

## تقييم فاعلية تشريعات سلامة الغذاء في الحفاظ على صحة النزلاء في الفنادق العائمة في الأقصر وأسوان

محمد عادل عطية

قسم إدارة فنادق، كلية السياحة والفنادق  
جامعة المنيا

وائل محمد عبد النبي<sup>1</sup>

قسم الدراسات الفندقية، كلية السياحة والفنادق  
جامعة بنى سويف

### الملخص

يهدف البحث إلى التعرف على فاعلية تشريعات سلامة الأغذية ودورها في الحفاظ على صحة النزلاء الذين يقيمون في الفنادق العائمة، ومدى الالتزام بتطبيقها وكذلك تأثيرها الرادع على تجنب تكرار ارتكاب الانتهاكات التي تنتهك سلامة الغذاء في الفنادق العائمة بين الأقصر وأسوان. ركز البحث على حالات التسمم الغذائي للضيوف خلال فترة البحث من سبتمبر 2017 حتى يونيو 2018. تم استخدام الاستبيان كوسيلة لجمع البيانات الإحصائية من عينة البحث التي شملت عينة من الفنادق العائمة المسجلة في وزارة السياحة (70) فندقاً عائمًا، بالإضافة إلى مجموعة من المتخصصين في تفتيش الفنادق العائمة من قبل الجهات المعنية وفقاً لأحكام القانون. أشارت نتائج الدراسة الحالية إلى عدم وجود ما يكفي من الموظفين الفنيين والمواصفات الأساسية اللازمة لفحص ورصد الفنادق العائمة. كما أن التشريعات المتعلقة بالأغذية قديمة ولا يتم تحديثها، بالإضافة إلى عدم التنفيذ من قبل المسؤولين المختصين وقيام عدد كبير من المفتشين في الفنادق العائمة بتغطية ما يحدث في الفنادق العائمة. قدم البحث مجموعة من التوصيات المقترحة لتفعيل التشريعات الغذائية وتعظيم دورها في الحفاظ على سلامة الضيوف في الفنادق العائمة، من بين هذه التوصيات: إطلاق قانون موحد بدلاً من تنوع القوانين والتشريعات الذي يخلق صراعاً ونزاعاً بين مختلف القوانين والتشريعات؛ يجب إلغاء مختلف وكالات الإشراف والمراقبة الحكومية، وإنشاء سلطة مستقلة معنية بالتفتيش ورصد سلامة الأغذية في الفنادق العائمة وينبغي دمج الفنادق العائمة مع هيئة الدستور الغذائي وتطبيق تشريعاتها.

### معلومات المقالة

#### الكلمات المفتاحية

تشريعات سلامة  
الغذاء؛ صحة وسلامة  
الضيوف؛ أنواع  
الملوثات؛ جودة  
الأغذية

#### (JAAUTH)

المجلد 16، العدد 2  
(2019)

ص 129-138

### مقدمة

بشكل عام، ترتبط قوانين الغذاء بمجموعة واسعة ومتعددة المجالات تشمل الصحة والسلامة، الطهي، التصنيع، التغليف، الإعلان وبعض المفاهيم المجردة مثل: الثقافة والتقاليد التي لها دور في التشريعات الغذائية. بالإضافة إلى ذلك، لم تُعد قوانين الغذاء مجالاً حصرياً للحكومة والسلطات العامة، ولكنها أيضاً تتطوي على تأثير الجهات الخاصة التي تسهم بشكل متزايد في صياغة وتطوير قوانين الأغذية (Hartmann, 2013). ذكرت (WHO and FAO (2006) أن المبرر الرئيسي لإنشاء القانون والقواعد الخاصة بالأغذية هو حماية المستهلك من المنتجات غير الآمنة والمغشوشة وذات النوعية الرديئة. ونظراً لتزايد التجارة العالمية في مجال الغذاء، وضعت القوانين في الوقت الحاضر لتيسير التجارة في عملية وضع معايير الغذاء. وقد تناول غنيم (1999) التشريعات القانونية المعدلة والحديثة الخاصة بالأغذية المستوردة والمحلية. كما تناول الخصائص القياسية للأغذية دون التعرض للتشريعات المطبقة على قطاع الفنادق. كما ركز شعبان (2009) على قوانين منع الغش الغذائي لمن يتعاملون مع الأطعمة وكذلك التسمم والمواد المضافة من الأطعمة.

### الاستعراض المرجعي:

#### قوانين الغذاء العالمية

وفقاً لـ (Safe Food Australia (2016) تعني سلامة الأغذية ألا يسبب الغذاء ضرراً للمستهلك عند إعداده أو تناوله وفقاً لاستخدامه المخطط له. وتعتبر مبادئ الأمم المتحدة التوجيهية لحماية المستهلك الصادرة عام 1985 التي تم توسيعها في عام 1999 ذات أهمية كبيرة فيما يتعلق بسلامة الأغذية. كما ورد في القسم 14 من المبادئ التوجيهية، ينبغي على الحكومات تكثيف جهودها لتشجيع منظمات المستهلكين على مراقبة الممارسات الضارة، مثل: غش الأطعمة أو الادعاءات الكاذبة أو

<sup>1</sup> wael.bash@yahoo.com

المضللة في التسويق وعمليات الاحتيايل في الخدمات، بالإضافة إلى المبادئ التوجيهية، ينبغي أن تغطي برامج تثقيف المستهلك ومعلومات الصحة التغذوية والوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية وغشها ومخاطر المنتجات وتغليفها. وأخيراً يجب على الحكومة إعطاء الأولوية للمناطق ذات الأهمية الأساسية لصحة المستهلك، مثل: الغذاء، الماء والأدوية (European Commission Directorate for Health and Consumers, 2017).

