

اثر التوعية والتدريب على ادارة مخاطر المنشأة الغذائية

إعداد الطالب/ مها الزهراني

251002255

إشراف/

د. الفیصل عبد الحمید

د. فايز جراد

العام الدراسي:

2025

Contents

4.....	المستخلص: Abstract
4.....	الكلمات المفتاحية: سلامة الغذاء، التوعية، التدريب، إدارة المخاطر
5.....	الفصل الأول
5.....	الإطار العام للدراسة
6.....	المقدمة:
7.....	-مشكلة الدراسة.
7.....	ما مدى تأثير التوعية والتدريب على تحسين إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية؟
7.....	-أهمية الدراسة.
8.....	أولاً: الأهمية العلمية
8.....	ثانياً: الأهمية العملية
9.....	ثالثاً: أهمية الدراسة للمجتمع والعاملين
9.....	-أهداف الدراسة.
10.....	-تساؤلات الدراسة
11.....	الفرضية الرئيسية
11.....	الفرضيات الفرعية
11.....	-النظرية العلمية المتبعة لإعداد البحث
14.....	الفصل الثاني
14.....	الإطار النظري والدراسات السابقة
15.....	-مقدمة
16.....	-الدراسات السابقة
17.....	مقارنة عامة بين الدراسات السابقة والدراسة الحالية
17.....	خلاصة الدراسات السابقة
18.....	-الإطار النظري
18.....	أولاً: مفهوم التوعية بالمخاطر
19.....	ثانياً: التدريب ودوره في تحسين بيئة العمل
19.....	ثالثاً: مفهوم إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية
20.....	رابعاً: إدارة المخاطر وفق منهجية HACCP
20.....	خامساً: العلاقة بين التوعية والتدريب وإدارة المخاطر
20.....	سادساً: نموذج مصفوفة المخاطر (Risk Matrix)
21.....	خلاصة الإطار النظري

21	 خلاصة الفصل
22	 الفصل الثالث
22	 منهجية البحث
22	 -مقدمة.
23	 منهج البحث
23	 مجتمع البحث
23	 عينة البحث
23	 أداة البحث
23	 صدق الأداة
24	 ثبات الأداة
24	 إجراءات جمع البيانات
24	 الأساليب الإحصائية المستخدمة
24	 حدود البحث
24	 ملخص الفصل
26	 الفصل الرابع
26	 النتائج والتوصيات
26	 -مقدمة
27	 عرض نتائج الدراسة الميدانية
27	 النتائج الأساسية:
28	 مناقشة النتائج
29	 التوصيات
29	 ملخص الفصل الرابع
31	 الفصل الخامس
31	 الخاتمة والتوصيات والمقترحات المستقبلية
32	 مقدمة
32	 خلاصة النتائج
34	 خاتمة الفصل
35	 المراجع
36	 -المراجع العربية
37	 -المراجع الأجنبية

المستخلص : Abstract

تهدف هذه الدراسة إلى قياس أثر كلٍّ من التوعية والتدريب على مستوى إدارة مخاطر المنشآت الغذائية، وذلك من خلال تحليل بيانات عينة مكوّنة من 30 موظف تدريب يعملون في منشآت غذائية داخل المملكة العربية السعودية. وقد اعتمدت الدراسة على المنهج الوصفي التحليلي باعتباره الأنسب لطبيعة الموضوع، كما تم استخدام استبانة تم تصميمها خصيصًا لقياس ثلاثة محاور رئيسية، شملت: مستوى التوعية بالمخاطر، جودة البرامج التدريبية المقدمة، ومستوى تطبيق إدارة المخاطر داخل المنشآت.

أظهرت النتائج أن جميع محاور الدراسة جاءت بمستويات مرتفعة، مما يعكس وجود وعي عالٍ لدى العاملين بأهمية الالتزام بإجراءات السلامة، إضافةً إلى فعالية البرامج التدريبية في تعزيز مهاراتهم وقدرتهم على التعامل مع المخاطر المحتملة. كما بيّنت نتائج معامل الارتباط وجود علاقة طردية قوية ودالة إحصائيًا بين مستوى التوعية وإدارة المخاطر، وكذلك بين التدريب وإدارة المخاطر، وهو ما يشير إلى أن تحسن الوعي والتدريب يسهم مباشرة في رفع كفاءة إدارة المخاطر داخل المنشآت الغذائية.

وتخلص الدراسة إلى أن تعزيز التوعية وتطوير البرامج التدريبية يعدّ عاملًا استراتيجيًا في المنشآت الغذائية، يسهم في تحسين مستوى الأداء العام، وتقليل الانحرافات التشغيلية، وخفض نسب الأخطاء البشرية، الأمر الذي ينعكس بشكل مباشر على جودة وسلامة المنتجات الغذائية. كما توصي الدراسة بضرورة تحديث محتوى التوعية بشكل مستمر، وتطوير خطط تدريبية تتناسب مع طبيعة المخاطر الفعلية التي تواجهها المنشآت، بالإضافة إلى تعزيز ثقافة السلامة داخل بيئة العمل بما يتوافق مع رؤية المملكة 2030 في رفع مستوى جودة الحياة والحفاظ على صحة المجتمع.

الكلمات المفتاحية: سلامة الغذاء، التوعية، التدريب، إدارة المخاطر

الفصل الأول

الإطار العام للدراسة

المقدمة:

تُعد إدارة المخاطر داخل المنشآت الغذائية من أهم الركائز التي تعتمد عليها المنشأة لضمان جودة وسلامة المنتجات وحماية صحة المستهلك، حيث تمثل هذه المنشآت بيئة تشغيلية معقدة تتداخل فيها عدة عوامل يمكن أن تُسهم في خلق مخاطر غذائية وصحية إذا لم تتم مراقبتها وإدارتها بفعالية. ويعد تطبيق مبادئ إدارة المخاطر—كما وردت في الأطر الدولية مثل—ISO 31000 ضرورة أساسية لضمان القدرة على تحديد المخاطر، وتحليلها، وتقييم درجة خطورتها باستخدام أدوات علمية مثل مصفوفة المخاطر (Risk Matrix)، ومن ثم اتخاذ الإجراءات الوقائية المناسبة للحد منها أو السيطرة عليها.

وفي هذا السياق، تلعب التوعية والتدريب دورًا جوهريًا باعتبارهما أحد أهم مكونات دورة إدارة المخاطر (Risk Management Cycle)، إذ يُعززان من قدرة العاملين على استشعار المخاطر قبل وقوعها، ورفع مستوى الالتزام بالإجراءات التصحيحية والوقائية، بالإضافة إلى تطوير مهاراتهم في اكتشاف الانحرافات التشغيلية والتعامل معها وفق آليات واضحة تتوافق مع متطلبات نظم الجودة وسلامة الغذاء مثل ISO 22000 ونظام HACCP. كما تسهم البرامج التدريبية المتخصصة في تحسين مستوى فهم العاملين لمؤشرات المخاطر (Key Risk Indicators – KRIs)، وتعزز من جاهزيتهم في التعامل مع الأحداث غير المتوقعة وتقليل احتمالية وقوعها (Probability) أو تخفيف آثارها (Consequences).

إن العلاقة بين التوعية والتدريب وبين سلامة الغذاء ليست علاقة مباشرة فحسب، بل هي علاقة تكاملية تتداخل فيها الثقافة التنظيمية للسلامة (Safety Culture) مع دور القيادة في تمكين العاملين وتوفير بيئة داعمة للتعليم المستمر. فكلما ارتفع مستوى الوعي لدى العاملين بالمخاطر المحتملة داخل المنشأة، وتلقى الموظفون برامج تدريب فعّالة ومستمرة، ارتفعت كفاءة إدارة المخاطر التشغيلية، مما يسهم في خفض الأخطاء، وتعزيز جودة المنتج النهائي، وتحقيق مستوى عالٍ من الثقة لدى المستهلك.

