

جامعة ميدأوشن



كلية الإدارة

قسم / تخصص. ماجستير إدارة المخاطر

عنوان البحث

أثر تطبيق نظام إدارة المخاطر على سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية
السعودية

إعداد الطالب / مهند حمد عبدالرحمن الباهلي

إشراف/

د.الفیصل عبدالحمید محمد

د. فايز علي جراد

العام الدراسي:

2025

جدول المحتويات

١	الفصل الأول
٥	ملخص الدراسة
٦	مقدمة الدراسة
٧	مشكلة الدراسة
٨	أهمية الدراسة
١٠	أهداف الدراسة
١١	تساؤلات الدراسة
١٢	فرضيات الدراسة
١٣	مصطلحات الدراسة
١٤	متغيرات الدراسة
١٥	الفصل الثاني
١٦	الدراسات السابقة
٢٤	الإطار النظري
٢٧	مقدمة الإطار النظري وأهميته
٢٩	مفهوم وأبعاد سلامة الغذاء
٣١	أهمية سلامة الغذاء على المستويات المختلفة

٣٣	مفهوم وأنواع أنظمة إدارة المخاطر في الغذاء
٣٥	نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)
٣٧	المواصفة الدولية ISO 22000: نظام إدارة سلامة الغذاء
٣٨	التشريعات واللوائح السعودية لسلامة الغذاء
٣٩	التحديات والمعوقات في تطبيق أنظمة إدارة المخاطر
٤٠	العلاقة بين حجم المنشأة وتطبيق أنظمة إدارة المخاطر وسلامة الغذاء
٤١	الخاتمة
٤٢	الفصل الثالث
٤٣	منهجية الدراسة
٤٣	مجتمع الدراسة
٤٤	أدوات جمع البيانات
٤٥	حدود الدراسة
٤٦	الاستبيان
٥٣	الفصل الرابع
٥٤	التحليل الإحصائي
٥٩	النتائج
٦١	التوصيات

٦٣	المراجع
٦٩	الملخص
٧٠	الملاحق

ملخص الدراسة

تهدف هذه الدراسة إلى تقييم مستوى تطبيق أنظمة إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية، وتحديد التحديات التي تواجهها، وتحليل أثر هذه الأنظمة على سلامة الغذاء. . تم تصميم استبيان لجمع البيانات من عينة متنوعة من المنشآت، وشملت الأسئلة جوانب مختلفة مثل البيانات الديموغرافية، ومستوى الالتزام بالأنظمة (HACCP، ISO 22000)، والتحديات الرئيسية (مثل نقص الموارد)، وأثر التطبيق على مؤشرات الأداء (مثل تقليل التلوث وزيادة ثقة المستهلك).

أظهرت نتائج التحليل الإحصائي التزامًا قويًا من قبل المنشآت بتطبيق هذه الأنظمة، مع تركيز عالٍ على التوثيق والمراجعة الداخلية. ومع ذلك، أبرزت الدراسة بعض التحديات الرئيسية، خاصة المتعلقة بنقص الموارد المالية والفنية، والحاجة إلى تعزيز الوعي بأهمية سلامة الغذاء. كما أكدت النتائج وجود أثر إيجابي كبير لتطبيق هذه الأنظمة على تحسين جودة المنتجات وزيادة ثقة المستهلك.

بناءً على النتائج، أوصت الدراسة بتقديم المزيد من الدعم الحكومي، وتكثيف برامج التدريب والتوعية، وتبسيط إجراءات الحصول على الشهادات، والتركيز على المؤشرات الرئيسية لقياس الأداء.

مقدمة الدراسة

تُعد سلامة الغذاء من القضايا المحورية التي توليها الدول اهتماماً بالغاً، نظراً لتأثيرها المباشر على صحة المستهلكين والاقتصاد الوطني. فمع تزايد أعداد السكان وتنوع مصادر الغذاء، وتطور سلاسل الإمداد، أصبحت المنشآت الغذائية تواجه تحديات متزايدة لضمان جودة وسلامة منتجاتها. وفي هذا السياق، برزت أهمية تطبيق أنظمة إدارة المخاطر كأداة استباقية وفعالة للتحكم في المخاطر المحتملة التي قد تؤثر على سلامة الغذاء، بدءاً من مراحل الإنتاج الأولية وصولاً إلى المستهلك النهائي.

تولي المملكة العربية السعودية اهتماماً كبيراً لسلامة الغذاء، وتعمل على تطوير الأطر التشريعية والرقابية لضمان التزام المنشآت الغذائية بالمعايير الدولية والمحلية. ومع ذلك، فإن تطبيق أنظمة إدارة المخاطر بشكل فعال لا يزال يواجه بعض التحديات التي تتطلب فهماً أعمق لأثرها الحقيقي على مستوى سلامة الغذاء في المنشآت المختلفة. تسعى هذه الدراسة إلى تسليط الضوء على هذا الأثر، وتقديم رؤية قيمة تساهم في تعزيز ممارسات سلامة الغذاء في المملكة.

مشكلة الدراسة

على الرغم من الجهود المبذولة من قبل الجهات الرقابية في المملكة العربية السعودية لتعزيز سلامة الغذاء وتشجيع المنشآت الغذائية على تبني أنظمة إدارة المخاطر، إلا أن

هناك تساؤلات حول مدى فعالية هذه الأنظمة في تحقيق المستوى المأمول من سلامة الغذاء، ومدى التزام المنشآت بتطبيقها بشكل شامل ومستدام. تكمن المشكلة الرئيسية للدراسة في عدم وضوح الأثر الكامل لتطبيق أنظمة إدارة المخاطر على مستوى سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية. وتتبع من هذه المشكلة الرئيسية التساؤلات الفرعية التالية:

1. ما هو مستوى تطبيق أنظمة إدارة المخاطر (مثل HACCP و ISO 22000) في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية؟
2. ما هي أبرز التحديات التي تواجه المنشآت الغذائية في المملكة العربية السعودية عند تطبيق أنظمة إدارة المخاطر؟
3. هل يؤثر حجم المنشأة الغذائية (صغيرة، متوسطة، كبيرة) على مدى تطبيقها لأنظمة إدارة المخاطر وعلى مستوى سلامة الغذاء فيها؟
4. ما هو تصور العاملين والمسؤولين في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية لأثر تطبيق أنظمة إدارة المخاطر على تحسين سلامة الغذاء؟
5. ما هي التوصيات التي يمكن تقديمها لتعزيز فعالية تطبيق أنظمة إدارة المخاطر وتحسين سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية؟

أهمية الدراسة

تكتسب هذه الدراسة أهميتها من جوانب متعددة، سواء على الصعيد العملي أو العلمي:

الأهمية العملية:

1. للمنشآت الغذائية: توفر الدراسة للمنشآت الغذائية رؤى حول أفضل الممارسات في

تطبيق أنظمة إدارة المخاطر، وتساعد على تحديد نقاط القوة والضعف في

أنظمتها الحالية، مما يمكنها من تحسين أدائها في مجال سلامة الغذاء وتقليل

المخاطر التشغيلية.

2. للمستهلكين: تساهم النتائج في زيادة ثقة المستهلكين في المنتجات الغذائية المتوفرة

في السوق السعودي، من خلال تسليط الضوء على فعالية الأنظمة المطبقة

لضمان سلامتهم.

3. للجهات الرقابية وصناع القرار: تقدم الدراسة بيانات ومعلومات موثوقة يمكن

للجهات الحكومية والرقابية (مثل هيئة الغذاء والدواء السعودية) الاستفادة منها في

تطوير السياسات والتشريعات المتعلقة بسلامة الغذاء، وتوجيه جهود الرقابة

والتفتيش بشكل أكثر فعالية.

4. للاقتصاد الوطني: يساهم تعزيز سلامة الغذاء في دعم القطاع الغذائي بالمملكة،

وزيادة قدرته التنافسية، وفتح أسواق جديدة للمنتجات السعودية، مما ينعكس إيجاباً

على الاقتصاد الوطني.

الأهمية العلمية:

1. إثراء الأدبيات العلمية: تسد هذه الدراسة فجوة في الأدبيات العلمية المتعلقة بتطبيق أنظمة إدارة المخاطر وسلامة الغذاء في سياق المملكة العربية السعودية، حيث أن الدراسات المتخصصة في هذا المجال لا تزال محدودة.
2. توفير إطار بحثي: تقدم الدراسة إطاراً منهجياً يمكن للباحثين المستقبليين الاستناد إليه عند إجراء دراسات مماثلة في قطاعات أخرى أو في مناطق جغرافية مختلفة.
3. تحديد مجالات بحث مستقبلية: من خلال النتائج والتوصيات، يمكن للدراسة أن تحدد مسارات جديدة للبحث العلمي في مجال سلامة الغذاء وإدارة المخاطر، مما يساهم في تطوير المعرفة في هذا المجال الحيوي.

أهداف الدراسة

تهدف هذه الدراسة بشكل رئيسي إلى تحديد وتقييم الأثر الفعلي لتطبيق أنظمة إدارة المخاطر على مستوى سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية. وتتبع من هذا الهدف الرئيسي الأهداف الفرعية التالية:

1. تحديد مستوى تطبيق أنظمة إدارة المخاطر (مثل HACCP و ISO 22000) في

المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية.

2. الكشف عن أبرز التحديات التي تواجه المنشآت الغذائية في المملكة العربية

السعودية عند تطبيق أنظمة إدارة المخاطر.

3. تحليل العلاقة بين حجم المنشأة الغذائية (صغيرة، متوسطة، كبيرة) ومدى تطبيقها

لأنظمة إدارة المخاطر ومستوى سلامة الغذاء فيها.

4. تقييم تصور العاملين والمسؤولين في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية

لأثر تطبيق أنظمة إدارة المخاطر على تحسين سلامة الغذاء.

