

عمادة الدراسات العليا
جامعة القدس

دراسة مدى تطبيق الشروط الصحية في مصانع الألبان في الضفة الغربية
وأثرها على جودة منتجاتها من وجهة نظر المستهلكين (2018-2019)

مها محمد صالح رشيد القاضي

رسالة ماجستير

القدس - فلسطين

1441هـ - 2019م

دراسة مدى تطبيق الشروط الصحية في مصانع الألبان في الضفة الغربية
وأثرها على جودة منتجاتها من وجهة نظر المستهلكين (2018-2019)

إعداد الطالبة:

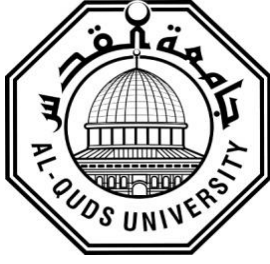
مها محمد صالح رشيد القاضي

بكالوريوس: احياء-الجامعة الاردنية-عمان - الاردن

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 - ابو ديس.

1441هـ/2019



جامعة القدس
عمادة الدراسات العليا
معهد التنمية المستدامة




إجازة الرسالة

دراسة مدى تطبيق الشروط الصحية في مصانع الألبان في الضفة الغربية
وأثرها على جودة منتجاتها من وجهة نظر المستهلكين (2018-2019)

اسم الطالب: مها محمد صالح رشيد القاضي
الرقم الجامعي: 21512787

المشرف: د. ثمين الهيجاوي

نوقشت هذه الرسالة وأجيزت بتاريخ 2019/12/11 من لجنة المناقشة المدرجة أسماؤهم وتواقيعهم:

1. رئيس لجنة المناقشة:	د ثمين الهيجاوي	التوقيع:	
2. ممتحناً داخلياً:	د. إبراهيم عفانة	التوقيع:	
3. ممتحناً خارجياً:	د. سامر المدلل	التوقيع:	

القدس - فلسطين

1441 هـ - 2019 م

الاهداء

الى من تحلو حياتي به...

الى من سكن قلبي وتربع على عرشه ...

الى من كان لي الأب والأخ والاهل ... الى من وجوده في حياتي جعلني اخجل من أن أتمنى شيئاً

آخر ...

زوجي الحبيب ابراهيم

الى روح ابي الطاهرة ذاك الشيخ الجليل , شيخ اللغة العربية كما كان أقرانه يدعونه..الى من

مات وهو يعلم ويتعلم ... الى من شرفني حيا وميتا ابي الغالي

الى تلك المرأة المجاهدة الصابرة التي أخرجت للعالم تسعة أعمار فكان منهم المهندس والطبيب

والمعلم .. امي يا قطعة من روحي ..اللهم اغفر لها وارحمها بعدد ما في هذه الرسالة من

أحرف واحشرها مع نبيك وصحبه

الى مهجة قلبي .. ابطالي الصغار العظام أصدقائي الصدوقين هوائي الذي اتنفسه منحتي الالهية

وهبة الله الربانية ... ابنائي وبناتي

حلا , مجد الدين , نور الدين , رغد

إقرار

أقر أنا مقدم الرسالة أنها 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 أي درجة عليا أو جامعة أو معهد.

الاسم: مها محمد صالح رشيد القاضي
التوقيع: مها القاضي
التاريخ: 2019/10/15

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 وداعمين ومتعاونين معي أثناء وبعد مدة الدراسة لبرنامج الماجستير، أخص بالذكر الاخ والصديق الدكتور ثمين الهيجاوي الذي كان داعماً لنا فنياً ولوجستياً وقدم ما يلزم لانجاح هذا البرنامج وأتقدم بجزيل الشكر لإدارة جامعة القدس لاهتمامها في إعداد كوادرات التنمية المستدامة. والشكر موصول لجميع الزملاء في هذا البرنامج من موظفي القطاع الحكومي الذين قضينا معهم اجمل الأوقات , وكذلك شكري وعرفاني للاخوة الزملاء المحكمين للاستبيانات الذين جادوا علي ونصحوني و اضافوا لفقرات الاستبيان ما يثريها وأخص بالذكر م. علاء ابو الرب ولكل من استجاب بتعبئة الاستبيان كما اتقدم لمؤسسة المواصفات والمقاييس هذا الصرح الشامخ بكل اعضائها وموظفيها الذين اتاحوا لي فرصة الالتحاق بالبرنامج خاصة المدير العام م. حيدر حجه و م. احمد الاحمد لتقديم كل التسهيلات اللازمة لحضور المحاضرات اثناء فترة الدراسة.

