

# جودة الغذاء في مشروع حفظ النعمة .... وتأثيره على صحة البيئة

## والحاج، " جمعية البر الخيرية بمكة المكرمة نموذجاً "

أ.د. مارية طالب الزهراني<sup>١</sup> - د. سميرة عبدالله بناني<sup>٢</sup> - الطالب. عبدالله بكر بناني<sup>٣</sup>

<sup>١</sup> أستاذ التغذية وعلوم الأطعمة - جامعة أم القرى

<sup>٢</sup> رئيسة اللجنة النسائية لمطوفي حجاج الدول العربية

<sup>٣</sup> طالب بكلية الطب - جامعة أم القرى

### الملخص

نسقت جمعية البر بمكة المكرمة مع عدة جهات لتقوم بإرسال طاقم العاملين لجمع زوائد الأطعمة التي لم تمسها الأيدي، وإعادة تعبئتها وتوزيعها على المحتاجين من حجاج بيت الله الحرام بمكة المكرمة، مما ساهم في توفير وجبات يومية للحجاج، ونظرا لأهمية تطبيق جودة الغذاء في الحد من التسمم الغذائي بين الحجاج، ظهرت أهمية البحث في مدى توفر جودة الغذاء في وجبات الفائض من الطعام بمشروع حفظ النعمة، وتأثيرها على صحة الحاج، وقد اتضح من نتائج استطلاع رأي المستهلكين لتلك الوجبات أن صفات الجودة قد تحققت في وجبات المشروع. كما نالت تلك الوجبات رضا المستهلكين من الحجاج ومن جنسيات مختلفة، وإن تطلع البعض لتقديم خدمات أفضل وخاصة في طريقة تغليف وتقديم الوجبة، ودرجة حرارتها؛ للحفاظ على صحته وسلامته وحفظا لكرامته، وخلصت الدراسة إلى ضرورة تضافر الجهود لتطبيق جميع الاشتراطات الصحية مع أهمية تكثيف جولات المراقب الصحي التابع لأمانه العاصمة لتقييم مستوى الخدمة المقدمة.

### المقدمة

يتصف المجتمع السعودي بكرم الضيافة، ويتجلى ذلك في إقامة اللائم الصغيرة والكبيرة كمظهر من مظاهر الاحتراف بالضيف وإكرامه، وقد أشارت إحدى الدراسات<sup>(١)</sup> إلى ارتفاع معدل استهلاك الأسر السعودية من الغذاء، وأن أكثر من ثلث الأسر تقوم بإلقاء الفائض من الطعام في مكب النفايات، كما أكد الدليل الإجمالي والإرشادي لمشاريع حفظ النعمة أن المملكة العربية السعودية مازالت في مقدمة الدول التي تشكل النفايات الغذائية ما نسبته ٣٥٪، وأن غالبية الوجبات المهدرة تأتي من قصور الأفراح والعزائم والفنادق<sup>(٢)</sup>

(١) لطيفة العبود وهدى العامر (١٤٢٧هـ) دراسة العادات الغذائية ونمط الاستهلاك الغذائي للأسر السعودية في مدينة الرياض،

الملتقى الأول للاقتصاد المنزلي والتربية الفنية ٢٨-٢٩-ربيع الأول، بعنوان " ترشيد الاستهلاك الأسري في المجتمع السعودي "

(٢) الدليل الإجمالي والإرشادي لمشاريع حفظ النعمة، شركة التصنيع الوطنية

ولأهمية ترسيخ ثقافة ترشيد الاستهلاك، والتأكيد على أهمية احترام النعمة وسهولة تصريفها، كانت الحاجة ماسة إلى مشروع تعاوني كبير أطلق عليه : مشروع حفظ النعمة، وقد تمت موافقة وزارة الشؤون الاجتماعية عام ١٤٣٣ هـ على تأسيس جمعية حفظ النعمة الخيرية بمنطقة مكة المكرمة<sup>(١)</sup> وإيماناً بأهمية التعاون بين الجمعيات الخيرية، والاستفادة من الخبرات المشتركة بينها، وقعت جمعية البر بمكة المكرمة وجمعية حفظ النعمة الخيرية بمنطقة مكة المكرمة اتفاقية تعاون مشترك لتنفيذ مشروع حفظ النعمة بمدينة مكة المكرمة، فكان لهذا المشروع دور كبير في إيصال ما يقرب من مائة ألف وجبة لفقراء الحجاج في مكان إقامتهم في عام ١٤٣٥ هـ من خلال تعاون المعسكرات الأمنية وبعض من بعثات الحج الخليجية، وبعض الفنادق<sup>(٢)</sup>