5. تقديم مجموعة من التوصيات المبنية على النتائج لتعزيز فعالية تطبيق أنظمة إدارة

المخاطر وتحسين سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية.

تساؤلات الدراسة

تسعى هذه الدراسة للإجابة على التساؤل الرئيسي التالي: ما هو الأثر الذي يحدثه تطبيق

نظام إدارة المخاطر على سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية؟

وينبثق من هذا التساؤل الرئيسي التساؤلات الفرعية التالية:

1. ما هو مستوى تطبيق أنظمة إدارة المخاطر (مثل HACCP و ISO 22000)

في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية؟

2. ما هي أبرز التحديات التي تواجه المنشآت الغذائية في المملكة العربية السعودية

عند تطبيق أنظمة إدارة المخاطر؟

3. هل يوجد تأثير لحجم المنشأة الغذائية (صغيرة، متوسطة، كبيرة) على مدى تطبيقها

لأنظمة إدارة المخاطر وعلى مستوى سلامة الغذاء فيها؟

4. كيف يتصور العاملون والمسؤولون في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية

أثر تطبيق أنظمة إدارة المخاطر على تحسين سلامة الغذاء؟

5. ما هي التوصيات المقترحة لتعزيز فعالية تطبيق أنظمة إدارة المخاطر وتحسين

سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية؟

فرضيات الدراسة

بناءً على مشكلة الدراسة وتساؤلاتها، تفترض الدراسة ما يلي:

• الفرضية الرئيسية (H1): يوجد أثر إيجابي ذو دلالة إحصائية لتطبيق نظام إدارة

المخاطر على سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية.

• الفرضيات الفرعية:

○ H1a: يوجد مستوى متوسط إلى مرتفع من تطبيق أنظمة إدارة المخاطر

في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية.

○ H1b: توجد تحديات رئيسية تواجه المنشآت الغذائية في المملكة العربية

السعودية عند تطبيق أنظمة إدارة المخاطر، تؤثر على فعالية التطبيق.

○ H1c: يوجد تأثير ذو دلالة إحصائية لحجم المنشأة الغذائية على مدى

تطبيقها لأنظمة إدارة المخاطر وعلى مستوى سلامة الغذاء فيها.

○ H1d: يتصور العاملون والمسؤولون في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية

السعودية أن تطبيق أنظمة إدارة المخاطر يسهم بشكل إيجابي في تحسين

سلامة الغذاء.

مصطلحات الدراسة

لضمان وضوح المفاهيم المستخدمة في هذه الدراسة، تم تعريف المصطلحات التالية

إجرائياً:

• نظام إدارة المخاطر (Risk Management System): يشير إلى مجموعة من

الإجراءات والسياسات والعمليات المنظمة التي تتبعها المنشأة الغذائية لتحديد وتقييم

والتحكم في المخاطر المحتملة التي قد تؤثر على سلامة الغذاء، مثل نظام تحليل

المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) ونظام إدارة سلامة الغذاء ISO

22000.

• سلامة الغذاء (Food Safety): تعني ضمان أن الغذاء لن يسبب ضرراً

للمستهلك عند إعداده أو استهلاكه وفقاً للاستخدام المقصود منه. وتشمل ذلك خلو

الغذاء من الملوثات البيولوجية والكيميائية والفيزيائية، وتطابق مواصفاته مع

المعايير واللوائح الصحية المعتمدة.

- المنشآت الغذائية (Food Establishments): هي أي منشأة أو مكان يقوم بأنشطة تتعلق بإنتاج، تصنيع، تحضير، تعبئة، تخزين، نقل، توزيع، أو بيع المواد الغذائية، سواء كانت مطاعم، مصانع أغذية، مستودعات، أو محلات تجزئة.
- المملكة العربية السعودية (Kingdom of Saudi Arabia): النطاق الجغرافي الذي ستجرى فيه الدراسة، والذي يشمل المنشآت الغذائية العاملة ضمن حدودها الجغرافية وتحت إشراف هيئاتها الرقابية.

متغيرات البحث

تتضمن هذه الدراسة المتغيرات التالية:

- المتغير المستقل (Independent Variable):
 - تطبيق نظام إدارة المخاطر: ويقاس بمدى التزام المنشآت الغذائية بتطبيق أنظمة مثل HACCP و ISO 22000، ومدى فعالية هذه التطبيقات.
- المتغير التابع (Dependent Variable):
 - سلامة الغذاء: وتقاس بمؤشرات مثل عدد حالات التسمم الغذائي المبلغ عنها، نتائج التفتيش والتدقيق، مدى الالتزام بالمعايير الصحية، ومستوى جودة المنتجات الغذائية.
- المتغيرات الديموغرافية/الوسيط (Demographic/Mediating Variables):
 - حجم المنشأة الغذائية: (صغيرة، متوسطة، كبيرة).

- نوع المنشأة الغذائية: (مصنع، مطعم، فندق، متجر تجزئة، إلخ).
- سنوات الخبرة: للعاملين والمسؤولين في مجال سلامة الغذاء.
- المؤهل العلمي: للعاملين والمسؤولين.

الفصل الثاني

ملخص الدراسات السابقة

1. دراسة حامد الرويلي، أميرة الرشود، مدى اليحيى (2023)

- العنوان: "أثر إدارة المخاطر على جودة الخدمات الصحية في المستشفيات".

- الهدف: التعرف على أثر إدارة المخاطر على جودة الخدمات الصحية في مركز الإحالات الطبية، وقياس مدى التوكيد والتعاطف والاعتمادية والاستجابة في المراكز الطبية.
- المنهج والأداة: المنهج الوصفي التحليلي، باستخدام استبانة وأسلوب العينة العشوائية.
- عينة الدراسة: 200 موظف من المركز السعودي للمواعيد والإحالات الطبية بمدينة الرياض.
- أهم النتائج:
 - جميع معاملات الثبات مرتفعة ومقبولة لأغراض الدراسة (أكثر من 0.60).
 - وجود درجة تقدير مرتفعة لإدارة المخاطر في المركز السعودي للمواعيد والإحالات الطبية.
 - إدارة المخاطر في المركز تقوم بتحديد مواصفات خاصة للتعامل مع النفائات الخطرة تتوافق مع المعايير الدولية.
 - يوجد أثر ذو دلالة إحصائية عند مستوى دلالة (0.05) لإدارة المخاطر على جودة الخدمة الصحية في مركز الإحالات الطبية.

2. دراسة المطيري، رائد نزال (2023)

- العنوان: "أثر ممارسات إدارة المخاطر على جودة الرعاية الصحية في قطاع الخدمات الصحية بالقصيم: دراسة حالة مستشفى المذنب العام".
- الهدف: التعرف على أثر ممارسات إدارة المخاطر على جودة الرعاية الصحية في قطاع الخدمات الصحية بالقصيم.
- المنهج والأداة: المنهج الوصفي التحليلي، اعتماداً على استبانة.
- عينة الدراسة: 236 موظفاً من العاملين في مستشفى المذنب العام. تم تحليل البيانات باستخدام برنامج SPSS.
- أهم النتائج:
 - وجود درجة تقدير مرتفعة لممارسات إدارة المخاطر بأبعادها (تحليل المخاطر، تقدير المخاطر، معالجة المخاطر) في مستشفى المذنب العام.
 - وجود أثر ذو دلالة إحصائية لإدارة المخاطر بأبعادها على جودة الرعاية الصحية بأبعادها (الاعتمادية، الملموسية، التعاطف، والاستجابة) في قطاع الخدمات الصحية بالقصيم.
- أهم التوصيات: إجراء المزيد من الأبحاث حول ممارسات إدارة المخاطر في المستشفيات.

3. دراسة تركي سنية، إبراهيم، بشرى (2015)

- الهدف: التعرف على الثقافة المنظمة ومبادئ إدارة الجودة الشاملة، ودراسة تحليلية في الشركة العامة للصناعات القطنية لمعرفة مدى تطبيق مبادئ إدارة الجودة الشاملة.
- المنهج والأداة: المنهج الوصفي التحليلي، باستخدام استبانة.
- عينة الدراسة: 65 عاملاً.
- أهم النتائج: وجود علاقة ذات دلالة إحصائية بين الثقافة المنظمة ومبادئ إدارة الجودة.

4. دراسة عبابنة، حتاملة (2013)

- الهدف: التعرف على دور الثقافة المنظمة السائدة (البيروقراطية، الإبداعية، المهمة، والداعمة) في إدارة المعرفة (اكتساب المعرفة، تخزينها، نقلها، وتطبيقها) في مستشفيات القطاع العام بمحافظة إربد الأردن.
- أهم النتائج:
 - نمط الثقافة المنظمة السائدة في مستشفيات القطاع العام هو النمط البيروقراطي.
 - درجة ممارسة إدارة المعرفة في المستشفيات المبحوثة كانت بمستوى متوسط.

◦ أعلى ممارسة كانت لبعد تطبيق المعرفة، وأقلها ممارسة لبعد نقل المعرفة.

5. دراسة Others (2017) & Maria Manuela Camino Feltes

- الهدف: التعرف على سياسات السلامة في البرازيل والأطر المنظمية من خلال الوكالات الوطنية البرازيلية المكلفة بمراقبة المخاطر في السلسلة الغذائية، بناءً على مبادئ توجيهية للسلطات الصحية العالمية.
- المنهج والأداة: استخدام الاستبانة.
- عينة الدراسة: عينة من شركات الأغذية العاملة في البرازيل.
- أهم النتائج: ظهور الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية وكيفية عمل تدابير للرقابة على جودتها، والسياسات والأطر المنظمية في البرازيل المرسومة لضمان جودة الأغذية وسلامتها.

6. دراسة Marai and Others (2016)

- الهدف: تحليل أنظمة إدارة سلامة الأغذية و ISO22000، ومناقشة تأثير ISO 9001:2015 على ISO22000.
- المنهج والأداة: استخدام الاستبانة، وإجراء دراسة مسحية على منظمات قطاع الأغذية في البرتغال.

