دار اليازوري للنشر، الأردن، الطبعة الأولى، 2020.
- 12- عبد القادر سامي، سلامة الغذاء في الضيافة، مكتبة الأجلو المصرية، مصر، الطبعة الأولى، 2023.
- 13- فايزيتيم ريما، وآخرون، المحافظة على سلامة الأطعمة وقيمتها الغذائية، دار المناهج للنشر والتوزيع، عمان، الطبعة الأولى، 2013.
- 14- فهمي على لطفي، حمزاوي على، علي عبد العزيز، إدارة الجودة والأمان الغذائي، مركز التعليم المفتوح، جامعة عين شمس، مصر، الطبعة الأولى، 2007.
- 15- محمد حسين محمد رشيد، الإحصاء الوصفي والتطبيقي والحيوي، دار صفاء للنشر والتوزيع، عمان، الأردن، الطبعة الأولى، 2008.

قائمة المراجع

- 16- مريزق محمد عدمان، مداخل في الإدارة الصحية، دار الراجحة للنشر والتوزيع، عمان، الطبعة الأولى، 2012.
- 17- محمود عبد الحليم منسى، خالد حسن الشريف، التحليل الإحصائي للبيانات باستخدام SPSS، دار الجامعة الجديدة، الإسكندرية، 2014.
- 18- نبيل جمعة صالح النجار، الإحصاء التحليلي مع تطبيقات برمجية SPSS، دار الحامد للنشر والتوزيع، الأردن عمان، الطبعة الأولى، 2015.

ثانياً: المجلات

- 1- أبو مالح عادل محمد، وآخرون، التحقق من البرامج الإشرافية ونظام الهاسب المطبق في بعض مصانع منتجات الدواجن بمنطقة مكة المكرمة المملكة العربية السعودية، مجلة العلوم الزراعية والبيئية والبيطرية، المجلد 06، العدد 05، 2022.
- 2- أويابة صالح، أدوات جمع البيانات والمعلومات في الدراسة الميدانية، الندوة العلمية حول منهجية MRAD وتطبيقات SPSS، الجزائر، 2018.
- 3- بن سديرة عمار، بوحروود فتيحة، تقييم تبني نظام أمن وسلامة الغذاء (ISO22001) في الصناعات الغذائية الجزائرية في ظل التوجيهات الدولية: دراسة تحليلية للفترة: (2012-2021)، مجلة معهد العلوم الاقتصادية، جامعة فرحات عباس سطيف 1، الجزائر، المجلد 26، العدد 1، 2023.
- 4- تقي أحمد، المقابلة: الماهية، الأهمية، الأهداف، الأنواع، مجلة البديل الاقتصادي، جامعة الجلفة، الجزائر، المجلد 01، العدد 02، 2021.
- 5- تتيو فاطمة الزهراء، الملاحظة: تقنية كثيرة الورد ونادرة التوظيف، مجلة العلوم الاجتماعية والإنسانية، جامعة صالح بونيدر، قسنطينة 03، الجزائر، المجلد 13، العدد 01، 2020.
- 6- الجالسي تركي عبد الله، وآخرون، التحقق من التطبيق الفعال لنظام الهاسب في بعض مصانع المياه المعبأة في المنطقة الشرقية بالمملكة العربية السعودية، المجلة العربية للعلوم ونشر الأبحاث مجلة العلوم الزراعية والبيئية والبيطرية، جامعة القصيم، المملكة العربية السعودية، المجلد 05، العدد 02، 2021.
- 7- جرودي رندة، ربيع مسعود، تحليل الاستبيان باستخدام برنامج SPSS، مجلة الاقتصاديات المالية البنكية وإدارة الأعمال، العدد 03، 2017.
- 8- داني الكبير نصيرة، الحاجة إلى تطبيق نظام الـ HACCP و ISO22000 في الصناعات الغذائية الجزائرية، مجلة العلوم الاقتصادية، جامعة جيلالي ليايس سيدي بلعباس، الجزائر، المجلد 8، العدد 8، 2013.

قائمة المراجع

- 9- ريال فايزة، أدوات جمع البيانات في البحث العلمي . بين المزايا والعيوب .، مجلة الحكمة للدراسات التربوية والنفسية، جامعة أكلي محند أولحاج البويرة، الجزائر، المجلد 08، العدد، 04، 2020.
- 10- شحانة حامد أحمد محمد، المتولي إسماعيل بدير، إدارة المخاطر الصحية والبيئية بمؤسسات التعليم قبل الجامعي بمصر (الواقع - المأمول)، مجلة جامعة الفيوم للعلوم التربوية والنفسية، جامعة الفيوم مصر، المجلد 15، العدد 02، 2021.
- 11- طاهري طيبة، كاهية أحمد شكيب، إدارة المخاطر في المؤسسات الصحية دراسة حالة المؤسسة الإستشفائية الجامعة 1 نوفمبر 1954 بوهران، مجلة الاقتصاد الصناعي، جامعة باتنة 1، الجزائر، المجلد 09، العدد 01، 2019.
- 12- طويل مريم، سلامة الأغذية وجودتها: خطوط توجيهية لتقوية النظم الوطنية للرقابة على الأغذية، مجلة الحقوق والعلوم الإنسانية، جامعة أبو بكر بلقايد تلمسان، الجزائر، المجلد 16، العدد 02، 2023.
- 13- عبد الحي عزب منى، نظام تحليل المخاطر وأثره على سلامة المنتجات الغذائية ودوره في اختيار التعبئة والتغليف المناسبة للمنتجات، مجلة العمارة والفنون والعلوم الإنسانية، مدرس بالمعهد العالي للفنون التطبيقية، قسم الطباعة والنشر والتغليف، المجلد 07، العدد 24، 2022.
- 14- عبد المالك أشرف محمد، النظام الحديث لسلامة الغذاء (الهاسب)، مجلة أسيوط للدراسات البيئية، معهد بحوث صحة الحيوان، أسيوط، مصر، العدد 22، 2008.
- 15- عثمان محمد عثمان أحمد، تقييم المخاطر المحتملة في سلسلة تداول المنتجات الغذائية بمراجعة لجنة دستور الأغذية، مجلة التقييس الخليجي، 2021.
- 16- فاطمة عشري، حسن محمد رضوان، الخصائص السيكومترية لمقياس أساليب المعاملة الوالدية كما يدركها الأبناء من طلاب المرحلة الإعدادية والثانوية، مجلة جامعة الفيوم للعلوم التربوية والنفسية، 2017.
- 17- عمرو سارة، وآخرون، الرقابة على جودة المنتج الغذائي باعتماد طريقة تحليل المخاطر وتحديد نقاط السيطرة الحرجة دراسة حالة ملبنة الإيدوغ/عنابة، مجلة الدراسات الاقتصادية والمالية، جامعة باجي مختار عنابة، الجزائر، المجلد 14، العدد 01، 2021.
- 18- قايد أحمد الليمة محمد، عقلان حمود عبد الله صالح، أثر الثقافة المنظمة في تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية ISO 22000 دراسة ميدانية لشركات صناعة الأغذية اليمينية في محافظة الحديدة، مجلة التنمية والاستشراف للبحوث والدراسات، جامعة العلوم والتكنولوجيا، جامعة صنعاء، اليمن، المجلد 5، العدد 2، 2021.

قائمة المراجع

- 19- مقيح صبري، رمضان إيمان، تقييم مخرجات نظام إدارة سلامة الغذاء وفق معيار الإيزو 22000 بمؤسسة كوكا كولا سكيكدة من وجهة نظر الزبائن، مجلة البحوث والدراسات الإنسانية، جامعة 20 أوت 1955 سكيكدة، الجزائر، المجلد 14، العدد 02، 2020.
- 20- مقراني جمال، خيارى لطفى، دور نظام الهاسب "Système HACCP" في تحقيق النوعية والجودة المرتبطين بالإنتاج في الجزائر، المجلة الجزائرية للدراسات السياسية، المجلد 05، العدد 02، 2021.
- 21- ناصري محمد الشريف، تحليل الانحدار الخطي باستخدام برنامج SPSS ضمن بحوث علوم الرياضة، مجلة علوم الأداء الرياضي، جامعة سوق أهراس، الجزائر، المجلد 03، العدد 01، 2021.
- 22- ينوف محمد إسماعيل، تحليل المخاطر المرتبطة بسلامة الغذاء وفق متطلبات نظام الهاسب- لخط إنتاج الكيك، مجلة جامعة حماة، كلية الهندسة الزراعية، قسم علوم الأغذية، جامعة حماة، المجلد 4، 2021.

ثالثا: المذكرات

- 1- أبو عجيلة عبد الله، عبد الحفيظ عبد الحميد عبد السلام، (السلامة في حفظ الأغذية - دراسة درجة الحرارة كمتغير مستقل لحفظ وسلامة الأغذية لمجموعة من محلات مدينة صبراتة)، كلية الهندسة، صبراتة، ليبيا، 2023.
- 2- إلهام مصطفى، سارة براهيمية، أثر الصفات الشخصية للقائد على أداء المؤسسات الناشئة دراسة حالة حاضنة المؤسسات الناشئة Innoest Company تبسة، مذكرة مقدمة لنيل شهادة ماستر أكاديمي، جامعة العربي التبسي، تبسة، 2022.
- 3- رقطي بسمة، كركار إيمان، إدارة المخاطر في المؤسسة الصحية الجزائرية دراسة ميدانية في المؤسسة الإستشفائية العمومية الحكيم عقبي - قالمة-، مذكرة مقدمة ضمن متطلبات شهادة الماستر في العلوم الإنسانية والاجتماعية، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، جامعة 08 ماي 1945، 2022.
- 4- محمد حسين نجم، نظام إدارة سلامة الغذاء المتطلبات اللازمة لأي منشأة غذائية والمواصفة القياسية الدولية إيزو 22000، كلية الزراعة، جامعة الزقازيق، مصر، 2017.

رابعا: الملتقيات

- 1- شرماط عماد، لطرش ذهبية، دور الممارسات الزراعية الجيدة في تحسين قدرة الصناعات الغذائية الجزائرية على الاستجابة للمتطلبات الصحية للمنتجات الزراعية في الأسواق الدولية - نظام التتبع والهاسب نموذجا-، اقتصاديات الإنتاج الزراعي في ظل خصوصيات المناطق الزراعية في الجزائر والدول العربية، جامعة سطيف 1، الملتقى الدولي السابع.

