

الاحتياجات الإرشادية للمرأة الريفية فيما يتعلق بالحد من تلوث الغذاء داخل المسكن ببعض قرى منطقة بنجر السكر بمحافظة الإسكندرية

آمال السيد العسال

معهد بحوث الإرشاد الزراعي والتنمية الريفية-مركز البحوث الزراعية-جيزة- مصر

المستخلص

أجريت الدراسة للأهداف التالية : ١ - تحديد الاحتياجات الإرشادية لربات الأسر الريفية فيما يتعلق بالحد من تلوث الغذاء المتداول داخل المسكن ، وذلك من خلال تحديد كل من مستوى ممارستهن ومستوى اتجاهن للبنود المتعلقة بالحد من تلوث الغذاء ٢٠ - التعرف على مدى إصابة أفراد الأسر المبحوثة بالطفيليات أو بعض الأمراض التي قد تنشأ من تناول غذاء ملوث ٣٠ - تحديد العلاقات الارتباطية بين المتغيرات التالية :

أ - مستوى الممارسة ومستوى الاتجاه كل على حده كمتغيرين تابعين وبعض الخصائص الشخصية والأسرية للمبحوثات كالعمر ، ودرجة تعليمها ، وعدد الأبناء ، ومستوى تعليمهم ٥ ب - مستوى ممارسة المبحوثات كمتغير تابع ومستوى اتجاهن كمتغير مستقل .

وقد أجريت الدراسة بمنطقة بنجر السكر بمحافظة الإسكندرية ، وتم جمع البيانات باستخدام طريقتين : الملاحظة الشخصية ، و ملئ استمارة استبيان بالمقابلة الشخصية لعدد ٢٠٠ مبحوثة من ربات الأسر الريفية تمثل ١٧,٥% من عدد أسر المنتفعين ، وذلك بالقرى السبع الأولى (للقرية رقم ١ حتى القرية رقم ٧) .

تم تحليل البيانات إحصائياً باستخدام النسب المئوية والتكرارات ومعامل ارتباط (سبيرمان). وقد أسفرت نتائج الدراسة عما يلي :

• احتياج إرشادي عالي لأغلبية المبحوثات لتحسين ممارستهن للسلوكيات التي تحد من تلوث الغذاء حيث تبين أن ٦٤,٥% منهن مستوى ممارستهن لتلك السلوكيات منخفض ، و ٢٨% مستوى ممارستهن متوسط . على حين أن ٧,٥% منهن فقط مستوى ممارستهن مرتفع .

• احتياج إرشادي عالي لأغلبية المبحوثات لتعديل اتجاهن نحو الحد من تلوث الغذاء حيث بينت النتائج أن ٧٦% منهن ذات اتجاه محايد ، و ٦% اتجاهن سلبي غير موالى .

• إصابة ٢٩,٥% من أبناء الأسر المبحوثة بطفيليات الغذاء وخاصة الإسكارس .

• علاقة ارتباطية طردية معنوية عند ٠,٠١ بين مستوى ممارسة المبحوثات للسلوكيات التي تحد من

تلوث الغذاء كمتغير تابع وبين مستوى اتجاهن نحو الحد من تلوث الغذاء كمتغير مستقل (ر =

- علاقة ارتباطيه طردية معنوية عند ٠,٠١ بين مستوى اتجاه المبحوثات نحو الحد من تلوث الغذاء كمتغير تابع وبين المتغيرات المستقلة : مستوى تعليم المبحوثة ، ومستوى تعليم الأبناء (ر = ٠,٢٧ ، و ٠,٣١ على التوالي) •
 - علاقة ارتباطيه عكسية معنوية عند ٠,٠٥ بين مستوى اتجاه المبحوثة نحو الحد من تلوث الغذاء كمتغير تابع وبين عمرها كمتغير مستقل (- ٠,١٧) •
- وتتلور الأهمية التطبيقية للدراسة في أنها أشارت إلى ممارسات المبحوثات الريفيات المؤدية إلى تلوث الغذاء داخل المسكن واتجاههن نحو الحد من تلوثه ، وأوصت الدراسة بتخطيط وتنفيذ برامج إرشادية تهدف إلى تحسين ممارسات واتجاهات الريفيات للسلوكيات المؤدية إلى الحد من تلوث الغذاء المتداول داخل المسكن في البنود التي بينت الدراسة سوء ممارستها وسلبية أو حيادية الاتجاه لها .