#### الدستور الغذائي

أسهمت وكالات الأمم المتحدة المتخصصة مثل: منظمة الأغذية والزراعة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) في تطوير قانون الغذاء الدولي بشكل أكثر تحديداً (WHO and FAO, 2006). كما تنص مدونة قواعد السلوك الأساسية للدستور الغذائي على ممارسات الإنتاج والتصنيع الغذائي، النقل والتخزين. فهذه المدونة التي طورتها هيئة الدستور الغذائي هي القواعد المتعلقة بالمبادئ العامة لنظافة الأغذية التي تتضمن الإشارة إلى تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) التي توضح طريقة إدارة المخاطر.

#### منظمة التجارة العالمية

قد تعوق القوانين المحلية التي تنظم متطلبات التعبئة والتغليف للأغذية التجارة الدولية لها. وبالمثل، قد تشكل التدابير التي تعتمد عليها البلدان فيما يتعلق بسلامة الغذاء الأمن حواجز أمام تجارة الأغذية عندما يتم وضعها في سياق دولي. على هذه الخلفية، تم توقيع اتفاقية SPS و TBT من قبل أعضاء منظمة التجارة العالمية للحد من تأثير التدابير المذكورة أنفاً على التجارة الدولية للأغذية (WHO and FAO, 2006).

#### قانون الغذاء للاتحاد الأوروبي

يمكن تقسيم تطور قانون الغذاء للاتحاد الأوروبي إلى عدة مراحل: المرحلة الأولى (تتعلق باعتماد تشريعات تغطي منتجات غذائية محددة)؛ المرحلة الثانية (تميزت بمبدأ الاعتراف المتبادل) والمرحلة الثالثة (تتعلق بإصلاح وتحديث قانون الغذاء في الاتحاد الأوروبي الذي انعكس على اعتماد قانون الغذاء العام) (van der Meulen et al., 2008).

#### قوانين الغذاء المصرية

ذكر رجب (2015) أن أصل القوانين المصرية الحالية المتعلقة بالرقابة على الأغذية يرجع الي عام 1883 عندما وضع أول قانون ينظم تداول المواد الغذائية والطبية. وهو في الحقيقة جزء من أحكام قانون العقوبات منقول عن قانون فرنسي كان قد صدر عام 1851. وظهر قانون رقم 48 لسنة 1941 خاص بقمع التدليس والغش بعد إعادة النظر في التشريع المصري في ضوء التشريع الفرنسي المعدل لعام 1905 بقصد تلافي النقص وتدارك ما فات من أوجه الإصلاح، وأفادت دراسة محمود وحسين (2002) أنه صدر بعد ذلك الكثير من القوانين والقرارات المكملة أو الإضافية لهذا القانون وغيره، بما يواكب ما استحدث من ظروف في هذا الشأن أبرزها: القانون رقم 2 لسنة 1957 بشأن التوحيد القياسي، القانون رقم 10 لسنة 1966 بشأن مراقبة الأغذية وتنظيم تداولها الذي يعتبر مكملاً لقانون قمع التدليس والغش والقانون رقم 281 لسنة 1994 الذي تناول تشديد العقوبة على جرائم مخالفة قانون قمع التدليس والغش سواء ما كان منها بالحبس أو الغرامة (فأصبح الحبس لمدة لا تقل عن سنة بعد أن كانت لا تزيد عن سنة والغرامة لا تقل عن خمسة آلاف جنيهاً بعد أن كانت لا تقل عن خمسة جنيهاً)، ثم قرار وزير التموين والتجارة الداخلية رقم 113 لسنة 1994 بحظر تداول السلع مجهولة المصدر أو غير المطابقة للمواصفات وقرار وزير التجارة والتموين رقم 259 لسنة 1996 باصدار اللائحة التنفيذية لقانون قمع التدليس والغش.

تطبيقاً للقانون رقم 2 لسنة 1957 بشأن التوحيد القياسي، فقد أصدرت وزارة الصناعة مجموعة كبيرة من المواصفات القياسية المصرية للأغذية التي أعدتها اللجان المنظمة والممثل فيها كثير من الجهات الحكومية وغير الحكومية، ولاسيما وزارة الصحة والتموين (جميبي، 1996). وذكر إمام (2004) القانون رقم 10 لسنة 1966 وتعديلاته بشأن مراقبة الأغذية وتنظيم تداولها، إذ أوضحت المادة (1) تعريف الأغذية وتداولها كما بينت المادة رقم (2) منه الأحوال التي يحظر فيها تداول الأغذية. وأوضحت المواد (3-6) تفاصيل ما أجملته المادة (2) من الناحية الفنية؛ فحددت الأحوال التي يعتبر فيها الغذاء تالفاً، ضاراً بالصحة ومغشوشاً. وأوجبت المواد (7-9) أن تكون أماكن تداول الأغذية وأوعيتها ووسائل نقلها مستوفاة دائماً لاشتراطات النظافة الصحية التي يصدر بتحديددها قرار من وزير الصحة (صدر بالفعل القرار الوزاري رقم 96 لسنة 1976 بهذا الشأن). كما أوجبت المادة (87) أن يكون المشتغلون بالأغذية خاليين من الأمراض المعدية، وغير حاملين لجراثيمها وفقاً لما يصدره وزير الصحة من قرارات (صدر القرار الوزاري رقم 97 لسنة 1967 بهذا الشأن). وحظرت المادة رقم (10) من إضافة مواد

ملونة أو حافظة أو أية إضافات غذائية أخرى للأغذية إلا إذا كانت مطابقة للشروط والأحكام التي يصدر بتحديددها قرار من وزير الصحة (صدر القرار الوزاري رقم 381 لسنة 1982 بشأن المواد الغذائية المسموح بإضافة مواد ملونة إليها، والقرار الوزاري رقم 478 لسنة 1995 بشأن المواد الغذائية التي يُسمح بإضافة مواد مضافة إليها؛ استكمالاً للقرار الوزاري رقم 33 لسنة 1976 بشأن المواد الحافظة التي يُسمح بإضافتها بنسب محددة للمواد الغذائية).

