



عمادة الدراسات العليا
جامعة القدس

مدى تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الفلسطينية على إنتاج وتسويق المواد
الغذائية في الضفة الغربية (2018-2019)

ابراهيم خير الدين محمود القاضي

رسالة ماجستير

القدس - فلسطين

1440هـ - 2019م

مدى تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الفلسطينية على إنتاج وتسويق
المواد الغذائية في الضفة الغربية (2018-2019)

إعداد :

ابراهيم خير الدين محمود القاضي

بكالوريوس علوم زراعية من جامعة البصرة/ العراق

المشرف: د. ثمين الهيجاوي

قدمت هذه الدراسة استكمالاً لمتطلبات الحصول على درجة الماجستير في التنمية
الريفية المستدامة-الإرشاد الزراعي/ من معهد التنمية المستدامة/ جامعة القدس

1440هـ - 2019م



جامعة القدس

برنامج الدراسات العليا

برنامج التنمية الريفية المستدامة

إجازة الرسالة

مدى تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية على إنتاج وتسويق المواد الغذائية في الضفة الغربية (2018-2019)

اسم الطالب: ابراهيم خيرالدين محمود القاضي

الرقم الجامعي: 21512786

المشرف: د. ثمين الهيجاوي

نوقشت هذه الرسالة واجيزت بتاريخ: 2019/08/04 من أعضاء لجنة المناقشة المدرجة اسماؤهم وتواقيعهم:

.....

.....

.....

.....

د. ثمين الهيجاوي

د. معتز قطب

د. ابراهيم عفانه

1- رئيس لجنة المناقشة:

2- ممتحناً داخلياً:

3- ممتحناً خارجياً:

القدس - فلسطين

1440هـ - 2019م

الاهداء

الى الذين بفضل دعواتهم وفقني الله
والدتي الحبيبة ووالدي العزيز رحمهما الله وأدخلهما فسيح جناته....

إلى مليكتي وشريكة حياتي ورفيقة دربي ...
زوجتي مها
إلى أجمل ما في الحياة وزينتها....
أبنائي: حلا، مجد الدين، نور الدين ورغد

الى سندي اخي محمود واخواتي ابتسام وامنه
إلى كل اصدقائي ومن ساهم في إخراج هذا البحث الى النور....
أهدي جهدي المتواضع لهم جميعاً...

إقرار:

أقر أنا مقدم الرسالة بأنها قدمت لجامعة القدس، لنيل درجة الماجستير، وأنها نتيجة أبحاثي الخاصة، باستثناء ما تم الإشارة له حيثما ورد، وأن هذه الرسالة أو أي جزء منها لم يقدم لنيل درجة عليا لأي جامعة أو معهد آخر.

التوقيع: ابراهيم الفاضل

ابراهيم خير الدين محمود القاضي

التاريخ: 2019/08/04

شكر وعرفان

الحمد والشكر لله رب العالمين، الذي أعانني على إتمام هذا البحث، كما أتقدم بجزيل الشكر لأعضاء الهيئة التدريسية في معهد التنمية المستدامة الذين كانوا عوناً لي في مسيرتي العلمية، وأتقدم بجزيل الشكر لإدارة جامعة القدس لاهتمامها في إعداد كوادر التنمية المستدامة وخص بالذكر الاخ الدكتور ثمين هيجاوي لدعمه الحقيقي لاعداد هذه الدراسة.

كما اتقدم بالشكر للاخوة في منظمة الفاو على رعايتهم لبرنامج الماجستير ممثله بالاخ د.عزام صالح ولا انسى جميع الزملاء في الادارة العامة لحماية المستهلك لدعمهم لي وتشجيعي وخص بالذكر الصديقان م زياد داوود و م ايوب ابو حشيش

ابراهيم خير الدين القاضي

التعريفات

السلامة الغذائية	ضمان ألاّ تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها و/أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها(CAC/RCP 1-1969)
التعليمات الفنية الإلزامية	الوثيقة التي تحدد خصائص المنتجات أو العمليات المرتبطة بها والتي يكون الالتزام بها إجبارياً، كما يمكن أن تتضمن أو تتناول المصطلحات الفنية أو الرموز أو التغليف، أو تحديد السمات المميزة، أو متطلبات إعداد بطاقة البيان بما ينطبق على المنتج، أو طريقة الإنتاج(قانون المواصفات الفلسطينية،2000).
المواصفة الفلسطينية	المواصفة القياسية: صفات السلعة أو المادة أو الخدمة أو خصائصها أو مستوى جودتها أو مقدار أبعادها أو مقاييسها أو متطلبات السلامة فيها وتشمل المصطلحات والرموز وطرق الاختبار وطرق أخذ العينات والتغليف و وضع السمات أو بطاقة البيان المعتمدة من المجلس(قانون المواصفات الفلسطينية،2000).
الكودكس (CODEX)	لجنة دستور الاغذية العالمي هو "دستور غذائي" أنشأته منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية في سنة 1963 لوضع مواصفات دولية موحدة للأغذية، من أجل حماية صحة المستهلك وتشجيع الممارسات العادلة في تجارة الأغذية
الجهة المختصة	الجهة أو الجهات التي يحددها مجلس الوزراء لتنفيذ أحكام هذه التعليمات بموجب المادة (23) من قانون المواصفات والمقاييس والقوانين السارية الأخرى ذات الصلة(قانون المواصفات الفلسطينية،2000).

الملخص:

تهدف هذه الدراسة إلى التعرف على مدى معرفة ووعي العاملين في مصانع الاغذية والموظفين المختصين بالتعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية، ومدى قدرة التعليمات الفنية الإلزامية على تلبية متطلبات سلامة الاغذية، وقدرة الجهات الرقابية على تطبيقها، والتعرف على مدى الموائمة بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية، ومعرفة اثر تطبيقها على تداول المنتجات الغذائية.

قام الباحث بإتباع المنهج الوصفي لملائمته لأغراض هذه الدراسة، فقد تكوّن مجتمع الدراسة من مجتمعين هما جميع الكادر الحكومي المختص في تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمواد الغذائية (وزارة الصحة، وزارة الاقتصاد الوطني، وزارة الزراعة ومؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية)، وجميع المشتغلين في مصانع الاغذية والمسجلين لدى الجهات المختصة في محافظات الضفة الغربية ، حيث تم اختيار العينة المتعلقة بالجهات المختصة بإستخدام أسلوب العينة طبقية (stratified random) ، و العاملين في مجال الصناعات الغذائية ويعملون على تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية في منتجاتهم وهي مصانع مرخصة لدى الجهات المختصة، وتم اخذ العينة باستخدام أسلوب عينة منتظمة (systematic random) .

تمتعت استبانات الدراسة بدرجة عالية من الصدق والثبات لأداة الدراسة، وتم أستخدام التكرارات النسبية واستخدام المتوسطات الحسابية ومقاييس النزعة المركزية وأختبارات ومصفوفة بيرسون (Pearson Correlation) واختبار التباين الأحادي (One way analysis of variance) للإجابة على أسئلة وفرضيات الدراسة.

أظهرت الدراسة ان درجة الوعي لدى الجهات الرسمية والموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء عالية، وقدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية " عالية، والمعايير الصحية للأغذية المستوردة الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية هي على الأقل نفسها معايير الغذاء المنتج محليا أو مكافئة لها كانت بدرجة متوسطة.

وهناك تناغم التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية من وجهة نظر الموظفين الحكوميين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية.

أظهرت الدراسة عدم وجود فروقات ذات دلالة إحصائية بين متوسطات استجابة افراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية تبعاً للمتغيرات (المسمى الوظيفي،سنوات الخبرة،المؤهل العلمي، مكان العمل).

أظهرت الدراسة قدرة الجهات الرسمية على إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية في مجال الاغذية من وجهة نظر الموظفين الحكوميين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية كانت بدرجة متوسطة. اظهرت الدراسة أنه يوجد إمكانيات مالية كافية لتنفيذ الخطط الإدارية والفنية والتنفيذية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية كانت بدرجة متوسطة.

أظهرت الدراسة أن التعليمات الفنية الإلزامية تسهل تداول المنتجات محلياً بالإضافة الى أنها تعطي ثقة أكبر للمستهلك في المنتجات الغذائية في الأسواق حيث كانت عالية.

ومن أهم توصيات الدراسة عقد دورات توعوية لطواقم الجهات الرسمية المختصين بتطبيق التعليمات، والموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية من قبل لجنة التعليمات الفنية قبل اعتماد التعليم الفني الإلزامي للموظفين، و إزالة أي صعوبات قد تواجه الجهات الرقابية في تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية بحيث تصبح سهلة التطبيق وتعطي اثر كبير على الاغذية المتداولة في الاسواق، وتدريب الجهات الرسمية ذات العلاقة بتطبيق التعليمات الخاصة بالأغذية على التعليمات الفنية الإلزامية والأنظمة والمعايير العالمية لرفع قدرتها في تطبيقها، وتوفير الإمكانيات المالية اللازمة لتنفيذ الخطط الإدارية والفنية والتنفيذية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية.

Extent of application of mandatory Palestinian technical regulations on the production and marketing of foodstuffs in the West Bank (2018-2019)

prepared by: Ibrahim Khaier aldin Mahmoud Alqadi

supervisor: D. Thameen Alhijawi

Abstract:

This study aims at identifying the knowledge and awareness of employees in food factories and employees in the relevant official bodies concerned with the mandatory technical regulation on food, the ability of mandatory technical regulation to full fill food safety requirements, the ability of the regulatory authorities to apply it, And to determine the compatibility between the mandatory Palestinian technical regulation with the mandatory European technical regulations in the field of food, and the impact of their application on the handling of food products.

To achieve the desired aims the descriptive approach has been used . The study community may be composed of all the competent government staff in applying the mandatory technical regulation for foodstuffs (Ministry of Health, Ministry of National Economy, Ministry of Agriculture and Palestinian Standards Institution). And registered with the competent authorities in the West Bank governorates, where the sample was selected for the concerned authorities using the random stratified method, and the workers in the food industry and they apply the mandatory technical regulation in registered factories with the competent authorities. The sample was taken using a systematic random method.

The study questionnaire obtained a high degree of reliability and consistency of the study instrument. Relative frequencies, the use of mathematical averages, central tendency measurements, Pearson Correlation tests, and one way analysis of variance were used to answer the questions and hypotheses of the study.

The study showed that the level of awareness of the official authorities and the competent staff working in the food factories about the mandatory technical regulations related to food is high, the ability of the technical regulation to meet the requirements of food safety "high, and the health standards for imported foods contained in the mandatory technical regulation

are at least the same standards of food produced Locally or equivalent to a medium degree.

The Palestinian technical regulations are consistent with European mandatory technical regulations in the field of food according of view of the government officials concerned in applying the technical regulation

The study showed no statistically significant differences between the responses of the sample members on the extent of harmony between the Palestinian technical regulation and the European technical regulation according to the variables (job title, years of experience, qualification, place of work).

The study showed the ability of the official authorities to enforce the mandatory technical regulation in the field of food from the point of view of the government employees concerned with the application of the technical regulation were medium.

The study showed that there is sufficient financial resources to implement the administrative, technical and Implementation plans for the implementation of the mandatory technical regulation were medium.

The study showed that mandatory technical regulation facilitate the domestic handling of products, as well as give greater confidence to the consumer in food products in markets where they were high.

The most important recommendations of the study are the awareness sessions for the staff of the official bodies concerned with the implementation of the regulation , and the specialized staff working in the food factories by the Technical Regulation Committee before the adoption of compulsory technical education for employees, and to remove the difficulties that may face the regulatory authorities in the application of the technical regulation so that they become easy to apply and give A significant impact on the food traded in the market, training the official bodies related to the implementation of the regulation on food mandatory technical regulation and international standards to raise their ability to apply, and provide financial possibilities To implement the administrative, technical and implementation plans for the application of mandatory technical regulation on food.

الفصل الاول:

الإطار العام للدراسة:

يتضمن هذا الفصل الإطار العام للدراسة من حيث المقدمة ومشكلة البحث والمبررات واهمية البحث واهدافه والاسئلة والفرضيات ومن ثم حدود الدراسة ومصطلحاتها

1.1- المقدمة:

تتنامى الاهتمام بسلامة الغذاء في الفترة الاخيره وبدى ذلك جليا من خلال اهتمام المؤسسات الدولية والاممية في سلامة الاغذية وباتت الدول تتسابق على عضوية الكودكس وغيرها من المنظمات التي تعنو بسلامة الغذاء وعلى الصعيد العربي بدأت جامعة الدول العربية باعداد المبادرة العربية للسلامة الغذائية ومشاركة فلسطين فيها، اما على الصعيد الوطني فقد اهتمت كافة المؤسسات الرسمية في فلسطين بالسلامة الغذائية وربما تجلى ذلك من خلال تبنيها للعديد من التشريعات ذات العلاقة وانشاء الاجسام الرقابية والمختبرات من اجل العمل على تحقيق السلامة الغذائية.

وفي عصر العولمة وسهولة الحركة التجارية والاحتياج الحقيقي في بعض البلدان للمواد الغذائية اصبح الاحتياج الى بناء مواصفات في كل دولة خاصة بها تعالج المنتجات حسب سياستها الخاصة وهذا ادى الى وجود تضارب في المصالح التجارية بين البلدان وكانت فلسطين منذ تاسيس السلطة

الوطنية الفلسطينية معنية جدا في هذا المجال وسارعت الى انشاء مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية والتي بدأت ببناء المواصفات الفلسطينية من خلال لجان التوصيف الفنية المختصة منذ عام 1996 بالاعتماد على مواصفات دول الجوار مثل الاردن ومن ثم تطورت في عملها بعد اصدار تشريع خاص بالمواصفات وهو قانون المواصفات والمقاييس الفلسطينية رقم (6) لسنة 2000 وأصبحت اكثر اعتماداً على المواصفات العالمية الصادرة عن لجنة دستور الاغذية العالمي (كودكس) والتي تهدف الى كفالة سلامة المنتجات الغذائية وتجاريتها مما يؤدي الى ثقة المستهلكين بسلامة المواد التي يتناولوها وكذلك ثقة التجارة بسلامة المنتجات التي يتداولوها وتسهيل امكانية تصدير المنتجات المحلية.

ومن ثم بدأت مؤسسة المواصفات باصدار التعليمات الفنية الالزامية وهي ملزمة للتطبيق من قبل المنتجين حسب قانون المواصفات وتم اصدارها بناء على التعليمات الفنية الاوروبية.

2.1- مشكلة الدراسة

هل هناك اثر للتعليمات الفنية الالزامية الفلسطينية على سلامة المنتجات الغذائية وتداولها في فلسطين.

3.1- مبررات الدراسة:

1. أن جميع المعنيين بالسلامة الغذائية من جهات رسمية ومتابعين يدركون جيدا اهمية وجود تعليمات فنية الزامية تستطيع تحقيق السلامة الغذائية ومن خلال استعراض مشروع استراتيجية السلامة الغذائية في فلسطين نجد ان هناك دعوة واضحة لتبني تشريع حديث يتوافق مع اهمية قطاع الاغذية في فلسطين ويشكل مرجع فني تشريعي اساسي لتجارة الاغذية.
2. من خلال دراسة التعليمات الحالية نجد ان هناك العديد من التعليمات التي تم اصدارها غير مطبقة من قبل الجهات الرقابية ومن قبل المنتجين.

3. نظرا لما تحتله الصناعات الغذائية من اهمية اذ تمثل 23% من حجم الصناعة التحويلية في فلسطين لذا فهي بحاجة الى تعليمات فنية ملزمة.
4. سيكون هناك ثقة لدى المستهلكين بان هناك تعليمات قادرة على كفالة سلامة المنتجات الغذائية.
5. وجود تعليمات عصرية تعطي فلسطين مكانه افضل بين الدول في مجال استيراد منتجاتنا وكذلك معرفة القوانين المعمول بها في فلسطين من قبل الشركات المصدرة.
6. اضافة الى رغبة شخصية مني في ايجاد حل لمشكلة مهنية تعيق عمل ادارة حماية المستهلك في الرقابة الغذائية وتحقيق السلامة الغذائية

4.1- اهمية الدراسة:

تعاني الاسواق الفلسطينية من مشاكل عديدة واهمها عدم توفر السلامة الغذائية مما يلحق الضرر الحقيقي بحقوق المستهلك من جهة وبحقوق التجار من جهة اخرى وذلك نتيجة للتناقضات الحقيقية بين الاجسام الرقابية في فلسطين والتعارض في التشريعات القانونية مما يؤدي الى تداخل في الصلاحيات للجهات المختلفة مما اثر سلبا على حقوق المستهلك واعطى الفرصة للتجار بممارسة التجارة الغير نزيهة وغياب المنافسة الحقيقية وهذا ايضا القى بظلاله على الجهات الرسمية التي لم تستطيع تحقيق السلامة الغذائية في فلسطين نتيجة اسقاط عشرات القضايا في القضاء الفلسطيني وذلك بسبب ثغرات القوانين المختلفة وتضارب في مصالح وعمل الجهات الرسمية. لذا نهدف من خلال هذه الدراسة الى تسليط الضوء على التعليمات الفنية الخاصة بالغذاء والتناقضات بينها ان وجدت واثار ذلك على سلامة الغذاء وربما ستشكل هذه الدراسة القاعدة للعمل على ايجاد خطط استراتيجية لتبني التعليمات وايضا توفير امكانية تطبيقها .

5.1- اهداف الدراسة

ان وجود تعليمات فنية عصرية للسلامة الغذائية يجنب الجهات الرقابية الرسمية من الأخطاء أثناء عملها ويشكل مرجعية قانونية لعملها من جهة وللقطاع الخاص من جهة أخرى لذا تهدف هذه الدراسة الى:

1. التعرف على مدى معرفة و وعي العاملين في مصانع الاغذية والموظفين المختصين بالتعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية.
2. التعرف على مدى قدرة التعليمات الفنية الإلزامية على تلبية متطلبات سلامة الاغذية.
3. التعرف على مدى المواءمة بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية.
4. التعرف على مدى قدرة الجهات المختصة على تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية في مجال الاغذية.
5. التعرف على اثر تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية في فلسطين على تداول منتجات الاغذية.

6.1- أسئلة الدراسة:

1. هل الموظفين المختصين في الجهات الرسمية لديهم المعرفة الكافية بالمتطلبات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية؟
2. هل العاملين في مصانع الاغذية لديهم المعرفة الكافية بالمتطلبات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية؟
3. هل التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية لديها القدرة على تلبية متطلبات سلامة الاغذية من قبل الموظفين في الجهات الرسمية؟
4. هل التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية لديها القدرة على تلبية متطلبات سلامة الاغذية من قبل الموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية؟
5. ما هو مدى التوافق بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الأوروبية من وجهة نظر الموظفين المختصين في الجهات الرسمية ؟
6. هل توجد فروقات بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الأوروبية من وجهة نظر الموظفين المختصين في الجهات الرسمية ؟
7. هل الموظفين المختصين في الجهات الرسمية لديهم القدرة على تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية؟
8. هل توجد فروقات بين القدرة على تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية تبعاً للمتغيرات الخاصة للموظفين المختصين في الجهات الرسمية ؟

9. ما هو مدى تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالأغذية على الاغذية المتداولة في السوق الفلسطيني من وجهة نظر الموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية؟
10. هل توجد فروقات بين تطبيق التعليمات الخاصة بالأغذية من وجهة نظر الموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية تبعاً للمتغيرات المستقلة؟

7.1- فرضيات الدراسة:

- **الفرضية الاولى:** لا توجد علاقة ذات دلالة إحصائية عند مستوى دلالة $(\alpha \geq 0.05)$ بين متوسطات استجابة افراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية تعزى لمتغيرات الجهات المختصة (المسمى الوظيفي، سنوات الخبرة ، الجهة الحكومية ،المؤهل العلمي).
- **الفرضية الثانية:** لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند المستوى $(\alpha \geq 0.05)$ بين متوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية تعزى لمتغيرات(المسمى الوظيفي،سنوات الخبرة ، الجهة الحكومية ،المؤهل العلمي).
- **الفرضية الثالثة :** لا توجد فروقات ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة $(\alpha \geq 0.05)$ بين متوسطات استجابة افراد العينة حول مدى تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالأغذية تعزى لمتغيرات العاملين في مصانع الاغذية(المسمى الوظيفي، سنوات الخبرة، المؤهل العلمي، قطاع الاغذية).

8.1- منهج وادوات الدراسة:

استخدم الباحث المنهج الوصفي والذي يستهدف الوصف الكيفي لظاهرة أو مجموعة من الظواهر المرتبطة معا ، من خلال استخدام أدوات الدراسة لجمع البيانات المختلفة:

1. المقابلات: حيث تم تجميع البيانات الثانوية من خلال المقابلات الشخصية مع الدوائر الحكومية المختصة(الصحة،الاقتصاد الوطني،الزراعة، مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية) في تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالاغذية، والابحاث والتقارير والدراسات السابقة ذات العلاقة بموضوع الدراسة.

2. الاستبانة: تم جمع البيانات الكمية بواسطة استمارات للحصول على معلومات تتعلق في متغيرات ومجالات الدراسة حيث تم تصميم استمارتين لجمع البيانات من مجتمع الدراسة و هما:

1- استمارة خاصة بالموظفين المختصين بتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية في الجهات المختصة (مؤسسة المواصفات، وزارة الزراعة، وزارة الاقتصاد الوطني، وزارة الصحة) احتوت على المعلومات التعريفية بالدراسة ثم معلومات ديمغرافية عن الموظفين ومجالات الدراسة والتي احتوت على اربع مجالات وهي:

1. درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء.

2. قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية.

3. تتاغم التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية.

4. قدرة الجهات الرسمية على إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية في مجال الاغذية.

2- استمارة الموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية احتوت على المعلومات التعريفية بالدراسة ثم معلومات ديمغرافية عن الموظفين ومجالات الدراسة والتي احتوت على ثلاث مجالات وهي:

1. درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء.

2. قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية.

3. أثر التعليمات على تداول المنتجات الغذائية.

9.1- مجتمع الدراسة:

يتكون مجتمع الدراسة من جميع الكادر الحكومي المختص في تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالاغذية وهي(4) دوائر حكومية(الصحة،الاقتصاد الوطني،الزراعة، مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية)، كما تم دراسة دور العاملين المختصين في مصانع الاغذية المرخصة والمسجلة في اتحاد الصناعات الغذائية في الضفة الغربية.

10.1- عينة الدراسة:

قسمت عينة الدراسة إلى عينتين:

- العينة الأولى: تضمنت الموظفين المختص في تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالاغذية وهي(4) دوائر حكومية(الصحة،الاقتصاد الوطني،الزراعة، مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية)، حيث تم اختيار العينة باستخدام أسلوب العينة الطبقية(random stratified).
- العينة الثانية: تضمنت عينة من العاملين المختصين في مصانع الاغذية المرخصة والمسجلة في اتحاد الصناعات الغذائية في الضفة الغربية، وتم اختيار أفراد العينة باستخدام أسلوب العينة المنتظمة (systematic random)

11.1- حدود ومحددات الدراسة:

1. حدود زمانية: خلال الفترة 2018 و2019
2. حدود مكانية: المؤسسات الحكومية المختصة في تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالاغذية(الصحة،الاقتصاد الوطني،الزراعة،التربية والتعليم،مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية) ومصانع الاغذية المرخصة والمسجلة في اتحاد الصناعات الغذائية في الضفة الغربية.
3. حدود بشرية: الموظفون الحكوميون المختصون بتطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالاغذية(الصحة،الاقتصاد الوطني،الزراعة،مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية) والموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية في الضفة الغربية.

ومن اهم العقبات التي واجهت الباحث خلال اعداد هذه الدراسة هو عدم توفر دراسات مباشرة او بيانات حول تقييم اثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالاغذية محلية وعالمية.

12.1- أخلاقيات الدراسة :

- التزم الباحث بكل المبادئ الأخلاقية الأساسية وهي :
1. عدم إلحاق الضرر بالأشخاص او المؤسسات الخاضعة لها.
 2. التزم الباحث بالشفافية في عرض النتائج.
 3. التزم الباحث بالحفاظ على سرية المعلومات التي يتم الحصول عليها من المبحوثين.
 4. استخدام البيانات والمعلومات التي جمعت للغرض البحثي فقط .
 5. مراعاة الأمانة العلمية في توثيق الأدبيات والدراسات ودقة الاقتباس والإشارة الى أصحابها لحفظ حقوقهم.
 6. تعزيز الايجابيات المتوقعة من الدراسة ، والحد من تأثير المخاطر أثناء إعدادها.
 7. الاحترام المتبادل مع كافة المعنيين وذوي العلاقة بالدراسة.
 8. احترام الرأي الآخر والاستماع الجيد لذوي العلاقة بالدراسة.

13.1- هيكلية الدراسة:

- تقسم الدراسة الى ستة فصول منفصلة كما يلي :
1. الفصل الاول :الإطار العام للدراسة : يحتوي المقدمة، مبررات واهمية الدراسة، المشكلة البحثية ،اهداف الدراسة، اسئلة الدراسة ،الفرضيات، منهج ومجتمع وعينة الدراسة، محددات وحدود الدراسة، أخلاقيات الدراسة، هيكلية الدراسة.
 2. الفصل الثاني : الإطار النظري والدراسات السابقة.
 3. الفصل الثالث : منهجية الدراسة وإجراءاتها ويحتوي المنهج ، مجتمع الدراسة، عينة الدراسة، أداة الدراسة،صدق الاختبار،إجراءات الدراسة،متغيرات الدراسة، المعالجة الإحصائية.
 4. الفصل الرابع : نتائج الدراسة ومناقشتها.
 5. الفصل الخامس : ويحتوي الاستنتاجات والتوصيات .
 6. الفصل السادس : ويحتوي المراجع والملاحق .

الفصل الثاني:

الإطار النظري والدراسات السابقة:

1.2- مقدمة:

يعرض الباحث في هذا الفصل الإطار النظري للدراسة، حيث يتناول الموضوعات ذات العلاقة بالتعليمات الفنية الإلزامية ودور الجهات المعنية في تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالاغذية.

2.2- الصناعات الغذائية في فلسطين:

الصناعات الغذائية : هي الفرع الصناعي الذي يقوم بتحويل المواد الأولية الزراعية وفقا لمواصفات محددة، حيث تعمل هذه الصناعات على بقاء المنتجات الغذائية صالحة للاستعمال أطول مدة ممكنة بفضل طرق التحويل و الحفظ و التكييف و الاستعمال تماشيا مع الشروط الجيدة للمستهلك و التي يفرضها التطور الحضاري(صمانو،ش،1988)

فقد ظهرت الصناعات الغذائية بصورها البسيطة منذ القدم، وهذه مسألة نابعة من حاجة الإنسان للطعام والذي قد يتوفر في وقت ولا يتوفر في وقت آخر، كما أن حاجة الإنسان منه قد تكون بحدود معينة ما يعني ضرورة الاحتفاظ بالباقي لاستهلاكه في فترات زمنية أخرى، ولابد من إيجاد الوسيلة الكفيلة بالمحافظة على الطعام ومن ثم تخزينه وإعادة استهلاكه، فالشعوب والأمم صنعت العديد من المنتجات واستطاعت وضمن الإمكانيات المتاحة لديها من حفظ المواد هذه أو تجفيفها أو إضافة مادة حافظة لها لأجل أن تبقى محافظة على خواصها وتكون صالحة للاستهلاك في وقت الحاجة لها .

1. احتلت الصناعات الغذائية أهمية بالغة بالنسبة للاقتصاد الفلسطيني، فقد ساهمت بأكثر من 24% من قيمة الإنتاج، وحوالي 22% من إجمالي الصادرات الفلسطينية، حيث بلغت الصادرات الغذائية الفلسطينية 170 مليون دولار خلال العام 2012 ، لذا فإن الصناعات الغذائية تحتل أهمية بالغة نظرا لقدرتها على التصدير وسد جزء كبير من احتياجات المستهلك الفلسطيني. تعتبر الصناعات الغذائية من أقدم الصناعات المميزة في فلسطين، وتعود نشئته الحديثة إلى مطلع القرن العشرين عندما تأسست بعض المصانع الغذائية ومعامل الحلويات والساكر، والتي اتسع نطاقها حتى غدت توفر معظم السلع الغذائية الأساسية للمجتمع الفلسطيني ومن أهم الصناعات الغذائية في فلسطين (انترنت ، اتحاد العام للصناعات الغذائية الفلسطينية):

1. إنتاج وحفظ اللحوم ومنتجاتها
2. تجهيز وحفظ الفواكه والخضروات
3. صنع الزيوت والدهون النباتية والحيوانية
4. صنع منتجات الحليب والألبان
5. صنع منتجات طواحين الحبوب وصنع النشاء
6. صنع منتجات المخابز
7. صنع الكاكاو، والشوكولاتة والحلويات السكرية
8. صنع المعكرونة والشعيرية
9. صنع منتجات الأغذية الأخرى غير المصنفة في موضع آخر
10. صنع أعلاف حيوانيه محضرة
11. صنع المشروبات الخفيفة والمياه المعدنية.