يعد رضا المستهلك وما يحظى به المنتج الغذائي من جودة عالية وسلامة غذائية من أهم العوامل تأثيراً في مشروع حفظ النعمة ، فالوجبة الجيدة تحظى بقبول شريحة كبيرة من الحجاج والمستهلكين، ومن الطبيعي فإن درجة جودتها تتوقف على جودة المادة الغذائية المستعملة في إعدادها، وإن من الشروط الأساسية الواجب توافرها في المنتج الغذائي الجيد خلوه من الفساد بكافة أشكاله، وحوزته على صفات الجودة المتمثلة في اللون والقوام والنكهة، وتعبئته وتغليفه جيداً، وأن يكون سهل الهضم، ومنتج في ظروف صحية مناسبة<sup>(٣)</sup>

يعتبر المستوى الاقتصادي وانخفاض الدخل للمستهلكين من الحجاج من أكثر العوامل التي تجذبهم لتناول وجبات الفائض من الطعام، فكثير منهم لا تتوفر لديهم سيولة مادية كافية تعينهم على حصول كفايتهم من المواد الغذائية، وقد أظهرت دراسة أجريت عام ١٤٢٩ هـ أن نسبة حجاج الخارج المستفيدين من الطعام الخيري بلغت ٨٦,٢٪ في مقابل ١٣,٨٪ من حجاج الداخل<sup>(٤)</sup> لذا يساهم الفائض من الطعام في توفير الاحتياجات الغذائية الضرورية<sup>(٥)</sup> للفقراء والمحتاجين وعابري السبيل من حجاج بيت الله الحرام. يشكل الغذاء الآمن<sup>(٦)</sup> وذو جودة عالية أهمية قصوى في الحفاظ على صحة وسلامة المتناولين للوجبات المقدمة في مشروع حفظ النعمة، ونظراً لأهمية تطبيق معايير جودة الغذاء في وجبات مشروع حفظ النعمة في الحد من التسمم الغذائي بين حجاج بيت الله الحرام وتحقيق الكفاية الغذائية لهم، ظهرت أهمية البحث في استطلاع مدى تطبيق معايير جودة الغذاء<sup>(٧)</sup> في مشروع حفظ النعمة، وتأثيره على صحة الحاج .

(١) جمعية حفظ النعمة الخيرية بمنطقة مكة المكرمة <https://ar-ar.facebook.com>

(٢) "بر مكة" تبرم إتفاقية مع جمعية حفظ النعمة الخيرية ، ١٤٢٤ هـ - العدد ١٦٤٠٧ <http://www.alriyadh.com>

(٣) حسين موصلي (٢٠٠٢م) دليل الفنادق والمطاعم السياحية، منشورات دار علاء الدين، ص:٨

(٤) باسم قاضي (١٤٢٩ هـ) الإطعام الخيري في المشاعر المقدسة لموسم حج ١٤٢٩ هـ، الملتقى العلمي التاسع لأبحاث الحج

(٥) الاحتياجات الغذائية : هي أقل كمية من العناصر الغذائية المأخوذة التي يمكن بواسطتها المحافظة على الوظائف الطبيعية للجسم ولسلامته، منى عبد القادر، التغذية العلاجية، مجموعة النيل العربية، ص:١٥

(٦) الغذاء الآمن : هو الخالي من الملوثات والمخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية، والمحتفظ بجميع خواصه الحسية والظاهرية وكامل القيمة الغذائية

(٧) جودة الغذاء : ويقصد بها محصلة من الخواص والصفات التي يمكن بها تحديد تقبل الوجبة بواسطة المستهلك لتحقيق أقصى رغبات له . و تتحقق داخل الوحدة الإنتاجية.

## أهداف الدراسة

التعرف على مشروع حفظ النعمة وأثره في المحافظة على صحة البيئة.  
أهمية تطبيق معايير جودة الغذاء في الحفاظ على صحة الحاج والمعتمر.  
استطلاع رأي الحاج المستفيدين من المشروع في جودة الوجبات المقدمة لهم .

## إجراءات الدراسة

حدود الدراسة  
حدود جغرافية :مشروع حفظ النعمة لجمعية البر الخيرية بمكة المكرمة.  
حدود بشرية : اقتصرت الدراسة على (١٢٨) عينة صدفية من المستفيدين من وجبات المشروع  
حدود زمنية : أجريت الدراسة من ١-٧ من شهر ذو الحجة لعام ١٤٣٥ هـ

## منهجية الدراسة

اتبع المنهج الوصفي التحليلي، ولقد استخدم لذلك :-  
استبيان من تصميم الباحثة للتعرف على رضا المستفيدين من ذلك المشروع، كما يقيس جودة الوجبة المقدمة من خلال التقييم الحسي لها (جدول ١)  
بعض الصور الموثقة عن نوع وكمية الوجبات المقدمة ومدى تطبيق معايير الجودة عليها .  
الإطار النظري وأدبيات الدراسة  
لتحقيق أهداف الدراسة قسمت أدبيات الدراسة إلى ثلاث محاور وهي:-.