أوجبت المادة (11) خلو الأغذية وأوعيتها من المواد الضارة بالصحة وأجازت بقرار من وزير الصحة تحديد الحد الأدنى الذي يُسمح بوجوده في بعض أنواع الأغذية إذا استحال مادياً خلوها تماماً منها، كما أوجبت المادة (12) خلو الأغذية من الجراثيم المرضية وأجازت بقرار من وزير الصحة تحديد حداً أعلى لعدد الجراثيم الأخرى غير المرضية. وأوضح المنجي (2002) أن المادة (13) نصت على وجوب مطابقة الأغذية المستوردة لأحكام هذا القانون، وأجازت بقرار من وزير الصحة اشتراط مصاحبة بعض أنواع منها بشهادة صحية من البلد المنتج طبقاً لما كان سارياً في التشريعات السابق إصدارها بهذا الشأن. كما أجازت حظر استيراد ما يثبت خطره على الصحة العامة منها بقرار مُماثل. وقد صدر قرار وزير الصحة رقم 163 لسنة 1967 تنفيذاً لذلك. ونصت المادة (14) على ضرورة أن تصاحب الأغذية المعلبة المستوردة شهادة صحية طبقاً للأحكام التي يقرها وزير الصحة، وقد فصلت هذه الأحكام في القرار رقم 163 لسنة 1967.

علاوة على ذلك، حظرت المادة (14) مكرر تداول الأغذية الخاصة أو الإعلان عنها بأية طريقة من طرق الإعلان إلا بعد تسجيلها والحصول على ترخيص بتداولها وطرق الإعلان عنها من وزارة الصحة، وقد صدر القرار الوزاري رقم 348 لسنة 1976 بشأن شروط تسجيل مستحضرات الأغذية الخاصة والترخيص بتداولها وطرق الإعلان عنها تنفيذاً للمادة (14) مكرر، وشملت المواد (15-19) العقوبات المقررة عند مخالفة أحكام القانون وهي نفس العقوبات الواردة بالقانون رقم 48 لسنة 1941 المتعلقة بقمع التدليس والغش وتعديلاته.

كما صدر العديد من القرارات الوزارية الأخرى المنفذة للقانون رقم 10 لسنة 1966 أهمها ما يتعلق بـ:

- إجراءات فحص رسائل المواد الغذائية المستوردة (القرار الوزاري رقم 782 لسنة 1984)؛
- تنظيم الرقابة على السلع الغذائية المستوردة (قرار رئيس مجلس الوزراء رقم 291 لسنة 1986)؛
- عدم الإفراج عن أي سلعة غذائية مستوردة إلا بعد فحصها (القرار الوزاري رقم 302 لسنة 1986)؛
- تشكيل لجان الفحص الظاهري لرسائل المواد الغذائية المستوردة وتنظيم سير العمل بها (القرار الوزاري رقم 349 لسنة 1986)؛
- تشكيل لجان للفحص المعمل للمواد الغذائية المستوردة وتنظيم سير العمل بها (القرار الوزاري رقم 350 لسنة 1986)؛
- تحديد مأموري الضبط القضائي في تطبيق أحكام القانون رقم 48 لسنة 1944 الخاص بقمع التدليس والغش (القرار الوزاري رقم 381 لسنة 1996).

#### مشكلة البحث

شهد موسم السياحة الشتوية لعام 2018 زيادة في الحركة السياحية ونسبة الإشغال في الفنادق العائمة بين الأقصر وأسوان والسياحة الداخلية خلال النصف الثاني من هذا العام، ولكن حدثت بعض المخالفات في المناطق السياحية بين الأقصر وأسوان تمثلت في زيادة عدد الإصابات بين النزلاء بسبب التسمم الغذائي والالتهابات المعوية؛ الالتهابات الهضمية الحادة؛ أعراض الإجهاد المرتبطة بالحرارة؛ الإسهال والقئ (محضر رقم: 1017)، مما يمثل خطراً كبيراً على صحة المرضى والعمال؛ إذ من المفترض أن يوفر الغذاء السليم حياة آمنة للضيوف، وعلى الرغم من وجود تشريعات غذائية وقوانين سلامة الأغذية، فإن المخالفات القاتلة التي تتفاوت بين التسمم الغذائي والعدوى الحادة والبسيطة، لا تزال ترتكبها وتكررها الفنادق العائمة (محضر رقم: 464). تتبع مشكلة البحث من تعدد التشريعات الغذائية التي تنظم سلامة الغذاء. ومن ناحية أخرى، لم يمنع تكرار ارتكاب المخالفات العمل على تجنبها، وهذا بدوره، يؤثر في سمعة الفنادق العائمة سلباً، ويشوه الصورة الذهنية للضيوف عن الفنادق العائمة.

#### أهداف البحث

- معرفة مدى فعالية التشريعات الغذائية في توفير المتطلبات الصحية وسلامة الضيوف في الفنادق العائمة؛
- التعرف على العقوبات المقررة لارتكاب مخالفات خطيرة تتعلق بصحة وسلامة الضيوف ودورها في ردع المخالفين ومنع حدوثها؛
- اقتراح العديد من التوصيات في هذا الصدد.

### أهمية البحث

تتبع أهمية البحث الحالي من كونه من بين الدراسات الأولى التي تناولت فعالية تشريعات سلامة الأغذية مؤخراً، ولاسيما بعد الانتهاكات التي ترتكبها الفنادق العائمة وحوادث التسمم الغذائي وحالات الإرهاق الشديدة. وهذا يمثل خطراً جسيماً على صورة الفندق المصري والسياحة. وإن هذه الحوادث تحدث بشكل منتظم في أهم المواقع السياحية في العالم، مما يُعطي البحث الحالي أهمية كبيرة لمناقشة الوضع وتكرار الانتهاكات. وكان رأي الباحثين في جميع التشريعات السابقة هو أنه تم وضع تشريعات غذائية لضمان الحد الأدنى من المعايير لضمان سلامة الأغذية وطبيعتها الأصلية من الأصل إلى مكان تناول الوجبة، وبالتالي سلامة المستهلكين بشكل عام.

