



تاريخ الاستلام: 2026/05/24 تاريخ المراجعة: 2026/06/16 تاريخ القبول: 2026/06/28 تاريخ النشر: 2026/07/17

التحديات التي تواجه إدارة الفنادق في تطبيق أنظمة سلامة الغذاء: دراسة حالة فنادق الخمس نجوم بمدينة طرابلس – ليبيا

خليفة علي السائح

قسم إدارة الضيافة - كلية السياحة والضيافة – طرابلس-ليبيا

ksayah777@gmail.com

عالية محمد القاضي

قسم إدارة الضيافة - كلية السياحة والضيافة – طرابلس-ليبيا

aliaelgadi69@gmail.com

Challenges Facing Hotel Management in Implementing Food Safety Systems: A Case Study of Five-Star Hotels in Tripoli, Libya

Khalifa Ali Al-Sayeh

Department of Hospitality Management - Faculty of Tourism and Hospitality -

Tripoli, Libya

ksayah777@gmail.com

Aliyah Mohamed ALGadhi

Department of Hospitality Management - Faculty of Tourism and Hospitality -

Tripoli, Libya

aliaelgadi69@gmail.com

الملخص

هدفت هذه الدراسة إلى التعرف على أبرز التحديات التي تواجه إدارات الفنادق ذات الخمس نجوم بمدينة طرابلس في تطبيق أنظمة سلامة الغذاء، وخاصة نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) ونظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000. واعتمدت الدراسة على المنهج الوصفي التحليلي من خلال مراجعة الأدبيات العلمية والدراسات السابقة ذات الصلة بقطاع الضيافة وإدارة الفنادق. وأظهرت النتائج أن أهم التحديات تتمثل في ضعف برامج التدريب والتأهيل المستمر للعاملين، وارتفاع تكاليف تطبيق أنظمة سلامة الغذاء، وقصور البنية التحتية والتجهيزات الفنية، وضعف ثقافة سلامة الغذاء لدى بعض العاملين، إضافة إلى محدودية عمليات التدقيق الداخلي والخارجي وعدم انتظام الرقابة على الموردين. كما كشفت الدراسة أن التزام الإدارة العليا يمثل العامل الأكثر تأثيراً في نجاح تطبيق أنظمة سلامة الغذاء داخل الفنادق. وأوصت الدراسة بتعزيز برامج التدريب، وتطوير نظم الرقابة والتدقيق، وتوفير الموارد المالية والتقنية اللازمة لتطبيق معايير سلامة الغذاء الدولية.

الكلمات المفتاحية: سلامة الغذاء، إدارة الفنادق، HACCP، ISO 22000، الفنادق الخمس نجوم، طرابلس، ليبيا.

Abstract

This study aimed to identify the major challenges facing five-star hotel managements in Tripoli, Libya, in implementing food safety systems, particularly the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system and the ISO 22000 Food Safety Management System. The study adopted a descriptive-analytical approach through a review of relevant scientific literature and previous studies related to the hospitality industry and hotel management. The findings revealed that the most significant challenges include inadequate training and continuous qualification programs for employees, the high costs associated with implementing food safety systems, deficiencies in infrastructure and technical facilities, and a weak food safety culture among some staff members. Additional challenges include limited internal

and external auditing processes and inconsistent monitoring of suppliers. The study also found that top management commitment is the most influential factor in the successful implementation of food safety systems within hotels. Accordingly, the study recommends strengthening training programs, improving monitoring and auditing systems, and providing the financial and technical resources necessary for the effective implementation of international food safety standards.

Keywords: Food Safety, Hotel Management, HACCP, ISO 22000, Five-Star Hotels, Tripoli, Libya.

1. المقدمة

أصبحت سلامة الغذاء من أهم القضايا التي تحظى باهتمام متزايد في قطاع الضيافة والفندقة نتيجة لتزايد المخاطر المرتبطة بالأمراض المنقولة عبر الغذاء وتأثيرها المباشر على صحة المستهلكين وسمعة المنشآت الفندقية. وتعد الفنادق من أكثر المؤسسات عرضة للمخاطر الغذائية نظراً لتعدد مراحل تداول الأغذية من الاستلام والتخزين والإعداد والتقديم. وتشير الأدبيات الحديثة إلى أن تطبيق أنظمة إدارة سلامة الغذاء مثل نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (Hazard Analysis and Critical Control Point -HACCP) ونظام ISO 22000 يسهم بشكل كبير في الحد من المخاطر الغذائية وتحسين جودة الخدمات الفندقية وزيادة رضا العملاء. إلا أن العديد من الفنادق تواجه صعوبات متعددة عند تطبيق هذه الأنظمة نتيجة عوامل تنظيمية وإدارية وفنية ومالية.

وفي ظل التطور المتسارع لقطاع السياحة والضيافة في ليبيا، تبرز الحاجة إلى دراسة واقع تطبيق أنظمة سلامة الغذاء في الفنادق الليبية، خاصة الفنادق ذات الخمس نجوم التي تستقبل أعداداً كبيرة من النزلاء المحليين والدوليين، مما يجعل الالتزام بمعايير سلامة الغذاء ضرورة استراتيجية وليست مجرد مطلب تشغيلي.

2. مشكلة الدراسة

على الرغم من الأهمية الكبيرة لأنظمة سلامة الغذاء في الفنادق، إلا أن العديد من المنشآت الفندقية تواجه صعوبات في التطبيق الفعال لهذه الأنظمة، مما قد يؤدي إلى زيادة احتمالات التلوث الغذائي وارتفاع المخاطر الصحية وتراجع مستوى الثقة لدى العملاء.

وتتمثل مشكلة الدراسة في التساؤل الرئيس الآتي:

ما التحديات التي تواجه إدارة الفنادق ذات الخمس نجوم بمدينة طرابلس في تطبيق أنظمة سلامة الغذاء؟

ويتفرع عنه الأسئلة التالية:

1. ما التحديات الإدارية التي تواجه تطبيق أنظمة سلامة الغذاء؟
2. ما التحديات الفنية والتقنية المرتبطة بالتطبيق؟
3. ما التحديات البشرية المتعلقة بالعاملين؟
4. ما أثر الدعم الإداري والمالي على نجاح تطبيق أنظمة سلامة الغذاء؟

3. أهداف الدراسة

تهدف الدراسة إلى:

1. تحديد التحديات الإدارية المرتبطة بتطبيق أنظمة سلامة الغذاء.
2. التعرف على التحديات الفنية والتقنية داخل الفنادق.
3. تحليل أثر الموارد البشرية والتدريب على فعالية التطبيق.

4. تقديم توصيات تساعد الفنادق الليبية على تحسين مستوى سلامة الغذاء.

4. أهمية الدراسة

الأهمية العلمية

- إثراء الأدبيات العربية المتعلقة بإدارة سلامة الغذاء في قطاع الضيافة.
- توفير إطار نظري يمكن الاستفادة منه في الدراسات المستقبلية.

الأهمية العملية

- مساعدة إدارات الفنادق على تحسين إجراءات سلامة الغذاء.
 - تعزيز ثقة العملاء في الخدمات الفندقية.
 - دعم الجهات الرقابية في تطوير سياسات السلامة الغذائية.
- يمكن إضافة قسم فرضيات الدراسة ومنهجية الدراسة وأداة جمع البيانات بصيغة علمية مناسبة للنشر كما يلي:

5. فرضيات الدراسة

استناداً إلى الإطار النظري والدراسات السابقة، تم صياغة الفرضيات الآتية:

الفرضية الرئيسية

توجد علاقة ذات دلالة إحصائية بين التحديات التنظيمية والإدارية والفنية والمالية والبشرية وبين مستوى تطبيق أنظمة سلامة الغذاء في الفنادق ذات الخمس نجوم بمدينة طرابلس. ويتفرع عنها الفرضيات الفرعية الآتية:

الفرضية الفرعية الأولى

توجد علاقة ذات دلالة إحصائية بين التحديات الإدارية ومستوى تطبيق أنظمة سلامة الغذاء في الفنادق ذات الخمس نجوم بمدينة طرابلس.