المحور الأول : التعرف على مشروع حفظ النعمة وأثره في المحافظة على صحة البيئة " جمعية البر الخيرية نموذج" (١)

انتشرت في الفترة الأخيرة جهود مشكورة لجمعيات تطوعية تقوم باستقبال فائض الطعام الذي عادة ما يرمى في مكب النفايات ، ومن ثم تقوم تلك الجمعيات بتوزيعه على الأسر المحتاجة، وهي فكرة رائدة ومجهود رائع يستحق كل من شارك فيه جزيل الشكر والثناء<sup>(٢)</sup> ولا يقتصر هدف حفظ النعمة على مفهوم الإغاثة فقط، بل يهدف إلى توفير الحد الأدنى من الأمان المعيشي، وأقصى درجات الاستثمار لفوائض الطعام، وتحجيم مستوى المهدر منه<sup>(٣)</sup>

وعادة ما يمر سير العمل في مشروع حفظ النعمة بثلاث خطوات أساسيه(شكل ١)أما جمع الطعام وتوزيعه فيمر بأربع مراحل (شكل ٢) حيث يصنف فائض الطعام بواسطة فريق متخصص ومدرب تقوم الجمعية بإرساله إلى أماكن ومصادر الطعام الفائض، فيعمل على جمعه وفق الأسس الصحية في التعامل مع الطعام، وفرزه حسب نوعه، ثم وضعه في حافظات خاصة أعدت لذلك، ومن ثم يُنقل في سيارات مخصصة

(١) جمعية البر الخيرية جمعية البر بمكة المكرمة تعتبر أول جمعية بر بالمملكة العربية السعودية وقد تأسست عام ١٣٧١ هـ ، ولها

اهداف محددة وبرامج عديدة، ولزيادة المعرفة [/http://www.alber-makkah.com](http://www.alber-makkah.com)

(٢) مبارك عبدالله الخفرة، الدليل الإجرائي والإرشادي لمشروع حفظ النعمة ، شركة التصنيع الوطنية

(٣) الدليل الإجرائي والإرشادي لمشاريع حفظ النعمة، شركة التصنيع الوطنية .

تنطبق عليها القواعد الصحية لصحة البيئة، في حين يتركز العمل بالمرحلة الثانية (شكل ٣) في المنطقة المركزية للمشروع حيث يعاد فرز الطعام واختياره وحفظه في برادات أو مجمدات خاصة ذات ساعات مختلفة، بينما تعد المرحلة الثالثة ذات أهمية بالغة في الحفاظ على صحة وجودة وسلامة الوجبة الغذائية، ففيها يتم تأهيل وتجهيز وتغليف الوجبة في المنطقة المركزية للمشروع (شكل ٤) ويراعى في ذلك تطبيق الاشتراطات الصحية<sup>(١)</sup> الواجب توافرها في المطاعم والمطابخ الصادرة من الإدارة العامة لصحة البيئة بوكالة الوزارة للشئون الفنية عام ١٤١٢هـ، في حين يتم في المرحلة الرابعة والأخيرة توزيع الوجبات المغلفة والتأكد من وضع البطاقة الغذائية على العبوة، ليتم توزيعها وتوصيلها (صورة) إلى المستهدفين حسب قاعدة البيانات المتوفرة لجمعية حفظ النعمة.

يؤثر الإنسان تأثيراً واضحاً في صحة البيئة من خلال تفاعله ونشاطه اليومي واستخدامه لعناصر البيئة<sup>(٢)</sup> كما تعد المشاركة الإيجابية المنظمة من مختلف قطاعات الدولة والجمعيات الخيرية وسائل فعالة للوصول إلى بيئة صحية سليمة خالية من الأمراض. خاصة الأمراض المعدية أو المنقولة عن طريق الغذاء، فقد أوضح عوض العبد<sup>(٣)</sup> أنه لا بد من التعرف على مكونات البيئة ومنها: الغذاء الصحي السليم، وسلامة الغذاء، والتخلص الآمن للفضلات، ومكافحة الحشرات والهوام.

ويعد مشروع حفظ النعمة أحد أسس الإستراتيجية الوطنية للصحة والبيئة<sup>(٤)</sup> فهو يعمل على الاستمرار في توفير الأغذية ذات النوعية الجيدة المطابقة إلى حد ما للمواصفات المرغوبة لتلبية احتياجات بعض السكان والحجاج الفقراء ذوي المستويات الاقتصادية والاجتماعية المنخفضة، كما أنه يعمل على إدارة الموارد الغذائية وحمايتها من التدهور والتلوث وترشيد استغلالها، ويساهم في صحة وسلامة البيئة.