المقدمة والمشكلة البحثية

يعتبر الغذاء المتوازن في محتواه من العناصر الغذائية كما ونوعا هام وضروري للمحافظة على حياة الإنسان وصحته وقدرته على أداء العمل كما يجب أن يكون هذا الغذاء آمناً خالياً من الملوثات حتى لا يسبب تناوله أضراراً صحية للإنسان سواء في المدى القريب أو البعيد •

ويمكن تلوث الغذاء بالكيموايات والمعادن الثقيلة التي قد تضاف إلى الغذاء كالمبيدات الحشرية والمخلفات الكيميائية ، والمواد الحافظة ، ومواد تحسين النكهة أو اللون ، أو قد تتكون نتيجة تفاعل داخلي للمادة الغذائية مع مواد أخرى أثناء الأعداد أو الحفظ ، أو قد تكون موجودة طبيعياً في الغذاء نفسه • كما يمكن تلوث الغذاء بالميكروبات وتشمل البكتريا والفيروسات والطفيليات

(Wagner ٢٠٠٥) •

وأكد NIAID (٢٠٠٥) أن أغلبية الأمراض التي يصاب بها الإنسان تكون ناتجة عن تناوله لغذاء ملوث بالملوثات الكيميائية أو الميكروبية ، فهناك أكثر من ٢٥٠ مرض معروفة بأمراض التلوث الغذائي متسببة عن البكتريا والفيروسات والطفيليات ، والكيموايات الطبيعية أو الصناعية ، وقد تؤدي بعضها إلى الوفاة • وتعتبر الأمراض الناتجة عن تلوث الغذاء من أهم المشكلات الصحية في العالم سواء في الدول النامية أو المتقدمة وتؤثر على الدخل القومي للدول بطريق مباشر أو غير مباشر بما ينفق من تكلفة علاجية وبما تسببه من انخفاض إنتاجية الفرد المصاب ، فمثلاً في الولايات المتحدة الأمريكية قدرت الخسارة المادية المتسببة عن تلك الأمراض بحوالي ٥ إلى ٦ بليون دولار سنوياً ناتجة عن الأنفاق على العلاج والنقص في الإنتاجية •

والتلوث الميكروبي للغذاء من أخطر أنواع التلوث نظراً لسرعة نمو الميكروبات وتكاثرها وقد تكون ميكروبات ممرضة تسبب الأمراض لما تفرزه من سموم ، وتعتبر من الأمراض الناشئة

عن تلوث الغذاء الميكروبي مشكلة صحية عامة واسعة الانتشار وتؤثر على الإنتاجية والدخل ، وتؤدي على وفاة الملايين من الرضع والأطفال في العالم كل عام (WHO ٢٠٠٢) .
وقد أشارت إحصائيات CDC (٢٠٠٤) إلى أن أكثر أمراض التلوث الغذائي انتشاراً الأمراض المتسببة عن التلوث البكتيري للغذاء حيث تمثل ٥١,٧ % من إجمالي عدد الحالات يليها التلوث بالفيروسات (٤١,٨ %) أما الأمراض الناتجة عن التلوث بالكيمويات فتمثل ٢,٨ % من إجمالي عدد الحالات .