الفرضية الفرعية الثانية

توجد علاقة ذات دلالة إحصائية بين التحديات البشرية ومستوى تطبيق أنظمة سلامة الغذاء في الفنادق ذات الخمس نجوم بمدينة طرابلس.

الفرضية الفرعية الثالثة

توجد علاقة ذات دلالة إحصائية بين التحديات الفنية والتقنية ومستوى تطبيق أنظمة سلامة الغذاء في الفنادق ذات الخمس نجوم بمدينة طرابلس.

الفرضية الفرعية الرابعة

توجد علاقة ذات دلالة إحصائية بين التحديات المالية ومستوى تطبيق أنظمة سلامة الغذاء في الفنادق ذات الخمس نجوم بمدينة طرابلس.

6. منهجية الدراسة

اعتمدت الدراسة على المنهج الوصفي التحليلي لملاءمته لطبيعة الدراسة وأهدافها، حيث يهدف إلى وصف وتحليل التحديات التي تواجه إدارات الفنادق ذات الخمس نجوم بمدينة طرابلس في تطبيق أنظمة سلامة الغذاء، وتفسير العلاقات بين المتغيرات المختلفة المرتبطة بعملية التطبيق. وقد تم الاعتماد على أسلوب الدراسة الميدانية من خلال جمع البيانات الأولية من العاملين والمديرين والمسؤولين عن إدارات الأغذية والمشروبات والجودة وسلامة الغذاء في الفنادق

محل الدراسة، بالإضافة إلى الاستفادة من البيانات الثانوية المتمثلة في الكتب والدوريات العلمية والتقارير والدراسات السابقة ذات العلاقة بموضوع البحث. اعتمدت الدراسة على الاستبيان كأداة رئيسية لجمع البيانات، وذلك نظراً لملاءمته لطبيعة الدراسة وقدرته على جمع البيانات من عدد كبير من المبحوثين خلال فترة زمنية قصيرة. وقد تم تصميم الاستبيان بالاستناد إلى الأدبيات العلمية والدراسات السابقة المتعلقة بأنظمة سلامة الغذاء في قطاع الضيافة والفندقة، وتكون من قسمين رئيسيين:

مجتمع الدراسة

يتكون مجتمع الدراسة من جميع العاملين والمديرين والمسؤولين المعنيين بتطبيق أنظمة سلامة الغذاء في الفنادق ذات الخمس نجوم بمدينة طرابلس، والمتمثلة في:

1. فندق كورنثيا طرابلس: Corinthia Hotel Tripoli
 2. فندق راديسون بلو المهاري طرابلس Radisson Blu Al Mahary Hotel
 3. فندق فور بوينتس باي شيراتون طرابلس: Four Points by Sheraton Tripoli
- ويشمل المجتمع العاملين في الإدارات والأقسام ذات العلاقة المباشرة بتطبيق أنظمة سلامة الغذاء، مثل إدارة الأغذية والمشروبات، وإدارة الجودة، والمطابخ، والمخازن، وإدارات المشتريات، إضافة إلى المديرين والمشرفين المسؤولين عن الرقابة الغذائية وضمان الجودة. وقد تم اختيار هذه الفنادق لكونها تمثل أعلى فئة تصنيفية في قطاع الضيافة الليبي، ولما تتمتع به من مستوى مرتفع من الخدمات الفندقية التي تتطلب تطبيق معايير دولية لسلامة الغذاء، بما في ذلك نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) ونظام إدارة سلامة الغذاء (ISO 22000).

عينة الدراسة

اعتمدت الدراسة على أسلوب العينة العشوائية الطبقية لضمان تمثيل مختلف الفئات الوظيفية ذات العلاقة بتطبيق أنظمة سلامة الغذاء داخل الفنادق محل الدراسة، وذلك نظراً لتباين المهام والمسؤوليات المرتبطة بإدارة سلامة الغذاء بين الأقسام المختلفة. وشملت العينة العاملين في الأقسام المرتبطة مباشرة أو غير مباشرة بتطبيق أنظمة سلامة الغذاء، وهي:

- إدارة الأغذية والمشروبات
 - إدارة الجودة وسلامة الغذاء.
 - المطابخ الرئيسية والفرعية.
 - إدارة المشتريات.
 - المخازن.
 - المشرفون والمديرون التنفيذيون المعنيون بمتابعة وتنفيذ متطلبات سلامة الغذاء.
- وقد تم توزيع (100) استمارة استبيان على أفراد العينة في الفنادق ذات الخمس نجوم بمدينة طرابلس، والمتمثلة في: فندق كورنثيا طرابلس وفندق راديسون بلو المهاري طرابلس وفندق

فور پوينتس باي شيراتون طرابلس تم توزيع الاستبيانات وفقاً للحجم النسبي للعاملين في كل فندق لضمان تمثيل عادل لمجتمع الدراسة. وبعد الانتهاء من عملية جمع البيانات، تم استرجاع الاستبيانات وفحصها للتأكد من اكتمالها وصلاحياتها للتحليل الإحصائي، ثم تم ترميز البيانات وإدخالها إلى البرنامج الإحصائي SPSS لإجراء التحليلات الإحصائية المناسبة، والتي شملت الإحصاءات الوصفية واختبارات الثبات والصدق، بالإضافة إلى اختبارات الارتباط والانحدار وتحليل التباين لاختبار فرضيات الدراسة وتحقيق أهدافها.

جدول توزيع الاستبيانات

النسبة (%)	عدد الاستبيانات الموزعة	الفندق
35%	35	فندق كورنثيا طرابلس
35%	35	فندق راديسون بلو المهاري طرابلس
30%	30	فندق فور پوينتس باي شيراتون طرابلس
100%	100	الإجمالي

وشملت العينة العاملين في الأقسام الآتية:

- إدارة الأغذية والمشروبات.
- إدارة الجودة وسلامة الغذاء.
- المطابخ الرئيسية والفرعية.
- إدارة المشتريات.
- المخازن.
- المشرفون والمديرون التنفيذيون ذوو العلاقة بسلامة الغذاء.

وتم توزيع الاستبيان على أفراد العينة المختارة من الفنادق الثلاثة وفقاً للحجم النسبي للعاملين في كل فندق، بما يضمن تمثيلاً عادلاً لمجتمع الدراسة وتحقيق درجة مناسبة من الدقة الإحصائية في النتائج.

7. حدود الدراسة

الحدود المكانية للدراسة

اقتصرت الدراسة ميدانياً على الفنادق ذات الخمس نجوم بمدينة طرابلس والمتمثلة في:

1. فندق كورنثيا طرابلس: Corinthia Hotel Tripoli
2. فندق راديسون بلو المهاري طرابلس Radisson Blu Al Mahary Hotel

3. فندق فور بوينتس باي شيراتون طرابلس Four Points by Sheraton Tripoli:

الحدود الزمنية للدراسة

تم تنفيذ الدراسة خلال عام 2026، وهو العام الذي جُمعت خلاله البيانات الميدانية وتم إجراء التحليلات الإحصائية واستخلاص النتائج والتوصيات.

8. النموذج المفاهيمي للدراسة

المتغيرات المستقلة:

- التحديات الإدارية.
- التحديات البشرية.
- التحديات الفنية والتقنية.
- التحديات المالية.
- التحديات المتعلقة بالموردين.

المتغير التابع:

- مستوى تطبيق أنظمة سلامة الغذاء (HACCP و ISO 22000).

9. الدراسات السابقة

1. إبراهيم، زكي، وتاجر (2023)

هدف الدراسة: تحليل مدى تطبيق برامج إدارة سلامة الغذاء HACCP و ISO

22000 في الفنادق وتقييم مستوى الالتزام بمعايير السلامة الغذائية.

أهم النتائج:

- وجود تفاوت في مستويات تطبيق أنظمة سلامة الغذاء بين الفنادق.
- التدريب المستمر والتزام الإدارة العليا من أهم عوامل نجاح التطبيق.
- وجود تحديات تتعلق بالتوثيق والمتابعة والرقابة الداخلية.

أوجه الاستفادة من الدراسة الحالية: تتشابه مع الدراسة الحالية في قطاع الفنادق واعتمادها على أنظمة HACCP و ISO 22000.

