

العوامل المؤثرة على قياس وعي المستهلك اتجاه سلامة الغذاء

وهاب شريف ناصر

الدكتور حسين رحيمي

المستخلص

يهدف هذا البحث إلى بحث العوامل المؤثرة على قياس وعي المستهلك تجاه سلامة الغذاء، وتحديد أهمية كل عامل وتأثيره على وعي المستهلك. وسيتم تحليل العوامل المختلفة التي قد تؤثر على قياس وعي المستهلك، بما في ذلك العوامل الشخصية، والاجتماعية، والبيئية، والتقنية، والقانونية والتنظيمية. وسيتم استخدام مجموعة متنوعة من المصادر، بما في ذلك المقالات والدراسات والتقارير الحكومية والخاصة، وتحليلها ومناقشتها بشكل منهجي. وكانت من اهم النتائج البحث أن العوامل الثقافية والاجتماعية والتعليمية للمستهلكين تؤثر بشكل كبير على وعيهم بسلامة الغذاء، حيث يتم تأثير ثقافة المجتمع ومستوى التعليم الذي يتمتع به المستهلك على مدى فهمه لمخاطر الأغذية وسلامتها. وتشير الدراسات إلى أن توفير المعلومات والتوعية للمستهلكين حول سلامة الأغذية يمكن أن يؤدي إلى زيادة وعيهم وتحسين سلوكهم فيما يتعلق بالأغذية التي يختارونها ويتناولونها. ومن اهم توصيات البحث انه يوصى بتعزيز التعاون بين المؤسسات والحكومات في مجال سلامة الغذاء، حيث يمكن أن يساعد ذلك في تحسين إجراءات السلامة الغذائية وتحسين وعي المستهلكين بسلامة الأغذية.

تمهيد البحث

تتزايد أهمية سلامة الغذاء في العالم، وذلك بسبب زيادة عدد الحالات المرتبطة بالأغذية غير الآمنة وتأثيرها السلبي على صحة الإنسان. ولتحقيق سلامة الغذاء، يجب على المستهلكين أن يكونوا على دراية بمخاطر الأغذية غير الآمنة وكيفية تجنبها، وهذا يتطلب وعياً صحياً قوياً ومعرفة غذائية دقيقة.

لذلك، يهدف هذا البحث إلى بحث العوامل المؤثرة على قياس وعي المستهلك تجاه سلامة الغذاء، وتحديد أهمية كل عامل وتأثيره على وعي المستهلك. وسيتم تحليل العوامل المختلفة التي قد تؤثر على قياس وعي المستهلك، بما في ذلك العوامل الشخصية، والاجتماعية، والبيئية، والتقنية، والقانونية والتنظيمية. وسيتم استخدام مجموعة متنوعة من المصادر، بما في ذلك المقالات والدراسات والتقارير الحكومية والخاصة، وتحليلها ومناقشتها بشكل منهجي.

وسيتم توضيح أيضاً أهمية توعية المستهلكين بشأن سلامة الغذاء وتوفير المعلومات الصحيحة والمحدثة للمستهلكين، وكذلك استخدام وسائل التواصل الاجتماعي والإعلام الجماهيري للتوعية بمخاطر الأغذية غير الآمنة.

علاوة على ذلك، سيتم مناقشة النتائج المتوصل إليها وتوصيات لتحسين وعي المستهلك بشأن سلامة الغذاء، بما في ذلك زيادة الوعي الصحي والتعليم الغذائي، وتعزيز التشريعات الخاصة بسلامة الغذاء وتطبيقها، وتحسين وسائل التواصل الاجتماعي والإعلام الجماهيري لتوعية المستهلكين بمخاطر الأغذية غير الآمنة، وتوفير المعلومات الصحيحة والمحدثة للمستهلكين بشأن سلامة الغذاء.

يتوقع أن يساهم هذا البحث في زيادة الفهم والوعي بشأن العوامل المؤثرة على قياس وعي المستهلك تجاه سلامة الغذاء، وتحديد النقاط التي يمكن تحسينها لتعزيز الوعي بشأن سلامة الأغذية. كما يمكن استخدام نتائج البحث في تطوير سياسات وبرامج لتعزيز الوعي بسلامة الغذاء وتحسين وعي المستهلكين.

ومن المتوقع أن يكون هذا البحث مفيداً للعديد من الجهات والأفراد المهتمين بسلامة الغذاء، بما في ذلك المنظمات الحكومية والوطنية والدولية المسؤولة عن سلامة الغذاء، والمنظمات الاجتماعية والإنسانية، والشركات الغذائية والمستهلكين.

المبحث الاول:الاطار العام للبحث

مقدمة

تعتبر سلامة الغذاء من أهم القضايا التي تشغل بال المستهلكين في جميع أنحاء العالم. وفي السنوات الأخيرة، شهدت العديد من الدول والمنظمات العالمية اهتماماً متزايداً بسلامة الغذاء وضرورة حماية المستهلكين من المخاطر المحتملة المتعلقة بالأغذية التي يتناولونها. ،ان توعية المستهلكين بسلامة الغذاء هي عملية مستمرة ومتطورة تتطلب تعاوناً وتنسيقاً بين الحكومات والشركات والمنظمات الدولية. وتعد منظمة الأغذية والزراعة التابعة للأمم المتحدة (FAO) ومنظمة الصحة العالمية (WHO) من أهم المنظمات العالمية التي تعمل على تحسين سلامة الغذاء وتوعية المستهلكين بأهمية الالتزام بمعايير السلامة والجودة للأغذية (Kiambi, et al 2020).

بشكل عام، فإن وعي المستهلكين بسلامة الغذاء يتأثر بالعديد من العوامل المختلفة، وتأثير هذه العوامل يختلف من شخص لآخر ومن مجتمع لآخر. ولذلك، فإن توعية المستهلكين بسلامة الغذاء يتطلب جهود متعددة من الحكومات والشركات والمنظمات الدولية لتوفير المعلومات الصحيحة وتحسين معايير السلامة والجودة للأغذية، وتعزيز الوعي بأهمية الالتزام بالتدابير الوقائية لحماية صحة وسلامة المستهلكين(محمد عبد الستار، واخرون 2022).