ويوضح Wagner (٢٠٠٥) أهم أنواع البكتريا المسببة لتلوث الغذاء ، ومصادرها ، وأعراضها المرضية فيما يلي : ١ - بكتريا السالمونيلا *Salmonella* : تنمو وتتكاثر في لحوم الأبقار والدواجن والبيض والأسماك والألبان ومنتجاتها ، وتنقل منها إلى الإنسان في حالة عدم الطهي الجيد على درجة حرارة عالية (أعلى من ٦٥ ° مئوية) أو تلوث الأيدي أو أدوات إعداد الطعام باللحوم النيئة فتنتقل منها إلى غذاء آخر أو إلى الإنسان مباشرة ، وأعراضها القيء والإسهال والغثيان وتسبب الحمى في خلال ٢٤ - ٤٨ ساعة ٢ - بكتريا *Staphylococcus* : تنتقل من خلال اللحوم والأسماك والألبان ومنتجاتها ، وهي بكتريا سامة تفرز سموماً تقاوم الحرارة ولا يقضى عليها إلا بالغليان مدة طويلة مع مراعاة عدم ترك الطعام المطهي فترة طويلة على درجة حرارة الغرفة قبل تناوله أو حفظه في الثلاجة ، وأعراضها قيء وغثيان وإسهال وآلام في البطن ولا تسبب الحمى ٣ - بكتريا *Campylobacter* : تنتقل من خلال للحوم والدواجن والألبان ومنتجاتها ، وتسبب الإسهال وآلام في البطن وتشنجات عصبية وغثيان ٤ - بكتريا *E. Coli* : وتنتقل من خلال لحوم الأبقار والدواجن والأسماك والألبان والجبن والخضراوات والفاكهة والمياه الملوثة ، وتسبب إسهال وآلام في البطن وتشنجات ولا تسبب الحمى .

وصنف ناظم (٢٠٠٠) الأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية إلى : ١ - أمراض العدوى البكتيرية وتشمل : حمى التيفود والبارتيفود وتسببها بكتريا السالمونيلا *Salmonella* ، والتسمم المعوي ويسببه *Staphylococcus* ، والإسهال الصيفي ويسببه بكتريا *E. Coli* ، والدوسنتاريا الباسيلية وتسببها بكتريا الشيجلا *Shigella* ، والكوليرا وتسببها *Vibrio Cholera* (وكلاهما ينتقل من تناول المياه والخضراوات الملوثة) ٢ - أمراض العدوى غير البكتيرية (الأمراض الطفيلية) ، وأهمها الدوسنتاريا الأميبية ، والإسكارس والديدان الدبوسية التي تنتقل إلى الغذاء من خلال تلوثه بالبراز إما بطريقة مباشرة عن طريق الأيدي الملوثة أو بطريقة غير مباشرة بتناول خضراوات أو فاكهة ملوثة بالبويضات إما من التربة أو من المياه أو عن طريق الذباب الذي يقف على البراز فتتلوث أقدامه بالبويضات وينقلها إلى الطعام .

وأضاف الدرغ (٢٠٠١) أمراض تسببها الفيروسات مثل فيروس التهاب الكبد الوبائي . هذا ومن أنواع التلوث الغذائي الميكروبي التلوث بالفطريات ومن أهمها الأفلاتوكسين والميكوتوكسين ويلوث الحبوب ومنتجاتها والبقول والبذور الزيتية والأعلاف الحيوانية وذلك تسببه

لسوء تخزينها . ويؤدى تناول الإنسان للمنتجات الملوثة بالفطر (أو منتجات الحيوانات التي تناولت أعلاف ملوثة) إلى إصابته بأمراض بالكبد قد تصل إلى سرطان الكبد (شادي ١٩٩٨) .
وأكدت WHO (٢٠٠٢) أن الدول النامية بصفة خاصة تعاني من انتشار واسع لأمراض العدوى بالتلوث الميكروبي للغذاء وأهمها : الكوليرا ، وحمى التيفود و الباراتيفود ، والإسهال ، والتهاب الكبد الوبائي ، والطفيليات كالدوسنتاريا والإسكارس .

وأشارت دراسة Farahat (١٩٩٩) إلى أن ٤٣,٥ % من حالات التسمم الغذائي بمدينة الإسكندرية نتجت عن عدوى بكتريا Staphylococcus التي كان أعلى عد لها في عينات اللبن ومنتجاته ، ٢١,٥ % من الحالات نتجت عن بكتريا ال Salmonella التي كان أعلى عد لها في عينات اللحوم ، وبتحليل عينات من الأسماك وجد تفشي بكتريا E. Coli . إلا أنها لم تسبب أي حالة من حالات التسمم الغذائي موضع الدراسة .

وأكدت دراسة Coker وآخرون (٢٠٠٣) التي أجراها في عدد من الدول النامية ومن بينها مصر وجود علاقة معنوية بين عدوى الأطفال (عمر أقل من ٥ سنوات) بكل من بكتريا E. Coli وبكتريا Campylobacter .

