

## ملخص دراسة

### عن

التعرف على مستوى صحة أماكن عرض وبيع المنتجات الغذائية والغذاء.

### بمحافظة القاهرة و الإسكندرية

#### مقدمة

أصبحت سلامة الأغذية مثار قلق شديد لدى المستهلكين وبيعة الأغذية بالتجزئة والحكومات على حد سواء وهي لا تمثل سوى مقدمة للتهديد الذي تتعرض له الصحة العامة في أنحاء العالم، حيث تشير تقديرات منظمة الصحة العالمية إلى أن ما يقرب من 2 مليون طفل في البلدان النامية يموتون كل عام بسبب الإسهال الناجم عن تلوث الأغذية والمياه بالميكروبات، في حين يعاني ما يصل إلى ثلثي السكان في البلدان الصناعية من الأمراض التي تنقلها الأغذية كل سنة، واستجابة لهذه التحديات، يجب أن نعمل على تطوير إستراتيجية شاملة التي من شأنها توفير غذاء.

#### الهدف من الدراسة

تهدف الدراسة إلى التحقق من مدى تطبيق الممارسات الجيدة التالية في المحلات التجارية في محافظتي القاهرة الكبرى والإسكندرية:

- الممارسات الصحية الجيدة.
- ممارسات التداول الجيدة.
- ممارسات التخزين الجيدة.

#### حجم العينة

عدد المحلات 292 محالاً تجارياً منها 188 محالاً في القاهرة الكبرى و 104 في الإسكندرية لعرض وبيع المنتجات الغذائية تم اختيارها لتمثل المستويات التالية:  
الضخمة – الكبيرة – المتوسطة – الصغيرة.

#### طريقة المسح

استخدام استمارة استبيان تحتوي على 11 سؤالاً رئيسياً و 25 سؤالاً فرعياً والتي من خلالها تم التحقق من مدى تطبيق الممارسات الجيدة.

#### التقييم

تم التقييم على أساس درجة التوافق/ عدم التوافق مع عناصر سلامة الغذاء و الاشتراطات الصحية الجيدة للمنشأة و هي كالآتي:-

- الظروف المحيطة بالمنشأة.

- الحالة العامة للمنشأة من ناحية حالة الأرضيات – الإضاءة – أسلوب ترتيب السلع.

- المستوى العام لنظافة و سلامة المنشأة مثل نظافة الأرفف ووسائل عرض الأغذية المبردة و المجمدة – أسلوب فصل السلع داخل الثلاجة – أسلوب عرض التوابل والمخللات و الأسماك الطازجة و الأغذية نصف المجهزة و المطهية والخضروات و الفاكهة وطريقة التخلص من التالف منها.

- وجود الحشرات أ و أجزاء منها خاصة الحشرات الزاحفة والذباب.

- وجود دورات مياه م نعدمه وحالتها أو وجود وحدات لغسيل الأيدي و المعدات.

- أسلوب التعامل مع المخلفات و الشكل العام لسلة المهملات.

- مستوى وكفاءة العمالة من ناحية: النظافة الشخصية للعامل و الشكل العام له – وجود زى إثناء العمل.

- حالة و ظروف تخزين السلعة.

- درجة الحرارة المعروض فيها المنتج و شكل و حالة المنتج وطريقة عرضه ومدى مطابقته للبيانات الموجودة على الملصق الخاص به .

- درجة القبول العامة للمكان لدى المستهلك.

النتيجة :-

أولاً: محافظة القاهرة الكبرى

المنطقة	المنشأة	درجة التوافق مع عناصر ومتطلبات سلامة الغذاء
المعادي - مصر الإسكندرية الصحراوي	كارفور	ممتاز
مدينة الشيخ زايد	هايبر وان	
فيصل - مصر الجديدة - مدينة نصر	خير زمان	
الدقي	ألفا ماركت	
مصر الجديدة	هاير ماركت - رويال هاوس	
مصر الجديدة - مدينة نصر- التجمع الخامس - المعادي	مترو	
مدينة نصر	سبينيذ	
الهرم - ش سوريا - جامعة الدول العربية	مترو	جيد جداً
-	بدر	
الهرم	أولاد رجب	
فيصل- مصر الجديدة	أولاد غانم- جهاز الخدمات العامة	
مصر الجديدة	ألفا ماركت - الشويكى	
مدينة نصر	الباشا	
المعادي - مدينة نصر	الشركة الإسلامية للحوم المجمدة	
دار السلام	أبو عمر- عبده سلطان	
المعادي	أبو ذكري	جيد
مدينة نصر- العجوزة - المهندسين	أولاد رجب - الحامولي	
مدينة نصر	أسواق أبو المجد - أسواق الحرمين- الماسة - أبو الهول - أبو العربي - سيتي ماركت - الثعلب - أولادعلام - أوفر-	
الهرم	بدر- الطيب	
العمرانية	خير زمان - زيزينيا	