وشكري وعرفاني للاخوة في الادارة العامة لحماية المستهلك في وزارة الاقتصاد الوطني لجهودهم العظيمة في مساعدتي وتسهيل مهمة البحث في المصانع.

وأخيراً لن أنسى الاخوة في منظمة الفاو الذين كان لهم الفضل في دعم هذا البرنامج وتغطيته ووصولي لما وصلت اليه.

مها محمد صالح رشيد القاضي

التعريفات

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 والمقاييس الفلسطينية، رقم 6 لسنة 2000)
التعليمات الفنية الالزامية	الوثيقة التي تحدد خصائص المنتجات أو العمليات المرتبطة بها و التي 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 الإنتاج (قانون المواصفات الفلسطينية، 2000).
جودة الأغذية	جودة الغذاء تعني أن كل المتطلبات الموضوعية والمعنية بخصائص وصفات الغذاء تم تحقيقها (الطعم، الرائحة، المظهر، القيمة الغذائية، الحمولة الميكروبية) (سالم، ر، 2014)
سلامة الأغذية	ضمان ألاّ تتسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها و/أو تناولها طبقاً للاستخدام المقصود منها (CAC/RCP 1-1969)
المستهلك	هو كل من يشتري أو يستفيد من سلعة أو خدمة (قانون حماية المستهلك رقم 21 لسنة 2005).
ثقة المستهلك	هو الحكم يصدره المستهلك على المنتج بأنه ذو نوعية جيدة ويتم الحكم عليه من خلال الفحوصات الحسية (رضوان، 2012).
المنتج الوطني	هو أي منتج صناعي وطني تزيد قيمته المضافة الناتجة عن عملية التصنيع على (25%)، ما لم ينص على خلاف ذلك بموجب الاتفاقيات التي تبرمها السلطة الوطنية الفلسطينية بشأن قواعد المنشأ والتي تحدد فيها نسباً أعلى (قرار بقانون الصناعة، 2011).
CODEX (الدستور الغذائي)	هو مجموعة من الصفات والخطوط التوجيهية ومدونات الممارسات التي أعتمدها هيئة الدستور الغذائي، وتشكل الهيئة الجزء الرئيسي المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية FAO. http://www.fao.org/3/y8705a01.htm 2013

الغذاء	هو كل ما يدخل الجسم من العناصر الغذائية عن طريق الفم او الحقن بمحلول الجلوكوز والأملاح (الجساس، 2011).
ممارسات التصنيع الجيد	هي العملية المتعلقة بالصناعة الغذائية والضرورية لانتاج أغذية ذي نوعية جيدة يتفق مع تدابير الصحة والتشريعات ذات العلاقة (دليل الممارسات الزراعية في الوطن العربي).

الملخص:

تهدف هذه الدراسة إلى التعرف على درجة التزام الإدارة في مصانع الألبان ومدى وعيها في تطبيق الشروط الصحية، ومعرفة درجة التطبيق الفعلية للشروط الصحية في مصانع الألبان، والتعرف على درجة ثقة المستهلك في منتجات الألبان (الحليب والجبنه واللبن واللبنه ومشروب اللبن) ومعرفة العلاقة بين الالتزام بتطبيق الشروط الصحية وجودة منتجات الألبان من وجهة نظر المستهلك.

قام الباحث بإتباع المنهج الوصفي لملائمته لأغراض هذه الدراسة، وتكون مجتمع الدراسة من جميع مصانع الألبان المرخصة في وزارة الاقتصاد الوطني والبالغ عددها 17 مصنع في الضفة الغربية من فلسطين، حيث تم اختيار العينة باستخدام أسلوب العينة المسح الشامل، حيث تم جمع البيانات من خلال استمارتين وهما استمارة خاصة من قبل المسؤول في المصنع و استمارة التدقيق على الشروط الصحية تم تعبئتها من قبل الباحث بالإضافة الى اختيار عينة ثانية من اسر المستهلكين في محافظة رام الله والتي بلغت 298 استمارة وكانت 293 استمارة صالحة للتحليل حيث تم اختيارها باستخدام العينة العشوائية.