قائمة المراجع

خامسا: التقارير

- 1- المنظمة العالمية للتغذية، ضمان سلامة الأغذية وجودتها، مطبوعة مشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، على الرابط الإلكتروني:
<https://www.fao.org/3/y8705a/y8705a01.htm>
- 2- الفيكسي ضياء، إدارة سلامة الغذاء **Food Safety Manegeme ISO 22000**، المنظمة العالمية للتغذية، جامعة البصرة، العراق، 2022، على الرابط الإلكتروني:
<https://faculty.uobasrah.edu.iq/uploads/teaching/1650609688.pdf>
- 3- المنظمة العالمية للتغذية، قواعد الممارسات الدولية الموصى بها والمبادئ العامة لسلامة الأغذية، على الرابط الإلكتروني: <https://www.fao.org/3/y1579a/y1579a02.htm>
- 4- هيئة إدارة الرقابة الغذائية، نظام سلامة الغذاء، بلدية دبي، 2013، على الرابط الإلكتروني:
<https://www.dm.gov.ae/wp-content/uploads/2020/11/نظام-سلامة-الغذاء-الإصدار-الأول.pdf>
- 5- دليل مهام الجهة المشرفة على تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (نظام هاسب) في المنشأة الصغيرة، وكالة الوزارة للشؤون البلدية، المملكة العربية السعودية، 2010، على الرابط الإلكتروني:
https://m.mu.edu.sa/sites/default/files/content-files/22222_0.pdf

سادسا: معاجم اللغة

- 1- معجم الغني، على الرابط الإلكتروني:
<https://www.arabdict.com/m/results?lang=ar&dict=ar&q=السلامة>
- 2- معجم اللغة العربية المعاصرة، على الرابط الإلكتروني:
<https://www.arabdict.com/m/results?lang=ar&dict=ar&q=%D8%AE%D8%B7%D8%B1>

سابعا: المحاضرات

- 1- أمزيان أنيسة، محاضرات في مادة الإحصاء الوصفي، مطبوعة بيداغوجية مقدمة لطلبة السنة الأولى جذع مشترك ليسانس، كلية العلوم الاقتصادية والعلوم التجارية وعلوم التسيير، جامعة الجزائر 03، على الرابط الإلكتروني:
<https://dspace.univ-alger3.dz/jspui/bitstream/123456789/6285/1.244.مط.pdf>
- 2- بن صغير كريمة، مطبوعة بيداغوجية في مادة منهجية وتقنيات البحث، محاضرات موجهة لطلبة السنة الثانية علم النفس، كلية العلوم الإنسانية والاجتماعية، جامعة 08 ماي 1945، 2018، على الرابط الإلكتروني:
<https://dspace.univ-guelma.dz/jspui/bitstream/123456789/560/1.مطبوعة%20في%20منهجية%20البحث%20العلمي%20%28%20كريمة%29.pdf>

3- روزن محمود عبد الجليل، جودة الغذاء وسلامته، محاضرة التدريب، على الرابط الإلكتروني: <https://damanhour.edu.eg/pdf/agrfac.00محادثة20%التدريب/pdf>

4- محمد عبد مطشر اللامي، محاضرات المنهج التجريبي، على الرابط الإلكتروني: <https://www.scribd.com/document/539325762/9-2020-01-29-12-30-25-AM>

II مراجع اللغة الأجنبية

- 1- Charlambous Marianna, **Implementation of Food Safety Management Systems in Small Enterprises in Cyprus**, Athesis Submitted to the University of Birmingham for the degree of Doctor Of Birmingham, 2015.
- 2- Agus Purwanto, et al, **Effect of Integrated Management System of Iso 9001: 2015 And ISO22000: 2018 Implementation To Packaging Industries Quality Performance In Banten**, Jimeajurnalilmiah MEA (Manajemen, Ekonomi, dan Akuntansi), Pelita Harapan University, vol 4, no 1, 2020.
- 3-EL Brahmi Karima, **Contribution a la mise en place de la norme ISO22000 version 2018**, Rqpport de stqge de fin d'études, Filière ingénieurs Industries Agr-Alimentaires, Sidi Mohamed Ben Abdellah, 2021.
- 4-Aboutaleb Mohamed, et al, **Barriers to the Application of the ISO22000 Food Safety Management System in Egyptian Flight Catering Companies**, Journal of the Faculty of Tourism and Hotels, University of Sadat City, vol 7, Issue (1/1), 2023.
- 5- L.Psomas Evangelos, P.Kafetzopoulos Dimitrios, **HACC Effectiveness Between ISO22000 Certified and non - Certified Dairy Companies**, Accepted Manuscript, Department of Business Administration of Food and Agricultural Enterprises, University of Patras, 2015.
- 6-Bourkhiss Mbarek, et al, **Mise En Place D'un Plan HACCP Dans Une Unite De Conditionnement Des Dattes Dans La Reglon De Tafilalet (Sud-Est Marocain)**, Revue Agrobiologia, vol 8, no 1, 20 18.
- 7- Chen Hsinjung, et al, **Risk analysis method used in small-and medium-sized Food enterprises implementing ISO22000:2018 and HACCP to conditionally determine "inspection-acceptance" as acritical control point, Accreditation and Quality Assurance, 2020.**
- 8- Erika Rene Blickem, et al, **An Analysis Of Seafood Recalls in the United States,2002 Through 2022**, Journal of Food Protection, 86, 2023.
- 9- Agus Purwanto, et al, **The Effect of Implementation Integrated Management System ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000 and ISO 45001 on Indonesian Food Industries Performance**, Kuala Lumpur Business School, Malaysia School of Management, Asia university Malaysia, Volume 82, Number 14054-14069, 2020.
- 10-Benaiad Houria, Miliana Yousra, **Contribution a La mise en place de la norme ISO 22000 version 2018 Cas de Laiterie celia**, Mémoire de fin d'étude en vue de L'obtention du diplôme de Master en, Faculté des Sciences de la Nature et de La vie, de Blida 1, 2020.

قائمة المراجع

- 11- Vishwa Arun Deshmukh, Dhananjay Mankar, **Risk Management in Healthcare Organizati**, International Journal Of Creative Research Thoughts-Ijcr, Universitelahay, India, Volum09, Number 03, 2021.
- 12-Ministry of Health, **Food Safety Plan Workbook**, British Columbia, canada, 2 Edition, 2017.
- 13-Fao, Who, **Risk Management and Food Safety**, Fao Food And Nutrition Paper, Number 65, Roma, Italy, 1997.

قائمة الملاحق

قائمة الملاحق

المادة الثانية: يهدف هذا التريص الى ضمان تطبيق الدراسات المعطاة في القسم والمطابقة للبرنامج والمخططات التعليمية في تخصص الطلبة المعنيين

المادة الثالثة: التريص التطبيقي يجري في مصلحة

الفترة من: 2024/02/15 الى: 2024/04/15

المادة الرابعة: برنامج التريص المعد من طرف الكلية مراقب عند تنفيذه من طرف جامعة تبسة والمؤسسة المعنية.

المادة الخامسة:

وعلى غرار ذلك تتكفل المؤسسة بتعيين عون أو أكثر يمتابعة تنفيذ التريص التطبيقي هؤلاء الاشخاص مكفون أيضا بالحصول على المسابقات الضرورية للتنفيذ الامثل للتنفيذ الامثل للبرنامج وكل غياب للمتريص ينبغي أن يكون على استمارة السيرة الذاتية المسلمة من طرف الكلية.

المادة السادسة: خلال التريص التطبيقي والمحدد بثلاثين يوما يتبع المتريص مجموع الموظفين في وجهاته المحددة في النظام الداخلي وعليه يحسب على المؤسسة أن توضع للطلبة عند وصولهم أماكن تريضهم مجموع التدابير المتعلقة بالنظام الداخلي في مجال الامن والنظافة وتبين لهم الاخطاء الممكنة.

المادة السابعة: في حالة الاخلال بهذه القواعد فالمؤسسة لها الحق في اهاء تريض الطالب بعد إعلام القسم عن طريق رسالة مسجلة ومؤمنة الوصول.

المادة الثامنة: تأخذ المؤسسة كل التدابير لحماية المتريص ضد مجموع مخاطر حوادث العمل وتسهر بالخصوص على تنفيذ كل تدابير النظافة والأمن المتعلقة بمكان العمل المعين لتنفيذ التريص.

المادة التاسعة: في حالة حادث ما على المتريصين بمكان التوجيه يجب على المؤسسة أن تلجأ الى العلاج الضروري كما يجب أن ترسل تقريرا مفصلا مباشرة الى القسم.

المادة العاشرة: تتحمل المؤسسة التمثل بالطلبة في حدود إمكاناتها وحسب مجمل الاتفاقية الموقعة بين الطرفين عند الوجوب والا فإن الطلبة يتكفلون بأنفسهم من ناحية القل ، المسكن ، المطعم.

ادارة القسم

ادارة المؤسسة المستقبلية

15 فيفري 2024

رئيس قسم علوم التسيير
قاسم فارس

مدبر التجارة لولاية تبسة
عزوز بن زديرة

قائمة الملاحق



الملحق رقم (02): استمارة الاستبيان
وزارة التعليم العالي والبحث العالمي
جامعة الشهيد الشيخ العربي التبسي تبسة
كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير
قسم علوم التسيير



استمارة استبيان حول:

أثر نظام إدارة السلامة الغذائية في الحد من المخاطر الصحية
دراسة حالة مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة

السلام عليكم ورحمة الله وبركاته

السيدات والسادة العاملين مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة المحترمين؛
في إطار التحضير لمذكرة التخرج لنيل شهادة الماستر قسم علوم التسيير، تخصص إدارة أعمال، بعنوان:
"أثر نظام إدارة السلامة الغذائية في الحد من المخاطر الصحية /دراسة حالة مديرية التجارة وترقية
الصادرات لولاية تبسة"، الرجاء منكم تخصيص جزء من وقتكم للإجابة على هذا الاستبيان مساهمة منكم
في إنجاز مذكرتنا العلمية بالإجابة على الأسئلة الواردة بشفافية وموضوعية.
علما بأن هذه المعلومات والبيانات المتحصل عليها من خلال إجاباتكم سيتم استخدامها فقط لأغراض
البحث العلمي، كما أننا نلتزم بالسرية التامة لما ورد فيها، شاكرين لكم حسن تعاونكم لإنجاز هذا العمل
البحثي.

تقبلوا منا فائق التقدير والاحترام وشكرا.