### فروض البحث

- لا توجد علاقة ذات دلالة إحصائية بين التشريعات الحالية لسلامة الأغذية وطبيعة تحديث وتطوير صناعة الضيافة.
- لا توجد علاقة ذات دلالة إحصائية بين تشريعات سلامة الأغذية والحفاظ على صحة النزلاء، وبين المستوى القياسي في ظل التشريعات الحالية.
- توجد علاقة ذات دلالة إحصائية بين توفر العدد الكافي من الموظفين الفنيين والمواصفات الدقيقة اللازمة لعملية التفتيش والحفاظ على صحة النزلاء بالفنادق العائمة.
- لا يوجد تأثير ذو دلالة إحصائية لمتغيرات الدراسة علي الحفاظ علي صحة النزلاء في ظل التشريعات الغذائية الحالية.

### منهج البحث

يعتمد البحث على القياس الكمي لتأثير متغيرات البحث، ومن ثم قام الباحثان بتصميم استبيان عن تأثير التشريعات الغذائية في الحفاظ على سلامة العملاء في الفنادق العائمة في الأقصر وأسوان. تم تقسيم الاستبيان إلى مجموعة من المتغيرات الرئيسية التي تم قياسها من خلال مقياس ليكرت الخماسي للتعرف على آرائهم. وتكونت عينة البحث من (70) فندقاً عائماً. تم إجراء التحليل الإحصائي للبيانات باستخدام الإصدار SPSS 24. تم تقديم الاستبيان لمجموعة من الخبراء في صناعة الضيافة (مدراء الأغذية والمشروبات والخبراء المتصلين بالقانون). تم اختيار العينة بناءً على العدد الإجمالي للفنادق العائمة (220) فندقاً عائماً، منها 112 فندقاً متاحاً للإيجار، بما في ذلك 45 فندقاً مشغولاً بالفعل. كان هناك (22) فندقاً من الفنادق المتبقية التي يبلغ عددها (67)، وكانت جاهزة، وأبلغت وزارة السياحة بالتفتيش عليها، وكان عدد الغرف (1345) غرفة، وعدد النزلاء (2774) نزلي. كما تم إجراء مقابلة شخصية مع مفتشي وزارة السياحة ومفتشي الأغذية بمديرية الصحة بالأقصر للتعرف على آليات الإشراف، مواعيدها وكيفية انتقالهم من مقرهم الدائم إلى المراسي العائمة. وأجرى البحث الميداني في الأقصر من نوفمبر 2017 إلى مارس 2018.

### النتائج والمناقشة

تم استخدام معامل ألفا كرونباخ لقياس ثبات الاستبيان، إذ تراوح بين 0.75 و 0.9. ووفقاً لإسماعيل (2016)، فإن جميع بنود الاستبيان صالحة للاستخدام الإحصائي. كما أجرى الباحثان اختبار تحليل العوامل لجميع المتغيرات، وتراوحت جميع مستويات التحليل بين 0.7 و 0.87، باستثناء عبارة "توجد محددات فنية وتشريعية ومؤسسية وإدارية تتعلق بالخصائص القياسية للأغذية والمشروبات في الفنادق العائمة" و"هناك لجان فنية منفصلة لفحص أعمال الصيانة للسفن السياحية" حيث بلغت درجة تحليل العامل 0.2، وتم استبعادها. وقد ذكر بشير (2003) أن درجة رضا البيانات في الأدوات الإحصائية حسب العامل؛ يجب أن تكون أكثر من 0.6، لذا فإن بقية البيانات تساهم في تحقيق المتغيرات الرئيسية للبحث مع الدرجات المقبولة إحصائياً.

جدول (1): التحليل الوصفي لفحص سلامة الغذاء بالفنادق العائمة

م	الفقرات	M	SD	Sig
1	توجد هيئة محددة للتفتيش والاشراف والرقابة على سلامة الغذاء بالفنادق العائمة.	4.6571	.47809	.000
2	يوجد قانون موحد يحكم عمل لجان التفتيش وآليات الرقابة على الفنادق العائمة.	.4000	.493444	.000
3	تشريعات سلامة الغذاء حديثة ومواكبة لتطور صناعة الضيافة وطبيعتها الخاصة من حيث خضوعها للتفتيش، سحب العينات وتوقيع الجزاءات.	3.8714	1.10232	.000
4	توجد آليات وطرق محددة للتفتيش على الفنادق العائمة.	.3714	1.13152	.000
5	تتعدد الجهات الرقابية المشرفة على التفتيش والرقابة على سلامة الغذاء بالفنادق العائمة.	.476	.432	.000
6	الفنادق العائمة لديها وعي بمفهوم سلامة الغذاء وتشريعاتها والجهات المنوطة به.	1.2857	.45502	.333
7	تمنع تشريعات سلامة الغذاء حالات التسمم الغذائي للنزلاء.	1.9714	.72174	.000
8	تتواجد لجان التفتيش على الفنادق العائمة عند الإبحار من الأقصر إلى أسوان.	2.2857	1.2756	.000
9	تشريعات سلامة الغذاء الحالية تساعد على تطبيق مفهوم سلامة الغذاء.	2.4000	.49344	.000
10	العقوبات الخاصة بتشريعات سلامة الغذاء رادعة.	2.8857	.84344	.000
11	رصدت تشريعات سلامة الغذاء مخالفات من قبل الفنادق العائمة.	1.9000	.64043	.000
12	تمنع تشريعات سلامة الغذاء حالات المغص والتلبك المعوي.	4.32	4.7	.011
13	تعمل تشريعات سلامة الغذاء على الحفاظ على سلامة الأغذية والمشروبات في الفنادق العائمة.	2.4000	.49344	.000
14	توجد فروع للنيابات المتخصصة بحماية المستهلك بالأقصر وأسوان ومواقع مراسيها.	1.8571	.57195	.000
15	يوجد عدد كاف من الكوادر الفنية اللازمة لعملية التفتيش والمراقبة على الفنادق العائمة قبل وأثناء ووقت الإبحار.	4.6286	.48668	.000
16	تقدم الجهات المعنية (المحافظة - مديريات الصحة - مديريات الترمين المختلفة) الدعم لفريق التفتيش على الفنادق العائمة سواء مادي أو معنوي أو فني أو عيني.	4.1857	1.133	.000