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

تبين بأن درجة التزام الإدارة في مصانع الألبان بتطبيق الشروط الصحية ودرجة وعيها كانت بدرجة عالية، وأن درجة تطبيق أنظمة السلامة الغذائية في مصانع الألبان ودرجة الرقابة الحكومية على مصانع الألبان للتحقق من تطبيق الشروط الصحية من وجهة نظر المسؤولين كانت بدرجة عالية جدا.

تبين بأن ثقة المستهلك في منتجات مصانع الألبان للجبنه والحليب واللبن واللبنه ومشروب اللبن كانت بدرجة متوسطة.

تبين بأنه يوجد فروقات ذات دلالة إحصائية عند مستوى الدلالة ($\alpha \leq 00.5$) بين متوسطات الاستجابة حول ثقة المستهلك لجودة منتجات الألبان في الضفة الغربية من وجهة نظر المستهلكين حسب المنتجات والدرجة الكلية (جبنة، حليب، لبن، لبننة، مشروب اللبن) تبعا للمصنع. تبين بأن درجة تطبيق الشروط الصحية في مصانع الألبان حسب استمارة التدقيق كانت بدرجة عالية.

تبين عدم وجود فروق ذات دلالة بين متوسطات الإستجابة حول تطبيق الشروط الصحية المتبعة لتحقيق جودة منتجات مصانع الألبان في الضفة الغربية من وجهة نظر المسؤولين حسب مجالات الدراسة والدرجة الكلية للمتغير الضابط المسمى الوظيفي، الخبرة في العمل، المؤهل العلمي. تبين عدم وجود فروق ذات دلالة بين متوسطات الإستجابة حول تطبيق الشروط الصحية المتبعة لتحقيق جودة منتجات مصانع الألبان في الضفة الغربية من وجهة نظر المسؤولين حسب (الالتزام الادارة، وعي الادارة، الجهات الرقابية) والدرجة الكلية في حين يوجد فروقات لمجالات (ثباتية العمال، أنظمة السلامة الغذائية) للمتغير الضابط المسؤول في المصنع.

تبين وجود فروق ذات دلالة إحصائية بين متوسطات الاستجابة حول تطبيق الشروط الصحية المتبعة لتحقيق جودة منتجات مصانع الألبان في الضفة الغربية من وجهة نظر المسؤولين حسب (الالتزام الادارة، وعي الادارة، ثباتية العمال، أنظمة السلامة الغذائية) والدرجة الكلية للمتغير موقع المصنع.

تبين وجود علاقة ايجابية ذات دلالة إحصائية بين درجة تطبيق الشروط الصحية في مصانع الألبان في الضفة الغربية للدرجة الكلية وبين جودة منتجاتها (الطعم، الرائحة، التجانس، القوام، تصميم العبوة) من وجهة نظر المستهلك تبعا لنوع المنتج (الجبنة، الحليب، اللبننة، لبن، مشروب اللبن).

ومن أهم توصيات الدراسة زيادة الاهتمام من قبل مصانع الألبان في ثقة المستهلك من خلال متابعة آراء وملاحظات المستهلكين، والاهتمام بتطبيق الشروط الصحية في مصانع الألبان بحيث تشمل كافة المتطلبات لتشمل التصنيع والتخزين والتجهيز والتوزيع لرفع جودة المنتج النهائي، والعمل على حث مصانع الألبان الوطنية لاعتماد الممارسات الصحية الجيدة في المصانع ونظام الهاسب (HACCP) لرفع جودة المنتجات وزيادة ثقة المستهلكين، وتحقيق التعاون المستمر بين الجهات الحكومية واتحاد الصناعات الغذائية الفلسطينية للقيام بمتابعة ورعاية المصانع الوطنية للنهوض بجودة منتجاتها وتشجيعها على ايجاد منتجات جديدة تلبي متطلبات ورغبات المستهلك.

