



بحث بعنوان

أثر الرقابة الصحية على سلامة الأغذية وصحة المستهلكين

محمد مقبول غديفان الموعد

مراقب صحة

الملخص

يتخذ الباحث في هذا البحث عن أثر الرقابة الصحية على سلامة الأغذية وصحة المستهلكين ، حيث أن الرقابة الصحية على الأغذية هي عملية مراقبة وتحليل وتقييم وتحسين سلامة الأغذية والمشروبات والمكونات الغذائية. تتضمن الرقابة الصحية على الأغذية العديد من الجوانب المختلفة، بما في ذلك الإنتاج الزراعي والتصنيع والتوزيع والتسويق والتخزين والتحضير والخدمة. وتهدف الرقابة الصحية على الأغذية إلى حماية صحة المستهلكين والحد من المخاطر الصحية المحتملة المرتبطة بتناول الأغذية ، ويشير البحث إلى أن الرقابة الصحية على الأغذية تلعب دوراً حاسماً في ضمان سلامة الأغذية وصحة المستهلكين ، ويمكن تحقيق ذلك من خلال تحديد معايير واضحة ومتسقة للجودة والسلامة الصحية للأغذية ، وتتضمن هذه المعايير الفحص الدوري للأغذية والمكونات الغذائية والمواد الكيميائية والملوثات الأخرى، بالإضافة إلى تطوير تقنيات الكشف عن الملوثات في الأغذية.

Abstract

In this research, the researcher discusses the impact of health control on food safety and consumer health, as food health control is a process of monitoring, analyzing, evaluating, and improving the safety of food, beverages, and food ingredients. Food hygiene involves many different aspects, including agricultural production, processing, distribution, marketing, storage, preparation and service. Food health control aims to protect the health of consumers and reduce potential health risks associated with eating food. The research indicates that food health control plays a crucial role in ensuring food safety and consumer health, and this can be achieved by setting clear and consistent standards for quality and health safety of food. These standards include periodic inspection of food, food ingredients, chemicals and other contaminants, as well as the development of techniques for detecting contaminants in food.

المقدمة

بدون الرقابة الصحية، يمكن أن تكون الأغذية التي يتم تناولها غير آمنة وتشكل خطرًا على صحتنا. يتمثل هدف الرقابة الصحية في حماية المستهلكين من الأغذية التي تشكل خطرًا على الصحة والتأكد من أن المنتجات الغذائية تتوافق مع المعايير الصحية المحددة. وتشمل الرقابة الصحية تطبيق قواعد صارمة على الإنتاج والتحضير والتخزين والتوزيع والتسويق والاستهلاك الآمن للأغذية، فتلعب الرقابة الصحية دورًا مهمًا في ضمان سلامة الأغذية، حيث يتم توفير معايير صارمة للجودة والسلامة للمنتجات الغذائية. وتتضمن هذه المعايير تحديد الحدود الآمنة للمواد الكيميائية والملوثات والميكروبية في الأغذية. وتعتمد الرقابة الصحية على العديد من الوسائل والتقنيات لتحقيق هذه المعايير، بما في ذلك الفحص الميكروبيولوجي والكيميائي والفيزيائي للأغذية والمواد الخام والمكونات الأخرى (منى عبدالحى عزب 2022).

صحة المستهلكين هي مسألة حيوية للغاية، فالناس يعتمدون على الأطعمة والمشروبات لتزويدهم بالطاقة والعناصر الغذائية اللازمة للحفاظ على صحتهم، ومع ذلك، يمكن أن تؤدي المواد الغذائية الملوثة أو المصنعة بشكل سيئ إلى مشاكل صحية خطيرة. لهذا السبب، يجب على الجميع العمل معًا لضمان أن يتم توفير الأطعمة والمشروبات الصحية والأمنة للمستهلكين (رحاب رافت عبد الرازق محمد 2022).