M = Mean SD = Standard Deviation Sig. = significance degree of One-Sample T-Test

يبين جدول (1) أن الفقرة رقم 1 هي الأكثر فعالية، والتي تنص على "توجد هيئة محددة للتفتيش والاشراف والرقابة على سلامة الغذاء بالفنادق العائمة"، كانت قيمة متوسطها (4.65)، بانحراف معياري (0.478)، بقيمة دالة احصائياً 0.000 عند مستوى دلالة 0.5؛ لذلك تم رفض الفرض الصفري لهذا المتغير وقبول الفرض البديل، وقد عكست هذه النتيجة ظاهرة سلبية للغاية في الجهات الرقابية، إذ إنه لا يوجد هيئة محددة للتفتيش والرقابة على الفنادق العائمة من حيث ازدواج المسؤوليات والمهام مما يجعل عملية التفتيش صعبة ومعقدة للفنادق العائمة، كما يتضح من الجدول السابق أن الفقرة رقم 3، والتي تنص على "تشريعات سلامة الغذاء حديثة ومواكبة لتطور صناعة الضيافة وطبيعتها الخاصة من حيث خضوعها للتفتيش، سحب العينات وتوقيع الجزاءات" بلغ متوسطها (3.87) بانحراف معياري (1.10)، بقيمة دالة احصائياً 0.000 عند مستوى دلالة 0.5؛ لذلك تم رفض الفرض الصفري لهذا المتغير وقبول الفرض البديل، أي أنه يوجد فروق معنوية ذات دلالة احصائياً بين تشريعات سلامة الغذاء وبين مواكبة صناعة الضيافة، وهذا يعتبر عدم ثبوت صحة الفرض الأول للدراسة.

كما يتضح من الجدول السابق أن الفقرة رقم 15، والتي تنص على "يوجد عدد كاف من الكوادر الفنية اللازمة لعملية التفتيش والمراقبة على الفنادق العائمة قبل وأثناء ووقت الإبحار" كانت قيمة متوسطها (4.6)، بانحراف معياري (0.4866)، وكانت قيمة P-value دالة احصائياً 0.000 عند مستوى دلالة 0.5؛ لذلك تم رفض الفرض الصفري لهذا المتغير وقبول الفرض البديل، وهذه النتيجة تعكس واحدة من أكبر العقبات أمام لجان التفتيش وهي عدم وجود عدد كاف من العاملين المؤهلين والمتخصصين في مجال سلامة الغذاء، ولاسيما خريجي كليات الزراعة والطب البيطري. ووفقاً للجدول السابق، من الواضح أن عدداً من العقوبات قد طبقت على الفنادق العائمة خلال الموسم في مارس 2018، مما يعكس حجم الإهمال وعدم الامتثال بمفهوم سلامة الغذاء.

جدول (2): تأثير متغيرات الدراسة في الحد من حالات التسمم الغذائي للنزلاء والحفاظ على صحتهم في ظل التشريعات الحالية

م	المتغير	Beta	R2	T	Sig
1	توجد آليات وطرق محددة للتفتيش على الفنادق العائمة وسحب العينات.	.384	.857	3150	.002
2	العقوبات الخاصة بتشريعات سلامة الغذاء.	.374		2.975	.000
3	تتعدد الجهات الرقابية المشرفة على التفتيش والرقابة على سلامة الغذاء بالفنادق العائمة.	-.286		-2489	.007

يتضح من جدول (2) أن قيمة الدلالة قد بلغت 0.000، إذ تثبت خطأ الفرض الرابع للدراسة ووجود آليات وطرق محددة. وقد تم استخدام اختبار الانحدار التدريجي المتعدد وأن الارتباط غير دال احصائياً، أي أن العلاقة ليست ذو دلالة إحصائية لأن قيمة المعنوية عالية وذات دلالة إحصائية عند المستوى 0.02، ويرى الباحثان أن هذه النتيجة ترجع إلى أن العقوبات المغلظة في عدم تكرار المخالفات، وأن العقوبات الحالية لا تتناسب إطلاقاً مع الغرامات المالية؛ فهناك بعض التشريعات تحتاج إلى تعديل فوري ليتناسب مع الوضع الاقتصادي الراهن، ولاسيما بعض القوانين التي يرجع إصدارها لعام 1948 فهي قوانين لا تزال تطبق في حالة المخالفات، وقد تم وضعها في ظروف اقتصادية سابقة تم تغييرها بشكل جذري.

جدول (3): دور التشريعات الغذائية في الحفاظ على صحة النزلاء في ظل التشريعات الحالية

التشريعات الغذائية تمنع حالات التسمم الغذائي وتحافظ على صحة النزلاء	Sig. (2-tailed)	الحفاظ على صحة النزلاء من التسمم والتلبك المعوي
		000.