2. إدريس وآخرون (2025)

هدف الدراسة: تحليل العوامل المؤثرة في تطبيق نظام ISO 22000 وتحديد نتائجه في

قطاع الضيافة المصري.

أهم النتائج:

- ثقافة سلامة الغذاء والدعم الإداري يؤثران إيجابياً على التطبيق.
- الضغوط التشغيلية ونقص الموارد تمثل معوقات رئيسية.
- تطبيق النظام يؤدي إلى رفع مستوى رضا العملاء وتحسين الأداء التشغيلي.

3. عاشور وإمام (2014)

هدف الدراسة: التحقق من فعالية نقاط التحكم الحرجة (CCPs) وإجراءات الرقابة في بعض الفنادق المصرية.

أهم النتائج:

- نجاح تطبيق إجراءات المراقبة يقلل من المخاطر الميكروبية.
- فعالية نظام HACCP تعتمد على الرقابة المستمرة والتوثيق.
- التدريب والإشراف الإداري من أهم عوامل النجاح.

4. شاهين وأجلان (2015)

هدف الدراسة: تطبيق نظام ISO 22000 وتحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في خدمات التغذية بالمؤسسات الصحية.

أهم النتائج:

- تحديد المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية بنجاح.
- أهمية التوثيق والمراقبة والتدريب المستمر.
- ضرورة وجود إجراءات تصحيحية واضحة لضمان سلامة الغذاء.

التعقيب على الدراسات السابقة

يتضح من الدراسات السابقة أن معظم البحوث العربية ركزت على تقييم تطبيق أنظمة HACCP و ISO 22000 في الفنادق والمؤسسات الغذائية، وأجمعت على أن نجاح التطبيق يرتبط بعوامل رئيسية تشمل:

1. التزام الإدارة العليا.
 2. التدريب المستمر للعاملين.
 3. توافر الموارد المالية.
 4. فعالية الرقابة والتدقيق الداخلي.
 5. كفاءة الموردين وسلسلة الإمداد الغذائية.
- وتتميز دراستك الحالية بأنها تركز على فنادق الخمس نجوم بمدينة طرابلس – ليبيا، وهو سياق لم يحظ بدراسة كافية في الأدبيات العربية، مما يمنحها قيمة علمية وإضافة معرفية واضحة.

الإطار النظري

أولاً: مفهوم سلامة الغذاء

تُعد سلامة الغذاء من المفاهيم الأساسية التي حظيت باهتمام متزايد خلال العقود الأخيرة نتيجة تنامي المخاطر المرتبطة بالغذاء وتزايد حالات التسمم الغذائي والأمراض المنقولة عبر الأغذية. وقد أصبح ضمان سلامة الغذاء أحد المتطلبات الرئيسية لحماية الصحة العامة وتحقيق الأمن الغذائي ودعم التنمية الاقتصادية المستدامة، خاصة في ظل التوسع الكبير في التجارة الدولية للغذاء وتطور الصناعات الغذائية وقطاع الضيافة والفنادق (منظمة الأغذية والزراعة، 2023)

ويشير مفهوم سلامة الغذاء إلى جميع التدابير والإجراءات التي تهدف إلى ضمان أن يكون الغذاء آمناً للاستهلاك البشري وخالياً من المخاطر التي قد تسبب أضراراً صحية للمستهلك.

ويُعرف الدستور الغذائي (Codex Alimentarius) سلامة الغذاء بأنها "ضمان عدم تسبب الغذاء في أي ضرر للمستهلك عند إعداده أو تناوله وفق الاستخدام المقصود منه" (منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية، 2023، ص 5).

كما تعرف منظمة الصحة العالمية سلامة الغذاء بأنها مجموعة الأنشطة والأنظمة والإجراءات التي يتم تطبيقها خلال جميع مراحل السلسلة الغذائية بهدف الوقاية من المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية التي قد تؤثر في صحة الإنسان (منظمة الصحة العالمية، 2024) وتكتسب سلامة الغذاء أهميتها من كونها تمثل أحد الركائز الأساسية للصحة العامة، حيث تشير التقديرات العالمية إلى أن ملايين الأشخاص يصابون سنوياً بأمراض ناجمة عن استهلاك أغذية ملوثة، مما يؤدي إلى خسائر صحية واقتصادية كبيرة (منظمة الصحة العالمية، 2024). كما أن تطبيق أنظمة سلامة الغذاء يساهم في رفع جودة المنتجات الغذائية وتعزيز ثقة المستهلكين وتحسين القدرة التنافسية للمؤسسات الغذائية والفندقية في الأسواق المحلية والدولية (الحربي، 2021)

ومن منظور إداري، تُعد سلامة الغذاء مسؤولية مشتركة تشمل جميع الأطراف المشاركة في السلسلة الغذائية ابتداءً من الإنتاج الزراعي والحيواني، مروراً بالنقل والتخزين والتصنيع والتوزيع، وانتهاءً بمرحلة الاستهلاك النهائي. ويُعرف هذا المفهوم بمبدأ "من المزرعة إلى المائدة" (Farm to Fork)، والذي يؤكد أن سلامة الغذاء لا تقتصر على مرحلة معينة، بل تمتد عبر جميع مراحل تداول الغذاء (منظمة الأغذية والزراعة، 2023)

وتنقسم المخاطر المرتبطة بسلامة الغذاء إلى ثلاثة أنواع رئيسية هي المخاطر البيولوجية والمخاطر الكيميائية والمخاطر الفيزيائية. وتشمل المخاطر البيولوجية البكتيريا والفيروسات والطفيليات الممرضة مثل السالمونيلا والإشريكية القولونية والليستيريا، بينما تتمثل المخاطر الكيميائية في بقايا المبيدات والمواد الحافظة والمعادن الثقيلة والمنظفات، أما المخاطر الفيزيائية فتشمل الأجسام الغريبة مثل الزجاج والمعادن والبلاستيك التي قد تصل إلى الغذاء أثناء عمليات الإنتاج أو التداول (الزعي، 2022)

وفي قطاع الفنادق والضيافة تكتسب سلامة الغذاء أهمية مضاعفة بسبب الطبيعة الحساسة للخدمات الغذائية المقدمة للزلاء. إذ إن أي خلل في تطبيق معايير سلامة الغذاء قد يؤدي إلى حالات تسمم غذائي تؤثر سلباً على صحة العملاء وسمعة الفندق ومركزه التنافسي. ولذلك تعتمد الفنادق العالمية على أنظمة متقدمة لإدارة سلامة الغذاء مثل نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) ونظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000 لضمان السيطرة على المخاطر المحتملة وتحقيق أعلى مستويات الجودة والسلامة (إبراهيم وزكي وتاجر، 2023) كما تؤكد الأدبيات الحديثة أن سلامة الغذاء لم تعد مجرد مطلب تشغيلي، بل أصبحت عنصراً استراتيجياً في إدارة المؤسسات الفندقية، حيث ترتبط ارتباطاً وثيقاً برضا العملاء والسمعة المؤسسية والاستدامة التشغيلية. وقد أثبتت العديد من الدراسات أن الفنادق التي تطبق أنظمة سلامة الغذاء بصورة فعالة تحقق مستويات أعلى من رضا الزلاء وتتمتع بقدرة أكبر على المنافسة في الأسواق السياحية (إدريس وآخرون، 2025).

وبناءً على ما سبق، يمكن تعريف سلامة الغذاء إجرائياً في هذه الدراسة بأنها: "مجموعة السياسات والإجراءات والأنظمة الرقابية التي تطبقها الفنادق لضمان إنتاج وتخزين وتجهيز

وتقديم غذاء آمن وصحي للنزلاء وفق متطلبات HACCP و ISO 22000 بما يحد من المخاطر الغذائية ويحافظ على صحة المستهلك.