تلعب الرقابة الصحية دورًا حاسمًا في حماية صحة المستهلكين، فعندما يتم تنفيذ الرقابة الصحية بشكل جيد، يتم ضمان أن تلبى المواد الغذائية والمشروبات المتاحة للمستهلكين المعايير الصحية المطلوبة. وبالتالي، يمكن تجنب العديد من المشاكل الصحية التي يمكن أن تنشأ من تناول الأطعمة والمشروبات الملوثة أو المصنعة بشكل سيء، ومن خلال تطبيق الرقابة الصحية بشكل صارم، يمكن تحسين مستوى الصحة العام للمستهلكين

وتقليل المخاطر الصحية المرتبطة بالأغذية والمشروبات. ومع ذلك، يجب أن يتم تنفيذ الرقابة الصحية بشكل صارم ودقيق ، ويجب أن يكون هناك تعاون بين الحكومات والشركات والمستهلكين لضمان توفر المواد الغذائية والمشروبات الصحية والأمن للجميع (محمد، 2022).

مشكلة البحث

تتمثل مشكلة البحث في أن السلامة الغذائية وصحة المستهلكين تعد من أهم القضايا العلمية والصحية التي تواجه المجتمع اليوم، فعندما يتناول المستهلكون الأغذية والمشروبات الملوثة أو التي لم تتم معالجتها بشكل صحيح ، فإنهم يواجهون خطر الإصابة بأمراض خطيرة ومشاكل صحية. وبالتالي، يتعين على العلماء والمهنيين في مجال الصحة والغذاء العمل بجد لضمان سلامة الأغذية وصحة المستهلكين. ويتضمن ذلك تحديد المخاطر الصحية المحتملة المرتبطة بالأغذية والمشروبات، وتطوير الإجراءات الصحية اللازمة لمعالجة هذه المخاطر، وتحسين جودة الأغذية والمشروبات والمكونات الغذائية. وهنا يأتي دور الرقابة الصحية فيتم ذلك من خلال العمل على تحسين سلامة الأغذية وصحة المستهلكين، يمكن تحسين جودة الحياة للجميع وتقليل المخاطر الصحية المرتبطة بالأغذية والمشروبات.

أهداف البحث

الهدف الرئيسي لذا البحث هو دراسة أثر الرقابة الصحية على سلامة الأغذية وصحة المستهلكين وينبثق منه عدة أهداف ومنها:

- توضيح مفهوم الرقابة الصحية
- بيان أهمية الرقابة الصحية

- دراسة مفهوم السلامة الغذائية
- توضيح أهمية السلامة الغذائية
- توضيح مفهوم صحة المستهلك
- دراسة أهمية صحة المستهلك

اسئلة البحث

سيتم الإجابة عن الأسئلة التالية من خلال البحث:

- ما المقصود بالرقابة الصحية؟
- ما أهمية الرقابة الصحية؟
- ما المقصود بمفهوم السلامة الغذائية؟
- ما أهمية السلامة الغذائية؟
- ما المقصود بصحة المستهلك؟
- ما أهمية صحة المستهلك؟

أهمية البحث

تكمن أهمية البحث من الناحية النظرية في تعزيز واثراء المكتبة العربية لأثر الرقابة الصحية على سلامة الأغذية وصحة المستهلكين اما من الناحية العلمية فهي تساعد في اتخاذ القرارات لكبار المسؤولين في المؤسسات الحكومية لأثر الرقابة الصحية على سلامة الأغذية وصحة المستهلكين.