اولاً: مشكلة البحث

واحدة من المشكلات الرئيسية التي يمكن مواجهتها في بحث العوامل المؤثرة على قياس وعي المستهلك تجاه سلامة الغذاء هي عدم وجود تعريف واضح لمفهوم "وعي المستهلك" وكيفية قياسه. فهناك العديد من العوامل التي تؤثر على وعي المستهلكين بسلامة الغذاء، مثل المعرفة والتعليم والثقافة والظروف الاجتماعية والاقتصادية والتوعية والتثقيف والتشريعات والسياسات وغيرها، ولكن يجب تحديد كيفية قياس وعي المستهلك وتحديد المؤشرات المناسبة لهذا الغرض.

علاوة على ذلك، قد يكون من الصعب تحقيق التجانس في العينة المستخدمة في البحث، حيث يمكن أن يتباين وعي المستهلكين بين مختلف المناطق الجغرافية والفئات العمرية والاجتماعية والاقتصادية والثقافية. ولذلك، يجب اختيار عينة مناسبة وتمثل عينة كافية من المجتمع المستهدف.

كما يمكن أن تواجه البحث أيضاً مشكلة في جمع البيانات، حيث يمكن أن يكون من الصعب جمع بيانات دقيقة حول وعي المستهلكين بسلامة الغذاء، خاصة في البلدان النامية أو في المجتمعات التي تعاني من ضعف البنية التحتية للصحة والتعليم.

وأخيراً، يمكن أن تواجه البحث مشكلة في تحديد العوامل المؤثرة بشكل دقيق وإجراء تحليل إحصائي مناسب لتحديد العلاقات بين هذه العوامل ووعي المستهلك بسلامة الغذاء، وتحديد العوامل الرئيسية التي يجب التركيز عليها في تحسين وعي المستهلكين بسلامة الغذاء.

ثانيا: اهداف البحث

تهدف بحث العوامل المؤثرة على قياس وعي المستهلك تجاه سلامة الغذاء إلى تحديد العوامل التي تؤثر على وعي المستهلكين بسلامة الغذاء وتحديد العوامل التي يمكن تحسينها لتحسين وعي المستهلكين بسلامة الغذاء. وتشمل أهم أهداف هذه البحث:

1- تحديد مستوى وعي المستهلكين بسلامة الغذاء: يمكن استخدام هذه البحث لتحديد مستوى وعي المستهلكين بسلامة الغذاء، وتحديد المجالات التي يجب التركيز عليها لتحسين وعي المستهلكين بسلامة الغذاء.

2- تحسين سياسات السلامة الغذائية: يمكن استخدام النتائج التي تحصل عليها من البحث لتحسين سياسات السلامة الغذائية وتشجيع المنظمات والحكومات على تنفيذ تدابير أكثر فاعلية لتحسين وعي المستهلكين بسلامة الغذاء.

3- تحسين التوعية والتثقيف: يمكن استخدام النتائج التي تحصل عليها من البحث لتحسين التوعية والتثقيف حول سلامة الغذاء، وتنفيذ حملات توعوية وتثقيفية تستهدف المستهلكين وتساعدهم على اتخاذ القرارات الصحيحة بشأن اختيار الأغذية الآمنة والصحية.

4- تحسين جودة الحياة والصحة العامة: يمكن استخدام النتائج التي تحصل عليها من البحث لتحسين جودة الحياة والصحة العامة، حيث يمكن زيادة وعي المستهلكين بسلامة الغذاء وتشجيعهم على تناول الأغذية الصحية والآمنة، وبالتالي تقليل خطر الإصابة بالأمراض المتعلقة بالغذاء.

5- تعزيز الثقة بين المستهلكين والموردين: يمكن استخدام النتائج التي تحصل عليها من البحث لتعزيز الثقة بين المستهلكين والموردين، حيث يمكن زيادة الوعي بسلامة الغذاء والتأكد من جودة المنتجات المقدمة للمستهلكين، وبالتالي تحسين المستوى العام للصحة العامة والجودة.

ثالثا: الدراسات السابقة

1- دراسة Kilic, O., & Eryilmaz, G. A. (2015). بعنوان 'Factors affecting consumers' awareness of food safety

الهدف من هذا البحث هو تحديد العوامل التي تؤثر على وعي المستهلكين بسلامة الغذاء في المناطق الحضرية في مقاطعة سامسون في تركيا. في هذا البحث ، تم تقسيم مستوى الوعي بسلامة الغذاء إلى ثلاث فئات: منخفضة ومتوسطة وعالية. تم تحليل بيانات المسح التي تم الحصول عليها من 384 مستهلكًا باستخدام نموذج الاختبار المطلوب. أشارت النتائج إلى أن المتغيرات الاجتماعية والاقتصادية (الجنس والتعليم ودخل الأسرة) والمتغيرات السلوكية (استهلاك الغذاء العضوي واستهلاك الأغذية المعدلة وراثيًا منخفضة السعر) كان لها تأثير كبير على وعي المستهلكين بسلامة الغذاء. كما أظهرت النتائج أنه في حالة زيادة المستوى التعليمي للمستهلكين ، سيزداد احتمال مستوى وعيهم. علاوة على ذلك ، وجد أن النساء أكثر حساسية لقضايا سلامة الغذاء من الرجال. لذلك ، يجب على الشركات تطوير استراتيجيات تسويق للمستهلكات ، ويجب على المؤسسات العامة بذل المزيد من الجهود لزيادة مستوى وعي المستهلكين من الرجال.