وحسب المسح الذي قام به الباحث إعتماًداً على مراجعة قوائم المصانع العاملة في محافظات الضفة الغربية وفرز المصانع العاملة في الصناعات الغذائية، فقد تبين أنه (3248) منشأة غذائية مرخصة في محافظات الضفة الغربية تعمل في هذا المجال وهي المنشآت التي يجب أن تلتزم بتطبيق

التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالاغذية، (التعداد العام للجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني، 2017)

خصائص الصناعات الغذائية

تتميز الصناعات الغذائية بمجموعة من الخصائص المهمة، ومنها:

1. تحتوي على تاريخ إنتاج، وتاريخ انتهاء، مما يساهم في تحديد صلاحية استهلاكها البشري من قبل الناس، لذلك يجب قبل شراء أية مادة غذائية مصنعة الاطلاع على تاريخ صلاحيتها، حتى يكون استخدامها مناسباً، وصحياً.
2. تعتمد طبيعة الصناعة الغذائية على نوع المادة المصنعة، أي أن بعض المواد الغذائية قد تحتاج لوجود مواد حافظة، مثل: معظم أنواع المعلبات، وبعض الأنواع الأخرى تحتاج إلى تجميدها للمحافظة عليها.

تختلف طريقة التصنيع الغذائي بناءً على طبيعة المادة المصنعة، فمثلاً: أنواع الغذاء البسيطة من الممكن صناعتها في المنزل، مثل: المخللات، بعكس أنواع الغذاء التي تحتاج إلى وسائل إنتاجية، مثل: رقائق البطاطا.

الصناعات الغذائية صناعة حيوية مهمة تلعب دوراً مهماً في الاقتصاد الوطني للبلاد ويمكن توضيح أهميتها بالنقاط التالية (الحنيطي، الديوخي، 2003):

يقوم التصنيع الزراعي بتحويل الخامات الزراعية التي لا يمكن استهلاكها على حالتها إلى منتجات مختلفة لها قيمتها الغذائية مثل العصير أو استخلاص الزيوت من البذور الزيتية وكذلك طحن الحبوب و صناعة الخبز

تساعد الصناعات الغذائية على تنظيم الميزان التجاري للخامات الغذائية فتحول دون هبوط أسعارها في مواسم انتاجها بغزارة إلى حد ربما لايشجع على إنتاجها . بل انها تترك الباب امامه مفتوحة على الدوام لبيع الكميات الفائضة إلى معامل التصنيع وبأثمان مناسبة , كما ان توفرها في مواسم ندرتها لاتضطر المستهلك الى دفع اثمان مرتفعة جدا عن أثمانها وهي طازجة .

تعمل بعض طرق حفظ الأغذية كالتجفيف على تقليل وزن الغذاء وحجمه مما يسهل ويقلل من نفقات شحنه الى مسافات بعيدة ولهذا فائدة في نقل الغذاء إلى مناطق استهلاكه .

الاستغناء عن استيراد اغذية مصنعة من الخارج مما يؤدي إلى توفير النقد للبلد وخاصة العملات الصعبة .

تساعد هذه الصناعة في تحسين الحاصلات الزراعية والماشية ففي حالة الفواكه والخضروات تفضل الأصناف ذات النضج المتجانس ليكن المحصول المصنع ذات نوعية جيدة .

تساهم في توفير المنتجات الغذائية بالكم و الكيف المناسب و في الوقت المناسب. تهيئة مواد غذائية بموصفات وتراكيب معينة للمرضى بحيث لاتؤثر على صحتهم وكذلك تهيئة أغذية خاصة للأطفال تتناسب مع اعمارهم . ايجاد الاغذية الكافية لاطعام سكان العالم المتزايد , وايجاد مصادر غذائية جديدة كالحصول على مواد بروتينية من مصادر اخرى غير معروفة سابقا.

العوامل المساهمة في تصنيع الغذاء :

إن الزيادة الحاصلة في صناعة الغذاء والمواد الغذائية بدت واضحة من حجم المواد المصنعة والمعروضة في مختلف النقاط البيعية في دول العالم ، **ويمكن حصر العوامل المساهمة في تصنيع الغذاء بالنقاط الآتية** (سولاقا، آخروون، 1993):

1. فساد الغذاء: تحويل المواد الغذائية السريعة التلف إلى مواد أكثر ثباتا فيمكن حفظ بعضها عدة أيام أو أسابيع والبعض الآخر لبضعة شهور او لفترة سنوات حسب طريقة الحفظ المتبعة , ويمكن بهذه الطريقة جعل الغذاء متوفرا طول السنة والاستفادة من المحفوظ منه بالتعليب أو التجميد أو التجفيف في مواسم رداءة الإنتاج بسبب الجفاف او غيرها من الأمور .

2. الكوارث والمجاعات: إن العجز في الغذاء تأتي من الفشل في الزراعة ومن ثم التصنيع ، أو بسبب صعوبة نقل الغذاء من المناطق التي فيها فائض إلى تلك التي تشهد عجزا ملحوظا ، أو بسبب تأثير المناخ مثل الجفاف والأمطار الغزيرة والزائدة عن الحاجة الطبيعية ، وحالات الانجماد وظواهر أخرى وهذه الأمور تتطلب أنشطة إمداد (عمليات لوجستية) لتزويد المتضررين بمنتجات مختلفة

والغذائية المصنعة منها بشكل أساس ، وعلى نحو يسهل استخدام العبوات مثلاً وبأقل جهد ممكن.

3. مستلزمات الحروب: إذ يفترض أن تهيأ المستلزمات الإمدادية الغذائية للجندي بنفس الأهمية في توفير مستلزمات القتال، وتوفير السلع على شكل معلبات يسهل فتحها وغلقها وتكرار استخدامها في ساحات القتال كاستخدام العلب المعدنية التي تعتمد أسلوب الأغذية كاملة الفتح مع لسان للفتح بواسطة السحب ودون حاجة لوجود آلة لفتح العلب.

4. إسهامات الثورة الصناعية: أسهمت الثورة الصناعية في زيادة مصادر الطاقة التي استخدمت في حفظ الغذاء وتصنيعه وصناعة نوعية التعبئة المطلوبة والمناسبة.

5. الاستكشافات: التي تمت بالاستعانة بالبحوث والدراسات في كيفية تحسين السلالات في الحيوانات وكذلك في المحاصيل الحقلية ومختلف النباتات التي تدر محصولاً وافياً يستفاد منه في الصناعة.

6. الخبرة المتراكمة: فقد مكنت الخبرة المتراكمة بظهور المكننة من تعزيز مكانة الصناعات الغذائية وعلى نحو جيد ، أدى بالنتيجة من زيادة الطلب على هذه المنتجات كما حصل في حقل الألبان في فرنسا إذ قدمت الشركات العريقة نماذج من المنتجات اللبنة استندت على الخبرة المتراكمة عبر قرون من الزمن.

3.2- التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية:

يمكن أن تؤثر اللوائح الفنية والمعايير الإلزامية التي تضعها البلدان المستوردة ، وتقييمات المطابقة المطلوبة من قبل البلدان المستوردة ، مثل الاختبارات وإصدار الشهادات ، على قدرة الشركة على التصدير وقراراتها بشأن إعادة تخصيص الموارد للامتثال للمتطلبات. علاوة على ذلك ، لا يتم إبلاغ الشركات دائماً بالمعايير واللوائح الفنية اللازمة لبيع منتجاتها في أسواق بلدها الأم وفي الأسواق الخارجية، وقد تتخذ الشركات قرارات تخصيص المدخلات بين أنشطة الإنتاج التقليدية والجهود المكرسة للامتثال للمتطلبات الفنية، بحيث تتضمن هذه المتطلبات الفنية الحاجة إلى تلبية معايير محددة للجودة والسلامة والأداء، وغالباً ما يطلب من الشركات إجراء تقييم المطابقة، ويُنظر إلى هذه المتطلبات التقنية على أنها تعيق التجارة بسبب تكاليف الامتثال التي تتحملها الشركات

المصدرة. ومع ذلك ، في الأدبيات التجريبية ، لا يوجد حتى الآن توافق في الآراء بشأن ما إذا كانت المعايير التي تحددها البلدان المستوردة يمكنها تعزيز التجارة أو إعاقة التجارة Wilson (Otsuki,2004).

فقد تم إعتقاد مفهوم التعليمات الفنية الإلزامية للسلع ضمن إتفاقية العوائق الفنية للتجارة (TBT Agreement) النابعة عن الاتفاقية العامة للتعريفات الجمركية (GATT,1994) والتي كانت النواة في تأسيس منظمة التجارة العالمية (WTO) والتي تدعو الى مراعاة معايير ومواصفات خاصة للسلع والمنتجات لإزالة العوائق التي تمس التجارة، بقصد تسهيل التجارة بين الدول الأعضاء في المنظمة وتوحيد المتطلبات المتعلقة بمواصفات المنتج، ولأن فلسطين تسعى إلى عضوية منظمة التجارة العالمية ورفع معيقات الجانب الإسرائيلي في وصول المنتجات الفلسطينية وصولاً بقاعدة التعامل بالمثل كما أنها تسعى للاستفادة من عضوية المنظمة للدخول إلى أسواق جديدة وخاصة أنها موقعة لإكثر من إتفاقية ثنائية (غانم، 2018).

فقد عرفت التعليمات الفنية الإلزامية في قانون مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية رقم (6) لسنة 2000 بأنها "هي الوثيقة التي تحدد خصائص المنتجات أو العمليات المرتبطة بها والتي يكون الإلتزام بها إجبارياً، كما يمكن أن تتضمن أو تتناول المصطلحات الفنية أو الرموز أو التغليف أو تحديد السمات المميزة، أو متطلبات إعداد بطاقة البيان بما ينطبق على المنتج، أو طريقة إنتاجه (الوقائع الفلسطينية، 2001، 64)".

ويهدف التعريف في حد ذاته الى توفير الحد الاعلى للاقتصاد الكلي من خلال توحيد المعايير التي تعمل على توفير فوائد لقطاعات المجتمع المختلفة وهي كما يلي (UNEDO,2006):

1. فوائد المعايير للمصنعين:

- ترشيد عملية التصنيع.
- القضاء او تقليل المواد المتلفة(المهدرة).
- تقليل مخزونات كل من المواد الخام والمنتجات النهائية.
- تقليل تكاليف التصنيع.

2. فوائد للمستهلك:

- التأكد من جودة البضائع المشتراة والخدمات المستلمة.
- تقديم قيمة افضل مقابل المال.
- ملائمة لتسوية المنازعات مع الموردين ان وجدت.

3. للمتداولين:

- توفير أساس عملي لقبول أو رفض البضائع أو المنازعات اللاحقة، إن وجدت.
- التقليل إلى أدنى من تأخير المنتجات المصدرة الناتجة عن مواصفات غير دقيقة أو غير كاملة للمواد أو المنتجات.

4. للتقنيين:

تعمل على توفير نقاط انطلاق للبحث والتطوير لمزيد من التحسين للسلع والخدمات.

ونجد أن التعريف القانوني المعمول به فلسطينياً يتوافق مع المتطلبات الدولية، ولكي تحتوي هذه الوثيقة على المضامين التي تم ذكرها، تم اعتماد آلية لإعداد التعليمات الفنية الإلزامية من خلال قرار مجلس إدارة مؤسسة المواصفات والمقاييس رقم (2004/14) وما لحقه من تعديلات في قرار (2009/5)، وتهدف هذه الآلية إلى تحقيق الأهداف المنصوص عليها في المادة (32) من أن إعداد واعتماد المواصفات والتعليمات الفنية الإلزامية وإجراءات تقييم المطابقة في ضوء المواصفات والأدلة والتوصيات الدولية إن وجدت، إلا إذا كانت هذه المرجعيات غير فاعلة أو غير ملائمة لتحقيق الأهداف المشروعة كالحفاظ على الأمن الوطني وحماية الإنسان أو الحيوان أو النبات أو البيئة أو لعوامل مناخية أو جغرافية أو مشاكل في البنية التحتية أو لتلبية حاجات فلسطين المالية أو التنمية أو التجارية، على أن لا تقيد التجارة إلا بالقدر اللازم لتحقيق هذه الأهداف أو توفير مستوى الحماية المطلوب (قانون المواصفات والمقاييس، 2000). وعلى جميع الأحوال في حال وجد خلاف بين أي بلدين في مجال المواصفات الفنية الخاصة أو التعليمات الفنية الإلزامية فيتم الاحتكام إلى اللجان المختصة مثل اللجنة الاستشارية للمصايد وتربية الحيوانات البرية *committe on Advisory Fisheries and Aquaculture (ACFA)* وهي لجنة مختصة بالحوار باسم الاتحاد الأوروبي مع منتجي الأحياء المائية وكذلك هناك لجنة الخبراء المشتركة بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية المعنية بسلامة الغذاء والمضافات الغذائية *Expert Committee on Food Additives (JECFA)* وهي لجنة علمية دولية خبيرة تديرها بشكل مشترك منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) والتي تجتمع منذ عام 1956 بهدف لتقييم سلامة الأغذية.

وقد تم إنشاء لجنة التعليمات الفنية الإلزامية، التي يناط بها إعداد التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالسلع والمواد والخدمات ومراجعتها وتعديلها واستبدالها ونشرها بما يتلائم مع اتفاقيات منظمة التجارة العالمية (WTO)، والتعاون والتنسيق مع المؤسسات والهيئات العربية والإقليمية والدولية

العاملة في مجال وضع التعليمات الفنية الإلزامية وكذلك مع نقطة الإستعلام (WTO) في وزارة الإقتصاد الوطني (آلية إعداد التعليمات الفنية الإلزامية، 2004).

جدول رقم (1.2): قائمة التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية الخاصة بالمنتجات الغذائية

الرقم	التعليم الفني الإلزامي	الرقم المرجعي للتعليم
1.	دقيق القمح	2005-9
2.	الساكر والعلكة والبسكويت	2005/12
3.	ملح الطعام	2005/14
4.	المواد المضافة المصرح بإضافتها الى المنتجات الغذائية للاستهلاك الآدمي	2006/16
5.	المواد الملونة المضافة الى المنتجات الغذائية	2006/17
6.	المواد المضافة إلى المنتجات الغذائية عدا المواد الملونة والمحليات	2007/18
7.	المحليات المصرح باستخدامها في المنتجات الغذائية	2007/19
8.	وسم وعرض المنتجات الغذائية والإعلان عنه	2008/21
9.	المعدلة للتعليمات الفنية الإلزامية ١٧-٢٠٠٦ الخاصة بالمواد الملونة المضافة للمنتجات الغذائية	2008/22
10.	وسم التغذية	2009/24
11.	تسويق البيض	2011/30
12.	الملوثات في الأغذية	2011/31
13.	إضافة الفيتامينات والمعادن ومواد محددة أخرى إلى الأغذية	2011/32
14.	الشروط الصحية للغذاء	2011/33
15.	المواد الغذائية المعدلة لاستخدامات تغذوية خاصة	2012/26
16.	المواد المصرح بإضافتها لوظائف تغذوية محددة إلى أغذية معدة لاستخدامات تغذوية خاصة	2012/37
17.	التركيبية الغذائية للرضع والتركيبية الغذائية للمتابعة	2013/40
18.	أغذية الرضع وصغار الأطفال	2014/44
19.	المكملات الغذائية	2014/45
20.	التصريحات التغذوية والصحية	2015/50
21.	الاغذية المعدة لأغراض طبية	2015/52
22.	الشروط الصحية للغذاء ذو الأصل الحيواني	2016/62
23.	الحدود العليا لبعض المكونات الغذائية في منتجات غذائية محددة	2016/66
24.	المعلومات الإضافية الإلزامية على بيان بعض المواد الغذائية	2017/70
25.	استثناء بعض التركيبات الغذائية للرضع وللمتابعة	2019/77
26.	ميثاق جودة تمور المجهول	ت ف (1) 2019

4.2- الاشتراطات الصحية العامة للأغذية:

يتطلب من منشآت الصناعات الغذائية أن تتبع انظمة لضمان سلامة الغذاء الذي تنتجه والعمل على متابعته وتحديثها عند الضرورة وفقاً للمواصفات العالمية، ويجب ان تحدد المجال والمنتجات ومرافق الانتاج التي تخضع لانظمة الجودة، ويجب أن يحقق المشتغلون الذين يقومون بإنتاج المواد الأولية - وبذلك العمليات المصاحبة لهذا المجال كالاشتراطات الصحية العامة للإنتاج الأولي والعمليات المرتبطة به وان يحققوا متطلبات محددة المنصوص عليها بالتعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالشروط الصحية ذو الانتاج الحيواني بحيث يشمل جميع مراحل إنتاج الغذاء ومعاملته وتوزيعه(دليل معايير الجودة بالمنشآت الغذائية،2014).

كما يجب على اصحاب المنشآت الغذائية الالتزام بتطبيق الإجراءات الصحية المحددة التالية وهي (التعليمات الفنية الالزامية، 2011/33 الشروط الصحية للغذاء):.

- 1- الالتزام بالمعايير الميكروبية للمواد الغذائية.
 - 2- الإجراءات الضرورية لاستيفاء المراحل المخصصة لتحقيق أهداف هذه التعليمات.
 - 3- الالتزام بمتطلبات ضبط درجات الحرارة للمواد الغذائية.
 - 4- المحافظة على سلسلة التبريد.
 - 5- أخذ العينات وتحليلها.
 - 6- تحديد المعايير والمتطلبات والمراحل المذكورة في النقطة الثالثة بالاضافة الى طرق أخذ العينات والتحليل وفق التعليمات الفنية الالزامية.
 - 7- إذا لم تحدد التعليمات أو التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالشروط الصحية للغذاء ذو الأصل الحيواني أو أي تعليمات تنفيذية أخرى مثل طرق أخذ العينات فإنه يسمح للمشتغلين استخدام طرق مناسبة أخرى بشرط التأكد من ان نتائجها متكافئة مع نتائج المرجعية إذا تم التحقق من ذلك عملياً باستخدام البروتوكولات والقواعد المتعارف عليها دولياً.
- يمكن للمشتغلين استخدام الأدلة الإرشادية كأداة لمساعدتهم على تحقيق التزاماتهم تجاه هذه التعليمات
- مادة 17 من قانون المواصفات الفلسطينية رقم 2 لسنة 2000:

1- لا يجوز أستيراد أية سلعة أو مادة وإدخالها الى فلسطين أو انتاجها فيها ما لم تكن مطابقة لمتطلبات المواصفة المحددة في التعليمات الفنية الالزامية لتلك السلعة ولرئيس المؤسسة بالتنسيق مع الوزير المختص أن يعفي أية سلعة من أحكام هذه المادة في حالات خاصة.

2- يترتب على الوزارات والدوائر الحكومية والمؤسسات الرسمية العامة ومجالس الهيئات المحلية التقيد في أعمالها ومشاريعها ووثائق العطاءات الخاصة بها ومشترياتها من السلع والمواد والخدمات بالمواصفات والمقاييس الفلسطينية كحد أدنى لجودتها.

3- على أصحاب المصانع القائمة التقيد بالتعليمات الفنية الالزامية للسلع والمواد التي تنتج في مصانعهم وفي جميع الاعمال والمواد التي يستخدمونها ، ويمنع الإدعاء أو الإعلان أو كتابة عبارة مطابق للمواصفات والمقاييس الفلسطينية على بطاقة البيان لأي سلعة أو أستخدام هذه العبارة في أي مجال إلا بموافقة خطية من المؤسسة.

كما نصت المادة "4" رقم 55 لسنة 2015 لقواعد السلامة العامة في المنتجات والتي تهدف الى ضمان سلامة المنتجات المطروحة في السوق والتي تشير الى وجوب التزام المنتجين والموزعين بما يلي (قواعد السلامة العامة في المنتجات ،رقم 55 لسنة 2015) :

يجب على المُنتج (ضمن حدود أنشطته) أن يزود المستهلكين بالمعلومات ذات العلاقة لتمكينهم من تقييم المخاطر الكامنة في منتج ما خلال فترة استخدامه الطبيعية أو المتوقعة حين لا تظهر تلك المخاطر بشكل فوري لعدم وجود تحذيرات كافية، وذلك لتمكينهم من أخذ الحيطة والحذر من هذه المخاطر.

- يجب على المنتج تبني التدابير المتناسبة مع خواص المنتجات التي يوردها ضمن حدود أنشطته والتي تمكنه من:

1. التعرف على المخاطر التي قد تنشأ عن هذه المنتجات.

2. اختيار الاجراء المناسب ويشمل ذلك عند الضرورة لتجنب هذه المخاطر سحب

المنتجات من السوق أو استرجاعها من المستهلك أو تحذير المستهلك بشكل مناسب

وفعال.

- يجب على الموزع الحرص على تقديم المساعدة في ضمان المطابقة مع المتطلبات السارية

للسلامة وتحديدًا من خلال الامتناع عن توريد منتجات يعلم او توجب عليه العلم بحكم

مهنيته والمعلومات المتوفرة لديه التقدير بأنها غير مطابقة لتلك المتطلبات بالاضافة الى

المشاركة ضمن حدود أنشطه في الرقابة على سلامة المنتجات المطروحة في السوق وتحديدًا من خلال تمرير معلومات عن مخاطرها وحفظ وتوفير الوثائق اللازمة لتتبعها الى مصدرها والتعاون في ما يتخذ المنتج والجهة المختصة في التدابير المتخذة لتجنب المخاطر.

- إذا علم المنتج أو الموزع أو وجب عليه بحكم مهنيته والمعلومات المتوفرة لديه أن يعلم بأن منتج ما قام بطرحه في السوق يشكل خطر على المستهلك ولا يتوافق مع المتطلبات العامة للسلامة فعليه عندئذ إعلام الجهة المختصة بذلك فوراً وفق الشروط المحددة مع اعطاء تفاصيل بشكل خاص حول الاجراء المتخذ لمنع المخاطر على المستهلك.

يجب على المنتج والموزع ضمن حدود أنشطتهم التعاون مع الجهة المختصة عند الطلب في الاجراء المتخذ لتجنب المخاطر التي تشكلها المنتجات التي يوردونها أو قاموا بتوريدها وفقاً لاجراءات تضعها الجهة المختصة لهذه الغاية.

5.2- دور الجهات الرسمية في تطبيق التعليمات الفنية الالزامية:

اولاً: وزارة الاقتصاد الوطني

وتتولى ادارتان في وزارة الاقتصاد الوطني بشكل أساسي عملية الرقابة على تطبيق التعليمات الفنية الالزامية لضمان صحة وسلامة المستهلك من خلال:

1- الادارة العامة للتنمية الصناعية والموارد الطبيعية

أصبح موضوع حماية المستهلك موضع اهتمام كافة الجهات المعنية وذات الاختصاص في شتى أرجاء العالم في الآونة الأخيرة، مما زاد من أعباء تحمل هذه المسؤوليات لدى تلك الأطراف، الأمر الذي يدعوها إلى العمل بشكل مشترك ومنسق ومتناغم للوصول إلى حماية حقيقية وفعلية للمستهلك. وقد تولت التنمية الصناعية في وزارة الاقتصاد الوطني، في تنمية المنتج الوطني، واهتماما بتعريف المستهلك بقدرة الصناعة الفلسطينية على التطور، واخذ مكانها في الأسواق الفلسطينية، وقدرتها على منافسة السلع والبضائع الأجنبية المستوردة، وقد أرست الصناعات الفلسطينية قواعد هامة لتعامل وتعاطي المستهلك الفلسطيني مع منتجات بلاده الوطنية، كما رسخت ثقافة كانت مفتقدة لسنوات طويلة، وتعمل يدا بيد من اجل النهوض باسم الصناعة الوطنية الفلسطينية

بالتعاون مع الجهات الشريكة، وإن المستهلك له حق الحماية في غذائه وخدماته، وذلك من خلال حمايته من المنتجات غير المطابقة للمواصفات لضمان سلامته وصحته (قانون الصناعة، 2011). تتولى وزارة الاقتصاد الوطني وفقاً للقرار بقانون بشأن الصناعة لسنة 2011 ترخيص المنشآت الصناعية بما فيها المنشآت الصناعية الغذائية، ووفقاً لأحكام المادة 5 من القرار بقانون تتولى الوزارة مهام الرقابة والتفتيش على المنشآت الصناعية ومتابعة إنتاجها بالتعاون والتنسيق مع الجهات ذات العلاقة، حيث تكمن مهامها في (الإستراتيجية الوطنية للسلامة الغذائية، 2017-2022):

- المساهمة في تنمية القطاعات الإنتاجية وتطوير القطاع الصناعي.
- دعم وحماية المنتج الوطني وتعزيز قدرته التنافسية وزيادة حصته في السوق المحلي والدولي.
- ضمان سلامة المنتجات الغذائية الصناعية أثناء التصنيع.

2- الإدارة العامة لحماية المستهلك

يهدف قانون حماية المستهلك رقم 21 لسنة 2005 لحماية وضمان حقوق المستهلك بما يكفله عدم التعرض لأيّة مخاطر صحية أو غبن أو خسائر اقتصادية، وتوفير السلع والخدمات ومنع الاستغلال والتلاعب في الأسعار، وحماية حقوق المستهلك في الحصول على سلع وخدمات تتفق مع التعليمات الفنية الإلزامية، ونصت المادة الثالثة من قانون حماية المستهلك على الحقوق التي يتمتع بها المستهلك ذات العلاقة بسلامة الأغذية وهي:

- الحفاظ على صحته وسلامته عند استعماله للسلعة أو الخدمة من حيث الجودة والنوعية.
 - العيش في بيئة نظيفة وسليمة وحصوله على سلعة وخدمة مطابقة للتعليمات الفنية الإلزامية.
 - الحصول على المعلومات الصحيحة عن المنتجات التي يشتريها أو يستخدمها ليتسنى له ممارسة حقه بالاختيار الحر والوعي بين كافة السلع والخدمات المعروضة في السوق.
- حيث أشارت المادة (7) من القانون إلى أنه يجب أن يكون المنتج مطابقاً للتعليمات الفنية الإلزامية، من حيث بيان طبيعة المنتجات ونوعها ومواصفاتها الجوهرية ومكوناتها، ويخضع لذلك أيضاً عمليات التعبئة والتغليف التي تشمل عناصر التعريف بالمنتج والاحتياطات الواجب اتخاذها عند الاستعمال والمصدر والمنشأ وتاريخ الصنع وتاريخ انتهاء الصلاحية، وكذلك طريقة الاستخدام، مع مراعاة ما تنص عليه القوانين والأنظمة والقرارات ذات العلاقة، وخصوصاً المتعلق منها

بسلامة البيئة، كما أشارت المادة (8) بأنه يحظر الاحتفاظ في مواقع الإنتاج والصنع والتخزين والعرض والبيع وكذلك في وسائل نقل البضائع والأسواق والمرابض والمسالك بالمنتجات أو الأدوات أو الآلات التي تمكن من غش السلع، بما فيها السلع المغشوشة أو الفاسدة أو المنتهية أو غير المطابقة للمواصفات المعتمدة و السلع التي لا تتمتع بسلامة التداول القانوني في بلد المنشأ أو جهة المنشأ وفقاً لما توصي به الجهات المختصة.

وفقاً لأحكام اللائحة التنفيذية لقانون حماية المستهلك رقم 13 لسنة 2009، تتولى دائرة حماية المستهلك في وزارة الاقتصاد الوطني المهام التالية:

- اتخاذ الإجراءات اللازمة لضمان سلامة السلع والخدمات ومطابقتها للتعليمات الفنية الإلزامية.
- استلام عينات الفحص وتسليمها للمختبر.
- استلام نتائج عينات الفحص من المختبر وتسليمها للمزود.
- إعلام الجمهور عن أي من المخاطر الناتجة عن تداول أي سلعة وأية خدمة بالتنسيق مع جمعيات حماية المستهلك.
- تلقي شكاوى المستهلكين وفحصها ومتابعتها بالتنسيق مع جمعيات حماية المستهلك والجهات ذات العلاقة.

ثانياً - وزارة الصحة الفلسطينية

أقر قانون الصحة العامة رقم 20 لسنة 2004 حيث عرف الأغذية بأنها "كل مادة يستخدمها الإنسان أكلًا أو شربًا أو مضغًا، أو ما يمكن أن يدخل في تحضير تلك المواد أو تركيبها". وحدد الصلاحيات القانونية المتعلقة بالأغذية وهي:

1. ترخيص الأعمال والحرف والصناعات الغذائية وأماكن بيعها ومراقبتها
2. وضع الأنظمة واللوائح الخاصة لسلامة الغذاء
3. الفحص الدوري لمياه الشرب من حيث صلاحيتها للاستخدام الآدمي.
4. أشارت المادة (16) بأنه يجب على مُصنّعي المواد الغذائية والمستوردين تقديم معلومات تتعلق بسلامة الأغذية إلى الوزارة
5. حظرت المادة 18 من القانون تداول الأغذية إذا كانت مخالفة للمواصفات والشروط المحددة من قبل الوزارة.