الدراسات السابقة

دراسة (عبد المطلب, دعاء محمد, محمد, محمد ابو طالب, أحمد, ياسر عبد العاطي, ... & تامر محمد. (2023)) بعنوان تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000 في شركات التموين الجوي المصرية، يعد اعتماد نظام إدارة سلامة الأغذية الايزو 22000 قرارًا استراتيجيًا للمنظمة يمكن أن يساعد في تحسين الأداء العام ونظم سلامة الأغذية. هناك العديد من الفوائد المحتملة لشركات التموين الجوي عند تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ايزو 22000 مثل القدرة على توفير أغذية ومنتجات وخدمات آمنة باستمرار تلبي متطلبات العملاء القانونية والتنظيمية المعمول بها ومعالجة المخاطر المرتبطة بالأهداف، بالإضافة إلى القدرة على إثبات الامتثال لمتطلبات نظام سلامة الاغذية المحددة. يعتمد البحث على المنهج النوعي في وصف ظاهرة البحث وتحليل أبعادها. تم جمع البيانات من خلال قائمة مراجعة معدلة اعتمادًا على قائمة مراجعة تم اختبارها مسبقًا والتي وافقت عليها هيئة الطيران المدني المصرية مع الإشارة إلى "116 / CL / QA / RBG"، الإصدار 01". تم استخدامها كأداة للدراسة تم من خلالها إجراء تدقيق على وحدة التموين التي خضعت للمسح. اعتمد البحث على المنهج النوعي في وصف ظاهرة البحث وتحليل أبعادها. تم تحليل البيانات باستخدام مقياس سباعي لقياس مدى مطابقة التنفيذ الفعلي للمتطلبات وخلصت الدراسة الميدانية إلى وجود عدد من الثغرات في تطبيق النظام على الرغم من وجود آلية محددة ومعدة مسبقًا للتنفيذ. قدم البحث مجموعة من التوصيات لشركات التموين الجوي لتفادي أسباب حدوث فجوات تطبيق نظام ادارة سلامة الاغذية ايزو 22000 في شركات التموين الجوي.

دراسة (منى عفيف عبد العظيم غبوت. (2016)) بعنوان محددات وعي المستهلك وسلوكه تجاه سلامة الأغذية عند شرائها واستهلاكها في الأراضي الفلسطينية، تناولت هذه الدراسة محددات وعي وسلوك المستهلك الفلسطيني تجاه سلامة الأغذية عند شرائها واستهلاكها في محافظة بيت لحم. وقد هدفت الدراسة الى معرفة العوامل المؤثرة على السلوك الشرائي للمستهلك الفلسطيني تجاه سلامة الأغذية (المحلية، الأجنبية والاسرائيلية) ذلك، وفي ظل ضبط كميات من السلع الفاسدة والغير مطابقة للمواصفات والمقاييس الفلسطينية، وعليه لا بد من تسليط الضوء على هذه الظاهرة من خلال تقييم وعي وسلوك المستهلك تجاه سلامة الغذاء، لتوفير بيانات تساعد الجهات الرسمية مثل وزارات الصحة والإقتصاد و جمعية حماية المستهلك، للحد من هذه الظاهرة وفرض القوانين الرادعة على المخالفين.

دراسة (أحمد قنديل, س., محمد فؤاد نور, س., جمال محمد عطوة, م., محمد, عز الدين مصطفى, & محمد. (2022)) بعنوان وعي وممارسات متداولي الأغذية نحو سلامة تداول الغذاء ببعض المطاعم بالإسكندرية، استهدف البحث بصفة رئيسية التعرف على الاحتياجات المعرفية والتدريبية لتنمية وعي وممارسات متداولي الأغذية نحو سلامة تداول الغذاء ببعض المطاعم بالإسكندرية، وقد تكونت عينة البحث من 141 من متداولي الطعام في محافظة الإسكندرية وتم جمع البيانات عن طريق الاستبيان الإلكتروني وقد أسفرت الدراسة عن النتائج التالية:

- أغلب أفراد العينة (90.1%) قاموا بإجراء الفحص الطبي قبل التعيين واستخراج الشهادة الصحية، وأن 74% دائماً ما يقومون بتجديد الشهادة الصحية.