-مشكلة الدراسة-

على الرغم من التزام العديد من المنشآت الغذائية بتطبيق أنظمة سلامة الغذاء مثل HACCP و ISO 22000، ووجود لوائح تنظيمية صارمة تلزم تلك المنشآت بتطبيق إجراءات تشغيلية مانعة للمخاطر، إلا أن الواقع العملي يكشف أن ارتفاع حجم المخاطر التشغيلية لا يزال مرتبطاً بدرجة كبيرة بمدى توعية العاملين وفهمهم لطبيعة المخاطر، وكذلك جودة البرامج التدريبية المقدمة لهم. إذ تشير العديد من التقارير والدراسات إلى أن جانباً كبيراً من الحوادث الغذائية، سواء كانت تلوثاً مباشراً أو سوء تداول أو أخطاء تشغيلية، يعود في الأصل إلى قصور في وعي العاملين بإجراءات السلامة أو افتقارهم إلى التدريب الكافي على كيفية التعامل مع المخاطر في مختلف المراحل التشغيلية. كما أن ضعف إدراك الموظفين لمفاهيم إدارة المخاطر — مثل احتمالية وقوع الخطر (Probability)، درجة العواقب (Consequence)، حدود التحكم (Control Limits)، ونقاط التحكم الحرجة — (CCPs) يسهم في زيادة الانحرافات التشغيلية ويجعل المنشأة أقل قدرة على منع أو اكتشاف أو الاستجابة للمخاطر بشكل مبكر. وهذا القصور في المعرفة والمهارات يؤدي بدوره إلى تراجع مستوى الامتثال للمعايير التشغيلية، مما ينعكس على جودة المنتج النهائي وسلامة المستهلك.

ومن هذا المنطلق، تتبلور مشكلة الدراسة في الحاجة إلى فهم العلاقة الفعلية بين مستوى التوعية والتدريب من جهة، ومستوى إدارة المخاطر الغذائية في المنشآت من جهة أخرى، وذلك من خلال الإجابة عن سؤال الدراسة الرئيس:

ما مدى تأثير التوعية والتدريب على تحسين إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية؟

كما يتفرع عن هذا السؤال تساؤلات فرعية حول مساهمة كل من التوعية والتدريب في تعزيز قدرة المنشأة على التنبؤ بالمخاطر، وتحليلها، وتقليل احتمالية وقوعها، ورفع مستوى الاستجابة التشغيلية عند حدوثها.

-أهمية الدراسة-

تأتي أهمية هذه الدراسة من الحاجة الملحة إلى تعزيز مستوى التوعية والتدريب داخل المنشآت الغذائية باعتبارهما من أهم المرتكزات التي تقوم عليها إدارة المخاطر التشغيلية والغذائية. فسلامة الغذاء تمثل أولوية وطنية وصحية واقتصادية، وتستوجب من المنشآت الالتزام بمعايير جودة صارمة، ومع ذلك لا تزال كثير من المخاطر والغلطات

التشغيلية تعود إلى قصور في وعي العاملين أو محدودية البرامج التدريبية المقدمة لهم. ومن هذا المنطلق تبرز أهمية الدراسة الحالية من جوانب متعددة يمكن توضيحها كالآتي:

أولاً: الأهمية العلمية

1. إثراء الأدبيات العلمية العربية في مجال إدارة المخاطر الغذائية عبر تقديم دراسة ميدانية تربط بشكل مباشر بين مستوى التوعية والتدريب وبين كفاءة إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية.
2. إبراز دور العامل البشري في التحكم بالمخاطر استناداً إلى نماذج إدارة المخاطر الحديثة مثل إطار ISO 31000 الذي يؤكد على أهمية المعرفة والسلوكيات المهنية في التخفيف من حدة المخاطر.
3. تقديم فهم أعمق لمؤشرات المخاطر (KRIs) وكيفية تأثرها بمستوى الوعي والتدريب، مما يعزز من التطوير الأكاديمي للنظريات المرتبطة بثقافة السلامة داخل المؤسسات.
4. تعزيز مفهوم الثقافة التنظيمية للسلامة (Safety Culture) من خلال بيان كيف تسهم التوعية والتدريب المستمر في ترسيخ السلوكيات الآمنة لدى العاملين.
5. ردم الفجوة البحثية المتعلقة بدراسة أثر التوعية والتدريب على المخاطر الغذائية، كون هذا المجال لا يزال بحاجة إلى المزيد من الدراسات التطبيقية خصوصاً في البيئة العربية والسعودية.
6. فتح المجال أمام باحثين مستقبليين للتوسع في دراسة تأثير المتغيرات المرتبطة مثل القيادة، الالتزام التنظيمي، ونظم الجودة على إدارة المخاطر.

ثانياً: الأهمية العملية

1. رفع مستوى الأداء التشغيلي داخل المنشآت الغذائية من خلال تقديم نتائج مبنية على بيانات واقعية توضّح العلاقة بين التدريب والتوعية وإدارة المخاطر.
2. مساعدة المنشآت الغذائية في تطوير برامج تدريب فعّالة تعتمد على الاحتياجات التدريبية الحقيقية للعاملين، مما يساهم في تقليل الأخطاء التشغيلية وتحسين جودة المنتج.
3. توفير قاعدة علمية يمكن الاعتماد عليها عند تصميم خطط توعية داخلية تتناسب مع طبيعة المخاطر الغذائية التي تواجهها المنشآت.
4. تعزيز الامتثال لمتطلبات جهات الاعتماد والرقابة مثل الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) عبر دعم تحسين نظم السلامة الغذائية بما يطابق معايير HACCP و ISO 22000.
5. المساهمة في خفض الحوادث الغذائية وتقليل احتمالية وقوع الخطر (Probability) من خلال رفع كفاءة العاملين في التعرف على المخاطر والتحكم فيها.

6. تحسين مستوى الاستجابة للمخاطر (Risk Response) نتيجة زيادة معرفة العاملين بالإجراءات الوقائية والتصحيحية.

7. المساهمة في تحقيق رؤية المملكة 2030 التي تهدف إلى رفع جودة الحياة وتعزيز مستويات الأمان الغذائي.

8. دعم صناع القرار ومديري المنشآت من خلال تقديم توصيات عملية تساعد في اتخاذ قرارات مبنية على نتائج مدروسة وموثوقة.

9. تعزيز ثقافة السلامة الوقائية بدلاً من ثقافة ردّ الفعل عبر ترسيخ الوعي بالمخاطر ورفع جاهزية العاملين لمعالجتها قبل تفاقمها.

ثالثاً: أهمية الدراسة للمجتمع والعاملين

1. حماية صحة المستهلك عبر تقليل فرص التلوث الغذائي أو الأخطاء التشغيلية.
2. رفع مهارات العاملين وزيادة فرص تطويرهم المهني من خلال برامج تدريب مستمرة ومنهجية.
3. تعزيز الثقة المجتمعية في جودة الغذاء الذي تقدمه المنشآت، مما ينعكس إيجاباً على سمعة المنشأة وقطاع الصناعات الغذائية بشكل عام.

-أهداف الدراسة-

تهدف هذه الدراسة إلى تحليل أثر التوعية والتدريب على مستوى إدارة المخاطر داخل المنشآت الغذائية من خلال مجموعة من الأهداف الرئيسية والفرعية التي تم صياغتها بما يتوافق مع إطار إدارة المخاطر ومعايير سلامة الغذاء. وتتجلى أهداف الدراسة فيما يلي:

أولاً: الهدف الرئيسي

قياس أثر التوعية والتدريب على كفاءة إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية داخل المملكة العربية السعودية، وتحليل مدى مساهمة هذه العوامل في تحسين القدرة التشغيلية وتقليل مستوى المخاطر المحتملة.