ثانياً: أهمية سلامة الغذاء

تتبع أهمية سلامة الغذاء من كونها تمثل أحد المتطلبات الأساسية لحماية صحة الإنسان وضمان استدامة النظم الغذائية وتحقيق التنمية الاقتصادية والاجتماعية. كما تعد من الركائز الأساسية للصحة العامة نظراً لدورها في الحد من الأمراض المرتبطة بالغذاء وتعزيز جودة الحياة للمستهلكين (منظمة الصحة العالمية، 2024).

1. حماية صحة المستهلك

تسهم سلامة الغذاء في الحد من انتشار الأمراض المنقولة بالغذاء الناتجة عن التلوث البيولوجي والكيميائي والفيزيائي. وتؤكد منظمة الصحة العالمية أن الأغذية غير المأمونة تعد سبباً رئيسياً في الإصابة بمئات الأمراض، الأمر الذي يفرض ضرورة تطبيق معايير الرقابة الغذائية في جميع مراحل السلسلة الغذائية (منظمة الصحة العالمية، 2024). كما أن الالتزام بمعايير سلامة الغذاء يسهم في خفض معدلات التسمم الغذائي وتقليل الأعباء الواقعة على المؤسسات الصحية (الزعيبي، 2022).

2. تعزيز الأمن الغذائي

ترتبط سلامة الغذاء ارتباطاً وثيقاً بالأمن الغذائي، إذ لا يكفي توافر الغذاء من حيث الكمية، بل يجب أن يكون آمناً وصالحاً للاستهلاك البشري. ويؤدي الغذاء غير الآمن إلى تقويض جهود التنمية المستدامة وإضعاف الثقة في المنظومات الغذائية، مما يؤثر سلباً في استقرار المجتمعات وأمنها الغذائي (منظمة الأغذية والزراعة، 2023).

3. دعم الاقتصاد الوطني

تلعب سلامة الغذاء دوراً مهماً في دعم الاقتصاد الوطني من خلال تعزيز التجارة المحلية والدولية ورفع القدرة التنافسية للمؤسسات الغذائية والفندقية. كما تسهم في تقليل الخسائر الاقتصادية الناتجة عن سحب المنتجات الملوثة أو التعويضات المترتبة على حالات التسمم الغذائي، فضلاً عن تعزيز ثقة المستهلكين في المنتجات الغذائية الوطنية (الحربي، 2021).

4. دعم قطاع السياحة والضيافة

في قطاع الفنادق والمطاعم تعد سلامة الغذاء أحد أهم مؤشرات جودة الخدمة، حيث يؤثر أي خلل في سلامة الأغذية المقدمة للنزلاء بشكل مباشر على سمعة المنشأة الفندقية ومستوى رضا العملاء. وقد أثبتت الدراسات أن الالتزام بمعايير سلامة الغذاء ينعكس إيجابياً على جودة الخدمات السياحية ويعزز القدرة التنافسية للفنادق في الأسواق المحلية والدولية (إبراهيم، زكي، وتاجر، 2023).

ثالثاً: أهداف سلامة الغذاء

تسعى أنظمة سلامة الغذاء إلى تحقيق مجموعة من الأهداف الأساسية التي تضمن حماية المستهلك وتحسين جودة المنتجات الغذائية، ومن أهمها:

1. حماية المستهلك من الأمراض المنقولة بالغذاء (منظمة الصحة العالمية، 2024).

2. ضمان إنتاج وتداول غذاء آمن وصالح للاستهلاك البشري (منظمة الأغذية والزراعة، 2023)
3. تقليل احتمالية التلوث الغذائي بمختلف أنواعه ومراحله.
4. رفع مستوى الجودة في المؤسسات الغذائية والفندقية (الحربي، 2021)
5. تعزيز ثقة المستهلك في المنتجات والخدمات الغذائية.
6. الالتزام بالمعايير الدولية والتشريعات المنظمة للغذاء.
7. دعم القدرة التنافسية للمؤسسات الغذائية في الأسواق المحلية والعالمية.
8. تحسين الأداء المؤسسي وتحقيق الاستدامة في قطاع الأغذية والضيافة (إدريس وآخرون، 2025)

رابعاً: أنواع المخاطر المرتبطة بسلامة الغذاء

تعتمد سلامة الغذاء على التحكم في مجموعة من المخاطر التي قد تؤثر على صحة المستهلك، وتصنف هذه المخاطر إلى ثلاثة أنواع رئيسية:

1. المخاطر البيولوجية (Biological Hazards)

تشمل الكائنات الحية الدقيقة الممرضة التي قد تسبب الأمراض المنقولة بالغذاء، ومن أهمها:

- السالمونيلا. (Salmonella)
- الإشريكية القولونية. (E. coli)
- الليستيريا. (Listeria)
- الفيروسات والطفيليات المختلفة.

وتعد المخاطر البيولوجية من أكثر أسباب التسمم الغذائي انتشاراً على مستوى العالم، خاصة في المؤسسات التي لا تطبق أنظمة الرقابة الغذائية بصورة فعالة (منظمة الصحة العالمية، 2024)

2. المخاطر الكيميائية (Chemical Hazards)

وتشمل المواد الكيميائية التي قد تنتقل إلى الغذاء أثناء الإنتاج أو التصنيع أو التخزين، ومن أهمها:

- بقايا المبيدات الزراعية.
- المواد الحافظة بنسب غير مسموح بها.
- المنظفات والمعقمات.
- المعادن الثقيلة والسموم الطبيعية.

وتشكل هذه المخاطر تهديداً لصحة المستهلك عند تجاوز الحدود المسموح بها دولياً (الزعبي، 2022).

3. المخاطر الفيزيائية (Physical Hazards)

وتتمثل في الأجسام الغريبة التي قد تختلط بالغذاء أثناء عمليات الإنتاج أو التداول، مثل:

- الزجاج.
- المعادن.
- البلاستيك.
- الأخشاب والشوائب الصلبة.

وقد أكدت منظمة الأغذية والزراعة أن هذه المخاطر يمكن أن تظهر في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية، مما يستوجب تطبيق نظم رقابية فعالة للحد منها (منظمة الأغذية والزراعة، 2023).

خامساً: سلامة الغذاء عبر السلسلة الغذائية

تعتمد سلامة الغذاء على مبدأ "من المزرعة إلى المائدة" (Farm to Fork)، والذي يعني أن سلامة الغذاء مسؤولية مشتركة تبدأ من إنتاج المواد الخام مروراً بالنقل والتخزين والتصنيع والتوزيع وصولاً إلى المستهلك النهائي (منظمة الأغذية والزراعة، 2023) وتشمل مراحل السلسلة الغذائية:

1. الإنتاج الزراعي والحيواني.
2. التصنيع الغذائي.
3. النقل والتوزيع.
4. التخزين.
5. الإعداد والتجهيز.
6. التقديم والاستهلاك.

ويهدف هذا المفهوم إلى ضمان سلامة الغذاء في جميع المراحل وتقليل احتمالات التلوث أو التلف الغذائي (منظمة الصحة العالمية، 2024).

سادساً: سلامة الغذاء في القطاع الفندقي

تمثل سلامة الغذاء في الفنادق أحد أهم عناصر إدارة الجودة الشاملة، نظراً لارتباطها المباشر بصحة النزلاء وسمعة الفندق. ولذلك تعتمد الفنادق الحديثة على مجموعة من الأنظمة الدولية المتخصصة لضمان سلامة الأغذية المقدمة، ومن أهمها:

- نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. (HACCP)
- نظام إدارة سلامة الغذاء. (ISO 22000)
- ممارسات التصنيع الجيد. (GMP)
- برامج المتطلبات الأساسية. (PRPs)

وتهدف هذه الأنظمة إلى تحديد المخاطر المحتملة ومنع حدوثها قبل وصول الغذاء إلى المستهلك النهائي، من خلال تطبيق إجراءات رقابية وقائية تعتمد على التوثيق والمتابعة المستمرة والتحسين المستمر للأداء (إبراهيم، زكي، وتاجر، 2023؛ إدريس وآخرون، 2025).

وتشير الأدبيات الحديثة إلى أن تطبيق أنظمة سلامة الغذاء في الفنادق يساهم في تحسين جودة الخدمات الغذائية، وتقليل المخاطر الصحية، وزيادة رضا العملاء، وتعزيز السمعة المؤسسية للفندق، الأمر الذي ينعكس إيجابياً على الأداء التشغيلي والتنافسي للمنشأة الفندقية (الحربي، 2021).