تحت إشراف الأستاذة الدكتورة

.أ.د. فضيلة بوطورة

من إعداد الطالبة:

.ريان سهايلية

السنة الجامعية: 2024/2023

قائمة الملاحق

أولاً: البيانات الشخصية والوظيفية

نرجو منكم وضع علامة (X) في الخانة المناسبة:

البيانات الشخصية والوظيفية				
أنثى		ذكر		
الجنس:				
أقل من 30 سنة	من 30 سنة إلى أقل من 40 سنة	من 40 سنة إلى أقل من 50 سنة	50 سنة فما أكثر	
العمر:				
ثانوي	تكوين متخصص	جامعي	شهادات أخرى عليا	
المستوى التعليمي:				
أقل من 5 سنوات	من 5 سنوات إلى أقل من 10 سنوات	من 10 سنوات إلى أقل من 15 سنة	15 سنة فما أكثر	
الخبرة المهنية:				
إطار إداري	إطار تقني	عون إداري	عون تقني	
الوظيفة:				

ثانياً: محاور الاستبيان

المحور الأول: إدارة السلامة الغذائية

نرجو منكم الإجابة عن الأسئلة عن طريق وضع علامة (X) في الخانة المناسبة.

إدارة السلامة الغذائية					
الرقم	عبارات الاستبيان:				
	موافق بشدة	موافق	محايد	غير موافق	غير موافق بشدة
البعد الأول: بيانات بطاقة المنتجات الغذائية					
01					يتم وضع بيانات المنتج الغذائي (وسم المنتج) حسب المعايير القانونية.
02					غالبا ما تلتزم المحلات التجارية بتاريخ الصلاحية المحدد في وسم المنتجات الغذائية.
03					يتم كتابة بيانات وسم المنتج الغذائي باللغة العربية فقط.
البعد الثاني: شروط الحفظ والتبريد					
04					يحترم التاجر بشروط تبريد المنتجات الغذائية الحساسة.

قائمة الملاحق

					05	هناك تحكم في درجات التبريد المناسبة لحفظ المنتجات الغذائية.
					06	توفر المنشآت الغذائية وسائل تضمن سلامة المنتجات الغذائية أثناء انقطاع الكهرباء.
البعد الثالث: شروط التخزين						
					07	يتم استخدام معايير للمحافظة على سلامة المنتجات الغذائية حسب طبيعة النشاط.
					08	تخصص المحلات التجارية تجهيزات خاصة بتخزين المنتجات الغذائية سريعة التلف.
					09	تلتزم المنشآت والمحلات التجارية بحفظ المواد الغذائية وفق معيار فصل المنتجات الغذائية.
البعد الرابع: النظافة الصحية						
					10	يلتزم أصحاب المنشآت والمحلات التجارية بشروط النظافة اللازمة والدائمة.
					11	تمتلك المنشآت والمحلات التجارية أدوات ووسائل خاصة بالنظافة الصحية (المأزر - مواد التنظيف...الخ).
					12	تتلقى مصالح المديرية شكاوى متعلقة بنظافة المنشآت والمحلات التجارية.

المحور الثاني: المخاطر الصحية (HACCP)

نرجو منكم الإجابة عن الأسئلة عن طريق وضع علامة (X) أمام الخانة المناسبة.

المخاطر الصحية (HACCP)						
الرقم	عبارات الاستبيان:					
	موافق بشدة	موافق	محايد	غير موافق	غير موافق بشدة	
01						يتم تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) المرتبطة بسلامة المنتجات الغذائية في المنشآت والمحلات التجارية.
02						ينص القانون الجزائري على تبني نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) المتعلقة بسلامة المنتجات الغذائية.

قائمة الملاحق

					03 ترى أن تبني نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) يساهم في المحافظة على سلامة المنتجات الغذائية.
					04 ترى أن تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) ضروري بالنسبة للمنشآت والمحلات التجارية.
					05 ترى أن تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) يعزز من ثقة المستهلكين.
					06 ترى أن تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) يساعد في قمع الغش والتلاعب في المنتجات الغذائية.
					07 لدى أصحاب المنشآت والمحلات التجارية أهمية عن تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP) للمحافظة على سلامة المنتجات الغذائية.
					08 تقوم مصالح المديرية بتطوير برامج رقابية بالاعتماد على مبادئ نظام الهاسب (HACCP).
					09 تخضع لبرنامج تدريبي حول عمليات الرقابة على سلامة المنتجات الغذائية باستعمال نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP).
					10 تهتم مصالح المديرية بتوعية المنشآت والمحلات التجارية عن مدى أهمية تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP).
					11 تتوفر لدى مصالح المديرية خطة واضحة يتم تقديمها للمنشآت والمحلات التجارية لكي تساعدهم في تبني نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP).
					12 تمتلك مصالح المديرية وسائل كافية للتحقق عن مدى تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP).

شكرا لتعاونكم.

قائمة الملاحق

الملحق رقم (03): قائمة الأساتذة المحكمين

الجامعة	الكلية	الرتبة	إسم ولقب الأستاذ
تبسة	العلوم الإقتصادية والتجارية وعلوم التسيير	أستاذة	د. فضيلة بوطورة
تبسة	العلوم الإقتصادية والتجارية وعلوم التسيير	أستاذة	د. هدى بوحنيك
تبسة	العلوم الإقتصادية والتجارية وعلوم التسيير	أستاذة	د. صورية بوطرفة

الملحق رقم (04): المقابلة

تم إجراء مقابلة مع السيدة رئيس مكتب مراقبة المنتجات الصناعية والخدمات، حيث تم طرح مجموعة من الأسئلة والمتمثلة في:

س1- كم عدد الأعوان المختصين بعملية الرقابة في مستوى المديرية؟

ج1- لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة 55 عون مراقب موزعة بين المديرية والمفتشيات الأربعة التابعة لها: المفتشية الإقليمية الشريعة . المفتشية الإقليمية للتجارة الوزنة . المفتشية الإقليمية للتجارة بئر العاتر . مفتشية مراقبة الجودة وقمع الغش بوشبكة.

س 2- كيف يتم تحديد عدد الخرجات الميدانية للمحافظة على سلامة المنتجات الغذائية؟

ج2- تتم عملية الرقابة عن طريق تسطير برنامج يومي لمراقبة مختلف الأنشطة التجارية المتواجدة على مستوى ولاية تبسة، وبالتالي تقوم مصلحة حماية المستهلك وقمع الغش بمراقبة سلامة المنتجات الغذائية وذلك عن طريق مراقبة المحلات التجارية، الوحدات الإنتاجية بالإضافة إلى مستوى الاستزاد.

س3- كيف تتم عملية الرقابة على سلامة المنتجات الغذائية المعروضة؟

ج3- تتم عملية الرقابة بطريقتين: عينية باستعمال العين المجردة، وتحليلية عن طريق اقتطاع عينات ومن ثم القيام بعملية التحليل المخبري.

س4- ما علاقة مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة بالبائعين المتجولين؟

ج4- مديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة ليس لها أي رقابة أو صلاحية للتدخل في البائع المتجول الغير مسجلين في السجل التجاري، وبالتالي تتم مراقبتهم عبر مصالح الشرطة والدرك الوطني باعتباره أصلا غير مشروع وغير قانوني.

س5- فيما تتمثل المخالفات المتعلقة بسلامة المنتجات الغذائية؟

ج5- تمثل المخالفات المرتبطة بسلامة المنتجات الغذائية فيما يلي:

- مخالفة إلزامية النظافة والنظافة الصحية؛
- مخالفات إلزامية سلامة المواد الغذائية؛
- مخالفات إلزامية مطابقة المنتجات من حيث العرض لبيع المنتجات المنتهية الصلاحية؛
- مخالفة إلزامية إعلام المستهلك.

س6- ما هي المشاكل التي تواجه الأعوان أثناء عمليات الرقابة على سلامة الأغذية؟

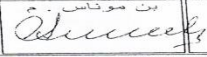
ج6- تشمل عرقلة المهام من قبل التاجر، رفض تسليم الوثائق وكذا عدم تسليم المحجوزات، بالإضافة إلى الغلق العمدي للمحل، السب والشتم.

قائمة الملاحق

الملحق رقم (05): التحاليل المخبرية

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة و ترقية الصادرات
المركز الجزائري لمراقبة الجودة و الرزم
مخبر تحليل النوعية و قمع الغش

كشف التحليل الميكروبيولوجي

رمز: 25 رقم التسجيل: 2024/416 تاريخ استلام العينة: 2024/02/14	الأعوان المراقبة 1- المديرية الولائية للتجارة > تبسة < 2- رقم الختم المشمع: 12/06	رقم المصلحة الإدارية: 010 محضر اقتطاع: 2024/1874 مؤرخ في: 2024/02/13
تسمية المنتج: حالة الختم المشمع: حسنة		ملاحظات: رقم الحصة: / تاريخ الإنتاج: / تاريخ إنتهاء الصلاحية: /
تفسير النتائج و الخلاصة: العينة ذات نوعية ميكروبيولوجية غير مرضية. نتيجة التحليل غير مطابقة لمتطلبات القرار الوزاري المشترك الموافق 2016/10/04، المحدد للمعايير الميكروبيولوجية للمواد الغذائية.		
امضاء رئيس الدائرة بن مونس . م. 		تحاليل أجريت من طرف: السيدة: ح. م. حرر في: 2024/02/27

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة و ترقية الصادرات

المركز الجزائري لمراقبة الجودة و الرزم (م. ج. م. ج. ر)
مخبر تحليل النوعية و قمع الغش

كشف التحاليل الفيزيو كيميائية

رقم المصلحة الإدارية: 010 محضر اقتطاع رقم: 2024/1874 مؤرخ في: 2024-02-13	أعوان المراقبة (1) مديرية التجارة لولاية تبسة (2) رقم الختم المشمع 12/06	مخبر: قسنطينة الرمز: 25 رقم التسجيل: تاريخ إستلام العينة: 2024-02-14
ملاحظات: للدراسة تاريخ الإنتاج: / تاريخ نهاية الصلاحية: / رقم الحصة: /		تسمية المنتج: حالة الختم المشمع: حسنة
مرجع منهج التحاليل إيذو 2021-939 القرار المؤرخ في 24 أكتوبر 2017 إيذو 1997-930	النتائج 4 5.35 1.11 مميزة مميز	التحاليل نسبة الماء و المواد المتبخرة % (ك/ك) نسبة الرماد الكلي بالنسبة للمادة الجافة % (ك/ك) نسبة الرماد غير المذاب في الحمض بالنسبة للمادة الجافة % (ك/ك) الرائحة الذوق
تفسير النتائج و الخلاصة العامة: التحاليل المجراة مطابقة حسب المواصفة إيذو 1997-972		امضاء رئيس الدائرة السيدة: ن ل 
سلم في: 27 فبراير 2024		محرر في: 2024-02-27