6. كما نصت المادة (21) على وجوب الالتزام بالمواصفات والشروط المحددة في التعليمات الفنية الإلزامية الصادرة عن مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية.
- حسب هيكلية وزارة الصحة، تتولى دائرة صحة البيئة المسؤوليات فيما يتعلق بسلامة الأغذية من:
- ترخيص المصانع والمحلات التجارية.
 - السلامة الغذائية من خلال الرقابة على استيراد الأغذية والمصانع المحلية.
 - مراقبة المياه تتولها وزارة الصحة.
 - وفقاً لأحكام المادة 17 من قانون الصحة العامة لسنة 2004 فإن مراقبة الأغذية المستوردة عند وصولها إلى الدوائر الجمركية والأغذية المنتجة محلياً داخل أماكن تصنيعها وتجهيزها، لا يجوز السماح بدخولها إلا بعد موافقة الوزارة.
 - كما تتولى وزارة الصحة الرقابة على الأغذية أثناء تداولها بالتنسيق مع الجهات ذات العلاقة.
 - ومنحت المادة 25 من قانون الصحة العامة موظفي الوزارة المختصين حق فحص عينات من المواد الغذائية أثناء تداولها، وأشارت المادة نفسها إلى أن أخذ العينات يتم وفق اللوائح الخاصة بذلك والصادرة بمقتضى القانون.

ثالثاً : وزارة الزراعة

يتشكل الإطار القانوني الزراعي من قانون الزراعة رقم 2 لسنة 2003، ويحدد قانون الزراعة القواعد الخاصة بحماية هذه الثروة وتحقيق الأمن الغذائي والحفاظ على الصحة العامة، ومن ضمن ما تتولاه وزارة الزراعة في سبيل تحقيق أهداف قانون الزراعة ما يلي (الإستراتيجية الوطنية للسلامة الغذائية، 2017-2022):

- وضع السياسات وتنفيذها من أجل تحسين القدرة التنافسية للمنتجات الغذائية الفلسطينية في الأسواق المحلية والخارجية من خلال تحسين السلامة والجودة.
 - إنفاذ القوانين واللوائح الخاصة بصحة الحيوان ووقاية النبات، ورصد ومنع تفشي الأمراض الحيوانية.
 - تنظيم الواردات والصادرات من الأغذية ذات المنشأ الحيواني.
- تتولى إدارتان في وزارة الزراعة بشكل أساسي عملية السلامة الصحية هي:

1. الإدارة العامة للخدمات البيطرية والصحة الحيوانية: تتولى المسؤولية الرئيسية في حماية صحة الحيوان من خلال تخطيط وتنفيذ التحصينات الحيوانية؛ ومراقبة وتشخيص الأمراض الحيوانية؛ واتخاذ تدابير الحجر الصحي للحيوانات والمنتجات الحيوانية والأعلاف؛ وتنفيذ برامج القضاء على الأمراض؛ والإشراف على الأغذية من أصل حيواني من خلال الفحوصات والتفتيش؛ بالإضافة إلى التفتيش على عمل المزارع ومصانع الإنتاج الحيواني والمسالخ.

2. الإدارة العامة لوقاية النباتات والحجر الزراعي: تتولى مكافحة الآفات الزراعية والحجر الزراعي والصحة النباتية بالإضافة إلى تنظيم وترخيص المبيدات الزراعية وتداولها والإشراف على المراكز الحدودية فيما يتعلق باستيراد وتصدير ونقل النباتات.

رابعاً - مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية

منح قانون المواصفات والمقاييس الفلسطينية رقم 6 لسنة 2000 لمؤسسة المواصفات والمقاييس صلاحية حصرية في إعداد واعتماد المواصفات والمقاييس الفلسطينية حسب المادة (2) من القانون، كما أن المادة 3 من قانون المواصفات والمقاييس تنص على أن هدف المؤسسة هو:

1- اعتماد أنظمة معينة للمواصفات والمقاييس تقوم على أسس علمية حديثة ومواكبة التطور العلمي في مجال أنشطة المواصفات والمقاييس وضبط الجودة .

2- المساهمة في توفير الحماية الصحية والاقتصادية والبيئية للمستهلك من خلال اعتماد المواصفات والمقاييس الفلسطينية ومنح شهادات وعلامات المطابقة.

6.2 - الأثر التشريعي للتعليمات الفنية الإلزامية:

يعتبر استخدام تقييم الأثر التشريعي، كنهج متسق ودقيق لتقييم الآثار الإيجابية والسلبية للأنظمة القائمة والمقترحة والبدائل غير التنظيمية، حيث يعتمد على إنشاء وثيقة سياساتية تستخدم لتحليل الآثار الناجمة عن أي تدخل حكومي «تشريعي، غير تشريعي» وتقييم التكاليف والمزايا الناجمة عن التدخل الحكومي لاختيار أفضل البدائل والحلول لحل مشكلة ما. ويتم فيه تحديد الفئات المستهدفة بالتدخل من خلال تحليل الآثار التي ستقع عليها بشكل مباشر أو غير مباشر، نتيجة لهذا التدخل على جميع المستويات: الاقتصادية، الاجتماعية، الصحية، القانونية، البيئية، وغيرها من آثار،

ويكون أي تدخل من قبل الحكومة لتنفيذ السياسات العامة للدولة أو لحل مشكلة سياسية معينة تواجهها، من خلال أشكال التدخل التالية (منظمة التعاون الاقتصادي والتنمية، 2002):

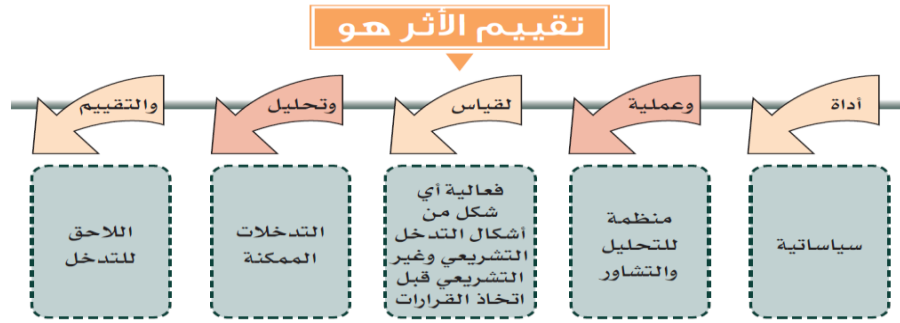
أ. التدخل التشريعي: من خلال استخدام الوسائل التشريعية (القوانين، اللوائح والأنظمة، التعليمات،....)

ب. البدائل غير التشريعية: أي شكل من أشكال التدخل غير الوسائل التشريعية التي يمكن استخدامها لحل مشكلة ما.

وكما وصف دليل تقييم اثر التنظيمي للتشريعات والتدخلات الحكومية، فإن العمل التشريعي في النظام القانوني الفلسطيني منذ تولي السلطة الوطنية الفلسطينية لمنصة التشريع في النظام القانوني الفلسطيني، أظهر عدم فعالية ملحوظة في حل المشكلات من خلال الأدوات التشريعية، وعدم الفعالية انسحبت على أكثر من مسألة، سواء في الجوانب الشكلية للنص أو في الجوانب الموضوعية وتعارضها أحياناً، وأحياناً أخرى إشكاليات رافقت تحليل التشريعات وتقييمها من حيث الآثار الاقتصادية أو الاجتماعية أو السياسية وغيرها من الآثار التي ترتبط بنوع التشريع محل الدراسة وطبيعته، إلى جانب حالة التضخم التشريعي والتخبط في عملية سن التشريعات.

أثبتت الحالة التشريعية غياب عملية تقييم الأثر التنظيمي للتشريعات والتدخلات الحكومية، وهو ما يظهر جلياً من خلال ولادة بعض التشريعات غير الفعالة، والتي لا يصار إلى تطبيقها نتيجة عدم كفاءتها وقدرتها على حل الإشكالية التي شرعت لأجلها، فغياب هذه الأداة ترتب عليه عدم القدرة عن الكشف المبكر عن الآثار غير المباشرة وغير المرجوة لمشروع التدخل لمحاولة تفاديها، وبالتالي عدم فعالية التشريعات وتدني جودتها. (دليل تقييم اثر التنظيمي للتشريعات والتدخلات الحكومية، 2017).

وكون هذا التوصيف للتشريعات يشمل التعليمات الفنية الإلزامية التي تعتبر تدخلاً حكومياً، فإن هذه الدراسة لواقع تطبيق الجهات المعنية، من الجهات المختصة والمشتغلين للتعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية، تعتبر دراسة للأثر التشريعي ويمكن إستخدامها في عملية تقييم الأثر التشريعي كما هو مبين في الشكل (1.2)، وبناء على ما تم ذكره حسب آلية إعداد التعليمات بموجب التعديلات الواردة في قرار مجلس إدارة مؤسسة المواصفات والمقاييس رقم (2009/5) التي اعتبرت أن من واجبات لجنة التعليمات الفنية الإلزامية القيام بتقييم لأثر التعليمات الفنية الإلزامية في حال تطبيقها.



شكل (1.2) تقييم الأثر التشريعي

7.2 التعقيب على الدراسات:

تم استعراض (15) دراسة سابقة محلية واجنبية أجريت في بيئات متنوعة ذات علاقة مباشرة وبعضها بعلاقة غير مباشرة بموضوع الدراسة، وقد تناولت الدراسات السابقة تقييم مدى فعالية نظام الرقابة والالتزام بالقوانين والانظمة واللوائح على الاغذية، ومعرفة العلاقة بين التشريعات والاستراتيجيات الرسمية ودرجة تأثيرها على تنافسية القطاع فيما تناولت دراسة العلاقة بين المواصفات التي يطلب المستهلك توفرها في المنتجات الزراعية وبين درجة تلبيتها من قبل المزارعين وبعضها تناول تقييم تأثير الحواجز التقنية امام التجارة ، في حين ان الدراسة الحالية اختلفت عن الدراسات السابقة بأن الدراسة الحالية هي الدراسة الاولى التي تبحث عن اثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الفلسطينية على انتاج وتسويق المصانع الفلسطينية وتناولت احدى الدراسات وتطرق الى أهمية الجودة للاغذية والدور الذي تلعبه شهادة الجودة في تعزيز القدرة التنافسية للمنتج الوطني (الحلبي، 2017).

الإستفادة من الدراسات السابقة:

1. استفاد الباحث من الدراسات السابقة في تحديد مشكلة الدراسة بشكل واضح ودقيق.
2. استفاد الباحث من الدراسات السابقة في تحديد أهداف الدراسة وأهميتها وأسئلتها وفرضياتها.
3. استفاد الباحث من الدراسات السابقة في إثراء الإطار النظري للدراسة الحالية.
4. استفاد الباحث من الدراسات السابقة في تحديد محاور وأبعاد ومتغيرات الدراسة.

5. استفاد الباحث من الدراسات السابقة في اختيار منهج الدراسة والأساليب الإحصائية المتبعة والكيفية التي تمت بها تحليل البيانات وتفسير النتائج ومقارنتها.
6. استفاد الباحث من الدراسات السابقة في بناء أداة الدراسة وطرق سحب العينات وإعداد الاستبانة وتشكيل فقراتها.
7. استفاد الباحث من المصادر والمراجع التي اعتمدت عليها الدراسات السابقة لتوفير الوقت والجهد.

جدول رقم (2.2) الفجوة البحثية بين الدراسة الحالية والدراسات السابقة

الدراسات السابقة	الفجوة البحثية	الدراسة الحالية
ركزت اغلب الدراسات السابقة دراسة نظم الجودة واثرها على التنافسية	لم تركز الدراسات السابقة على دراسة الاشتراطات الالزامية الخاصة بالاغذية والتي تحقق السلامة الغذائية.	تركز الدراسة الحالية معرفة اثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالاغذية على انتاج وتداول الاغذية.
ركزت اغلب الدراسات السابقة على دراسة نظم الرقابة والانظمة والقوانين مع التركيز على الجانب الاداري	لم تركز الدراسات السابقة معرفة الموائمة بين التعليمات الفنية المحلية والعالمية	تركز الدراسة الحالية على مدى الموائمة والتناغم بين التعليمات المحلية مع التعليمات الاوروبية.
ركزت اغلب الدراسات السابقة على معرفة العلاقة بين التشريعات والاستراتيجيات ومدى تلبية متطلبات المستهلك.	لم تركز الدراسات السابقة على معرفة مدى وعي طواقم الرقابة المختصة والعاملين المختصين في مصانع الاغذية بالتعليمات الفنية الالزامية. دور الجهات الرقابية في تطبيق التعليمات الفنية الالزامية	تركز الدراسة الحالية على مقارنة مدى الوعي بين الجهات المختصة والعاملين في مصانع الاغذية ومدى قدرة الجهات الرقابية على تطبيق التعليمات على المنتجات الغذائية.

الفصل الثالث:

المنهج والإجراءات:

1.3 - المقدمة:

يتناول هذا الفصل وصفاً للأسلوب البحثي المتبع لإجراء الدراسة والذي يتضمن منهج الدراسة، ومجتمع وعينة الدراسة، أداة الدراسة، صدق أداة الدراسة، ثبات أداة الدراسة، إجراءات الدراسة، المعالجة الإحصائية.

2.3 - منهج الدراسة:

تم تطبيق المنهج الوصفي لوصف وتحليل النتائج من خلال مراجعة الدراسات السابقة وإعداد استبانة لمجتمع الدراسة، والأبحاث التي تحدثت عن الموضوع، وذلك لدراسة أثر تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية على إنتاج وتسويق المواد الغذائية.

3.3 - مجتمع الدراسة:

ينقسم مجتمع الدراسة إلى مجتمعين هم جميع الكادر الحكومي المختص في تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمواد الغذائية (وزارة الصحة، وزارة الاقتصاد الوطني، وزارة الزراعة ومؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية)، وجميع المشتغلين في مصانع الأغذية والمسجلين لدى الجهات المختصة في محافظات الضفة الغربية، في حين يبلغ عدد مجتمع الدراسة من الجهات

الحكومية المعنية في تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمنتجات الغذائية 350 فرداً، وفيما يتعلق بمجتمع المشتغلين المسجلين لدى الجهات المختصة والعاملين في الصناعات الغذائية في محافظات الضفة الغربية فيبلغ عددهم 400 مصنعاً (إتحاد الصناعات الغذائية، 2018).

4.3- عينة الدراسة:

قسمت عينة الدراسة إلى قسمين:

- القسم الأول ويشمل الموظفين العاملين في مجال التفتيش والرقابة على تطبيق التعليمات (الصحة، الاقتصاد الوطني، وزارة الزراعة ومؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية) حيث تم اختيار العينة باستخدام أسلوب العينة الطبقيّة عشوائية (stratified random)، وذلك بتقسيم المجتمع إلى طبقات حسب مكان العمل في وزاراتهم، علماً بأن حجم المجتمع 350 موظفاً، وتم تحديد حجم العينة حيث بلغت 98 استمارة، اعتماداً على النظام (<http://www.surveysystem.com/sscalc.htm>)، ومن ثم تم اختيار العينة لكل وزارة حسب حجم المجتمع لديها بالنسبة والتناسب كما الجدول التالي:

جدول رقم (1.3): حجم العينة في كل طبقة من طبقات المجتمع

الطبقة	عدد أفراد المجتمع/ طبقة	% نسبة العينة	عدد أفراد العينة/ طبقة
وزارة الاقتصاد الوطني	127	36.2	35
وزارة الصحة	108	30.8	30
وزارة الزراعة	70	20	20
مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية	45	13	13
المجموع	350	100%	98

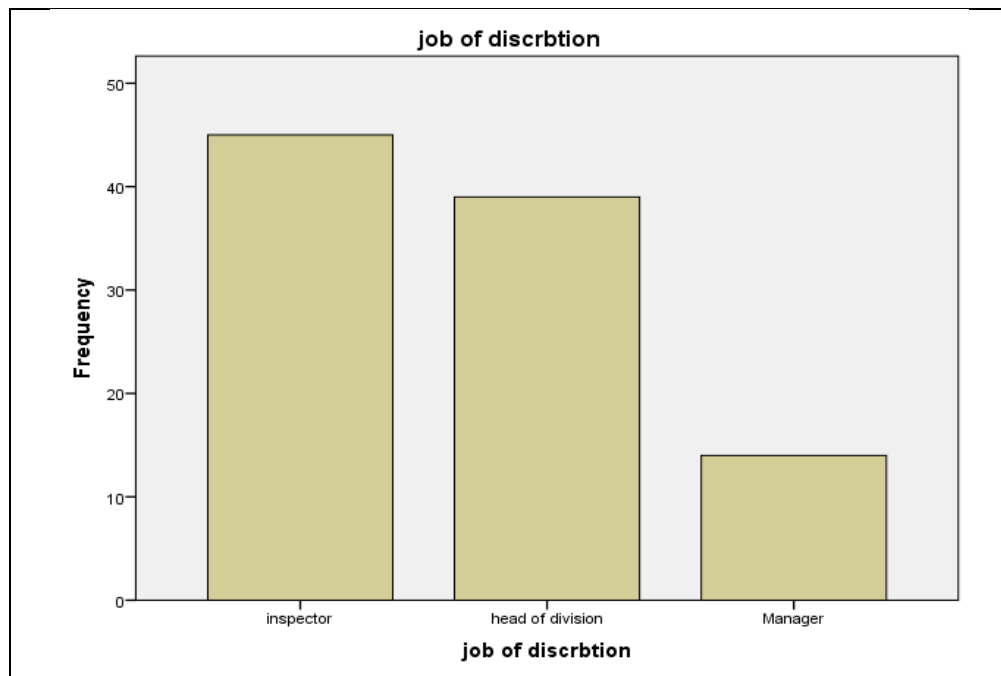
وبعد تحديد حجم العينة لكل وزارة من الوزارات المستهدفة تم اختيار العينة بشكل طبقي وجمع البيانات من موظفين الطبقات المختارة.

وفيما يلي وصف لخصائص عينة الدراسة حسب متغيراتها:

1- المسمى الوظيفي

الجدول رقم (2.3) توزيع عينة الدراسة حسب متغير المسمى الوظيفي

النسبة المئوية	العدد	المسمى الوظيفي
45.9	45	مفتش
39.8	39	رئيس قسم
14.3	14	مدير
0	0	مدير عام
0	0	وكيل مساعد فأعلى
100.0	98	المجموع

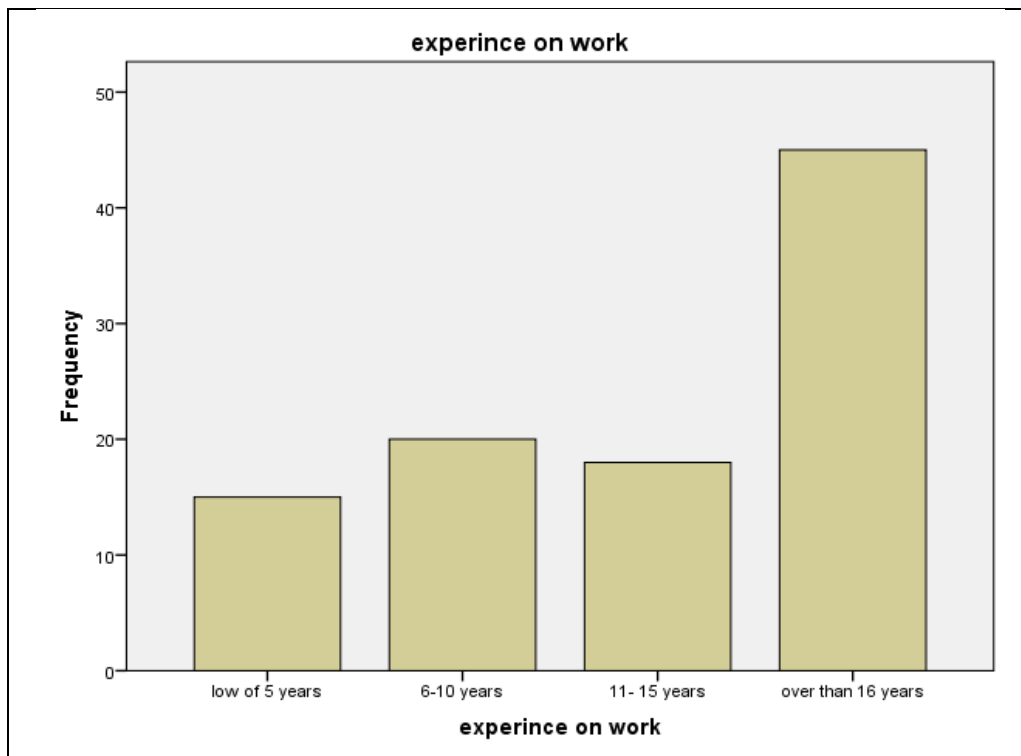


الرسم البياني (1.3) يمثل توزيع العينة حسب متغير المسمى الوظيفي بلغت نسبة المفتشين العاملين في الجهات المختصة الحكومية %45.9 وهي الأعلى ويتضح ذلك من الجدول والرسم البياني.

2- متغير الخبرة في مجال العمل

الجدول رقم (3.3) توزيع عينة الدراسة حسب متغير الخبرة في مجال العمل

الوصف الوظيفي	العدد	النسبة المئوية
اقل من 5 سنوات	15	15.3
6-10	18	18.4
11-15	20	20.4
اكثر من 15	45	45.9
المجموع	98	100.0



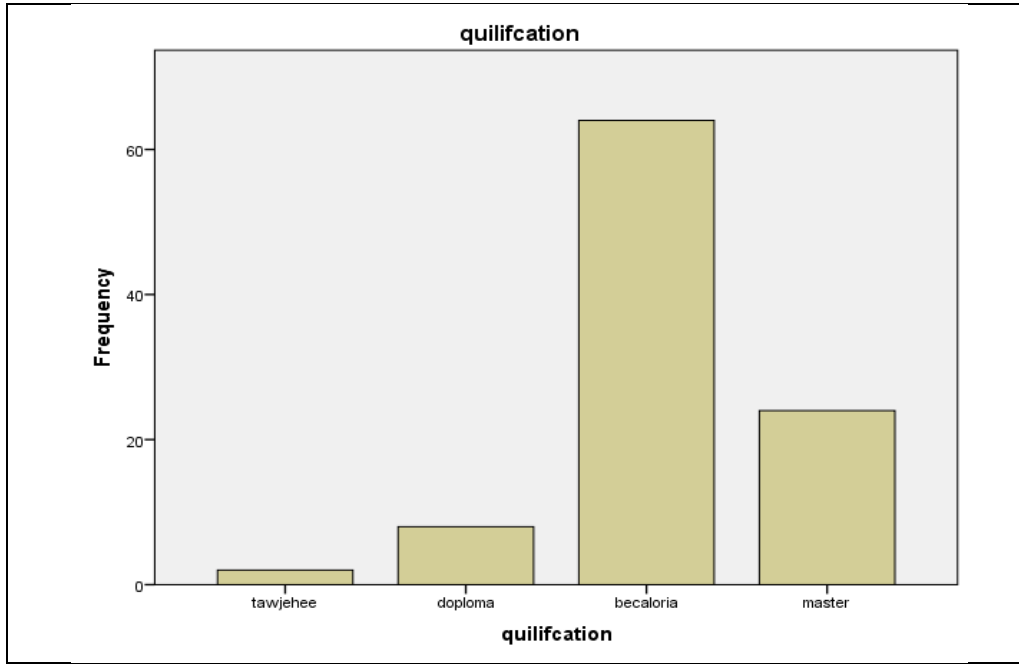
الرسم البياني (2.3) يمثل توزيع العينة حسب متغير الخبرة في مجال العمل

يتضح من خلال الجدول الرسم البياني (2.3) أن النسبة الأعلى كانت الخبرة في مجال العمل أكثر من 15 عام حيث بلغت 45.9% أما اقل نسبة كانت من لديهم خبرة اقل من 5 سنوات بنسبة 15.3% من حجم العينة.

3- متغير المؤهل العلمي

الجدول رقم (4.3) توزيع عينة الدراسة حسب متغير المؤهل العلمي

النسبة المئوية	العدد	مكان العمل
2.0	2	توجيهي
8.2	8	دبلوم
65.3	64	بكالوريوس
24.5	24	ماجستير
0	0	دكتوراه
100.0	98	المجموع



الرسم البياني (3.3) يمثل توزيع العينة حسب متغير المؤهل العلمي

يتضح من خلال الجدول الرسم البياني (3.3) أن النسبة الأعلى كانت للموظفين ممن يحملون شهادة البكالوريوس حيث بلغت 64 بنسبة 65.3% من حجم العينة .

4- متغير مكان العمل

رقم (5.3) توزيع عينة الدراسة حسب متغير مكان العمل

النسبة المئوية	العدد	الجنس
36.2	35	الاقتصاد الوطني
30.8	30	الزراعة
20	20	الصحة
13	13	مؤسسة المواصفات
100%	98	المجموع



الرسم البياني (4.3) يمثل توزيع العينة حسب متغير مكان العمل

يتضح من خلال الجدول الرسم البياني (4.3) أن النسبة الأعلى كانت من موظفي وزارة الاقتصاد الوطني حيث بلغت 35 موظف بنسبة 36.2% من حجم العينة وهذا يتوافق مع حجم عينة موظفي الجهات المختصة حسب ما هو موضح في الجدول جدول رقم (1.3)

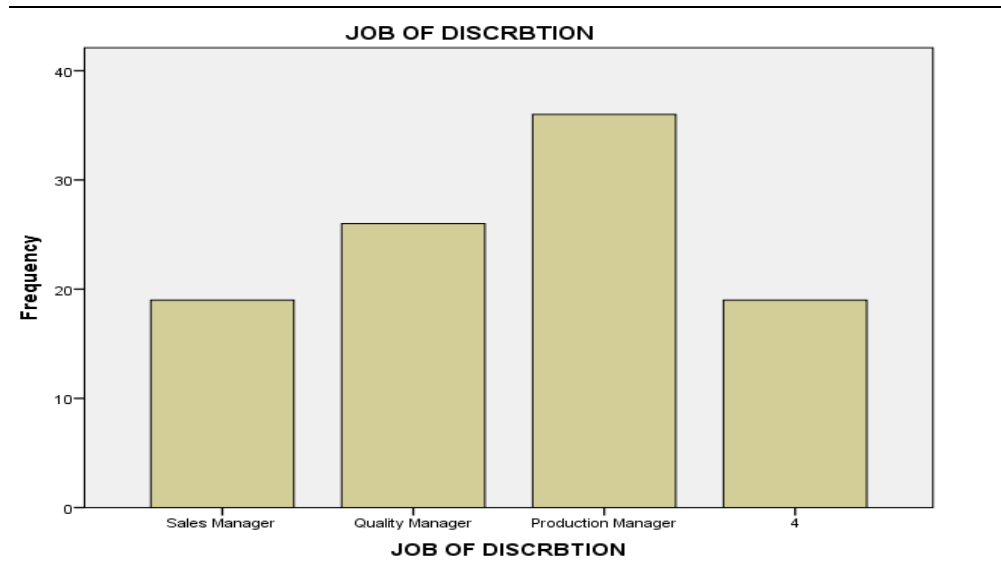
- القسم الثاني: ويشمل العاملين في مجال الصناعات الغذائية ويعملون على تطبيق التعليمات الفنية الالزامية في منتجاتهم وهي مصانع مرخصة لدى الجهات المختصة، حيث بلغت حجم المجتمع 400 مصنعاً وبلغت العينة باستخدام أسلوب: (http://www.surveysystem.com/sscalc.htm) 100 مصنعاً وتم اخذ العينة باستخدام أسلوب عينة منتظمة (systematic random) بحيث يتم اخذ المصنع الاول ثم 4 ثم 8 وهكذا.

وفيما يلي وصف لخصائص عينة الدراسة حسب متغيراتها:

1- المسمى الوظيفي

الجدول رقم (6.3) توزيع عينة الدراسة حسب متغير المسمى الوظيفي

النسبة المئوية	العدد	المسمى الوظيفي
19.0	19	مدير مبيعات
26.0	26	مدير جودة
36.0	36	مدير إنتاج
19.0	19	مدير عام
100.0	100	المجموع



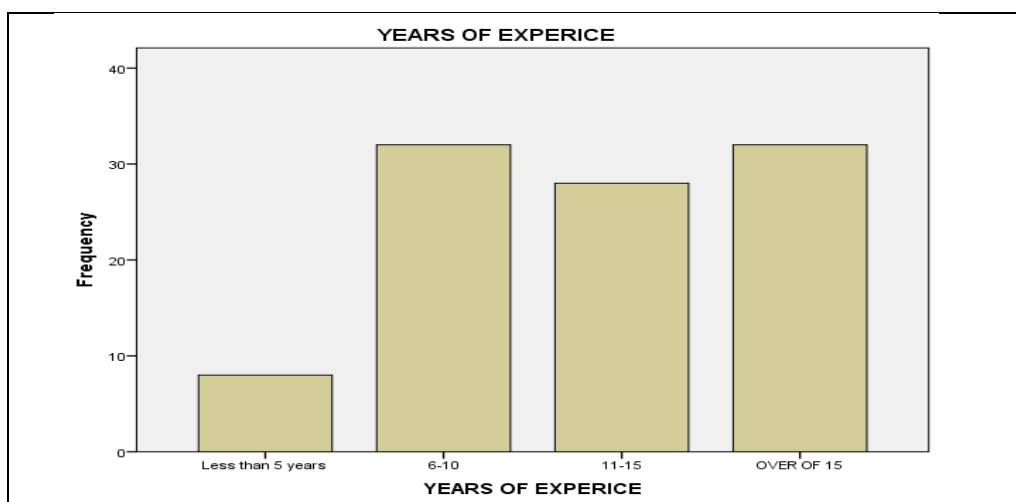
الرسم البياني (5.3) يمثل توزيع العينة حسب متغير المسمى الوظيفي

يتضح من خلال الجدول الرسم البياني (5.3) أن النسبة الأعلى كانت ممن يعملون في مصانع الاغذية بوظيفة مدير إنتاج حيث بلغت 36 بنسبة 36% من حجم العينة.