- 10.6% مستوى وعيهم بتلوث الغذاء منخفض، و75.2% مستوى وعيهم متوسط، بينما النسبة الباقية (14.2%) مستوى وعيهم جيد، كما وجد أن 17% من أفراد العينة لديهم ممارسات جيدة في تداول الغذاء، و2.1% كانت ممارستهم سيئة، بينما 80.9% لديهم ممارسات متوسطة في تداول الغذاء.
 - يلاحظ من النتائج بانخفاض كلا من الوعي الكلي والممارسات الكلية لدى متداولي الغذاء مما يؤكد أهميته الاهتمام بالتدريب على الممارسات الجيدة التي من شأنها الحفاظ على سلامة الغذاء المقدم من خلال هذه المطاعم.
 - وجود فروق معنوية عند مستوى احتمالي 0.01 بين متوسطات الوعي بمصادر تلوث الغذاء ومصادر العدوى تبعاً للجنسية وتبعاً لإجراء الفحص الطبي، وأيضاً بين متوسطات غسيل الأيدي تبعاً لقسم العمل، كما تبين وجود فروق معنوية عند مستوى احتمالي 0.05 بين متوسطات الوعي بمصادر تلوث الغذاء ومصادر العدوى، والوعي الكلي تبعاً للجنسية، كذلك بين متوسطات الوعي بأضرار التلوث على الإنسان والمنشأة تبعاً لنوع الجنس وإتباع الشروط الصحية.
 - وجود علاقة ارتباطية معنوية عكسية بين الوعي الكلي بالحالة التعليمية، والوعي بمصادر تلوث الغذاء ومصادر العدوى عند مستوى احتمالي 0.01.
- دراسة (عبد العال, & منى عبدالحى عزب. (2022)) بعنوان نظام تحليل المخاطر وأثره على سلامة المنتجات الغذائية ودوره في إختيار التعبئة والتغليف المناسبة للمنتجات، تواجه صناعة الأغذية في جميع أنحاء العالم الكثير من التحديات فيما يتعلق بسلامة الأغذية بسبب قلة فهم نظام تحليل المخاطر ونقطة المراقبة الحرجة وغيرها من نظم إدارة سلامة الأغذية. نظام تحليل المخاطر هو نظام لضمان سلامة الغذاء من خلال التعرف على المخاطر التي تهدد صحة الإنسان وتقييمها والتحكم فيها والسيطرة عليها أو تقليل

حدوث هذه المخاطر إلى الدرجة التي لا تسبب أى خطر على صحة المستهلكين. هناك سبعة مبادئ لنظام تحليل المخاطر تسمح لشركات التعبئة والتغليف بمراجعة إنتاجها من خلال منهج منظم لتحديد المخاطر. يتم استخدام هذه المبادئ كخطوات لتحديد برنامج HACCP جديد أو إجراء تغييرات على برنامج HACCP حالي. وتم استخلاص النتائج التي اكدت على أهمية تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة بتعبئة المواد الغذائية لتحديد المخاطر المحتملة التي قد تكون موجودة ، وكيفية السيطرة عليها ، وكيفية تحديد مدى التخلص من الخطر أو خفضه إلى مستوى مقبول. وضرورة توفر قائمة لدى موردين الخامات بجميع المواد الخام للتغليف ومدى ملائمتها مع المنتجات والمعالجات المختلفة. وعند تغليف منتج معين يجب دراسة خصائص كلا من المنتج والخامة جيدا مع إجراء الإختبارات اللازمة لهم معا لضمان السلامة للمنتجات الغذائية وبالتالي سلامة المستهلك.

الإطار النظري

تعريف الرقابة الصحية

تعرف الرقابة الصحية على أنها الإجراءات والسياسات التي تتخذها الحكومات والمنظمات الصحية للتحكم في الأمراض والإصابات والمخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء والمشروبات والبيئة وغيرها من المصادر الأخرى. وتهدف الرقابة الصحية إلى تحسين جودة الحياة والحد من المخاطر الصحية المرتبطة بالعوامل البيئية والغذائية والمهنية والصحية الأخرى. وتشمل الرقابة الصحية أيضًا مراقبة الأمراض والتحقق من سلامة المنتجات والمكونات الغذائية والأدوية والمستحضرات الصيدلانية والمواد الكيميائية والمواد الخطرة الأخرى (محمد، 2022).