قائمة الملاحق

الملحق رقم (06): الحصائل الإحصائية لسنة 2023

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة
المديرية العامة للرقابة الاقتصادية وقمع الغش
المديرية الجهوية للتجارة لولاية باتنة
مديرية التجارة لولاية تبسة

جدول رقم (2)		الحصيلة المتعلقة بالتحكم بأمن المنتجات												عدد الفرق: 03		الفترة: السنوي 2023		
المنتجات القطاع	الكمية إنتاج	التدخلات												عدد الفرق	عدد المنتجات	الإجراءات المتخذة		
		مجموع	مصادرات	توزيع	إنتاج	إنتاج	إنتاج	إنتاج	إنتاج	إنتاج	إنتاج	إنتاج	إنتاج			إنتاج	إنتاج	إنتاج
مواد التجميل و التنظيف المنزلي	5	696	-	691	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	54	63	498 460,00	0,2145
مواد سامة أو تشكل خطر	18	564	-	535	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	43	44	225 680,00	1,0276
المواد الكوروسية والكروماتية	1	480	-	479	-	-	-	-	-	-	-	-	-	17	17	65 000,0000	0,0276	
أصباغ العنبر	-	41	-	41	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	-	-	
مخلفات مخلفات الغاز	-	236	-	236	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	-	-	
أجهزة وألات كهربائية	-	55	-	55	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	-	-	
البسة وأحذية	-	143	-	143	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	3	0,00	-	
أدوات غسالة بالمطبخ	-	36	-	36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2	8 060,0000	0,0060	
قطع الغيار	-	279	-	279	-	-	-	-	-	-	-	-	-	13	15	54 700,0000	0,0674	
أدوات	-	39	-	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0	0	0,00	-	
مواد البناء	-	155	-	155	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	5	22 780,0000	0,0521	
أخرى	-	2531	-	2099	-	-	-	-	-	-	-	-	-	82	92	513 207,00	0,4305	
المجموع	24	5255	406	7884	37	24	1	1	1	1	1	1	1	217	242	1,8257	0,0000	

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة
المديرية العامة للرقابة الاقتصادية وقمع الغش
المديرية الجهوية للتجارة لولاية باتنة
مديرية التجارة لولاية تبسة

جدول رقم 03		الحصيلة المتعلقة بإجبارية اعلام المستهلك												عدد الفرق: 11		الفترة: السنوي 2023	
المنتجات القطاع	الكمية إنتاج	التدخلات												عدد الفرق	عدد المنتجات	الإجراءات المتخذة	
		مجموع	مصادرات	توزيع	إنتاج	إنتاج	إنتاج	إنتاج	إنتاج	إنتاج	إنتاج	إنتاج	إنتاج			إنتاج	إنتاج
المواد الغذائية	350	1967	-	173	-	-	-	-	-	-	-	-	-	82	82	1 719 004,00	4,1729
المواد الصناعية	56	2 173	-	49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	133	133	4 052 392,00	4,3842
الخدمات	15	3 916	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1	162 800,00	0,0470
المجموع	406	5 454	686	4 140	222	406	-	-	-	-	-	-	-	216	216	5 934 196,00	8,6041
المجموع الكلي	565	10 676	2 418	8 099	159	565	-	-	-	-	-	-	-	1 191	1 191	5 934 196,00	8,6041

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة
المديرية العامة للرقابة الاقتصادية وقمع الغش
المديرية الجهوية للتجارة لولاية باتنة
مديرية التجارة لولاية تبسة

جدول رقم (09)	حصيلة الحجز	الفترة: السنوي 2023
---------------	-------------	---------------------

النوعية وقمع الغش

التعيين المنتجات القطاع	عدد عمليات الحجز	الكمية (طن)	القيمة (دج)	إعادة التوجيه		توجيه المنتجات	
				الكمية (طن)	القيمة (دج)	الكمية (طن)	القيمة (دج)
المنتجات الغذائية	423	681,0749	13 974 975,60	3,8266	802 038,75	57,1983	13 172 936,85
المنتجات الصناعية	395	6,2847	5 602 999,00	0,7056	426 040,00	5,5791	5 176 959,00
المجموع	818	67,3596	19 577 974,60	4,5822	1 228 078,75	62,7774	18 349 895,85

الممارسات التجارية

التعيين المنتجات القطاع	عدد عمليات الحجز	الحجز النهائي (طن)	قيمة المنتجات قرارات البيع	الكميات المعايمة (طن)	الملاحظات	قيمة الحجز	
						الإعتبارية	الحقيقية
المنتجات الغذائية	0	-	-	-	-	0,00	0
المنتجات الصناعية	0	-	-	-	-	0,000	0,00
المجموع	0	-	-	-	-	0,00	0,00

قائمة الملاحق

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة

المديرية العامة للرقابة الاقتصادية وقمع الغش

المديرية الجهوية للتجارة لولاية باتنة

مديرية التجارة لولاية تبسة

الفترة: السنوي-2023	الحصيلة المتعلقة بالغلق الإداري	جدول رقم (10)
---------------------	---------------------------------	---------------

الملاحظات	عدد عمليات الغلق غير المنقذة		عدد عمليات الغلق المنقذة		عدد التصاريح للبطقة المصالح المخصصة		عدد اقتراحات الغلق		القطاع
	النوعية وقمع الغش	الممارسات التجارية	النوعية وقمع الغش	الممارسات التجارية	النوعية وقمع الغش	الممارسات التجارية	النوعية وقمع الغش	الممارسات التجارية	
-	3	4	11	32	13	9	16	13	انتاج
-	0	74	5	191	5	283	5	320	توزيع
-	3	52	7	139	7	189	8	214	خدمات
-	6	130	23	362	25	481	29	547	المجموع

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة

المديرية العامة للرقابة الاقتصادية وقمع الغش

المديرية الجهوية للتجارة لولاية باتنة

مديرية التجارة لولاية تبسة

الفترة: السنوي-2023	الحصيلة الاجمالية للرقابة	جدول رقم 15 ت
---------------------	---------------------------	---------------

الحصيلة الاجمالية لمراقبة الممارسات التجارية

عدد المعاضير المعالجة من طرف العدالة	عدد المعاضير المحولة إلى العدالة		عدد المعاضير		عدد المغالطات		عدد التدخلات		مديرية التجارة لولاية تبسة
	السنوي الحالي	السنوي السابق	السنوي الحالي	السنوي السابق	السنوي الحالي	السنوي السابق	السنوي الحالي	السنوي السابق	
450	231	2977	2274	3641	2766	3793	2888	32446	42750

الحصيلة الاجمالية لمراقبة في مجال النوعية

عدد المعاضير المعالجة من طرف العدالة	عدد المعاضير المحولة إلى العدالة		عدد المعاضير		عدد المغالطات		عدد التدخلات		مديرية التجارة لولاية تبسة
	السنوي الحالي	السنوي السابق	السنوي الحالي	السنوي السابق	السنوي الحالي	السنوي السابق	السنوي الحالي	السنوي السابق	
320	102	1929	1776	1930	1781	2027	1900	28812	22339

قائمة الملاحق

الملحق رقم (07): وثائق استرشادية

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة

المديرية الجهوية للتجارة - باتنة

ملخص مخالفات القوانين
المتعلقة بقطاع التجارة

03-09 المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش
02-04 المتعلق بالقواعد المطبقة على الممارسات التجارية - المعدل والمتمم
08-04 المتعلق بشروط ممارسة الأنشطة التجارية - المعدل والمتمم

drcbatna@gmail.com

المديرية الجهوية للتجارة - باتنة

DRC-BATNA

Direction Regionale de Commerce

الصنوان : نهج عيسات ابيبر الي الاداري رقم 02-باتنة الهاتف : 033807681 الفاكس : 033812738

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة

المديرية العامة للرقابة الاقتصادية
وقمع الغش

مديرية مخابر التجارب و تحاليل الجودة

الدليل العملي لاستعمال
حقيبة مراقبة النوعية




REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

MINISTRE DU COMMERCE

DIRECTION GENERALE DU CONTROLE ECONOMIQUE
ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES

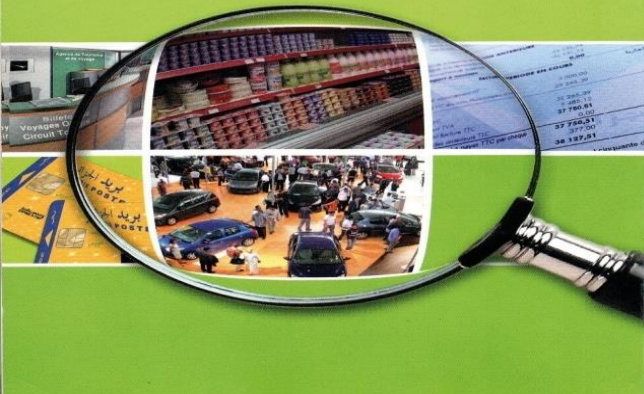
Direction des Laboratoires d'Essais
et d'Analyses de la Qualité

Guide pratique d'utilisation
de la valisette de contrôle
de la qualité



وزارة التجارة

دليل
المستهلك الجزائري



دليل المستهلك الجزائري

حقوق وواجبات المستهلك

أماذا يفهم دور المستهلك مهما ؟

لو يعد المستهلكون جيودا في اختيار أحسن المنتجات وأحسن الأسعار، وإذا لم يفهموا القوانين الذين لا يفهمون القانون، فإنهم يدفعون الثمن بالتميز بين البعد والتميز، وبالتالي يتسببون هولا في القانون على ظهر سلوكياتهم، لأن المستهلك كذلك هو زبون الأخير وله الحق في الصلابة باختياره ؟

إن القانون الأكثر نزاهة هم الذين يفهمون أحسن المنتجات وأحسن الأسعار ويفهمون القانون، وسيكون في النهاية مزبدا من الزبائن، أما الآخرين فسيتسببون مستقبلا أن يتكبروا أكثر بظلمة وظلمهم لضعف نوعية منتجاتهم ويفهم أسعارهم للمخاط على زبائنهم، وهكذا شيئا فشيئا تتسبب النوعية ومنتجاتهم والأسعار وعدم ما يتصوره بالمخاطبة

منح القانون الجزائري لحماية المستهلكين حقوقا مائة للمستهلكين لمتكثروا من حماية التسميم والنفاع منها.