للأسف لم يحرص القائمين على هذا المشروع في جمعية البر الخيرية بمكة المكرمة على إدارة النفايات بأسلوب علمي لتفادي تأثير تلك المخلفات على صحة الفرد والحاج؛ خاصة مع تزايد أعداد الحجيج وانخفاض مستوى الوعي الصحي والغذائي عند غابيتهم، وارتفاع مستوى النفايات العضوية خلال تلك المرحلة؛ حيث اعتمد المشروع في فترة الحج وغيره على استلام الفائض من الطعام الصالح للاستهلاك الأدمي فقط، أما غير الصالح فلا يتم استلامه ويلقى في مكب النفايات مما يساهم في انخفاض مستوى صحة البيئة وزيادة بؤر القوارض والحشرات، ويرجع ذلك لان فكرة إعادة تدوير الفائض قيد الدراسة وتحتاج إلى ميزانية ومعدات خاصة.

(١) الاشتراطات الصحية: هي مجموعة من الضوابط والاشتراطات الواجب توافرها في المنشأة، والتي لها علاقة بتقديم الغذاء، وتنقسم إلى قسمين هما: الاشتراطات العامة وتشمل الموقع/ المساحة/المبنى/المرافق/الخدمات / التجهيزات/الامن والسلامة، اما الخاصة فهي التي تتعلق بكل نشاط من أنشطة المنشأة.

(٢) رسمي الغرابوي، مسعود ابراهيم (٢٠٠٢) مبادئ الثقافة الصحية، مطابع الحميضي، ص: ٢٨٩

(٣) عوض محمد العبد (١٤٣٠هـ) الثقافة الصحية للجميع، مكتبة الرشد، ص: ٢٠١

(٤) الاستراتيجية الوطنية للصحة والبيئة، البوابة الالكترونية لوزارة الصحة <http://www.moh.gov.sa>

## المحور الثاني: أهمية تطبيق معايير جودة الغذاء بمشروع حفظ النعمة حفاظا على صحة وسلامة الحاج والمعتمر

تعني جودة الغذاء أن كل المتطلبات الموضوعية والمعنية بخصائص وصفات الغذاء قد تم تحقيقها وتتعلق بالطعم، الرائحة، المظهر، القيمة الغذائية، والحمل الميكروبي، وهناك نوعان من طرق قياس جودة الأغذية: طرق شخصية : وهي طرق تعتمد على التقييم الحسي Sensory للمنتجات الغذائية باستخدام الإنسان لحواسه (رؤية - شم - تذوق - لمس - سمع). وهي وسيلة هامة في حل المشاكل المتعلقة بمدى تقبل الغذاء، كما أنها مفيدة في تحسين وتطوير جودة السلعة وقابليتها للحفظ، ولكن يعيبها أن حواس الإنسان لها حدود معينة. كما يدخل العامل الشخصي في الحكم. أما الطرق غير الشخصية فتعتمد على استعمال الأجهزة في قياس الخواص سواء كانت خواص طبيعية أو كيميائية أو ميكروبيولوجية، والنتائج المتحصل عليها من مثل هذه الاختبارات تبين نسب ونوع مكونات الغذاء الداخلة في تركيبه، والقيمة الغذائية، ومدى سلامة الغذاء صحيا.<sup>(١)</sup>

تأسس مشروع حفظ النعمة على الاهتمام بجودة الطعام، وسلامة مستهلكيه، فهناك صفات محددة للطعام الفائض المعد للاستخدام البشري ؛ حيث يراعى ألا يكون قد مضى عليه أكثر من ٣ ساعات من وضعه في صالة الطعام، وأن يصنف بناء على خط الإنتاج (شكل ٥) وألا يتعرض لأي بلل أو ملوثات، وأن يتم تغطيته بورق الألومنيوم، وتعبئته في حافظات خاصة بالمؤسسة ومطابقة للاشتراطات الصحية، ونقله إلى المنطقة المركزية، وعدم تقديم الأطعمة الساخنة في أكياس النايلون أو البلاستيك أو في عبوات سبق استخدامها، مع مراعاة أن يتم تعبئتها بالمنطقة المركزية بعد التسخين مباشرة، كما يشترط استخدام رقائق الألومنيوم في تعبئة الوجبات على أن تكون العبوات محكمة الغلق وقوية لتحمل النقل والتداول.<sup>(٢)</sup>

يساهم العاملون في مجال إعداد وتحضير الأغذية في تلوث الطعام، وحدوث التسمم الغذائي ؛ لأن معظمهم لا يدرك السلامة الغذائية، لذلك فإن تدريب العاملين بالمنشأة على تطبيق الاشتراطات الصحية لتداول الأغذية أحد أهم العوامل لمنع تلوث الغذاء. كما لا يُغفل دور المستهلك نفسه، فالممارسات الخاطئة المتبعة أثناء تداول الوجبات الغذائية قد تؤدي إلى حدوث تلوث للغذاء المتناول<sup>(٣)</sup>، وقد خلصت دراسة تमाضر كردي<sup>(٤)</sup> أن الفحوص الطبية والمخبرية لعمال الأغذية ليست لها قيمة في منع حوادث التسمم الغذائي<sup>(٥)</sup>، وأن تطبيق

(١) مصطلحات ادارة جودة وأمان الغذاء (١٨ سبتمبر، ٢٠١١)

(٢) الدليل الإجرائي والإرشادي لمشاريع حفظ النعمة، شركة التصنيع الوطنية .

