

تقييم مخاطر سلامة الأغذية في الفنادق العائمة في مصر: دراسة استكشافية

الملخص

تقييم مخاطر سلامة الأغذية من القضايا الهامة التي يجب أن تؤخذ في الاعتبار لمنع مخاطر سلامة الغذاء في الفنادق. يهدف هذا البحث إلى إلقاء الضوء بشكل أساسي على ثلاث نقاط رئيسية وهي ؛ أولاً، تحديد مفهوم تقييم المخاطر. ثانياً، تشخيص الوضع الحالي لتقييم مخاطر سلامة الأغذية في الفنادق العائمة في مصر، ثالثاً، التعرف على التحديات التي تواجه الفنادق العائمة نحو تطبيق سياسة تقييم مخاطر سلامة الأغذية. اعتمد هذا البحث على المنهج الكمي لتحقيق أهداف الدراسة. تم اختيار عينة ملائمة تتكون من 100 فرد من ممثلي الإدارة العليا و 260 من موظفي إنتاج وخدمة الطعام بمعدل استجابة 80٪.

توصلت نتائج الدراسة إلى أن أغلب العاملين بقسم إنتاج وخدمة الطعام حول مفهوم تقييم المخاطر لا يزالون أقل من موظفي الإدارة. وعلاوة على ذلك، أشارت نتائج الدراسة على أن تقييم مخاطر سلامة الأغذية تتم من خلال أربع خطوات رئيسية تتمثل في: تحديد المخاطر، تحديد خصائصها، تقييم التعرض، توصيف المخاطر، ولكن ليس لدى المسؤولين المعلومات الكافية حول طريقة تطبيق هذه الخطوات. أشارت نتائج الدراسة على وجود بعض التحديات التي تواجه عملية تقييم مخاطر سلامة الأغذية في الفنادق العائمة والتي تتمثل في: ارتفاع التكاليف المالية والمادية اللازمة لإعتماد سياسة تقييم مخاطر سلامة الأغذية، نقص الوعي لدى المسؤولين والعاملين حول أهمية تقييم مخاطر سلامة الأغذية، مقاومة التغيير من قبل الإدارة والموظفين، عدم وجود برامج تدريبية حول أهمية تقييم مخاطر سلامة الأغذية. ساهمت هذه الدراسة في التعرف على مفهوم المخاطر وأهمية تقييم مخاطر سلامة الأغذية، وتعتبر إضافة في الدراسات الخاصة بتقييم مخاطر سلامة الأغذية في الفنادق العائمة في مصر.

الكلمات الدالة: سلامة الأغذية، تقييم المخاطر، مخاطر سلامة الأغذية، الفنادق العائمة.