2- متغير الخبرة في مجال العمل

الجدول رقم (7.3) توزيع عينة الدراسة حسب متغير الخبرة في مجال العمل

النسبة المئوية	العدد	الوصف الوظيفي
8.0	8	أقل من 5 سنوات
32.0	32	10-6
28.0	28	15-11
32.0	32	أكثر من 15
100.0	100	المجموع

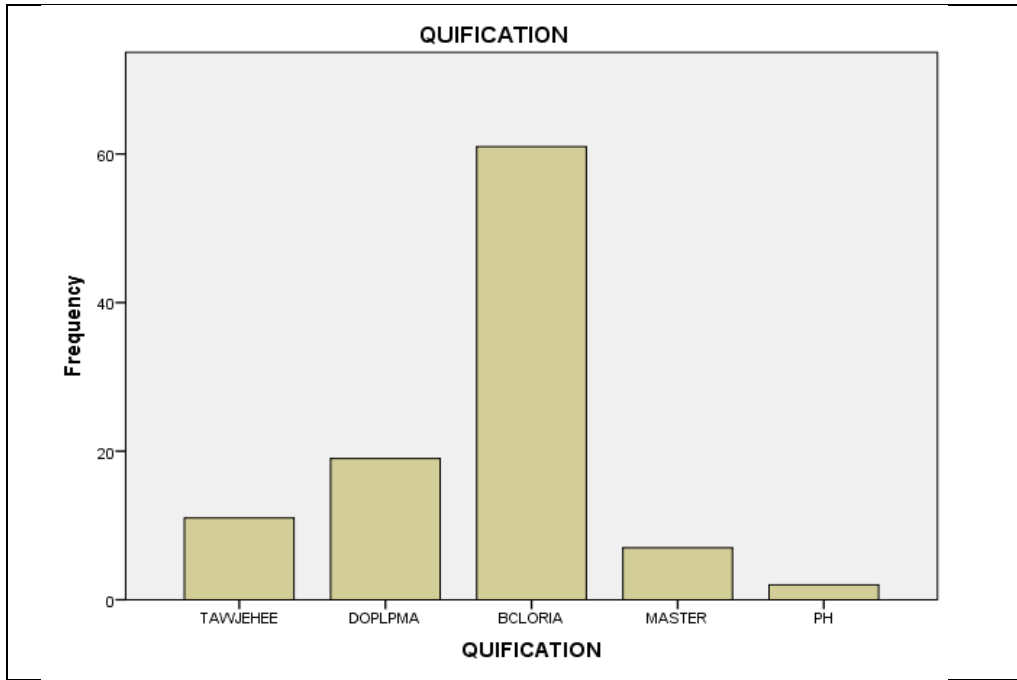


الرسم البياني (6.3) يمثل توزيع العينة حسب متغير الخبرة في مجال العمل يتضح من خلال الجدول الرسم البياني (6.3) أن النسبة الأعلى كانت الخبرة في مجال العمل من 6- 10 سنوات وأكثر من 15 عام حيث بلغت 32 بنسبة 32% و 32 بنسبة 32% من حجم العينة.

3- متغير المؤهل العلمي

الجدول رقم(8.3) توزيع عينة الدراسة حسب متغير المؤهل العلمي

النسبة المئوية	العدد	مكان العمل
11.0	11	توجيهي
19.0	19	دبلوم
61.0	61	بكالوريوس
7.0	7	ماجستير
2.0	2	دكتوراه
100.0	100	المجموع



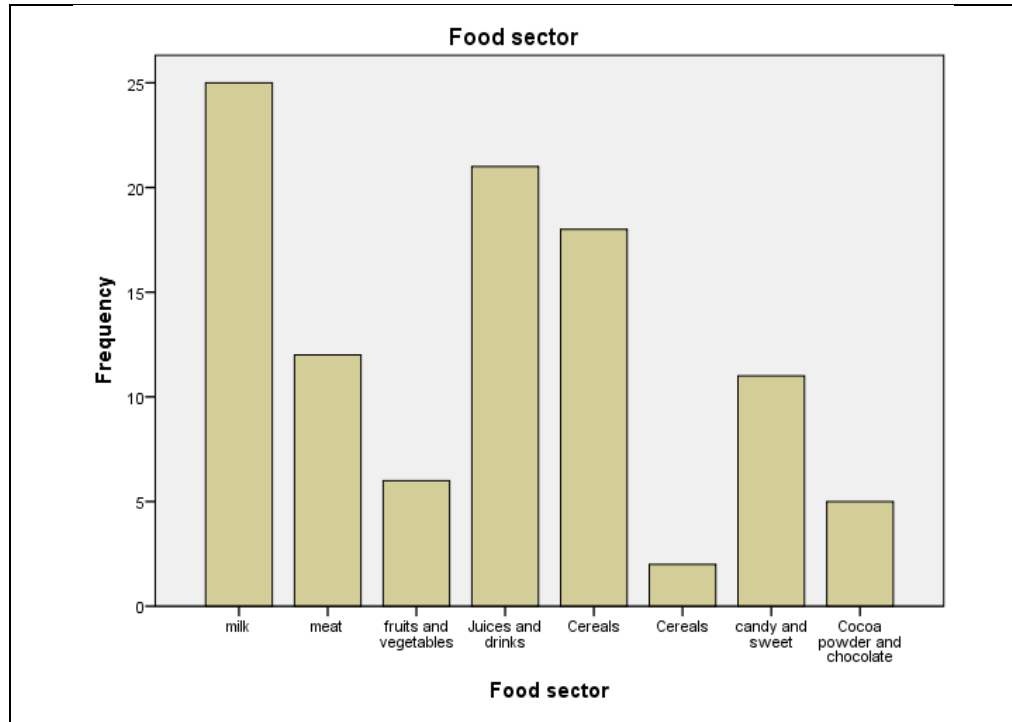
الرسم البياني (7.3) يمثل توزيع العينة حسب متغير المؤهل العلمي

يتضح من خلال الجدول الرسم البياني (7.3) أن النسبة الأعلى كانت للموظفين ممن يحملون شهادة البكالوريوس حيث بلغت 61 بنسبة 61% من حجم العينة .

4- متغير نوع قطاع الاغذية

رقم (9.3) توزيع عينة الدراسة حسب متغير قطاع الاغذية

النسبة المئوية	العدد	القطاع
25.0	25	الحليب ومشتقاته
12.0	12	لحوم و دواجن
6.0	6	خضار وفواكه
21.0	21	العصائر والمشروبات
18.0	18	الحبوب ومشتقاتها
2.0	2	الزيوت والدهون ومشتقاتها
11.0	11	السكريات والحلويات ومشتقاتها
5.0	5	مسحوق الكاكاو والشوكولاتة
100.0	100	متفرقات
25.0	25	المجموع



الرسم البياني (8.3) يمثل توزيع العينة حسب متغير قطاع الاغذية
يتضح من خلال الجدول الرسم البياني (8.3) أن النسبة الأعلى كانت لقطاع الالبان ومشتقاته
حيث بلغ عددها 25 بنسبة 25% من حجم العينة.

5.3- أداة الدراسة

تم الاعتماد في جمع البيانات الخاصة بموضوع الدراسة المتمثل بـ "اثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الفلسطينية على انتاج وتسويق المواد الغذائية" على مصدرين أساسيين هما البيانات الأولية والبيانات الثانوية.

1- البيانات الثانوية تم تجميعها من خلال الأبحاث والدراسات الخاصة والكتب والدراسات الأكاديمية ذات الصلة بموضوع الدراسة وجمع المعلومات من الجهات الحكومية (وزارة الصحة، وزارة الزراعة، وزارة الاقتصاد الوطني ومؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية) وإتحاد الصناعات الغذائية في فلسطين ، حيث تم إستعراض واقع تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالمواد الغذائية وأهمية الالتزام في تطبيقها و معرفة مدى وعي ذوي العلاقة والتعرف على المعوقات والتحديات التي تواجههم في تطبيقها.

2- البيانات الأولية تم الحصول عليها من خلال إستخدام الإستبانة كأداة لجمع البيانات، وقد تم تصميم إستبانتين: الأولى للكادر المختص في تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية (وزارة الصحة ووزارة الاقتصاد و وزارة الزراعة ومؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية)، والثانية للمصانع الغذائية في الضفة الغربية وقد روعي وضوح وملائمة الأسئلة وتضمنت أسئلة مغلقة بما يحقق أهداف الدراسة، ملحق (1) وملحق (2).

حيث تم تصميم الإستبانات بعد الاطلاع على الإطار النظري ومراجعة الدراسات السابقة ذات العلاقة بموضوع الدراسة، وبدأت الاستبانة برسالة تغطية موجهة الى المبحوثين تبين لهم الغرض من الدراسة وتطلب تعاونهم مع الباحث في تعبئة الاستبانة، وأما فيما يتعلق بمجالات الاستبيان فكانت كما يلي:

1- إستبانة الجهات المختصة وتكونت من:

القسم الاول: يحتوي على بيانات أولية ومعلومات عامة للتعريف بأفراد العينة من حيث المتغيرات المستقلة (المسمى الوظيفي، سنوات الخبرة، المؤهل العلمي،الجهة الحكومية) القسم الثاني : ويتكون من أربعة محاور والتي تحتوي على 40 فقرة متبوعة بتدرج ليكرت الخماسي بأوزان بحيث أن موافق بشدة تعبر عن الدرجة العالية جداً وموافق تعبر عن الدرجة العالية ومحاييد تعبر عن الدرجة المستقلة، وغير موافق تعبر عن الدرجة المنخفضة و غير موافق بشدة تعبر عن الدرجة المنخفضة بشدة وأعطيت الأرقام التالية (1،2،3،4،5)، ويتضح عدد فقرات كل محور كما هو موضح في الجدول (10.3).

جدول رقم (10.3) المحاور التي تقيسها أداة القياس لإستبانة الموظفين

رقم المجال	المحور	عدد الفقرات	أرقام الفقرات
1.	درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء	10	A0110A-
2.	قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية	10	B0110B-
3.	تناغم التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية	10	C0110C-
4.	قدرة الجهات الرسمية على إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية في مجال الاغذية	10	D0110D-
المجموع		40	

2- إستبانة المختصين في مصانع الاغذية وتكونت من:

القسم الاول: يحتوي على بيانات أولية ومعلومات عامة للتعريف بأفراد العينة من حيث المتغيرات المستقلة (المسمى الوظيفي، سنوات الخبرة ، المؤهل العلمي، قطاع الاغذية)

القسم الثاني : ويتكون من ثلاثة محاور والتي تحتوي على 30 فقرة متنوعة بتدرج ليكرت الخماسي بأوزان بحيث أن موافق بشدة تعبر عن الدرجة العالية جداً وموافق تعبر عن الدرجة العالية ومحايد تعبر عن الدرجة المستقلة، وغير موافق تعبر عن الدرجة المنخفضة و غير موافق بشدة تعبر عن الدرجة المنخفضة بشدة وأعطيت الأرقام التالية (1،2،3،4،5)، ويتضح عدد فقرات كل محور كما هو موضح في الجدول (11.3).

جدول رقم (11.3) المحاور التي تقيسها أداة القياس لإستبانة المختصين في مصانع الاغذية

رقم المجال	المحور	عدد الفقرات	أرقام الفقرات
1.	درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء	10	A0110A-
2.	قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية	10	B0110B-
3.	أثر التعليمات على تداول المنتجات الغذائية	10	C0110C-
	المجموع	30	

6.3- صدق الاختبار : Test Validity

1.6.3- صدق المحكمين:

الاختبار الصادق هو الاختبار الذي يقيس ما وضع لقياسه، وقد تحقق الباحث من صدق الاختبار عن طريق عرض الاستبانات على مجموعة من الأساتذة الجامعيين المتخصصين في المناهج وطرق التدريس، الوارد ذكرهم في ملحق (3)، حيث قاموا بإبداء آرائهم وملاحظاتهم حول مناسبة فقرات الاستبانات، ومدى انتماء الفقرات الى كل بعد من الإبعاد للاستبانة وكذلك وضوح الصياغة اللغوية وعليه تم استبعاد بعض الفقرات وتعديل بعضها حتى خرجت بصورتها النهائية.

2.6.3- صدق الاداة:

1.2.6.2- صدق الاداة لاستبانة الجهات المختصة :

تم التحقق من صدق البناء للاستبانة من خلال جمع عينة تجريبية مكونة من (20) استمارة ، وتم ايجاد متوسط جميع المؤشرات للمحاور ومن ثم ايجاد معامل الارتباط بيرسون Correlation Pearson، مع العلم بأن هذه الاستبانات لم تدخل في التحليل النهائي حيث وجد ان جميع الأسئلة تتميز بمصادقية جيدة حيث كانت قيمة Sig للارتباطات هي ذات دلالة معنوية اقل من 0.05 بأستثناء الفقرات (C03,C07,C09) في المحور الثالث (تتاغم التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية) لذلك تم حذف هذه الفقرات وهي:

1. هناك تضارب بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية
2. التتاغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية والفلسطينية يؤثر سلباً على المنتجات المحلية
3. التتاغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية والفلسطينية يؤثر سلباً على المنتجات المستوردة.

جدول (12.3): قيم معاملات ارتباط المجالات بالدرجة الكلية لجميع المحاور

رقم المحور	المحور	معامل الارتباط
1.	درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء	0.945**
2.	قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية	0.965**
3.	تتاغم التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية	0.414*
4.	قدرة الجهات الرسمية على إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية في مجال الاغذية	0.926**

كما تم ايجاد معامل الارتباط للمجال بالفقرات التابعة له حيث لوحظ من البيانات الواردة في الملحق (4) أن قيم معاملات الارتباط بين مجالات الدراسة والدرجة الكلية تراوحت

بين (0.945-0.414**) وهي جميعها قيم عالية ودالة إحصائية، أما فيما يتعلق بفقرات الأداة مع المجال الذي تنتمي إليه فقد تراوحت معاملات الارتباط بين (0.935-0.462**) وهي جميعها قيم دالة إحصائية حيث كانت جميع الأسئلة تتميز بمصادقية جيدة حيث كانت قيمة Sig للارتباطات هي ذات دلالة معنوية أقل من 0.05 ، ونستنتج من ذلك بأن فقرات الاداة واضحة ومفهومة للمستجيبين والفقرات تابعة للمجالات التي تنتمي إليها، بإستثناء الفقرة (c09,c07,c03) والتي كانت قيمة Sig للارتباطات هي ذات دلالة معنوية اكبر من 0.05 وهي لا تتمتع بمصادقية وتم حذفها من اسئلة الاستبانة.

2.2.6.2- صدق الاداة لاستبانة المختصين في مصانع الاغذية:

تم التحقق من صدق البناء للاستبانة من خلال جمع عينة تجريبية مكونة من (20) استمارة ، وتم ايجاد متوسط جميع المؤشرات للمحاور ومن ثم ايجاد معامل الارتباط بيرسون Correlation Pearson، مع العلم بأن هذه الاستبانات لم تدخل في التحليل النهائي حيث وجد ان جميع الأسئلة تتميز بمصادقية جيدة جداً حيث كانت قيمة Sig للارتباطات هي ذات دلالة معنوية أقل من 0.05 .

جدول (13.3): قيم معاملات ارتباط المجالات بالمعدل العام لجميع المحاور

رقم المحور	المحور	معامل الارتباط
1.	درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء	0.894**
2.	قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية	0.943**
3.	أثر التعليمات على تداول المنتجات الغذائية	0.843**

كما تم ايجاد معامل الارتباط بين مجالات الاستبانة الخاصة بالمصانع والفقرات التي تنتمي اليها ، حيث لوحظ من البيانات الواردة في الملحق (5) أن قيم معاملات الارتباط بين مجالات الدراسة والدرجة الكلية تراوحت بين (0.943-0.843**) وهي جميعها قيم عالية ودالة إحصائية، أما فيما يتعلق بفقرات الأداة مع المجال الذي تنتمي إليه فقد تراوحت معاملات الارتباط بين (0.879-0.495**) وهي جميعها قيم دالة

إحصائيا حيث كانت جميع الأسئلة تتميز بمصادقية جيدة حيث كانت قيمة Sig للارتباطات هي ذات دلالة معنوية اقل من 0.05 ، ونستنتج من ذلك بأن فقرات الاداة واضحة ومفهومة للمستجيبين والفقرات تابعة للمجالات التي تنتمي إليها.

7.3- ثبات الأداة

1.7.3- ثبات الأداة لإستبانة الجهة المختصة:

تم توزيع الاداة على عينة الدراسة وحساب معامل الثبات كرونباخ الفا وذلك حسب مجالات الدراسة والدرجة الكلية لجميع فقرات الاداة كما هو مبين في جدول (9.3) لكل محور من محاور الاستبانة ، فقد أظهر فحص ثبات الأداة باستخدام معامل الثبات كرونباخ ألفا أن قيمة كرونباخ الفا للمحاور تراوحت بين (0.703-0.912) وهي قيمة تراوحت بين عالية جداً ومقبولة، في حين أن كرونباخ الفا الكلي كان ثابتاً بمقدار (0.931) وهي قيمة عالية جداً، فهذا نقبل ثبات الاداة لكل محاور الاستبانة حيث أنها أعلى من (0.60). (إحصاء تطبيقي،2016) كما هو موضح في الجدول رقم (14.3):

جدول رقم (14.3): معامل ثبات كرونباخ الفا حسب المحاور والدرجة الكلية لفقرات الأداة

رقم المحور	المحور	أرقام البنود المنتمية	معامل كرونباخ
1.	درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء	A0110A-	0.883
2.	قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية	B0110B-	0.909
3.	تتأغم التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية	C07-C01	0.703
4.	قدرة الجهات الرسمية على إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية في مجال الاغذية	D0110D-	0.912
5.	الدرجة الكلية	D10-A01	0.931

7.3.2- ثبات الأداة لاستبانة المصانع:

تم توزيع الاداة على عينة الدراسة وحساب معامل الثبات كرونباخ الفا وذلك حسب مجالات الدراسة والدرجة الكلية لجميع فقرات الاداة كما هو مبين في جدول (10.3) لكل محور من محاور الاستبانة ، فقد أظهر فحص ثبات الأداة باستخدام معامل الثبات كرونباخ ألفا أن قيمة كرونباخ الفا للمحاور تراوحت بين (0.902-0.906) وهي قيمة تراوحت بين عالية جداً ومقبولة، في حين أن كرونباخ الفا الكلي كان ثابتاً بمقدار (0.937) وهي قيمة عالية جداً، فهذا نقبل ثبات الاداة لكل محاور الاستبانة حيث أنها أعلى من (0.60) (إحصاء تطبيقي،2016).

كما هو موضح في الجدول رقم (15.3):

جدول رقم (15.3): معامل ثبات كرونباخ الفا حسب المحاور والدرجة الكلية لفقرات الأداة

رقم المحور	المحور	أرقام البنود المنتمية	معامل كرونباخ
1.	درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء	A0110A-	0.902
2.	قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية	B0110B-	0.906
3.	أثر التعليمات على تداول المنتجات الغذائية	C0110C-	0.903
4.	الدرجة الكلية	C10-A01	0.937

8.3- إجراءات تطبيق الدراسة

تم إجراء هذه الدراسة وفق الخطوات الآتية:

- إعداد أداة الدراسة بصورتها النهائية .
- تحديد أفراد عينة الدراسة.
- الحصول على موافقة الجهات ذات الاختصاص.
- قام الباحث بتوزيع الأداة على عينة الدراسة واسترجاعها.

- إدخال البيانات إلى الحاسب ومعالجتها إحصائياً باستخدام الرزمة الإحصائية للعلوم الاجتماعية (SPSS) .
- استخراج النتائج وتحليلها ومناقشتها ومقارنتها مع الدراسات السابقة، واقتراح التوصيات المناسبة.

9.3- المعالجات الإحصائية:

بعد تجميع الاستبانة تم ترميزها وإدخالها إلى جهاز الحاسوب باستخدام برنامج الرزمة الإحصائية للعلوم الاجتماعية (SPSS) في تحليل البيانات ومن المعالجات الإحصائية المستخدمة :

1. التكرارات والنسب المئوية والمتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لتقدير الوزن النسبي لفقرات الإستبانة والوصف الإحصائي لاستجابات عينة الدراسة من المبحوثين.
2. معادلة كرونباخ - ألفا (Alpha-Cronbach) لقياس ثبات الأداة والإتساق الداخلي لفقرات أداة الدراسة.
3. مصفوفة بيرسون (Pearson Correlation Matrix) لفحص العلاقة بين محاور الدراسة.

تم اجراء اختبار Kolmogorov-Smirnov Z لفحص التوزيع الطبيعي للمؤشرات المستخدمة في التحليل وكانت المؤشرات المتجانسة Paramitric method حيث تم استخدام تحليل ANOVA و Independent samples

الفصل الرابع:

عرض النتائج:

4.1 تمهيد:

تهدف هذه الدراسة إلى التعرف على مدى تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الفلسطينية على إنتاج وتسويق المواد الغذائية في الضفة الغربية (2018-2019)، ومن أجل تحقيق ذلك استخدم الباحث استبانته خاصة بالموظفين المختصين بالرقابة على التعليمات الفنية الالزامية ذات العلاقة بالأغذية مؤلفة من أربعة محاور تتكون من (37) فقرة تم توزيعها على عينة مؤلفة من (98) موظف واستبانته خاصة بالعاملين في مجال الصناعات الغذائية مؤلفة من ثلاثة محاور تتكون من (30) فقرة تم توزيعها على (100) مصنع أغذية.

2.4 النتائج المتعلقة بأسئلة الدراسة:

فيما يلي عرضاً لنتائج الدراسة التي تتضمن الإجابة عن التساؤلات التي وضعت أساساً للبحث، وللإجابة عن هذه التساؤلات، حيث تمّ حساب طول المدى وهو $(5-1 = 4)$ ثم قسم على 5 فترات $(5/4 = 0.8)$ وعليه فإن طول الفترة هو (0.8) و اعتمد الباحث التقدير التالي، للفصل ما بين الدرجات وبيان ذلك فيما يلي:

- المتوسط الحسابي (4.21 فأكثر ويعادل 84.2% فأعلى) درجة عالية جداً.
- المتوسط الحسابي (3.41- 4.20 ويعادل 68.2%- 84.0 %) درجة عالية.
- المتوسط الحسابي (2.61-3.40 ويعادل 52.2%- 68.0 %) درجة متوسطة.
- المتوسط الحسابي (1.81-2.60 ويعادل 36.2%- 52.0 %) درجة منخفضة.
- المتوسط الحسابي (أقل من 1.81) درجة منخفضة جداً.

أما الأساس الذي تم الاعتماد عليه في توزيع هذه الفئات فهو الوصف الإحصائي القائم على توزيع المتوسطات بين فئات التدرج على مقياس ليكرت الخماسي الذي يبدأ بالدرجة (موافق بشدة) وتُعطى (5) درجات، ثم (موافق) وتُعطى (4) درجات، ثم (محايد) وتُعطى (3) درجات، ثم (غير موافق) وتُعطى درجتين، وينتهي ب (غير موافق بشدة) وتُعطى درجة واحدة فقط بشكل متساوٍ، وكانت أقصى درجة للفقرة (5) درجات.

السؤال الاول: هل الموظفون المختصين لديهم المعرفة الكافية بالمتطلبات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية؟

وللإجابة على هذا السؤال تم ايجاد المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور(درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء).

جدول رقم (1.4): المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور(درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء) مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي

رقم الفقرة	الترتيب	المحور	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	النسبة المئوية	الدرجة
A01	1.	يوجد تعليمات فنية إلزامية فلسطينية للمواد الغذائية	4.28	.670	85.6	عالية جداً
A08	2.	التعليمات الفنية الإلزامية تضمن سلامة المنتجات في الأسواق	4.08	.795	81.6	عالية
A02	3.	لديكم اطلاع على طبيعة هذه التعليمات الفنية الإلزامية	4.01	.753	80.2	عالية
A03	4.	لديكم إطلاع على الفرق بين الموصفات والتعليمات الفنية الإلزامية	4.00	.885	80	عالية

رقم الفقرة	الترتيب	المحور	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	النسبة المئوية	الدرجة
A10	5.	توجه الإدارة العليا لديكم بالإلزامية تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية	3.97	.818	79.4	عالية
A09	6.	يوجد إمكانية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية	3.80	.837	76	عالية
A04	7.	يوجد إطلاع عل المرجعية القانونية لهذه التعليمات الفنية الإلزامية	3.70	1.086	74	عالية
A05	8.	لديكم معرفة كافية بآلية إعداد هذه التعليمات الفنية الإلزامية	3.49	1.160	69.8	عالية
A06	9.	جميع الطواقم على إطلاع على هذه التعليمات الفنية الإلزامية	3.10	.891	62	متوسطة
A07	10.	تشاركون بإعداد هذه التعليمات الفنية الإلزامية	2.83	1.377	56.6	منخفضة
		الدرجة الكلية	3.72	0.599	74.4	عالية

يتضح من خلال البيانات في الجدول رقم (1.4) ما يلي:

- إن المحور " درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء " كانت بدرجة عالية ، فقد تراوحت النسب المئوية ما بين 85.6% و 56.6%.
- إنَّ المتوسط الحسابي للدرجة الكلية لمجال " درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء " هي (3.72) وبانحراف معياري مقداره (0.599)، وبنسبة مئوية 74.4%، وهذا يدل على أنَّ درجة الموافقة لهذا المجال كانت بدرجة عالية.
- أنَّ الفقرة التي تنص على " يوجد تعليمات فنية إلزامية فلسطينية للمواد الغذائية " بلغت اعلى قيمة حيث جاءت في الترتيب الأول بمتوسط حسابي 4.28 وبنسبة مئوية 85.6% ، وكانت بدرجة عالية جدا تليها الفقرة " التعليمات الفنية الإلزامية تضمن سلامة المنتجات في الأسواق " بمتوسط حسابي 4.08 وبنسبة مئوية 81.6%، وكانت بدرجة عالية ويرى الباحث أن هنالك وعي من الجهات الرسمية الفلسطينية بأهمية وجود مثل هذه التعليمات.

- أنَّ الفقرة التي تنص على " تشاركون بإعداد هذه التعليمات الفنية الإلزامية " بلغت أقل قيمة في هذا المجال بمتوسط حسابي 2.83 بنسبة مئوية 56.6% حيث كانت بدرجة منخفضة، تليها الفقرة " جميع الطواقم على إطلاع على هذه التعليمات الفنية الإلزامية بمتوسط حسابي 3.10 بنسبة مئوية 62% وكانت بدرجة متوسطة، يرى الباحث أن أعداد هذه التعليمات يشترك فيها ممثل واحد من كل جهة مختصة ويجب العمل على زيادة المشاركة من الموظفين المختصين وعدم اقتصارها على فئة أو جهة.

السؤال الثاني: هل العاملين في مصانع الاغذية لديهم المعرفة الكافية بالمتطلبات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية؟

وللإجابة على هذا السؤال تم ايجاد المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور (درجة الوعي لدى المختصين العاملين في مصانع الاغذية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء).

جدول رقم (2.4): المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور (درجة الوعي لدى المختصين العاملين في مصانع الاغذية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء) مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي

رقم الفقرة	الترتيب	المحور	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	النسبة المئوية	الدرجة
A01	1.	يوجد تعليمات فنية إلزامية فلسطينية للمواد الغذائية	4.18	.702	83.6	عالية
A10	2.	توجه الإدارة العليا لديكم بإلزامية تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية	4.11	.764	82.2	عالية
A02	3.	لديكم اطلاع على طبيعة هذه التعليمات الفنية الإلزامية	4.04	.909	80.8	عالية
A09	4.	يوجد إمكانية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية	3.99	.835	79.8	عالية
A03	5.	لديكم إطلاع على الفرق بين المواصفات والتعليمات الفنية الإلزامية	3.95	.978	79	عالية
A08	6.	التعليمات الفنية الإلزامية تضمن سلامة المنتجات في الأسواق	3.80	.899	76	عالية
A04	7.	يوجد إطلاع على المرجعية القانونية لهذه التعليمات الفنية الإلزامية	3.32	1.100	66.4	متوسطة

رقم الفقرة	الترتيب	المحور	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	النسبة المئوية	الدرجة
A05	8.	لديكم معرفة كافية بآلية إعداد هذه التعليمات الفنية الإلزامية	3.31	1.134	66.2	متوسطة
A06	9.	جميع الطواقم على إطلاع على هذه التعليمات الفنية الإلزامية	3.17	1.111	63.4	متوسطة
A07	10.	تشاركون بإعداد هذه التعليمات الفنية الإلزامية	2.38	1.042	47.6	منخفضة
		الدرجة الكلية	3.62	.661	72.5	عالية

يتضح من خلال البيانات في الجدول رقم (2.4) ما يلي:

- إن المحور " درجة الوعي لدى المختصين العاملين في مصانع الاغذية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء" كانت بدرجة عالية ، فقد تراوحت النسب المئوية ما بين 47.6% و 83.6%.
- إنَّ المتوسط الحسابي للدرجة الكلية لمجال " درجة الوعي لدى المختصين العاملين في مصانع الاغذية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء" هي (3.62) وبانحراف معياري مقداره (0.661)، ونسبة مئوية 72.5%، وهذا يدل على أنَّ درجة الموافقة لهذا المجال كانت بدرجة عالية.
- أنَّ الفقرة التي تنص على " يوجد تعليمات فنية إلزامية فلسطينية للمواد الغذائية " بلغت اعلى قيمة حيث جاءت في الترتيب الأول بمتوسط حسابي 4.18 ونسبة مئوية 83.6% ، وكانت بدرجة عالية تليها الفقرة " توجه الإدارة العليا لديكم بالإلزامية تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية " بمتوسط حسابي 4.11 ونسبة مئوية 82.2% ، وكانت بدرجة عالية ويرى الباحث وجود وعي لدى المشتغلين في مجال الصناعات الغذائية لكونهم لديهم مؤهلات علمية ودورات تدريبية تؤهلهم في مجال الصناعات الغذائية.
- أنَّ الفقرة التي تنص على " تشاركون بإعداد هذه التعليمات الفنية الإلزامية " بلغت أقل قيمة في هذا المجال بمتوسط حسابي 2.38 بنسبة مئوية 47.6% حيث كانت بدرجة منخفضة، تليها الفقرة " جميع الطواقم على إطلاع على هذه التعليمات الفنية الإلزامية بمتوسط حسابي 3.17 بنسبة مئوية 63.4% وكانت بدرجة متوسطة، يرى الباحث ان ذلك بسبب القطاع

الخاص لا يشارك في اعداد التعليمات الفنية الالزامية فالمشاركة هي حق قانوني للجهات الرسمية المختصة وفق الية اعداد التعليمات الفنية استناداً للوائح والقوانين(قانون المواصفات الفلسطينية رقم 6 لسنة 2000).