يرخص هذا القانون التزامات كثيرة على خالق البضائع والمنتجات، عدم اعترافها بسلوك منه عقوبات صارمة.


الالتزامات الخاصة بـ :

- « التزامه عامة لأمن المنتجات والخدمات،
- « التزامه الثقافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها،
- « التزامه عدم التمييز بالمنتجات التجارية للمستهلك وعدم التمييز له في أسعار منتجاته.

سلطات الرقابة تتواجبه ليرخص اعتراف هذه الالتزامات القيام بالرقابة وتطبيق العقوبات، لكن هذا لا يكفي لا يمكننا وضع عين أمن وراء كل بائع غير نزيه خصوصا بالنسبة للمشاكل المصيرية العمومية، يجب على المستهلكين الذين اكتسبوا هذه الحقوق الجديدة تطبيقها كذلك.

وهكذا، فهم يتسببون في تهمين السوق وفي حماية أنفسهم.

بمسئورين بالذات، يتسببون في تخالفين



وزارة التجارة
www.mcommerce.gov.dz
leguide@mcommerce.gov.dz

9 789931 905301

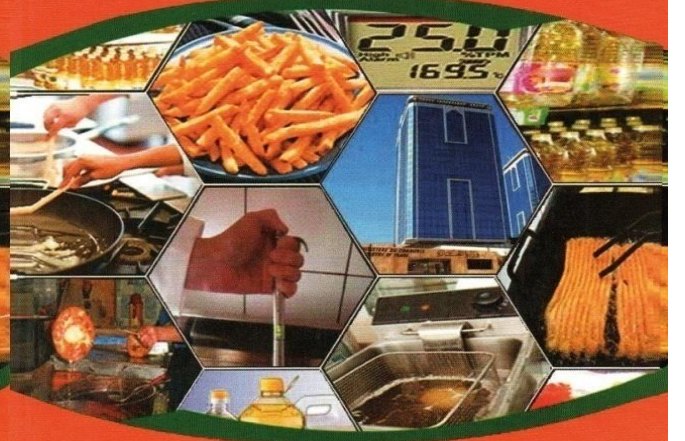
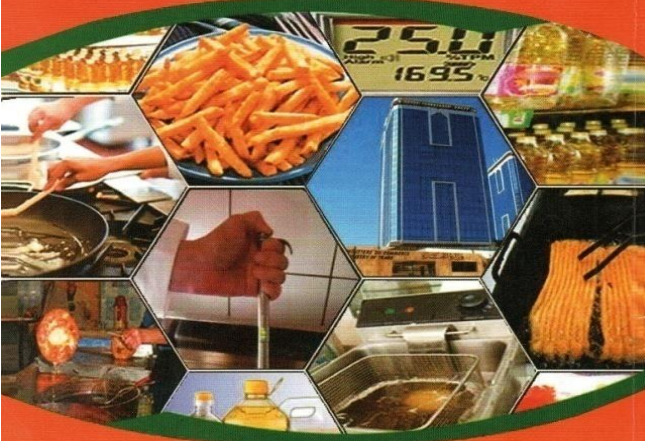
قائمة الملاحق

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة
المشيرية العامة للرقابة الاقتصادية و قمع الغش

Republique Algérienne Démocratique et Populaire
Ministère du Commerce
Direction Générale du Contrôle Économique et de la Répression des Fraudes

دليل مراقبة زيوت القلي

Guide de contrôle des huiles de friture



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية وزارة التجارة تنظم مديرية التجارة لولاية تبسة بالتسيق مع غرفة التجارة والصناعة النامشة تبسة

يوم اعلامي و تحسيسي حول المرسوم التنفيذي رقم 17 - 140 المؤرخ في 11 أفريل 2017
الذي يحدد شروط النظافة و النظافة الصحية أثناء عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك البشري

الضوابط المطبقة على المواد الغذائية

- يجب ان تحفظ و تحزن المواد الاولية ، المكونات و المواد الغذائية في شروط ملائمة لتجنب التلف ، و يقبل سحب المواد الغذائية المخزنة من درجات الحرارة الملائمة لفترات قصيرة خلال عمليات التداول العملي التحضير و التخزين و النقل بشرط أن لا تؤدي هذه العملية الى مخاطر على الصحة .
- عند حفظ المواد الغذائية أو تقديمها في درجات حرارة منخفضة فانه يجب ان تبريد بقدر الامكان .
- يجب أن تكون المنتوجات الغذائية النهائية محمية من جميع انواع التلوث عند يعها بواسطة تغليف يضمن لها السلامة الصحية .
- يمنع عرض المواد الغذائية خارج المحلات و المنشآت .
- يجب أن تكون المواد الغذائية المبيعة غير المغلفة و المعروضة للبيع معزولة عن ملابس الزبائن .

الضوابط المطبقة على المستخدمين و التكيف

- يجب على المستخدمين الذين يتداولون المواد الغذائية ارتداء بدلة ملائمة مع احترام النظافة الجسدية .
- خضوع المستخدمين الى فحوصات طبية دورية كل ستة أشهر .
- أن يكون المتداولون للمواد الغذائية مؤهلين في مجال النظافة الغذائية .

الضوابط المطبقة على الصيانة و التنظيف و التطهير

- يجب أن تكون المحلات و ملحقاتها و كذا تجهيزاتها مصانة و في حالة جيدة من النظافة لتجنب مخاطر تلوث المواد الغذائية و العمل على مكافحة الآفات و القوارض للمحافظة على سلامة المواد الغذائية .
- يجب تخزين مواد التنظيف و الصيانة في أماكن مانعة للتسرب و عند استعمالها يجب مراعاة عدم تلوث المواد الغذائية .

لكل معلومات إضافية ، اتصلوا بالمديرية الولائية للتجارة
جبل الجرف - هاتف رقم : 037 58 53 28 ، 037 58 56 53
البريد الالكتروني : dctebessa@gmail.com

قائمة الملاحق

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة التجارة وترقية الصادرات
مديرية التجارة وترقية الصادرات
ولاية تبسة
اليوم الوطنية الإعلامية و التحسيسية
خلال شهر رمضان المعظم

مكافحة التبذير الغذائي

مسؤولية الجميع
ولا تسرفوا
أبو بلحاج المسعودي

مديرية التجارة وترقية الصادرات ولاية تبسة
الغنوان: حي جبل الجرف بجانب فارغوس
الهاتف: 037.58.56.53
الرقم الأخضر: 1020
Email: detobessa@gmail.com

ترشيد الاستهلاك في شهر رمضان

في شهر رمضان المبارك تحلى بعض الظواهر السلبية التي تتناق مع الحكمة من مشروعية الصيام ومن أبرز تلك السلبيات الإسراف في الأطعمة وما يحدث في سائر المنازل من طهي و طبخ للعديد من أصناف المأكولات وإعداد للمشروبات، ثم تناول السير منها وإلقاء ما تبقى منها في سلة القمامة، ودعا علماء الدين إلى الابتعاد عن الإسراف والتبذير في الأكل والشرب في شهر رمضان المعظم.

STOP عن التبذير الغذائي

نصائح عملية لتفادي التبذير الغذائي

01- التسوق الذكي

- خطط للوجبات الغذائية عند التسوق؛
- تجنب اللهفة في شراء مالا تحتاجه؛
- اقرأ بطاقة وسم المنتجات الغذائية وخاصة عبارة تاريخ غاية الصلاحية (DLC) وعبارة التاريخ الأقصى (DLUO)؛
- إحترم سلسلة التبريد و اترك شراء المواد الغذائية سريعة التلف "المبردة والحضدة" آخر المشتريات؛
- لا تشتري المزيد من المنتجات سريعة التلف إلا عند نفاذ الكمية التي عندك في البيت.

02- التصرف الذكي في البيت

- عند ترقيع مشترياتك الغذائية في التلاجة أو الخزانة، ضع المنتجات الأقدم في الصفوف الأولى، وادفع المنتجات التي اشتريتها حديثا خلفها، بهذه الطريقة ستستخدم المنتجات القديمة قبل انتهائها؛
- تأكد من أن التلاجة تعمل بكفاءة وتحقق من انغلاقها المحكم؛
- اجزن الأغذية بطريقة سليمة لتجنب إتلافها؛
- راقب تواريخ الانتهاء القريبة للمنتجات الغذائية المتوفرة في البيت وتجنب رميها قبل أكلها فكر في إدخالها مكونا لأحد الوجبات؛
- رتب ونظف التلاجة وخزانة الأغذية بصفة دورية خلال أيام الأسبوع عندما تلاحظ أنك ترمي الكثير من الخبز القديم تجنب شرائه أو قلل من الكمية في المرة القادمة.

تدابير للقضاء على ظاهرة تبذير الخبز

"إن محاربة هذه الظاهرة مسؤولية الجميع"

01- العائلات

على الآباء توعية الأطفال وتربيتهم على حمد النعم وان الخبز نعمة لا قمامة وان يكونوا قدوة حسنة لأبنائهم وذلك بـ:

- ترشيد الاستهلاك بشراء القدر الكافي من الخبز؛
- عدم التهاون على اقتناء عدة أنواع من الخبز دون الحاجة؛
- استعمال بقايا الخبز (البابت واليابس المرخي) في وصفات الطبخ؛
- وضع الخبز في سلات مخصصة وفرزه عن النفايات الأخرى لتوجيهه كعلف للحيوانات.

02- دور المؤسسات العمومية

منها مطاعم المؤسسات التعليمية، القامات الجامعية، المستشفيات و الإطعام الجماعي حيث يجب ضبط الاحتياجات من الخبز بمتوسط الطلب اليومي وجمع الخبز المتبقي لتوجيهه.

03- الخبازين

صناعة الخبز والتحسين في نوعيته والتنوع منه (خبز قمح، خبز شعير...) لكي لا يرمى.

المواد الغذائية موضوع التبذير

إن التبذير مشكلة متعددة الجوانب حيث أصبح تبذير المواد الاستهلاكية عادة سيئة وظاهرة تتكرر عند المستهلكين خاصة فيما يخص الإسراف في شراء أنواع مختلفة من المواد الغذائية مثل: الخبز، الحليب و مشتقاته ...

01- تبذير الحليب ومشتقاته

- اقتناء كميات الحليب اللازمة فقط لتجنب التلف؛
- اقتناء المواد سريعة التلف (الحليب و مشتقاته) المعروضة في أجهزة تبريد ملائمة وفي ظروف صحية؛
- تجنب اقتناء المواد سريعة التلف الحليب، اللبن، الزبدة، البايورت، الجبن خارج المرددات على الطريق العمومي ومجهولة المصدر مما يسبب سرعة تلفها.