ثانياً: الأهداف الفرعية

1. قياس مستوى التوعية بالمخاطر الغذائية لدى موظفي التدريب، والتعرف على مدى إدراكهم للمخاطر المرتبطة بسلامة الغذاء، ووعيمهم بأهمية الالتزام بالإجراءات الوقائية والتصحيحية داخل المنشأة.
2. تحليل فعالية البرامج التدريبية المقدمة للعاملين في المنشآت الغذائية، وتحديد مدى توافقها مع متطلبات أنظمة سلامة الغذاء ومعايير إدارة المخاطر الدولية مثل ISO 31000 و ISO 22000.

3. دراسة أثر التوعية والتدريب على تحسين قدرات العاملين في تحديد المخاطر وتحليلها وتقييمها (Risk Identification, Risk Analysis, Risk Evaluation)، وذلك استنادًا إلى مبادئ إدارة المخاطر الحديثة.
4. قياس العلاقة بين مستوى التدريب وكفاءة إدارة المخاطر، وتحديد ما إذا كانت البرامج التدريبية تسهم في رفع قدرة العاملين على التعامل مع المخاطر وتقليل احتمالية وقوع الأخطاء التشغيلية.
5. تحليل العلاقة بين مستوى التوعية وثقافة السلامة داخل المنشآت، وقياس مدى انعكاس الوعي على التزام العاملين بالإجراءات التشغيلية القياسية (SOPs).
6. تقييم أثر التوعية والتدريب على مؤشرات المخاطر الرئيسية (KRIs) داخل المنشآت الغذائية، ومدى فعاليتها في خفض التكرار المتوقع للحوادث أو حالات عدم المطابقة.
7. اقتراح توصيات عملية للمنشآت الغذائية حول كيفية تطوير برامج التوعية والتدريب لتعزيز مستوى إدارة المخاطر وتحسين الأداء التشغيلي.
8. فهم دور العنصر البشري كعامل أساسي في التحكم بالمخاطر الغذائية، وكيف يمكن تعزيز مهارات العاملين من خلال التدريب المستمر والتوعية المتخصصة للحد من الانحرافات التشغيلية.

-تساؤلات الدراسة-

السؤال الرئيسي

ما مدى تأثير التوعية والتدريب على كفاءة إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية داخل المملكة العربية السعودية؟

اسئلة البحث الفرعية

1. ما مستوى التوعية بالمخاطر الغذائية لدى موظفي التدريب في المنشآت الغذائية؟ وهل يمتلك العاملون المعرفة الكافية بالمخاطر المحتملة وإجراءات الوقاية والتعامل معها؟
2. ما مدى فعالية البرامج التدريبية المقدمة للعاملين في مجال سلامة الغذاء؟ وهل تتوافق هذه البرامج مع معايير إدارة المخاطر وأنظمة سلامة الغذاء العالمية مثل ISO 22000 و HACCP؟
3. ما العلاقة بين مستوى التوعية وثقافة السلامة داخل المنشآت الغذائية؟ وكيف يسهم الوعي في تحسين سلوك العاملين والالتزام بالإجراءات التشغيلية القياسية؟
4. ما العلاقة بين التدريب وإدارة المخاطر؟ وهل ينعكس التدريب المتخصص على قدرة العاملين في تحديد المخاطر وتحليلها والسيطرة عليها؟
5. إلى أي مدى يسهم التوعية والتدريب في خفض احتمالية وقوع الخطر (Probability) وتقليل آثار الخطر (Consequence)؟ وما دورهما في رفع كفاءة الاستجابة التشغيلية للمخاطر؟

6. هل تؤثر مستويات التوعية والتدريب على مؤشرات المخاطر الرئيسية (KRIs) في المنشآت الغذائية؟ وما مدى قدرة العاملين على الالتزام بإجراءات السلامة بناءً على مستوى تدريبهم ووعيمهم؟
7. ما طبيعة العلاقة بين متغيرات الدراسة الثلاثة (التوعية – التدريب – إدارة المخاطر)؟ وهل هذه العلاقة قوية ودالة إحصائيًا؟

الفرضية الرئيسية

يوجد أثر ذو دلالة إحصائية لكل من التوعية والتدريب على تحسين مستوى إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية.

الفرضيات الفرعية

1. يوجد تأثير ذو دلالة إحصائية لمستوى التوعية على إدارة المخاطر داخل المنشآت الغذائية. أي أنه كلما ارتفع مستوى التوعية لدى العاملين، زادت قدرتهم على التعرف على المخاطر وتحليلها واتخاذ الإجراءات الوقائية المناسبة.
2. يوجد تأثير ذو دلالة إحصائية لجودة التدريب على إدارة المخاطر داخل المنشآت الغذائية. بمعنى أن البرامج التدريبية الفعالة تسهم في رفع كفاءة العاملين في تطبيق إجراءات السلامة وتقليل الأخطاء التشغيلية.
3. توجد علاقة طردية قوية بين مستوى التوعية ومستوى تطبيق إدارة المخاطر. أي أن زيادة الوعي بالمخاطر وإجراءات التحكم يسهم مباشرة في تعزيز قدرة المنشأة على إدارة المخاطر.
4. توجد علاقة طردية قوية بين التدريب وإدارة المخاطر. فكلما كانت البرامج التدريبية متقدمة ومستمرة، زاد مستوى الكفاءة التشغيلية وانخفض معدل الحوادث.
5. توجد علاقة ذات دلالة إحصائية بين مستوى التوعية ومستوى التدريب في المنشآت الغذائية. إذ يشكل كلاهما عنصرين مترابطين يعززان من قدرة العاملين على فهم المخاطر والتعامل معها بفعالية.
6. يسهم مستوى التوعية والتدريب معًا في تفسير نسبة كبيرة من التباين في مستوى إدارة المخاطر. مما يشير إلى أن إدارة المخاطر تعتمد بدرجة كبيرة على العنصر البشري المدرب والواعي.

-النظرية العلمية المتبعة لإعداد البحث

1. إطار إدارة المخاطر حسب المواصفة الدولية ISO 31000 تستند الدراسة إلى مبادئ إدارة المخاطر الواردة في معيار ISO 31000 والذي يُعد أحد أهم الإرشادات العالمية لإدارة المخاطر في مختلف المؤسسات. ويتضمن هذا الإطار خطوات رئيسية تشمل:

• تحديد المخاطر (Risk Identification)

التعرف على مصادر الخطر داخل المنشآت الغذائية سواء كانت تشغيلية أو بشرية أو بيئية.

- تحليل المخاطر (Risk Analysis) تحليل احتمالية وقوع الخطر (Probability) وتأثيره (Consequence) على سلامة الغذاء.

- تقييم المخاطر (Risk Evaluation) مقارنة مستوى الخطر مع الحدود المقبولة لاتخاذ قرارات بشأن التعامل معه.

- معالجة المخاطر (Risk Treatment) وضع إجراءات وقائية وتصحيحية للسيطرة على المخاطر أو الحد منها. هذا الإطار يُظهر أهمية وجود موظفين واعين ومدربين قادرين على تطبيق هذه المراحل.

2. مبادئ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)

بما أن الدراسة تتعلق بالمنشآت الغذائية، فقد تم الاستناد إلى الأسس العلمية لنظام HACCP الذي يعتمد على:

- تحديد المخاطر في كل مرحلة من مراحل التصنيع
 - تحديد نقاط التحكم الحرجة CCPs
 - وضع حدود التحكم المناسبة
 - مراقبة النقاط الحرجة
 - تطبيق الإجراءات التصحيحية عند وجود انحراف
- ويتطلب تطبيق هذا النظام مستوى عالٍ من التوعية والتدريب للعاملين حتى يتمكنوا من التحكم بالمخاطر الغذائية بشكل فعال.

3. نظرية التعلم التنظيمي (Organizational Learning Theory)

تستند الدراسة أيضًا إلى نظرية التعلم التنظيمي التي تؤكد أن:

- التدريب المستمر يعزز من قدرة العاملين على اكتساب مهارات جديدة
 - التوعية ترفع من مستوى الإدراك والسلوك الوقائي
 - التعلم التراكمي يساهم في تحسين القرارات التشغيلية وتقليل الأخطاء
- وهذا ينسجم مع هدف الدراسة المتمثل في فهم أثر التدريب والتوعية على إدارة المخاطر.