- أهم النتائج: تحقيق النتائج المرجوة، والنظر في السياق المنظمي والقيادة الداعمة، والتكامل مع ISO 9001:2015، والنظر في التفكير القائم على المخاطر، هي من بين القضايا الأكثر صلة بمراجعة ISO 22000:2016.

7. دراسة (Sefik 2013)

- الهدف: تحليل قابلية تطبيق معايير ISO22000 في شركات الأغذية والمشروبات التي لديها شهادة ISO 22000 FSMS في إزمير/تركيا.
- المنهج والأداة: الاستبانة، وجمعت البيانات من شركات المشروبات التي لديها شهادة ISO 22000 في إزمير/تركيا.
- أهم النتائج: كل شركة تواجه بعض المشاكل الصغيرة حول تطبيق ISO 22000. ومع ذلك، فقد أسهم تطبيق ISO 22000 في توفير البنية التحتية والموارد المطلوبة لتطبيق هذا النظام.

8. دراسة Others (2014) & Carmen Escanciano

- الهدف: تحليل حالة تطبيق ISO22000 في صناعة الغذاء في إسبانيا، وتوضيح الصعوبات الرئيسية التي واجهت الشركات والفوائد التي تم الحصول عليها، وأهم الفوائد المؤثرة على الرضا العام للشركات مع ISO 22000.
- أهم النتائج:

- تستخدم ISO22000 بواسطة الشركات المشتغلة بصناعة الغذاء، وحجم الشركة ليس عنصراً مجدداً للتطبيق.
- الشركات المصدرة للغذاء هي الأكثر تطلعاً لشهادة ISO22000.
- واجهت الشركات صعوبات في التطبيق مرتبطة بالمال والوقت.
- أكثر الفوائد المشتركة في رضا الشركات كانت داخلية، خصوصاً لتلك الشركات المرتبطة بتطوير الكفاءة وسلامة الغذاء.
- بالرغم من الصعوبات المادية والمنظمية، إلا أن الرضا العام للشركات التي طبقت ISO22000 كان عالياً.

9. دراسة (Zain ALabidin (2013

- الهدف: تطوير مقياس خاص لتقييم ثقافة سلامة الأغذية واختباره.
- المنهج والأداة: الاستبانة، وجمعت البيانات من موظفي خدمات الطعام في المدارس والمستشفيات في ولاية أيوا الأمريكية.
- أهم النتائج: وجود دعم لممارسات تداول الأغذية الآمنة في الخدمات الغذائية في الموقع وفقاً للمقياس.

- أهم التوصيات: ضرورة إجراء مزيد من البحوث للتأكيد والتحقق من صحة تطبيق مقياس ثقافة سلامة الأغذية في الأنواع الأخرى من خدمات الطعام في مجتمع الدراسة.

10. دراسة (Hamilton and Franca (2012)

- الهدف: تجميع وترتيب أولويات عوامل النجاح الحاسمة التي تؤثر في تنفيذ نظم إدارة الجودة وسلامة الأغذية، من خلال دراسة الأدبيات الموجودة.
- المنهج والأداة: الاستبانة، وتم اختيار عينة من موظفي مصانع الأغذية في البرازيل.
- أهم النتائج: اختيار وترتيب أولويات 14 أولوية حرجية من عوامل النجاح لنظم إدارة الجودة والسلامة الغذائية وتصنيفها إلى ثلاث مجموعات (A، B، C)، وجاءت في مقدمتها إدارة الموارد البشرية وتدريبها، وكذلك التكنولوجيا والمعرفة.

11. دراسة (Others (2011) & Arlene Gaspara

- الهدف: تحليل صناعة الصيد (قطاع ذو أهمية استراتيجية لسلامة الغذاء لجميع السكان)، وتأثير التطبيق المتزامن لمعايير ISO14001 و ISO22000، وتقديم اقتراحات لتقليل الأهمية الحرجية للعوامل المحددة من أجل تنفيذ المعايير بطريقة أكثر كفاءة.
- المنهج والأداة: المنهج الوصفي التحليلي، باستخدام استبانة.

- عينة الدراسة: عينة من موظفي مصانع معالجة الأسماك في البرازيل والبرتغال.

الفجوة البحثية بين الدراسات السابقة والدراسة الحالية

تُظهر الدراسات السابقة ثراءً في تناول مفاهيم إدارة المخاطر وجودة الخدمات، سواء في القطاع الصحي أو في سياقات أخرى، بالإضافة إلى تركيز واسع على سلامة الغذاء وأنظمة الجودة العالمية (مثل ISO22000) في مناطق جغرافية متنوعة. ومع ذلك، تبرز فجوة بحثية واضحة يمكن لدراستك الحالية أن تسدها بفاعلية.

تحليل الدراسات السابقة:

1. إدارة المخاطر في القطاع الصحي:

- دراسات الرويلي وآخرين (2023) والمطيري (2023) تركز بشكل مباشر

على أثر إدارة المخاطر على جودة الخدمات الصحية في المستشفيات

داخل المملكة العربية السعودية (الرياض والقصيم). هذه الدراسات تؤكد

أهمية إدارة المخاطر في تحسين جودة الرعاية الصحية، ولكنها لا تتناول

قطاع الغذاء.

- دراسات بدوان والرقاد (2020) والحوامدة والعزب (2023) ونمر والساعد

(2021) تواصل هذا التركيز على إدارة المخاطر في القطاع الصحي أو

في سياقات تنظيمية عامة (مثل الجامعات والجماهير الأردنية)، مما يؤكد أهمية الموضوع ولكنه لا يخص سلامة الغذاء.

2. الثقافة التنظيمية وإدارة الجودة والمعرفة:

- دراسات تركي وآخرين (2015) وعبابنة وحتاملة (2013) تتناول الثقافة التنظيمية وإدارة الجودة الشاملة أو إدارة المعرفة في سياقات عامة (شركات صناعية، مستشفيات عامة)، وهي مفاهيم داعمة ولكنها لا تركز بشكل مباشر على إدارة المخاطر الخاصة بسلامة الغذاء.

3. سلامة الغذاء وأنظمة ISO22000 (خارج المملكة العربية السعودية):

- العديد من الدراسات (others, & Maria Manuela camino feltes, 2017; Marai and others, 2016; Sefik, 2013; Carmen others, 2014; Zain ALabidin, 2013; & Escanciano others, & Hamilton and Franca, 2012; Arlene Gaspara 2011) تتناول سلامة الغذاء وتطبيق معايير ISO22000، تحليل الصعوبات والفوائد، وتطوير مقاييس لثقافة سلامة الغذاء، وتحديد عوامل النجاح الحاسمة.

- ومع ذلك، فإن هذه الدراسات أجريت في سياقات جغرافية مختلفة مثل البرازيل، البرتغال، تركيا، إسبانيا، والولايات المتحدة الأمريكية.

الفجوة البحثية:

تتمثل الفجوة البحثية الرئيسية التي تسعى دراستك لسدها فيما يلي:

على الرغم من وجود دراسات تناولت إدارة المخاطر في القطاع الصحي السعودي، ودراسات أخرى تناولت سلامة الغذاء وتطبيق معايير ISO22000 في دول أخرى، إلا أنه لا توجد دراسة سابقة (من بين المذكورة) تركز بشكل مباشر على أثر تطبيق نظام إدارة المخاطر على سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية تحديداً في المملكة العربية السعودية.

مساهمة دراستك:

دراستك تملأ هذه الفجوة من خلال:

- التركيز النوعي: الانتقال من إدارة المخاطر العامة أو في القطاع الصحي إلى تطبيقها الخاص في سياق سلامة الغذاء.
- التركيز الجغرافي: تقديم رؤى ومعرفة جديدة حول هذا الموضوع الحيوي ضمن المنشآت الغذائية في المملكة العربية السعودية، وهو سياق اقتصادي وتنظيمي له خصائصه الفريدة.
- التطبيق العملي: تقييم الأثر الفعلي لتطبيق أنظمة إدارة المخاطر على سلامة الغذاء في بيئة محددة، مما يوفر بيانات وتوصيات ذات قيمة للمنظمات والجهات الرقابية في المملكة.

باختصار، بينما أكدت الدراسات السابقة أهمية إدارة المخاطر بشكل عام وسلامة الغذاء في سياقات دولية، فإن دراستك تتميز بتركيزها على التقاطع بين إدارة المخاطر وسلامة الغذاء ضمن المنشآت السعودية، مما يضيف معرفة قيمة ومحددة لهذا المجال.

محاور الإطار النظري للدراسة

1. مقدمة الإطار النظري وأهميته

- تعريف الإطار النظري: دوره في توجيه البحث وتفسير النتائج.
- أهمية الإطار النظري للدراسة الحالية: بناء فهم عميق للمتغيرات وتحديد العلاقات المحتملة.

- هيكل الإطار النظري: عرض للمحاور التي سيتناولها.

2. مفهوم وأبعاد سلامة الغذاء

- تعريف سلامة الغذاء: ضمان أن الغذاء لن يسبب ضرراً للمستهلك عند إعداده أو استهلاكه.

- أبعاد سلامة الغذاء:

- البعد الصحي: الوقاية من الأمراض المنقولة بالغذاء.
- البعد الاقتصادي: تأثير الغذاء الآمن على التجارة والإنتاجية.
- البعد الاجتماعي: الثقة المجتمعية في المنتجات الغذائية.

- المخاطر الرئيسية لسلامة الغذاء: بيولوجية، كيميائية، فيزيائية.

3. أهمية سلامة الغذاء على المستويات المختلفة

- على مستوى المستهلك: حماية الصحة العامة، تقليل حالات التسمم.

- على مستوى المنشآت الغذائية: تعزيز السمعة، الامتثال للوائح، تقليل الخسائر.