02- تبذير الخبز

الخبز مادة غذائية واسعة الاستهلاك في المجتمع الجزائري، ورغم أن خبراء الاقتصاد يعتبرونه مادة أساسية في تحقيق الأمن الغذائي إلا أن مع الملاحظ مع كثرة الاستهلاك تنامت بالموازاة مع ذلك ظاهرة تبذير الخبز الذي صار يوضع في القمامات، و يرمى من أعلى الشرفات ما يتطلب وضع سياسة ترشيدية في استهلاك هذه المادة.

أسباب التبذير

تبذير الأغذية مشكلة متنامية في مجتمعنا وخاصة في المناسبات ومع اقتراب شهر رمضان الكريم تزداد هذه الظاهرة في الانتشار بسبب سلوك المواطنين في اقتناء المواد الغذائية بكميات تفوق حاجته اليومية.

لا أحد يحب التبذير ورمي الطعام ولكن أحيانا يبدو أن لا مفر من ذلك بسبب تلف الأغذية أو عدم إمكانية استهلاكها فيصبح رميها أمرا محتوما.

ومن الأسباب التي تدفع الناس إلى التبذير، متنوعة وكثيرة يمكن ذكر بعضاً منها:

- وجود خلل ما في التربية الأسرية والدينية والاجتماعية؛
- التقليد الأعمى للآخرين؛
- السعي وراء التباهي والرياء والشُّعْمة الاجتماعية؛
- مصاحبة الأصدقاء المسرفين؛
- وجود الخرافات في البيئة الاجتماعية، تؤدي إلى التعاضب مع صفة التبذير والإسراف.

قائمة الملاحق

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

وزارة التجارة وترقية الصادرات

مديرية التجارة وترقية الصادرات

ولاية تبسة

إحترام سلسلة التبريد



مديرية التجارة وترقية الصادرات ولاية تبسة

العنوان: حي جبل الجرف بجانب فارفوس

الهاتف: 037.58.56.53

الرقم الأخضر: 1020

Email: dctebessa@gmail.com

مراحل سلسلة التبريد

التخزين السليم: يبدأ دور سلسلة التبريد منذ مرحلة التخزين، حيث يتم تخزين المواد الغذائية في مكان بارد وجاف، مع منع تعرضها للحرارة الزائدة أو الرطوبة.

نقل الطعام بشكل آمن: خلال عملية النقل، يجب ضمان أن يتم تخزين المنتجات الغذائية في وسائل نقل مبردة، وضبط درجة الحرارة بشكل صحيح لمنع تلف الطعام.

تخزين الطعام في التلاجة: بمجرد وصول المواد الغذائية إلى وجهتها، يجب وضعها في التلاجة على الفور، وتخزينها في درجة حرارة منخفضة لمنع نمو البكتيريا والتلف.

التحضير والطهي: ينبغي تحضير وطهي الطعام بعد سعيه من التلاجة بشكل سريع للحفاظ على جودته وسلامته.



نصائح عملية

المصالحين

- يجب أن تكون التجهيزات و أدوات التبريد المستعملة في مؤسسات حفظ المواد الغذائية سريعة التلف مبردة أو مجمدة مصنوعة من مواد مناسبة و مهيئة بحيث تتوزع درجة التبريد المطلوبة بطريقة موحدة في كل نقطة من المادة المخزونة؛
- يجب أن يكون نقل المواد الغذائية سريعة التلف منظم بطريقة براغي فيها الشروط اللازمة حسب حالتها مبردة أو مجمدة ؛
- يجب أن تحفظ المواد الغذائية سريعة التلف المعروضة للبيع بالتجزئة، في أجهزة مبردة.

المستهلكين

- تقليص وقت النقل إلى أقصى حد ممكن بين لحظة الشراء و الوصول إلى المنزل حيث توضع المواد الغذائية مباشرة في حهاز التبريد أو التجميد.
- يجب سحب الأغذية من حهاز التبريد في آخر لحظة عند الاستعمال.
- لا تترك المواد المبردة، لفترة طويلة خارج حهاز التبريد.
- يجب قراءة درجة حرارة حفظ المادة على الوسم جيدا.
- يغسل حهاز التبريد من مرة إلى مرتين في الشهر بالماء و الصابون. ينظف بماء جافيل.
- لا يعاد تجميد مادة أزيل تجمدها.

إختيار درجة حرارة الحفظ

يتم اختيار درجات الحرارة المقننة للحفظ لكل مادة على أساس مواصفات دقيقة و محددة لكل عائلة كبيرة من المنتجات.

مواد غذائية مبردة درجات الحرارة

°2+	* منتجات البحر الغضة، لاسيما الأسماك، القشريات، الرخويات
°3+	* الأحياء
°3+	* لحوم مجزرة المقطعة واللحوم الموضبة في وحدة بيع للمستهلك
°3+	* الوجبات المظلمة مسبقا
°3+	* الوجبات الباردة المحضرة في اليوم نفسه، الشطائر وخلاصة العرق
°3+	* العرطبات الحديثة الصنع، كريمة العرطبات والحلويات الطازجة
°4+	* دواجن، أرانب، لحوم الصيد.
°4+	* منتجات من اللحوم غير المستقرة، لاسيما الكاشير، الباتي والمرقز
°4+	* العتوجات المحتوية على البيض
°6+	* البيض في قشوره
°6+	* الحليب النقي، الماستر
°6+	* منتجات الحليب الطازج غير المعقمة، لاسيما الياغورت، وقشدة التجلة
°6+	* الزبدة
°6+	* القشدة الطازجة، الجبن الطازج
°6+	* جبن ذو العجينة اللينة، الجبن ذو العجينة المزوجة بالبقونوس
°10+ إلى °15+	* أجبان أخرى
°7+	* اللحوم بعظها و بالقطع
°10	* كل اصناف شبه المضرات، باستثناء المصنوعة من منتجات الصيد البحري
°15+	* منتجات من اللحوم المستقرة (مواد مثبتة بواسطة التدخين أو تعريضها للدخان

ماهي مخاطر انقطاع سلسلة التبريد ؟

تكون معظم التسممات الغذائية غير خطيرة لكن يمكن أن يؤدي ارتفاع درجة الحرارة إلى :

- تكاثر بعض الجراثيم (السالمونيلا، ستافيلوكوكوس أوريوس، لستيرييا مونوسيتوجيناز) مما يجعل المنتج خطيرا ؛
- خطر الليستيريوز (ناتج عن وجود لستيرييا مونوسيتوجيناز) هو مرض نادر لكن خطير، لاسيما عند الأشخاص ذوي المناعة الضعيفة ؛

- تسارع نمو الجراثيم و التقليل من مدة صلاحية المواد ؛
- ظهور مشاكل معدية، أمراض لها علاقة بالهضم.

إحترام سلسلة التبريد في المطاعم الجماعية.

يجب أن يكون إحترام سلسلة التبريد، الإنشغال الرئيسي للأفراد الذين يعملون في المطاعم أو المشاركين في نقل المواد. كذلك، لا يمكن قطع دائم لسلسلة التبريد و بالتالي عرض المنتج لدرجة حرارة المحيط إلا عند تحضير الأغذية، إما قبل الطهي تماما أو قبل تقديمه تماما.



ماهي سلسلة التبريد ؟

هي حفظ المواد الغذائية المبردة، المستقرة، المجمدة، أو المجمدة في درجة حرارة منخفضة تسمح لها بالإحتفاظ بنوعيتها الغذائية و الحسية و إبقائها سليمة من مكان صنعها إلى المطبخ. تبطل البرودة وتوقف تكاثر الأجسام الدقيقة التي يمكن أن تكون السبب في التسممات الغذائية.

المتدخلين في سلسلة التبريد:

تعني سلسلة التبريد جميع المتدخلين في مختلف الفروع الغذائية وتغطي ضمانات جادة على مستويات التصنيع، التخزين، النقل وتوزيع المواد المستهلك هو الفاعل الأخير، يجب أن يكون يقظا للمتابعة و التحكم في المجهودات المبذولة من قبل المختصين حتى الطبق.

إنقطاع سلسلة التبريد ؟

هي نتيجة ارتفاع درجات الحرارة الموصى بها، كل ارتفاع في درجات الحرارة يحدث و يسرع تكاثر الجراثيم و يمكن لمادة سليمة أن تصبح خطيرة، كما يمكن أن يتلف المظهر و النوق.



قائمة الملاحق

الملحق رقم (08): النتائج الإحصائية باستخدام برنامج SPSS25

Corrélations			
		نظام إدارة السلامة الغذائية	المخاطر الصحية
نظام إدارة السلامة الغذائية	Corrélation de Pearson	1	,370**
	Sig. (bilatérale)		,002
	N	68	68
المخاطر الصحية	Corrélation de Pearson	,370**	1
	Sig. (bilatérale)	,002	
	N	68	68

** . La corrélation est significative au niveau 0.01 (bilatéral).

Statistiques de fiabilité		Statistiques de fiabilité		Statistiques de fiabilité	
Alpha de Cronbach	Nombre d'éléments	Alpha de Cronbach	Nombre d'éléments	Alpha de Cronbach	Nombre d'éléments
,684	12	,682	12	,758	24

الجنس					
		Fréquence	Pourcentage	Pourcentage valide	Pourcentage cumulé
Valide	ذكر	27	39,7	39,7	39,7
	أنثى	41	60,3	60,3	100,0
	Total	68	100,0	100,0	

العمر					
		Fréquence	Pourcentage	Pourcentage valide	Pourcentage cumulé
Valide	أقل من 30 سنة	4	5,9	5,9	5,9
	من 30 سنة إلى أقل من 40 سنة	30	44,1	44,1	50,0
	من 40 سنة إلى أقل من 50 سنة	27	39,7	39,7	89,7
	من 50 سنة فما فوق	7	10,3	10,3	100,0
	Total	68	100,0	100,0	

المستوى التعليمي					
		Fréquence	Pourcentage	Pourcentage valide	Pourcentage cumulé
Valide	ثانوي	4	5,9	5,9	5,9
	تكوين متخصص	5	7,4	7,4	13,2
	جامعي	55	80,9	80,9	94,1
	شهادات أخرى عليا	4	5,9	5,9	100,0
	Total	68	100,0	100,0	