2- دراسة Kiambi, et al (2020). بعنوان : Investigation of the governance structure of the Nairobi dairy value chain and its influence on food safety

الهدف من هذه الدراسة هو التحقيق في هيكل الحوكمة والتحديات التي يواجهها أصحاب المصلحة في جميع أنحاء سلسلة قيمة منتجات الألبان في نيروبي وتقييم آثارها المحتملة على سلامة الأغذية. تم جمع البيانات النوعية من خلال مناقشات مجموعات التركيز ومقابلات المخبرين الرئيسيين بناءً على إطار عمل رسم خرائط لسلسلة قيمة منتجات الألبان تم تطويره مسبقاً. أتاح التحليل المواضيعي تحديد موضوعات الحوكمة والتحديات الرئيسية وتحليل آثارها على سلامة الأغذية. تم تنظيم الموضوعات اعتماداً على ارتباطها بالمزارعين (المستوطنات العشوائية أو شبه الحضرية) ، وتعاونيات الألبان ، وتجار الألبان ، وشركات التجهيز ، وتجار التجزئة أو المسؤولين الحكوميين. تضمنت موضوعات الحوكمة المحددة ما يلي: (1) ضعف الارتباط بين الحكومة والمزارعين ، (2) عدم الامتثال الكافي للوائح الحكومية من قبل التجار وتجار التجزئة ، (3) التركيز على التراخيص التجارية وتصاريح الإيرادات بدلاً من سلامة الأغذية ، (4) التراخيص المتعددة مما يؤدي إلى ارتفاع تكلفة العمل وعدم الامتثال ، (5) اللوائح المجزأة ، (6) المنافسة غير العادلة ، (7) العقوبات التي لا تؤدي دائماً إلى الامتثال. تضمنت التحديات الرئيسية التي تم تحديدها ، من بين أمور أخرى: (1) الدعم غير الكافي للمزارعين ، (2) مضايقه التجار وتجار التجزئة ، (3) ارتفاع تكاليف الأعمال على التجار وتجار التجزئة وتعاونيات الألبان والشركات الكبيرة. تضمنت الآثار المترتبة على الحوكمة والتحديات التي تواجه سلامة الأغذية ، من بين أمور أخرى ، ما يلي: (1) عدم كفاية الخدمات الإرشادية ، (2) عدم كفاية سلسلة التبريد ، (3) توصيل الحليب المغشوش ومنخفض الجودة إلى المراكز الضخمة ، (4) عدم كفاية التدريب على سلامة الأغذية ، (5) الافتقار إلى سياسات لإدارة نفايات الحليب. تستند مجموعة القضايا التي تم تسليط الضوء عليها إلى تصورات أصحاب المصلحة وتعكس مدى تعقيد العلاقات بينهم. يُظهر العديد من موضوعات الحوكمة الروابط المفيدة أو المواجهة بين القطاعين الرسمي وغير الرسمي ، وبين الصناعة والسلطات التنظيمية ، مع احتمال حدوث عواقب مباشرة على سلامة الأغذية. توفر النتائج التي تم الحصول عليها مؤشرات لصانعي القرار حول مجالات الحوكمة المحتملة التي يمكن أن تساعد في تحسين الكفاءة وسلامة الأغذية على طول سلسلة قيمة منتجات الألبان. وتتألف سلسلة قيمة منتجات الألبان في نيروبي ، في معظمها ، من مؤسسات صغيرة مستقلة تعمل ضمن نظام معقد مترابط. في هذا التعقيد ، قد يكون للتنسيق وهياكل السلطة للنظام تأثيرات كبيرة على إدارة سلامة أغذية الألبان .

3- دراسة (2021). Khaliqi & Pane, بعنوان: Young consumer awareness of halal food in Indonesia.

ركز هذا البحث على وعي المستهلكين الإندونيسيين الشباب بالمنتجات الحلال. كان الغرض من هذه الدراسة هو تحليل العوامل التي تؤثر على وعي المستهلكين الإندونيسيين الشباب. كانت البيانات المستخدمة عبارة عن بيانات مقطعية تم جمعها من المستهلكين الشباب للمنتجات الحلال للفئة العمرية 17-25 باستخدام 157 مشاركاً. تم استخدام أخذ العينات المريحة لتحديد عينة المقابلة. تم تحليل البيانات باستخدام طريقة نموذج المعادلة الهيكلية. تظهر النتائج أن وعي المستهلكين الشباب بالطعام الحلال في إندونيسيا كان مرتفعاً. كانت العوامل التي تؤثر على وعي المستهلك الشاب هي المعرفة الصحية والدين.

4- دراسة: محمد عبد الستار، وآخرون (2022). بعنوان تقييم إجراءات سلامة الغذاء في مواقع التغذية بحقول شركات البترول.

تهدف هذه الدراسة لتقييم إجراءات سلامة الأغذية المقدمة للعاملين بمواقع إنتاج البترول مثل سلامة مياه الشرب، نظافة الاسطح الملامسة للغذاء، منع التلوث العرضي وضمان الحالة الصحية الجيدة للعاملين بالتغذية. ولتحقيق الهدف من الدراسة، تم تصميم قائمة ملاحظات شخصية مستمدة من متطلبات نظام إدارة سلامة الغذاء (أيزو

(22000) للتحقق من تطبيق ممارسات سلامة الغذاء بأماكن تقديم خدمات الأغذية والمشروبات بمواقع انتاج البترول. تبين من خلال قائمة الملاحظان أن نسبه 48% من اشتراطات سلامة الغذاء مطبقة في مواقع انتاج البترول، وكانت النسبة الأعلى في تحقيق هذه الاشتراطات للنقاط الخاصة بالتخلص من المخلفات، إجراءات تطهير الاسطح وإجراءات سلامة مياه الشرب والمياه المستخدمة في اعداد الوجبات، بينما النسبة الأقل توافقا مع اشتراطات سلامة الغذاء كانت خاصه بالوثائق والنماذج المستخدمة وإجراءات تخزين المواد الغذائية. ويستنتج أن حوالي نصف الاشتراطات الخاصة بضمان سلامة الغذاء محققة بالفعل في أماكن اعداد وتقديم الأغذية والمشروبات بشركات البترول ويتطلب الأمر إنشاء وتطبيق نظام خاص بسلامة الغذاء لضمان تحقيق بيئة عمل آمنة غذائيا وفقا للاشتراطات الصحية القياسية. وتعتبر صناعة البترول مصدر رئيسي للثروة على مستوى العالم، وبخاصة في الشرق الأوسط. يعاني العاملون بمواقع انتاج البترول من ظروف بيئية خاصة كوجود غازات سامة وانشطة العمل المختلفة بالإضافة الى ظروف الطقس الصعبة في بيئة العمل، ولذا كان من الضروري تقديم وجبات صحية وآمنة لهم .