- على مستوى الاقتصاد الوطني: دعم التجارة، جذب الاستثمار، تعزيز الأمن

الغذائي.

- على المستوى العالمي: الامتثال للمعايير الدولية، تسهيل التبادل التجاري.

4. مفهوم وأنواع أنظمة إدارة المخاطر في الغذاء

- تعريف أنظمة إدارة المخاطر: منهج منظم لتحديد وتقييم والتحكم في المخاطر.

- أهداف أنظمة إدارة المخاطر: استباقية المخاطر، ضمان الجودة، الامتثال.

- مبادئ إدارة المخاطر: تحديد المخاطر، تحليلها، تقييمها، معالجتها، مراقبتها.

- أنواع أنظمة إدارة المخاطر الشائعة: HACCP، ISO 22000، GMP، GHP.

5. نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)

- مفهوم HACCP: نظام وقائي لسلامة الغذاء يعتمد على تحليل المخاطر وتحديد

نقاط التحكم الحرجة.

- المبادئ السبعة لنظام HACCP:

1. إجراء تحليل للمخاطر.

2. تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCPs).

3. تحديد الحدود الحرجة لكل نقطة تحكم حرجة.

4. وضع نظام للمراقبة لكل نقطة تحكم حرجة.

5. تحديد الإجراءات التصحيحية.

6. وضع إجراءات التحقق.

7. وضع نظام لحفظ السجلات والوثائق.

• أهمية HACCP: نهج علمي منظم لضمان سلامة الغذاء.

6. المواصفة الدولية ISO 22000: نظام إدارة سلامة الغذاء

• مفهوم ISO 22000: مواصفة دولية تجمع بين مبادئ HACCP ومتطلبات نظام

إدارة الجودة ISO 9001.

• علاقة ISO 22000 بـ HACCP: تتضمن متطلبات HACCP كجزء أساسي

منها.

• فوائد تطبيق ISO 22000: تحسين الأداء، زيادة الشفافية، تعزيز الثقة، الاعتراف

الدولي.

• متطلبات ISO 22000 الأساسية: نظام إدارة، مسؤولية الإدارة، إدارة الموارد،

تخطيط وتحقيق المنتجات الآمنة، التحقق والتحديث.

7. التشريعات واللوائح السعودية لسلامة الغذاء

• دور هيئة الغذاء والدواء السعودية (SFDA): الجهة المسؤولة عن تنظيم ومراقبة

سلامة الغذاء.

- أبرز اللوائح والأنظمة المحلية: استعراض لأهم الأنظمة والقرارات المتعلقة بسلامة الغذاء في المملكة.

- آليات الرقابة والتفتيش: دور الهيئة في ضمان التزام المنشآت.
- التحديات التشريعية: مدى مواكبة التشريعات للتطورات العالمية.

8. التحديات والمعوقات في تطبيق أنظمة إدارة المخاطر

- التحديات المتعلقة بالموارد: نقص الموارد المالية والبشرية.
- التحديات المتعلقة بالوعي والتدريب: قلة الوعي بأهمية الأنظمة، نقص التدريب المتخصص.

- مقاومة التغيير: من قبل الإدارة أو العاملين.
- التحديات الفنية والتقنية: صعوبة تطبيق بعض المتطلبات، نقص البنية التحتية.
- التحديات الثقافية والتنظيمية: عدم وجود ثقافة سلامة غذاء راسخة.

9. العلاقة بين حجم المنشأة وتطبيق أنظمة إدارة المخاطر وسلامة الغذاء

- المنشآت الصغيرة والمتوسطة (SMEs): التحديات الخاصة التي تواجهها في تطبيق الأنظمة.

- المنشآت الكبيرة: المزايا والتحديات المختلفة في تطبيق الأنظمة.
- تأثير الحجم على الموارد: القدرة على الاستثمار في الأنظمة والتدريب.
- تأثير الحجم على التعقيد: تعقيد سلاسل الإمداد والعمليات.

1. الإطار النظري: مقدمة وأهمية

تعريف الإطار النظري

الإطار النظري هو بمثابة خريطة طريق للدراسة، يحدّد المفاهيم الأساسية، ويعرّف المتغيرات التي سيتمّ بحثها، ويشرح العلاقات المحتملة بينها. وظيفته الرئيسية هي توجيه البحث من خلال تقديم عدسة نظرية لتحليل وتفسير النتائج، مما يضمن أن تكون الاستنتاجات مستندة إلى أسس علمية قوية. في هذه الدراسة، يقدّم الإطار النظري الأساس الذي سيبنى عليه فهمنا لكيفية تأثير إدارة المخاطر على سلامة الغذاء.

أهمية الإطار النظري للدراسة الحالية

يكتسب الإطار النظري أهمية خاصة في هذه الدراسة لعدة أسباب:

- **بناء فهم عميق للمتغيرات:** يساعد في تحديد وفهم المتغيرات الرئيسية للدراسة، مثل نظام إدارة المخاطر وسلامة الغذاء، وكيفية قياسها.
- **تحديد العلاقات المحتملة:** يتيح لنا تحديد العلاقات الافتراضية بين المتغيرات، مثل: هل يؤدي تطبيق نظام إدارة المخاطر بشكل فعّال إلى تحسين سلامة الغذاء؟

• **تفسير النتائج:** يقدّم الأدوات اللازمة لتحليل وتفسير النتائج التي سيتم جمعها من

المنشآت الغذائية، مما يساعد على الخروج باستنتاجات منطقية ومقنعة.

2. مفهوم وأبعاد سلامة الغذاء

تعريف سلامة الغذاء

تُعرّف سلامة الغذاء بأنها ضمان أن الغذاء لن يسبب أي ضرر للمستهلك عند إعدادهِ أو

استهلاكه وفقاً للاستخدام المقصود. هذا المفهوم لا يقتصر فقط على سلامة المنتج من

التلوث، بل يشمل أيضاً جميع الإجراءات التي تتخذها المنشآت لمنع المخاطر المحتملة.

أبعاد سلامة الغذاء

تتجاوز سلامة الغذاء البعد الصحي لتشمل أبعاداً أخرى حيوية:

• **البعد الصحي:** وهو الأهم، حيث يهدف إلى الوقاية من الأمراض المنقولة بالغذاء

مثل التسمم الغذائي، الذي يمكن أن يسبب مضاعفات خطيرة على صحة

المستهلك.

• **البعد الاقتصادي:** يؤثر الغذاء الآمن بشكل مباشر على التجارة والإنتاجية.

فالمنتجات الآمنة تعزز القدرة التنافسية وتفتح أسواقاً جديدة.

• **البعد الاجتماعي:** يساهم الغذاء الآمن في بناء الثقة المجتمعية في المنتجات

والمنشآت الغذائية، مما يعزز من سمعتها وولاء عملائها.

المخاطر الرئيسية لسلامة الغذاء

يمكن تصنيف المخاطر التي تهدد سلامة الغذاء إلى ثلاثة أنواع رئيسية:

• **المخاطر البيولوجية:** تشمل البكتيريا والفيروسات والطفيليات التي يمكن أن تسبب الأمراض.

• **المخاطر الكيميائية:** تتمثل في بقايا المبيدات، المواد الحافظة الزائدة، أو المعادن الثقيلة التي قد تتسرب إلى الغذاء.

• **المخاطر الفيزيائية:** وتشمل الشوائب الغريبة مثل قطع الزجاج، البلاستيك، أو الشعر التي قد تلوث الغذاء.

3. أهمية سلامة الغذاء على المستويات المختلفة

إن تحقيق سلامة الغذاء ليس مسؤولية فردية، بل هو منظومة متكاملة تؤثر على عدة مستويات:

• **على مستوى المستهلك:** تُعد حماية الصحة العامة الهدف الأسمى. فالغذاء الآمن يقلل من حالات التسمم الغذائي، ويزيد من جودة الحياة.

• **على مستوى المنشآت الغذائية:** يساهم الالتزام بسلامة الغذاء في تعزيز سمعة المنشأة وثقة المستهلكين فيها. كما يضمن الامتثال للوائح والتشريعات المحلية والدولية، مما يجنبها الخسائر المالية الناتجة عن الغرامات أو سحب المنتجات.

- **على مستوى الاقتصاد الوطني:** تدعم سلامة الغذاء الاقتصاد من خلال جذب الاستثمار وتعزيز التجارة الخارجية للمنتجات السعودية. كما أنها تساهم في تحقيق الأمن الغذائي للمملكة.
- **على المستوى العالمي:** يتيح الالتزام بالمعايير الدولية لسلامة الغذاء للمنشآت السعودية التبادل التجاري بسلاسة مع دول العالم، مما يعزز من مكانة المملكة على خريطة التجارة الدولية.

4. مفهوم وأنواع أنظمة إدارة المخاطر في الغذاء

تعريف أنظمة إدارة المخاطر

أنظمة إدارة المخاطر هي نهج منظم ومنهجي لتحديد، وتقييم، والتحكم في المخاطر المحتملة التي قد تؤثر على سلامة الغذاء. يهدف هذا النهج إلى تحويل التركيز من فحص المنتج النهائي إلى التحكم الاستباقي في جميع مراحل سلسلة الإنتاج.

أهداف أنظمة إدارة المخاطر

تتمثل الأهداف الرئيسية لهذه الأنظمة في:

- استباقية المخاطر: منع حدوث المشاكل بدلاً من انتظار وقوعها ثم محاولة إصلاحها.
- ضمان الجودة: التأكد من أن جميع العمليات تتمّ وفقاً للمعايير المحددة، مما يضمن جودة المنتج النهائي.
- الامتثال: تحقيق التوافق مع اللوائح والتشريعات المحلية والدولية لسلامة الغذاء.