قائمة الملاحق

الخبرة المهنية

	Fréquence	Pourcentage	Pourcentage valide	Pourcentage cumulé
Valide				
أقل من 5 سنوات	13	19,1	19,1	19,1
من 5 سنوات إلى 10 سنوات	23	33,8	33,8	52,9
من 10 سنوات إلى 15 سنة	18	26,5	26,5	79,4
من 15 سنة فما فوق	14	20,6	20,6	100,0
Total	68	100,0	100,0	

Statistiques descriptives

	N	Moyenne	Ecart type
غالبا ما تلتزم المحلات التجارية بتاريخ الصلاحية المحدد في وسم المنتجات الغذائية.	68	3,35	1,062
يتم وضع بيانات المنتج الغذائي (وسم المنتج) حسب المعايير القانونية.	68	4,04	,800
يتم كتابة بيانات وسم المنتج الغذائي باللغة العربية فقط.	68	4,15	,718
N valide (liste)	68		

Statistiques descriptives

	N	Moyenne	Ecart type
توفر المنشآت الغذائية وسائل تضمن سلامة المنتجات الغذائية أثناء انقطاع الكهرباء.	68	2,76	1,211
يحترم التاجر بشروط تبريد المنتجات الغذائية الحساسة.	68	2,87	1,105
هناك تحكم في درجات التبريد المناسبة لحفظ المنتجات الغذائية.	68	2,91	1,089
N valide (liste)	68		

Statistiques descriptives

	N	Moyenne	Ecart type
يتم استخدام معايير للمحافظة على سلامة المنتجات الغذائية حسب طبيعة النشاط.	68	3,21	1,153
تلتزم المنشآت والمحلات التجارية بحفظ المواد الغذائية وفق معيار فصل المنتجات الغذائية.	68	3,25	1,042
تخصص المحلات التجارية تجهيزات خاصة بتخزين المنتجات الغذائية سريعة التلف.	68	3,51	1,015
N valide (liste)	68		

Statistiques descriptives

	N	Moyenne	Ecart type
يلتزم أصحاب المنشآت والمحلات التجارية بشروط النظافة اللازمة والدائمة.	68	3,09	1,103
تمتلك المنشآت والمحلات التجارية أدوات ووسائل خاصة بالنظافة الصحية (المأزر - مواد التنظيف... الخ).	68	3,62	,931
تتلقى مصالح المديرية شكاوى متعلقة بنظافة المنشآت والمحلات التجارية.	68	4,28	,709
N valide (liste)	68		

قائمة الملاحق

المخاطر الصحية

Statistiques descriptives			
	N	Moyenne	Ecart type
يتم تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية المرتبطة بسلامة المنتجات الغذائية في المنشآت والمحلات التجارية.	68	2,53	1,058
تمتلك مصالحي المديرية وسائل كافية للتحقق عن مدى تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية HACCP.	68	2,84	,987
تتوفر لدى مصالحي المديرية خطة واضحة يتم تقديمها للمنشآت والمحلات التجارية لكي تساعدهم في تبني نظام HACCP للتحكم في المخاطر الصحية.	68	2,99	,954
تخضع لبرنامج تدريبي حول عمليات الرقابة على سلامة المنتجات الغذائية باسعمال نظام للتحكم في المخاطر الصحية HACCP.	68	3,10	1,081
لدى أصحاب المنشآت والمحلات التجارية أهمية عن تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية للمحافظة على سلامة المنتجات الغذائية.	68	3,21	,986
HACCP. تقوم مصالحي المديرية بتطوير برامج رقابية بالاعتماد عن مبادئ نظام الهااسب	68	3,31	1,011
تهتم مصالحي المديرية بتوعية المنشآت والمحلات التجارية عن مدى أهمية تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية HACCP.	68	3,57	,903
ترى أن تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية يساعد في قمع الغش والتلاعب في المنتجات الغذائية	68	4,37	,667
ينص القانون الجزائري عن تبني نظام للتحكم في المخاطر الصحية المتعلقة بسلامة المنتجات الغذائية	68	4,41	,525
ترى أن تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية يعزز من ثقة المستهلكين	68	4,44	,583
ترى أن تبني نظام للتحكم في المخاطر الصحية يساهم في المحافظة على سلامة المنتجات الغذائية	68	4,54	,531
ترى أن تطبيق نظام للتحكم في المخاطر الصحية ضروري بالنسبة للمنشآت والمحلات التجارية	68	4,57	,606
N valide (liste)	68		

نظام إدارة السلامة الغذائية

Statistiques

نظام إدارة السلامة الغذائية

N	Valide	68
	Manquant	0
Moyenne		3,4203
Ecart type		,47631

النظافة الصحية

Statistiques

النظافة الصحية

N	Valide	68
	Manquant	0
Moyenne		3,6618
Ecart type		,56572

شروط التخزين

Statistiques

شروط التخزين

N	Valide	68
	Manquant	0
Moyenne		3,3235
Ecart type		,84440

شروط الحفظ والتبريد

Statistiques

شروط الحفظ والتبريد

N	Valide	68
	Manquant	0
Moyenne		2,8480
Ecart type		,89301

بيانات بطاقة المنتجات الغذائية

Statistiques

بيانات بطاقة المنتجات الغذائية

N	Valide	68
	Manquant	0
Moyenne		3,8480
Ecart type		,54767

قائمة الملاحق

Tests de normalité

	Kolmogorov-Smirnov ^a			Shapiro-Wilk		
	Statistiques	ddl	Sig.	Statistiques	ddl	Sig.
المخاطر الصحية	,094	68	,200*	,980	68	,354
نظام إدارة السلامة الغذائية	,135	68	,003	,954	68	,014

*. Il s'agit de la borne inférieure de la vraie signification.

a. Correction de signification de Lilliefors

Test T

Test des échantillons indépendants

		Test de Levene sur l'égalité des variances		Test t pour égalité des moyennes					Intervalle de confiance de la différence à 95 %	
		F	Sig.	t	Ddl	Sig. (bilatéral)	Différence moyenne	Différence erreur standard	Inférieur	Supérieur
نظام إدارة السلامة الغذائية	Hypothèse de variances égales	,670	,416	,814	66	,419	,09628	,11835	-,14001	,33258
	Hypothèse de variances inégales			,786	49,333	,435	,09628	,12243	-,14970	,34227

Test des échantillons indépendants

		Test de Levene sur l'égalité des variances		Test t pour égalité des moyennes					Intervalle de confiance de la différence à 95 %	
		F	Sig.	t	Ddl	Sig. (bilatéral)	Différence moyenne	Différence erreur standard	Inférieur	Supérieur
المخاطر الصحية	Hypothèse de variances égales	,144	,706	-,606	66	,547	-,06052	,09991	-,26000	,13896
	Hypothèse de variances inégales			-,615	58,648	,541	-,06052	,09838	-,25740	,13635

ANOVA

نظام إدارة السلامة الغذائية * العمر

Tableau ANOVA

		Somme des carrés		ddl	Carré moyen	F	Sig.
نظام إدارة السلامة الغذائية * العمر	Entre groupes	(Combinée)	2,665	3	,888	4,536	,006
	Intra-groupes		12,535	64	,196		
	Total		15,200	67			

قائمة الملاحق

Rapport

نظام إدارة السلامة الغذائية			
العمر	Moyenne	N	Ecart type
أقل من 30 سنة	3,7917	4	,42219
من 30 سنة إلى أقل من 40 سنة	3,3056	30	,40432
من 40 سنة إلى أقل من 50 سنة	3,3673	27	,45188
من 50 سنة فما فوق	3,9048	7	,57015
Total	3,4203	68	,47631

نظام إدارة السلامة الغذائية * التعليم

Rapport

نظام إدارة السلامة الغذائية			
التعليم	Moyenne	N	Ecart type
ثانوي	3,3750	4	,22048
تكوين متخصص	3,6833	5	,53164
جامعي	3,4182	55	,49261
شهادات أخرى عليا	3,1667	4	,26352
Total	3,4203	68	,47631

Tableau ANOVA

		Somme des carrés	ddl	Carré moyen	F	Sig.
نظام إدارة السلامة الغذائية * التعليم	Entre groupes (Combinée)	,612	3	,204	,895	,449
	Intra-groupes	14,589	64	,228		
	Total	15,200	67			

نظام إدارة السلامة الغذائية * الخبرة المهنية

Rapport

نظام إدارة السلامة الغذائية			
الخبرة المهنية	Moyenne	N	Ecart type
أقل من 5 سنوات	3,3590	13	,40879
من 5 سنوات إلى 10 سنوات	3,5290	23	,47780
من 10 سنوات إلى 15 سنة	3,2315	18	,34838
من 15 سنة فما فوق	3,5417	14	,61650
Total	3,4203	68	,47631

Tableau ANOVA

		Somme des carrés	ddl	Carré moyen	F	Sig.
نظام إدارة السلامة الغذائية * الخبرة المهنية	Entre groupes (Combinée)	1,169	3	,390	1,777	,161
	Intra-groupes	14,032	64	,219		
	Total	15,200	67			

نظام إدارة السلامة الغذائية * الوظيفة

نظام إدارة السلامة الغذائية			
الوظيفة	Moyenne	N	Ecart type
إطار إداري	3,5917	10	,37567

قائمة الملاحق

إطار تقني	3,4325	42	,55100
عون إداري	3,2222	6	,33194
عون تقني	3,3167	10	,17916
Total	3,4203	68	,47631

Tableau ANOVA

		Somme des carrés	ddl	Carré moyen	F	Sig.
نظام إدارة السلامة الغذائية * الوظيفة	Entre groupes (Combinée)	,643	3	,214	,942	,426
	Intra-groupes	14,558	64	,227		
	Total	15,200	67			

المخاطر الصحية * العمر

Rapport

العمر	Moyenne	N	Ecart type
أقل من 30 سنة	3,6250	4	,22048
من 30 سنة إلى أقل من 40 سنة	3,6917	30	,42725
من 40 سنة إلى أقل من 50 سنة	3,5741	27	,38698
من 50 سنة فما فوق	3,8452	7	,40377
Total	3,6569	68	,40121

Tableau ANOVA

		Somme des carrés	ddl	Carré moyen	F	Sig.
المخاطر الصحية * العمر	Entre groupes (Combinée)	,474	3	,158	,980	,408
	Intra-groupes	10,311	64	,161		
	Total	10,785	67			

المخاطر الصحية * التعليم

Rapport

التعليم	Moyenne	N	Ecart type
ثانوي	4,1667	4	,29659
تكوين متخصص	3,7333	5	,34561
جامعي	3,6409	55	,38553
شهادات أخرى عليا	3,2708	4	,33593
Total	3,6569	68	,40121