Study the application of health conditions in dairy factories in the West Bank And its impact on the quality of its products from the perspective of consumers (2018-2019).

prepared by: Maha "Mohammed Saleh" Rasheed Alqadi

supervisor: D. Thameen Alhijawi

Abstract:

This study aims to identify the degree of management commitment in dairy factories and the extent of awareness in the application of health conditions, to know the degree of actual application of health conditions in dairy factories, to identify the degree of consumer confidence in dairy products (milk, cheese, yogurt, Labneh and milk drink) and to know the relationship between adherence to the application Hygienic conditions and quality of dairy products.

The researcher followed the descriptive method for its suitability for the purposes of this study. The study population consisted of all 17 dairy factories licensed in the Ministry of National Economy in the West Bank of Palestine. The sample was selected using the comprehensive survey method. In particular, the official in the factory and the audit checklist on health conditions were filled by the researcher in addition to the selection of a second sample of consumer families in the governorate of Ramallah, which amounted to 298 questionnaire and 293 forms were valid for analysis where they were selected using a random sample.

The study questionnaires obtained a high degree of reliability and reliability of the study tool. The relative repetitions, mathematical averages, central tendency measures, Pearson Correlation tests and the one way analysis of variance were used to answer the questions and hypotheses of the study.

It was found that the degree of commitment of management in dairy factories to the application of health conditions and the degree of awareness was high, and that the degree of application of food safety regulations in dairy plants and the degree of government control over dairy plants to verify the application of health conditions from the point of view of professional staff was very high.

Consumer confidence in dairy products for milk, cheese, yogurt, Labneh and milk drink was found to be of moderate degree.

It was found that there are statistically significant differences at the significance level (0.05) between the averages of the consumer confidence response to the quality of dairy products in the West Bank from the point of

view of consumers according to the products and the total degree (milk, cheese, yogurt, Labneh and milk drink) depending on the manufacturer.

The application of health conditions in dairy factories according to the audit check list was found to be high.

No significant differences were found between the response averages on the application of hygienic conditions to achieve the quality of dairy products in the West Bank from the point of view of the professional according to the fields of study and the total degree of the variable adjusting job title, work experience, and educational qualification.

No significant differences were found between the response averages on the application of hygienic conditions to achieve the quality of dairy products in the West Bank checklist the point of view of professional according to (management commitment, management awareness, supervisory authorities) and overall score, while there are differences in the areas (workers stability, safety systems). Food) of the variable officer in charge of the plant.

It was found that there are statistically significant differences between the response averages on the application of health conditions to achieve the quality of dairy products in the West Bank from the point of view of professional according to (management commitment, management awareness, workers stability, food safety systems) and the overall degree of the variable location of the factory.

There was a positive and statistically significant relationship between the degree of application of health conditions in dairy factories in the West Bank to the total degree and the quality of their products from the consumer point of view according to the type of product (cheese, milk, labneh, milk, milk drink).

One of the most important recommendations of the study is to increase the interest of dairy factories in consumer confidence through follow-up of consumer opinions and observations, and work to raise the market share of local dairy products and attention to the application of health conditions in dairy factories to include all requirements to include manufacturing, storage, processing and distribution to raise the quality of the final product, enhance the national dairy factories to adopt good hygienic practices in the factories and HACCP system to raise the quality of products and increase the confidence of consumers, and to achieve continuous cooperation between government agencies and the Palestinian Food Industries Federation to follow up. And sponsoring national factories to improve the quality of their products and encourage them to find new products that meet the requirements and wishes of the consumer.

الفصل الاول:

الإطار العام للدراسة:

يتضمن هذا الفصل الإطار العام للدراسة من حيث المقدمة ومشكلة البحث والمبررات وأهمية البحث وأهدافه والأسئلة والفرضيات ومن ثم حدود الدراسة ومصطلحاتها.