4. مفهوم ثقافة السلامة (Safety Culture)

تؤكد الدراسات الحديثة أن ثقافة السلامة من أهم العوامل المؤثرة في نجاح إدارة المخاطر، وتشمل:

- سلوك العاملين
 - مستوى وعيهم بالمخاطر
 - التزامهم بالإجراءات
 - دعم الإدارة العليا لبرامج التدريب والتوعية
- ويعزز هذا المفهوم الفرضية التي تربط بين التوعية والتدريب وفعالية إدارة المخاطر.

5. نموذج مؤشرات المخاطر الرئيسية (KRIs)

يرتبط هذا النموذج بإدارة الأداء والمخاطر، حيث يعتمد على:

- رصد التغيرات في مؤشرات المخاطر
- تقييم أداء العاملين
- تحليل أثر التدريب والتوعية على انخفاض الأخطاء

الفصل الثاني

الإطار النظري والدراسات السابقة

-مقدمة

في هذا الفصل سيتم تناول الإطار النظري المرتبط بمتغيرات الدراسة الثلاثة، وهي: التوعية، التدريب، وإدارة المخاطر في المنشآت الغذائية، وذلك بهدف بناء خلفية معرفية متكاملة تُسهم في تفسير النتائج التي سيتم التوصل إليها لاحقاً في الدراسة الميدانية. ويعد هذا الفصل من المكونات الأساسية للبحث، حيث يوفر الأساس العلمي الذي تعتمد عليه الباحثة في تحليل البيانات وربطها بالنظريات والنماذج العلمية ذات الصلة.

وسيتناول هذا الفصل أولاً المفاهيم الرئيسة المتعلقة بكل متغير من متغيرات الدراسة، مع التركيز على دور التوعية كأداة لتحسين الثقافة التنظيمية داخل المنشآت الغذائية، وأهمية التدريب باعتباره عنصراً محورياً لتطوير مهارات العاملين ورفع جاهزيتهم للتعامل مع المخاطر، إضافة إلى مفهوم إدارة المخاطر وفق المنهجيات العلمية المعتمدة في مجال سلامة الغذاء مثل نظام HACCP والمعيار الدولي ISO 31000 المرتبط بإدارة المخاطر. كما سيتم استعراض النماذج النظرية المستخدمة في تحليل المخاطر، وآليات التحكم بها، وأثر العامل البشري على التزام المنشآت بإجراءات السلامة والجودة.

بعد ذلك، سيتم التطرق إلى الدراسات السابقة التي تناولت موضوع التوعية والتدريب وإدارة المخاطر، سواء في البيئة الغذائية أو في مجالات قريبة ذات علاقة، وذلك بهدف تحديد الاتجاهات البحثية السابقة، ومعرفة الإسهامات التي قدمتها، وتحديد الجوانب التي ما زالت بحاجة إلى دراسة. كما يساهم هذا الجزء في توضيح أوجه الاستفادة من تلك الدراسات في بناء الدراسة الحالية، سواء من حيث المنهجية أو أدوات القياس أو إطار التحليل.

وختاماً، سيتم بيان ما يميز هذه الدراسة عن غيرها من الدراسات السابقة، خاصة أنها تركز على بيئة المنشآت الغذائية في المملكة العربية السعودية، وتتناول أثر التوعية والتدريب على إدارة المخاطر من منظور تطبيقي يعكس الواقع الفعلي للعاملين في هذا القطاع الحيوي. ويعزز هذا الفصل من قوة البحث من خلال توفير أساس نظري راسخ يساعد في تفسير النتائج ومناقشتها بشكل علمي ومنهجي.

-الدراسات السابقة

1. دراسة (Al-Kandari & Jukes, 2019)

هدفت الدراسة إلى تقييم دور البرامج التدريبية في تحسين التزام العاملين في المنشآت الغذائية بإجراءات سلامة الغذاء. استخدمت الدراسة منهجاً وصفيًا تحليليًا اعتمادًا على استبانة طبقت على مجموعة من العاملين في مصانع الغذاء. وأظهرت النتائج أن مستوى التدريب يرتبط بشكل مباشر بارتفاع مستوى الالتزام بالممارسات الصحية وتقليل الأخطاء التشغيلية. كما بينت الدراسة أن التدريب المستمر يساهم في بناء ثقافة السلامة داخل المنشأة.

2. دراسة (Ncube & Kanda, 2020)

تناولت هذه الدراسة أثر التوعية المهنية على تحسين التصرفات الوقائية للعاملين في الصناعات الغذائية. وتوصلت إلى أن رفع مستوى التوعية بالمخاطر يؤدي إلى تحسين القدرة على اكتشاف الانحرافات التشغيلية في وقت مبكر وتقليل احتمالية حدوث التلوث الغذائي. كما أكدت الدراسة أن المنشآت التي تستثمر في برامج التوعية تحقق مستوى أعلى من الامتثال لمعايير الجودة.

3. دراسة (Ababio et al., 2016)

ركزت الدراسة على العلاقة بين تدريب العاملين ومستوى تطبيق إجراءات نظام HACCP في المنشآت الغذائية. أظهرت النتائج وجود علاقة قوية بين التدريب العملي وفعالية تطبيق نقاط التحكم الحرجة CCPs. وأشارت الدراسة إلى أن ضعف التدريب يعتبر أحد الأسباب الرئيسية لفشل تطبيق برامج سلامة الغذاء.

4. دراسة محلية (السعدي، 2021)

أجريت الدراسة على منشآت غذائية في إحدى المدن السعودية بهدف قياس مستوى إدراك العاملين لمخاطر التلوث الغذائي. وأظهرت النتائج أن برامج التوعية داخل المنشآت تلعب دورًا مهمًا في تعزيز ثقافة السلامة، كما أوصت بضرورة تطوير آليات للتوعية المستمرة ودمجها ضمن الخطط التشغيلية.

5. دراسة (Mohamed et al., 2018)

بحثت الدراسة أثر التدريب على تقليل المخاطر التشغيلية في خطوط الإنتاج. وأشارت النتائج إلى أن التدريب العملي المباشر يساهم في تحسين مهارات العاملين، ويزيد من قدرتهم على التعامل مع الحالات الطارئة، ويؤدي إلى انخفاض واضح في معدل الأخطاء التشغيلية.

مقارنة عامة بين الدراسات السابقة والدراسة الحالية

من خلال استعراض الدراسات السابقة، يتضح أن معظمها ركز على إما التدريب أو التوعية كعامل مستقل يؤثر على سلامة الغذاء، بينما ركزت بعض الدراسات على نظام HACCP ودوره في تحسين مستوى تطبيق إجراءات السلامة. أما الدراسة الحالية، فتميزت بأنها:

1. تجمع بين التوعية والتدريب كعاملين متكاملين.
2. تدرس أثرهما معًا على إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية.
3. تستند إلى بيئة محلية سعودية مرتبطة بأنظمة ومتطلبات الهيئة العامة للغذاء والدواء.
4. تعتمد على منهجية كمية من خلال عينة مكونة من موظفي التدريب.
5. تقدم نموذجًا تطبيقيًا يعكس الواقع الفعلي في القطاع الغذائي.

خلاصة الدراسات السابقة

يتضح من مجمل الدراسات أن التدريب والتوعية يمثلان محورًا أساسيًا في خفض المخاطر الغذائية، وتعزيز ثقافة السلامة، وتحسين مستوى الامتثال لمعايير الجودة. كما تؤكد جميعها على أهمية الاستثمار في البرامج التدريبية، وتطوير محتوى التوعية، ودمجها ضمن خطط إدارة المخاطر. وتساعد هذه النتائج في دعم الفروض العلمية للدراسة الحالية وبناء إطار نظري متكامل يمكن الاعتماد عليه في تحليل النتائج الميدانية.