لتطبيق اختبار T-test لعينة واحدة، تم اقتراح القيمة (2) لأنها كانت قيمة مناسبة تشير إلى موافق، وأظهرت النتائج أن قيمة p كانت أقل من 0.05 مما يعني رفض فرضية العدم، وقبول الفرض البديل، أي توجد علاقة ذات دلالة إحصائية بين تشريعات سلامة الأغذية والحفاظ على صحة النزلاء، وبين المستوي القياسي في ظل التشريعات الحالية.

جدول (4): الارتباط بين توافر عدد الكاف من الموظفين والمواصفات الدقيقة اللازمة والحفاظ على صحة النزلاء بالفنادق العائمة

يوجد عدد كاف من الكوادر الفنية والتخصصات الدقيقة اللازمة لعملية التفتيش والمراقبة على الفنادق العائمة قبل وأثناء وحين الإبحار	Pearson Correlation Sig. (2-tailed)	الحفاظ على صحة النزلاء من التسمم والتلبك المعوي
		.000

لاختبار مدى صحة الفرض الثالث من البحث، تم استخدام معامل بيرسون، وقد أظهرت النتائج أن الارتباط دال احصائياً 0.000 عند مستوى معنوية 0.05؛ لذا تم رفض الفرض الثالث، وهذا يدل على أن هناك ارتباط قوي بين توافر عدد كاف من الموظفين وبين الحفاظ على صحة النزلاء.

#### تحليل المقابلة الشخصية

- أجريت مقابلة مع بعض الخبراء في مجال سلامة الأغذية (وزارة الصحة، مفتشي الأغذية، المسؤولين البيطريين في المديرية ومفتشي وزارة السياحة)، وتمحورت المقابلة في تشريعات سلامة الغذاء ودورهم في الحفاظ على سلامة العملاء وقواعد السلامة والأمن الغذائي في الفنادق العائمة في النقاط التالية:
- تعددت الجهات المسؤولة والمعنية بالمراقبة والإشراف على الفنادق العائمة التي قُدرت بأكثر من 17 جهة إشرافية مباشرة معنية بالتفتيش والرقابة على الشؤون الصحية؛ ويعتبر من أهم معوقات دور التشريعات في الحفاظ على سلامة العملاء والحد من حالات التسمم بسبب طول الوقت اللازم لجمع وإخطار جميع الجهات المذكورة والتنسيق فيما بينها، وهذا يتطلب تعزيز سلطة المراقبة على الفنادق العائمة.
- إن تشريعات سلامة الأغذية قديمة لا تكفي تطور العالم الحالي في صناعة الضيافة وإعداد الأغذية والمشروبات.
- عدم توافق القوانين التي تنظم سلامة الأغذية في صناعة الفنادق مع محتوى خدمات الأغذية والمشروبات مع العصر الحالي؛ إذ نشر معظمها في 1940 حتى 1960، وهذا يعني أنها غير مناسبة في الوقت الحاضر لحجم سوق الغذاء في مصر الذي يُقدر بحوالي 100 مليار جنيه مصري.
- تعتمد أنظمة التفتيش المطبقة حديثاً على سحب العينات سواء من الأغذية المنتجة محلياً أو المستوردة، ويتم اتخاذ القرار على أساس نتائج الفحص، مع العلم أن العينات التي تم فحصها لا تعكس بأي شكل من الأشكال حقيقة سلامة الأغذية المسحوبة منها بسبب قلة عددها وتكلفتها العالية التي تتراوح بين 2000 و5000 جنيه مصري.
- لا يوجد نظام موحد يتم اتباعه لتحديد انتهاكات متطلبات سلامة الأغذية في الفنادق العائمة لضمان تطبيق نفس المعايير على جميع مؤسسات الفنادق بدلاً من ترك الأمور للتقييم الشخصي لمثل هذه الانتهاكات.
- تعدد المهام الموكلة للمفتشين والمراقبين إذ يُطلب منهم القيام بعدة مهام، بالإضافة إلى عملية التفتيش على الغذاء في جميع المرافق، ولاسيما في القطاع الصحي، مثل: حضور جلسات التطعيم في المكاتب الصحية ووحدات الصحة الريفية؛ اتخاذ جميع التدابير الوقائية تجاه الحالات المصابة بالأمراض المعدية؛ سحب عينات من الماء؛ التأكد من نسبة الكلور والتفتيش على مصانع الأغذية والمرافق الفندقية.

- هناك عدداً ضئيلاً من مفتشي الأغذية في وزارة الصحة يقومون بفحص المحلات التي تعمل في مجال المواد الغذائية سواء المطاعم السياحية أو المطاعم الشعبية.
- هناك فارق كبير في المستويات التعليمية للمفتشين التي تتراوح بين عامين بعد الشهادة الثانوية ومن بين أصحاب المؤهلات التعليمية العليا مثل: خريجي كليتي الزراعة والطب البيطري.