دار السلام	أسواق زايد	
الجيزة	الهورى	
مصر الجديدة	المحمل - الأسرة السعيدة - مصر والسودان	
الدقي	سوق الحبايب	
التجمع الخامس	جولف ماركت	
فيصل	سكرة	
فيصل- المنيل	مترو	
الهرم	أسواق المدينة - البدوى- أوشين - فضالى	
الهرم - التجمع الثالث	المحمل	
فيصل - مدينة نصر	أبو ذكرى	
فيصل ( ش ناصر الثورة ) - السيدة زينب	أولاد رجب	متوسط - جيد
الدقي	الهورى - فكرة	
مدينة نصر	جهاز الخدمات العامة	
التجمع الخامس	الرحبانية	
الهرم - دار السلام	الباشا	
فيصل	أسواق أولاد آدم ورضوان	
الجيزة	مزيد	
بولاق	مصر والسودان	
المهندسين	الشلودى	
العجوزة	بقالة أحمد حسام - بركسام ماركت - بالون ماركت	
مدينة نصر	عباد الرحمن - سهراية أولاد رياض- الفردوس - الرحمن ماركت - الخديوى - الزهور- الهنا فارم - رامو ماركت	
مصر القديمة	الهلال - رزة	
دار السلام	أبو حنفى	

مدينة نصر	المحمل - كبرى - الراية - المصرية - المحلاوى	متوسط
الجيزة	أولاد رجب	
الهرم	أبو ذكري - أولاد رميح - قطز - أسواق العزيفية - أسواق المحمدى - المحمدية - أسواق السعيد - أسواق المروة - حجازى - رفعت - الغريب - أسواق الشريف - الريف - الشاعر - المصطفى - أبو شريف - ألبان الريف - أولاد سليمان	
السيدة زينب	الرشيدى	
فيصل - المنيل	الأخوين	
فيصل	أسواق بدر 2 - أنوار الحرم الشريف - على ماركت - المعطر	
الجيزة	نيو ماركت	
المنيل	سوبر ماركت. محمود عبد الرحمن - سنتر الغمراوى - سيكلام - منصور ماركت - سلطنة ماركت - بداية ماركت	
الدقى	مصر والسودان - الدقى ماركت	
المهندسين	أسواق النيل	
مصر الجديدة	مودى ماركت	
مدينة نصر	أولاد محمود ماركت - المصرية ماركت - تيمو ماركت - ميدو - أولاد ياسر	
مصر القديمة	البركة ماركت - نجفة الزهراء كرنفال إدوارد	
العمرائية	بقالة أبو عزت - الراعى ماركت - التوحيد	
مدينة نصر	مصطفى البقال ماركت	سيء - متوسط
العمرائية	فادى ماركت	
الهرم	عباد الرحمن ماركت - بودى ماركت	
فيصل	مكة المكرمة - أسواق رضوان	
دار السلام	العراقي	
العجوزة	نيو ماركت	

مدينة نصر	الأسرة السعيدة - حبيش ماركت - شوينج ماركت - الأمراء - دينا - جنة - المركاتو- باسم ماركت	سيء
الدقى	أبو ذكرى	
مصر القديمة	النيل للمجمعات الإستهلاكية	
الهرم	أبو عمار- أسواق الحسين- الصديق - الأخوة	
الهرم - العتبة	مصر والسودان	
العمرانية	العزيرية - ميني ماركت البطل	
فيصل	أسواق بدر 1 - أسواق العزيرية	
مجرى العيون	جاد - الدمياطى	
بولاق	سلمان	
العجوزة	مشهور	
العتبة	أولاد زغلول	
الجيارة	هذا من فضل ربي - الهنا	
السيدة عائشة	الأصدقاء	
الهرم ( ترسا - ش.عثمان محرم	الجمال	
فيصل	الألفطى	
مدينة نصر	مصر والسودان - فرح ماركت	
المنيل	أبناء الشرقية	