(٣) عائشة بوش ليبي، فريال الشامي ،و ابو بكر جوب (٢٠٠٩) ممارسات السلامة الغذائية في المقاصف المدرسية في الامارات العربية المتحدة " المجلة العربية للغذاء والتغذية، ص:٣٧

(٤) تमाضر كردي، محمد الزهراني، زكريا القرين ( ٢٠٠١) حوادث التسمم الغذائي بالمملكة العربية السعودية، المؤتمر الاول للتغذية، المجلة العربية للغذاء والتغذية، المجلد الثاني، ملحق (٢)

(٥) التسمم الغذائي هو عبارة عن مجموعة أعراض تنتج عن تناول أغذية ملوثة بالبكتيريا، أو السموم التي تنتجها هذه الكائنات. كما ينتج التسمم الغذائي عن تناول الأغذية الملوثة بأنواع مختلفة من الفيروسات والطفيليات ومواد كيميائية سامة، ولا تستطيع الدول القضاء على هذه المشكلة كلياً، ولكن من الممكن الحد من هذه المشكلة عن طريق سن القوانين، ومراقبة أماكن تحضير الأطعمة، والفحص الدوري للأشخاص المعنيين بتحضير الطعام. د. محمد عايش الشمالي / <http://www.bmhh.med.sa>

نظام تحليل مصادر الخطر ونقط التحكم الحرجة من أفضل الوسائل لضمان وسلامة الأغذية. كما تؤكد<sup>(١)</sup> على أهمية تثقيف العاملين والمستهلكين لتقليل العواقب الاجتماعية والاقتصادية للأمراض المنقولة بالغذاء.

حرص المعينون بجمعية البر الخيرية بمكة المكرمة على إصدار شهادات صحية تثبت خلو العاملين في تداول الأطعمة من الأمراض المعدية أو ناقلين لها، ويعمق دور أمانة العاصمة المقدسة المنع أو الحد من حوادث التسمم الغذائي الناتجة من فائض الطعام، من خلال أعمال الرقابة والتفتيش<sup>(٢)</sup> في المنطقة المركزية للمشروع للتأكد من مدى صلاحية ما يقدم بها من غذاء، حيث يقوم المراقب الصحي بعمل جولات على مقدمي الخدمة للتأكد من جودة الوجبة ونظافتها وصلاحيتها للاستخدام البشري، وتطبيق الشروط الصحية للمنشأة.

### المحور الثالث : مدى كفاية الوجبة للحاج والمعتمر ورضا المستهلكين لهذه الخدمة

يعد مرشد الغذاء الهرمي أحد الوسائل الاسترشادية لتوفير الكفاية الغذائية للفرد، ويحتوي على خمس مجموعات غذائية، بالإضافة إلى كميات قليلة من الدهون والزيوت، ويتميز بأنه يسمح بمدى من الحصص التي يتحدد عددها تبعاً لإجمالي السعرات التي يحتاجها الشخص يومياً (شكل ٦) وعادة ما يحصل الفرد على نصف احتياجه من الدهون من الأغذية المختارة من المجموعات الخمس وتضاف الكمية الباقية من الدهن أثناء الطهي، ويوصى عادةً ألا تزيد كمية الدهون المشبعة التي توجد بكثرة في اللحوم ومنتجات الحليب عن ١٠٪ من إجمالي السعرات الكلية المقررة يومياً (١٦٠٠-٢٨٠٠ سعر) كما يجب تجنب الإكثار من تناول الأغذية الغنية بالدهون المشبعة والكوليسترول.

تؤثر وجبات مشروع حفظ النعمة في الكفاية الغذائية<sup>(٣)</sup> للحاج فهي تعمل على إشباع المحتاج وملئ معدته بالطعام، وتمد الجسم بعناصر الطاقة الأساسية التي تساعد على أداء مناسكه؛ ولها العديد من الآثار الاجتماعية والنفسية. كما أن طريقة توزيع الوجبة وأسلوب تقديمها، وشكلها، إضافة إلى الحالة النفسية للحاج قد تساهم في استخدامه لكمية كبيرة من الوجبة أو تقلل من تلك الكمية.