5- دراسة: ابراهيم واخرون (2023)، بعنوان قياس وعي المستهلك نحو أقمشة التريكو المصبوغة بصبغات طبيعية وصناعية

يهدف هذا البحث بصفة رئيسية إلى قياس مستوى وعي المبحوثات نحو الصبغات الطبيعية والصناعية المستخدمة في صباغة أقمشة التريكو، وينبثق من هذا الهدف عدة أهداف فرعية تتمثل في: تحديد مستوى معلومات المبحوثات المرتبطة بالصبغات الطبيعية والصناعية لأقمشة التريكو تبعاً للخصائص العامة لهن. تحديد مستوى ممارسات المبحوثات المرتبطة بشراء أقمشة التريكو المصبوغة بالصبغات الطبيعية والصناعية تبعاً للخصائص العامة لهن. وتحديد مستوى اتجاهات المبحوثات نحو استخدام أقمشة التريكو المصبوغة بصبغات طبيعية تبعاً للخصائص العامة لهن. ولتحقيق هدف البحث استخدم المنهج الوصفي مع التحليل والتطبيق وقد تمثلت أداة البحث في إستمارة استبيان لقياس وعي المستهلك بالصبغات الطبيعية والصناعية وكانت أهم النتائج كالتالي: توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى (0.05) بين مستوى معلومات المبحوثات المرتبطة بالصبغات الطبيعية والصناعية لأقمشة التريكو تبعاً لمتغير المستوى التعليمي، حيث بلغت قيمة ف الجدولية 3.912، كما أن 6.1% من حجم التأثير للتغير في مستوي معلومات المبحوثات يرجع إلى المستوي التعليمي. توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى (0.05) بين مستوى ممارسات المبحوثات المرتبطة بشراء أقمشة التريكو المصبوغة بالصبغات الطبيعية والصناعية تبعاً لمتغير الدخل الكلي الشهري، حيث بلغت قيمة ف الجدولية 3.918، كما أن 6.3% من (حجم التأثير) للتغير في مستوي ممارسات المبحوثات يرجع إلى الدخل الكلي الشهري. توجد فروق ذات دلالة إحصائية عند مستوى (0.05) بين مستوى اتجاهات المبحوثات نحو استخدام أقمشة التريكو المصبوغة بصبغات طبيعية تبعاً لمتغير الدخل الكلي الشهري، حيث بلغت قيمة ف الجدولية 3.988، كما أن 5.5% من حجم التأثير للتغير في مستوي اتجاهات المبحوثات يرجع إلى الدخل الكلي الشهري.

المبحث الثاني:الاطار النظري للبحث

اولاً: وعي المستهلك

وعي المستهلك هو مفهوم يشير إلى المعرفة والإدراك الذي يمتلكه المستهلك بشأن المنتجات والخدمات التي يستخدمها أو يشتريها. يعتبر وعي المستهلك جزءاً مهماً من حياة المستهلكين، حيث يمكن أن يؤثر على قراراتهم الشرائية واختياراتهم الاستهلاكية.(Muça, et al 2021)

وعي المستهلك يشمل المعرفة بالمنتجات والخدمات المتاحة في السوق، والمميزات والعيوب الخاصة بكل منتج أو خدمة، والمعايير الصحية والغذائية والأخلاقية التي يجب أن تتوفر في المنتجات والخدمات. وعي المستهلك يشمل أيضاً الحقوق والواجبات التي يجب على المستهلك الالتزام بها عند استخدام المنتجات والخدمات، بالإضافة إلى المخاطر المحتملة وكيفية تجنبها.(Aboaba, et al 2022)

يعتبر وعي المستهلك جزءاً مهماً من الحماية الاستهلاكية، حيث يمكن أن يساعد في حماية المستهلكين من المنتجات والخدمات الخطرة أو المضللة، ويمكن أيضاً أن يشجع على تحسين جودة المنتجات والخدمات المتاحة في السوق (Sanchez-Sabate, & Sabaté, 2019).

ويستنتج الباحث ان وعي المستهلك يعد أحد العوامل الرئيسية التي تؤثر على سلوك المستهلكين وقراراتهم الشرائية، حيث يمكن أن يؤثر على اختياراتهم وتفضيلاتهم فيما يتعلق بالمنتجات والخدمات المتاحة في السوق. وعندما يكون المستهلك على دراية بالمنتجات والخدمات المتاحة في السوق، يمكنه اتخاذ قرارات شرائية أكثر ذكاءً وتناسباً مع احتياجاته ومتطلباته. وإن وعي المستهلك يمكن أن يساعد على تحسين الجودة والسلامة والأخلاقيات في مجال الإنتاج والخدمات، حيث يمكن للمستهلكين الذين يتمتعون بوعي عالٍ بشأن المنتجات والخدمات أن يشجعوا على تحسين جودة المنتجات والخدمات وتعزيز الممارسات الأخلاقية.