1.1 المقدمة:

نظرا لأهمية الغذاء لحياة الإنسان وبقائه وعدم قدرته العيش بدونه، زاد الاهتمام به وبتطوير صناعته، وإنشاء مصانع الأغذية التي تخضع للعديد من الشروط والأنظمة التي تهدف في النهاية إلى إيجاد غذاء سليم وآمن وذو جودة عالية، حيث تعتبر أنظمة الرقابة الصحية والإدارية المتبعة في المصنع من أهم العوامل المؤثرة على سلامة المنتج النهائي إذ تشمل هذه الأنظمة؛ الرقابة على المواد الخام حتى المنتج النهائي؛ كذلك الرقابة على الوضع الصحي للمكينات وللعمال وللنظافة العامة داخل المصنع، أما الرقابة الإدارية؛ فهي التي تشرف على سير العمل والتأكد من صحة الأداء في كل خطوة و أن كل شيء داخل المصنع يسير على ما يرام، كذلك هي المسؤولية عن علاقة كل قسم في المصنع مع القسم الآخر، وعموماً لا تهدف الرقابة إلى الحفاظ على صحة وسلامة الغذاء فحسب بل الارتقاء بجودة الغذاء و تحسين قيمته الغذائية بالإضافة إلى إيجاد أفضل الطرق لتسويق المنتج وزيادة الدخل العائد للمصنع، ونظراً للدور الفعال لهذه المصانع في المجتمعات بشكل عام وفي مجتمعنا بشكل خاص لما لها من أثر واضح في بناء الاقتصاد الفلسطيني وتحسين الظروف الاجتماعية عن طريق خلق فرص عمل جديدة بالإضافة لدورها في تحقيق الأمن الغذائي عن طريق إيجاد المواد الغذائية الصالحة للاستهلاك البشري وذات جودة عالية على مدار العام، كذلك فإن لمصانع الأغذية دوراً فاعلاً في نشاط القطاع الزراعي وذلك عن طريق

حفظ وتصنيع المنتجات الزراعية سواء نباتية أو حيوانية، حيث بلغ عدد المنشآت العاملة في قطاع الصناعات الغذائية 2273 منشأة وعدد العاملين 13583 حيث تأتي في المرتبة الثالثة بعد قطاع الأثاث والتعدين (مركز الإحصاء الفلسطيني، 2015).

ولكن هناك مشكلة جوهرية تواجه صناعاتنا الغذائية تتمثل في فساد تلك الأغذية وانخفاض جودتها وبالتالي ينعكس ذلك على سمعة المصانع الوطنية مما يؤدي إلى خسائر اقتصادية وزعزعة ثقة المستهلك في هذه المنتجات (إحصائية وزارة الاقتصاد الوطني، 2018)، ويعتبر تردي الوضع الصحي وبرامج الرقابة الصحية المتبعة في المصانع من أهم العوامل المؤدية لفساد الغذاء لذا كان لزاما على المنشأة الغذائية تحقيق مجموعة من الشروط والمعايير اللازمة لضبط مصادر الخطر في مادة غذائية لضمان صلاحيتها للاستهلاك الآدمي مع مراعاة الهدف من استخدامها لمنصوص عليها في المادة (2) من الفصل الأول الخاصة بالتعريفات (الشروط الصحية للغذاء في التعليمات الفنية الإلزامية رقم 33، 2011) ومع الأخذ بعين الاعتبار أن سلامة الغذاء على مدار السلسلة الغذائية التي تبدأ من إنتاج المواد الأولية وتنتهي بتقديم منتج جديد للمستهلك هي مسؤولية منتج الغذاء نفسه.

ويتناول هذا البحث دراسة مدى تطبيق الشروط الصحية في مصانع الألبان في الضفة الغربية وأثرها على جودة منتجاتها من وجهة نظر المستهلكين، ان سلامة الغذاء مرتبطة ارتباطا وثيقا بمدى تطبيق هذه الشروط كونها شروطا صحية و لكن الغموض وعدم الوضوح يكمن في إجابة السؤال الذي سنجيب عليه في هذا البحث (هل هناك علاقة بين الالتزام بتطبيق الشروط الصحية في مصانع الألبان وجودة منتجاتها مع العلم أن المفهوم الحديث لجودة الغذاء يتحدث عن (سلامة + جودة) باعتبار ان الجودة تشمل السلامة، لذا سيكون مفهوم الجودة في هذا البحث هو الصفات التي تتعلق بالطعم والرائحة والنواحي التسويقية من تعبئة وتغليف وطريقة عرض... الخ .