الإطار العملي

أولاً: تحليل وشرح نتائج الخصائص الديموغرافية لأفراد العينة

جدول (1): الخصائص الديموغرافية لأفراد العينة

المتغير	الفئة	التكرار (f)	النسبة (%)
الجنس	ذكر	63	63
	أنثى	37	37
العمر	أقل من 30 سنة	47	47
	30-39 سنة	25	25
	40-49 سنة	18	18
	50 فأكثر	10	10
المؤهل العلمي	دبلوم	53	53
	بكالوريوس	42	42
	ماجستير	5	5
سنوات الخبرة	أقل من 5 سنوات	54	54
	5-10 سنوات	36	36
	10-15 سنة	4	4
	15 سنة فأكثر	6	6

يبين جدول (1) الخصائص الديموغرافية لأفراد عينة الدراسة من العاملين في الفنادق الخمس نجوم بمدينة طرابلس، والبالغ عددهم (100) مفردة، وذلك وفق متغيرات الجنس والعمر والمؤهل العلمي وسنوات الخبرة.

1. الجنس

أظهرت النتائج أن عدد الذكور بلغ (63) مفردة بنسبة (63%) من إجمالي العينة، في حين بلغ عدد الإناث (37) مفردة بنسبة (37%). وتشير هذه النتيجة إلى ارتفاع نسبة الذكور مقارنة بالإناث في الوظائف المرتبطة بإدارة الأغذية والمشروبات وسلامة الغذاء داخل الفنادق محل الدراسة. ويمكن تفسير ذلك بطبيعة بعض الوظائف التشغيلية والفنية في قطاع الضيافة، وخاصة أعمال المطابخ وإدارة الأغذية والمشروبات التي غالباً ما تشهد مشاركة أكبر من الذكور مقارنة بالإناث.

2. العمر

أوضحت النتائج أن الفئة العمرية الأقل من 30 سنة جاءت في المرتبة الأولى بعدد (47) مفردة بنسبة (47%)، تلتها الفئة العمرية (30-39 سنة) بعدد (25) مفردة بنسبة (25%)، ثم الفئة العمرية (40-49 سنة) بعدد (18) مفردة بنسبة (18%)، وأخيراً الفئة العمرية (50 سنة فأكثر) بعدد (10) مفردات بنسبة (10%).

وتشير هذه النتائج إلى أن غالبية العاملين في الفنادق محل الدراسة ينتمون إلى الفئات العمرية الشابة، الأمر الذي يعكس اعتماد الفنادق على الكوادر الشابة القادرة على التعامل مع متطلبات العمل الفندقي التي تتطلب جهداً بدنياً ومهارات تشغيلية متطورة. كما أن ارتفاع نسبة الشباب قد يسهم في سهولة استيعاب التقنيات الحديثة وأنظمة سلامة الغذاء وتطبيقها.

3. المؤهل العلمي

يتضح من الجدول أن حملة الدبلوم يمثلون النسبة الأكبر من أفراد العينة، حيث بلغ عددهم (53) مفردة بنسبة (53%)، يليهم حملة البكالوريوس بعدد (42) مفردة بنسبة (42%)، بينما بلغ عدد الحاصلين على درجة الماجستير (5) مفردات بنسبة (5%)، ولم تسجل العينة أي حالة لحملة الدكتوراه.

وتعكس هذه النتائج أن غالبية العاملين في الأقسام المرتبطة بسلامة الغذاء يمتلكون مؤهلات علمية متوسطة أو جامعية، وهو ما يتناسب مع طبيعة الوظائف التشغيلية والإشرافية داخل الفنادق. كما تشير النتائج إلى محدودية العاملين ذوي المؤهلات العليا، الأمر الذي قد يؤثر على مستوى التخصص في بعض الجوانب الفنية المتعلقة بإدارة سلامة الغذاء.

4. سنوات الخبرة

أظهرت النتائج أن الفئة التي تمتلك خبرة أقل من خمس سنوات جاءت في المرتبة الأولى بعدد (54) مفردة بنسبة (54%)، تلتها فئة الخبرة من (5-10 سنوات) بعدد (36) مفردة بنسبة (36%)، ثم فئة الخبرة من (15 سنة فأكثر) بعدد (6) مفردات بنسبة (6%)، وأخيراً فئة الخبرة من (10-15 سنة) بعدد (4) مفردات بنسبة (4%).

وتشير هذه النتائج إلى أن غالبية أفراد العينة من العاملين حديثي الخبرة نسبياً، وهو ما يعكس ارتفاع معدل استقطاب الموظفين الجدد في القطاع الفندقي. كما قد يفسر ذلك الحاجة المستمرة إلى برامج التدريب والتأهيل في مجال سلامة الغذاء لضمان رفع مستوى المعرفة والمهارات اللازمة لتطبيق الأنظمة الحديثة مثل HACCP و ISO 22000.

جدول (2): توزيع أفراد العينة حسب الفندق والقسم

المتغير	الفئة	التكرار (f)	النسبة (%)
الفندق	كورنتيا	35	35
	راديسون بلو	35	35
	فور بوينتس	30	30
القسم	الأغذية والمشروبات	34	34
	الجودة وسلامة الغذاء	8	8
	المطبخ	35	35
	المشتريات	12	12
	المخازن	9	9
	أخرى	2	2

يبين جدول (2) توزيع أفراد العينة وفق الفندق الذي يعملون فيه والقسم الوظيفي الذي ينتمون إليه.

1. توزيع العينة حسب الفندق

أظهرت النتائج أن فندقي كورنتيا وراديسون بلو استحوذا على النسبة الأكبر من أفراد العينة، حيث بلغ عدد المشاركين من كل منهما (35) مفردة بنسبة (35%) لكل فندق، في حين بلغ عدد المشاركين من فندق فور بوينتس (30) مفردة بنسبة (30%).

وتشير هذه النتائج إلى وجود توزيع متقارب للعينات بين الفنادق الثلاثة، الأمر الذي يعزز من درجة تمثيل مجتمع الدراسة ويزيد من موثوقية النتائج وإمكانية تعميمها على الفنادق الخمس نجوم بمدينة طرابلس. كما يعكس هذا التوزيع الحرص على تحقيق التوازن النسبي بين الفنادق المشاركة في الدراسة.

2. توزيع العينة حسب القسم

أوضحت النتائج أن العاملين في قسم المطبخ يمثلون النسبة الأعلى من أفراد العينة بعدد (35) مفردة بنسبة (35%)، يليهم العاملون في قسم الأغذية والمشروبات بعدد (34) مفردة بنسبة (34%)، ثم قسم المشتريات بعدد (12) مفردة بنسبة (12%)، وقسم المخازن بعدد (9) مفردات بنسبة (9%)، وقسم الجودة وسلامة الغذاء بعدد (8) مفردات بنسبة (8%)، بينما بلغت نسبة العاملين في الأقسام الأخرى (2%) فقط.

وتعكس هذه النتائج طبيعة الدراسة التي تركز على تطبيق أنظمة سلامة الغذاء، حيث ترتبط أقسام المطبخ والأغذية والمشروبات بصورة مباشرة بعمليات استلام وتحضير وتخزين وتقديم الأغذية، وبالتالي فإن العاملين فيها يمثلون الفئة الأكثر ارتباطاً بموضوع الدراسة. كما أن مشاركة العاملين في أقسام الجودة والمشتريات والمخازن تسهم في توفير رؤية شاملة حول مختلف مراحل تطبيق أنظمة سلامة الغذاء داخل الفنادق.

الاستنتاج العام

تشير البيانات الديموغرافية إلى أن عينة الدراسة تتميز بالتنوع من حيث العمر والخبرة والمؤهل العلمي، مع *predominance* للفئات الشابة وحملة الدبلوم وذوي الخبرة الأقل من خمس سنوات. كما أن توزيع العينة على الفنادق والأقسام المختلفة جاء متوازناً إلى حد كبير، مما يعزز من صدق النتائج ويؤكد أن آراء المبحوثين تعكس واقع تطبيق أنظمة سلامة الغذاء في الفنادق الخمس نجوم بمدينة طرابلس بصورة موضوعية وشاملة.