وفي دراسة أجراها Crump وآخرون (٢٠٠٣) بمركز بليس محافظة الشرقية لتقدير نسبة الإصابة بحمى التيفود وغيرها من الحميات دلت نتائجها على انخفاض نسبة الإصابة حيث بلغت الحالات المصابة بحمى التيفود ١٣ حالة في الألف ، والحالات المصابة بحمى مالطا بلغت ١٨ حالة في الألف .

وأظهرت دراسة العسال والهندي (٢٠٠٠) إصابة ٤٥ % من الأطفال ببعض القرى التابعة لمحافظة الإسكندرية والبحيرة بالطفيليات كالإسكارس والأميبا والديدان الدبوسية .

ووضح رجب (١٩٩٧) أنه يمكن السيطرة على التلوث الغذائي الميكروبي بإتباع الممارسات الصحية السليمة في كل ما يتعلق بتداول وتحضير وتخزين وتصنيع الغذاء حتى يكون عدد الميكروبات الملوثة للغذاء في أضيق الحدود . وذكر بعض الممارسات التالية :

مراعاة غسل الخضر والفاكهة جيداً بماء نقي وإزالة ما قد يعلق بها من أوساخ أو أتربة . - نظافة بيض الدواجن وعدم التصاق الأتربة والقاذورات بسطحه . - العناية بمصادر المياه المستخدمة وتجنب استخدام مياه الترغ أو المياه الراكدة في غسل الأغذية أو الأواني المستخدمة - عند إنتاج اللبن يجب مراعاة نظافة الحيوان ومكان الحلب والحلاب وأواني الحليب . - العناية بالمخازن المخزن بها الحاصلات الزراعية فيجب أن يكون المخزن متسع يسمح بالتقل والتطهير مع مراعاة التهوية اللازمة ، وخلو جدرانها وأسقفها وأرضياتها من الشقوق التي تسمح باختفاء الحشرات بها ، ومقاومة الحشرات بمجرد ظهورها ، وكذلك مراعاة نظافتها باستمرار وتطهيرها وعدم تخزين أي مواد ملوثة بها .

هذا ولا يعتبر التلوث الميكروبي التلوث الوحيد الذي يسبب أضرار صحية وإنما يشكل التلوث الكيميائي خطراً على صحة الإنسان فقد وجد أن عدداً كبيراً من المركبات الكيميائية تشكل أضراراً بالغة عند تلامسها للغذاء بتركيزات عالية ومن أهمها : - مبيدات الآفات الزراعية ومثبتياتها في المنتجات الزراعية أو المنتجات الحيوانية . - التلوث بالمعادن السامة وأهمها الرصاص والزنك والكاديوم وتنقل إلى الإنسان عن طريق الأسماك التي تعيش في المياه الملوثة بمخلفات المصانع أو عن طريق الغذاء المعرض لعادم السيارات أو التخزين في العبوات المعدنية وخاصة للصفائح الذي يلوث الغذاء بمعادن الخارصين . - التلوث بمشتقات المركبات الفينولية السامة التي تنتقل للإنسان عن طريق حفظ الغذاء في العبوات البلاستيكية ، وهي من مسببات السرطان (كامل وآخرون ١٩٨٩)

هذا ويسبب تلوث الغذاء بالمبيدات أمراض الكبد والكلية كما يؤدي إلى ارتفاع نسبة الإصابة بالسرطان ، ويسبب التلوث بالمعادن الإصابة بأمراض العظام وأمراض الجهاز العصبي والهضمي وأمراض الكلية التي قد تصل إلى الفشل الكلوي (الدنشاري وطه ١٩٩٤) . هذا ويمكن التخلص من جزء كبير من الملوثات الكيميائية بإتباع الطرق السليمة لإعداد وطهي وحفظ الغذاء .