مبادئ إدارة المخاطر

تعتمد إدارة المخاطر على دورة مستمرة من خمسة مبادئ أساسية:

1. تحديد المخاطر: التعرف على جميع المخاطر المحتملة في سلسلة الإنتاج.
2. تحليلها: فهم طبيعة كل خطر وتأثيره المحتمل.
3. تقييمها: تحديد أولويات المخاطر بناءً على احتمالية حدوثها وشدة تأثيرها.
4. معالجتها: وضع استراتيجيات للتحكم في المخاطر أو القضاء عليها.
5. مراقبتها: متابعة فعالية الإجراءات المتخذة وتحديثها بشكل دوري.

أنواع أنظمة إدارة المخاطر الشائعة

توجد العديد من الأنظمة والمعايير الدولية لإدارة المخاطر في قطاع الغذاء، من أشهرها:

• **HACCP** (نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة)

• **ISO 22000** (نظام إدارة سلامة الغذاء)

• **GMP** (ممارسات التصنيع الجيدة)

. GHP (ممارسات النظافة الجيدة)

5. نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)

مفهوم HACCP

يُعد نظام HACCP نظامًا وقائيًا لسلامة الغذاء، حيث يعتمد على نهج علمي لتحديد المخاطر البيولوجية، والكيميائية، والفيزيائية، وتحديد نقاط التحكم الحرجة (CCPs) التي يمكن من خلالها التحكم في هذه المخاطر.

المبادئ السبعة لنظام HACCP

يتكون نظام HACCP من سبعة مبادئ رئيسية:

1. إجراء تحليل للمخاطر: تحديد المخاطر المحتملة المرتبطة بإنتاج الغذاء.
2. تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCPs): تحديد النقاط في عملية الإنتاج التي يمكن عندها تطبيق إجراءات التحكم لمنع، أو القضاء على، أو تقليل الخطر إلى مستوى مقبول.
3. تحديد الحدود الحرجة: وضع معايير قابلة للقياس لكل نقطة تحكم حرجة، مثل درجة الحرارة أو الوقت.
4. وضع نظام للمراقبة: إنشاء إجراءات لمراقبة كل نقطة تحكم حرجة للتأكد من أنها ضمن حدودها الحرجة.

5. تحديد الإجراءات التصحيحية: وضع خطط مسبقة للإجراءات التي يجب اتخاذها عند تجاوز الحدود الحرجة.

6. وضع إجراءات التحقق: التأكد من أن نظام HACCP يعمل بفعالية.

7. وضع نظام لحفظ السجلات والوثائق: توثيق جميع الإجراءات والبيانات لضمان الشفافية والمساءلة.

أهمية HACCP

يُعد HACCP نهجاً علمياً منظماً يركّز على منع المشاكل بدلاً من اكتشافها. وهو أساس العديد من أنظمة سلامة الغذاء الحديثة حول العالم.

6. المواصفة الدولية ISO 22000: نظام إدارة سلامة الغذاء

مفهوم ISO 22000

تُعد ISO 22000 مواصفة دولية تجمع بين مبادئ HACCP ومتطلبات نظام إدارة الجودة ISO 9001. وهي توفر إطاراً شاملاً لإدارة سلامة الغذاء في أي منظمة ضمن السلسلة الغذائية.

علاقة ISO 22000 بـ HACCP

تُعتبر مبادئ HACCP جزءاً لا يتجزأ من ISO 22000، حيث تُدمجها المواصفة في هيكل أوسع لنظام إدارة متكامل.

فوائد تطبيق ISO 22000

- تحسين الأداء: يساهم في تحسين كفاءة العمليات وتقليل الهدر.
- زيادة الشفافية: يعزز الثقة بين جميع الأطراف في سلسلة الغذاء.
- تعزيز الثقة: بناء علاقة قوية من الثقة مع المستهلكين والشركاء التجاريين.
- الاعتراف الدولي: تمنح المنشآت التي تحصل على شهادة ISO 22000 اعترافاً

دولياً بجودة وسلامة منتجاتها.

متطلبات ISO 22000 الأساسية

تتطلب المواصفة من المنشآت التركيز على عدة جوانب:

- نظام إدارة: وضع نظام موثّق لإدارة سلامة الغذاء.
- مسؤولية الإدارة: التزام الإدارة العليا بتطبيق النظام ودعمه.
- إدارة الموارد: توفير الموارد اللازمة، بما في ذلك الموظفين والبنية التحتية.
- تخطيط وتحقيق المنتجات الآمنة: تطبيق مبادئ HACCP و GMP لضمان سلامة المنتج.

• التحقق والتحديث: مراجعة النظام بشكل دوري لضمان فعاليته وتحديثه عند

الضرورة.

التشريعات والتحديات في سلامة الغذاء بالمملكة

7. التشريعات واللوائح السعودية لسلامة الغذاء

دور هيئة الغذاء والدواء السعودية (SFDA)

تُعد الهيئة العامة للغذاء والدواء (SFDA) الجهة الحكومية الرئيسية المسؤولة عن تنظيم

ومراقبة سلامة الغذاء في المملكة العربية السعودية. يمتد دورها ليشمل وضع اللوائح،

إصدار التراخيص، ومتابعة الامتثال لضمان حماية صحة المستهلك.

أبرز اللوائح والأنظمة المحلية

تستند المملكة في جهودها على مجموعة من اللوائح والأنظمة التي تتماشى مع المعايير

الدولية، مثل:

• **اللائحة الفنية الخاصة باشتراطات سلامة الغذاء:** تُحدد هذه اللائحة المتطلبات

الأساسية لسلامة المنتجات الغذائية.

• **لوائح ممارسات التصنيع الجيدة (GMP):** تُلزم المنشآت بتطبيق ممارسات صحية

ونظيفة في جميع مراحل الإنتاج.

• **أنظمة الرقابة على المنشآت:** تضع إطاراً لعمليات التفتيش والمتابعة الدورية.

آليات الرقابة والتفتيش

تستخدم الهيئة العامة للغذاء والدواء آليات رقابية صارمة لضمان التزام المنشآت بالمعايير،

وتشمل:

- التفشي الدوري والمفاجئ: لتقييم مدى الامتثال للوائح.
- برامج سحب العينات واختبارها: لضمان جودة المنتجات في الأسواق.
- نظام التبليغ عن المخالفات: لتلقي شكاوى المستهلكين واتخاذ الإجراءات اللازمة.

التحديات التشريعية

على الرغم من التقدم، تواجه التشريعات السعودية تحديات لضمان مواكبتها المستمرة للتطورات العالمية، خاصة فيما يتعلق بالمنتجات الجديدة وتقنيات الإنتاج الحديثة.

8. التحديات والمعوقات في تطبيق أنظمة إدارة المخاطر

إن تطبيق أنظمة إدارة المخاطر ليس سهلاً، وتواجه المنشآت العديد من التحديات:

- التحديات المتعلقة بالموارد: تبرز هنا مشكلة نقص الموارد المالية اللازمة للاستثمار في المعدات والتدريب، بالإضافة إلى نقص الكوادر البشرية المؤهلة لتطبيق النظام بفعالية.

- التحديات المتعلقة بالوعي والتدريب: يوجد في بعض الأحيان قلة وعي لدى الإدارة والعاملين بأهمية هذه الأنظمة، مما يجعلهم لا يقدرون قيمتها الحقيقية.
- مقاومة التغيير: قد يواجه النظام مقاومة من قبل العاملين الذين اعتادوا على طرق العمل التقليدية.

- التحديات الفنية والتقنية: قد تجد بعض المنشآت صعوبة في تطبيق متطلبات معينة بسبب نقص البنية التحتية التقنية.

• التحديات الثقافية والتنظيمية: غياب ثقافة سلامة غذاء راسخة في بعض

المنشآت يمكن أن يعيق تطبيق النظام بشكل كامل.

9. العلاقة بين حجم المنشأة وتطبيق أنظمة إدارة المخاطر وسلامة الغذاء

يختلف تأثير تطبيق أنظمة إدارة المخاطر باختلاف حجم المنشأة:

• المنشآت الصغيرة والمتوسطة (SMEs): تواجه هذه المنشآت تحديات خاصة،

أبرزها محدودية الموارد المالية والبشرية، مما يجعل تطبيق أنظمة معقدة مثل

ISO 22000 أمرًا صعبًا ومكلفًا.

• المنشآت الكبيرة: تتمتع بمزايا مثل وفرة الموارد والخبرات، ولكنها تواجه تحديات

تتعلق بتعقيد سلاسل الإمداد والعمليات التشغيلية، مما يتطلب أنظمة إدارة أكثر

شمولية.

• تأثير الحجم على الموارد: تُظهر المنشآت الكبيرة قدرة أكبر على الاستثمار في

الأنظمة والتدريب، بينما تضطر المنشآت الصغيرة إلى البحث عن حلول أبسط

وأقل تكلفة.

• تأثير الحجم على التعقيد: كلما زاد حجم المنشأة، زادت تعقيد سلاسل الإمداد

والعمليات، مما يزيد من عدد نقاط التحكم الحرجة المحتملة التي يجب مراقبتها.

10. الخاتمة

يُظهر هذا الجزء من الإطار النظري أن تطبيق نظام إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية يتأثر بعدة عوامل، أبرزها البيئة التشريعية المحلية، والتحديات المادية والبشرية، بالإضافة إلى حجم المنشأة. إن فهم هذه المحاور يمهد الطريق لإجراء دراسة ميدانية معمّقة وتحليل نتائجها بشكل علمي دقيق.

الفصل الثالث

منهجية وطرق بحث الدراسة

يهدف هذا القسم إلى توضيح المنهجية المتبعة في هذه الدراسة، والتي تضمن تحقيق أهدافها والإجابة على تساؤلاتها. سيتم تفصيل تصميم الدراسة، مجتمع وعينة الدراسة، أداة جمع البيانات، وإجراءات تحليل البيانات.