ثانياً: محافظة الإسكندرية

المنطقة	المنشأة	درجة التوافق مع عناصر ومتطلبات سلامة الغذاء
سان ستيفانو - سيدى جابر	مترو	ممتاز
داون تاون	كارفور	جيد جداً
العجمى - المنتزة	فتح الله	
العصافرة	أسواق الشريف	
سيدى بشر	المهندس	
زيزينيا	مترو	
سان ستيفانو	زهران ماركت	
جناكليس	فتح الله	جيد
ستائلى	ماركت الأصدقاء - شو ماركت - النحلة - هبة ماركت	
فلمنج - كليوباترا - أبو قير - رشدى	إليكس ماركت	
المنشية	أوتو	
سيدى بشر	قناوى ماركت - ميدو- ابراهيم	
الحضرة	الرشيدى	
فلمنج	بسام - مصطفى ماركت	
أبو قير	سوبر ماركت الحاج محمد عزب - أبو عيسى	
محرم بك	الحرملك (جملة)	
سان ستيفانو	الفتح ماركت	
الإبراهيمية	المختار	
سيدى جابر	الأسرة السعيدة - أبو المجد	
بولكلى	سوق بركة	
كليوباترا	قاسم - كيمو- الحويطى	
الشاطبى	الأخويين - سام ماركت	
العجمى ( الهانوفيل )	الحمد ماركت	
العجمى ( الهانوفيل )	أل فاطمة- الأندلس	

سیدی بشر	أولاد عامر- طنطا مارکت	متوسط - جيد
زینیا	الصف مارکت	
ستالی	سمیر أخوان	
بولکی	رندا مارکت	
الأزاريطة	العشرى- أبو عشرى - خالد البوهى - منصور و أولاده	
العصافرة	الإبيارى	
محرم بك	العمدة	
فلمنج	مهران مارکت	
كليوباترا	بقالة الحاجة شحاتة	
الحضرة	أبناء سوهاج	
سموحة	مارکت الكابتن	
كليوباترا	أبو هشام - الأقصر	
بئر مسعود	إسلام	
العجمى	أبو الشوارب	
ميامى	موريس- الإيمان	
سیدی بشر	الريان - الأنصارى	
المنذرة	المراعى الخضراء	
محرم بك	الياسمين	
محطة الرمل	بقالة وألبان الألفى- السقعان	
سان ستيفانو	زینیا مارکت	سء - متوسط
سبورتنج	أولاد البراوى- المدينة المنورة	
سان ستيفانو	فتح الله - سوير مارکت سان ستيفانو	
الحضرة ( قبلی )	سلسلة المجمعات الإستهلاكية	
محطة الرمل	اليكس ( الشهيد )- الحسن والحسين	
بئر مسعود	اليكس	
فلمنج	أولاد مطاوع	
زینیا	الملكة والأمير	
سیدی جابر	مينى مارکت رزق	

سيدي بشر	على كيفك - المهندسين - اليكس- أولاد دياب - ألبان الفرسان- دلتا ماركت - طنطا ش خليل حمادة- ألبان سلام	سسىء
الأزاريطة	اليكس- عافية	
محطة الرمل	ذهب	
كرموز	أبو ضيف - الإخلاص- بقالة كرموز- بازار أولاد الجهورى	
الشاطبي	الحاج شحاتة - فؤاد حامد	سسىء جداً
محطة الرمل	مكة - شركة المصرية للمجمعات الإستهلاكية	
سيدي بشر	زهرة الصبار	
الأزاريطة	ألبان حجازى	

مما سبق يتضح أن درجة التوافق مع عناصر ومتطلبات سلامة الغذاء فى محافظتى القاهرة الكبرى و الإسكندرية كالأتى:-

* محافظة القاهرة الكبرى	* محافظة الأسكندرية
29.26% من المحال موضع الدراسة من جيد إلى ممتاز	37.49% من المحال موضع الدراسة من جيد إلى ممتاز
47.87% من المحال موضع الدراسة من متوسطة إلى متوسطة - جيدة	30.77% من المحال موضع الدراسة من متوسطة إلى متوسطة - جيدة
22.87% من المحال موضع الدراسة من سيئة جداً إلى سيئة	31.84% من المحال موضع الدراسة من سيئة جداً إلى سيئة

ملحوظة:

وجد بين الأفرع و بعضها تحت المسمى ونفس المستوى فروق، فمثلاً كارفور الهرم أكثر تميزاً وترتيباً من كارفور المعادى ويمكن على هذا الأساس قياس باقي المنشآت الموضحة في نتائج الدراسة.