ثانياً: تحليل وشرح نتائج محاور الاستبيان

المحور الأول: التحديات الإدارية

جدول (3)

المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لمحور التحديات الإدارية

م	العبارة	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	الترتيب	مستوى التقدير
1	لا تخصص الإدارة العليا موارد كافية لتطبيق أنظمة سلامة الغذاء	3.19	1.46	1	متوسط
2	توجد صعوبة في متابعة تنفيذ إجراءات سلامة الغذاء بشكل مستمر	2.77	1.18	4	متوسط
3	تفتقر بعض الأقسام إلى التنسيق اللازم	3.04	1.47	2	متوسط

				لتطبيق متطلبات سلامة الغذاء	
متوسط	3	1.48	2.83	لا توجد سياسات وإجراءات واضحة ومحدثة لسلامة الغذاء	4
متوسط	5	1.41	2.92	تضعف الرقابة الإدارية من فاعلية تطبيق أنظمة سلامة الغذاء	5
متوسط		1.4	2.95		المحور ككل

يبين جدول (3) المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لفقرات محور التحديات الإدارية التي تواجه الفنادق محل الدراسة في تطبيق أنظمة سلامة الغذاء.

أظهرت النتائج أن المتوسط الحسابي العام للمحور بلغ (2.95) بانحراف معياري (1.40)، وهو ما يشير إلى أن أفراد العينة يرون أن التحديات الإدارية تواجه الفنادق بدرجة متوسطة.

وجاءت العبارة «لا تخصص الإدارة العليا موارد كافية لتطبيق أنظمة سلامة الغذاء» في المرتبة الأولى بمتوسط حسابي بلغ (3.19)، مما يعكس وجود تصورات لدى العاملين بأن الموارد المخصصة لتطبيق أنظمة سلامة الغذاء ليست كافية بالشكل المطلوب. ويمكن تفسير ذلك بارتفاع تكاليف تطبيق أنظمة HACCP و ISO 22000 وما تتطلبه من تدريب وتجهيزات ومتابعة مستمرة.

كما جاءت عبارة «تفتقر بعض الأقسام إلى التنسيق اللازم لتطبيق متطلبات سلامة الغذاء» في المرتبة الثانية بمتوسط حسابي (3.04)، الأمر الذي يشير إلى أن التكامل بين الأقسام المختلفة ما يزال بحاجة إلى مزيد من التطوير لتحقيق التطبيق الفعال لأنظمة سلامة الغذاء.

في المقابل جاءت عبارة «توجد صعوبة في متابعة تنفيذ إجراءات سلامة الغذاء بشكل مستمر» في المرتبة الأخيرة بمتوسط حسابي (2.77)، مما يدل على أن الفنادق محل الدراسة تمتلك إلى حد ما آليات متابعة مقبولة لإجراءات السلامة الغذائية.

وتشير هذه النتائج إجمالاً إلى أن الجوانب الإدارية لا تمثل عائقاً كبيراً أمام التطبيق، إلا أنها ما تزال بحاجة إلى مزيد من الدعم المؤسسي والتنسيق الداخلي.

المحور الثاني: التحديات البشرية

جدول (4)

المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لمحور التحديات البشرية

م	العبارة	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	الترتيب	مستوى التقدير
1	يعاني الفندق من نقص الموظفين المؤهلين	2.76	1.35	3	متوسط

2	لا يحصل العاملون على تدريب دوري كافٍ	2.52	1.24	5	منخفض
3	يفتقر بعض العاملين إلى المعرفة الكافية	3.04	1.47	1	متوسط
4	يؤثر ارتفاع معدل دوران العاملين على الالتزام	2.75	1.53	4	متوسط
5	يواجه العاملون صعوبة في تطبيق التعليمات	2.96	1.41	2	متوسط
المحور ككل		2.81	1.4		متوسط

يتضح من جدول (4) أن المتوسط الحسابي العام لمحور التحديات البشرية بلغ (2.81) بانحراف معياري (1.40)، وهو ما يعكس مستوى متوسطاً من التحديات البشرية. وجاءت عبارة «يفتقر بعض العاملين إلى المعرفة الكافية بإجراءات سلامة الغذاء» في المرتبة الأولى بمتوسط حسابي بلغ (3.04)، وهو ما يشير إلى وجود حاجة مستمرة لتطوير المعارف والمهارات المتعلقة بسلامة الغذاء لدى بعض العاملين. كما جاءت عبارة «يواجه العاملون صعوبة في تطبيق التعليمات الخاصة بسلامة الغذاء» في المرتبة الثانية بمتوسط (2.96)، مما يدل على وجود بعض الصعوبات التطبيقية المرتبطة بالإجراءات التشغيلية. أما عبارة «لا يحصل العاملون على تدريب دوري كافٍ في مجال سلامة الغذاء» فقد جاءت في المرتبة الأخيرة بمتوسط (2.52)، وهو مستوى منخفض نسبياً، مما يشير إلى أن الفنادق توفر برامج تدريبية بدرجة مقبولة مقارنة ببقية التحديات البشرية. وتؤكد هذه النتائج أهمية الاستثمار في رأس المال البشري باعتباره أحد الركائز الأساسية لنجاح تطبيق أنظمة سلامة الغذاء.

المحور الثالث: التحديات الفنية والتقنية

جدول (5)

المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لمحور التحديات الفنية والتقنية

م	العبارة	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	الترتيب	مستوى التقدير
1	تحتاج معدات وأجهزة المطبخ إلى تحديث	2.9	1.28	3	متوسط
2	توجد صعوبات في توثيق السجلات	2.32	1.29	5	منخفض

متوسط	4	1.5	2.69	لا تتوافر أنظمة إلكترونية فعالة	3
متوسط	1	1.4	3.25	توجد قصور في تجهيزات التخزين	4
متوسط	2	1.31	3.15	تواجه الإدارة صعوبة في مراقبة نقاط التحكم الحرجة	5
متوسط		1.36	2.86		المحور ككل

تشير نتائج جدول (5) إلى أن المتوسط الحسابي العام للمحور بلغ (2.86) بانحراف معياري (1.36)، وهو ما يعكس مستوى متوسطاً من التحديات الفنية والتقنية.

وجاءت عبارة «توجد قصور في تجهيزات التخزين بما يضمن سلامة الأغذية» في المرتبة الأولى بمتوسط حسابي بلغ (3.25)، مما يدل على أن البنية التحتية الخاصة بالتخزين تمثل أحد أبرز التحديات الفنية التي تواجه الفنادق.

كما جاءت عبارة «تواجه الإدارة صعوبة في مراقبة نقاط التحكم الحرجة بصورة مستمرة» في المرتبة الثانية بمتوسط (3.15)، وهو ما يعكس أهمية نظم الرقابة والمتابعة المستمرة في تطبيق متطلبات HACCP.

بينما حصلت عبارة «توجد صعوبات في توثيق سجلات وإجراءات سلامة الغذاء» على أدنى متوسط حسابي بلغ (2.32)، مما يشير إلى أن نظم التوثيق المستخدمة في الفنادق تتمتع بدرجة مقبولة من الكفاءة.

وتبرز هذه النتائج أهمية تطوير التجهيزات الفنية واستخدام التقنيات الحديثة لدعم أنظمة سلامة الغذاء.

المحور الرابع: التحديات المالية

جدول (6)

المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لمحور التحديات المالية

م	العبارة	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	الترتيب	مستوى التقدير
1	تشكل تكلفة التطبيق عبئاً مالياً	2.79	1.3	3	متوسط
2	لا تتوافر ميزانية كافية للتدريب	2.58	1.28	5	منخفض
3	صعوبة توفير التمويل للمعدات	2.76	1.37	4	متوسط
4	تمثل تكاليف التدقيق والاعتماد عائقاً	3.15	1.36	1	متوسط

متوسط	2	1.31	2.96	تؤثر القيود المالية على تطوير البرامج	5
متوسط		1.32	2.85		المحور ككل

يوضح جدول (6) أن المتوسط الحسابي العام للمحور بلغ (2.85) بانحراف معياري (1.32)، وهو ما يدل على أن التحديات المالية موجودة بدرجة متوسطة. وجاءت عبارة «تمثل تكاليف التدقيق والاعتماد الدولي عائقاً أمام التطبيق» في المرتبة الأولى بمتوسط حسابي (3.15)، مما يعكس أن تكاليف الحصول على الاعتمادات الدولية ما تزال تشكل عبئاً مالياً على الفنادق.