أهمية الرقابة الصحية

تعتبر الرقابة الصحية من الأدوات الرئيسية التي تستخدمها الحكومات والمنظمات الصحية للحفاظ على صحة الأفراد والمجتمعات. وتهدف الرقابة الصحية إلى تحسين جودة الحياة والحد من المخاطر الصحية المرتبطة بالعوامل البيئية والغذائية والمهنية والصحية الأخرى. وتشمل الرقابة الصحية مراقبة الأمراض والتحقق من سلامة المنتجات والمكونات الغذائية والأدوية والمستحضرات الصيدلانية والمواد الكيميائية والمواد الخطرة الأخرى (منى عفيف عبد العظيم غبوت 2016).

تساعد الرقابة الصحية على تحقيق العديد من الفوائد الصحية والاجتماعية والاقتصادية، ومن أهمها حماية الصحة العامة، حيث تعمل الرقابة الصحية على الحد من انتشار الأمراض والأوبئة والمخاطر الصحية المرتبطة بالعوامل البيئية والغذائية والمهنية والصحية الأخرى، وبالتالي تحسين صحة الأفراد والمجتمعات، وأيضاً ضمان سلامة المنتجات، حيث تعمل الرقابة الصحية على التحقق من سلامة المنتجات، الرقابة الصحية تتضمن فحص المنتجات الغذائية والأدوية والمستحضرات الصحية والمواد الكيميائية والأجهزة الطبية للتأكد من سلامتها وجودتها وفعاليتها. بالإضافة إلى ذلك، تقوم الرقابة الصحية بتنظيم وتحديد المعايير الصحية والسلامة التي يجب أن تلتزم بها الشركات المصنعة والموردين والمستوردين (تامر محمد، 2023).

مفهوم السلامة الغذائية

السلامة الغذائية هي مجموعة من الممارسات والإجراءات التي تهدف إلى ضمان سلامة الأغذية التي يتناولها الناس وتشمل السلامة الغذائية العديد من الجوانب مثل النمو والإنتاج والتصنيع والتعبئة والتغليف والتخزين والتوزيع والتخلص من المخلفات الغذائية، وتتطلب السلامة الغذائية تنفيذ معايير صارمة للنظافة والتعقيم

والتحكم في الكائنات الحية الدقيقة والمواد الكيميائية الضارة والملوثات الأخرى التي قد تؤثر على سلامة الأغذية، وتعمل الحكومات والمنظمات الصحية والمنظمات الدولية والشركات المصنعة والموردين والمستوردين على تحديد وتطبيق المعايير الصحية والسلامة الغذائية للحفاظ على سلامة الأغذية والحد من المخاطر الصحية المحتملة أي أنها بشكل عام مجموعة من الممارسات والإجراءات التي تهدف إلى ضمان سلامة الأغذية التي يتناولها الناس (رحاب رافت عبد الرزاق محمد، 2022).

أهمية السلامة الغذائية

السلامة الغذائية هي موضوع حيوي يتعلق بصحة الإنسان وسلامته، ويتعلق بالأغذية التي يتناولها الناس يومياً. فالأغذية التي تحتوي على مواد ضارة أو تم التعامل معها بشكل غير صحيح يمكن أن تؤدي إلى العديد من الأمراض والمشاكل الصحية، وقد تتسبب في وفاة الأشخاص في بعض الحالات. لذلك، فإن السلامة الغذائية تعتبر أمراً حيوياً لصحة الإنسان، ويتعين على الأفراد والشركات والحكومات اتخاذ الإجراءات اللازمة لضمان سلامة الأغذية (منى عفيف عبد العظيم غبوت، 2016).