وقد ظهر من خلال مرافقة العاملين بالمشروع تطبيق غالبية الاشتراطات الصحية للوجبة سواء في مرحلة جمع الفائض من الطعام (صوره ٢) أو مرحلة النقل (صورة ٣) وإيصال الوجبة إلى المستحقين (صورة ٥) إلا أن مرحلة التعبئة والتغليف يشوبها بعض الملاحظات ومنها: زيادة مفرطة في كمية الوجبة المقدمة، إضافة إلى أن طريقة تغليفها ومواد التغليف غير مطابقة للشروط الصحية (صورة ٤) مما قد يؤدي إلى العديد من المشكلات الصحية خاصة مع الوجبات الساخنة، وقد يرجع ذلك للعديد من العوامل ومنها ارتفاع عدد الوجبات

(١) تامضر كردي (٢٠٠١) العواقب الاجتماعية والاقتصادية للأمراض المنقولة بالغذاء، المجلة العربية للغذاء والتغذية، المجلد الثاني، ملحق (٢) ص: ٤٤

(٢) محمد قايد المسئول عن مشروع حفظ النعمة بجمعية البر الخيرية بمكة المكرمة

(٣) الكفاية الغذائية هي: حصول الحاج على جميع احتياجاته اليومية من العناصر الغذائية، مع مراعاة العديد من العوامل ومنها: عمر الحاج وحالته الصحية وجنسه، نمطه الغذائي، والنشاط البدني الذي يقوم به أثناء أداء المناسك. بينما الإسراف في تناول الغذاء قد يعرضه للعديد من المشكلات الصحية والغذائية التي قد تعيقه عن إكمال مناسكه

المقدمة (بيان ١) وميزانية المشروع. كما لوحظ ارتفاع كمية الشحوم الحيوانية واللحوم والدجاج بالوجبة عن الحاجة الفعلية، وهذا له تأثير على الحالة الصحية للحجاج خاصة المصابين بالأمراض المزمنة (صورة ٦). أما رضا المستهلكين عن الوجبة، فقد أظهرت نتائج جدول (١) أن أكثر من نصف العينة كان راضيا عن صفات جودة الوجبة الغذائية ( اللون، الطعم، الرائحة ) حيث حصلت كل صفة من تلك الصفات على تقدير عام ممتاز بمتوسط قدره (٤,٤١، ٤,٥٩، ٤,٥٦) درجة على التوالي، إلا أن هناك نسبة منخفضة تطلعت إلى تقديم خدمة أفضل في طريقة تغليف وتقديم الوجبة وهذا ما ظهر لفريق العمل ومن خلال توثيق بعض المشاهد (صورة ٤، ٥)

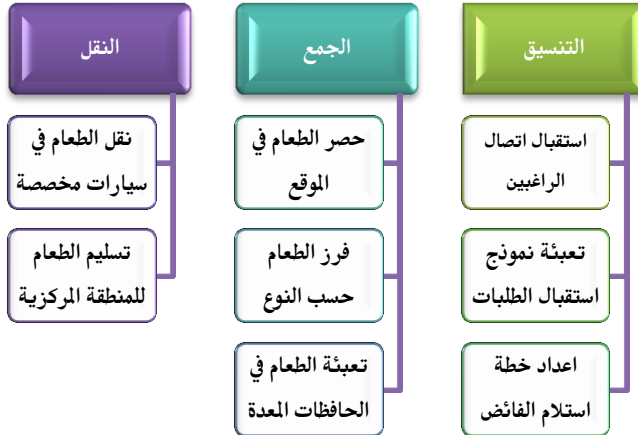
عموما اتضح من نتائج تحليل استطلاع رأي المستهلكين لتلك الوجبات أن صفات الجودة قد تحققت في وجبات مشروع حفظ النعمة لفائض الطعام كما نالت تلك الوجبات رضا المستهلكين، وإن تطلع البعض لتقديم خدمات أفضل وخاصة في طريقة تغليف وتقديم الوجبة، ودرجة حرارتها ؛ للحفاظ على صحته وسلامته وحفظا لكرامته.