### التوصيات

#### أولاً: التوصيات المتعلقة بالحفاظ على صحة النزلاء

- مراجعة عملية الحفاظ على الأغذية حسب درجات الحرارة المناسبة (دورة السحب للأغذية المجمدة، الاعتماد على قياس درجة حرارة الطعام داخل الثلاجة ومراجعة درجة حرارة الغذاء).
- مراجعة تاريخ انتهاء صلاحية وصحة مياه الشرب، ولاسيما الزجاجات المعبأة.
- المراجعة الدورية لخطوط المياه والأنابيب في السفينة وتطهيرها بالكلور المركز.
- إبلاغ وزارة الصحة، ولاسيما ممثلي الصحة ومفتشي الأغذية قبل تشغيل الطفو في فترة مناسبة لفحص ومراجعة المتطلبات المطلوبة.
- يجب على الفنادق العائمة استخدام المياه المعبأة في زجاجات مسموح بها في عملية الطهي.
- تقديم كميات كافية من مياه الشرب المعبأة للضيوف للتأكد من عدم استخدام مياه الفنادق العائمة في الشرب، مع التأكيد على ضرورة تنظيف الأنابيب في الفنادق العائمة، ولاسيما الشبكة الداخلية.
- أن تعطي الفنادق العائمة ممثلي الصحة بياناً لموردي الأغذية لفحص المخازن والثلاجات ووسائل النقل لضمان استيفائها للمتطلبات الصحية.
- أن تيرم الفنادق العائمة عقوداً مع شركات متخصصة ومعتمدة لمواجهة الحشرات والقوارض والتخلص من النفايات بطريقة آمنة وصحية.
- تكثيف حملات الجهات الرقابية على مؤسسات الأغذية والباعة الجائلين في المناطق المحيطة بالمراسي في مدن إدفو وكوم أمبو لضمان سلامة جميع المواد الغذائية والمشروبات التي يتم تقديمها للأفراد.
- ضرورة التنبيه على العاملين بالفنادق العائمة من قبل وزارة السياحة لمنع أية أغذية أو مشروبات يجلبها الضيوف خلال الرحلة من الأقصر إلى أسوان.
- ضرورة حصول العاملين في الفنادق العائمة على شهادات معتمدة تثبت أنهم تلقوا دورات تدريبية مكثفة في مجال الصحة والسلامة الغذائية.
- ضرورة وجود طبيب مُقيم أثناء الرحلة وتوافر عيادة مجهزة للرعاية الصحية للنزلاء لتقديم ما يلزم من إسعافات أولية.
- ضرورة وجود مشرف مراقبة للجودة في كل فندق عائم للإشراف على مراحل تداول الأغذية ولاسيما الألبان والجبن واللحوم.
- أن يكون هناك نظام تحكم متكامل يعتمد على أسس علمية للتحكم في سلامة الغذاء.
- الاستفادة من التطور التكنولوجي وتطبيقه في مجال الصحة الغذائية، بما في ذلك كاميرات المراقبة في المتاجر والمطاعم التابعة للفنادق العائمة لمتابعة الانتهاكات والإبلاغ الفوري عنها.
- الجمع بين كليات السياحة والفنادق وممثلي قطاع الفنادق وسلطات التفتيش ووزارة السياحة في هيئة الدستور الغذائي، فمنذ دمج مصر في هيئة CODEX عام 1971، لم تمنح السلطات المذكورة أعلاه عضوية اللجنة الدولية لدستور الغذاء.

#### ثانياً: التوصيات المتعلقة بالتشريعات الغذائية

- يجب إلغاء جميع التشريعات الغذائية القديمة وإصدار تشريعات جديدة بديلة لها.
- إلغاء الرقابة المتعددة من الجهات المسؤولة عن التفتيش والمراقبة على الفنادق العائمة مثل: الصحة، البيئة، الدفاع المدني، وزارة السياحة، الموارد المائية، الري، أمن الموانئ وسلطة الموارد السمكية، فهذه الجهات يفوق عددها 17 جهة رقابية.
- إنشاء هيئة مستقلة تتبع رئاسة الجمهورية مباشرة ومنفصلة عن هيئة سلامة الغذاء لأن هيئة سلامة الأغذية مسؤولة عن مراقبة وفحص سلامة الأغذية في كل مكان تقدم فيه الأغذية ويتم تصنيعها، ولكن هذه الهيئة ستكون مختصة بفحص الفنادق العائمة فقط، ويتم تشكيل فريقها على النحو التالي: عضو متخصص في الطب الوقائي، عضو متخصص في الطب البيطري، عضو متخصص في علم الأحياء الدقيقة من كلية الزراعة، عضو متخصص في علوم الكيمياء الغذائية،

أعضاء للتفتيش على الأغذية من كلية الزراعة، عضو متخصص من وزارة السياحة وعضو متخصص في مراقبة جودة الخدمات الفندقية من خريجي قسم إدارة الفنادق.

### المراجع العربية

- المنجي، إبراهيم (1997)، "جرائم التدليس والغش: 8 جرائم ينص عليها القانون 48-41 المعدل بالقانون 281-1994"، منشأة المعارف، الإسكندرية، مصر.
- إمام، محمد عبده (2004)، "الحق في سلامة الغذاء من التلوث في تشريعات البيئة"، دار الجامعة الجديدة، الإسكندرية، مصر.
- بشير، سعد زغول (2003)، "دليلك إلى البرنامج الإحصائي SPSS"، الجهاز المركزي للإحصاء، العراق.
- جميعي، حسن عبدالباسط (1996)، "حماية المستهلك: الحماية الخاصة لرضاء المستهلك في عقود الاستهلاك"، دار النهضة العربية للنشر والطبع والتوزيع، القاهرة، مصر.
- رجب، محمد حسين حافظ (2015)، "التشريعات المتعلقة بالرقابة على الأغذية"، مكتبة المعارف الحديثة، الإسكندرية، مصر.
- شعبان، أشرف محمد عبدالفتاح (2009)، "قوانين قمع التدليس والغش ومراقبة الأغذية وتنظيم تداولها واستعمال المواد الملونة في تلوينها والقرارات الصادرة وفقاً لآخر التعديلات"، المطابع الأميرية، القاهرة، مصر.
- غنيم، سمير محمد عبدالعزيز (1999)، "موسوعة قوانين مراقبة الأغذية المحلية والمستوردة وتنظيم تداولها مع القواعد القانونية لمحكمة النقض المصرية لأحكام غش الأغذية"، دار الصفا للطباعة والنشر والتوزيع، عمان، الأردن.
- محضر رقم 464 من عام 2018 "إداري" تم إصدار بيان لشرطة إسنا في 26 يناير 2018 ضد فندق سولاريس 2 بشأن إصابة 64 شخصاً، من بينهم 4 عرب والباقي من جنسيات مختلفة وتم نقلهم إلى مستشفى وأفت التخصصي والمستشفى الدولي في الأقصر، وأظهر التقرير الطبي أنهم أصيبوا بالتسمم الغذائي الحاد والقئ والإسهال، وقررت النيابة العامة تشكيل لجنة من الصحة والإمدادات لفحص فندق "سولاريس 2" العائم فيما يتعلق ب: الإقامة، الشروط الصحية، مرافق الطعام والشراب، وما إذا كانت هناك مخالفات أم لا وفي الحالة الأولى، يتم تنفيذ جميع المخالفات وأولئك الذين قاموا بها ويتم إحضارهم وإلقاء القبض عليهم.
- محضر رقم 1017 من عام 2018، قسم جناح الأقصر في 2018/1/21، بلغ عدد الحالات المصابة 35 (32 مصرياً و3 سعوديين) تم تحريره ضد فندق "لابوهيم" وكان التقرير الطبي كما يلي: قررت النيابة العامة تشكيل لجنة ثلاثية من قبل إدارة التموين لإصابات النزلاء بالالتهابات المعوية المتنوعة، إذ يكون أحد أعضائها مفتشاً غذائياً لأخذ عينة من الطعام والشراب من المطبخ، ثلاثيات المطاعم، غرف التخزين للأغذية والمشروبات المقدمة للضيوف وعينات من مياه الشرب المستخدمة في إعداد الأغذية والمشروبات؛ للإشارة إلى ما إذا كانت مناسبة للاستخدام البشري أم لا، وما إذا كانت تستوفي الشروط والمواصفات.
- محمود، علي وحسين، عبدالله (2002)، "حماية المستهلك من الغش التجاري والصناعي: دراسة مقارنة بين دولة الإمارات العربية المتحدة والدول الأجنبية"، الطبعة الثانية، دار النهضة العربية للنشر والطبع والتوزيع، القاهرة، مصر.