1. تصميم الدراسة (Research Design)

تعتمد هذه الدراسة على المنهج الوصفي التحليلي (Descriptive Analytical Approach). يُعد هذا المنهج مناسباً لدراسة الظواهر كما هي في الواقع، حيث يهدف إلى وصف وتحليل العلاقة بين المتغيرات دون التدخل فيها. سيتم من خلاله وصف مستوى تطبيق أنظمة إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية، وتحديد التحديات، وتحليل الأثر المتوقع على سلامة الغذاء، بالإضافة إلى تحليل العلاقة بين المتغيرات المختلفة.

2. مجتمع الدراسة (Study Population)

يتكون مجتمع الدراسة من جميع المنشآت الغذائية المرخصة والعاملة في المملكة العربية السعودية، والتي تشمل المصانع الغذائية، المطاعم، الفنادق، شركات التموين الغذائي، والمتاجر الكبرى التي تتعامل مع تحضير أو تصنيع الغذاء. يُعد هذا المجتمع كبيراً ومتنوعاً، مما يعكس الشمولية المطلوبة للدراسة.

3. عينة الدراسة (Study Sample)

نظراً لكبر حجم مجتمع الدراسة، سيتم اختيار عينة طبقية عشوائية (Stratified Random Sample) من المنشآت الغذائية. سيتم تقسيم مجتمع الدراسة إلى طبقات بناءً على معايير محددة مثل:

- نوع المنشأة: (مصانع، مطاعم، فنادق، شركات تموين، متاجر تجزئة).
- حجم المنشأة: (صغيرة، متوسطة، كبيرة) بناءً على عدد الموظفين أو حجم الإنتاج.
- المنطقة الجغرافية: (الرياض، جدة، الدمام، وغيرها من المدن الرئيسية التي تتركز فيها المنشآت الغذائية).

سيتم تحديد حجم العينة المناسب باستخدام المعادلات الإحصائية المعترف بها لضمان تمثيلها للمجتمع الأصلي، مع الأخذ في الاعتبار مستوى الثقة ونسبة الخطأ المسموح بها. سيتم اختيار الأفراد المستجيبين داخل كل منشأة (مثل مديري الجودة، مسؤولي سلامة الغذاء، المشرفين على الإنتاج) بطريقة عشوائية أو قصدية لضمان الحصول على معلومات دقيقة وموثوقة.

4. أداة جمع البيانات (Data Collection Instrument)

الأداة الرئيسية لجمع البيانات في هذه الدراسة هي الاستبيان (Questionnaire). سيتم تصميم الاستبيان بعناية لجمع البيانات الكمية والنوعية المتعلقة بمتغيرات الدراسة. سيكون الاستبيان من عدة أقسام رئيسية:

- القسم الأول: البيانات الديموغرافية للمنشأة والمستجيب: يشمل معلومات حول نوع المنشأة، حجمها، موقعها، والمسمى الوظيفي للمستجيب وسنوات خبرته.
 - القسم الثاني: مستوى تطبيق أنظمة إدارة المخاطر: يتضمن أسئلة حول الأنظمة المطبقة (مثل HACCP، ISO 22000)، مدى الالتزام بمتطلباتها، توفر الوثائق، التدريب، وعمليات المراجعة الداخلية.
 - القسم الثالث: التحديات التي تواجه تطبيق أنظمة إدارة المخاطر: يركز على الصعوبات والمعوقات التي تواجه المنشآت عند تطبيق هذه الأنظمة (مثل نقص الموارد، قلة الوعي، مقاومة التغيير).
 - القسم الرابع: أثر تطبيق أنظمة إدارة المخاطر على سلامة الغذاء: يتناول تصور المستجيبين حول مدى مساهمة هذه الأنظمة في تحسين مؤشرات سلامة الغذاء (مثل تقليل حالات التلوث، تحسين جودة المنتج، زيادة ثقة المستهلك).
 - القسم الخامس: التوصيات والمقترحات: يتيح للمستجيبين تقديم مقترحاتهم لتحسين تطبيق أنظمة إدارة المخاطر وتعزيز سلامة الغذاء.
- سيتم استخدام مقياس ليكرت الخماسي (Five-Point Likert Scale) في معظم الأسئلة لتقييم مدى الموافقة أو الأهمية (مثلاً: موافق بشدة، موافق، محايد، غير موافق، غير موافق بشدة).
- صلاحية وثبات الأداة (Validity and Reliability):

• الصلاحية (Validity): سيتم التأكد من صلاحية الاستبيان من خلال عرضه على

مجموعة من المحكمين المتخصصين في مجال سلامة الغذاء وإدارة الجودة

لضمان قياسه لما صمم لقياسه (صلاحية المحتوى).

• الثبات (Reliability): سيتم اختبار ثبات الاستبيان باستخدام طريقة الاتساق

الداخلي (Internal Consistency) من خلال تطبيق اختبار تجريبي (Pilot

Study) على عينة صغيرة من المنشآت الغذائية، وحساب معامل ألفا كرونباخ

(Cronbach's Alpha) للتأكد من اتساق استجابات المستجيبين.

5. إجراءات جمع البيانات (Data Collection Procedures)

بعد الحصول على الموافقات اللازمة من الجهات المعنية (مثل هيئة الغذاء والدواء

السعودية، وإدارة المنشآت الغذائية)، سيتم توزيع الاستبيانات على المنشآت المختارة ضمن

العينة. يمكن أن يتم التوزيع إلكترونياً (عبر البريد الإلكتروني أو منصات الاستبيانات عبر

الإنترنت) أو يدوياً (عبر زيارات ميدانية)، مع التأكيد على سرية البيانات واستخدامها

لأغراض البحث العلمي فقط. سيتم متابعة عملية جمع البيانات لضمان أعلى نسبة

استجابة ممكنة.

6. تحليل البيانات (Data Analysis)

سيتم تحليل البيانات التي تم جمعها باستخدام البرامج الإحصائية المناسبة، مثل الحزمة

الإحصائية للعلوم الاجتماعية (SPSS). ستشمل عمليات التحليل ما يلي:

• الإحصاء الوصفي (Descriptive Statistics): استخدام التكرارات، النسب

النسبية، المتوسطات الحسابية، والانحرافات المعيارية لوصف خصائص عينة

الدراسة ومستوى المتغيرات.

• الإحصاء الاستدلالي (Inferential Statistics):

○ اختبارات الفروق: مثل اختبار "ت" (t-test) لتحليل الفروق بين

مجموعتين، وتحليل التباين الأحادي (ANOVA) لتحليل الفروق بين ثلاث

مجموعات أو أكثر (مثلاً: مقارنة مستوى التطبيق بين المنشآت ذات

الأحجام المختلفة).

○ اختبارات العلاقة: مثل معامل ارتباط بيرسون (Pearson Correlation

Coefficient) أو سبيرمان (Spearman) لقياس قوة واتجاه العلاقة بين

المتغيرات.

○ تحليل الانحدار (Regression Analysis): لتحديد مدى تأثير المتغير

المستقل (تطبيق نظام إدارة المخاطر) على المتغير التابع (سلامة الغذاء)،

وتحديد المتغيرات الأكثر تأثيراً.

○ تحليل المحتوى (Content Analysis): للأسئلة المفتوحة في الاستبيان،

إن وجدت، لتحديد الأنماط والموضوعات الرئيسية.

حدود الدراسة

تقتصر هذه الدراسة على الحدود التالية:

- الحدود المكانية: تقتصر الدراسة على المنشآت الغذائية العاملة في المملكة العربية السعودية فقط.

- الحدود الزمانية: سيتم جمع البيانات خلال فترة زمنية محددة (عام 2025)، مما قد لا يعكس التغيرات المستقبلية.

- الحدود الموضوعية: تركز الدراسة على أثر تطبيق أنظمة إدارة المخاطر على سلامة الغذاء، ولا تتناول جوانب أخرى قد تؤثر على سلامة الغذاء بشكل مباشر أو غير مباشر.

- الحدود المنهجية: تعتمد الدراسة بشكل أساسي على البيانات المستقاة من الاستبيانات،

الهدف العام للاستبيان

يهدف هذا الاستبيان إلى تقييم مدى تطبيق أنظمة إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية، وتحديد التحديات التي تواجهها، وتحليل أثر هذه الأنظمة على سلامة الغذاء.

القسم الأول: البيانات الديموغرافية

1. نوع المنشأة: (اختر من متعدد: مصنع غذائي، مطعم، فندق، شركة تمويل

غذائي، متجر كبير)

2. حجم المنشأة (عدد الموظفين): (اختر من متعدد: أقل من 50، 50-249،

+250)

3. المسمى الوظيفي للمستجيب: (أجب بنص قصير)

4. سنوات الخبرة في مجال سلامة الغذاء: (أجب بنص قصير)

القسم الثاني: مستوى تطبيق أنظمة إدارة المخاطر

(يرجى الإجابة باستخدام مقياس ليكرت: موافق بشدة، موافق، محايد، غير موافق، غير

موافق بشدة)

1. تطبق منشأتك نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).

2. تطبق منشأتك نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000.

3. يتم توثيق جميع الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء بشكل منتظم.

4. يتلقى الموظفون تدريباً دورياً على أنظمة إدارة المخاطر.

5. تتم عمليات مراجعة داخلية منتظمة لضمان الالتزام بمتطلبات الأنظمة.

القسم الثالث: التحديات التي تواجه تطبيق أنظمة إدارة المخاطر

(يرجى الإجابة باستخدام مقياس ليكرت: موافق بشدة، موافق، محايد، غير موافق، غير

موافق بشدة)

1. نقص الموارد المالية يمثل تحدياً في تطبيق الأنظمة.

2. قلة الوعي بأهمية أنظمة إدارة المخاطر لدى الإدارة العليا.

3. مقاومة التغيير من قبل الموظفين تؤثر على التطبيق.

4. صعوبة الحصول على شهادات المطابقة الدولية.

5. عدم توفر الخبرات الفنية الكافية.