-الإطار النظري

يتناول الإطار النظري في هذا الفصل المفاهيم الرئيسة المرتبطة بمتغيرات الدراسة الثلاثة: التوعية، التدريب، وإدارة المخاطر في المنشآت الغذائية. ويهدف هذا الجزء إلى تقديم خلفية علمية تساعد على فهم طبيعة هذه المتغيرات، وتوضيح الأسس التي تستند إليها الدراسة في تفسير نتائجها وتحليل بياناتها.

ويمثل الإطار النظري الأساس الذي تُبنى عليه الدراسة، إذ يوضح المفاهيم المتعلقة بإدارة المخاطر في بيئات العمل الغذائية، ويستعرض أهم النماذج العلمية المستخدمة في تحليل المخاطر والسيطرة عليها، كما يوضح الدور الحيوي للعامل البشري من خلال التوعية والتدريب باعتبارهما من أهم عناصر نجاح منظومة السلامة الغذائية. وفيما يلي استعراض لأبرز المفاهيم العلمية ذات العلاقة:

أولاً: مفهوم التوعية بالمخاطر

تشير التوعية بالمخاطر إلى مجموعة الأنشطة والبرامج التي تهدف إلى رفع مستوى فهم العاملين لطبيعة المخاطر المحتملة داخل المنشآت الغذائية. وتشمل التوعية نقل المعلومات، وتوضيح إجراءات السلامة، وتعزيز السلوكيات الوقائية، مما يساهم في بناء ثقافة تنظيمية تدعم سلامة الغذاء. وتتضمن التوعية عناصر مهمة مثل:

- معرفة المخاطر المحتملة في مراحل التصنيع، النقل، التخزين، والتداول.

- إدراك العواقب المترتبة على الخطأ سواء على المستهلك أو على المنشأة.
 - معرفة الإجراءات الوقائية التي يجب اتباعها لتقليل احتمالية وقوع المخاطر.
 - تعزيز سلوك العاملين ليكون متوافقاً مع معايير الجودة وسلامة الغذاء.
- وتزداد الحاجة للتوعية كلما كانت بيئة العمل أكثر حساسية أو تتضمن عمليات معقدة قد تؤدي إلى أخطاء تشغيلية.

ثانياً: التدريب ودوره في تحسين بيئة العمل

يُعد التدريب أحد أهم الأدوات المستخدمة لرفع مهارات العاملين وتزويدهم بالمعارف التي تمكنهم من أداء أعمالهم بكفاءة. وفي المنشآت الغذائية يشكل التدريب عنصراً محورياً في بناء قدرات العاملين على التعامل مع المخاطر.

يشمل التدريب في هذا السياق:

- التدريب الفني المتعلق بإجراءات التصنيع والنظافة الشخصية والتعامل مع المواد الغذائية.
 - التدريب على أنظمة الجودة مثل ISO 22000 و HACCP.
 - التدريب على إجراءات الطوارئ والاستجابة للحوادث الغذائية.
 - التدريب على تقييم المخاطر وكيفية اكتشاف الانحرافات التشغيلية مبكراً.
- ويلعب التدريب دوراً جوهرياً في تحسين مفهوم "الكفاءة التشغيلية" ورفع جاهزية العاملين لتطبيق التعليمات بدقة، مما ينعكس إيجاباً على سلوكهم في العمل وقدرتهم على تقليل الأخطاء.

ثالثاً: مفهوم إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية

تمثل إدارة المخاطر العملية المنظمة التي تهدف إلى التعرف على المخاطر المحتملة، وتحليلها، وتقدير أثرها، ثم تطبيق الإجراءات المناسبة للحد منها. وتشمل إدارة المخاطر عدة خطوات أساسية أبرزها:

1. تحديد المخاطر (Risk Identification)
وتشمل التعرف على مصادر الخطر في مراحل الإنتاج المختلفة.
2. تحليل المخاطر (Risk Analysis)
وتشمل تقييم احتمالية وقوع الخطر، والعواقب المترتبة عليه.
3. تقييم المخاطر (Risk Evaluation)
اعتماداً على معايير قابلة للقياس وتحديد ما إذا كان الخطر مقبولاً أم يحتاج لإجراءات تحكم.
4. التحكم بالمخاطر (Risk Control)
من خلال تطبيق إجراءات وقائية وتصحيحة تقلل من تأثير الخطر أو تمنع حدوثه.

ويعتمد هذا الإطار بشكل كبير على قدرة العاملين على التطبيق الصحيح للإجراءات المعتمدة، مما يبرز أهمية التدريب والتوعية كعناصر داعمة.

رابعاً: إدارة المخاطر وفق منهجية HACCP

يُعد نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) من أهم النظم العالمية لضمان سلامة الغذاء، ويتضمن سبع خطوات رئيسية تهدف إلى التحكم في المخاطر الغذائية على طول سلسلة الإنتاج. ويتطلب تطبيق النظام:

- مهارات متقدمة للعاملين
- القدرة على تحديد النقاط الحرجة
- مراقبة حدود التحكم
- الالتزام بالإجراءات التصحيحية

ويُعد ضعف التدريب أو غياب التوعية أحد أهم أسباب فشل تطبيق هذا النظام في المنشآت.

خامساً: العلاقة بين التوعية والتدريب وإدارة المخاطر

تشير العديد من النماذج العلمية إلى أن إدارة المخاطر تعتمد بشكل أساسي على "العامل البشري"، وأن مستوى وعي العاملين بالمخاطر، إلى جانب مستوى التدريب الذي يتلقونه، يؤثران بشكل مباشر على قدرتهم في:

- اكتشاف المخاطر مبكراً
- اتخاذ القرارات التشغيلية الصحيحة
- الالتزام بإجراءات الوقاية
- تحسين مؤشرات المخاطر (KRIs)

وتُظهر الأدبيات أن المنشآت التي تستثمر في برامج توعية وتدريب فعالة تحقق نتائج أفضل في الحد من المخاطر وتحسين جودة المنتج.

سادساً: نموذج مصفوفة المخاطر (Risk Matrix)

يُعد هذا النموذج من أكثر النماذج استخداماً في تحليل المخاطر وتقييمها، إذ يعتمد على عاملين رئيسيين:

- احتمالية وقوع الخطر
- شدة أثر الخطر

ويساعد هذا النموذج المنشآت الغذائية على تحديد المخاطر ذات الأولوية العالية، والتعامل معها من خلال إجراءات التحكم المناسبة.

وتزداد فعالية النموذج كلما كان العاملون أكثر وعيًا وامتلكوا مهارات تدريبية كافية لتسجيل الملاحظات التشغيلية بدقة.

خلاصة الإطار النظري

يوضح الإطار النظري أن التوعية والتدريب يشكّلان محورين أساسيين في بناء نظام متكامل لإدارة المخاطر داخل المنشآت الغذائية. كما يبيّن أن نجاح إدارة المخاطر يعتمد على وعي العاملين وإدراكهم لطبيعة المخاطر، وعلى قدرتهم على تطبيق الإجراءات بناءً على تدريب فعال ومستمر. ويُعد هذا الترابط الأساس الذي تُبنى عليه الدراسة الحالية.

خلاصة الفصل

يُظهر استعراض الإطار النظري والدراسات السابقة أن التوعية والتدريب يمثلان عنصرين أساسيين في دعم إدارة المخاطر داخل المنشآت الغذائية. فقد أوضح الإطار النظري أن التوعية تسهم في رفع إدراك العاملين لطبيعة المخاطر التشغيلية والغذائية، في حين يساعد التدريب على تطوير مهاراتهم في تطبيق إجراءات السلامة وفق المعايير والنظم المعتمدة مثل HACCP و ISO 31000.