تشمل الإجراءات التي يمكن اتخاذها لضمان السلامة الغذائية العديد من الأمور، مثل التأكد من أن المواد الغذائية التي يتم شراؤها من الأسواق والمتاجر ذات جودة عالية وخالية من المواد الضارة، والتأكد من أنها تم التعامل معها بشكل صحيح. كما يمكن اتباع ممارسات النظافة الجيدة عند التعامل مع الأغذية، والتأكد من تخزينها بشكل صحيح وفي درجات حرارة مناسبة (تامر محمد، 2023).

مفهوم صحة المستهلك

صحة المستهلك هي مفهوم يشير إلى الحالة الصحية للأفراد الذين يتناولون المنتجات الغذائية والمشروبات والمستحضرات الصيدلانية والمنتجات الأخرى. وتتعلق صحة المستهلك بالتأكد من سلامة وجودة هذه المنتجات وتأثيرها على الجسم البشري، وتتضمن صحة المستهلك العديد من العوامل، مثل مدى سلامة المكونات المستخدمة في تصنيع المنتجات، ومدى سلامة العمليات الإنتاجية والتصنيعية، ومدى سلامة التخزين والتوزيع والنقل للمنتجات، ومدى سلامة طرق التحضير والتقديم (محمد، 2022).

وتتطلب صحة المستهلك جهوداً مشتركة من الحكومات والمنظمات الصحية والمنتجين والمستهلكين، ويشمل ذلك إنشاء معايير صحية وتشريعات صارمة لحماية المستهلكين، وتقديم المعلومات الدقيقة والمفصلة عن المنتجات، وتعزيز الوعي الصحي لدى المستهلكين بشأن التغذية السليمة وممارسة النشاط البدني والحفاظ على الصحة العامة (رحاب رافت عبد الرازق محمد، 2022).

أهمية صحة المستهلك

صحة المستهلك من المسائل الهامة جداً في العالم الحديث، حيث يعد الإنسان المستهلك الجزء الأكبر من السوق العالمي والمسؤول الأول عن الاستهلاك المستمر، ولذلك فإن الحفاظ على صحة المستهلك يعد أمراً ضرورياً للغاية. في الواقع، فإن الأمر يتعلق بالحفاظ على صحة الجميع، وليس فقط المستهلكين، حيث أن المنتجات التي تؤثر سلباً على صحة المستهلكين قد تكون ضارة أيضاً للبيئة والمجتمع بأكمله، ومن بين العوامل التي تؤثر على صحة المستهلكين، يمكن ذكر العوامل الغذائية والصحية، حيث أن الأطعمة الملوثة أو التي تحتوي على مواد كيميائية ضارة قد تؤدي إلى الإصابة بالأمراض والمشاكل الصحية. كما أن العوامل

البيئية، مثل التلوث الهوائي والمياه الملوثة، قد تؤدي إلى الإصابة بالأمراض والمشاكل الصحية (منى عبدالحى

عزب، 2022)

أثر الرقابة الصحية على سلامة الأغذية وصحة المستهلكين

الرقابة الصحية تلعب دورًا حاسمًا في ضمان سلامة الأغذية وصحة المستهلكين فتتمثل مهمة الرقابة الصحية في مراقبة الأغذية والمشروبات المعروضة للبيع والتأكد من أنها تتوافق مع المعايير الصحية والمواصفات القياسية. تشمل هذه المعايير الحد الأقصى للمواد الكيميائية والملوثات والبكتيريا والفيروسات التي يمكن أن تؤدي إلى تلف الصحة و تحقق الرقابة الصحية من أن الأغذية والمشروبات المعروضة للبيع تحتوي على المكونات الصحية بالإضافة إلى العلامات والتسميات الصحيحة والدقيقة للمنتجات ، يمكن أن تساعد في تحسين سلامة الأغذية وصحة المستهلكين وتقليل خطر الإصابة بالأمراض المنقولة جنسيًا والأمراض المعدية الأخرى (World Health Organization, 2021).