كما جاءت عبارة «تؤثر القيود المالية على تطوير برامج سلامة الغذاء» في المرتبة الثانية بمتوسط (2.96)، مما يشير إلى تأثير الإمكانيات المالية على استدامة التحسين والتطوير. في المقابل حصلت عبارة «لا تتوافر ميزانية كافية للتدريب في مجال سلامة الغذاء» على أدنى متوسط (2.58)، مما يدل على أن التدريب يحظى باهتمام نسبي من قبل الفنادق. وتؤكد هذه النتائج أن العامل المالي لا يمثل العقبة الرئيسة أمام التطبيق، لكنه يبقى أحد المتغيرات المؤثرة في تطوير الأنظمة وتحسينها.

المحور الخامس: التحديات المتعلقة بالموردين

جدول (7)

المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لمحور التحديات المتعلقة بالموردين

م	العبارة	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	الترتيب	مستوى التقدير
1	صعوبة التأكد من التزام الموردين	3.21	1.3	2	متوسط
2	لا تتم مراجعة الموردين دورياً	3.42	1.27	1	مرتفع
3	مشكلات جودة المواد الغذائية الموردة	3.24	1.34	3	متوسط
4	نقص المعلومات عن مصادر المنتجات	2.85	1.42	5	متوسط
5	يؤثر أداء الموردين على فعالية التطبيق	3.04	1.29	4	متوسط
المحور ككل		3.15	1.32		متوسط

أظهرت نتائج جدول (7) أن المتوسط الحسابي العام للمحور بلغ (3.15) بانحراف معياري (1.32)، وهو أعلى من معظم المحاور السابقة، مما يدل على أن الموردين يمثلون أحد أبرز مصادر التحديات أمام تطبيق أنظمة سلامة الغذاء.

وجاءت عبارة «لا تتم مراجعة الموردين بشكل دوري ومنتظم» في المرتبة الأولى بمتوسط حسابي بلغ (3.42)، وهو مستوى مرتفع نسبياً يعكس أهمية الرقابة المستمرة على الموردين.

كما جاءت عبارة «تحدث بعض المشكلات المتعلقة بجودة المواد الغذائية الموردة» في المرتبة الثانية بمتوسط (3.24)، تلتها عبارة «يواجه الفندق صعوبة في التأكد من التزام الموردين بمعايير سلامة الغذاء» بمتوسط (3.21).

وتشير هذه النتائج إلى أن إدارة الموردين وسلسلة الإمداد الغذائية تمثل أحد الجوانب الحيوية التي تتطلب اهتماماً أكبر من إدارات الفنادق لضمان سلامة الغذاء.

المحور السادس: التزام الإدارة العليا

جدول (8)

المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لمحور التزام الإدارة العليا

م	العبارة	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	الترتيب	مستوى التقدير
1	تدعم الإدارة العليا تطبيق الأنظمة	3.23	1.31	3	متوسط
2	توفر الإدارة العليا الموارد اللازمة	3.54	1.24	1	مرتفع
3	تتابع الإدارة العليا تنفيذ الإجراءات	3.29	1.36	2	متوسط
4	تشجع الإدارة العليا العاملين	2.91	1.43	5	متوسط
5	تعتبر سلامة الغذاء أولوية استراتيجية	3.1	1.33	4	متوسط
المحور ككل		3.21	1.33		متوسط

يتضح من جدول (8) أن المتوسط الحسابي العام للمحور بلغ (3.21) بانحراف معياري (1.33)، وهو أعلى متوسط بين جميع المحاور، مما يدل على ارتفاع مستوى التزام الإدارة العليا بتطبيق أنظمة سلامة الغذاء.

وجاءت عبارة «توفر الإدارة العليا الموارد اللازمة لتطبيق أنظمة سلامة الغذاء» في المرتبة الأولى بمتوسط حسابي بلغ (3.54)، وهو مستوى مرتفع يعكس إدراك الإدارة لأهمية سلامة الغذاء. كما جاءت عبارة «تتابع الإدارة العليا تنفيذ إجراءات سلامة الغذاء بانتظام» في المرتبة الثانية بمتوسط (3.29)، تلتها عبارة «تدعم الإدارة العليا تطبيق أنظمة سلامة الغذاء بشكل مستمر» بمتوسط (3.23).

وتؤكد هذه النتائج أن الإدارة العليا تؤدي دوراً محورياً في دعم ثقافة سلامة الغذاء وتوفير البيئة التنظيمية المناسبة لتطبيقها.

المحور السابع: مستوى تطبيق أنظمة سلامة الغذاء

جدول (9)

المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لمحور مستوى تطبيق أنظمة سلامة الغذاء

م	العبارة	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	الترتيب	مستوى التقدير
---	---------	-----------------	-------------------	---------	---------------

1	يتم تطبيق الإجراءات بصورة منتظمة	3.21	1.33	4	متوسط
2	يلتزم العاملون بتعليمات النظافة	3.39	1.28	1	متوسط
3	يتم توثيق جميع الإجراءات	3.23	1.39	3	متوسط
4	يتم إجراء عمليات تدقيق دورية	2.89	1.45	6	متوسط
5	يطبق الفندق متطلبات ISO و HACCP 22000	3	1.36	5	متوسط
6	يتم التعامل مع المخاطر الغذائية وفق إجراءات واضحة	3.28	1.28	2	متوسط
7	يتم تقييم وتحسين النظام باستمرار	2.8	1.55	7	متوسط
المحور ككل		3.12	1.38		متوسط

يبين جدول (9) أن المتوسط الحسابي العام لمستوى تطبيق أنظمة سلامة الغذاء بلغ (3.12) بانحراف معياري (1.38)، وهو ما يشير إلى أن مستوى التطبيق في الفنادق محل الدراسة يقع ضمن المستوى المتوسط المائل إلى الارتفاع.

وجاءت عبارة «يلتزم العاملون بتعليمات النظافة الشخصية وسلامة الغذاء» في المرتبة الأولى بمتوسط حسابي بلغ (3.39)، مما يعكس ارتفاع مستوى الالتزام بالإجراءات الأساسية لسلامة الغذاء.

كما جاءت عبارة «يتم التعامل مع المخاطر الغذائية وفق إجراءات واضحة ومعتمدة» في المرتبة الثانية بمتوسط (3.28)، تلتها عبارة «يتم توثيق جميع الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء» بمتوسط (3.23).

في المقابل جاءت عبارة «يتم تقييم وتحسين نظام سلامة الغذاء بشكل مستمر» في المرتبة الأخيرة بمتوسط (2.80)، مما يشير إلى أن عمليات التحسين المستمر والتطوير الدوري ما تزال بحاجة إلى مزيد من الاهتمام.

وبصورة عامة تؤكد النتائج أن الفنادق الخمس نجوم بمدينة طرابلس تطبق أنظمة سلامة الغذاء بدرجة جيدة نسبياً، إلا أن هناك فرصاً لتحسين كفاءة التطبيق خاصة في مجالات التقييم المستمر وإدارة الموردين وتطوير البنية الفنية والتقنية.

الترتيب النهائي لمحاور الدراسة

الاستنتاج العام: أظهرت النتائج أن جميع المحاور جاءت ضمن المستوى المتوسط، مع بروز دور الإدارة العليا كأهم عامل داعم لتطبيق أنظمة سلامة الغذاء، في حين شكلت التحديات المرتبطة بالموردين أبرز المعوقات التي تواجه الفنادق محل الدراسة.

