

معارف واتجاهات وممارسات متداولي الأغذية حول سلامة الغذاء في مطاعم الفيوم

المشاركون في البحث: ا.م.د. امل يوسف عبد الواحد¹ ، د. شهيرة محمد متولى² ، م.د. أسماء كمال³ -

ا.م.د. زينب جزر القطب⁴

1 تمريض صحة المجتمع كلية التمريض جامعة دمنهور 2 أستاذ مساعد تمريض صحة المجتمع كلية التمريض جامعة أكتوبر 3 تمريض إدارة كلية التمريض جامعة الفيوم 4 تمريض صحة المجتمع كلية التمريض جامعة الفيوم

مقدمة:

أثر جائحة فيروس كورونا على كل دولة في العالم ، مما أدى إلى تقييد تعرض الناس وتشجيعهم على البقاء في المنزل أكثر . (1) أدى البقاء في المنزل والحد من الذهاب إلى الأسواق إلى زيادة الطلب على خدمة توصيل الطعام من المطاعم. لا يوجد حاليًا أي دليل على أن COVID-19 يمكن أن ينتقل عن طريق الطعام. يجب أن تسلط المطاعم الضوء على حماية العاملين في مجال الأغذية والمستهلكين والمتعاملين من انتقال العدوى من إنسان إلى آخر . (2) يُعزى تفشي الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية في مرافق إعداد الطعام وتقديمه إلى طهي الطعام وتخزينه في درجات حرارة غير صحيحة ، فضلاً عن التلوث المتبادل للأغذية بسبب ممارسات المناولة غير الصحية. (3) كما وجد أن النظافة الشخصية السيئة وشراء الطعام من مصادر غير موثوقة يساهمان أيضاً في تفشي الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية في مرافق إعداد الطعام وتقديمه. (4) يمكن لمتعاملي الطعام نشر الفيروس عن طريق السعال أو التحدث أو التنفس أو العطس أو الغناء. عندما يتم دفع الفيروسات إلى الهواء المحيط ، يمكن أن تنتج كل هذه الإجراءات هباءً معدياً . (5) في مرافق إعداد الطعام والخدمة مثل المطاعم ، يشكل متداولو الطعام الذين ليس لديهم معرفة كافية بسلامة الأغذية خطراً شديداً على سلامة الأغذية . (6) نتيجة لذلك ، يجب أن يكون لدى جميع متعاملي الأغذية معرفة وقدرات كافية بسلامة الأغذية من أجل التعامل مع الطعام بطريقة صحية أثناء التحضير والتأكد من أن الطعام آمن بحلول الوقت الذي يصل فيه إلى العميل (7) ، (8) يجب أن يحافظ متداولو الأغذية على مستويات عالية من النظافة الغذائية والصرف الصحي لتجنب التلوث الجرثومي للأغذية (9) .

الهدف من الدراسة: تهدف هذه الدراسة الى تقييم مستوى المعرفة والمواقف والممارسات فيما يتعلق بسلامة الغذاء بين متداولي الأغذية في المطاعم المحلية والعالمية في الفيوم. لتحديد الارتباط بين معرفة ومواقف وممارسات متداولي الأغذية حول سلامة الغذاء أثناء جائحة فيروس كونا

تصميم الدراسة: - تم استخدام التصميم الوصفي المقطعي في هذه الدراسة.

إعدادات الدراسة: - أجريت هذه الدراسة في مطاعم محلية وعالمية بمدينة الفيوم. الفيوم هي محافظة في مصر في وسط البلاد. عاصمتها مدينة الفيوم ، وتقع على بعد حوالي 81 ميل (130 كم) جنوب غرب القاهرة. يبلغ عدد سكانها 3848708 نسمة . (2020) يوجد بالفيوم 30 مطعمًا منهم 6 مطاعم عالمية (أمريكية - أوروبية - مأكولات بحرية) و 24 مطعم مأكولات محلية. (25)