Tableau ANOVA

		Somme des carrés	ddl	Carré moyen	F	Sig.
المخاطر الصحية * التعليم	Entre groupes (Combinée)	1,679	3	,560	3,933	,012
	Intra-groupes	9,106	64	,142		
	Total	10,785	67			

المخاطر الصحية * الخبرة المهنية

الخبرة المهنية	Moyenne	N	Ecart type
الخبرة المهنية			

قائمة الملاحق

أقل من 5 سنوات	3,7115	13	,34463
من 5 سنوات إلى 10 سنوات	3,6413	23	,48943
من 10 سنوات إلى 15 سنة	3,5185	18	,33766
من 15 سنة فما فوق	3,8095	14	,33242
Total	3,6569	68	,40121

Tableau ANOVA

		Somme des carrés	ddl	Carré moyen	F	Sig.
المخاطر الصحية * الخبرة المهنية	Entre groupes (Combinée)	,715	3	,238	1,515	,219
	Intra-groupes	10,070	64	,157		
	Total	10,785	67			

المخاطر الصحية * الوظيفة

الوظيفة	Moyenne	N	Ecart type
إطار إداري	3,6583	10	,44349
إطار تقني	3,6171	42	,37901
عون إداري	4,1250	6	,25139
عون تقني	3,5417	10	,37935
Total	3,6569	68	,40121

Tableau ANOVA

		Somme des carrés	Dd	Carré moyen	F	Sig.
المخاطر الصحية * الوظيفة	Entre groupes (Combinée)	1,514	3	,505	3,484	,021
	Intra-groupes	9,271	64	,145		
	Total	10,785	67			

Régression

Récapitulatif des modèles

Modèle	R	R-deux	R-deux ajusté	Erreur standard de l'estimation
1	,370 ^a	,137	,124	,37554

a. Prédicteurs : (Constante), نظام إدارة السلامة الغذائية

ANOVA^a

Modèle	Somme des carrés	ddl	Carré moyen	F	Sig.	
1	Régression	1,477	1	1,477	10,474	,002 ^b
	deStudent	9,308	66	,141		
	Total	10,785	67			

a. Variable dépendante : المخاطر الصحية

b. Prédicteurs : (Constante), نظام إدارة السلامة الغذائية

Coefficients^a

Modèle	Coefficients non standardisés	Coefficients standardisés	t	Sig.
--------	-------------------------------	---------------------------	---	------

قائمة الملاحق

	B	Erreur standard	Bêta		
1	(Constante)	2,591	,333		7,789 ,000
	نظام إدارة السلامة الغذائية	,312	,096	,370	3,236 ,002

a. Variable dépendante : المخاطر الصحية

Récapitulatif des modèles

Modèle	R	R-deux	R-deux ajusté	Erreur standard de l'estimation
1	,403 ^a	,162	,149	,37004

a. Prédicteurs : (Constante), بيانات بطاقة المنتجات الغذائية

ANOVA^a

Modèle		Somme des carrés	ddl	Carré moyen	F	Sig.
1	Régression	1,748	1	1,748	12,764	,001 ^b
	deStudent	9,037	66	,137		
	Total	10,785	67			

a. Variable dépendante : المخاطر الصحية

b. Prédicteurs : (Constante), بيانات بطاقة المنتجات الغذائية

Coefficients^a

Modèle	Coefficients non standardisés		Coefficients standardisés	T	Sig.
	B	Erreur standard			
1	(Constante)	2,522	,321	7,862	,000
	بيانات بطاقة المنتجات الغذائية	,295	,083	,403	,001

a. Variable dépendante : المخاطر الصحية

Récapitulatif des modèles

Modèle	R	R-deux	R-deux ajusté	Erreur standard de l'estimation
1	,297 ^a	,088	,074	,38605

a. Prédicteurs : (Constante), شروط الحفظ والتبريد

ANOVA^a

Modèle		Somme des carrés	ddl	Carré moyen	F	Sig.
1	Régression	,949	1	,949	6,368	,014 ^b
	deStudent	9,836	66	,149		
	Total	10,785	67			

a. Variable dépendante : المخاطر الصحية

b. Prédicteurs : (Constante), شروط الحفظ والتبريد

Coefficients^a

Modèle	Coefficients non standardisés		Coefficients standardisés	t	Sig.
	B	Erreur standard			
1	(Constante)	3,277	,158	20,804	,000
	شروط الحفظ والتبريد	,133	,053	,297	,014

a. Variable dépendante : المخاطر الصحية

قائمة الملاحق

Récapitulatif des modèles

Modèle	R	R-deux	R-deux ajusté	Erreur standard de l'estimation
1	,236 ^a	,056	,041	,39283

a. Prédicteurs : (Constante), شروط التخزين

ANOVA^a

Modèle		Somme des carrés	ddl	Carré moyen	F	Sig.
1	Régression	,600	1	,600	3,889	,053 ^b
	deStudent	10,185	66	,154		
	Total	10,785	67			

a. Variable dépendante : المخاطر الصحية

b. Prédicteurs : (Constante), شروط التخزين

Coefficients^a

Modèle		Coefficients non standardisés		Coefficients standardisés	t	Sig.
		B	Erreur standard	Bêta		
1	(Constante)	3,284	,195		16,859	,000
	شروط التخزين	,112	,057	,236	1,972	,053

a. Variable dépendante : المخاطر الصحية

Récapitulatif des modèles

Modèle	R	R-deux	R-deux ajusté	Erreur standard de l'estimation
1	,036 ^a	,001	-,014	,40397

a. Prédicteurs : (Constante), النظافة الصحية

ANOVA^a

Modèle		Somme des carrés	ddl	Carré moyen	F	Sig.
1	Régression	,014	1	,014	,087	,769 ^b
	deStudent	10,771	66	,163		
	Total	10,785	67			

a. Variable dépendante : المخاطر الصحية

b. Prédicteurs : (Constante), النظافة الصحية

Coefficients^a

Modèle		Coefficients non standardisés		Coefficients standardisés	t	Sig.
		B	Erreur standard	Bêta		
1	(Constante)	3,563	,323		11,023	,000
	النظافة الصحية	,026	,087	,036	,295	,769

a. Variable dépendante : المخاطر الصحية

قائمة الملاحق

الملحق رقم (09): الأذن بالطبع



الجمهورية العراقية الديمقراطية الشعبية
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
جامعة الشهيد الشجاع العربي التبسي - تبسة



كلية العلوم الاقتصادية والعلوم التجارية وعلوم التسيير
إدارة عمادة الكلية مكلفة بالمراسات والمسائل المرتبطة بالطلبة
مصلحة التعليم والتقييم

إذن بالطبع لمذكرة التخرج ماستر / تقارير التريص ليسانس

أنا الممضي أسفله الاستاذ (ة) : لبطورة فضيلة

المشرف على مذكرة التخرج ماستر / تقرير تريص ليسانس للسنة الجامعية : 2024/2023

فئة ليسانس

عنوان التقرير بالتفصيل	الاختصاص	فريق العمل
		-1*
		-2*
		-3*
		-4*
		-5*

فئة الماستر

عنوان التقرير بالتفصيل	الاختصاص	فريق العمل
أثر نظام إدارة السلامة القدائيت في الحد من المخاطر الاحيية / دراسة حالة مديريية التجارة وتقيية	إدارة أعمال	-1* زيان سجديليت
		-2*

أوفق على تقديم المذكرة أو تقرير التريص وهذا بعد المراجعة الكاملة . الجدارة ان لولاية تبسة

تاريخ الامضاء

2024/05/16

الإدارة

الامضاء

بطورة

أ.د. بوطورة فضيلة
كلية العلوم الاقتصادية و العلوم
التجارية وعلوم التسيير
جامعة العربي التبسي - تبسة

اللقب والاسم

بوطورة فضيلة

المُلخَص

تهدف هذه الدراسة للتعرف على مدى تأثير نظام إدارة السلامة الغذائية في الحد من المخاطر الصحية، حيث يعتبر نظام إدارة السلامة الغذائية نهج وقائي يستخدم للمحافظة على سلامة المنتجات الغذائية، وذلك عن طريق نظام الهاسب (HACCP) الذي يقوم بتتبع مراحل سلسلة الإنتاج، قصد تحديد النقاط الحرجة المرتبطة بكل مرحلة من مراحل سلسلة الإنتاج، وبالتالي فكل النظامين يعتبران ركيزة أساسية تعتمد عليهما المنظمات والمنشآت التجارية، للمحافظة على صحة المستهلك من الوقوع في أي مخاطر تهدد حياتهم.

ومن أجل المحافظة على سلامة المنتجات الغذائية تم إبراز الدور الرقابي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة في السيطرة على سلامة المنتجات الغذائية من خلال نظام إدارة السلامة الغذائية (ISO22000) ونظام الهاسب (HACCP)، بهدف حماية المستهلك وكذا تقليل المخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء.

فمن خلال هذه الدراسة الميدانية تم التوصل إلى جملة من النتائج أهمها: أن المديرية ليست هي المسؤول فقط للمحافظة على المستهلك من الوقوع في أي مخاطر مرتبط بالغذاء، بل فالمستهلك كذلك مسؤول عن سلامة صحته. فمن خلال اختبار الفرضيات تم التوصل إلى وجود علاقة ارتباط طردية متوسطة بين نظام إدارة السلامة الغذائية للتحكم في المخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة لها أثر دال إحصائيا.

الكلمات المفتاحية: السلامة الغذائية، المخاطر الصحية، نظام الهاسب (HACCP)، ISO22000، الرقابة.

Summary

This study aims to explore the impact of the Food Safety Management System in mitigating health risks. The Food Safety Management System is a preventive approach used to maintain the safety of food products through the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system. HACCP tracks the stages of the production chain to identify critical points associated with each stage, making both systems fundamental pillars that organizations and commercial establishments rely on to safeguard consumer health from potential life-threatening risks.

To ensure the safety of food products, the study highlights the supervisory role of the Directorate of Commerce and Export Promotion in Tebessa Province in controlling the safety of food products through the Food Safety Management System (ISO 22000) and the HACCP system. The goal is to protect consumers and reduce health risks associated with food.

The field study resulted in several key findings, most notably that the Directorate is not the sole entity responsible for protecting consumers from food-related risks; consumers also bear responsibility for their own health. Hypothesis testing revealed a moderate positive correlation between the Food Safety Management System for health risk control (HACCP) and the Directorate of Commerce and Export Promotion in Tebessa, which is statistically significant.

Keywords: Food Safety, Health Risks, HACCP System, ISO 22000, Supervision.