كما بينت الدراسات السابقة أن المنشآت التي تستثمر في برامج تدريبية وتوعوية فعّالة تحقق مستويات أعلى من الالتزام بإجراءات سلامة الغذاء، وتنخفض لديها معدلات الأخطاء والانحرافات التشغيلية. واتفقت معظم الدراسات على وجود علاقة قوية بين مستوى وعي العاملين وجودة التدريب وبين كفاءة إدارة المخاطر داخل المنشأة. وبذلك يشكل هذا الفصل أساسًا علميًا يدعم أهداف الدراسة الحالية، ويوضح أهمية التوعية والتدريب كمدخلين أساسيين لتحسين مستوى إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية، مما يمهد لتحليل النتائج الميدانية في الفصول التالية.

الفصل الثالث

منهجية البحث

-مقدمة-

يهدف هذا الفصل إلى توضيح المنهجية العلمية التي اعتمدت عليها الباحثة في تنفيذ الدراسة الحالية وتحقيق أهدافها. ويشمل ذلك وصف منهج الدراسة، وتحديد مجتمعيها وعينتها، وشرح أداة جمع البيانات، بالإضافة إلى الإجراءات المتبعة في تحليل البيانات الإحصائية. ويعد هذا الفصل من الفصول الأساسية في البحث، إذ يوضح الخطوات العملية التي تم تطبيقها للوصول إلى نتائج موثوقة يمكن الاعتماد عليها في تفسير العلاقات بين متغيرات الدراسة الثلاثة: التوعية، التدريب، وإدارة المخاطر في المنشآت الغذائية.

منهج البحث

اعتمدت الدراسة على المنهج الوصفي التحليلي، وهو أحد المناهج العلمية المناسبة للدراسات التي تهدف إلى وصف الظواهر وتحليل العلاقات بينها. ويقوم هذا المنهج على جمع البيانات من عينة ممثلة للواقع الميداني، ومن ثم تحليلها إحصائيًا للوصول إلى استنتاجات تدعم أهداف الدراسة. وقد تم اختيار هذا المنهج نظرًا لملاءمته لطبيعة موضوع الدراسة الذي يتطلب رصد مستوى التوعية والتدريب لدى العاملين، وقياس أثرهما على إدارة المخاطر التشغيلية والغذائية.

مجتمع البحث

يمثل مجتمع الدراسة جميع موظفي التدريب والعاملين المساهمين في عمليات التوعية والتدريب داخل منشآت غذائية في المملكة العربية السعودية. ويتميز هذا المجتمع بأهمية كبيرة نظرًا لدوره المباشر في تنفيذ برامج السلامة الغذائية، وتطبيق إجراءات الجودة وتقليل المخاطر.

عينة البحث

تم اختيار عينة مكونة من 30 موظف تدريب يعملون في منشآت غذائية متنوعة. وتم الاعتماد على أسلوب العينة العشوائية البسيطة لضمان تمثيل مختلف الفئات من العاملين الذين لهم دور في تحسين الوعي وتنفيذ البرامج التدريبية. وتمثل هذه العينة فئة قادرة على تقديم معلومات دقيقة حول واقع التوعية والتدريب داخل المنشآت.

أداة البحث

اعتمدت الدراسة على استبانة مُعدة لغرض الدراسة تتضمن ثلاثة محاور رئيسية:

1. محور التوعية بالمخاطر – ويشمل مجموعة من العبارات التي تقيس مستوى إدراك العاملين لطبيعة المخاطر الغذائية والسلوكيات الوقائية.
2. محور التدريب – ويقيس جودة البرامج التدريبية المقدمة للعاملين ومدى فاعليتها في تطوير مهاراتهم.
3. محور إدارة المخاطر – ويقيس قدرة المنشأة والعاملين فيها على تطبيق إجراءات إدارة المخاطر وفق المعايير المتعارف عليها.

وقد تم تصميم الاستبانة باستخدام مقياس ليكرت الخماسي (من 1 إلى 5)، بما يتيح قياس اتجاهات المشاركين بدرجات متفاوتة.

صدق الأداة

للتأكد من صدق الاستبانة ومدى صلاحيتها لقياس المتغيرات المراد دراستها، تم عرضها على مجموعة من المحكمين المتخصصين في مجال إدارة المخاطر وسلامة الغذاء. وقد تم أخذ ملاحظاتهم بعين الاعتبار وإجراء التعديلات اللازمة

لتعزيز وضوح العبارات وشموليتها. ويعد هذا الإجراء من الأساليب المتعارف عليها لضمان الصدق الظاهري والمحتوى للأداة.

ثبات الأداة

تم التأكد من ثبات الاستبانة باستخدام معامل كرونباخ ألفا لقياس الاتساق الداخلي لعبارات كل محور. وتجاوزت قيمة الثبات الحدود المقبولة علميًا (0.70 فأعلى)، مما يشير إلى أن الأداة تتمتع بدرجة عالية من الموثوقية، وأن العبارات تقيس الجوانب نفسها لكل محور بشكل اتسق داخلي جيد.

إجراءات جمع البيانات

تم توزيع الاستبانة إلكترونياً على أفراد العينة لضمان سرعة الوصول لهم وسهولة الإجابة، وقد تمت مراعاة سرية المعلومات وخصوصية المشاركين. وتم جمع الإجابات خلال فترة زمنية محددة، ثم جرى فرزها وتنظيمها استعداداً للتحليل الإحصائي.

الأساليب الإحصائية المستخدمة

اعتمدت الدراسة على مجموعة من الأساليب الإحصائية الملائمة لطبيعة البيانات والمتغيرات، وتشمل:

- المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لوصف مستوى كل محور من محاور الدراسة.
- معامل الارتباط بيرسون لقياس قوة واتجاه العلاقة بين التوعية والتدريب وإدارة المخاطر.
- التحليل الوصفي لتفسير النتائج الرقمية وربطها بالإطار النظري والدراسات السابقة.

وتم إجراء التحليل باستخدام برنامج إحصائي معتمد لضمان دقة النتائج وموثوقيتها..

حدود البحث

1. الحدود المكانية: اقتصرَت الدراسة على منشآت غذائية داخل المملكة العربية السعودية.
2. الحدود الزمانية: تمت الدراسة خلال العام 2025.
3. الحدود البشرية: اقتصرَت على موظفي التدريب والعاملين المرتبطين ببرامج التوعية والتدريب.
4. الحدود الموضوعية: تناولت الدراسة ثلاثة محاور فقط: التوعية، التدريب، إدارة المخاطر.

ملخص الفصل

يوضح هذا الفصل المنهجية التي اعتمدت عليها الدراسة، ويبين الأسلوب الذي اتبعته الباحثة في جمع البيانات وتحليلها. كما يوضح مبررات اختيار المنهج الوصفي التحليلي واستخدام الاستبانة كأداة للدراسة. وتساعد هذه المنهجية في الوصول إلى نتائج دقيقة يتم تحليلها ومناقشتها في الفصل التالي.

الفصل الرابع

النتائج والتوصيات

-مقدمة

يُعد هذا الفصل من الفصول الأساسية في الدراسة، إذ يتناول عرض النتائج التي تم التوصل إليها من خلال تحليل بيانات الاستبانة الميدانية، وذلك بهدف الإجابة عن تساؤلات الدراسة والتحقق من فرضياتها. وبعد أن تم في الفصول

السابقة تقديم الإطار العام للدراسة واستعراض الأسس النظرية والدراسات السابقة وشرح منهجية البحث وأدواته، يأتي هذا الفصل ليعرض بصورة واضحة ومنظمة النتائج الإحصائية المتعلقة بمحاور الدراسة الثلاثة: مستوى التوعية، التدريب، وإدارة المخاطر في المنشآت الغذائية.

ويقدم هذا الفصل وصفًا دقيقًا لنتائج التحليل الإحصائي باستخدام المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية ومعاملات الارتباط، بهدف تحديد مستوى كل محور من محاور الدراسة، وقياس العلاقة بين المتغيرات الرئيسية. كما يتضمن تفسيرًا نوعيًا لهذه النتائج وربطها بالإطار النظري والدراسات السابقة، بما يتيح فهمًا أعمق لمدى تأثير التوعية والتدريب على إدارة المخاطر داخل المنشآت الغذائية.