## المراجع

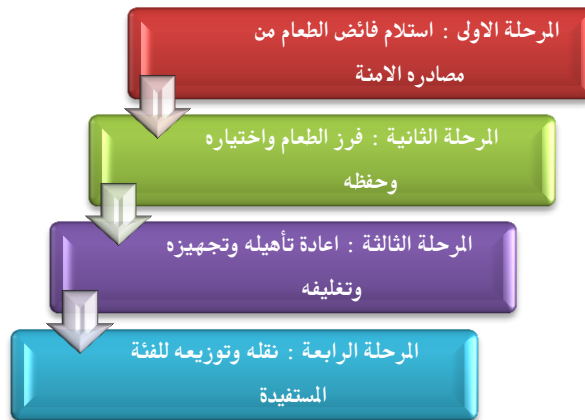
١. لطيفة العبود وهدي العامر (١٤٢٧هـ) دراسة العادات الغذائية ونمط الاستهلاك الغذائي للأسر السعودية في مدينة الرياض، الملتقى الأول للاقتصاد المنزلي والتربية الفنية، ٢٨-٢٩-ربيع الأول، بعنوان " ترشيد الاستهلاك الأسري في المجتمع السعودي "
٢. الدليل الإجرائي والإرشادي لمشاريع حفظ النعمة ١٤٣٥ هـ
٣. جمعية حفظ النعمة الخيرية بمنطقة مكة المكرمة <https://ar-ar.facebook.com>
٤. صحيفة الرياض العدد ١٦٤٠٧ <http://www.alriyadh.com>
٥. حسين موصلي (٢٠٠٢م) دليل الفنادق والمطاعم السياحية، منشورات دار علاء الدين، ص: ٨
٦. احمد أبو الفتوح، عبدالرحمن ماريه، عصام الجفري (١٤٣٠هـ) تقدير واختيار إنفاق الحاج القادم من الخارج خلال عام ١٤٢٩هـ، ملتقى أبحاث الحج التاسع، ص: ١١-١٢
٧. باسم قاضي (١٤٢٩هـ) الإطعام الخيري في المشاعر المقدسة لموسم حج ١٤٢٩هـ، الملتقى العلمي التاسع لأبحاث الحج
٨. منى عبد القادر، التغذية العلاجية، مجموعة النيل العربية، ص: ١٥
٩. جمعية البر الخيرية جمعية البر بمكة المكرمة <http://www.alber-makkah.com>
١٠. مبارك عبدالله الخفرة، الدليل الإجرائي والإرشادي لمشروع حفظ النعمة ، شركة التصنيع الوطنية
١١. رسمي الغرباوي، مسعود ابراهيم (٢٠٠٢) مبادئ الثقافة الصحية، مطابع الحميضي، ص: ٢٨٩
١٢. عوض محمد العبد (١٤٣٠هـ) الثقافة الصحية للجميع، مكتبة الرشد، ص: ٢٠١
١٣. الاستراتيجية الوطنية للصحة والبيئة، البوابة الالكترونية لوزارة الصحة <http://www.moh.gov.sa>
١٤. عائشة بوش لبيبي، فريال الشامي، و أبو بكر جوب (٢٠٠٩) ممارسات السلامة الغذائية في المقاصف المدرسية في الإمارات العربية المتحدة " المجلة العربية للغذاء والتغذية، ص: ٣٧

١٥. تماضر كردي، محمد الزهراني، زكريا القرين ( ٢٠٠١ ) حوادث التسمم الغذائي بالمملكة العربية السعودية، المؤتمر الاول للتغذية، المجلة العربية للغذاء والتغذية، المجلد الثاني، ملحق (٢)
١٦. محمد عايش الشمالي / <http://www.bmhh.med.sa>
١٧. تماضر كردي (٢٠٠١) العواقب الاجتماعية والاقتصادية للأمراض المنقولة بالغذاء، المجلة العربية للغذاء والتغذية، المجلد الثاني، ملحق (٢) ص: ٤٤

### الملاحق (الأشكال والصور والجداول)



شكل (١) خطة سير العمل في استقبال الفائض من الطعام في مشروع حفظ النعمة



شكل (٢) مراحل جمع الطعام وتوزيعه





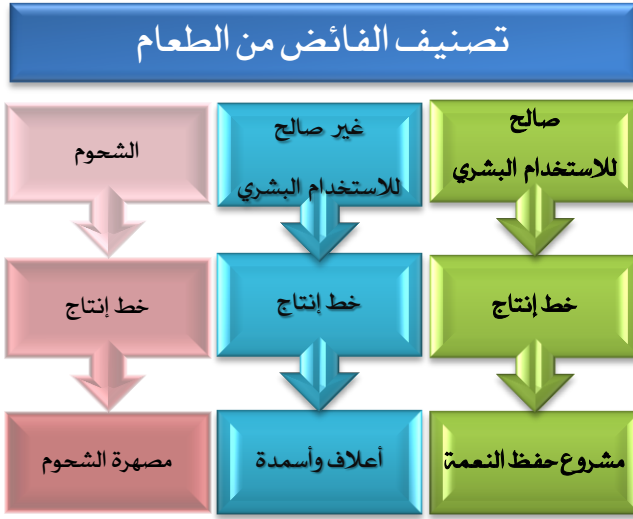
شكل (٣) المرحلة الثانية بالمنطقة المركزية



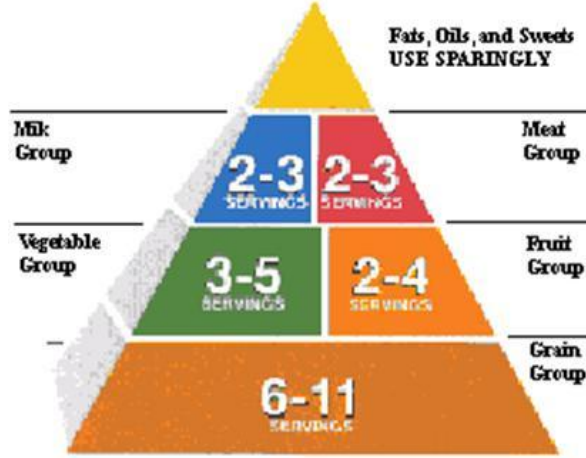
شكل (٤) المرحلة الثالثة من مراحل جمع الفائض وتوزيعه