المقارنة بين الدراسة السابقة والحالية من حيث درجة التوافق مع عناصر و متطلبات سلامة الغذاء فى محافظة القاهرة الكبرى

* الدراسة الحالية	* الدراسة السابقة
29.26% من المحال موضع الدراسة من جيد إلى ممتاز	34.14% من المحال موضع الدراسة من جيد إلى ممتاز
47.87% من المحال موضع الدراسة من متوسطة إلى متوسطة - جيدة	50.54% من المحال موضع الدراسة من متوسطة إلى متوسطة - جيدة
22.87% من المحال موضع الدراسة من سيئة جداً إلى سيئة	15.06% من المحال موضع الدراسة من سيئة جداً إلى سيئة

مع ملاحظة أن الدراسة الحالية شملت عدد أكبر من المحلات التجارية حيث بلغ إجمالي عدد المحلات 292 منها 188 في محافظة القاهرة و104 في محافظة الإسكندرية في حين شملت الدراسة السابقة 93 محلاً تجارياً تركزت كلها في محافظة القاهرة فقط.

### التوصيات:

- زيادة فعالية وقدرة الأجهزة الرقابية لضبط الأسواق ومواجهة الممارسات الاحتكارية الضارة والتصدي بحسم للمنتجات غير المطابقة للمواصفات وذلك من خلال العمل على تطبيق الرقابة عند النقاط الرئيسية في كامل السلسلة الغذائية لكي تتوافق مع المعايير الدولية،
- تطوير وتفعيل دور الجمعيات الغير حكومية للحفاظ علي حقوق المستهلكين، وذلك من خلال العمل مع الجهات البحثية من أجل:
  1. التحقق من مدى تطبيق الممارسات الجيدة لسلعة واحدة أو لسلع بأكملها .
  2. نشر الوعي بأهمية تطبيق الممارسات الجيدة التي تمنع تلوث الغذاء في كامل سلسلة الغذاء وذلك من خلال التدريب المستمر للعاملين في مجال إعداد وتجهيز وتخزين وبيع وتداول الغذاء.
- تقوية دور الرقابة الشعبية ومنظمات المجتمع المدني في ضبط الأسواق لتوفير أكبر قدر من الضمانات للحصول علي السلع بأعلي جودة وأقل تكلفة؛ مما يؤدي إلي إلتزام المنتجين والتجار بالمواصفات الصحية وشروط السلامة في إنتاج وتداول السلع في الأسواق،
- نشر ثقافة حماية المستهلك و ترشيد الإستهلاك بالتعاون مع الأجهزة الحكومية في الرقابة علي الأسواق، تطوير محلات البقالة الصغيرة ومواجهة مشكلة الفاقد في عمليات التوزيع وتوفير أماكن التخزين الملائمة للسلع مع ضرورة قيام الغرف التجارية بإعداد الدراسات السعرية بشكل علمي وواقعي حتي تكون مؤشراً صحيحاً لمتخذي القرار.
- أهمية العمل على تطبيق الممارسات الجيدة داخل المنشآت التي تصنع أو تعرض المنتجات الغذائية.
- العمل على تفعيل إنشاء دورات للمياه وكذا وحدات لغسيل الأيدي مع توفير المواد المطهرة والصابون السائل لهذا الغرض
- لوحظ أنه لا توجد خطة ثابتة للتنظيف لذا لابد من العمل على وضع خطة دورية للتنظيف.

