

جامعة ميدأوشن

كلية الإدارة

قسم / تخصصادارة المخاطر.....



عنوان البحث:

اثر التوعية والتدريب على ادارة مخاطر المنشأة الغذائية

إعداد الطالب/ مها سعيد الزهراني

إشراف/

د. الفیصل عبد الحمید

د. فايز جراد

العام الدراسي:

2025

مقدمة:

تعد المنشآت الغذائية من أكثر البيئات عرضة للمخاطر التي قد تؤثر على صحة وسلامة المستهلك، الأمر الذي يستدعي وجود نظام فعال لإدارة هذه المخاطر. ومن أبرز أدوات نجاح هذا النظام هو وجود برامج توعية وتدريب فعالة تُعنى ببناء ثقافة السلامة لدى العاملين وتطوير مهاراتهم في التعرف على المخاطر والحد منها. تشير الدراسات الحديثة إلى أن التوعية المستمرة والتدريب المتخصص يساهمان في تحسين الأداء وتقليل معدلات الأخطاء داخل المنشآت الغذائية. من هذا المنطلق، جاءت فكرة هذه الدراسة لتسليط الضوء على أهمية التدريب والتوعية كأحد العوامل الجوهرية في دعم إدارة مخاطر المنشآت الغذائية.

مشكلة الدراسة:

رغم وجود لوائح وإجراءات خاصة بسلامة الغذاء في المنشآت الغذائية، إلا أن العديد منها يواجه صعوبات في الحد من المخاطر بسبب ضعف مستوى الوعي والتدريب لدى العاملين، مما يؤدي إلى زيادة احتمالية وقوع الأخطاء التي قد تؤثر على صحة المستهلك وجودة المنتج. وتتمثل مشكلة الدراسة في التساؤل: ما مدى تأثير التوعية والتدريب على تحسين إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية؟

أهمية الدراسة:

- تسلط الضوء على دور التوعية والتدريب في تعزيز ثقافة السلامة داخل المنشآت الغذائية.
- تقدم إطاراً علمياً يمكن الاستفادة منه في تحسين برامج التدريب.
- تدعم توجه المملكة العربية السعودية في تطوير أنظمة سلامة الغذاء بما يتماشى مع رؤية 2030.

أهداف الدراسة:

- تحليل العلاقة بين التوعية والتدريب وكفاءة إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية.
- قياس تأثير التدريب المستمر على أداء العاملين في مجال السلامة الغذائية.
- تقديم توصيات لتحسين البرامج التدريبية في المنشآت الغذائية.

تساؤلات الدراسة

- ما مستوى وعي العاملين بالمخاطر في المنشآت الغذائية؟
- ما مدى فاعلية البرامج التدريبية الحالية في تقليل المخاطر؟
- ما العلاقة بين كثافة التدريب وكفاءة إدارة المخاطر؟

فروض الدراسة:

- توجد علاقة طردية بين مستوى التوعية وكفاءة إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية.
- يساهم التدريب المستمر في تقليل معدلات الحوادث المتعلقة بسلامة الغذاء.
- تؤثر جودة التدريب على قدرة العاملين في التعامل مع المخاطر الغذائية.

الدراسات السابقة:

سيتم تناول عدد من الدراسات التي ناقشت دور التدريب والتوعية في إدارة المخاطر الغذائية، مثل:

- دراسة عن أثر التدريب على تطبيق نظم HACCP.
- دراسات محلية حول مدى التزام العاملين بإجراءات سلامة الغذاء. (يتم ذكر الدراسات بالتفصيل في النسخة الكاملة)

المنطلقات النظرية للدراسة:

- نظرية إدارة المخاطر.
- نظرية التعلم التنظيمي.
- مفاهيم سلامة الغذاء وأنظمة الجودة مثل ISO 22000 و HACCP.

المنهجية وطرق البحث:

المنهج: وصفي تحليلي.

طريقة البحث: سيتم توزيع استبانة على عينة من العاملين في منشآت غذائية بهدف قياس أثر التوعية والتدريب.

أدوات الدراسة:

- استبيان موجه للعاملين في إدارات الجودة وسلامة الغذاء.
- مقابلات شبه مهيكلة مع مشرفي التدريب ومديري المنشآت.

حدود الدراسة:

- المكانية: منشآت غذائية داخل المملكة العربية السعودية.
- الزمانية: العام الدراسي 2025م.
- الموضوعية: تركز فقط على التوعية والتدريب المرتبطين بإدارة المخاطر.

المراجع:

الهيئة العامة للغذاء والدواء السعودية. (SFDA)

FAO/WHO Guidelines on Food Safety.

ISO 22000 Standards.

دراسات أكاديمية منشورة في مجلات علمية محكمة في مجال إدارة المخاطر وسلامة الغذاء.