الترتيب	المحور	المتوسط
---------	--------	---------

3.21	التزام الإدارة العليا	1
3.15	التحديات المتعلقة بالموردين	2
3.12	مستوى تطبيق أنظمة سلامة الغذاء	3
2.95	التحديات الإدارية	4
2.86	التحديات الفنية والتقنية	5
2.85	التحديات المالية	6
2.81	التحديات البشرية	7

نتائج الدراسة

1. أظهرت النتائج تبايناً في آراء المبحوثين حول التحديات الإدارية المرتبطة بتطبيق أنظمة سلامة الغذاء. فقد تبين أن نسبة الموافقة على عدم تخصيص الإدارة العليا موارد كافية لتطبيق أنظمة سلامة الغذاء بلغت (47%) مقابل (40%) من غير الموافقين، مما يشير إلى وجود قصور نسبي في توفير الموارد اللازمة.
2. أظهرت النتائج أن غالبية المبحوثين كانت آراؤهم محايدة أو غير موافقة بشأن وجود صعوبات كبيرة في متابعة تنفيذ إجراءات سلامة الغذاء أو ضعف التنسيق بين الأقسام المختلفة. وبصفة عامة، تشير النتائج إلى أن التحديات الإدارية موجودة ولكن بدرجة متوسطة، ولا تمثل العائق الأكبر أمام تطبيق أنظمة سلامة الغذاء في الفنادق محل الدراسة.
3. أظهرت النتائج أن أغلبية المبحوثين لا يرون وجود نقص حاد في الموظفين المؤهلين أو ضعف واضح في التدريب الدوري، حيث بلغت نسبة عدم الموافقة على نقص الكفاءات (46%) مقارنة بـ (32%) فقط من الموافقين.
4. أظهرت إحدى العبارات أن (42%) من المبحوثين يعتقدون أن بعض العاملين يفتقرون إلى المعرفة الكافية بإجراءات سلامة الغذاء، وهي أعلى نسبة موافقة في هذا المحور. وتشير هذه النتيجة إلى أن المشكلة لا تكمن في عدد العاملين أو مؤهلاتهم بقدر ما ترتبط بالحاجة إلى تعزيز المعرفة التخصصية والتدريب المستمر في مجال سلامة الغذاء.
5. بينت النتائج وجود عدد من التحديات الفنية المؤثرة على تطبيق أنظمة سلامة الغذاء. فقد أظهرت البيانات أن (47%) من المبحوثين يرون وجود قصور في تجهيزات التخزين، كما يرى (46%) وجود صعوبة في مراقبة نقاط التحكم الحرجة بصورة مستمرة.
6. لم يوافق أغلب المبحوثين على وجود صعوبات كبيرة في توثيق السجلات أو نقص الأنظمة الإلكترونية، مما يعكس مستوى مقبولاً من التوثيق الإداري داخل الفنادق.
7. أظهرت النتائج أن التحديات المالية جاءت بدرجة متوسطة. فقد بلغت نسبة الموافقة على أن تكاليف التدقيق والاعتماد الدولي تمثل عائقاً أمام التطبيق (44%)، وهي أعلى نسبة ضمن هذا المحور.
8. أظهرت النتائج أن (36%) من المبحوثين يرون أن القيود المالية تؤثر على تطوير برامج سلامة الغذاء، بينما لم توافق الأغلبية على وجود نقص كبير في ميزانيات التدريب أو صعوبات تمويلية حادة.

9. أظهرت النتائج أن الموردين يمثلون أحد أبرز التحديات التي تواجه الفنادق. فقد بلغت نسبة الموافقة على عدم مراجعة الموردين بشكل دوري ومنتظم (47%)، كما بلغت نسبة الموافقة على وجود مشكلات تتعلق بجودة المواد الغذائية الموردة (45%)، وتعكس هذه النتائج أهمية تعزيز نظم تقييم الموردين ومراقبة جودة المواد الغذائية الواردة للفنادق.
10. أظهرت النتائج مستوى مرتفعاً من التزام الإدارة العليا بتطبيق أنظمة سلامة الغذاء، حيث بلغت نسبة الموافقة على توفير الإدارة العليا للموارد اللازمة (59%)، كما بلغت نسبة الموافقة على المتابعة المنتظمة للإجراءات (50%)، واعتبار سلامة الغذاء أولوية استراتيجية (45%)،
11. أظهرت النتائج مستوى جيداً نسبياً لتطبيق أنظمة سلامة الغذاء. فقد بلغت نسبة الموافقة على التزام العاملين بتعليمات النظافة الشخصية وسلامة الغذاء (54%)، كما بلغت نسبة الموافقة على توثيق الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء (50%)،
12. أظهرت النتائج ضعفاً نسبياً في عمليات التقييم والتحسين المستمر لنظام سلامة الغذاء، حيث بلغت نسبة عدم الموافقة (46%)، مما يشير إلى وجود حاجة لتعزيز ثقافة التحسين المستمر داخل الفنادق.

التوصيات

1. تطوير نظام متكامل لتقييم الموردين ومتابعة التزامهم بمعايير سلامة الغذاء.
2. تحديث مرافق التخزين والمعدات المرتبطة بمراقبة سلامة الأغذية.
3. تعزيز برامج التدريب التخصصي للعاملين في مجالات HACCP و ISO 22000.
4. تبني برامج دورية للتقييم والتحسين المستمر لأنظمة سلامة الغذاء.
5. تخصيص ميزانيات كافية للحصول على الاعتمادات الدولية وتطوير نظم الرقابة الغذائية.
6. زيادة استخدام الأنظمة الرقمية في توثيق ومتابعة إجراءات سلامة الغذاء.
7. الاستمرار في دعم الإدارة العليا لمبادرات سلامة الغذاء وترسيخ ثقافة الجودة داخل الفنادق.
8. إجراء تدقيقات داخلية وخارجية دورية للتحقق من مستوى الالتزام بمعايير سلامة الغذاء.

المراجع

1. إبراهيم، أحمد رمضان، زكي، محمد محمود، وتاجر، أحمد جلال. (2023). تحليل برامج إدارة سلامة الغذاء (HACCP/ISO 22000) المطبقة في الفنادق. *المجلة الدولية لإدارة السياحة والضيافة*، 6(1)، 168-185.
<https://doi.org/10.21608/ijthm.2023.300851>
2. إدريس، هيثم جمعة عبد الفتاح، محمد أبو طالب محمد، أبو قمر، محمود سيد أحمد، ومحمد، عبد المنعم عمر. (2025). تطبيق نظام ISO 22000 في المراكب

النيلية المصرية: دراسة استطلاعية قائمة على المراجعة. مجلة كلية السياحة والفنادق،
جامعة مدينة السادات، 9(1)، 264–280.

<https://doi.org/10.21608/mfth.2025.427056>

3. إدريس، هيثم جمعة عبد الفتاح، محمد أبو طالب محمد، أبو قمر، محمود سيد
أحمد، ومحمد، عبد المنعم عمر. (2025ب). المحددات والنتائج لتطبيق نظام إدارة
سلامة الغذاء ISO 22000 في المراكب النيلية المصرية. مجلة كلية السياحة والفنادق،
جامعة مدينة السادات، 9(1)، 281–302.

<https://doi.org/10.21608/mfth.2025.427067>

4. الحربي، محمد بن عبدالله. (2021) إدارة الجودة وسلامة الغذاء في المنشآت
السياحية والفندقية. الرياض، المملكة العربية السعودية: دار الزهراء للنشر والتوزيع.
5. الزعبي، أحمد محمود. (2022) سلامة الغذاء وأنظمة الرقابة الصحية الحديثة .
عمان، الأردن: دار المسيرة للنشر والتوزيع.
6. منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة. (2023). (سلامة الأغذية وجودتها .
روما، إيطاليا: منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة.
7. منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة، ومنظمة الصحة العالمية. (2023)
الدستور الغذائي: (Codex Alimentarius) المبادئ العامة لسلامة الأغذية . روما،
إيطاليا: لجنة الدستور الغذائي.
8. منظمة الصحة العالمية. (2024) سلامة الأغذية: صحيفة حقائق. جنيف،
سويسرا: منظمة الصحة العالمية.