المجلـة الليبيـة للغـذاء والتغذيـة
LIBYN JOURNAL OF FOOD & NUTRITION
LJFN
المجلة الليبية للغذاء والتغذية
Libyan Journal of Food & Nutrition
الجمعية الليبية للغـذاء والتغذية
Libyan Society for Food and Nutrition

تقييم مستوى أداء الخدمات الغذائية والجودة الميكروبيولوجية للوجبات الغذائية المقدمة في مستشفى الجلاء التعليمي – بنغازي

***عبد المجيد نجيب مراجع الصوينعي[1]، أحمد حمزة الشاعر[2]، محمد محمود علي الورفلي[3]**

[1،3]قسم علوم وتقنية الأغذية– كلية الزراعة– جامعة بنغازي– بنغازي– ليبيا.

[2]قسم التغذية العلاجية – مستشفى الجلاء التعليمي – بنغازي– ليبيا.

المستخلص:

تلوث الغذاء وخاصة في المرافق الصحية خطر يسبب تدهور الحالة الصحية للمرضى وللأطقم العاملة في المستشفى. هدفت الدراسة الحالية إلى تقييم مستوى أداء وجودة الخدمات الغذائية المقدمة في مستشفى الجلاء التعليمي بنغازي سنة 2021 م عن طريق تقييم مدى تطبيق الشروط والمعايير الصحية وأنظمة الجودة في المطبخ، والقيام بالتحاليل الميكروبيولوجية للكشف عن وجود البكتيريا الممرضة على عينات من أسطح المطبخ وأيدي العاملين به والوجبات وتحديد أنواعها. تم جمع العينات خلال فترتين كل فترة مدتها 6 أشهر. تم جمع 80 عينة من أيدي العاملين والأسطح في المطبخ (40 عينة لكل فترة) و56 عينة من الوجبات الغذائية (28 عينة لكل فترة). بينت نتائج تقييم الفترة الأولى أن متوسط مستوى الأداء 50%±6.38، ومتوسط الإلتزام بالإشتراطات الصحية والنظافة 47%±1.13 وهما أقل وبفارق معنوي عن الحدود الدنيا المطلوبة 75%، 85% على التوالي. كما أظهرت نتائج الكشف عن وجود البكتيريا الممرضة تلوث الأسطح المختلفة في المطبخ وأيدي العاملين بل وحتى الوجبات الغذائية بعدد أربعة أنواع من الكبتيريا الممرضة وهي *Klebsiella pneumoniae* و*aureus* Staphylococcus و*Acinebacter baumannii* و *Escherichia coli*. الفترة الثانية شهدت تنفيذ الإجراءات التصحيحية اللازمة وإعادة التقييم على أيدي فريق مختص. أدى ذلك إلى تحسن وارتفاع متوسط مستوى الأداء إلى 92.66%±5.71 ومتوسط مستوى الإلتزام بالإشتراطات الصحية والنظافة إلى 92%±0.48. انعكس ذلك أيجابا على عدد أنواع البكتيريا الممرضة والذي أصبح أقل بكثير حيث تم عزل *Klebsiella pneumoniae* فقط. أستنتجت الدراسة وجوب تطبيق نظم سلامة وجودة الغذاء المعتمدة من المنظمات المختصة كنظام الهاسب للحد من تلوث الأغذية وخاصة في المستشفيات، ووضع برامج تدريبية حول سلامة وجودة الأغذية لجميع المرتبطين بمهمة إعداد الأغذية للحد من تلوث الأغذية والأمراض المرتبطة بها.

الكلمات المفتاحية: جودة وسلامة الغذاء، الرعاية الغذائية، مستشفى بنغازي التعليمي

---

* للمراسلة: Abdelmagid.hamed@uob.edu.ly

أُستلمت: 2022\11\18 أجيزت: 2022\12\20