وفي ختام هذا الفصل، تُعرض مجموعة من التوصيات العملية المستندة إلى نتائج الدراسة، والتي تهدف إلى تحسين مستوى البرامج التدريبية والتوعية داخل المنشآت الغذائية، وتعزيز قدرة العاملين على تطبيق إجراءات السلامة وإدارة المخاطر بشكل فعال. وتساهم هذه التوصيات في تقديم حلول قابلة للتطبيق على أرض الواقع، بما يساهم في دعم جودة الغذاء ورفع كفاءة الأداء داخل المنشآت الغذائية.

عرض نتائج الدراسة الميدانية

1. نتائج محور التوعية بالمخاطر

أظهر التحليل الإحصائي أن مستوى التوعية بالمخاطر لدى أفراد العينة جاء بمستوى مرتفع.

النتائج الأساسية:

الدرجة	الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	البند
مرتفع	0.52	4.45	إدراك العاملين لطبيعة المخاطر
مرتفع	0.61	4.33	الوعي بآثار الأخطاء التشغيلية
مرتفع	0.55	4.47	معرفة الإجراءات الوقائية
مرتفع	0.5	4.41	الالتزام بسلوكيات السلامة

متوسط المحور ككل = 4.41 (مرتفع)

يدل ذلك على وجود مستوى إدراك جيد جدًا للمخاطر الغذائية.

2 نتائج محور التدريب

أظهرت النتائج أن جودة التدريب ومستواه لدى الموظفين جاءت بمستوى مرتفع.

الدرجة	الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	البند
مرتفع	0.6	4.38	ملاءمة البرامج التدريبية للعمل
مرتفع	0.57	4.3	كفاية محتوى التدريب
مرتفع	0.49	4.42	اكتساب مهارات جديدة
مرتفع	0.54	4.36	استفادة العاملين من التدريب

متوسط المحور ككل = 4.36 (مرتفع)

وهذا يشير إلى فعالية البرامج التدريبية داخل المنشآت الغذائية.

3. نتائج محور إدارة المخاطر

أظهرت النتائج أن مستوى تطبيق إدارة المخاطر داخل المنشآت الغذائية جاء بمستوى مرتفع.

الدرجة	الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	البند
مرتفع	0.51	4.4	تطبيق إجراءات إدارة المخاطر
مرتفع	0.63	4.28	قدرة العاملين على اكتشاف المخاطر
مرتفع	0.58	4.35	الالتزام بالضوابط التشغيلية
مرتفع	0.56	4.31	جاهزية التعامل مع الانحرافات

متوسط المحور ككل = 4.33 (مرتفع)

وهذا يعكس مستوى جيداً من تطبيق إدارة المخاطر داخل المنشآت.

العلاقة	قيمة الارتباط	الدلالة
التوعية ↔ إدارة المخاطر	0.81	قوية ودالة
التدريب ↔ إدارة المخاطر	0.84	قوية ودالة
التوعية ↔ التدريب	0.79	قوية

تفسير:

تشير هذه القيم المرتفعة إلى وجود علاقة طردية قوية بين التوعية والتدريب وإدارة المخاطر؛ أي كلما زاد مستوى التوعية أو التدريب، ارتفع مستوى إدارة المخاطر.

مناقشة النتائج

تتفق نتائج الدراسة الحالية مع ما ورد في الأدبيات السابقة التي تؤكد أهمية التوعية والتدريب في الحد من المخاطر الغذائية. فقد بينت النتائج أن:

1. التوعية المرتفعة لدى العاملين ساهمت في تحسين قدرتهم على إدراك المخاطر والتعامل معها، وهذا يتفق مع دراسة (Ncube & Kanda, 2020)

2. فعالية التدريب انعكست مباشرة على مستوى الالتزام بإجراءات السلامة، مما يتوافق مع نتائج (A/ Kandari & Jukes, 2019).

3. وجود علاقة طردية قوية بين التدريب وإدارة المخاطر يؤكد دور البرامج التدريبية في رفع مستوى التحكم بالمخاطر، كما أشارت دراسة (Mohamed et al., 2018)

4. يبرز الدور المهم للعامل البشري كعنصر رئيسي في نجاح إدارة المخاطر، وهو ما يتسق مع الإطار النظري HACCP)، (ISO 31000

وتشير النتائج عمومًا إلى أن المنشآت الغذائية التي تستثمر في برامج التوعية والتدريب تحقق مستويات أعلى من الامتثال لأنظمة السلامة الغذائية، مما يؤدي إلى خفض الأخطاء التشغيلية وتعزيز جودة المنتج.

التوصيات

استنادًا إلى النتائج، توصي الدراسة بما يأتي:

1. زيادة الاستثمار في البرامج التدريبية المتخصصة المتعلقة بسلامة الغذاء وإدارة المخاطر.
2. تعزيز برامج التوعية الدورية لضمان استمرار رفع مستوى إدراك العاملين للمخاطر.
3. تحديث المحتوى التدريبي بشكل مستمر ليتوافق مع أحدث المعايير الدولية مثل HACCP و ISO 22000.
4. إجراء تقييمات دورية لمستوى التوعية والتدريب لتحديد نقاط القوة والضعف.
5. إشراك العاملين في برامج المحاكاة العملية حول كيفية التعامل مع المخاطر والانحرافات التشغيلية.
6. تعزيز ثقافة السلامة وربطها بالأداء الوظيفي والتحفيز.
7. تطوير سياسات إدارة المخاطر لتكون أكثر وضوحًا، وربطها مباشرة بالبرامج التدريبية.

ملخص الفصل الرابع

قدم هذا الفصل عرضاً شاملاً لنتائج الدراسة الميدانية وتحليلها، كما أوضح قوة العلاقة بين التوعية والتدريب وإدارة المخاطر في المنشآت الغذائية. وتبين أن جميع المحاور جاءت بمستوى مرتفع، مما يدل على وجود اهتمام كبير ببرامج التوعية والتدريب. كما عرضت الدراسة التوصيات الموجهة لتعزيز هذه الجوانب داخل المنشآت الغذائية بما يسهم في تحسين مستوى السلامة وجودة الغذاء.

الفصل الخامس

الخاتمة والتوصيات والمقترحات المستقبلية

مقدمة

يُعد الفصل الخامس خاتمة الدراسة، ويهدف إلى تقديم عرض موجز لأبرز النتائج التي توصلت إليها الدراسة، إضافة إلى تقديم الاستنتاجات المستخلصة منها، والتوصيات العملية التي يمكن أن تسهم في تحسين مستوى التوعية والتدريب وإدارة المخاطر داخل المنشآت الغذائية. كما يقدم هذا الفصل مجموعة من المقترحات التي يمكن أن تكون أساسًا لدراسات مستقبلية تسعى لتعميق الفهم حول الموضوعات المرتبطة بسلامة الغذاء وإدارة المخاطر.

خلاصة النتائج

استنادًا إلى تحليل بيانات الاستبانة الخاصة بالعينة المكوّنة من (30) موظف تدريب، توصلت الدراسة إلى مجموعة من النتائج المهمة، من أبرزها:

1. ارتفاع مستوى التوعية بالمخاطر الغذائية لدى العاملين في المنشآت الغذائية، وهو ما انعكس في قدرة العاملين على إدراك المخاطر وتحديد مصادرها واتخاذ السلوكيات الوقائية المناسبة.
2. جودة البرامج التدريبية المقدمة للعاملين جاءت بمستوى مرتفع، مما يدل على وجود اهتمام من المنشآت بتطوير مهارات العاملين ورفع جاهزيتهم للتعامل مع المخاطر.
3. تحسن مستوى إدارة المخاطر بشكل عام داخل المنشآت الغذائية، وذلك نتيجة ارتفاع مستوى الوعي والتدريب.
4. وجود علاقة طردية قوية ودالة إحصائيًا بين مستوى التوعية وإدارة المخاطر، مما يشير إلى أن رفع مستوى الوعي يسهم مباشرة في تحسين كفاءة إدارة المخاطر.
5. وجود علاقة طردية قوية بين التدريب وإدارة المخاطر، مما يؤكد الدور الإيجابي للبرامج التدريبية في تعزيز سلامة الغذاء وتقليل الانحرافات التشغيلية.
6. وجود علاقة قوية بين التوعية والتدريب، وهو ما يدل على تكاملهما في تحسين الأداء العام للعاملين داخل المنشأة.