السؤال الثالث: هل التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالأغذية لديها القدرة على تلبية متطلبات سلامة الاغذية من قبل الموظفين المختصين؟
وللإجابة على هذا السؤال تم ايجاد المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية) من وجهة نظر الموظفين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية.

جدول رقم (3.4): المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور(قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية) من وجهة نظر الموظفين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي

رقم الفقرة	الترتيب	المحور	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	النسبة المئوية	الدرجة
B07	1.	التعليمات الفنية الإلزامية أداة جيدة لتقييم مدى تطبيق الشروط الصحية والممارسات الجيدة	3.97	0.695	79.4	عالية
B06	2.	التعليمات الفنية الإلزامية تحمل المشتغلين بالأغذية المسؤولية الرئيسية عن سلامة الغذاء	3.93	0.790	78.6	عالية
B02	3.	يوجد تعليمات فنية إلزامية خاصة بالشروط الصحية في المصانع	3.86	0.812	77.2	عالية
B05	4.	توضح التعليمات آلية التعامل مع المنتجات بعد التصنيع	3.85	0.791	77	عالية
B08	5.	يتم وضع المعايير الميكروبية ومتطلبات ضبط درجات الحرارة في التعليمات الفنية الإلزامية بناء على تقييم علمي للمخاطر	3.71	0.908	74.2	عالية
B09	6.	يتم التأكد من أن المعايير الصحية للأغذية المستوردة الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية هي على الأقل نفسها معايير الغذاء المنتج محلياً أو مكافئة لها.	3.62	1.010	72.4	عالية
B03	7.	توضح التعليمات الفنية الإلزامية آلية التعامل مع المواد الأولية	3.59	0.883	71.8	عالية

رقم الفقرة	الترتيب	المحور	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	النسبة المئوية	الدرجة
B04	8.	توضح التعليمات الفنية الإلزامية آلية التعامل مع المنتجات أثناء التصنيع	3.58	0.811	71.6	عالية
B10	9.	تحدد التعليمات الفنية الإلزامية طرق أخذ وتحليل العينات	3.53	0.997	70.6	عالية
B01	10.	تغطي التعليمات الفنية الإلزامية كافة أصناف وأشكال الأغذية	3.43	0.974	68.6	عالية
		الدرجة الكلية	3.7	0.543	74	عالية

يتضح من خلال البيانات في الجدول رقم (3.4) ما يلي:

- إن المحور " قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية " كانت بدرجة عالية، فقد تراوحت النسب المئوية ما بين 79.4% و 68.6%.
- إن المتوسط الحسابي للدرجة الكلية لمجال " قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية " هي (3.7) وبانحراف معياري مقداره (0.543)، وبنسبة مئوية 74%، وهذا يدل على أن درجة الموافقة لهذا المجال كانت بدرجة عالية.
- أن الفقرة التي تنص على " التعليمات الفنية الإلزامية أداة جيدة لتقييم مدى تطبيق الشروط الصحية والممارسات الجيدة " بلغت أعلى قيمة حيث جاءت في الترتيب الأول بمتوسط حسابي 3.97 وبنسبة مئوية 79.4%، وكانت بدرجة عالية تليها الفقرة " التعليمات الفنية الإلزامية تحمل المشتغلين بالأغذية المسؤولية الرئيسية عن سلامة الغذاء " بمتوسط حسابي 3.93 وبنسبة مئوية 78.6%، وكانت بدرجة عالية ويرى الباحث وجود ثقة ووعي عالي لدى الجهات المختصة بأهمية ودور التعليمات.
- أن الفقرة التي تنص على " تغطي التعليمات الفنية الإلزامية كافة أصناف وأشكال الأغذية " بلغت أقل قيمة في هذا المجال بمتوسط حسابي 3.43 بنسبة مئوية 68.6% حيث كانت بدرجة عالية، تليها الفقرة " تحدد التعليمات الفنية الإلزامية طرق أخذ وتحليل العينات " بمتوسط حسابي 3.53 بنسبة مئوية 70.6% وكانت بدرجة عالية، يرى الباحث ضرورة إصدار تعليمات فنية جديدة لتغطية كافة المنتجات.

السؤال الرابع: هل التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية لديها القدرة على تلبية متطلبات سلامة الأغذية من قبل الموظفين المختصين والعاملين في مصانع الأغذية؟
وللإجابة على هذا السؤال تم ايجاد المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور (قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية).
جدول رقم (4.4): المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور (قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية) من وجهة نظر الموظفين المختصين والعاملين في مصانع الأغذية مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي

رقم الفقرة	الترتيب	المحور	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	النسبة المئوية	الدرجة
B02	1.	يوجد تعليمات فنية إلزامية خاصة بالشروط الصحية في المصانع	3.91	0.780	78.2	عالية
B07	2.	التعليمات الفنية الإلزامية أداة جيدة لتقييم مدى تطبيق الشروط الصحية والممارسات الجيدة	3.89	0.695	77.8	عالية
B06	3.	التعليمات الفنية الإلزامية تحمل المشتغلين بالأغذية المسؤولية الرئيسية عن سلامة الغذاء	3.82	0.857	76.4	عالية
B05	4.	توضح التعليمات آلية التعامل مع المنتجات بعد التصنيع	3.70	0.644	74	عالية
B08	5.	يتم وضع المعايير الميكروبية ومتطلبات ضبط درجات الحرارة في التعليمات الفنية الإلزامية بناء على تقييم علمي للمخاطر	3.65	0.880	73	عالية
B03	6.	توضح التعليمات الفنية الإلزامية آلية التعامل مع المواد الأولية	3.63	0.825	72.6	عالية
B01	7.	تغطي التعليمات الفنية الإلزامية كافة أصناف وأنواع الأغذية	3.57	0.967	71.4	عالية
B04	8.	توضح التعليمات الفنية الإلزامية آلية التعامل مع المنتجات أثناء التصنيع	3.54	0.797	70.8	عالية
B10	9.	تحدد التعليمات الفنية الإلزامية طرق أخذ وتحليل العينات	3.43	0.820	68.6	عالية
B09	10.	يتم التأكد من أن المعايير الصحية للأغذية المستوردة الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية هي على الأقل نفسها معايير الغذاء المنتج محلياً أو مكافئة لها.	3.12	1.140	62.4	متوسطة
		الدرجة الكلية	3.62	0.570	72.4	عالية

يتضح من خلال البيانات في الجدول رقم (4.4) ما يلي:

- إن المحور " قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية " من وجهة نظر الموظفين المختصين والعاملين في مصانع الاغذية كانت بدرجة عالية، فقد تراوحت النسب المئوية ما بين 78.2% و 62.4%.
- إنَّ المتوسط الحسابي للدرجة الكلية لمجال " قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية " من وجهة نظر الموظفين المختصين والعاملين في مصانع الاغذية هي (3.62) وبانحراف معياري مقداره (0.570)، ونسبة مئوية 72.4%، وهذا يدل على أنَّ درجة الموافقة لهذا المجال كانت بدرجة عالية.
- أنَّ الفقرة التي تنص على " يوجد تعليمات فنية إلزامية خاصة بالشروط الصحية في المصانع " بلغت اعلى قيمة حيث جاءت في الترتيب الأول بمتوسط حسابي 3.91 ونسبة مئوية 78.2% ، وكانت بدرجة عالية تليها الفقرة " التعليمات الفنية الإلزامية أداة جيدة لتقييم مدى تطبيق الشروط الصحية والممارسات الجيدة " بمتوسط حسابي 3.89 ونسبة مئوية 77.8% ، وكانت بدرجة عالية.
- أنَّ الفقرة التي تنص على " يتم التأكد من أن المعايير الصحية للأغذية المستوردة الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية هي على الأقل نفسها معايير الغذاء المنتج محليا أو مكافئة لها " بلغت أقل قيمة في هذا المجال بمتوسط حسابي 3.12 بنسبة مئوية 62.4% حيث كانت بدرجة متوسطة، تليها الفقرة " تحدد التعليمات الفنية الإلزامية طرق أخذ وتحليل العينات " بمتوسط حسابي 3.43 بنسبة مئوية 68.6% وكانت بدرجة عالية.

السؤال الخامس: ما هو مدى التوافق بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الأوروبية؟

وللإجابة على هذا السؤال تم ايجاد المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور (تناغم التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية) من وجهة نظر الموظفين الحكوميين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية.

جدول رقم (5.4): المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور (تناغم التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية) من وجهة نظر الموظفين الحكوميين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي

رقم الفقرة	الترتيب	المحور	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	النسبة المئوية	الدرجة
C10	1.	التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية والفلسطينية يؤثر إيجاباً على المنتجات المستوردة	3.76	.690	75.2	عالية
C08	2.	التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية والفلسطينية يؤثر إيجاباً على المنتجات المحلية	3.64	.777	72.8	عالية
C05	3.	التضارب بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية إن وجد يعود لخصوصية السوق الفلسطيني	3.38	.903	67.6	متوسطة
C02	4.	يتم دراسة التعليمات الأوروبية وقولبتها فلسطينياً لتتناسب مع الإحتياجات المحلية	3.16	.882	63.2	متوسطة
C04	5.	يوجد تناغم بين التعليمات الأوروبية والفلسطينية	3.16	.927	63.2	متوسطة
C01	6.	لديكم معرفة بالتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية	2.98	1.130	59.6	متوسطة
C06	7.	التضارب بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية إن وجد يعود لعدم وجود رغبة حقيقية بالتناغم	2.86	1.025	57.2	متوسطة
		الدرجة الكلية	3.27	0.546	65.4	متوسطة

يتضح من خلال البيانات في الجدول رقم (5.4) ما يلي:

- إن المحور (تناغم التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية) من وجهة نظر الموظفين الحكوميين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية كانت بدرجة متوسطة، فقد تراوحت النسب المئوية ما بين 75.2% و 57.2%.
- إنَّ المتوسط الحسابي للدرجة الكلية لمجال "(تناغم التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية)" من وجهة نظر الموظفين

الحكومين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية هي (3.27) وبانحراف معياري مقداره (0.546)، ونسبة مئوية 65.4%، وهذا يدل على أنَّ درجة الموافقة لهذا المجال كانت بدرجة متوسطة.

- أنَّ الفقرة التي تنص على " التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية والفلسطينية يؤثر إيجاباً على المنتجات المستوردة " بلغت أعلى قيمة حيث جاءت في الترتيب الأول بمتوسط حسابي 3.76 ونسبة مئوية 75.2% ، وكانت بدرجة عالية تليها الفقرة " التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية والفلسطينية يؤثر إيجاباً على المنتجات المحلية " بمتوسط حسابي 3.64 ونسبة مئوية 72.8% ، وكانت بدرجة عالية ويرى الباحث التناغم ضروري ويؤثر إيجابياً على الصناعات المستوردة والمحلية في حدود الارتقاء بالصناعات المحلية وتعزيز التنافسية مع المنتجات المستوردة.

- أنَّ الفقرة التي تنص على " التضارب بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية إن وجد يعود لعدم وجود رغبة حقيقية بالتناغم " بلغت أقل قيمة في هذا المجال بمتوسط حسابي 2.86 بنسبة مئوية 57.2% حيث كانت بدرجة متوسطة، تليها الفقرة " لديك معرفة بالتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية " بمتوسط حسابي 2.98 بنسبة مئوية 59.6% وكانت بدرجة متوسطة، يرى الباحث أن هناك رغبة حقيقية في التناغم والتضارب ليست مقصودة وإنما لوجود بعض الفروقات المفروضة بحكم اختلاف الامكانيات المادية والادارية.

السؤال السادس: هل توجد فروقات بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الأوروبية؟ ويتم الإجابة على هذا السؤال من خلال الفرضية التالية

الفرضية: لا توجد علاقة ذات دلالة إحصائية عند مستوى دلالة $(\alpha \geq 0.05)$ بين متوسطات استجابة افراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية تعزى لمتغيرات الجهات المختصة (المسمى الوظيفي، سنوات الخبرة ، الجهة الحكومية ، المؤهل العلمي).

ولكن قبل ذلك تم فحص الاختبارات المعلمية واللامعلمية في ضوء مقارنة توزيعات المحاور للتوزيعات الطبيعية لإجراء فحص التوزيع الطبيعي للاستمارة للمؤشرات المستخدمة في التحليل

باستخدام Kolmogorov-Smirnov Z كون عدد افراد العينة أكثر من 50، وذلك لمعرفة هل البيانات تتوزع توزيعاً طبيعياً أم لا ، وهو اختبار ضروري في حالة اختبار الفرضيات لأن معظم الاختبارات المعلمية تشترط أن يكون توزيع البيانات طبيعياً. وتم إجراء فحص التوزيع الطبيعي للاستمارة للمؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام Kolmogorov-Smirnov Z حيث تبين أن قيمة مستوى الدلالة المحسوبة (Sig) للاختبار في جميع المؤشرات هي أكبر من (0.05)، أي ان هذا يؤكد بأن التوزيع مساوٍ للتوزيع الطبيعي، وبالتالي فان التوزيع للدرجة الكلية لجميع الفئات تساوي التوزيع الطبيعي كما هو موضح في الملحق(6)، وهذا يدل على أن البيانات فيه تتبع التوزيع الطبيعي ويجب استخدام الاختبارات المعلمية (اختبار العينات المستقلة (ت) ، واختبار التباين الأحادي (One WAY ANOVA) بدلاً من الاختبارات اللامعلمية (اختبار مان ويتني Man – Whitney Test ، واختبار كروسكال والاس Kruskal Wallis Test).

ومن خلال فحص (Homoginity) تجانس فئات المؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام اختبار Levene Statistic أشار بأن المؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام اختبار (Levene Statistic) تظهر بأن قيمة مستوى الدلالة المحسوبة (SIG) للاختبار تساوي في جميع المؤشرات أكبر من (0.05)، أي ان هذا يؤكد الفرضية الصفرية بان فئات المؤشرات متجانسة، و بالتالي فان جميع الفئات للمؤشرات متجانسة كما هو موضح في ملحق(7).

وبناء على تحليل (Levene Statistic) فان تحليل البيانات سيكون باستخدام (Paramitric method) وسيكون تحليل (ANOVA و Independent samples و T-tes) هي الملائمة حيث ضمت الاختبارات المعلمية عند مقارنة توزيعات محاور الدراسة للتوزيعات الطبيعية اختبارات تحليل التباين الأحادي (ANOVA) للمقارنة بين ثلاث فئات فأكثر واختبار ت (T-TEST) للمقارنة بين متوسطين.

1- لا توجد علاقة ذات دلالة إحصائية عند مستوى دلالة ($0.05 \geq \alpha$) بين متوسطات استجابة أفراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية تعزى للمتغيرات المسمى الوظيفي.

جدول رقم (6.4): نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة أفراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية حسب متغير المسمى الوظيفي

مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة ف	مستوى الدلالة
بين المجموعات	0.668	2	0.334	1.120	0.331
داخل المجموعات	28.345	95	0.298		
المجموع	29.013	97			

وللكشف عن الفروقات بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير المسمى الوظيفي كانت كما في الجدول (7.4):

المسمى الوظيفي	التكرار	المتوسط	الانحراف المعياري
مفتش	45	3.3492	0.50467
رئيس قسم	39	3.1758	0.63758
مدير	14	3.3265	0.36066
المجموع	98	3.2770	0.54690

ولفحص هذه الفرضية تم اختبار التباين الأحادي ONE WAY Analysis of Variance وتبين ان قيمة مستوى الدلالة المحسوب (SIG) تساوي 0.331، وعليه فكونها أكبر من 0.05 فإنه لا يوجد فروقات ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($\alpha \leq 0.05$) في المتوسطات الحسابية في تقدير إجابات أفراد العينة للمحور "مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية حسب متغير المسمى الوظيفي" لذا فإننا نقبل الفرضية الصفرية ويعزى ذلك ان جميع الموظفين العاملين في الرقابة على تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية جميعهم مختصين ويحملون شهادات علمية تؤهلهم للعمل بغض النظر عن المسمى الوظيفي كون المسمى هو اشراف إداري لتنظيم العمل و وضع الخطط وتنفيذها بهدف انجاح العمل الرقابي.

2- لا توجد علاقة ذات دلالة إحصائية عند مستوى دلالة ($0.05 \geq \alpha$) بين متوسطات استجابة أفراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية تعزى للمتغيرات سنوات الخبرة.

جدول رقم (8.4): نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة أفراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية حسب متغير سنوات الخبرة.

مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة ف	مستوى الدلالة
بين المجموعات	1.548	3	0.516	1.766	0.159
داخل المجموعات	27.465	94	0.292		
المجموع	29.013	97			

وللكشف عن الفروقات بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير سنوات الخبرة كانت كما في الجدول (9.4):

سنوات الخبرة	التكرار	المتوسط	الانحراف المعياري
أقل من 5 سنوات	15	3.2952	0.52480
6-10 سنوات	20	3.4857	0.65449
11-15 سنة	18	3.3254	0.47458
16 سنة فأكثر	45	3.1587	0.51438
المجموع	98	3.2770	0.54690

ولفحص هذه الفرضية تم اختبار التباين الأحادي ONE WAY Analysis of Variance وتبين ان قيمة مستوى الدلالة المحسوب (SIG) تساوي 0.159، وعليه فكونها أكبر من 0.05 فإنه لا يوجد فروقات ذات دالة إحصائية عند مستوى الدلالة الإحصائية ($\alpha \leq 0.05$) في المتوسطات الحسابية في تقدير إجابات أفراد العينة للمحور "مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية حسب متغير سنوات الخبرة" لذا فإننا نقبل الفرضية الصفرية ويعزى ذلك ان الموظفين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية على الاغذية يعملون على تنفيذها حسب المتطلبات الموضحة والمقرة في التعليم بغض النظر عن سنوات الخبرة فالتعليمات

واضحة ولا يشترك جميعهم في اعداد التعليمات الفنية الالزامية وأنما يتم اعداد التعليم من قبل لجنة مختصة من الوزارات ذات العلاقة بحيث تمثل كل وزارة بعضو ممثل عنها وتجتمع اللجنة وتدرس التعليمات الفنية الخاصة بالأغذية وموائمتها مع المتطلبات والمعايير العالمية.

3- لا توجد علاقة ذات دلالة إحصائية عند مستوى دلالة ($0.05 \geq \alpha$) بين متوسطات استجابة افراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية تعزى للمتغيرات المؤهل العلمي.

جدول رقم (10.4): نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية حسب متغير المؤهل العلمي

مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة ف	مستوى الدلالة
بين المجموعات	.180	3	0.060	0.195	0.899
داخل المجموعات	28.833	94	0.307		
المجموع	29.013	97			

وللكشف عن الفروقات بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير المؤهل العلمي كانت كما في الجدول (11.4):

المسمى الوظيفي	التكرار	المتوسط	الانحراف المعياري
توجيهي	2	3.2857	0.20203
دبلوم	8	3.2679	0.49744
بكالوريوس	64	3.2500	0.57931
ماجستير	24	3.3512	0.50723
دكتورة	98	3.2770	0.54690

ولفحص هذه الفرضية تم اختبار التباين الأحادي ONE WAY Analysis of Variance وتبين ان قيمة مستوى الدلالة المحسوب (SIG) تساوي 0.159، وعليه فكونها أكبر من 0.899 فإنه لا يوجد فروقات ذات دالة إحصائية عند مستوى الدلالة الإحصائية ($\alpha \leq 0.05$) في المتوسطات الحسابية في تقدير إجابات افراد العينة للمحور "مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية حسب متغير المؤهل العلمي" لذا فإننا نقبل الفرضية

الصفيرية ويعزى ذلك أن الموظفين المختصين مؤهلين للعمل على تطبيق التعليمات وملاحظاتهم تكون متقاربة ويتم رفعها الى اللجنة الفنية الخاصة بإعداد التعليمات خاصة في حالة وجود تضارب واضح خلال التطبيق على سبيل المثال في حالة وجود اختلاف بين نسبة المادة المسموح إضافتها في التعليم الفني الى المنتج مختلفة عن النسبة المحددة في المواصفة يتم توجيه كتاب خطي الى اللجنة الفنية لإعادة الدراسة وموافاتهم بالرأي الفني لإزالة أي تضارب من شأنه اعاقلة العمل الرقابي.

4- لا توجد علاقة ذات دلالة إحصائية عند مستوى دلالة $(\alpha \geq 0.05)$ بين متوسطات استجابة افراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية تعزى للمتغيرات مكان العمل.

جدول رقم (12.4): نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية حسب متغير مكان العمل.

مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة ف	مستوى الدلالة
بين المجموعات	1.028	3	0.343	1.151	0.333
داخل المجموعات	27.985	94	0.298		
المجموع	29.013	97			

وللكشف عن الفروقات بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير مكان العمل كانت كما في الجدول (13.4):

المسمى الوظيفي	التكرار	المتوسط	الانحراف المعياري
وزارة الاقتصاد الوطني	35	3.2490	0.61332
وزارة الزراعة	20	3.1643	0.47781
وزارة الصحة	30	3.2810	0.49698
مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية	13	3.5165	0.55494
المجموع	98	3.2770	0.54690

ولفحص هذه الفرضية تم اختبار التباين الأحادي ONE WAY Analysis of Variance وتبين ان قيمة مستوى الدلالة المحسوب (SIG) تساوي 0.333، وعليه فكونها أكبر من 0.05 فهي ليست

ذات فروقات دالة إحصائية عند مستوى الدلالة الإحصائية ($\alpha \leq 0.05$) في المتوسطات الحسابية في تقدير إجابات افراد العينة للمحور " مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية حسب متغير مكان العمل " لذا فإننا نقبل الفرضية الصفرية ويعزى ذلك ان التعليمات واللوائح الفنية الصادرة واضحة وتستوجب تنفيذها من قبل اللجان المختصة وقد نصت القوانين ذات العلاقة على وجوب الالتزام بها من قبل المشتغلين بالأغذية فقد أشار قانون المواصفات والمقاييس الفلسطينية رقم 6 لسنة 2000 في المادة 17 بند (3) بأنه يجب على أصحاب المصانع القائمة التقيد بالتعليمات الفنية الإلزامية للسلع والمواد التي تنتج في مصانعهم وفي جميع الاعمال والمواد التي يستخدمونها، بالإضافة ان المادة (23) بينت وجوب تحديد الجهات المختصة بالرقابة على التعليمات بقرار من مجلس الوزراء لذلك فالوزارات التي تتولتها الدراسة جميعها مختصة ومكلفة بتطبيق التعليمات واللوائح الفنية لذلك فلا يوجد فروقات بينها في التطبيق فجميعها تلزم العاملين للالتزام بها لتحقيق السلامة الغذائية للمستهلك، لا سيما بان التعليمات قد تفرض إشتراطات وأحكام تتلائم مع الحالة الفلسطينية بالتوافق مع الجهات الرقابية المختصة.

السؤال السابع: هل الموظفون الحكوميون المختصين لديهم القدرة على تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية؟

وللإجابة على هذا السؤال تم إيجاد المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور قدرة الجهات الرسمية على إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية في مجال الاغذية) من وجهة نظر الموظفون الحكوميون المختصين في تطبيق التعليمات الفنية.

جدول رقم (14.4): المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور(قدرة الجهات الرسمية على إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية في مجال الاغذية) من وجهة نظر الموظفون الحكوميون المختصين في تطبيق التعليمات الفنية مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي

الدرجة	النسبة المئوية	الانحراف المعياري	المتوسط الحسابي	المحور	الترتيب	رقم الفقرة
عالية	73	.839	3.65	يوجد أدلة إرشادية تساعد في التفتيش	1.	D10
عالية	70.8	.910	3.54	التعليمات الفنية الإلزامية مبنية على أساس إحتياجات السوق	2.	D02
عالية	69	1.037	3.45	التعليمات الفنية الإلزامية واضحة وسهلة التطبيق	3.	D01

رقم الفقرة	الترتيب	المحور	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	النسبة المئوية	الدرجة
D03	4.	يوجد خبرات كافية لإنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية	3.41	.918	68.2	عالية
D06	5.	يوجد خطط إدارية وفنية وتنفيذية جاهزة التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية	3.17	.908	63.4	متوسط ة
D09	6.	يوجد تغذية راجعة من الجهات الرقابية حول تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية	3.16	1.002	63.2	متوسط ة
D08	7.	يوجد مؤشرات أداء حول التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية	3.14	.974	62.8	متوسط ة
D05	8.	يوجد إمكانيات فنية كافية التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية	3.14	.984	62.8	متوسط ة
D04	9.	يوجد كوادرات كافية التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية	3.14	1.025	62.8	متوسط ة
D07	10.	يوجد إمكانيات مالية كافية لتنفيذ الخطط الإدارية والفنية وتنفيذية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية	2.86	.974	57.2	متوسط ة
		الدرجة الكلية	3.2673	.65421	65.346	متوسط ة

يتضح من خلال البيانات في الجدول رقم (14.4) ما يلي:

- إن المحور (قدرة الجهات الرسمية على إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية في مجال الاغذية) من وجهة نظر الموظفين الحكوميين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية كانت بدرجة متوسطة، فقد تراوحت النسب المئوية ما بين 57.2% و 73%.
- إنَّ المتوسط الحسابي للدرجة الكلية لمجال "قدرة الجهات الرسمية على إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية في مجال الاغذية" من وجهة نظر الموظفين الحكوميين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية هي (3.26) وبانحراف معياري مقداره (0.654)، وبنسبة مئوية 65.3%، وهذا يدل على أنَّ درجة الموافقة لهذا المجال كانت بدرجة متوسطة.

• أنَّ الفقرة التي تنص على " يوجد أدلة إرشادية تساعد في التفتيش " بلغت أعلى قيمة حيث جاءت في الترتيب الأول بمتوسط حسابي 3.65 وبنسبة مئوية 73% ، وكانت بدرجة عالية تليها الفقرة " التعليمات الفنية الإلزامية مبنية على أساس إحتياجات السوق " بمتوسط حسابي 3.54 وبنسبة مئوية 70.8% ، وكانت بدرجة عالية.

• أنَّ الفقرة التي تنص على " يوجد إمكانيات مالية كافية لتنفيذ الخطط الإدارية والفنية وتنفيذية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية " بلغت أقل قيمة في هذا المجال بمتوسط حسابي 2.86 بنسبة مئوية 57.2% حيث كانت بدرجة متوسطة، تليها الفقرة " يوجد كوادرات كافية التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية " بمتوسط حسابي 3.14 بنسبة مئوية 62.8% وكانت بدرجة متوسطة.

السؤال الثامن: هل توجد فروقات بين القدرة على تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية تبعاً للمتغيرات الخاصة بالموظفين الحكوميين المختصين؟ ويتم الإجابة على هذا السؤال من خلال الفرضية التالية:

الفرضية الثالثة: لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند المستوى $(\alpha \geq 0.05)$ بين متوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية تعزى لمتغيرات (المسمى الوظيفي، سنوات الخبرة، المؤهل العلمي، مكان العمل).

1- لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند المستوى $(\alpha \geq 0.05)$ بين متوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية تعزى لمتغير الجهات المختصة/ المسمى الوظيفي.