بالإضافة إلى ذلك، يمكن للرقابة الصحية أن تساعد في زيادة الوعي بالأمراض الغذائية والتوعية بالمخاطر المحتملة للأغذية الملوثة. كما يمكن للرقابة الصحية أن تساعد في تحسين جودة الأغذية والحد من الخسائر الاقتصادية الناجمة عن الأغذية التالفة أو الملوثة. وبالتالي، يمكن للرقابة الصحية أن تحسن الصحة العامة وتوفر بيئة صحية وآمنة للمستهلكين (World Health Organization, 2021).

منهجية البحث

استخدم الباحث في هذا البحث المنهج الاستقرائي بالاعتماد على الدراسات السابقة والمقالة المتوفرة في المكتبة العربية ومواقع الانترنت والتي من خلالها سوف يقوم الباحث في استخلاص اهم النتائج والتوصيات.

نتائج البحث

بناءً على نتائج الدراسات السابقة وهذا البحث توصل الباحث إلى أن الرقابة الصحية تلعب دوراً مهماً في تحسين سلامة الأغذية وصحة المستهلكين. وأظهرت الأبحاث أن الرقابة الصحية تساهم في تقليل انتشار الأمراض الغذائية وتحسين جودة الأغذية. كما أن الرقابة الصحية تساعد في زيادة الوعي بالمخاطر المحتملة للأغذية الملوثة وتحسين سلامة الأغذية المستوردة. وبالتالي، فإن الرقابة الصحية تحسن الصحة العامة وتوفر بيئة صحية وآمنة للمستهلكين.

التوصيات

أوصى الباحث خلال هذا البحث:

1. تحسين الرقابة الصحية على الأغذية وتوسيع نطاقها ، ويمكن ذلك من خلال تطوير مزيد من البرامج التعليمية والتثقيفية لتوعية المستهلكين بأهمية الأغذية الصحية وكيفية اختيارها.
2. تحسين الرقابة الصحية على الأغذية من خلال تعزيز القوانين واللوائح المتعلقة بالأغذية وتطوير تقنيات الكشف عن الملوثات في الأغذية.
3. ينبغي أن تكون الرقابة الصحية على الأغذية متوازنة بين الحماية من المخاطر وتحسين الجودة والتوفر، ويمكن تحقيق ذلك من خلال تحديد معايير واضحة ومتسقة للجودة والسلامة الصحية للأغذية.

المصادر والمراجع

منى عفيف عبد العظيم غبوت. (2016). محددات وعي المستهلك وسلوكه تجاه سلامة الأغذية عند شرائها واستهلاكها في الأراضي الفلسطينية (Doctoral dissertation, Al-Quds University)

عبد المطلب, دعاء محمد, محمد, محمد ابو طالب, أحمد, ياسر عبد العاطي, ... & تامر محمد. (2023). تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000 في شركات التموين الجوى المصرية. مجلة كلية السياحة والفنادق-جامعة مدينة السادات, 7(1), 80-97.

عبد العال, & منى عبدالحى عزب. (2022). نظام تحليل المخاطر وأثره على سلامة المنتجات الغذائية ودوره في إختيار التعبئة والتغليف المناسبة للمنتجات. مجلة العمارة والفنون والعلوم الإنسانية, 7(34), 536-545.

World Health Organization. (2021). أداة تقييم نظام الرقابة على الأغذية: كتيب تمهيدى. World Health Organization.

الصباغ, & رحاب رافت عبد الرازق محمد. (2022). تقييم مستوى المعرفة والممارسات بسلامة الاغذية-رفحاء-المملكة العربية السعودية. مجلة البحوث في مجالات التربية النوعية, 8(42), 899-924.

أحمد قنديل, س., محمد فؤاد نور, س., جمال محمد عطوة, م., محمد, عز الدين مصطفى, & محمد. (2022). وعي وممارسات متداولي الأغذية نحو سلامة تداول الغذاء ببعض المطاعم بالإسكندرية. مجلة الإسكندرية للتبادل العلمى, 43(2), 194-213.