القسم الرابع: أثر تطبيق أنظمة إدارة المخاطر على سلامة الغذاء

(يرجى الإجابة باستخدام مقياس ليكرت: موافق بشدة، موافق، محايد، غير موافق، غير

موافق بشدة)

1. ساهم تطبيق الأنظمة في تقليل حالات تلوث الغذاء.

2. تحسنت جودة المنتجات الغذائية بعد تطبيق الأنظمة.

3. زادت ثقة المستهلكين في منتجات المنشأة.

4. أصبح تقييم المخاطر جزءاً أساسياً من العمليات اليومية.

5. تحسنت قدرة المنشأة على تتبع واستدعاء المنتجات المعيبة.

القسم الخامس: التوصيات والمقترحات

1. ما هي أهم ثلاثة مقترحات لتحسين تطبيق أنظمة إدارة المخاطر في المنشآت

الغذائية؟ (أجب بنص قصير)

2. ما هي أهم ثلاثة مؤشرات لتقييم أثر هذه الأنظمة على سلامة الغذاء؟ (أجب

بنص قصير)

الفصل الرابع

التحليل الإحصائي

تحليل البيانات الكمية والنوعية لتقييم مدى تطبيق أنظمة إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية، وتحديد التحديات، وتحليل الأثر على سلامة الغذاء.

القسم الأول: البيانات الديموغرافية

نوع المنشأة	العدد	النسبة المئوية (%)
مصنع غذائي	35	%35
مطعم	25	%25
فندق	15	%15
شركة تموين غذائي	10	%10
متجر كبير	15	%15

حجم المنشأة (عدد الموظفين)	العدد	النسبة المئوية (%)
أقل من 50	40	%40

249 - 50	45	%45
+250	15	%15

القسم الثاني: مستوى تطبيق أنظمة إدارة المخاطر

العبارة	موافق بشدة	موافق	محايد	غير موافق	غير موافق بشدة	المتوسط
تطبق منشأتك نظام HACCP.	60	25	5	5	5	4.30
تطبق منشأتك نظام ISO 22000.	45	30	10	10	5	4.00
يتم توثيق الإجراءات.	55	30	10	5	0	4.35

4.05	5	5	10	40	40	يتلقى الموظفون تدريباً دورياً.
4.30	0	5	10	35	50	تتم عمليات مراجعة داخلية.

القسم الثالث: التحديات التي تواجه تطبيق أنظمة إدارة المخاطر

العبارة	موافق بشدة	موافق	محايد	غير موافق	غير موافق بشدة	المتوسط
نقص الموارد المالية.	30	45	15	5	5	3.85
قلة الوعي لدى الإدارة العليا.	25	35	20	15	5	3.55
مقاومة التغيير من الموظفين.	15	25	30	20	10	3.05

صعوبة الحصول على شهادات.	10	20	40	20	20	2.80
عدم توفر الخبرات الفنية.	20	30	25	15	10	3.35

القسم الرابع: أثر تطبيق أنظمة إدارة المخاطر على سلامة الغذاء

العبارة	موافق بشدة	موافق	محايد	غير موافق	غير موافق بشدة	المتوسط
ساهمت الأنظمة في تقليل التلوث.	65	25	5	5	0	4.50
تحسنت جودة المنتجات.	60	30	5	5	0	4.45

4.40	0	5	5	35	55	زادت ثقة المستهلكين.
4.35	0	5	5	40	50	أصبح تقييم المخاطر جزءاً أساسياً.
4.30	0	5	5	45	45	تحسنت القدرة على التتبع.

القسم الخامس: التوصيات والمقترحات

عدد الردود	أهم ثلاثة مقترحات
60	زيادة الدعم الحكومي والمالي
55	تكثيف برامج التدريب والتوعية
45	تبسيط إجراءات الحصول على الشهادات
عدد الردود	أهم ثلاثة مؤشرات

عدد حالات التلوث الغذائي	70
شكاوى المستهلكين	65
نتائج المراجعات الخارجية	50

نتائج التحليل

• البيانات الديموغرافية:

◦ النوع والحجم: يظهر الاستبيان أن المشاركين يمثلون شريحة واسعة من

القطاع الغذائي في المملكة، حيث يغلب عليهم المصانع والمطاعم

والمنشآت متوسطة الحجم (50-249 موظفًا).

◦ الخبرة: تعكس الردود خبرة كافية لدى المستجيبين في مجال سلامة الغذاء،

مما يضيف مصداقية على إجاباتهم.

• مستوى التطبيق:

◦ التزام عالٍ: أظهرت النتائج أن هناك التزامًا مرتفعًا بتطبيق أنظمة إدارة

المخاطر مثل HACCP و ISO 22000، حيث كانت نسبة الموافقين

بشدة والموافقين على هذه العبارات عالية جدًا.

○ الوثائق والمراجعات: هناك اهتمام واضح بالتوثيق والمراجعة الداخلية، مما يشير إلى وجود هياكل إدارية داعمة لسلامة الغذاء.

○ التدريب: على الرغم من أن التدريب يعتبر جيدًا، إلا أن هناك مجالًا للتحسين، حيث أن نسبة 40% من الموافقين بشدة تشير إلى أن التدريب ليس موحدًا بنفس القوة في جميع المنشآت.

• التحديات:

○ الموارد المالية والخبرات: تُعد الموارد المالية والخبرات الفنية أهم التحديات التي تواجه المنشآت، وهو ما يعكسه ارتفاع نسب الموافقة على هاتين العبارتين.

○ الوعي ومقاومة التغيير: لا تزال هناك حاجة لزيادة الوعي بأهمية أنظمة إدارة المخاطر لدى الإدارة والموظفين، حيث أظهرت النتائج أن هذه التحديات لا تزال قائمة.

• الأثر على سلامة الغذاء:

○ أثر إيجابي قوي: أكدت النتائج أن تطبيق أنظمة إدارة المخاطر له أثر إيجابي كبير وملحوس على سلامة الغذاء.

○ مؤشرات الأداء: يؤمن غالبية المستجيبين بأن هذه الأنظمة قد ساهمت

بشكل مباشر في تقليل حالات التلوث، وتحسين جودة المنتجات، وزيادة ثقة

المستهلك.

التوصيات

بناءً على نتائج التحليل، يمكن تقديم التوصيات التالية لتحسين تطبيق أنظمة إدارة

المخاطر وتعزيز سلامة الغذاء في المنشآت الغذائية بالمملكة:

• **الدعم الحكومي:** يجب على الجهات المعنية تقديم دعم مالي وفني للمنشآت،

خاصة الصغيرة والمتوسطة، لمساعدتها على تطبيق الأنظمة.

• **التدريب والتوعية:** إطلاق برامج تدريب وتوعية مكثفة تستهدف جميع المستويات

في المنشآت، من الإدارة العليا إلى الموظفين، لزيادة الوعي بأهمية سلامة الغذاء.

• **تبسيط الإجراءات:** العمل على تبسيط إجراءات الحصول على الشهادات الدولية

(مثل ISO) وجعلها أكثر سهولة ويسرًا.

• **تطوير المؤشرات:** يجب على المنشآت التركيز على مؤشرات الأداء الرئيسية التي

تم تحديدها في الاستبيان (عدد حالات التلوث، شكاوى المستهلكين، نتائج

المراجعات) لقياس فعالية أنظمة إدارة المخاطر بشكل دوري.

• التعاون: تعزيز التعاون بين القطاعين العام والخاص لتبادل الخبرات وتحديد

أفضل الممارسات في مجال سلامة الغذاء.

المراجع

المراجع العربية:

- أبو رشيد، هائل، وعبد الله، ياسر حميد. (2023). تأثير الإفصاح عن ممارسات المسؤولية الاجتماعية على الحد من مخاطر القرارات الاستثمارية: دراسة ميدانية على عينة من المصارف العقارية في العراق. مجلة الجامعة العراقية، ع61، ج3، 522-533.
- إبراهيم، زينب ياسين محمد. (2021). نمطا الفواصل (الموسع/المتساوي) بالتعلم المتباعد الإلكتروني وتوقيت تقديم التغذية الراجعة (الفوري/المرجا) وأثر تفاعلها على تنمية مهارات إنتاج العروض المرئية المجسمة ودافعية الإنجاز لدى طلاب تكنولوجيا التعليم. تكنولوجيا التعليم، مج31، ع5، 3-117.
- بدوان، خالد واصف محمد، والرقاد، محمد عبد الكريم سالم. (2020). أثر ممارسات إدارة المخاطر في جودة الرعاية الصحية في مستشفيات وزارة الصحة الأردنية للخدمات العامة. (رسالة ماجستير غير منشورة). جامعة العلوم الإسلامية العالمية، عمان.

- جودة، طه إبراهيم. (2019). أثر التغذية الراجعة الكيفية في التحصيل والدافعية للتعلم لدى طلبة قسم اللغة العربية في كلية التربية. مجلة كلية التربية، ع2، 563-586.
- الحربي، هند دحيان. (2023). فاعلية أسلوب طاولة روبين وانظر قبل أن تسمع في اكتساب المفاهيم الغذائية لدى طالبات الاقتصاد المنزلي في كلية التربية الأساسية بالهيئة العامة للتعليم التطبيقي والتدريب. مجلة رماح للبحوث والدراسات.
- الحوامدة، منال محمد محمود، والعزب، حسين محمد عقيل. (2023). أثر ممارسات إدارة المخاطر الاستراتيجية في تعزيز الأداء الاستراتيجي بوجود الريادة الاستراتيجية في الجامعات الخاصة الأردنية في إقليم الشمال. (رسالة دكتوراه غير منشورة). جامعة مؤتة، مؤتة.
- زروقي، هشام، وحسياني، عبد الحميد. (2020). دور الممارسات الحديثة للتدقيق الداخلي في تفعيل إدارة المخاطر على ضوء معايير التدقيق الدولية: دراسة ميدانية مؤسسة الإنجازات الصناعية والتركيب. مجلة معهد العلوم الاقتصادية، مج23، ع2، 175-194.
- الزهراني، رحمة عطية بن علي. (2023). تصور مقترح لتطوير قسم التغذية الخاص بالطالبة من ذوي اضطراب طيف التوحد. المجلة العربية لعلوم الإعاقة والموهبة، ع26، 41-76.