جدول رقم (15.4): نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of

Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق

التعليمات الفلسطينية حسب متغير المسمى الوظيفي

مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة ف	مستوى الدلالة
بين المجموعات	.199	2	0.099	0.228	0.796
داخل المجموعات	41.317	95	0.435		
المجموع	41.516	97			

وللكشف عن الفروقات بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير المسمى الوظيفي كانت كما في الجدول (16.4):

الانحراف المعياري	المتوسط	التكرار	المسمى الوظيفي
0.58928	3.2844	45	مفتش
0.65782	3.2872	39	رئيس قسم
0.85908	3.1571	14	مدير
0.65421	3.2673	98	المجموع

ولفحص هذه الفرضية تم اختبار التباين الأحادي ONE WAY Analysis of Variance وتبين ان قيمة مستوى الدلالة المحسوب (SIG) تساوي 0.796، وعليه فكونها أكبر من 0.05 فإنه لا توجد فروقات ذات دالة إحصائية عند مستوى الدلالة الإحصائية ($\alpha \leq 0.05$) في المتوسطات الحسابية في تقدير إجابات افراد العينة للمحور " مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية تعزى لمتغير الجهات المختصة حسب متغير المسمى الوظيفي " لذا فإننا نقبل الفرضية الصفرية ويعزى ذلك التعليمات واللوائح هي محددة لكل منتج غذائي ويتم تطبيقها من قبل المختصين بغض النظر عن المسمى الوظيفي فجميع المختصين هم مؤهلين لتطبيق التعليمات.

2- لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند المستوى ($\alpha \geq 0.05$) بين متوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية تعزى لمتغير الجهات المختصة/ سنوات الخبرة.

جدول رقم (17.4): نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية حسب متغير سنوات الخبرة

مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة ف	مستوى الدلالة
بين المجموعات	.162	3	0.054	0.123	0.947
داخل المجموعات	41.354	94	0.440		
المجموع	41.516	97			

وللكشف عن الفروقات بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير سنوات الخبرة كانت كما في الجدول (18.4):

الاتحراف المعياري	المتوسط	التكرار	سنوات الخبرة
0.481	3.22	15	أقل من 5 سنوات
0.683	3.22	20	6-10 سنوات
0.722	3.33	18	11-15 سنة
0.680	3.27	45	16 سنة فأكثر
0.654	3.26	98	المجموع

ولفحص هذه الفرضية تم اختبار التباين الأحادي ONE WAY Analysis of Variance وتبين ان قيمة مستوى الدلالة المحسوب (SIG) تساوي 0.947، وعليه فكونها أكبر من 0.05 فإنه لا يوجد فروقات ذات دالة إحصائية عند مستوى الدلالة الإحصائية ($\alpha \leq 0.05$) في المتوسطات الحسابية في تقدير إجابات افراد العينة للمحور "مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية تعزى لمتغير الجهات المختصة حسب متغير سنوات الخبرة " لذا فإننا نقبل الفرضية الصفرية ويعزى ذلك أن التعليمات واللوائح والتعاميم التي توجه الى الجهات الرقابية تحتوي على متطلبات محددة تستوجب التنفيذ بغض النظر عن سنوات الخبرة فعلى سبيل المثال فتعليم الخاص بالوسم الغذائي رقم 21 لسنة 2008 يفرض وجود بطاقة بيان باللغة العربية على المنتجات الغذائية المعروضة في الاسواق فلا يوجد اختلاف في تطبيقها بين موظف جديد او موظف لديه خبرة طويلة فالمتطلبات واحدة ولا تحتاج من المفتشين أي اجتهاد وخبرة فنية.

3- لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند المستوى ($\alpha \geq 0.05$) بين متوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية تعزى لمتغير الجهات المختصة/ المؤهل العلمي.

جدول رقم (19.4): نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية حسب متغير المؤهل العلمي

مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة ف	مستوى الدلالة
بين المجموعات	.254	3	0.085	0.193	0.901
داخل المجموعات	41.261	94	0.439		
المجموع	41.516	97			

وللكشف عن الفروقات بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير المؤهل العلمي كانت كما في الجدول (20.4):

المؤهل العلمي	التكرار	المتوسط	الانحراف المعياري
توجيهي	2	3.45	0.212
دبلوم	8	3.38	0.548
بكالوريوس	64	3.26	0.677
ماجستير	24	3.21	0.666
دكتورة	98	3.26	0.654

ولفحص هذه الفرضية تم اختبار التباين الأحادي ONE WAY Analysis of Variance وتبين ان قيمة مستوى الدلالة المحسوب (SIG) تساوي 0.901 ، وعليه فكونها أكبر من 0.05 فهي ليست ذات فروقات دالة إحصائية عند مستوى الدلالة الإحصائية ($\alpha \leq 0.05$) في المتوسطات الحسابية في تقدير إجابات افراد العينة للمحور "مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية تعزى لمتغير الجهات المختصة لذا فإننا نقبل الفرضية الصفرية ويعزى ذلك ان الموظفين من حملة الموهلات العلمية المتدنية تم أعطائهم التدريب الكافي في مجال الرقابة ويختصون في سحب العينات والقيام بالعمليات الرقابية التي لا تحتاج أي تقارير فنية من قبل المفتش مثل تكليفهم في فحص بطاقات البيات وقراءة تواريخ الصلاحية وسحب العينات وعددهم قليل جداً ويتم اشراكهم في الجولات التفتيشية ضمن المفتشين من حملة البكالوريوس فأعلى لا سيما وان الموظفين المؤهلين بالدرجات العليا يكون دورهم استشاري والمشاركة في اللجان الفنية التي تحتاج الى تبريرات علمية في بعض القضايا لذلك لم يلاحظ وجود فروقات في عمليات تطبيق اللوائح باختلاف المؤهل العلمي.

4-لا توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند المستوى ($\alpha \geq 0.05$) بين متوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية تعزى لمتغير الجهات المختصة/مكان العمل.

جدول رقم (21.4): نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية حسب متغير مكان العمل

مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة ف	مستوى الدلالة
بين المجموعات	.121	3	0.040	0.092	0.964
داخل المجموعات	41.394	94	0.440		
المجموع	41.516	97			

وللكشف عن الفروقات بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير مكان العمل كانت كما في الجدول(22.4):

مكان العمل	التكرار	المتوسط	الانحراف المعياري
وزارة الاقتصاد الوطني	35	3.28	0.730
وزارة الزراعة	20	3.20	0.570
وزارة الصحة	30	3.27	0.610
مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية	13	3.30	0.722
المجموع	98	3.26	0.654

ولفحص هذه الفرضية تم اختبار التباين الأحادي ONE WAY Analysis of Variance وتبين ان قيمة مستوى الدلالة المحسوب (SIG) تساوي 0.964، وعليه فكونها أكبر من 0.05 فهي ليست ذات فروقات دالة إحصائية عند مستوى الدلالة الإحصائية ($\alpha \leq 0.05$) في المتوسطات الحسابية في تقدير إجابات افراد العينة للمحور "مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية تعزى لمتغير الجهات المختصة حسب متغير مكان العمل لذا فإننا نقبل الفرضية الصفرية ويعزى ذلك ان كل جهة مختص في تطبيق التعليم الخاص بها حسب دليل التعليم فمثلا وزارة الزراعة تختص بتطبيق التعليمات واللوائح والفنية داخل المسالخ وصالات الانتاج الزراعي في حين تختص وزارة الاقتصاد في تطبيق التعليمات الفنية في داخل مصانع الاغذية وفي الاسواق فكل جهة عملها واضح ومكمل للجهات المختصة الاخرى.

السؤال التاسع: ما هو مدى تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية على الأغذية المتداولة في السوق الفلسطيني؟

وللإجابة على هذا السؤال تم ايجاد المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور (أثر التعليمات على تداول المنتجات الغذائية) من وجهة نظر الموظفين المختصين والعاملين في مصانع الأغذية.

جدول رقم (23.4): المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور (أثر التعليمات على تداول المنتجات الغذائية) من وجهة نظر الموظفين المختصين والعاملين في مصانع الأغذية، مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي.

رقم الفقرة	الترتيب	المحور	المتوسط الحسابي	الانحراف المعياري	النسبة المئوية	الدرجة
C01	1.	تسهل التعليمات الفنية الإلزامية تداول المنتجات محلياً	4.33	4.202	86.6	عالية جداً
C04	2.	تعطي التعليمات الفنية الإلزامية ثقة أكبر للمستهلك في المنتجات الغذائية في الأسواق	4.05	.716	81	عالية
C03	3.	تعمل التعليمات الفنية الإلزامية على رفع جودة المنتجات	3.94	.839	78.8	عالية
C02	4.	تسهل التعليمات الفنية الإلزامية عملية تصدير المنتجات المحلية	3.67	.900	73.4	عالية
C08	5.	من السهل التعليمات الفنية الإلزامية لدى المصانع المحلية	3.53	.771	70.6	عالية
C07	6.	التعليمات الفنية الإلزامية تسهل عملية الإستيراد	3.33	.853	66.6	متوسطة
C06	7.	التعليمات الفنية الإلزامية واضحة ومفهومة للمنتجين والموردين	3.28	1.036	65.6	متوسطة
C05	8.	جاءت التعليمات الفنية الإلزامية بناءً على طلب القطاع الخاص	3.26	.836	65.2	متوسطة
C09	9.	صعبة التطبيق لعدم تناغمها مع التعليمات الأوروبية	2.85	.809	57	متوسطة
C10	10.	صعبة التطبيق لأنها تؤثر سلباً على الحصة السوقية للمنتجات المحلية	2.76	.955	55.2	متوسطة
		الدرجة الكلية	3.7850	.61961	75.7	عالية

يتضح من خلال البيانات في الجدول رقم (23.4) ما يلي:

- إن المحور (أثر التعليمات على تداول المنتجات الغذائية) من وجهة نظر الموظفين المختصين والعاملين في مصانع الاغذية كانت بدرجة عالية، فقد تراوحت النسب المئوية ما بين 86.6% و 55.2%.
- إن المتوسط الحسابي للدرجة الكلية لمجال " أثر التعليمات على تداول المنتجات الغذائية " من وجهة نظر الموظفين المختصين والعاملين في مصانع الاغذية هي (3.78) وبانحراف معياري مقداره (0.619)، ونسبة مئوية 75.7%، وهذا يدل على أن درجة الموافقة لهذا المجال كانت بدرجة عالية.
- أن الفقرة التي تنص على " تسهل التعليمات الفنية الإلزامية تداول المنتجات محلياً " بلغت أعلى قيمة حيث جاءت في الترتيب الأول بمتوسط حسابي 4.33 ونسبة مئوية 86.6%، وكانت بدرجة عالية تليها الفقرة " تعطي التعليمات الفنية الإلزامية ثقة أكبر للمستهلك في المنتجات الغذائية في الأسواق " بمتوسط حسابي 4.05 ونسبة مئوية 81%، وكانت بدرجة عالية.
- أن الفقرة التي تنص على " صعوبة التطبيق لأنها تؤثر سلباً على الحصة السوقية للمنتجات المحلية " بلغت أقل قيمة في هذا المجال بمتوسط حسابي 2.76 بنسبة مئوية 55.2% حيث كانت بدرجة متوسطة، تليها الفقرة " صعوبة التطبيق لعدم تناغمها مع التعليمات الأوروبية " بمتوسط حسابي 2.85 بنسبة مئوية 57% وكانت بدرجة متوسطة.

السؤال العاشر: هل هنالك فروق لاثر تطبيق التعليمات الخاصة بالأغذية من وجهة نظر العاملين في الصناعات الغذائية تتبعاً للمتغيرات المستقلة؟ ويتم الإجابة على هذا السؤال من خلال الفرضية الثالثة:

لا توجد فروقات ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) بين متوسطات استجابة افراد العينة حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية تعزى للمتغيرات (المسمى الوظيفي، سنوات الخبرة، المؤهل العلمي، قطاع الاغذية).

ولكن قبل ذلك تم فحص الاختبارات المعلمية واللامعلمية في ضوء مقارنة توزيعات المحاور للتوزيعات الطبيعية لإجراء فحص التوزيع الطبيعي للاستمارة للمؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام Kolmogorov-Smirnov Z كون عدد افراد العينة أكثر من 50، وذلك لمعرفة هل البيانات تتوزع توزيعاً طبيعياً أم لا ، وهو اختبار ضروري في حالة اختبار الفرضيات لأن معظم الاختبارات المعلمية تشترط أن يكون توزيع البيانات طبيعياً.

وتم إجراء فحص التوزيع الطبيعي للاستمارة للمؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام

Kolmogorov-Smirnov Z حيث تبين أن قيمة مستوى الدلالة المحسوبة (SIG) للاختبار في

جميع المؤشرات هي أكبر من (0.05)، أي ان هذا يؤكد بأن التوزيع مساوٍ للتوزيع الطبيعي، و

بالتالي فان التوزيع للدرجة الكلية لجميع الفئات تساوي التوزيع الطبيعي كما هو موضح في

الملحق(11)، وهذا يدل على أن البيانات فيه تتبع التوزيع الطبيعي ويجب استخدام الاختبارات

المعلمية (اختبار العينات المستقلة (ت) ، واختبار التباين الأحادي (One WAY ANOVA)

بدلاً من الاختبارات اللامعلمية (اختبار مان ويتي Man – Whitney Test ، واختبار كروسكال

والاس Kruskal Wallis Test).

ومن خلال فحص (Homoginity) تجانس فئات المؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام اختبار

Levene Statistic أشار بأن المؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام اختبار (Levene

Statistic) تظهر بأن قيمة مستوى الدلالة المحسوبة (SIG) للاختبار تساوي في جميع المؤشرات

أكبر من (0.05)، أي ان هذا يؤكد الفرضية الصفرية بان فئات المؤشرات متجانسة، و بالتالي فان

جميع الفئات للمؤشرات متجانسة كما هو موضح في ملحق(12).

وبناء على تحليل (Levene Statistic) فان تحليل البيانات سيكون باستخدام (Paramitric

method) وسيكون تحليل (ANOVA و Independent samples و T-tes) هي الملائمة حيث

ضمت الاختبارات المعلمية عند مقارنة توزيعات محاور الدراسة للتوزيعات الطبيعية اختبارات

تحليل التباين الأحادي (ANOVA) للمقارنة بين ثلاث فئات فأكثر واختبار ت (T-TEST)

للمقارنة بين متوسطين.

1. لا توجد فروقات ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) بين متوسطات استجابة

أفراد العينة حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر

المختصين العاملين في مصانع الاغذية تبعاً للمتغير المسمى الوظيفي.

جدول رقم (24.4): نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر المختصين العاملين في مصانع الاغذية تبعاً للمتغير المسمى الوظيفي

مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة ف	مستوى الدلالة
بين المجموعات	2.085	3	0.695	3.202	0.027
داخل المجموعات	20.836	96	0.217		
المجموع	22.921	99			

وللكشف عن الفروقات بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير المسمى الوظيفي كانت كما في الجدول (25.4):

المسمى الوظيفي	التكرار	المتوسط	الانحراف المعياري
مدير مبيعات	19	3.6333	0.54738
مدير جودة	26	3.7487	0.48801
مدير انتاج	36	3.7963	0.38477
مدير عام	19	3.4053	0.48917
Total	100	3.6787	0.48117

ولفحص هذه الفرضية تم اختبار التباين الأحادي ONE WAY Analysis of Variance وتبين ان قيمة مستوى الدلالة المحسوب (SIG) تساوي 0.027، وعليه فكونها أصغر من 0.05 لذلك يوجد فروقات دالة إحصائية عند مستوى الدلالة الإحصائية ($\alpha \leq 0.05$) في المتوسطات الحسابية في تقدير إجابات افراد العينة للمحور " حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر المختصين العاملين في مصانع الاغذية تبعاً للمتغير المسمى الوظيفي لذا فإننا

نرفض الفرضية الصفريّة ونقبل الفرضية البديلة حيث كانت الفروق لصالح مدير الإنتاج يليه مدير الجودة ويعزى ذلك بأنه يوجد اختلاف في رأي العاملين المختصين في مصانع الأغذية حسب واجباته ومهامه فمهام مدير المبيعات ومدير المصنع الاستمرارية في وتحقيق الربح في حين مهام و واجبات مدير الإنتاج ومدير الجودة تكون مبنية على انتاج منتجات ذات جودة عالية ضمن ثقة ورغبة المستهلك لضمان السلامة الغذائية والاستمرارية في الانتاج.

2. لا توجد فروقات ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) بين متوسطات استجابة

افراد العينة حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر

المختصين العاملين في مصانع الاغذية تبعاً للمتغير سنوات الخبرة.

جدول رقم (26.4): نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر المختصين العاملين في مصانع الاغذية تبعاً للمتغير سنوات الخبرة

مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة ف	مستوى الدلالة
بين المجموعات	0.090	3	0.030	0.127	0.944
داخل المجموعات	22.831	96	0.238		
المجموع	22.921	99			

للكشف عن الفروقات بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير سنوات الخبرة كانت كما في الجدول (27.4):

المسمى الوظيفي	التكرار	المتوسط	الانحراف المعياري
أقل من 5 سنوات	8	3.61	0.555
6-10 سنوات	32	3.71	0.489
11-15 سنة	28	3.65	0.499
16 سنة فأكثر	32	3.67	0.457
المجموع	100	3.67	0.481

ولفحص هذه الفرضية تم اختبار التباين الأحادي ONE WAY Analysis of Variance وتبين ان قيمة مستوى الدلالة المحسوب (SIG) تساوي 0.944، وعليه فكونها أكبر من 0.05 لذلك فإنه

لا توجد فروقات ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة الإحصائية ($\alpha \leq 0.05$) في المتوسطات الحسابية في تقدير إجابات أفراد العينة للمحور " حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر المختصين العاملين في مصانع الأغذية تبعاً للمتغير سنوات الخبرة لذا فإننا نقبل الفرضية الصفرية.

3. لا توجد فروقات ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) بين متوسطات استجابة

أفراد العينة حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر المختصين العاملين في مصانع الأغذية تبعاً للمتغير المؤهل العلمي.

جدول رقم (28.4): نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة أفراد العينة حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر المختصين العاملين في مصانع الأغذية تبعاً للمتغير المؤهل العلمي

مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة ف	مستوى الدلالة
بين المجموعات	2.630	4	0.658	3.079	0.020
داخل المجموعات	20.291	95	0.214		
المجموع	22.921	99			

وللكشف عن الفروقات بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير المؤهل العلمي كانت كما في الجدول (29.4):

المؤهل العلمي	التكرار	المتوسط	الانحراف المعياري
توجيهي	11	3.63	0.604
دبلوم	19	3.90	0.436
بكالوريوس	61	3.68	0.460
ماجستير	7	3.30	0.276
دكتورة	2	3.10	0.000

ولفحص هذه الفرضية تم اختبار التباين الأحادي ONE WAY Analysis of Variance وتبين ان قيمة مستوى الدلالة المحسوب (SIG) تساوي 0.020، وعليه فكونها أصغر من 0.05 لذلك

يوجد فروقات ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدالة الإحصائية ($\alpha \leq 0.05$) في المتوسطات الحسابية في تقدير إجابات افراد العينة للمحور "حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر المختصين العاملين في مصانع الاغذية تبعاً للمتغير المؤهل العلمي لذا فإننا نرفض الفرضية الصفرية ونقبل الفرضية البديلة.

4. لا توجد فروقات ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) بين متوسطات

استجابة افراد العينة حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر المختصين العاملين في مصانع الاغذية تبعاً للمتغير قطاع الاغذية.

جدول رقم (30.4): نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر المختصين العاملين في مصانع الاغذية تبعاً للمتغير قطاع الاغذية.

مصدر التباين	مجموع المربعات	درجة الحرية	متوسط المربعات	قيمة ف	مستوى الدلالة
بين المجموعات	2.414	7	0.345	1.547	0.161
داخل المجموعات	20.507	92	0.223		
المجموع	22.921	99			

للكشف عن الفروقات بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير قطاع الاغذية كانت كما في الجدول (31.4):

قطاع الاغذية	التكرار	المتوسط	الانحراف المعياري
حليب	25	3.53	0.576
لحوم	12	3.67	0.454
فواكه وخضروات	6	3.48	0.502
عصائر ومشروبات	21	3.81	0.309
حبوب	18	3.88	0.462
الزيوت	2	3.5000	0.00000
الساكر والحلويات	11	3.6970	0.45079
الشوكولاتة ومسحوق الكاكاو	5	3.3733	0.58992
المجموع	100	3.6787	0.48117

ولفحص هذه الفرضية تم اختبار التباين الأحادي ONE WAY Analysis of Variance وتبين ان قيمة مستوى الدلالة المحسوب (SIG) تساوي 0.161، وعليه فكونها أكبر من 0.05 لذلك فإنه لا يوجد فروقات ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدالة الإحصائية ($\alpha \leq 0.05$) في المتوسطات الحسابية في تقدير إجابات افراد العينة للمحور " حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر المختصين العاملين في مصانع الاغذية تبعاً للمتغير/ قطاع الاغذية" لذا فإننا نقبل الفرضية الصفرية ويعزى ذلك ان لكل منتج غذائي تعليمات واضحة فهناك تعليمات خاصة بالشروط الصحية للغذاء ذو الأصل الحيواني وتعليمات خاصة المكملات الغذائية او تعليمات دقيق القمح او تعليمات ملح الطعام لذلك فكل تعليم له متطلباته الالزامية والأثر في التطبيق يكون ايجابي يهدف لتحقيق السلامة الغذائية.

2.4- مناقشة النتائج:

تناولت الدراسة الحالية الأدبيات والدراسات السابقة، ويرى الباحث أن نتائج هذه الدراسة تتفق وتختلف مع نتائج الدراسات السابقة كما يلي:

- نتائج هذه الدراسة تتفق من حيث ان درجة الوعي لدى الجهات الرسمية والموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء " كانت بدرجة عالية، مع نتائج دراسة(عودة،2014) التي أظهرت أن البلديات تلعب دوراً هاماً في مجال الرقابة على الاغذية، ان العاملين في مجال الاغذية يلتزمون في الأنظمة والقوانين واللوائح التي تضعها الادارة وهي ضمن المعايير الدولية. ودراسة (Jacobsen, Others، 2014) التي بينت بأنه يجب إنشاء منصة لإمكانية بناء المعرفة الحالية لاستغلال المعرفة والأنظمة والمعايير كأداة أساسية يمكن استخدامها في حل المشكلات، واتباع المعايير والأنظمة في شكل يمكن فهمه لجميع الوظائف لإنتاج منتجات جديدة، ينبغي تشجيع تبادل المعرفة لتطوير المنتجات من خلال تهيئة مناخ يثق فيه الموظفون لمناقشة رسمية وغير رسمية، ويجب الاعتراف بالمعرفة كمدخلات مهمة في عملية انتاج منتجات جديدة.

- تتفق هذه الدراسة من حيث قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية " كانت بدرجة عالية، من وجهة نظر الموظفين العاملين في الجهات المختصة و من وجهة نظر الموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية، مع دراسة (الحلي، 2017) التي أظهرت الدراسة بأن هنالك علاقة ايجابية بدرجة عالية بين تبني نظام ادارة الجودة

الفلسطينية من خلال الحصول على شهادة الجودة من مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية في تعزيز القدرة التنافسية للمنتج الوطني من خلال دراسة متغيرات شهادة الجودة الفلسطينية، ودراسة (Dahl.a,2011) التي اظهرت التي بينت بأن ايجاد الثقة نتيجة ضمان أن المواد الخام المشتراة كانت من أعلى مستويات الجودة الممكنة، أكد هذا أنه لم يتم تلبية متطلبات المنتج النهائي فحسب ، بل أيضاً أن شركات الاغذية أنتجت منتجات آمنة للمستهلكين، في حين تختلف مع دراسة (البيطاوي، 2019) التي أظهرت عدم وجود الآليات الخاصة بتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية.

- تتفق هذه الدراسة من حيث أن التعليمات الفنية الإلزامية أداة جيدة لتقييم مدى تطبيق الشروط الصحية والممارسات الجيدة كانت بدرجة عالية مع دراسة (جميلة،2017) التي أظهرت أن المؤسسات التي تطبق أنظمة الجودة تحافظ على مكانتها في الاسواق، كما أظهرت الدراسة بأن مؤسسة التي تعنى بتسويق زيت الزيتون تسعى الى تطبيق الجودة والايزو والأنظمة كونها تعطيها دافعاً للتسويق، ودراسة (Moura,Others,2003) أظهرت ان السلاسل الاكثر تنسيقاً تحتوي إجراءات خاصة للوصول الى منتجات ذات جودة عالية، وان السلاسل الزراعية قد لا تعتمد اتجاهها طبيعياً وإنما قد تعدل اتجاهاتها بقصد تحسين مواصفاته للوصول الى أسواق مفتوحة، ودراسة (ابو شنب،2011) للإعلان تأثير ايجابي على السلوك الشرائي للمستهلك الفلسطيني تجاه منتجات الألبان المحلية وتأثير سلبي تجاه منتجات الإسرائيلية والأجنبية، حيث كانت الفئة الشابة والفئة الحاصلة على مستوى تعليمي متدني أكثر تأثراً بالإعلانات.

- تتفق هذه الدراسة من حيث أن التعليمات الفنية الإلزامية تحمل المشتغلين بالأغذية المسؤولية الرئيسية عن سلامة الغذاء كانت بدرجة عالية مع دراسة Evans and others,2011) التي أظهرت بأن عمل أسواق المزارعين والحدائق المجتمعية كحلول تكميلية أقل تكلفة ويمكن أن تعمل على زيادة الطلب على المزيد من المنتجات المحلية الطازجة بحيث يزيد من ارتفاع الطلب على المنتجات الطازجة، وأن زيادة الطلب قد تزيد من رغبة تجار التجزئة الكبار في إنشاء متاجر جديدة في المجتمع، والتي يمكن أن تحقق في النهاية فوائد اقتصادية وصحية على حد سواء للمجتمع في حين تختلف مع دراسة (قفة،2006) التي بينت بأن عدم تبني نسبة كبيرة من عينة الدراسة (مصانع الاغذية) لانهظمة ضبط الجودة بالاضافة الى افتقارهم الى مختبرات وخصائين لفحص المواد الخام للتأكد من سلامتها.

- تتفق هذه الدراسة من حيث أن التعليمات الفنية الإلزامية تغطي كافة أصناف وأنواع الأغذية " كانت بدرجة عالية، مع دراسة (Moura,others,2003) التي أظهرت بأن خصائص العمليات التجارية المرتبطة بسلاسل الاعمال الزراعية تبدو عاملاً رئيساً يؤثر على مستويات التنسيق في السلاسل، وان السلاسل الأكثر تنسيقاً تحتوي إجراءات خاصة للوصول الى منتجات ذات جودة عالية، وقد تعدل السلاسل الزراعية اتجاهاتها بقصد تحسين مواصفاته للوصول الى أسواق مفتوحة، ودراسة (رابح،2014) التي بينت أن لفهم سلوك وقرارات المستهلك أهمية كبيرة بالنسبة للمؤسسات بتقديم منتجات متميزة يقدم على شرائها، ومن العوامل المؤثرة في سلوك المستهلك هي العوامل الديمغرافية والاجتماعية والتسويقية التي مع تزيد حدة المنافسة بشكل كبير.
- تتفق الدراسة الحالية من حيث أنه يتم التأكد من أن المعايير الصحية للأغذية المستوردة الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية هي على الأقل نفسها معايير الغذاء المنتج محلياً أو مكافئة لها كانت بدرجة متوسطة، مع دراسة (Kotsanopoulos,OTHERS,2017) التي أظهرت الدراسة بأن الشركات المصنعة للمواد الغذائية في أوروبا والولايات المتحدة واسيا والمحيط الهادئ يستثمرون في تطبيق البنية التحتية للجودة والأنظمة ومراقبة الجودة لتبقى قادرة على المنافسة في الاسواق، في تختلف مع دراسة (قفة،2006) التي بينت بأن عدم تبني نسبة كبيرة من عينة الدراسة (مصانع الاغذية) لانظمة ضبط الجودة بالاضافة الى افتقارهم الى مختبرات وخصائين لفحص المواد الخام للتأكد من سلامتها.
- تتفق هذه الدراسة مع دراسة التي أظهرت بأن تناغم التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية من وجهة نظر الموظفين الحكوميين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية كانت بدرجة متوسطة، مع دراسة (قفة،2006) ضعف القدرات الفنية والتقنية للعمال وعدم تدريبهم بالشكل الكافي من قبل صاحب المنشأة، وضعف الترويج والتسويق للمنتجات الزراعية بسبب ارتفاع تكلفة الدعاية والإعلان.
- تتفق الدراسة الحالية من حيث أن التضارب بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية إن وجد يعود لعدم وجود رغبة حقيقية بالتناغم حيث كانت بدرجة متوسطة، مع دراسة (Wilson.S. Otsuki.T,2014) التي بينت أن غالبية الشركات تدرك أن اللوائح الفنية تعتبر مهمة لدخول أسواق التصدير ولكن الالتزام بهذه المتطلبات قد تثبط التصدير، يواجه عدد أكبر من الشركات المعايير واللوائح الفنية

الإلزامية أكثر من اللوائح الفنية المحلية، ولكن تكاليف الامتثال للوائح هي نفسها بين اللوائح المحلية والأجنبية، و من بين اللوائح الفنية الأجنبية ، تكون معايير جودة المنتج على نطاق واسع ينظر إليها على أنها مهمة للنجاح في التصدير ، تليها معايير الأداء و متطلبات الاختبار / الشهادات، بالإضافة الى ان جودة المنتج ووجود طلب مرتفع تكون عوامل رئيسية لزيادة القدرة على التصدير، في حين تختلف مع دراسة (قفة،2006) التي بينت صعوبة إحلال السلع الغذائية المحلية مكان المستوردة نتيجة لانخفاض جودة المنتجات المحلية وارتفاع أسعارها، وعدم تبني نسبة كبيرة من عينة الدراسة(مصانع الاغذية) ل أنظمة ضبط الجودة بالإضافة الى افتقارهم الى مختبرات وخصائين لفحص المواد الخام للتأكد من سلامتها.

