

ملخص الدراسة:

الموضوع والاهداف: ان تداول الاغذية داخل المنزل لا يخضع للرقابة من قبل الجهات الرسمية ذات العلاقة، علماً ان غالبية الدراسات تدل على ان مصدر ما يزيد عن 50% من الامراض المنقولة بالغذاء هو الاغذية المعدة والمستهلكة في المنازل.

وفي الاردن لا تزال غالبية الناس يتناولون معظم وجبات طعامهم في المنزل، وما زالت ربة البيت تقوم باعداد الوجبات للعائلة.

وبناءً على ما سبق تكتسب توعية وتثقيف المستهلكين في الاردن، وخاصة ربوات البيوت، بالممارسات السليمة لتداول الغذاء اهمية خاصة، وذلك بهدف رفع مستوى هذه الممارسات للوقاية من الامراض المنقولة بالغذاء.

تهدف هذه الدراسة الى قياس معرفة وممارسات ربوات البيوت الاردنيات في مدينة عمان في مجال تداول الاغذية، تمهيداً لوضع خطة توعية وتثقيف مناسبة للمستهلكين بهذا الخصوص.

عينة الدراسة: تم اختيار 42 تجمعاً سكنياً " Block " من اصل 1863 تجمعاً تكون مدينة عمان، بحيث توزعت هذه التجمعات في العينة على اربع طبقات اجتماعية واقتصادية بالطريقة المتناسبة مع الحجم " Probability Proportional to Size "، وبعد ذلك تم اختيار 12 اسرة من كل تجمع بالطريقة المنتظمة " Systematic Sampling " للحصول على 504 ربة بيت اردنية ضمن عينة الدراسة.

نتائج الدراسة: شاركت في الدراسة 501 ربة بيت، ورفضت المشاركة 3 سيدات. شكّلت الفئة العمرية من 26-55 سنة 71.4% من مجموع ربوات البيوت في العينة، وبلغ متوسط عدد سنوات التعليم للمشاركات 9.1 سنة مدرسية.

لم تبين نتائج الدراسة وجود فوارق ذات دلالة احصائية بين ممارسات تداول الاغذية للفئات العمرية المختلفة لربوات البيوت باستثناء عدد قليل من الممارسات، الا ان مستوى المعرفة والممارسات بين ربوات البيوت الاصغر سناً " 16-25 سنة " كان متدنياً مقارنةً بمستوى ربوات البيوت الاكبر سناً " 26 سنة فاكثر "، بالرغم ان المستوى التعليمي للفئة العمرية الاصغر كان افضل بشكل واضح.

ومع ان نتائج الدراسة تبيّن ان لتعليم ربة البيت اثر ايجابي على ممارسات تداول الاغذية داخل المنزل، الا ان هذا التأثير لم يكن حاسماً، حيث كان محدوداً في معظم الحالات ومتفاوتاً بين الممارسات المختلفة لتداول الاغذية.
وفيما يلي اهم نتائج الدراسة:

| الممارسة | % |
|--|------|
| غسل اليدين بالماء والصابون قبل تداول الاغذية | 82.4 |
| حفظ الاغذية المطبوخة او الجاهزة للاكل بعيداً عن اللحوم النيئة داخل الثلاجة | 64.4 |
| غسل المفرمة والسكين بعد استخدامها في اعداد اللحوم النيئة بالماء والصابون مع او بدون كلور | 97.4 |
| غسل اليدين بالماء والصابون بعد تداول اللحوم النيئة قبل الانتقال الى اعداد الاطعمة الاخرى | 91.4 |
| حفظ البيض الطازج داخل الثلاجة | 94.5 |
| غلي الجبنة البيضاء الطرية والحليب الطازج قبل تناولهما | 95.6 |
| اذابة اللحوم المجمدة خارج الثلاجة على درجة حرارة الغرفة | 62.5 |
| ترك بواقي الاطعمة خارج الثلاجة الى حين موعد الوجبة التالية | 29 |
| اعادة تسخين الطعام ليصبح دافئاً فقط | 33.7 |
| البيض المحفوظ في الثلاجة غير نظيف | 35.5 |
| اكتظاظ الثلاجة بالاغذية بما يفوق استيعابها | 23.3 |
| تناول البيض غير المقلي جيداً | 18.9 |
| تناول البيض غير المسلوق جيداً " برشت " | 11.7 |
| وجود مشكلة حشرات في المطبخ | 16.8 |
| حدوث اسهالات في العائلة خلال الشهر السابق للدراسة | 21.5 |
| الثلاجة غير نظيفة | 18.7 |
| المطبخ غير نظيف | 17.9 |
| معرفة بعض الامراض المنقولة بالغذاء | 64 |
| معرفة اسباب غسل المفرمة والسكين بعد تقطيع اللحوم قبل الاستخدام لتقطيع الخضار | 37.3 |
| شراء اللبنة والجبنة البيضاء الطرية من الباعة المتجولين | 10.7 |
| % للثلاجات المطابقة لدرجة حرارة حفظ الاغذية المبردة " 5م او اقل " | 11 |
| % للثلاجات التي كانت درجة حرارتها 10م او اكثر | 47.2 |
| تناول افراد العائلة للطعام من طبق واحد | 19.5 |
| تناول الطعام في المطعم بمعدل مرة واحدة في الشهر او اكثر | 20.2 |

وتجب الإشارة هنا الا ان اجابات المشاركات في مثل هذه الدراسة غالباً ما تعطي صورة افضل من الوضع الفعلي لممارسات تداول الغذاء لان المشاركات قد يعطين الاجابات التي يعتقدن انها الاصح او الاكثر قبولا من الناحية الاجتماعية بغض النظر عن الممارسة الفعلية.

وبشكل عام يمكن القول ان المعرفة بالممارسات الصحيحة لتداول الاغذية بين ربوات البيوت في مدينة عمان لا تزال دون المستوى المطلوب في كثير من الممارسات وخاصة في مجال التلوث المتبادل بين الاغذية واذابة اللحوم المجمدة واعادة تسخين الطعام المطبوخ وترك بواقي الطعام خارج الثلاجة لفترات طويلة وتناول البيض غير المقلي او المسلوق جيداً، وحفظ البيض غير النظيف في الثلاجة.

كذلك فان درجة حرارة غالبية الثلاجات في منازل الاسر المشاركة في الدراسة كانت غير مناسبة لحفظ سلامة وجودة الاغذية (75% منها تجاوزت درجة حرارتها 7°م وما يقارب 50% بلغت درجة حرارتها 10°م فاكثر).

وتدل هذه النتائج على الحاجة الماسة الى وضع خطة للتوعية والتثقيف بالممارسات الصحيحة لتداول الاغذية وحث المستهلكين على استخدام ميزان حرارة يوضع داخل الثلاجة للتأكد من كفاءة تبريدها واتخاذ الاجراءات اللازمة لضمان تنظيف بيض المائدة في المزارع قبل توزيعه في الاسواق.