وان هناك العديد من الطرق التي يمكن من خلالها تحسين وعي المستهلك، ويمكن منها البحث عن المعلومات المتعلقة بالمنتجات والخدمات، والتعلم من تجارب المستهلكين الآخرين، والمشاركة في المناقشات العامة حول المنتجات والخدمات على وسائل التواصل الاجتماعي، والاطلاع على التقارير والأخبار الحكومية والخاصة بالمنتجات والخدمات.

و هناك العديد من الطرق التي يمكن للمستهلكين من خلالها تحسين وعيهم بالمنتجات والخدمات، ومنها (rfan, et al 2021):

1-المشاركة في المجتمعات الاستهلاكية: يمكن للمستهلكين المشاركة في المجتمعات الاستهلاكية والانضمام إلى المنظمات التي تسعى إلى تحسين جودة المنتجات والخدمات وزيادة وعي المستهلك بسلامتها. ويمكن من خلال هذه المشاركة الحصول على المعلومات والنصائح المفيدة حول المنتجات والخدمات، وتبادل الخبرات والمعرفة مع المستهلكين الآخرين.

2-الاطلاع على التقارير والدراسات: يمكن للمستهلكين الاطلاع على التقارير والدراسات التي تصدرها الجهات المختصة، مثل الحكومة والمنظمات الاستهلاكية والصحية، والتي توفر معلومات هامة حول جودة المنتجات والخدمات وسلامتها، وكذلك الممارسات الأخلاقية للشركات المصنعة والموردين.

3-البحث على الإنترنت: يمكن للمستهلكين البحث عن المعلومات على الإنترنت، حيث يمكن العثور على مواقع ومنتديات تقدم المعلومات والنصائح المفيدة حول المنتجات والخدمات، وكذلك تجارب المستهلكين الآخرين.

4-التحقق من المصادر: يجب على المستهلكين التحقق من مصدر المعلومات قبل الاعتماد عليها، حيث يمكن اختلاق بعض المعلومات والنصائح المضللة على الإنترنت، والتي يمكن أن تؤدي إلى اتخاذ قرارات شرائية خاطئة.

5-الاستفسار من الخبراء: يمكن للمستهلكين الاستفسار من الخبراء والمتخصصين في مجالات المنتجات والخدمات المختلفة، حيث يمكن الحصول على المعلومات والنصائح المفيدة حول جودة المنتجات والخدمات وسلامتها.

ثانيا: ادوات قياس وعي المستهلك

هناك العديد من الأدوات التي يمكن استخدامها لقياس وعي المستهلك بسلامة الغذاء، وتشمل بعضها (ابراهيم واخرون 2023):

1-الاستبيانات: يمكن إجراء استبيانات للمستهلكين لتقييم مدى وعيهم بسلامة الغذاء وجودة الأغذية، ويمكن تحليل البيانات المتحصل عليها للتعرف على النقاط القوية والضعف في التوعية حول سلامة الغذاء.

2-الاختبارات الحسية: يمكن إجراء اختبارات حسية للأغذية لتقييم مدى وعي المستهلك بجودة الأغذية، ومقارنة نتائج هذه الاختبارات مع المعايير والمواصفات المعتمدة للأغذية.

3-المراجعات والتعليقات على الإنترنت: يمكن استخدام المراجعات والتعليقات على المنتجات الغذائية على الإنترنت لتقييم مدى رضا المستهلكين عن جودة الأغذية وسلامتها.

4-قياس معدلات الإصابة بالأمراض المرتبطة بالأغذية: يمكن استخدام معدلات الإصابة بالأمراض المرتبطة بالأغذية لتقييم مدى فعالية الإجراءات الوقائية المتخذة لضمان سلامة الغذاء وجودة الأغذية.

5-التقارير الحكومية: يمكن الاطلاع على التقارير الحكومية المتعلقة بسلامة الغذاء وجودة الأغذية لتقييم مدى اهتمام الحكومات بالمسائل المتعلقة بالأغذية وسلامتها.

6-الفحوصات المخبرية: يمكن إجراء الفحوصات المخبرية للأغذية لتحديد مدى تلوثها ومدى احتوائها على المواد الضارة، ويمكن استخدام نتائج هذه الفحوصات لتقييم مدى وعي المستهلك بجودة الأغذية وسلامتها.

7-البرامج التعليمية: يمكن إنشاء برامج تعليمية للمستهلكين لزيادة وعيهم بسلامة الغذاء وجودة الأغذية، ويمكن تقييم فعالية هذه البرامج بإجراء اختبارات معرفية قبل وبعد البرنامج لتحديد مدى تأثيره على وعي المستهلك.

8-الإعلانات والحملات التوعوية: يمكن إطلاق حملات توعوية للتحسين من وعي المستهلكين بسلامة الغذاء، ويمكن استخدام الإعلانات التلفزيونية والإذاعية والإنترنت ووسائل التواصل الاجتماعي لتعزيز هذه الحملات.

ثالثا: العوامل المؤثرة علي وعي المستهلك

يتعدد العوامل التي تؤثر على وعي المستهلك، ومن أهم هذه العوامل:(Khaliqi, & Pane 2021)