- تتفق الدراسة الحالية من حيث أنها اظهرت أن قدرة الجهات الرسمية على إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية في مجال الاغذية من وجهة نظر الموظفين الحكوميين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية كانت بدرجة متوسطة، مع دراسة (عودة،2014) التي أظهرت ان البلديات تلعب دوراً هاماً في مجال الرقابة على الاغذية، وان العاملين في مجال الاغذية يلتزمون في الأنظمة والقوانين واللوائح التي تضعها الادارة وهي ضمن المعايير الدولية، ووجود رقابة وقدرة عالٍ من المساءلة والشفافية في البلديات في مجال الرقابة على الغذاء، ودراسة (الحلبي،2017) التي بينت بأن هنالك علاقة ايجابية بدرجة عالية بين تبني نظام ادارة الجودة الفلسطينية من خلال الحصول على شهادة الجودة من مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية في تعزيز القدرة التنافسية للمنتج الوطني من خلال دراسة متغيرات شهادة الجودة الفلسطينية، كما أظهرت أن أعلى مستوى لمتغير مسؤولية إدارة هو المنتج ثم متغير مراقبة المشتريات ومن ثم نظام وإجراءات الجودة الموثقة، ومتغير ملف المنتج والفحص والتفتيش والمتغير الأخير تأهيل العاملين وتدريبهم.

- تتفق الدراسة الحالية من حيث أنه يوجد إمكانيات مالية كافية لتنفيذ الخطط الإدارية والفنية وتنفيذية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية كانت بدرجة متوسطة مع دراسة (Abdul Sattar and others,2015) والتي بينت بأنه يمكن للشركات تحقيق الأداء المالي من خلال إستراتيجية التسويق المناسبة ولكن اختلفت مع دراسة (عودة،2014) التي بينت بان ضعف الإمكانيات المادية المتوفرة في البلديات والتي تستخدم في مجال الرقابة على الاغذية.

- تتفق هذه الدراسة من حيث عدم وجود فروقات ذات دلالة إحصائية عند المستوى $\alpha \geq 0.05$ بين متوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية تعزى لمتغيرات (المسمى الوظيفي، سنوات الخبرة، المؤهل العلمي، مكان العمل)، مع دراسة (الحلبي، 2017) التي بينت ان هنالك علاقة طردية واضحة بين تبني المتغيرات (مراقبة المشتريات، نظام وإجراءات الجودة الموثقة، متغير ملف المنتج ، الفحص والتفتيش والمتغير الأخير تأهيل العاملين وتدريبهم) من خلال الحصول على شهادة الجودة الفلسطينية وتعزيز القدرة التنافسية في المجتمع الوطني ، فكلما كان الاهتمام بها أكبر ازدادت القدرة التنافسية والعكس صحيح، ومع دراسة Evans and others, 2011) التي بينت بأن القيود الاقتصادية والجغرافية تميل إلى الارتباط بشكل يضمن الوصول الجغرافي إلى متاجر البيع بالتجزئة التي توفر طعاماً صحياً وعالي الجودة.

- تتفق هذه الدراسة من حيث أن أثر التعليمات على تداول المنتجات الغذائية من وجهة نظر الموظفين المختصين والعاملين في مصانع الاغذية كانت بدرجة عالية، مع دراسة (Kotsanopoulos, others, 2017) التي بينت ان ضمان الجودة يؤثر بشكل كبير على هيكل السوق ويخلق تكاليف إضافية، وأن تطوير أنظمة جديدة لضمان الجودة وينعكس تأثير هذه الأنظمة على التسويق والذي يعود بالفائدة على المستهلك لتوفر أغذية أكثر أماناً، وتشجع المصنعين على إنتاج أغذية ذات جودة عالية، ودراسة (التميمي، الحلاق، 2011) التي بينت بأن وجود تأثير ذي دلالة إحصائية بين مواصفات المنتج، جودة المنتج والتكنولوجيا المستخدمة ودرجة ولاء المستهلك، و وجود أثر للتكنولوجيا المستخدمة في درجة ولاء المستهلك لمنتجات الألبان، كخضوع منتجات الألبان لمواصفات ومقاييس معينة، إضافة إلى ملائمة العبوات وطرق التغليف للمستهلكين، بالإضافة الى وجود اختلاف ذي دلالة إحصائية لدرجة ولاء المستهلك تبعاً للعمر والمستوى التعليمي.

- تتفق هذه الدراسة من حيث ان التعليمات الفنية الإلزامية تسهل تداول المنتجات محلياً بالإضافة الى أنها تعطي ثقة أكبر للمستهلك في المنتجات الغذائية في الأسواق حيث كانت بدرجة عالية لكلاهما مع دراسة (رابح، 2011) التي بينت بأن الوسم المنتجات الغذائية والتغليف المتميز يؤدي الوظائف التسويقية للمؤسسة، ودراسة (Dahl, A, 2011) التي بينت بأن إيجاد الثقة نتيجة ضمان ان المواد المشتراة كانت أعلى مستويات الجودة الممكنة، وهذا يؤكد بان الشركات انتجت منتجات آمنة للمستهلكين، ولكن اختلفت مع دراسة

(Kotsanopoulos,others,2017) التي بينت ان ضمان الجودة يؤثر بشكل كبير على هيكل السوق ويخلق تكاليف إضافية.

- تتفق هذه الدراسة من حيث أن التعليمات الفنية الإلزامية صعبة التطبيق لأنها تؤثر سلباً على الحصة السوقية للمنتجات المحلية و صعوبة التطبيق لعدم تناغمها مع التعليمات الأوروبية حيث كانت بدرجة متوسطة، مع دراسة (البيطاوي،2019) التي أظهرت بأن أبرز المشاكل المؤثرة على الحصة السوقية هي تهريب السلع الغذائية بصورة غير شرعية الى الأراضي الفلسطينية والمخالفة لمدد الصلاحية والتعليمات الفنية الإلزامية، والعوائق الاسرائيلية على المعابر التجارية قللت من حجم التصدير للخارج، بالإضافة الى عدم الاعتراف بشهادة الجودة الفلسطينية للمنتجات الفلسطينية، في حين تختلف مع دراسة (Abdul Sattar, Others,2015) التي بينت بأنه يمكن تحقيق ميزة تنافسية من خلال تطبيق إستراتيجية التسويق المناسبة مع التكنولوجيا وإستراتيجية التسويق على تقلل من التحديات أو التهديدات المختلفة وتزيد من فرصة الاستفادة من الفرص، ودراسة (Kotsanopoulos,others,2017) التي بينت بأن الشركات المصنعة للمواد الغذائية في أوروبا والولايات المتحدة واسيا والمحيط الهادئ يستثمرون في تطبيق البنية التحتية للجودة والأنظمة ومراقبة الجودة لتبقى قادرة على المنافسة في الاسواق.
- تتفق هذه الدراسة من حيث وجود فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) بين متوسطات استجابة افراد العينة حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر المختصين تبعاً لمتغير المؤهل العلمي مع دراسة (ابو شنب،2011) التي بينت بأنه تؤثر المعرفة لشخصية على المستهلك عند شراء منتجات الألبان المحلية، كون المعرفة الشخصية تلعب دوراً كبيراً في بناء الثقة بين المنتج والمستهلك، ومع دراسة (الحلبي، 2017) التي بينت ان هنالك علاقة طرية واضحة بين تبني المتغيرات (مراقبة المشتريات ،نظام وإجراءات الجودة الموثقة، متغير ملف المنتج، الفحص والتفتيش والمتغير الأخير تأهيل العاملين وتدريبهم) من خلال الحصول على شهادة الجودة الفلسطينية وتعزيز القدرة التنافسية في المجتمع الوطني، فكلما كان الاهتمام بها أكبر ازدادت القدرة التنافسية والعكس صحيح.

الفصل الخامس:

الإستنتاجات والتوصيات:

1.5 النتائج الرئيسية

توصلت الدراسة الى مجموعة من النتائج هي :

1. أظهرت الدراسة ان درجة الوعي لدى الجهات الرسمية والموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء " كانت بدرجة عالية.
2. أظهرت الدراسة بأن مشاركة الجهات المختصة في إعداد التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية كانت بدرجة منخفضة، وإطلاع الطواقم على التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية كانت بدرجة متوسطة.
3. أظهرت الدراسة بأن إطلاع الموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية على التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية كانت بدرجة متوسطة.
4. أظهرت الدراسة بأن قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية " كانت بدرجة عالية، من وجهة نظر الموظفين العاملين في الجهات المختصة و من وجهة نظر الموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية.
5. أظهرت الدراسة بأن التعليمات الفنية الإلزامية أداة جيدة لتقييم مدى تطبيق الشروط الصحية والممارسات الجيدة كانت بدرجة عالية
6. أظهرت الدراسة بأن التعليمات الفنية الإلزامية تحمل المشتغلين بالأغذية المسؤولية الرئيسية عن سلامة الغذاء كانت بدرجة عالية.

7. أظهرت الدراسة بأن التعليمات الفنية الإلزامية تغطي كافة أصناف وأنواع الأغذية " كانت بدرجة عالية.
8. أظهرت الدراسة بأن يتم التأكد من أن المعايير الصحية للأغذية المستوردة الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية هي على الأقل نفسها معايير الغذاء المنتج محلياً أو مكافئة لها كانت بدرجة متوسطة.
9. أظهرت الدراسة بأن تتاغم التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية من وجهة نظر الموظفين الحكوميين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية كانت بدرجة متوسطة.
10. أظهرت الدراسة بأن التضارب بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية إن وجد يعود لعدم وجود رغبة حقيقية بالتناغم حيث كانت بدرجة متوسطة.
11. اظهرت الدراسة عدم وجود فروقات ذات دلالة إحصائية عند مستوى دلالة $\alpha \geq 0.05$ بين متوسطات استجابة افراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية تبعاً للمتغيرات (المسمى الوظيفي،سنوات الخبرة،المؤهل العلمي، مكان العمل).
12. اظهرت الدراسة أن قدرة الجهات الرسمية على إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية في مجال الاغذية من وجهة نظر الموظفين الحكوميين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية كانت بدرجة متوسطة.
13. اظهرت الدراسة أنه يوجد إمكانيات مالية كافية لتنفيذ الخطط الإدارية والفنية وتنفيذية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية كانت بدرجة متوسطة.
14. أظهرت الدراسة عدم وجود فروقات ذات دلالة إحصائية عند المستوى $\alpha \geq 0.05$ بين متوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية تعزى لمتغيرات(المسمى الوظيفي،سنوات الخبرة،المؤهل العلمي، مكان العمل).
15. أظهرت الدراسة أن أثر التعليمات على تداول المنتجات الغذائية من وجهة نظر الموظفين المختصين والعاملين في مصانع الاغذية كانت بدرجة عالية.
16. أظهرت الدراسة أن التعليمات الفنية الإلزامية تسهل تداول المنتجات محلياً بالإضافة الى أنها تعطي ثقة أكبر للمستهلك في المنتجات الغذائية في الأسواق حيث كانت بدرجة عالية لكلاهما.

17. أظهرت الدراسة أن التعليمات الفنية الإلزامية صعبة التطبيق لأنها تؤثر سلباً على الحصة السوقية للمنتجات المحلية و صعوبة التطبيق لعدم تنافسها مع التعليمات الأوروبية حيث كانت بدرجة متوسطة.

18. أظهرت الدراسة عدم وجود فروقات ذات دلالة إحصائية عند المستوى ($0.05 \geq \alpha$) بين متوسطات استجابة افراد العينة لأثر تطبيق التعليمات الخاصة بالأغذية من وجهة نظر العاملين في الصناعات الغذائية تبعاً للمتغيرات (المسمى الوظيفي، سنوات الخبرة، المؤهل العلمي، قطاع الاغذية).

19. أظهرت الدراسة وجود فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($0.05 \geq \alpha$) بين متوسطات استجابة افراد العينة حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر المختصين تبعاً لمتغير المؤهل العلمي.

2.5- الاستنتاجات:

1. وجود درجة وعي عالية بالتعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية من قبل الموظفين المختصين بتطبيق التعليمات لدى الجهات الرسمية والموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية.

2. أظهرت الدراسة بأن مشاركة الموظفين المختصين بتطبيق التعليمات لدى الجهات الرسمية غير كافية.

3. إطلاع الطواقم على التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية متوسط لكل من الموظفين المختصين بتطبيق التعليمات لدى الجهات الرسمية والموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية.

4. التعليمات الفنية الخاصة بالأغذية لديها القدرة الكافية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية من وجهة نظر كل من الموظفين العاملين في الجهات المختصة و الموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية.

5. التعليمات الفنية الإلزامية تغطي كافة أصناف وأنواع الأغذية وتحمل المشتغلين بالأغذية المسؤولية الرئيسية عن سلامة الغذاء وهي أداة جيدة لتقييم مدى تطبيق الشروط الصحية والممارسات الجيدة.

6. تتاغم التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية غير كافي.
7. أن التضارب الحاصل بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية إن وجد يعود لحالة خاصة لصالح المنتجات الفلسطينية.
8. عدم وجود فروقات لمدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية تبعاً للمتغيرات (المسمى الوظيفي، سنوات الخبرة، المؤهل العلمي، مكان العمل).
9. ان الجهات الرسمية ذات العلاقة بتطبيق التعليمات الخاصة بالأغذية قادرة على تنفيذها وتطبيقها.
10. الإمكانيات المالية لتنفيذ الخطط الإدارية والفنية والتنفيذية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية غير كافية.
11. عدم وجود فروقات لمدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية تعزى لمتغيرات (المسمى الوظيفي، سنوات الخبرة، المؤهل العلمي، مكان العمل).
12. وجود أثر كبير على تطبيق التعليمات على تداول المنتجات الغذائية، وتسهل تداول المنتجات محلياً بالإضافة الى أنها تعطي ثقة أكبر للمستهلك في المنتجات الغذائية في الأسواق.
13. أن التعليمات الفنية الإلزامية صعبة التطبيق و تؤثر سلباً على الحصة السوقية للمنتجات المحلية و صعبة التطبيق لعدم تناغمها مع التعليمات بدرجة متوسطة.
14. عدم وجود فروقات لأثر تطبيق التعليمات الخاصة بالأغذية من وجهة نظر العاملين في الصناعات الغذائية تبعاً للمتغيرات (المسمى الوظيفي، سنوات الخبرة، المؤهل العلمي، قطاع الاغذية).
15. وجود فروقات لأثر تطبيق التعليمات الخاصة بالأغذية من وجهة نظر العاملين في الصناعات الغذائية تبعاً للمتغير المؤهل العلمي.

3.5- التوصيات :

1. عقد دورات توعوية لطواقم الجهات الرسمية المختصين بتطبيق التعليمات، والموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية من قبل لجنة التعليمات الفنية قبل اعتماد التعليم الفني الإلزامي للموظفين.
2. العمل على الموائمة والتناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية و التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية.
3. إزالة أي تضارب حاصل بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية.
4. تدريب الجهات الرسمية ذات العلاقة بتطبيق التعليمات الخاصة بالأغذية على التعليمات الفنية الإلزامية والأنظمة والمعايير العالمية لرفع قدرتها في تطبيقها.
5. توفير الإمكانيات المالية اللازمة لتنفيذ الخطط الإدارية والفنية والتنفيذية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية.
6. الاهتمام في تطبيق التعليمات على المنتجات المتداولة في الاسواق المستوردة والمحلية بحيث تعطي قدرة للمنتجات المحلية للمنافسة، مما يعزز ثقة أكبر للمستهلك في المنتجات الغذائية المعروضة في الأسواق.
7. إزالة أي صعوبات قد تواجه الجهات الرقابية في تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية بحيث تصبح سهلة التطبيق وتعطي اثر كبير على الاغذية المتداولة في الاسواق.
8. العمل على تأهيل العاملين في مصانع الاغذية مع الواجبات والمسؤوليات المنوطة بهم.
9. توظيف الكوادر المختصة في مصانع الاغذية ذات العلاقة بتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية لرفع جودة المنتج وزيادة ثقة المستهلك وحصته السوقية.

المراجع

أولاً: المراجع العربية:

1. ابو شنب،س.(2011) "العوامل المحددة لسلوك المستهلك الفلسطيني في الضفة الغربية تجاه منتجات الألبان المحلية والمستوردة"،جامعة القدس - فلسطين.
2. البيطاوي (2019)، تطوير تنافسية وزيادة حصة المنتج الوطني:قطاع الصناعات الغذائية الفلسطينية، معهد أبحاث السياسات الاقتصادية الفلسطينية (ماس)، فلسطين.
3. الحلبي، م (2017) بعنوان: دور شهادة الجودة الممنوحة من مؤسسة المواصفات والمقاييس في تعزيز القدرة التنافسية للمنتج الفلسطيني - حالة تطبيقية على القطاع الغذائي في الضفة الغربية، عمادة الدراسات العليا،جامعة القدس، فلسطين.
4. الاستراتيجية الوطنية لسلامة الغذاء(2017-2022) تشرين ثاني2016 أعدت من قبل سلطات الرقابة على الأغذية في فلسطين
5. الجندي،م(1990):الغذاء والتغذية،الجزء الثاني،الطبعة الرابعة،دار الفكر العربي،جامعة القاهرة،مصر
6. الحنيطي،د،الديوخي،أ(2003)،المفاهيم والأسس في التسويق الزراعة استاذ التسويق الزراعي، جامعة مؤتة، الاردن.
7. التميمي،و،الحلاق ،س (2011)، أثر تطوير المنتجات في درجة ولاء المستهلك - دراسة ميدانية عن مستهلكي منتجات الألبان في منطقة أمانة عمان الكبرى، دراسات العلوم الادارية، المجلد38،العدد2011،1،عمادة البحث العلمي،الجامعة الاردنية، الاردن.
8. د.الشيباني،ع (1985):التقييم الغذائي لطرق تصنيع الاغذية، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، جامعة الموصل،العراق.
9. تقرير رقم 51 والصادر في شباط عام 2012 عن مؤسسة الائتلاف من اجل النزاهة والمساءله (امان) تحت عنوان واقع النزاهة في قطاعي الاغذية والأدوية في فلسطين
10. جميلة،س(2017)بعنوان: معايير جودة المنتجات الغذائية ومدى تطبيقها في المؤسسات الجزائرية، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، جامعة سعد دحلب بالبلدية،الجزائر.

11. دليل معايير الجودة بالمنشآت الغذائية(2014): وزارة الشؤون البلدية والقروية،الرياض ، السعودية.
12. (دليل تقييم اثر التنظيمي للتشريعات والتدخلات الحكومية،2017)، معهد القانون ، جامعة بيرزيت، فلسطين.
13. دراسة مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية (المنجزات والمعوقات) الصادره عن معهد ماس للباحث امجد غانم
14. دليل إجراءات مفتشي حماية المستهلك - وزارة الاقتصاد الوطني -2010 .
15. رابح،أ(2014)، التغليف المتميز وتأثيره على قرار الشراء،دراسة مقارنة بين مؤسسات المشروبات الغازية: كوكا كولا، بيبسي، حمود بو علام،كلية العلوم الاقتصادية والتجارة وعلوم التسير،جامعة محمد أبو قررة، بو مرداس، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي ،الجزائر.
16. سولاقا،أ،آخروون(1993): مبادئ الصناعات الغذائية، كلية الزراعة والغابات،وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، جامعة الموصل،العراق.
17. صمانو،ش(1988):السيطرة النوعية والمواصفات القياسية للأغذية، وزارة التعليم العالي والبحث العلمي، جامعة الموصل،العراق.
18. عودة، ر(2014)، تقييم مدى فعالية الرقابة على الاغذية" دراسة حالة بلدية غزة وبلديات شمال غزة، كلية التجارة، عمادة الدراسات العليا، جامعة غزة، فلسطين.
19. قانون الصحة العامة رقم 20 ، لسنة 2004
20. قانون حماية المستهلك رقم 21 لسنة 2005.
21. قانون الزراعة رقم3 لسنة2003
22. قانون المواصفات والمقاييس الفلسطينية رقم6 لسنة 2000
23. قرار بقانون الصناعة لسنة2011
24. قفة،ب(2006) ، مجلة الجامعة الإسلامية (سلسلة الدراسات الإنسانية)، المجلد الخامس عشر،العدد الثاني، فلسطين.

ثانياً: المراجع الأجنبية:

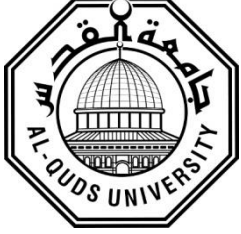
1. Abdul Sattar ,others(2015): Relationship between Marketing Strategies and Firms' Financial Performance in Food Producers Sector of Pakistan, MS-Scholar,Mohammad Ali Jinnah University, Karachi, Pakistan.
2. Dahl,A(2011)" A Method for Consolidation of Raw Material Purchasing Specifications To Achieve Quality Improvement and Leverage Spend In a Global Food Company, University of Wisconsin-Stout, Menomonie.
3. Evans and others (2015)" Increasing access to healthful foods: a qualitative study with residents of low-income communities", Health Science Center, The University of Texas at Austin.
4. GENERAL PRINCIPLES OF FOOD HYGIENE - CAC/RCP 1-1969
5. Jacobsen,Others(2014)" Improving internal communication between marketing and technology functions for successful new food product development". Centre for Research on Customer Relations in the Food Sector, Aarhus University, The Netherlands.
6. Kotsanopoulos,OTHERS(2017) The Role of Auditing, Food Safety, and Food Quality Standards in the Food, Industry Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety,New York.
7. Moura,Others(2003), Understanding the Relationship between Product Specifications and Coordination in Agri-business Supply Chains: an Examination of the New Zealand Meat Industry, International Food and Agribusiness Management, Federal University of Viçosa,Viçosa - MG, Brazil.
8. OECD (2002)Regulatory Policies in OECD Countries: From Interventionism to Regulatory Governance. p 45
9. OIE,(2014): Application of food safety risk assessment in identifying effective control measures during the animal production, phase Regional Seminar for OIE National Focal Points for Animal Production Food Safety Hanoi, Vietnam, 24-26 June, 2014.
10. The Codex Alimentarius, or "Food Code" is a collection of standards, guidelines and codes of practice adopted by the Codex Alimentarius Commission
11. The WTO Agreement on the Application of Sanitary and Phytosanitary Measures (SPS Agreement)
12. (UNEDO,2006),Role of standards-A guide for small and medium-sized enterprises. UNITED NATIONS INDUSTRIAL DEVELOPMENT ORGANIZATION ,Vienna.
13. Wilson.S. Otsuki.T(2014): Standards and Technical Regulations and Firms in Developing Countries: New Evidence from A World Bank Technical Barriers to Trade Survey, The World Bank, 1818 H Street N.W., Washington DC.

الانترنت

- <http://www.sustainabilitya-test.net/acsses,4/2019>.
- <http://www.psi.pna.ps/ar/quality-and-certification Acces 3,2019>.

الملاحق

ملحق 1: استبانة الجهات المختصة



جامعة القدس

كلية الدراسات العليا

برنامج التنمية الريفية المستدامة

إستبانة الموظفين المختصين

حضرة السيدالمحترم

تحية وبعد،،،

يقوم الباحث بإجراء دراسة حول

مدى تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الفلسطينية على إنتاج وتسويق المواد الغذائية في الضفة الغربية(2018-2019)

" وحيث ان هذه الدراسة تهدف الى تطوير المنظومة التشريعية التي تعنو بتحقيق السلامة الغذائية وكونكم ومن حيث موقعكم الوظيفي وخبرتكم احد اهم الركائز الرقابية المعنية بسلامة الغذاء ، لذا نرجو منكم التعاون معنا بتعبئة هذه الاستبانة بما يتوافق مع وجهة نظرك الخاصة، علماً بأن بيانات الدراسة ستستخدم لأغراض البحث العلمي فقط، وسيتم الحفاظ على سريتها، ولا يطلب منك كتابة اسمك أو ما يشير إليك، كما أتمنى ان أشارككم نتائج هذا البحث من اجل الاستفادة منها في سبيل المصلحة العامة التي تهدف الى تحقيق السلامة الغذائية شاكرين لك حسن تعاونك.

الرجاء وضع إشارة صح على الإجابة التي تنطبق عليك

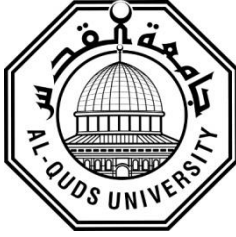
Q1-المسمى الوظيفي				
مفتش	رئيس قسم	مدير	مدير عام	وكيل مساعد واعلي
Q2-الخبرة في مجال العمل				
اقل من 5 سنوات	10-6	15-11	اكثر من 15	
Q3-المؤهل العلمي				
توجيهي	دبلوم	بكالوريوس	ماجستير	دكتوراه
Q4- مكان العمل				
الاقتصاد الوطني	الزراعة	الصحة	مؤسسة المواصلات	

المحور الاول: درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء						
الرمز	السؤال	موافق بشدة 5	موافق 4	محايد 3	لا أوافق 2	لا أوافق بشدة 1
A01	يوجد تعليمات فنية إلزامية فلسطينية للمواد الغذائية					
A02	لديكم اطلاع على طبيعة هذه التعليمات الفنية الإلزامية					
A03	لديكم إطلاع على الفرق بين المواصفات والتعليمات الفنية الإلزامية					
A04	يوجد إطلاع على المرجعية القانونية لهذه التعليمات الفنية الإلزامية					
A05	لديكم معرفة كافية بآلية إعداد هذه التعليمات الفنية الإلزامية					
A06	جميع الطواقم على إطلاع على هذه التعليمات الفنية الإلزامية					
A07	تشاركون بإعداد هذه التعليمات الفنية الإلزامية					
A08	التعليمات الفنية الإلزامية تضمن سلامة المنتجات في الأسواق					
A09	يوجد إمكانية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية					
A10	توجه الإدارة العليا لديكم بإلزامية تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية					
المحور الثاني: قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية						
الرمز	السؤال	موافق بشدة 5	موافق 4	محايد 3	لا أوافق 2	لا أوافق بشدة 1
B01	تغطي التعليمات الفنية الإلزامية كافة أصناف وأنواع الأغذية					
B02	يوجد تعليمات فنية إلزامية خاصة بالشروط الصحية في المصانع					
B03	توضح التعليمات الفنية الإلزامية آلية التعامل مع المواد الأولية					
B04	توضح التعليمات الفنية الإلزامية آلية التعامل مع المنتجات أثناء التصنيع					
B05	توضح التعليمات آلية التعامل مع المنتجات بعد					

					التصنيع	
					التعليمات الفنية الإلزامية تحمل المشتغلين بالأغذية المسؤولية الرئيسية عن سلامة الغذاء	B06
					التعليمات الفنية الإلزامية أداة جيدة لتقييم مدى تطبيق الشروط الصحية والممارسات الجيدة	B07
					يتم وضع المعايير الميكروبية ومتطلبات ضبط درجات الحرارة في التعليمات الفنية الإلزامية بناء على تقييم علمي للمخاطر	B08
					يتم التأكد من أن المعايير الصحية للأغذية المستوردة الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية هي على الأقل نفسها معايير الغذاء المنتج محليا أو مكافئة لها.	B09
					تحدد التعليمات الفنية الإلزامية طرق أخذ وتحليل العينات	B10
المحور الثالث: تناغم التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية						
الرمز	السؤال	موافق بشدة 5	موافق 4	محايد 3	لا أوافق 2	لا أوافق بشدة 1
C01	لديكم معرفة بالتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية					
C02	يتم دراسة التعليمات الأوروبية وقولبتها فلسطينيا لتناسب مع الاحتياجات المحلية					
C04	يوجد تناغم بين التعليمات الأوروبية والفلسطينية					
C05	التضارب بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية إن وجد يعود لخصوصية السوق الفلسطيني					
C06	التضارب بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية إن وجد يعود لعدم وجود رغبة حقيقية بالتناغم					
C08	التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية والفلسطينية يؤثر إيجاباً على المنتجات المحلية					
C10	التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية والفلسطينية يؤثر إيجاباً على المنتجات المستوردة					

المحور الرابع: قدرة الجهات الرسمية على إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية في مجال الاغذية						
الرمز	السؤال	موافق بشدة 5	موافق 4	محايد 3	لا أوافق 2	لا أوافق بشدة 1
D01	التعليمات الفنية الإلزامية واضحة وسهلة التطبيق					
D02	التعليمات الفنية الإلزامية مبنية على أساس إحتياجات السوق					
D03	يوجد خبرات كافية لإنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية					
D04	يوجد كوادرات كافية التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية					
D05	يوجد إمكانيات فنية كافية التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية					
D06	يوجد خطط إدارية وفنية وتنفيذية جاهزة التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية					
D07	يوجد إمكانيات مالية كافية لتنفيذ الخطط الإدارية والفنية وتنفيذية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية					
D08	يوجد مؤشرات أداء حول التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية					
D09	يوجد تغذية راجعة من الجهات الرقابية حول تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية					
D10	يوجد أدلة إرشادية تساعد في التنفيذ					

ملحق 2: إستبانة الموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية



جامعة القدس

كلية الدراسات العليا

برنامج التنمية الريفية المستدامة

إستبانة المصانع المحلية

حضرة السيدالمحترم

تحية وبعد،،،

يقوم الباحث بإجراء دراسة حول

مدى تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الفلسطينية على إنتاج وتسويق المواد الغذائية في الضفة الغربية (2018-2019)

" وحيث ان هذه الدراسة تهدف الى تطوير المنظومة التشريعية التي تعنو بتحقيق السلامة الغذائية وكونكم ومن حيث موقعكم الوظيفي وخبرتكم احد اهم الركائز الرقابية المعنية بسلامة الغذاء ، لذا نرجو منكم التعاون معنا بتعبئة هذه الاستبانة بما يتوافق مع وجهة نظرك الخاصة، علماً بأن بيانات الدراسة ستستخدم لأغراض البحث العلمي فقط، وسيتم الحفاظ على سريتها، ولا يطلب منك كتابة اسمك أو ما يشير إليك، كما اتمنى ان اشارككم نتائج هذا البحث من اجل الاستفادة منها في سبيل المصلحة العامة التي تهدف الى تحقيق السلامة الغذائية

شاكرين لك حسن تعاونك.