صورة (١) المرحلة الرابعة مرحلة النقل والتوزيع للفئة المستهدفة



شكل (٥) تصنيف الفائض من الطعام في مكان استلامه



شكل (٦) الحصص اليومية من الهرم الغذائي



صورة (٢) مرحلة فرز وجمع الفائض من الطعام



صورة (٣) مرحلة التجهيز والنقل



صورة (٤) مرحلة التعبئة والتغليف



صورة (٥) مرحلة التوزيع



صورة (٦) ارتفاع محتوى الوجبة محتوى الوجبة كما وكيفيا

م/	الوصف	الكمية	الفرد	اجمالي الفرد
/١	ايدامات مشكله	٤٠٩	١٠	٤٠٩٠
/٢	قدور رز ولحم ودجاج	١٣٨	١٢٠	١٦٥٦٠
/٣	حلويات بيت السلطان	٢٠٨ و ٨ كيك عليه	٨	١٧٢٨
/٤	عظم لحم تني	٢٥	٢٥ راس	٢٥٠
/٥	وجبات ساخنه	٢٨٦٥	٢٨٦٥	٢٨٦٥
/٦	كمامات	٢ كرتون	٢٤ بكت	٤٨ بكت
/٧	ملاعق شاي	٣ كرتون	١٠٠٠	٣٠٠٠
/٨	كاسات ورق شاي	٢ كرتون	١٠٠٠	٢٠٠٠
/٩	وجبات جافه	٣٥ وجبة	١٢	٤٢٠
/١٠	جبنه	١٢ كرتون جبنه مثلثات	٢٤ عليه	٢٣٠٤
/١١	الماء	٧٠ كرتون	٨ حبات	٨٠٠
/١٢	اكياس خبز	٧٠ كيس	١	٧٠
/١٣	برتقال	٨٨ كرتون	١٠٥	٩٢٤
/١٤	مربي	٥٧ كرتون	١٠٠	٥٧٠٠
/١٥	لين	٤٠ كرتون	٢٤	٩٦٠
/١٦	طبق بيوض مسلوقي	١١ طبق	٣٠	٣٣٠
/١٧	حليب وعصيرات	٧٥ كرتون	٢٤	٦٠٠
/١٨	بسكويت	٥ كرتون	٢٤	١٢٠
/١٩	صابون	٥ كرتون	١٠٠	٥٠٠
/٢٠	شامبو	٦ كرتون	١٠٠	٦٠٠
/٢١	بيبي	٧٥ كرتون	٢٤	٦٠٠
/٢٢	سكرات اكياس	٢ كرتون	١٠٠٠	٢٠٠٠
/٢٣	بوغات	١٨ كرتون	٥٠	٩٠٠

بيان (١) بعدد الوجبات الموزعة من مشروع حفظ النعمة في موسم حج ١٤٣٥ هـ<sup>(١)</sup>

جدول (١) رضا الحجاج المستهلكين عن جودة الوجبات المقدمة من مشروع حفظ النعمة (الفائض من الطعام)

الصفة	الدرجة	ممتاز*	جيد جدا	جيد	مقبول	غير مقبول	المتوسط العام
اللون	COLORING	٥٠.٨	٤١.٤	٦.٢	١.٦	-	٤.٤١ م**
الطعم	TASTING	٦٨.٨	٢٤.٢	٥.٥	٠.٨	٠.٨	٤.٥٩ م
الرائحة	SMELLING	٦٢.٥	٣٢.٠	٤.٧	٠.٨	-	٤.٥٦ م
النكهة	FLAVORING	٥٩.٤	٣١.٢	٧.٨	١.٦	-	٤.٤٨ م
درجة الحرارة	TEMPERATURE	٤١.٤	٤٩.٢	٧.٠	٢.٣	-	٤.٢٩ م
التغليف	PACKAGING	٣٩.١	٤٣.٨	١٥.٨	١.٦	-	٤.٢٠ م
طريقة التقديم	PROVIDE	٤٧.٤	٣٥.٩	١٤.٤	٢.٣	-	٤.٢٨ م

(١) جمعية البر الخيرية بمكة المكرمة

						FOOD
م ٤.٣٩	-	٠.٨	١١.٧	٣٤.٤	٥٣.١	Sufficiency Of The كفاية الوجبة Meal
م ٤.٣٥	-	١.٦	١١.٧	٣٥.٩	٥٠.٨	SERVING مقدم الوجبة MEAL

\*\* م = ممتاز

\* عرضت النتائج على هيئة نسب مئوية