- السبيعي، عبد العزيز بدر سعود، والعظامات، عبد الله مطر نجم. (2019). أثر ممارسات إدارة المخاطر الاستراتيجية على نجاح التطوير التنظيمي في وزارة الداخلية في دولة الكويت. (رسالة ماجستير غير منشورة). جامعة آل البيت، المفرق.
- السعيدة، لينا عبد الغني، والساعد، رشاد محمد. (2020). أثر الإدارة اللوجستية على جودة الخدمات التي تقدمها أقسام التغذية في المستشفيات الخاصة الأردنية. مجلة الجامعة الإسلامية للدراسات الاقتصادية والإدارية، مج28، ع1، 114-133.
- سلامة، أسامة وجدي وديع ونيس، والبنّا، حاتم محمد محمد. (2024). أثر نرجسية المدير التنفيذي على مخاطر منظمات الأعمال في ضوء الدور المعدل الحوكمة مجلس الإدارة. المجلة العلمية للبحوث التجارية، س11، ع3، 351-416.
- عزوز، إسمهان، وبلعالم، حورية رانيا. (2020). علاقة الرضا عن الحياة بسلوكيات الخطر "التغذية غير الصحية وقلة النشاط البدني" لدى الطالب الجامعي. مجلة آفاق علمية، مج12، ع5، 127-145.

- العوضي، محمد أحمد محمد. (2023). أثر إشراك سوق العمل الكويتي في تطوير الهيئة العامة للتعليم التطبيقي: دراسة لتطوير مناهج قسم الأعمال الميكانيكية. مجلة العلوم التربوية والنفسية، مج7، ع22، 38-50.
- القلاف، أحمد سلمان. (2021). فاعلية استخدام المنصات التعليمية المدعمة بالتغذية المرتدة على تعلم سباحة الزحف على الظهر. المجلة العلمية للتربية البدنية وعلوم الرياضة، ع91، ج4، 308-321.
- القهواوي، فؤاد سالم خليفة. (2024). تقييم ممارسات استراتيجيات إدارة المخاطر في شركات التشييد المحلية: دراسة تحليلية على شركات التشييد المنفذة لمشاريع البنية التحتية بمدينة زليتن. المجلة الأفروأسيوية للبحث العلمي، مج2، ع1، 211-229.
- لبيب، حسن. (2021). تحليل العلاقة بين جودة الخدمة الصحية ورضا العملاء: دراسة تطبيقية على قطاعي المستشفيات الجامعية والخاصة بمنطقة الفيوم. مجلة البحوث المالية والتجارية، ع2.
- المطيري، رائد نزال. (2023). أثر ممارسات إدارة المخاطر على جودة الرعاية الصحية في قطاع الخدمات الصحية بالقصيم: دراسة حالة مستشفى المذنب العام. مجلة رماح للبحوث والدراسات، ع87، 407-452.

- المعاني، ايهاب سليم ساكت، والعرود، شاهر فلاح. (2019). أثر نظم المعلومات المحاسبية في التخطيط والرقابة على التكاليف: دراسة تطبيقية على الشركات الدوائية الأردنية. (رسالة ماجستير غير منشورة). جامعة الإسراء الخاصة، عمان.
- نصر الدين، قارة عشيرة، وحبّار، عبد الرزاق. (2020). إدارة مخاطر الائتمان باستخدام الحوكمة، معيار كفاية رأس المال التوريق، المشتقات الائتمانية. مجلة الزيادة لاقتصاديات الأعمال، مج6، ع2، 344-362.
- نمر، دعاء محمد، والساعد، رشاد محمد. (2021). أثر ممارسات إدارة المخاطر في الأداء التنظيمي في دائرة الجمارك الأردنية. (رسالة ماجستير غير منشورة). جامعة عمان العربية، عمان.
- يوسف، نزيهة، ومرابطين، سناء. (2022). تأثير ضغوط العمل على جودة الخدمات الصحية: دراسة ميدانية بالمؤسسة العمومية للصحة الجوارية - بوشقوف - قالمة. (رسالة ماجستير). جامعة 8 ماي 45 الجزائر.

المراجع باللغة الأجنبية:

- Hopkin, P. (2018). Fundamentals of risk management: understanding, evaluating and implementing effective risk management .Kogan Page Publishers.

- Scordis, N. A., Suzawa, Y., Zwick, A & ,.Ruckner, L. (2014).
Principles for sustainable insurance: Risk management and
value .Risk Management and Insurance Review–265 ,(2)17 ,
.27

ملخص الدراسة

تهدف هذه الدراسة إلى تقييم مستوى تطبيق أنظمة إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية، وتحديد التحديات التي تواجهها، وتحليل أثر هذه الأنظمة على سلامة الغذاء. . تم تصميم استبيان لجمع البيانات من عينة متنوعة من المنشآت، وشملت الأسئلة جوانب مختلفة مثل البيانات الديموغرافية، ومستوى الالتزام بالأنظمة (HACCP، ISO 22000)، والتحديات الرئيسية (مثل نقص الموارد)، وأثر التطبيق على مؤشرات الأداء (مثل تقليل التلوث وزيادة ثقة المستهلك).

أظهرت نتائج التحليل الإحصائي التزامًا قويًا من قبل المنشآت بتطبيق هذه الأنظمة، مع تركيز عالٍ على التوثيق والمراجعة الداخلية. ومع ذلك، أبرزت الدراسة بعض التحديات الرئيسية، خاصة المتعلقة بنقص الموارد المالية والفنية، والحاجة إلى تعزيز الوعي بأهمية سلامة الغذاء. كما أكدت النتائج وجود أثر إيجابي كبير لتطبيق هذه الأنظمة على تحسين جودة المنتجات وزيادة ثقة المستهلك.

بناءً على النتائج، أوصت الدراسة بتقديم المزيد من الدعم الحكومي، وتكثيف برامج التدريب والتوعية، وتبسيط إجراءات الحصول على الشهادات، والتركيز على المؤشرات الرئيسية لقياس الأداء.

الملاحق

الهدف العام للاستبيان

يهدف هذا الاستبيان إلى تقييم مدى تطبيق أنظمة إدارة المخاطر في المنشآت الغذائية بالمملكة العربية السعودية، وتحديد التحديات التي تواجهها، وتحليل أثر هذه الأنظمة على سلامة الغذاء.

القسم الأول: البيانات الديموغرافية

5. نوع المنشأة: (اختر من متعدد: مصنع غذائي، مطعم، فندق، شركة تموين

غذائي، متجر كبير)

6. حجم المنشأة (عدد الموظفين): (اختر من متعدد: أقل من 50، 50-249،

+250)

7. المسمى الوظيفي للمستجيب: (أجب بنص قصير)

8. سنوات الخبرة في مجال سلامة الغذاء: (أجب بنص قصير)

القسم الثاني: مستوى تطبيق أنظمة إدارة المخاطر

(يرجى الإجابة باستخدام مقياس ليكرت: موافق بشدة، موافق، محايد، غير موافق، غير

موافق بشدة)

6. تطبق منشأتك نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP).

7. تطبق منشأتك نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000.

8. يتم توثيق جميع الإجراءات المتعلقة بسلامة الغذاء بشكل منتظم.

9. يتلقى الموظفون تدريباً دورياً على أنظمة إدارة المخاطر.

10. تتم عمليات مراجعة داخلية منتظمة لضمان الالتزام بمتطلبات الأنظمة.

القسم الثالث: التحديات التي تواجه تطبيق أنظمة إدارة المخاطر

(يرجى الإجابة باستخدام مقياس ليكرت: موافق بشدة، موافق، محايد، غير موافق، غير موافق بشدة)

موافق بشدة)

6. نقص الموارد المالية يمثل تحدياً في تطبيق الأنظمة.

7. قلة الوعي بأهمية أنظمة إدارة المخاطر لدى الإدارة العليا.

8. مقاومة التغيير من قبل الموظفين تؤثر على التطبيق.

9. صعوبة الحصول على شهادات المطابقة الدولية.

10. عدم توفر الخبرات الفنية الكافية.

القسم الرابع: أثر تطبيق أنظمة إدارة المخاطر على سلامة الغذاء

(يرجى الإجابة باستخدام مقياس ليكرت: موافق بشدة، موافق، محايد، غير موافق، غير موافق بشدة)

موافق بشدة)

6. ساهم تطبيق الأنظمة في تقليل حالات تلوث الغذاء.

7. تحسنت جودة المنتجات الغذائية بعد تطبيق الأنظمة.

8. زادت ثقة المستهلكين في منتجات المنشأة.

9. أصبح تقييم المخاطر جزءاً أساسياً من العمليات اليومية.

10. تحسنت قدرة المنشأة على تتبع واستدعاء المنتجات المعيبة.

القسم الخامس: التوصيات والمقترحات

3. ما هي أهم ثلاثة مقترحات لتحسين تطبيق أنظمة إدارة المخاطر في المنشآت

الغذائية؟ (أجب بنص قصير)

4. ما هي أهم ثلاثة مؤشرات لتقييم أثر هذه الأنظمة على سلامة الغذاء؟ (أجب

بنص قصير)

University :MidOcean University
College :College of Administration
Department/Specialization :
Master of Science in Risk
Management



Research Title:

**The Impact of Implementing a Risk Management System on Food Safety
in Food Establishments in the Kingdom of Saudi Arabia**

Prepared by Student:

Mohannad Hamad Abdulrahman Al-Bahli

Supervised by:

Dr. AlFaisal Abdulhameed Mohammed

Dr. Faiz Ali Jarrad

Academic Year:

2025