عينة الدراسة: - عينة ملائمة قوامها (100) عامل أغذية. تم الإعلان عن إجمالي عدد متداولي الطعام في جميع المطاعم في 2020-2021 ليكون 250. تم اختيار عشرة مطاعم عشوائيًا من البيانات الموجودة (N 30). = (كانت معايير التضمين هي جميع متداولي الطعام في المطاعم الذين يعملون كطهاة أو مساعدين للمطبخ أو توصيل أو نواذل ،

والذين تتراوح أعمارهم بين 20 عامًا أو أكثر ، ولديهم إمكانية الوصول إلى الهاتف الذكي و messenger Whatsapp ، والموافقة على المشاركة بنشاط في الدراسة. كان معيار الاستبعاد هو عدم رغبة المتطوع في مواصلة البحث لأي سبب من الأسباب.

أدوات الدراسة: أربع أدوات مستخدمة في هذه الدراسة. تم إعداد استبيان ذاتي لهذه الدراسة بناءً على بحث سابق (26) ، - (28) تم ترجمة الاستبيان من الإنجليزية إلى العربية. تم اختباره من قبل أربعة أكاديميين ثنائيي اللغة متخصصين في سلامة الغذاء ، من أجل فهمه. تألف الاستبيان الأخير من 30 فقرة. يتكون الاستبيان من أربعة أقسام ؛ المعلومات الديموغرافية (5 عناصر) ، متداولي الطعام ، المعرفة (8 عناصر) ، الممارسات (10 عناصر) والمواقف (7 عناصر).

النتائج: أكثر من ربع متداولي الأغذية لديهم معرفة ضعيفة بسلامة الأغذية وأقل من خمسهم لديهم مستوى معرفة جيدة. غالبية المتعاملين مع الأغذية (98.0٪) لديهم موقف إيجابي تجاه سلامة الغذاء والتحكم في درجة حرارة الغذاء. حوالي ثلثي (66.0٪) متداولي الطعام لديهم مستوى ممارسة ضعيف فيما يتعلق بسلامة الغذاء والتحكم في درجة حرارة الطعام. أكثر من ربع (30.0٪) متداولي الطعام لديهم ممارسات عادلة. الخلاصة: يعد نقص المعرفة والممارسات لدى متداولي الأغذية من المخاطر المحتملة

الخلاصة:

بناءً على نتائج الدراسة الحالية ، يمكن الاستنتاج أن الافتقار إلى المعرفة والسلوك فيما يتعلق بمعالج الطعام كان بمثابة مخاطر محتملة. تشكل المعرفة غير الكافية بسلامة الأغذية من قبل متداولي الأغذية تهديدًا خطيرًا لسلامة الأغذية في مؤسسات إعداد الطعام وتقديم الخدمات مثل المطاعم. أكثر من ربع متداولي الأغذية لديهم معرفة ضعيفة بسلامة الأغذية وأقل من خمسهم لديهم مستوى معرفة جيدة. حوالي ثلثي متداولي الطعام مستوى ممارسة ضعيف فيما يتعلق بسلامة الأغذية والتحكم في درجة حرارة الطعام. كان أكثر من ثلث متداولي الطعام في المطاعم الدولية مقارنة بمعاملي الطعام الذين يعملون في المطاعم المحلية يعانون من سوء سلامة الأغذية وممارسات التحكم في درجة حرارة الطعام ، مع وجود فرق معتد به إحصائيًا بينهم. كان لجميع متداولي الطعام الذين يعملون في المطاعم الدولية موقف إيجابي تجاه سلامة الأغذية والتحكم في درجة حرارة الطعام. كان هناك متغيرين يتنبأان بشكل كبير بالممارسات الجيدة وهي نوع المطاعم ومستوى تعليم متداولي الطعام.

التوصية:

- هناك حاجة ملحة لبرنامج تدريبي لمتداولي الطعام ويتم تكراره على فترات زمنية معينة لضمان وضع البيانات المكتسبة في الحياة اليومية. الممارسات. تتطلب زيادة الوعي حول التعامل الآمن مع الأغذية مزيدًا من الاهتمام والبحث خاصة في البلدان النامية.