- 1-التعليم: تعد درجة التعليم من أهم العوامل التي تؤثر على وعي المستهلك، حيث يساعد التعليم على زيادة الوعي بالمخاطر الصحية والبيئية المحتملة للأغذية، ويساعد على فهم العلامات التجارية والمعايير الصحية والغذائية.
 - 2-وسائل الإعلام: تلعب وسائل الإعلام دوراً هاماً في زيادة وعي المستهلك، حيث تعرض الصحف والتلفزيون والإذاعة العديد من الأخبار والتقارير المتعلقة بسلامة الغذاء وجودة الأغذية والمخاطر المحتملة للأغذية.
 - 3-الثقافة والتقاليد: تختلف ثقافات وتقاليد الشعوب ومجتمعاتها، ويمكن أن تؤثر على وعي المستهلك ومدى اهتمامه بسلامة الغذاء، ويعتمد ذلك على القيم والمعتقدات والعادات الغذائية الخاصة بكل مجتمع.
 - 4-الأسعار: يمكن أن تؤثر الأسعار على وعي المستهلك، حيث يجد المستهلك نفسه في بعض الأحيان مضطراً لشراء الأغذية ذات الجودة المنخفضة بسبب الأسعار المرتفعة للأغذية ذات الجودة العالية.
 - 5-الإعلانات والتسويق: تعتبر الإعلانات والتسويق للأغذية أحد العوامل المؤثرة على وعي المستهلك، حيث يمكن أن تؤثر الإعلانات الكاذبة أو الخادعة على قرارات المستهلكين المتعلقة بشراء الأغذية.
 - 6-الخبرة السابقة: يتعلم المستهلك من خلال الخبرة السابقة والتجارب السابقة، ويمكن أن تؤثر هذه الخبرة على وعي المستهلك وقراراته المستقبلية المتعلقة بشراء الأغذية.
 - 7-الثقة في الحكومة والجهات الرقابية: يلعب الثقة في الحكومة والجهات الرقابية دوراً هاماً في زيادة وعي المستهلك، حيث يعتمد المستهلكون على الحكومات والجهات الرقابية لتحديد المعايير الصحية والغذائية ومراقبة سلامة الأغذية.
 - 8-التطور التكنولوجي: يمكن أن تؤثر التكنولوجيا على وعي المستهلك، حيث تتيح التقنيات الحديثة مثل تطبيقات الهواتف المحمولة والأجهزة الذكية والإنترنت، الوصول إلى معلومات أكثر دقة وشفافية حول سلامة الغذاء وجودة الأغذية.
 - 9-الأزمات الغذائية: يمكن أن تؤثر الأزمات الغذائية مثل تفشي الأمراض الناجمة عن الأغذية الملوثة أو الإعلانات الكاذبة عن منتجات غذائية، على وعي المستهلك وزيادة اهتمامه بسلامة الغذاء.
 - 10-العلاقة بين الصحة والغذاء: يمكن أن تؤثر العلاقة بين الصحة والغذاء على وعي المستهلك، حيث يدرك المستهلكون أن اختيار الأغذية الصحية والمغذية يمكن أن يساهم في الحفاظ على صحتهم وتقليل مخاطر الإصابة بالأمراض المرتبطة بالأغذية.
- ويستنتج الباحث انه يجب على المستهلكين الحرص على زيادة وعيهم بسلامة الغذاء وجودة الأغذية، والإبلاغ عن أي مخاطر صحية محتملة للأغذية التي تم شراؤها، والتأكد من شراء الأغذية من مصادر موثوقة ومطابقة للمعايير الصحية والغذائية. وايضا يجب على المستهلكين الحرص على البحث عن المعلومات المتعلقة بسلامة الغذاء وجودة الأغذية من مصادر موثوقة، والتحقق من تاريخ انتهاء الصلاحية للأغذية قبل شرائها، وتخزين الأغذية بشكل صحيح وفقاً للإرشادات الموصى بها، والإبلاغ عن أي مخاطر صحية محتملة للأغذية التي تم شراؤها.

رابعا: سلامة الغذاء

سلامة الغذاء هي حالة عدم وجود مخاطر صحية أو خطر على الصحة المتعلقة بالأغذية التي يتم تناولها. وتتضمن سلامة الغذاء جميع الجوانب المتعلقة بالأغذية، بما في ذلك جودة الأغذية وتركيبها الغذائي وصلابتها للاستهلاك

الآدمي. وتعد سلامة الغذاء أمراً حيوياً لحماية صحة المستهلكين والحد من المخاطر الصحية المحتملة المرتبطة بتناول الأغذية الملوثة أو ذات الجودة المنخفضة. وتساعد سلامة الغذاء على تحسين جودة الحياة والصحة العامة، وتعزز الاستدامة البيئية والاقتصادية (محمد عبد الستار، واخرون 2022).

وتتطلب سلامة الغذاء جهوداً مشتركة من الحكومات والشركات والمنظمات الدولية والمستهلكين، وتتضمن العديد من الإجراءات والتدابير للحد من المخاطر المحتملة للأغذية، مثل مراقبة الجودة والسلامة في جميع مراحل الإنتاج والتصنيع والتخزين والتوزيع، وتنفيذ إجراءات النظافة والسلامة الشخصية، وتوفير التدريب والتعليم للعاملين في صناعة الأغذية، وتشجيع المزارعين والمنتجين على استخدام الممارسات الزراعية الصحية والمستدامة (عبد المطلب، واخرون 2023).

ويستنتج الباحث انه يتعين على المستهلكين الحرص على اتباع الإرشادات والتدابير الوقائية المتعلقة بسلامة الغذاء، مثل غسل الأيدي بانتظام وتخزين الأغذية بشكل صحيح والتأكد من تناول الأغذية الطازجة والمغذية والمطابقة للمعايير الصحية، وتجنب تناول الأغذية التي تشبه في وجود مخاطر صحية محتملة.

خامسا : المؤثرات علي سلامة الغذاء

تتأثر سلامة الغذاء بعدد من المؤثرات المختلفة، بما في ذلك: (Kiambi, et al 2020)

- 1- العوامل البيئية: تشمل العوامل البيئية الظروف الجوية والمناخية، والتلوث البيئي، والتلوث الناجم عن المبيدات الحشرية والمواد الكيميائية الأخرى التي قد تستخدم في الزراعة.
- 2- عوامل الإنتاج: تشمل عوامل الإنتاج العمليات والتقنيات المستخدمة في تصنيع الأغذية، والمواد الخام المستخدمة، وظروف التخزين والنقل والتوزيع.
- 3- العوامل البشرية: تشمل العوامل البشرية المتعلقة بالعمالة والتدريب والسلامة الشخصية والنظافة الشخصية، والتوعية بأهمية السلامة والجودة للأغذية.
- 4-العوامل البيولوجية: تشمل العوامل البيولوجية المسببة للأمراض مثل البكتيريا والفيروسات والفطريات والطفيليات، والتي يمكن أن تنتقل إلى الأغذية وتسبب تلوئاً وتدهوراً في جودة الأغذية.
- 5-عوامل العرض والطلب: تشمل عوامل العرض والطلب التغيرات في أسعار المواد الخام والأغذية والتي يمكن أن تؤثر على جودة الأغذية وسلامتها.