الرجاء وضع إشارة صح على الإجابة التي تنطبق عليك

أولاً: البيانات التعريفية:

Q1- المسمى الوظيفي								
مدير مبيعات		مدير جودة		مدير انتاج		مدير عام		
Q2- الخبرة في مجال العمل								
اقل من 5 سنوات		6-10		11-15		اكثر من 15		
Q3- المؤهل العلمي								
توجيهي		دبلوم		بكالوريوس		ماجستير		دكتوراه
Q4- نوع قطاع الاغذية								
الحليب ومشتقاته	لحوم ودواجن	خضار وفواكه	العصائر والمشروبات	الحبوب ومشتقاتها	الزيوت والدهون ومشتقاتها	الساكر والحلويات ومشتقاتها	مسحوق الكاكاو والشوكولا	متفرقات

ثانياً: محاور الدراسة

المحور الاول: درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء						
الرمز	السؤال	موافق بشدة 5	موافق 4	محايد 3	لا أوافق 2	لا أوافق بشدة 1
A01	يوجد تعليمات فنية إلزامية فلسطينية للمواد الغذائية					
A02	لديكم اطلاع على طبيعة هذه التعليمات الفنية الإلزامية					
A03	لديكم إطلاع على الفرق بين المواصفات والتعليمات الفنية الإلزامية					
A04	يوجد إطلاع على المرجعية القانونية لهذه التعليمات الفنية الإلزامية					
A05	لديكم معرفة كافية بآلية إعداد هذه التعليمات الفنية الإلزامية					
A06	جميع الطواقم على إطلاع على هذه التعليمات الفنية الإلزامية					
A07	تشاركون بإعداد هذه التعليمات الفنية الإلزامية					
A08	التعليمات الفنية الإلزامية تضمن سلامة المنتجات في الأسواق					
A09	يوجد إمكانية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية					
A10	توجه الإدارة العليا لديكم بالإلزامية تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية					
المحور الثاني: قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية						
الرمز	السؤال	موافق بشدة 5	موافق 4	محايد 3	لا أوافق 2	لا أوافق بشدة 1
B01	تغطي التعليمات الفنية الإلزامية كافة أصناف وأنواع الأغذية					
B02	يوجد تعليمات فنية إلزامية خاصة بالشروط					

					الصحية في المصانع	
					توضح التعليمات الفنية الإلزامية آلية التعامل مع المواد الأولية	B03
					توضح التعليمات الفنية الإلزامية آلية التعامل مع المنتجات أثناء التصنيع	B04
					توضح التعليمات آلية التعامل مع المنتجات بعد التصنيع	B05
					التعليمات الفنية الإلزامية تحمل المشتغلين بالأغذية المسؤولية الرئيسية عن سلامة الغذاء	B06
					التعليمات الفنية الإلزامية أداة جيدة لتقييم مدى تطبيق الشروط الصحية والممارسات الجيدة	B07
					يتم وضع المعايير الميكروبية ومتطلبات ضبط درجات الحرارة في التعليمات الفنية الإلزامية بناء على تقييم علمي للمخاطر	B08
					يتم التأكد من أن المعايير الصحية للأغذية المستوردة الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية هي على الأقل نفسها معايير الغذاء المنتج محلياً أو مكافئة لها.	B09
					تحدد التعليمات الفنية الإلزامية طرق أخذ وتحليل العينات	B10
المحور الثالث: أثر التعليمات على تداول المنتجات الغذائية						
الرمز	السؤال	موافق بشدة 5	موافق 4	محايد 3	لا أوافق 2	لا أوافق بشدة 1
C01	تسهل التعليمات الفنية الإلزامية تداول المنتجات محلياً					
C02	تسهل التعليمات الفنية الإلزامية عملية تصدير المنتجات المحلية					
C03	تعمل التعليمات الفنية الإلزامية على رفع جودة المنتجات					
C04	تعطي التعليمات الفنية الإلزامية ثقة أكبر للمستهلك في المنتجات الغذائية في الأسواق					
C05	جاءت التعليمات الفنية الإلزامية بناءً على طلب القطاع الخاص					

					C06	التعليمات الفنية الإلزامية واضحة ومفهومة للمنتجين والموردين
					C07	التعليمات الفنية الإلزامية تسهل عملية الإستيراد
					C08	من السهل تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية لدى المصانع المحلية
					C09	صعبة التطبيق لعدم تناغمها مع التعليمات الأوروبية
					C10	صعبة التطبيق لأنها تؤثر سلبا على الحصة السوقية للمنتجات المحلية

ملحق 3: قائمة المحكمين

د. منصور غرابية	جامعة القدس
م. علاء ابو الرب	مدير عام التخطيط الاستراتيجي/وزارة الصحة
م. حيدر حجة	مؤسسة المواصفات والمقاييس الفلسطينية
د. عبد الوهاب الصباغ	جامعة القدس
د. عزمي الأطرش	جامعة القدس
د. طارق عاشور	محاضر في جامعة بير زيت

ملحق (4): قيم معاملات ارتباط المجال لجميع الفقرات

رقم الفقرة	المحور	معامل الارتباط	الدلالة الإحصائية
المحور الأول: درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء			
A01	يوجد تعليمات فنية إلزامية فلسطينية للمواد الغذائية	*0.557	0.000
A02	لديكم اطلاع على طبيعة هذه التعليمات الفنية الإلزامية	**0.808	0.000
A03	لديكم اطلاع على الفرق بين المواصفات والتعليمات الفنية الإلزامية	*0.536	0.000
A04	يوجد اطلاع على المرجعية القانونية لهذه التعليمات الفنية الإلزامية	*0.599	0.000
A05	لديكم معرفة كافية بآلية إعداد هذه التعليمات الفنية الإلزامية	*0.391	0.000
A06	جميع الطواقم على اطلاع على هذه التعليمات الفنية الإلزامية	**0.807	0.000
7A0	تشاركون بإعداد هذه التعليمات الفنية الإلزامية	**0.804	0.000
8A0	التعليمات الفنية الإلزامية تضمن سلامة المنتجات في الأسواق	*0.566	0.000
9A0	يوجد إمكانية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية	*0.665	0.000
10A	توجه الإدارة العليا لديكم بالإلزامية تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية	**0.811	0.000
المحور الثاني: قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية			
B01	تغطي التعليمات الفنية الإلزامية كافة أصناف وأنواع الأغذية	0.360	0.000
B02	يوجد تعليمات فنية إلزامية خاصة بالشروط الصحية في المصانع	*0.630	0.000
B03	توضح التعليمات الفنية الإلزامية آلية التعامل مع المواد الأولية	*0.563	0.000
B04	توضح التعليمات الفنية الإلزامية آلية التعامل مع المنتجات أثناء التصنيع	*0.593	0.000
B05	توضح التعليمات آلية التعامل مع المنتجات بعد التصنيع	**0.835	0.000
6B0	التعليمات الفنية الإلزامية تحمل المشتغلين بالأغذية المسؤولية الرئيسية عن سلامة الغذاء	**0.826	0.000

0.000	*0.539	التعليمات الفنية الإلزامية أداة جيدة لتقييم مدى تطبيق الشروط الصحية والممارسات الجيدة	7B0
0.000	**0.796	يتم وضع المعايير الميكروبية ومتطلبات ضبط درجات الحرارة في التعليمات الفنية الإلزامية بناء على تقييم علمي للمخاطر	8B0
0.000	**0.900	يتم التأكد من أن المعايير الصحية للأغذية المستوردة الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية هي على الأقل نفسها معايير الغذاء المنتج محلياً أو مكافئة لها.	9B0
0.000	*0.696	تحدد التعليمات الفنية الإلزامية طرق أخذ وتحليل العينات	10B
المحور الثالث: تناغم التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية			
0.000	**0.855	لديكم معرفة بالتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية	C01
0.000	*0.564	يتم دراسة التعليمات الأوروبية وقولبتها فلسطينياً لتناسب مع الإحتياجات المحلية	C02
0.93	-0.031	هناك تضارب بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية	C03
0.000	*0.697	يوجد تناغم بين التعليمات الأوروبية والفلسطينية	C04
0.000	*0.491	التضارب بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية إن وجد يعود لخصوصية السوق الفلسطيني	C05
0.000	**0.693	التضارب بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية والتعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية إن وجد يعود لعدم وجود رغبة حقيقية بالتناغم	06C
0.091	-0.192	التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية والفلسطينية يؤثر سلباً على المنتجات المحلية	07C
0.000	*0.464	التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية والفلسطينية يؤثر إيجاباً على المنتجات المحلية	08C
0.102	-0.285	التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية والفلسطينية يؤثر سلباً على المنتجات المستوردة	09C
0.000	6640.	التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية والفلسطينية يؤثر إيجاباً على المنتجات المستوردة	C10
المحور الرابع: قدرة الجهات الرسمية على إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية في مجال الاغذية			

0.000	0.487	التعليمات الفنية الإلزامية واضحة وسهلة التطبيق	D01
0.000	*0.634	التعليمات الفنية الإلزامية مبنية على أساس إحتياجات السوق	D02
0.000	**0.801	يوجد خبرات كافية لإنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية	D03
0.000	**0.890	يوجد كوادر كافية التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية	D04
0.000	0.935 **	يوجد إمكانيات فنية كافية التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية	D05
0.000	**0.777	يوجد خطط إدارية وفنية وتنفيذية جاهزة التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية	D06
0.000	**0.777	يوجد إمكانيات مالية كافية لتنفيذ الخطط الإدارية والفنية وتنفيذية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية	D07
0.000	**0.899	يوجد مؤشرات أداء حول التعليمات الفنية الإلزامية لدى الجهات الرسمية	D08
0.000	*0.575	يوجد تغذية راجعة من الجهات الرقابية حول تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية	D09
0.000	**0.804	يوجد أدلة إرشادية تساعد في التفتيش	D10

ملحق 5: قيم معاملات الارتباط لمجالات استبانة المصانع مع الفقرات التي تنتمي اليها.

رقم الفقرة	المحور	معامل الارتباط	الدلالة الإحصائية
المحور الأول: درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء			
A01	يوجد تعليمات فنية إلزامية فلسطينية للمواد الغذائية	0.685**	0.000
A02	لديكم اطلاع على طبيعة هذه التعليمات الفنية الإلزامية	0.787**	0.000
A03	لديكم اطلاع على الفرق بين المواصفات والتعليمات الفنية الإلزامية	0.774**	0.000
A04	يوجد اطلاع على المرجعية القانونية لهذه التعليمات الفنية الإلزامية	0.798**	0.000
A05	لديكم معرفة كافية بآلية إعداد هذه التعليمات الفنية الإلزامية	0.745**	0.000
A06	جميع الطواقم على اطلاع على هذه التعليمات الفنية الإلزامية	0.813**	0.000
7A0	تشاركون بإعداد هذه التعليمات الفنية الإلزامية	0.492*	0.000
8A0	التعليمات الفنية الإلزامية تضمن سلامة المنتجات في الأسواق	0.626**	0.000
9A0	يوجد إمكانية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية	0.732**	0.000
10A	توجه الإدارة العليا لديكم بالإلزامية تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية	0.802**	0.000
المحور الثاني: قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية			
B01	تغطي التعليمات الفنية الإلزامية كافة أصناف وأنواع الأغذية	0.802**	0.000
B02	يوجد تعليمات فنية إلزامية خاصة بالشروط الصحية في المصانع	0.791**	0.000
B03	توضح التعليمات الفنية الإلزامية آلية التعامل مع المواد الأولية	0.807**	0.000
B04	توضح التعليمات الفنية الإلزامية آلية التعامل مع المنتجات أثناء التصنيع	0.875**	0.000
B05	توضح التعليمات آلية التعامل مع المنتجات بعد التصنيع	0.674**	0.000
6B0	التعليمات الفنية الإلزامية تحمل المشتغلين	0.739**	0.000

		بالأغذية المسؤولية الرئيسية عن سلامة الغذاء	
0.000	**0.757	التعليمات الفنية الإلزامية أداة جيدة لتقييم مدى تطبيق الشروط الصحية والممارسات الجيدة	7B0
0.000	**0.725	يتم وضع المعايير الميكروبية ومتطلبات ضبط درجات الحرارة في التعليمات الفنية الإلزامية بناء على تقييم علمي للمخاطر	8B0
0.000	**0.667	يتم التأكد من أن المعايير الصحية للأغذية المستوردة الواردة في التعليمات الفنية الإلزامية هي على الأقل نفسها معايير الغذاء المنتج محليا أو مكافئة لها.	9B0
0.000	**0.668	تحدد التعليمات الفنية الإلزامية طرق أخذ وتحليل العينات	10B
المحور الثالث: أثر التعليمات على تداول المنتجات الغذائية			
0.000	**0.831	تسهل التعليمات الفنية الإلزامية تداول المنتجات محلياً	C01
0.000	**0.869	تسهل التعليمات الفنية الإلزامية عملية تصدير المنتجات المحلية	C02
0.000	**0.856	تعمل التعليمات الفنية الإلزامية على رفع جودة المنتجات	C03
0.000	**0.756	تعطي التعليمات الفنية الإلزامية ثقة أكبر للمستهلك في المنتجات الغذائية في الأسواق	C04
0.000	**0.748	جاءت التعليمات الفنية الإلزامية بناءً على طلب القطاع الخاص	C05
0.000	**0.765	التعليمات الفنية الإلزامية واضحة ومفهومة للمنتجين والموردين	06C
0.000	**0.856	التعليمات الفنية الإلزامية تسهل عملية الإستيراد	07C
0.000	**0.879	من السهل التعليمات الفنية الإلزامية لدى المصانع المحلية	08C
0.000	*0.395	صعبة التطبيق لعدم تناسقها مع التعليمات الأوروبية	09C
0.000	*0.442	صعبة التطبيق لأنها تؤثر سلباً على الحصة السوقية للمنتجات المحلية	C10

ملحق(7): فحص التوزيع الطبيعي للاستمارة للمؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام Kolmogorov-Smirnov Z لدرجة الاستجابة الكلية لاستمارة الموظفين

المؤشر	Kolmogorov-Smirnov Z	Sig.
inspector = job of discription	.004	.165
head of division = job of discription	.082	.133
Manager = job of discription	.200	.168
low of 5 years= experince on work	.193	.139
6-10 years= experince on work	.147	.200
11- 15 years= experince on work	.166	.200
over than 16 years= experince on work	.089	.200
tawjehee = المؤهل العلمي	.260	0.120
doploa = المؤهل العلمي	.215	.200
becaloria = المؤهل العلمي	.132	.007
master = المؤهل العلمي	.112	.200
ministry of national economy= place of work	.105	.200
Ministry Of Agriculture= place of work	.244	.003
ministry of health= place of work	.067	.200
PSI= place of work	.200	.163

a. Lilliefors Significance Correction

ملحق 8: فحص Homoginity تجانس فئات المؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام اختبار Levene Statistic

المؤشر	Levene Statistic	SIG.
الوصف الوظيفي	1.228	0.298
الخبرة في مجال العمل	1.123	0.334
المؤهل العلمي	0.722	0.541
مكان العمل	0.949	0.420

ملحق(9): فحص التوزيع الطبيعي للاستمارة للمؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام Kolmogorov-Smirnov Z لدرجة الاستجابة الكلية لاستمارة الموظفين

المؤشر	Kolmogorov-Smirnov Z	SIG.
المسمى الوظيفي = Sales Manager	.112	.200
المسمى الوظيفي = Quality Manager	.141	.195
المسمى الوظيفي = Production Manager	.135	.098
المسمى الوظيفي = مدير عام	.189	.073
سنوات الخبرة = Less than 5 years	.273	.080
سنوات الخبرة = 6-10	.115	.200*
سنوات الخبرة = 11-15	.164	.052
سنوات الخبرة = OVER OF 15	.175	.140
المؤهل العلمي = TAWJEHEE	.347	.101
المؤهل العلمي = DOPLPMA	.166	.182
المؤهل العلمي = BCLORIA	.145	.203
المؤهل العلمي = MASTER	.336	.116
قطاع الاغذية = milk	.158	.111
قطاع الاغذية = meat	.273	.114
قطاع الاغذية = fruits and vegetables	.361	.114
قطاع الاغذية = Juices and drinks	.165	.142
قطاع الاغذية = Cereals	.149	.200
قطاع الاغذية = candy and sweet	.267	.127
قطاع الاغذية = Cocoa powder and chocolate	.270	.200

a. Lilliefors Significance Correction

ملحق 10: فحص Homoginity تجانس فئات المؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام اختبار Levene Statistic

المؤشر	Levene Statistic	SIG.
المسمى الوظيفي	2.162	0.138
سنوات الخبرة	0.382	0.767
المؤهل العلمي	2.224	0.172
قطاع الاغذية	2.62	0.253

قائمة الجداول

الصفحة	العنوان	رقم الجدول
16	قائمة التعليمات الفنية الالزامية الفلسطينية الخاصة بالمنتجات الغذائية	جدول رقم (1.2)
26	الفجوة البحثية بين الدراسة الحالية والدراسات السابقة	جدول رقم (2.2)
28	حجم العينة في كل طبقة من طبقات المجتمع	جدول رقم (1.3)
29	توزيع عينة الدراسة حسب متغير المسمى الوظيفي للجهات المختصة	جدول رقم (2.3)
30	توزيع عينة الدراسة حسب متغير الخبرة في مجال العمل للجهات المختصة	جدول رقم (3.3)
30	توزيع عينة الدراسة حسب متغير المؤهل العلمي للجهات المختصة	جدول رقم (4.3)
31	توزيع عينة الدراسة حسب متغير مكان العمل للجهات المختصة	جدول رقم (5.3)
32	توزيع عينة الدراسة حسب متغير المسمى الوظيفي للعاملين	جدول رقم (6.3)
33	توزيع عينة الدراسة حسب متغير الخبرة في مجال العمل للعاملين	جدول رقم (7.3)
34	توزيع عينة الدراسة حسب متغير المؤهل العلمي للعاملين	جدول رقم (8.3)
35	توزيع عينة الدراسة حسب متغير قطاع الاغذية للعاملين	جدول رقم (9.3)
37	المحاور التي تقيسها أداة القياس لإستبانة الموظفين	جدول رقم (10.3)
37	المحاور التي تقيسها أداة القياس لإستبانة المختصين في مصانع الاغذية	جدول رقم (11.3)
39	قيم معاملات ارتباط المجالات بالدرجة الكلية لجميع المحاور لإستبانة الجهات المختصة	جدول رقم (12.3)
40	قيم معاملات ارتباط المجالات بالدرجة الكلية لجميع المحاور لإستبانة العاملين	جدول رقم (13.3)
41	معامل ثبات كرونباخ الفا حسب المحاور والدرجة الكلية لفقرات الأداة لإستبانة الجهات المختصة	جدول رقم (14.3)

رقم الجداول	العنوان	الصفحة
جدول رقم(15.3)	معامل ثبات كرونباخ الفا حسب المحاور والدرجة الكلية لفقرات الأداة لإستبانة العاملين	41
جدول رقم(1.4)	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور(درجة الوعي لدى الجهات الرسمية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء)مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي	44
جدول رقم(2.4)	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور(درجة الوعي لدى المختصين العاملين في مصانع الاغذية حول التعليمات الفنية الإلزامية ذات العلاقة بالغذاء) مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي	46
جدول رقم(3.4)	جدول رقم (3.4): المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور(قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية) من وجهة نظر الموظفين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي	48
جدول رقم(4.4)	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور(قدرة التعليمات الفنية على تلبية متطلبات سلامة الأغذية) من وجهة نظر الموظفين المختصين والعاملين في مصانع الاغذية مرتبة ترتيباً تنازلياً حسب المتوسط الحسابي	49
جدول رقم(5.4)	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور(تتأغم التعليمات الفنية الإلزامية ال فلسطينية مع التعليمات الفنية الإلزامية الأوروبية في مجال الاغذية) من وجهة نظر الموظفين الحكوميين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية	49
جدول رقم(6.4)	نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية حسب متغير المسمى الوظيفي	54

الصفحة	العنوان	رقم الجداول
54	نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير المسمى الوظيفي	جدول رقم(7.4)
55	نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية حسب متغير سنوات الخبرة	جدول رقم(8.4)
55	بين نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير سنوات الخبرة	جدول رقم(9.4)
56	نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية حسب متغير المؤهل العلمي	جدول رقم(10.4)
56	نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير المؤهل العلمي	جدول رقم(11.4)
57	نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول مدى التناغم بين التعليمات الفنية الإلزامية الفلسطينية مع التعليمات الفنية الأوروبية حسب متغير مكان العمل	جدول رقم(12.4)
57	نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير مكان العمل	جدول رقم(13.4)
58	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور(قدرة الجهات الرسمية على إنفاذ التعليمات الفنية الإلزامية في مجال الاغذية) من وجهة نظر الموظفين الحكوميين المختصين في تطبيق التعليمات الفنية	جدول رقم(14.4)
60	نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية حسب متغير المسمى الوظيفي	جدول رقم(15.4)

رقم الجدول	العنوان	الصفحة
جدول رقم(16.4)	نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير المسمى الوظيفي	60
جدول رقم(17.4)	نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية حسب متغير سنوات الخبرة	61
جدول رقم(18.4)	نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير سنوات الخبرة	61
جدول رقم(19.4)	نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية حسب متغير المؤهل العلمي	62
جدول رقم(20.4)	نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير المؤهل العلمي	62
جدول رقم(21.4)	نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول مدى قدرة الجهات الرسمية على تطبيق التعليمات الفلسطينية حسب متغير مكان العمل	63
جدول رقم(22.4)	نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير مكان العمل	63
جدول رقم(23.4)	المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية والنسب المئوية ودرجة التقدير لمحور(أثر التعليمات على تداول المنتجات الغذائية) من وجهة نظر الموظفين المختصين والعاملين في مصانع الاغذية	64
جدول رقم(24.4)	نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالأغذية من وجهة	67

رقم الجداول	العنوان	الصفحة
	نظر المختصين العاملين في مصانع الاغذية تبعاً للمتغير المسمى الوظيفي	
جدول رقم(25.4)	نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير المسمى الوظيفي	67
جدول رقم(26.4)	نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر المختصين العاملين في مصانع الاغذية تبعاً للمتغير سنوات الخبرة	68
جدول رقم(27.4)	نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير سنوات الخبرة	68
جدول رقم(28.4)	نتائج اختبار تحليل التباين الأحادي (ONE WAY Analysis of Variance) لمتوسطات استجابة افراد العينة حول أثر تطبيق التعليمات الفنية الالزامية الخاصة بالأغذية من وجهة نظر المختصين العاملين في مصانع الاغذية تبعاً لمتغير المؤهل العلمي	69
جدول رقم(29.4)	نتائج اختبار المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية لاستجابات أفراد العينة حسب متغير المؤهل العلمي	69

قائمة الاشكال

الصفحة	العنوان	رقم الشكل
25	شكل (1.2) تقييم الأثر التشريعي	شكل رقم (1.2)
31	توزيع العينة حسب متغير المسمى الوظيفي للجهات المختصة	شكل رقم (1.3)
32	توزيع العينة حسب متغير الخبرة في مجال العمل للجهات المختصة	شكل رقم (2.3)
33	توزيع العينة حسب متغير المؤهل العلمي للجهات المختصة	شكل رقم (3.3)
34	توزيع العينة حسب متغير مكان العمل للجهات المختصة	شكل رقم (4.3)
35	توزيع العينة حسب متغير المسمى الوظيفي للعاملين	شكل رقم (5.3)
35	توزيع العينة حسب متغير الخبرة في مجال العمل للعاملين	شكل رقم (6.3)
36	توزيع العينة حسب متغير المؤهل العلمي للعاملين	شكل رقم (7.3)
37	توزيع العينة حسب متغير قطاع الاغذية للعاملين	شكل رقم (8.3)

فهرس المحتويات

أ.....	إقرار:
ب.....	شكر وعرفان
ت.....	التعريفات
ث.....	الملخص:
ح.....	Abstract:
1.....	الفصل الاول: الإطار العام للدراسة:
1.....	1.1- المقدمة:
2.....	2.1- مشكلة الدراسة
2.....	3.1- مبررات الدراسة:
3.....	4.1- اهمية الدراسة:
3.....	5.1- اهداف الدراسة
4.....	6.1- أسئلة الدراسة:
5.....	7.1- فرضيات الدراسة:
6.....	8.1- منهج وادوات الدراسة:
7.....	9.1- مجتمع الدراسة:
7.....	10.1- عينة الدراسة:
7.....	11.1- حدود ومحددات الدراسة:
8.....	12.1- أخلاقيات الدراسة :
8.....	13.1- هيكلية الدراسة:
9.....	الفصل الثاني: الإطار النظري والدراسات السابقة:
9.....	1.2- مقدمة:
9.....	2.2- الصناعات الغذائية في فلسطين:

3.2-	التعليمات الفنية الإلزامية الخاصة بالأغذية:	13
4.2-	الاشتراطات الصحية العامة للأغذية:	17
5.2-	دور الجهات الرسمية في تطبيق التعليمات الفنية الإلزامية:	19
6.2-	الأثر التشريعي للتعليمات الفنية الإلزامية:	23
7.2	التعقيب على الدراسات:	25
	الفصل الثالث: المنهج والإجراءات:	27
1.3-	المقدمة:	27
2.3-	منهج الدراسة:	27
3.3-	مجتمع الدراسة:	27
4.3-	عينة الدراسة:	28
		36
5.3-	أداة الدراسة:	36
6.3-	صدق الاختبار: Test Validity	38
1.6.3-	صدق المحكمين:	38
2.6.3-	صدق الاداة:	39
2.2.6.2-	صدق الاداة لاستبانة المختصين في مصانع الاغذية:	40
7.3-	ثبات الأداة:	41
1.7.3-	ثبات الأداة لإستبانة الجهة المختصة:	41
7.3.2-	ثبات الأداة لاستبانة المصانع:	42
8.3-	إجراءات تطبيق الدراسة:	42
9.3-	المعالجات الإحصائية:	43
	الفصل الرابع: عرض النتائج:	44
4.1	تمهيد:	44
2.4	النتائج المتعلقة بأسئلة الدراسة:	44

80	الفصل الخامس: الإستنتاجات والتوصيات:
80	1.5 النتائج الرئيسية
82	2.5- الاستنتاجات:
84	3.5- التوصيات :
85	المراجع.....
88	الملاحق
88	ملحق 1: استبانة الجهات المختصة.....
93	ملحق 2: إستبانة الموظفين المختصين العاملين في مصانع الاغذية
95	يوجد إمكانية لتطبيق التعليمات الفنية الإلزامية
98	ملحق 3: قائمة المحكمين
98	جامعة القدس.....
99	ملحق (4): قيم معاملات ارتباط المجال لجميع الفقرات
102	ملحق 5: قيم معاملات الارتباط لمجالات استبانة المصانع مع الفقرات التي تنتمي إليها.....
	ملحق(7): فحص التوزيع الطبيعي للاستمارة للمؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام
104	Kolmogorov-Smirnov Z لدرجة الاستجابة الكلية لاستمارة الموظفين.....
	ملحق 8: فحص Homoginuity تجانس فئات المؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام
105	أختبار Levene Statistic
	ملحق(9): فحص التوزيع الطبيعي للاستمارة للمؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام
105	Kolmogorov-Smirnov Z لدرجة الاستجابة الكلية لاستمارة الموظفين.....
	ملحق 10: فحص Homoginuity تجانس فئات المؤشرات المستخدمة في التحليل باستخدام
106	أختبار Levene Statistic
107	قائمة الجداول.....