- لوحظ أنه لا توجد خطة أو برنامج جيد لمكافحة الآفات داخل المنشآت موضع الدراسة (خاصة الذباب) وهذا الأمر في المنشآت الكبيرة والمتوسطة والصغيرة على حد سواء على أن يكون موضحاً في هذا البرنامج اسلوب مكافحة والعمل على تفعيل وضع ستائر هوائية على الأبواب واستخدام الصواعق الكهربائية ووضع سلك على الباب الخارجي للمنشأة لمكافحة الذباب.
- الاهتمام بوضع برنامج للصيانة الدورية للأماكن والثلاجات والتكييفات .
- إتباع ممارسات التخزين الجيدة من حيث النظافة الدورية للمخازن- ماخزن أولاً يخرج أولاً (FIFO) والعمل على فصل مواد التعبئة وكيمائيات التنظيف أو أي كيمائيات أخرى مستخدمة في أماكن خاصة بها بعيداً عن المنتجات الغذائية.
- العمل على فصل السلع داخل الثلاجات ووسائل العرض المبردة والمجمدة حيث يؤدي ذلك إلى صعوبة الوصول للمنتج أو انسكاب أو خروج بعض المنتجات من العبوات .
- التأكيد على أهمية عرض الخضروات والفواكه الطازجة في أماكن مبردة غير مكشوفة أو أمام باب المنشأة.
- التأكيد على أهمية عرض المخلل في أماكن مبردة غير مكشوفة حيث لوحظ أنه تنبعث منه روائح كريهة وعليه ريم ومكشوف وعليه كمية كبيرة من الهاموش وذبابة الفاكهة.
- التأكيد على أهمية تغطية المخبوزات حيث أنها كانت مكشوفة ويقوم المستهلكين بلامستها مما يؤدي الى تلويثها.
- التأكيد من مدى سلامة درجات حرارة التبريد والتجميد للمعروضات والمواد المخزنة أيضاً وذلك من خلال:
  1. ضبط وصيانة الثرموستات الخاص بالثلاجات والديب فريزر مع وجود خطة للصيانة الدورية.
  2. وجود بيان خاص بدرجات حرارة الثلاجات والديب فريزر معلق بجانبها في مكان واضح.
- التأكيد على أهمية حفظ البيض في مكان نظيف و بعيد عن المنتجات الأخرى حيث لوحظ أنه في بعض المحال يوضع على الأرض مكشوفاً.
- التأكيد على أهمية الفصل بين مناطق عرض وبيع اللحوم (الأكثر تلوثاً) وبيع وعرض الجبن أو الخضروات والفواكه الطازجة (الأقل تلوثاً) .
- التأكيد على أهمية نظافة لوح التقطيع حيث تترك عليه فضلات تقطيع المواد الغذائية لفترة طويلة وأهمية استخدام لوحين تقطيع حيث أنه يستخدم لوح واحد لتقطع اللحم و الجبن في نفس الوقت وكذلك استخدام سكين خاص لتقطيع اللحم وآخر للجبن وآخر للدجاج حيث لوحظ أنه يستخدم سكين واحد لتقطع اللحم و الجبن في نفس الوقت وكل ذلك يؤدي إلى حدوث التلوث العرضي.
- يجب أن تزود هذه الأماكن بأحواض وصنابير للماء البارد والساخن ومنظفات للتأكيد على غسيل أيدي العاملين وحفظ السكاكين نظيفة وجافة.
- التأكيد على أهمية وجود خطة جيدة للتعامل مع فضلات المواد الغذائية والمخلفات .
- من المعلوم أن العنصر البشري هو من أهم العناصر الذي نضمن به التأكيد على رقى المنشأة و تطبيق جميع الممارسات الجيدة المشار اليها سابقاً فقط لوحظ في معظم المنشآت سواء الكبيرة منها أو الصغيرة أن مستوى وكفاءة العمالة يحتاج الى تقويم وتدريب سواء من ناحية مستوى النظافة الشخصية أو الشكل العام للعامل بل أحياناً تكون المنشأة على أعلى مستوى وجديدة ولكن مستوى وكفاءة العمالة منخفض وهذا يرجع إلى عدم الإلمام بأسلوب التداول الصحي الآمن داخل هذه المنشآت سواء من الإدارة أو العمالة لذلك يجب أن يتم رفع مستوى وكفاءة العمالة والإدارة معاً وذلك من خلال :

1. تدريب الإدارة والعمالة على الممارسات الصحية الجيدة، ممارسات التداول الجيدة، ممارسات التخزين الجيدة وبرنامج الصيانة الدورية وبرنامج مكافحة الآفات.
2. التدريب المستمر للعمالة على البرامج السابقة بحيث يكون لديه شهادة تثبت تدريبه في المجالات السابقة إلى جانب الشهادة الصحية واللتان تعتبران من أهم الوثائق المطلوبة لشغل هذا العمل.
3. العمل على توفير زى للعمال أو ملابس نظيفة أثناء العمل لأن معظم المحال التجارية لا توفر زى للعمال أثناء العمل.