ويستنتج الباحث انه يتعين على الحكومات والشركات والمنظمات الدولية العمل معاً لتحديد وتقييم المخاطر المحتملة للأغذية وتطوير إجراءات وسياسات وبرامج لضمان سلامة الغذاء. ويتعين على المستهلكين الحرص على اتباع الإرشادات والتدابير الوقائية المتعلقة بسلامة الغذاء، والإبلاغ عن أي مخاطر صحية محتملة للأغذية التي تم شراؤها.

سادسا: العوامل المؤثرة على قياس وعي المستهلك تجاه سلامة الغذاء

يتأثر وعي المستهلكين بسلامة الغذاء بعدد من العوامل المختلفة، ومن بينها: (Kilic, & Eryilmaz, 2015)

- 1-التعليم: يعتبر التعليم من أهم العوامل التي تؤثر على وعي المستهلكين بسلامة الغذاء. حيث يؤدي الحصول على معلومات صحيحة ودقيقة عن المخاطر المحتملة للأغذية إلى تعزيز وعي المستهلكين وزيادة قدرتهم على اتخاذ القرارات الصحيحة بشأن الأغذية التي يتناولونها.
- 2-الإعلام: يلعب الإعلام دورًا مهمًا في توعية المستهلكين بسلامة الغذاء. فالتقارير الإعلامية المتعلقة بحوادث التسمم الغذائي والمخاطر المحتملة للأغذية يمكن أن تزيد وعي المستهلكين وتحثهم على اتخاذ الاحتياطات اللازمة.
- 3-التشريعات واللوائح: تعمل التشريعات واللوائح المتعلقة بسلامة الغذاء على حماية المستهلكين من المخاطر المحتملة المتعلقة بالأغذية التي يتناولونها. وتعمل هذه القوانين واللوائح على تحسين معايير السلامة والجودة للأغذية، وزيادة الشفافية في سلسلة التوريد للأغذية.
- 4-الثقافة والتقاليد: تؤثر الثقافة والتقاليد على وعي المستهلكين بسلامة الغذاء. فقد يؤدي الالتزام بالتقاليد والعادات الغذائية القديمة إلى تقليل وعي المستهلكين ببعض المخاطر المحتملة للأغذية التي يتناولونها.
- 5-العلامات التجارية والشهادات الدولية: تؤثر العلامات التجارية والشهادات الدولية على وعي المستهلكين بسلامة الغذاء. حيث يعتمد المستهلكون على العلامات التجارية والشهادات الدولية لمعرفة أين يتم إنتاج الأغذية ومن يصنعها، وهذا يؤثر على وعيهم بسلامة الغذاء.

المبحث الثالث: الاستنتاجات والتوصيات

اولا: الاستنتاجات

- 1-توضح الدراسات أن العوامل الثقافية والاجتماعية والتعليمية للمستهلكين تؤثر بشكل كبير على وعيهم بسلامة الغذاء، حيث يتم تأثير ثقافة المجتمع ومستوى التعليم الذي يتمتع به المستهلك على مدى فهمه لمخاطر الأغذية وسلامتها.
- 2-تشير الدراسات إلى أن توفير المعلومات والتوعية للمستهلكين حول سلامة الأغذية يمكن أن يؤدي إلى زيادة وعيهم وتحسين سلوكهم فيما يتعلق بالأغذية التي يختارونها ويتناولونها.
- 3-تظهر الدراسات أن تأثير وسائل الإعلام والتواصل الاجتماعي على وعي المستهلكين بسلامة الغذاء يزداد كلما زاد استخدام هذه الوسائل، ولذلك فإنه من المهم توفير معلومات دقيقة وصحيحة حول سلامة الأغذية عبر هذه الوسائل.
- 4-تشير بعض الدراسات إلى أن عوامل الثقة والشفافية في الموردين والمصنعين للأغذية يمكن أن تؤثر على وعي المستهلك بسلامة الغذاء، حيث يشعر المستهلك بالأمان والثقة تجاه الموردين والمصنعين الذين يتبعون إجراءات السلامة الغذائية اللازمة.
- 5-تشير بعض الدراسات إلى أن توفير الأدوات اللازمة للمستهلكين لتقييم سلامة الأغذية يمكن أن يساعد في تحسين وعيهم، ومن هذه الأدوات: التسميات الغذائية الواضحة والدقيقة، وتوفير الأدوات اللازمة للكشف عن المخاطر المحتملة في الأغذية.

6-تشير بعض الدراسات إلى أن توفير الأدوات اللازمة للمستهلكين للإبلاغ عن المخاطر المحتملة في الأغذية يمكن أن يساعد في تحسين وعيهم، ومن هذه الأدوات: إمكانية الإبلاغ عن المخاطر المحتملة عبر وسائل الاتصال المختلفة وتوفير الدعم اللازم للمستهلكين للإبلاغ عن المخاطر التي يمكن أن يتعرضوا لها.

بشكل عام، تؤكد الدراسات على أهمية تحسين وعي المستهلكين بسلامة الغذاء وتوفير المعلومات والتوعية اللازمة لهم، وتشير إلى عدة عوامل تؤثر على وعي المستهلكين بهذا الصدد، بما في ذلك الثقافة والتعليم والوسائل الإعلامية والتواصل الاجتماعي والثقة في الموردين والمصنعين وأدوات التقييم والإبلاغ عن المخاطر المحتملة في الأغذية.