### المراجع الأجنبية

- European Commission Directorate for Health and Consumers, (2017), Website: [http://ec.europa.eu/dgs/health\\_consumer/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/dgs/health_consumer/index_en.htm)
- Hartmann, O. (2013), "Food Legislation and Regulation: EU, UN, WTO and Private Regulation", Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics, pp. 1-10.
- Safe Food Australia (2016), "A Guide to the Food Safety Standards", 3<sup>rd</sup> Edition.
- van der Meulen, B.; van der Velde, M.; Szajkowska, A. and Verbruggen, R. (2008), "European Food Law Handbook", Wageningen Academic Publishers, Wageningen, Netherlands.



- World Health Organization and Food and Agriculture Organization, (2006), “Understanding the Codex Alimentarius”, <http://sd.one.un.org/content/unct/sudan/en/home/presscenter/press-releases/world-health-organization-and-food-and-agriculture-organization-htmllast>

#### المصطلحات

- EU: الاتحاد الأوروبي (منظمة دولية تضم 28 دولة أوروبية وتحكم السياسات الاقتصادية، الاجتماعية والأمنية المشتركة).
- FAO: منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (وكالة تابعة للأمم المتحدة تقود الجهود الدولية للقضاء على الجوع).
- SPS: اتفاقية تطبيق تدابير الصحة والصحة النباتية (دخلت حيز التنفيذ مع إنشاء منظمة التجارة العالمية في 1 يناير 1995 وتتعلم بتطبيق سلامة الأغذية واللوائح الصحية الحيوانية والنباتية).
- TBT: اتفاقية الحواجز الفنية للتجارة (معاهدة دولية تُديرها منظمة التجارة العالمية).
- UN: الأمم المتحدة (منظمة دولية تأسست في عام 1945، وتتألف حالياً من 193 دولة عضواً، وتستترشد مهمة الأمم المتحدة وعملها بالمبادئ الواردة في ميثاقها التأسيسي).
- WHO: منظمة الصحة العالمية (وكالة متخصصة تابعة للأمم المتحدة تهتم بالصحة العامة الدولية).



**Journal of Association of Arab Universities  
for Tourism and Hospitality (JAAUTH)**

Vol. 16 No. 2, 2019, pp. 129-138.

journal homepage: <http://jaauth.journals.ekb.eg/>



**The Effectiveness of Food Safety Legislation in Maintaining the Guests' Health at Floating Hotels in Luxor and Aswan**

**Wael M. Abd El Naby**  
Hotel Studies Department  
Faculty of Tourism and Hotels,  
Bani Sweif University, Egypt

**Mohamad A. Atia**  
Hotel Management Department  
Faculty of Tourism and Hotels  
Minia University, Egypt

**ARTICLE INFO**

**English Abstract**

**Keywords:**

Food Safety  
Legislations;  
Guests' Health and  
Safety; Contaminant  
Types; Food Quality

**(JAAUTH)**

**Vol. 16, No. 2,  
2019, pp. 129-138**

The current research aimed at recognizing the effectiveness of food safety legislations and their role in maintaining the health of the guests at floating hotels, and the extent of commitment to their application as well as their effect on avoiding the repetition of committing violations that violate the food safety at these hotels between Luxor and Aswan. The current research focused on the food poisoning cases of guests during the period of research. A questionnaire was used as a means to collect statistical data from the research sample which included a sample of registered floating hotels at the Ministry of Tourism, beside a group of specialists in the inspection of floating hotels by the stakeholder authorities according to the law. The research sample consisted of (70) floating hotels. Statistical analysis of the data was done using SPSS version 24 (correlation, regression and variance tests to test the validity of the research hypotheses). The research presented a set of suggested recommendations to activate the food legislations and maximizing its role in maintaining the guests' safety at floating hotels. Among these suggested recommendations are; launching a unified law instead of the diversity of laws and legislations, to avoid conflict among them; the various public supervision and monitor agencies should be abolished, and an independent authority concerned with inspection and monitor of food safety at floating hotels should be established; and the floating hotels should be combined to the CODEX authority as well as the application of its legislations.