2.1 مشكلة الدراسة:

ما هو مدى تطبيق الشروط الصحية في مصانع الألبان في الضفة الغربية وأثرها على جودة منتجاتها من وجهة نظر المستهلكين؟

3.1 مبررات الدراسة:

1. وجود غموض حول مدى التزام مصانع الألبان في الضفة الغربية بتحقيق الشروط الصحية للغذاء وذلك لعدم توفر دراسات سابقة بالخصوص.
2. إزالة التكهّنات بشكل قاطع حول علاقة تحقيق الشروط الصحية بجودة المنتج في مكان تصنيعه.
3. إزالة الغموض حول تأثير بعض العوامل لدى المنتجين (التزام ووعي الإدارة .. الخ) على مدى التزامهم.

4.1 أهمية الدراسة:

1. تنبع من كونها يتحدث عن قطاع هام جداً هو الصناعات الغذائية إذ بلغ عدد المنشآت العاملة في الضفة الغربية في الصناعات التحويلية حسب النشاط الاقتصادي الرسمي في الضفة الغربية 13028 من الصناعات التحويلية في الضفة الغربية والجزء الأكبر من هذه الصناعات غذائية (الجهاز المركزي للإحصاء الفلسطيني، التعداد العام)، ومع أن الكم الأكبر من منتجات قطاع صناعات الأغذية و الذي يبلغ 90% يُباع في السوق المحلي، إلا أن ما يقرب من 10% من حجم الإنتاج يُصدر إلى الأسواق العالمية في إسرائيل و الأردن و في دول الخليج و فرنسا و ألمانيا. و يساهم قطاع الصناعات الغذائية بقوة في دعم قطاع تصنيع المنتجات الزراعية. و يُمثل قطاع تصنيع المنتجات الزراعية ما نسبته 6% من حجم الاقتصاد الفلسطيني، ويستوعب 11.9% من إجمالي حجم القوى العاملة في فلسطين. و يشكل ما حصته 25% من حجم تجارة الصادرات في فلسطين حيث بلغت قيمة الصادرات في نهاية العام 2010 قرابة 105 مليون دولار

(https://www.paltrade.org/ar_SA/page/priority-economic-sectors).

(sectors,acsses,12,4,2019).

2. تزويد الجهات الرقابية ذات العلاقة بالمعلومات اللازمة والتي تساعد في عمليات ضبط المنتج ومعرفة وضع المصانع الغذائية من حيث الشروط الصحية ليتسنى لهم دراسة الأمر ووضع السياسات و الخطط اللازمة للمستقبل.
3. البحث يشكل إضافة جديدة للعلم حيث يقدم دراسة جديدة ومفصلة للموضوع.
4. يمكن أخذ نتائجه من قبل المبحوثين ليتم استخلاص العبر ومعرفة نقاط الضعف والقوة لديهم.
5. سبب شخصي يتعلق برغبة شخصية مني بالبحث بناء على طلب المسؤول عني في العمل لمعرفة مدى التطبيق للتعليم الفني (الشروط الصحية للغذاء 2011/33) و المواصفة الفلسطينية (الشروط الصحية الواجب توفرها في مصانع المواد الغذائية 2005/851).

5.1 اهداف الدراسة:

1. معرفة درجة الالتزام بتطبيق الشروط الصحية في مصانع الألبان من حيث (الموقع،تصميم البناء، الأرضيات، الجدران، العاملين، واجبات الإدارة، الآلات والأدوات، المخازن والمستودعات، فحص المواد الخام قبل تصنيعها، مصادر المياه، الوحدات الصحية وأنظمة تصريف الفضلات والمياه العادمة، دورات المياه ومغاسل الأيدي وأماكن للإستحمام، الإضاءة،مكافحة القوارض والحشرات، متطلبات عامة).
2. معرفة درجة الالتزام بتطبيق الشروط الصحية من حيث (التزام الإدارة، وعي الإدارة، تدريب وتأهيل وثنائية العاملين،إتباع أنظمة السلامة الغذائية العالمية، الرقابة الخارجية من الجهات الرقابية).
3. التعرف على منتجات الألبان التي تتال ثقة المستهلك الفلسطيني.
4. معرفة العلاقة بين الالتزام بتطبيق الشروط الصحية وجودة منتجات الألبان.