ثانياً: التوصيات

يوصى البحث الحالي بالاتي:

1-توفير المعلومات والتوعية: يوصى بتوفير المعلومات والتوعية للمستهلكين حول سلامة الأغذية والمخاطر المحتملة فيها، وذلك عبر وسائل مختلفة مثل التسميات الغذائية والإعلانات والحملات التوعوية.

2-التركيز على الثقافة والتعليم: يوصى بتحسين مستوى التعليم والثقافة لدى المستهلكين، حيث يمكن أن يؤدي ذلك إلى زيادة وعيهم بسلامة الأغذية وتقليل المخاطر المحتملة.

3-تحسين وسائل الإعلام والتواصل الاجتماعي: يوصى بتحسين وسائل الإعلام والتواصل الاجتماعي وتوفير المعلومات الدقيقة حول سلامة الأغذية، حيث يمكن أن تساعد هذه الوسائل في تحسين وعي المستهلكين بسلامة الأغذية.

4-تحسين الشفافية والثقة في الموردين والمصنعين: يوصى بتحسين الشفافية والثقة في الموردين والمصنعين للأغذية، وذلك عبر توفير المعلومات اللازمة حول مصادر المواد الغذائية وإجراءات السلامة الغذائية المتبعة.

5-توفير الأدوات اللازمة للتقييم والإبلاغ: يوصى بتوفير الأدوات اللازمة للمستهلكين للتقييم والإبلاغ عن المخاطر المحتملة في الأغذية، وذلك عبر توفير التسميات الغذائية الواضحة والدقيقة وتوفير الدعم اللازم للمستهلكين للإبلاغ عن المخاطر.

6-تعزيز التعاون بين المؤسسات والحكومات: يوصى بتعزيز التعاون بين المؤسسات والحكومات في مجال سلامة الغذاء، حيث يمكن أن يساعد ذلك في تحسين إجراءات السلامة الغذائية وتحسين وعي المستهلكين بسلامة الأغذية.

بشكل عام، يشير البحث الحالي إلى أهمية تحسين وعي المستهلكين بسلامة الغذاء وتوفير المعلومات والتوعية اللازمة لهم، وتوصي بتحسين عدة عوامل تؤثر على وعي المستهلكين بهذا الصدد. ومن أجل تحقيق تلك التوصيات، يمكن تنفيذ عدة إجراءات، مثل توفير التسميات الغذائية الواضحة والدقيقة، وتحسين وسائل الإعلام والتواصل الاجتماعي، وتشجيع الموردين والمصنعين لتحسين إجراءات السلامة الغذائية، وتوفير الأدوات اللازمة للتقييم والإبلاغ، وتعزيز التعاون بين المؤسسات والحكومات. ويمكن أن تساهم جميع هذه الإجراءات في تحسين وعي المستهلكين بسلامة الغذاء وتقليل المخاطر المحتملة.

قائمة المراجع

اولا: المراجع العربية

1. ابراهيم على، عزة، عبد الحليم السيد، هبة جمال، عبد المحسن شيبون، سونيا محمد، & أماني طه. (2023). قياس وعى المستهلك نحو أقمشة التريكو المصبوغة بصبغات طبيعية وصناعية. مجلة دراسات وبحوث التربية النوعية، 9(2)، 1086-1049.
2. عبد المطلب، دعاء محمد، محمد، محمد أبو طالب، أحمد، ياسر عبد العاطي، & تامر محمد. (2023). معوقات تطبيق نظام إدارة سلامة الغذاء أيزو 22000 في شركات التموين الجوي المصرية. مجلة كلية السياحة والفنادق-جامعة مدينة السادات، 7(1)، 66-54.
3. محمد عبد الستار، أبو طالب، محمد، حافظ، & الصوالحي. (2022). تقييم إجراءات سلامة الغذاء في مواقع التغذية بحقول شركات البترول. مجلة كلية السياحة والفنادق-جامعة مدينة السادات، 6(2)، 32-21.

ثانيا: المراجع الاجنبية

1. Aboaba, K. O., Sanusi, R. A., Akamo, A. A., & Bello, B. (2022). Double hurdle approach to consumer awareness, perception of, and willingness to pay for greenhouse vegetables. *International Journal of Vegetable Science*, 28(1), 15-24.
2. Gu, S., Ślusarczyk, B., Hajizada, S., Kovalyova, I., & Sakhbieva, A. (2021). Impact of the covid-19 pandemic on online consumer purchasing behavior. *Journal of Theoretical and Applied Electronic Commerce Research*, 16(6), 2263-2281.
3. Irfan, M., Elavarasan, R. M., Hao, Y., Feng, M., & Sailan, D. (2021). An assessment of consumers' willingness to utilize solar energy in China: End-users' perspective. *Journal of Cleaner Production*, 292, 126008.
4. Khaliqi, M., & Pane, T. C. (2021). Young consumer awareness of halal food in Indonesia. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 332, p. 04004). EDP Sciences.
5. Kiambi, S., Onono, J. O., Kang'ethe, E., Aboge, G. O., Murungi, M. K., Muinde, P., & Alarcon, P. (2020). Investigation of the governance structure of the Nairobi dairy value chain and its influence on food safety. *Preventive Veterinary Medicine*, 179, 105009.
6. Kilic, O., & Eryilmaz, G. A. (2015). Factors affecting consumers' awareness of Agro Food Industry Hi-Tech, Volume 26, Issue 3 food safety.
7. Muça, E., Pomianek, I., & Peneva, M. (2021). The Role of GI Products or Local Products in the Environment—Consumer Awareness and Preferences in Albania, Bulgaria and Poland. *Sustainability*, 14(1), 4.

Sanchez-Sabate, R., & Sabaté, J. (2019). Consumer attitudes towards 8. environmental concerns of meat consumption: A systematic review. International journal of environmental research and public health, 16(7), 1220.