

بحث رقم (1)
تقييم كفاءة سياسات سلامة الغذاء بالمستشفيات بمحافظة الفيوم
(بالتطبيق على المستشفى الجامعي)

الملخص:

أصبح الاهتمام بسلامة الغذاء الموضوع الذي يلقي دائما اهتمام الجميع خاصة في السنوات القليلة الأخيرة , و التي زادت فيها مشاكل تلوث الغذاء بكافة صورته و التي ألفت بظلالها على حركة صناعة الغذاء في التجارة العالمية. حيث أصبح الوصول إلى تقديم غذاء صحي و آمن الهاجس الذي يؤرق الجميع سواء في الدول المتقدمة أو النامية, كذلك زاد الاهتمام بسلامة الغذاء نتيجة لزيادة الوعي الغذائي عند العملاء بالإضافة إلى التقدم العلمي الكبير في مجال صحة الإنسان و معرفة الكثير من الأمراض التي تصيبه نتيجة تناول الأغذية الفاسدة. يهدف البحث بصفة عامة إلى تقييم الوضع الحالي لمدى تطبيق سياسات سلامة الغذاء بالمستشفى الجامعي بمدينة الفيوم, والتعرف على أهم التحديات والمعوقات التي تحول دون تطبيق هذه السياسات بالمستشفى مجال الدراسة. تعتمد منهجية الدراسة استخدام المنهج الوصفي التحليلي في سبيل تحقيق أهداف الدراسة مستخدما وسائل مختلفة لجمع البيانات كالمقابلة الشخصية وقائمة التصحيح مع الأشخاص المعنيين بسلامة الغذاء داخل المستشفى . وكان معدل الاستجابة بالنسبة إلى المقابلة الشخصية 100 % , و 100 % بالنسبة إلى قائمة التصحيح. وقد تم تحليل البيانات باستخدام برنامج التحليل الاحصائي (SPSS) الإصدار 16 , وقد توصلت الدراسة الى النتائج التالية:

أكدت الدراسة أن أكثر من (85%) من المسؤولين عن سلامة الغذاء داخل المستشفيات الجامعية مجال الدراسة ليس لديهم دراية كافية بمفهوم وماهية الغذاء الصحي الامن, كما أكدت نتائج الدراسة على عدم تواجد سياسة واضحة ومعلنة ومتبعة للإشراف والرقابة على سلوكيات وممارسات متداولي الأغذية لتأكيد سلامة الغذاء المقدم. اخيرا أكدت الدراسة أن المستشفى الجامعي مجال الدراسة لا تعد برامج تدريبية لتنمية ورفع وعي وقدرات متداولي الأغذية بأهمية السلوك الصحي في أماكن تداول الغذاء.

وقد قام الباحثان بمناقشة النتائج والوصول الى مجموعة من التوصيات اهمها :

الحاجة إلى وجود سياسة عامه لسلامة الغذاء على مستوى وزارة الصحة للتعامل مع الأغذية المقدمة داخل المستشفيات, الحاجة إلى وجود لجنة متخصصة ومستقلة تابعة لوزارة الصحة تكون مسئولة عن الاشراف والرقابة على سلامة الأغذية بالمستشفيات بشكل عام والمستشفيات الجامعية بشكل خاص. وجوب تطبيق المستشفيات مجال الدراسة احد برامج نظم الجودة مثل (برنامج تأكيد الجودة , إدارة الجودة الشاملة أو برنامج تحليل المخاطر و التحكم في النقاط الحرجة) و ذلك لتأكيد تقديم غذاء امن .

الكلمات الدالة: تلوث الغذاء – أنواع تلوث الأغذية – الغذاء الامن – المخاطر- سياسات سلامة الغذاء.