الاستنتاجات

من خلال النتائج السابقة، يمكن التوصل إلى الاستنتاجات الآتية:

1. التوعية والتدريب عنصران أساسيان في تحسين إدارة المخاطر داخل المنشآت الغذائية، ولا يمكن لأي منشأة تحقيق مستوى عالٍ من السلامة دون تعزيز هذين الجانبين.

2. نجاح إدارة المخاطر يعتمد بدرجة كبيرة على العامل البشري، ومدى امتلاكه للمعرفة والمهارات اللازمة للتعامل مع المخاطر التشغيلية والغذائية.
3. الاستثمار في التدريب والتوعية يعود بفوائد مباشرة على جودة المنتج الغذائي، ويقلل من الأخطاء التشغيلية ويعزز من الامتثال للمعايير الدولية مثل HACCP و ISO 22000.
4. المنشآت التي تهتم بالتوعية المستمرة وتحديث محتوى التدريب تحقق نتائج أفضل في إدارة المخاطر مقارنة بالمنشآت التي تعتمد على تدريب تقليدي أو موسمي.
5. البيئة الغذائية السعودية تشهد اهتمامًا متزايدًا بسلامة الغذاء، مما يجعل التوعية والتدريب من الأدوات المهمة لدعم توجهات الدولة في تحسين جودة الحياة.

التوصيات

استنادًا إلى النتائج والاستنتاجات، توصي الدراسة بما يلي:

1. تعزيز برامج التوعية المستمرة حول سلامة الغذاء داخل المنشآت الغذائية، وربطها بالعمليات اليومية للعاملين.
2. تطوير البرامج التدريبية لتكون أكثر تخصصًا وعملية، بما يشمل التدريب على إدارة المخاطر، تحليل المخاطر، والتعامل مع الانحرافات التشغيلية.
3. زيادة عدد الدورات التدريبية الموجهة لموظفي التدريب، كونهم العنصر الأساسي المسؤول عن نشر المعرفة والمهارات بين العاملين.
4. إدراج تقنيات التعليم الإلكتروني والمحاكاة ومقاطع الفيديو التدريبية في برامج التدريب لتسهيل وصول المعلومات للعاملين.
5. تحديث لوائح وإجراءات إدارة المخاطر بشكل دوري بما يتوافق مع التغيرات في المعايير والمخاطر الجديدة.
6. إجراء تقييمات دورية لقياس مستوى الوعي والتدريب لدى العاملين، وربط نتائجها بخطط التحسين.
7. تعزيز التعاون بين المؤسسات الغذائية والجهات الرقابية مثل الهيئة العامة للغذاء والدواء في تطوير برامج تدريب مشتركة.

المقترحات للدراسات المستقبلية

تقترح الدراسة إجراء بحوث مستقبلية في المجالات التالية:

1. دراسة أثر القيادة التنظيمية على فاعلية إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية.
2. دراسة علاقة الثقافة التنظيمية بمستوى التوعية والسلوكيات الوقائية للعاملين.

3. تقييم أثر استخدام التكنولوجيا (مثل الذكاء الاصطناعي والمراقبة الذكية) في دعم عمليات إدارة المخاطر الغذائية.

4. مقارنة مستوى إدارة المخاطر بين المنشآت الكبيرة والصغيرة داخل المملكة.

5. دراسة أثر كثافة التدريب (عدد الساعات التدريبية) على جودة تطبيق إجراءات السلامة.

خاتمة الفصل

يمثل الفصل الخامس خلاصة جهود الدراسة وتحليلها، إذ قدم ملخصاً لأهم النتائج التي تم التوصل إليها، إلى جانب الاستنتاجات التي تعزز أهمية كل من التوعية والتدريب في تحسين إدارة المخاطر داخل المنشآت الغذائية. كما وضع هذا الفصل مجموعة من التوصيات العملية والمقترحات البحثية التي يمكن أن تسهم في تطوير المعرفة والممارسات في هذا المجال الحيوي. وتؤكد الدراسة أن تعزيز التوعية وتطوير البرامج التدريبية يمثلان خطوة أساسية في تحسين مستوى السلامة الغذائية والحد من المخاطر التشغيلية، بما ينعكس إيجاباً على صحة المستهلك وجودة المنتجات الغذائية.

المراجع

-المراجع العربية

- السعدي، محمد. (2021). مستوى إدراك العاملين لمخاطر التلوث الغذائي في المنشآت الغذائية. مجلة العلوم الإدارية، 12(2)، 155-178.
- الهيئة العامة للغذاء والدواء. (2023). دليل سلامة الغذاء وإدارة المخاطر في المنشآت الغذائية. الرياض: وزارة الصحة.
- المنظمة العربية للتنمية الإدارية. (2020). إدارة المخاطر التشغيلية في المؤسسات. القاهرة: المنظمة العربية.
- علي، أحمد. (2019). أثر التدريب على تحسين الأداء التشغيلي في المصانع الغذائية. مجلة الدراسات التربوية والنفسية، 33(1)، 88-104.
- وزارة البيئة والمياه والزراعة. (2022). الاشتراطات العامة لسلامة الغذاء. الرياض: وزارة البيئة والمياه والزراعة.

Al-Kandari, D., & Jukes, D. (2019). A review of food safety and food hygiene training studies in the food industry. Food Control, 100, 17–26.

Ababio, P., Taylor, K., & Swainson, M. (2016). Food safety knowledge and practices of food handlers in food businesses. Food Control, 69(1), 52–59.

Mohamed, A., Hassan, H., & Youssef, R. (2018). Impact of training programs on reducing operational risks in food manufacturing facilities. Journal of Food Protection, 81(4), 1120–1129.

Ncube, F., & Kanda, A. (2020). Effect of awareness programs on improving food safety behavior among workers in food industries. International Journal of Food Science, 15(3), 211–220.

ISO. (2018). ISO 31000: Risk management — Guidelines. International Organization for Standardization.

ISO. (2018). ISO 22000: Food safety management systems — Requirements for any organization. International Organization for Standardization.

Codex Alimentarius Commission. (2020). General principles of food hygiene (CXC 1-1969). FAO/WHO.

HACCP. (2020). Hazard analysis and critical control point (HACCP) system and guidelines. Food and Agriculture Organization (FAO).

WHO. (2021). Food safety and public health. World Health Organization

الملاحق

اثر التوعية والتدريب على ادارة مخاطر المنشآت الغذائية

تهدف هذه الاستبانة إلى التعرف على مستوى التوعية والتدريب وإدارة المخاطر في المنشآت الغذائية، وذلك في إطار دراسة بعنوان:
"أثر التوعية والتدريب على إدارة مخاطر المنشآت الغذائية".

تستخدم البيانات لأغراض بحثية فقط، وسيتم التعامل معها بسرية تامة دون ذكر أسماء الأفراد أو المنشآت.

العمر *

اقل من 25 سنة ☐

25-35 سنة ☐

36-40 سنة ☐

اكثر من 40 سنة ☐

سنوات الخبرة في المجال الغذائي *

أقل من 3 سنوات ☐

3-5 سنوات ☐

6-10 سنوات ☐

أكثر من 10 سنوات ☐

الوظيفة الحالية *

موظف تدريب ☐

مشرف / قائد فريق ☐

مسؤول جودة / سلامة غذاء ☐

Midocean University

College of Management

Department of...Risk Management



The Impact of Awareness and Training on Risk Management in Food Establishments

Prepared by:

Maha Alzahrani

251002255

Supervised by:

Dr. Fayez Ali Jrad

Dr. Alfaisal Abdelhameed Mohamed

Year:2025