مما سبق يتضح كيف يكون للمرأة ربة المنزل دور رئيسي في الحد من التلوث الميكروبي للغذاء بجميع أنواعه وأغلبية الملوثات الكيميائية والطبيعية بالأغذية ، وذلك لمسئوليتها عن إعداد وطهي وحفظ وتخزين الغذاء . هذا ويكون للمرأة الريفية دور أكبر حيث يضاف إلى مسؤولياتها تربية حيوانات اللحوم والألبان ، وتنظيف الحظائر وحلب اللبن وإنتاج وحفظ منتجاته ، وتربية الدواجن ، وتخزين الحاصلات الزراعية .

لذا أجريت هذه الدراسة للتعرف على ممارسات ربوات الأسرة الريفية التي قد تؤدي إلى تلوث الغذاء داخل المسكن واتجاهاتهن نحو الحد من تلوثه ، وذلك لتحديد مدى احتياجاتهن الإرشادية لتحسين الممارسات وتعديل الاتجاهات نحو الحد من تلوث الغذاء . هذا ونظراً لندرة الدراسات التي أجريت في المناطق الريفية المستحدثة تم إجراء الدراسة في منطقة بنجر السكر وهي إحدى المناطق الريفية المستحدثة بمحافظة الإسكندرية .

أهداف البحث

١ - تحديد الاحتياجات الإرشادية للمبجوثات ربوات الأسر الريفية لتحسين ممارستهن وتعديل اتجاهاتهن فيما يتعلق بالحد من تلوث الغذاء المتداول داخل المسكن ، وذلك من خلال : أ - التعرف على بعض ممارسات ربوات الأسر الريفية المؤدية إلى تلوث الغذاء داخل المسكن ، وتحديد مستوى ممارستهن لبعض السلوكيات التي تحد من تلوثه . ب - تحديد مستوى اتجاه المبجوثات نحو الحد من تلوث الغذاء .

- ٢ - التعرف على مدى إصابة المبحوثات وأفراد أسرهن بالتفيليات وبعض الأمراض المتعلقة بتلوث الغذاء .
- ٣ - تحديد العلاقات الارتباطية بين المتغيرات التالية : أ - مستوى ممارسة المبحوثات ، ومستوى اتجاههن كمتغيرين تابعين كل على حده وبعض المتغيرات المستقلة التالية : عمر المبحوثة . درجة تعليمها . عدد أبنائها . المستوى التعليمي لأبنائها . ب - مستوى ممارسة المبحوثات كمتغير تابع ومستوى اتجاههن كمتغير مستقل .

الفروض البحثية

- لتحقيق هدف الدراسة الثالث تم صياغة فروض البحث في صورتها الصفرية كما يلي :
- ١ . لا توجد علاقة بين المتغير التابع الأول وهو مستوى ممارسة المبحوثات للسلوكيات التي تحد من تلوث الغذاء وبين المتغيرات المستقلة وهي بعض الخصائص الشخصية والأسرية للمبحوثة مثل عمر المبحوثة ، ودرجة تعليمها ، وعدد الأبناء ، ومستواهم التعليمي .
- ٢ . لا توجد علاقة بين المتغير التابع الثاني وهو مستوى اتجاه المبحوثات نحو الحد من تلوث الغذاء وبين المتغيرات المستقلة سابقة الذكر .
- ٣ . لا توجد علاقة بين مستوى ممارسة المبحوثات كمتغير تابع ومستوى اتجاههن كمتغير مستقل .

الطريقة البحثية

منطقة البحث والعينة :

أجريت الدراسة بمنطقة بنجر السكر ، وهي أحد المناطق الريفية الجديدة ، وتقع في الشمال الغربي لمحافظة الإسكندرية ، وتقسم إلى جزءين تبعاً لموقعها من ترعة النصر يتبع الجزء الأيمن محافظة الإسكندرية ويتبع الجزء الأيسر محافظة مرسى مطروح ، ويشتمل الجزء الأيمن على سبعة وعشرون قرية .

تم أخذ العينة البحثية من القرى السبع الأولى (القرية الأولى ٠٠٠٠ القرية السابعة) . نظراً لأنها القرى التي يتركز بها المنفعين بدرجة أكبر من الخريجين حيث يبلغ إجمالي عدد أسر المنفعين بتلك القرى ١١٤٠ أسرة تم أخذ عدد ٢٠٠ أسرة لتمثل ١٧,٥ % من عدد الأسر ، وكانت وحدة العينة ربة الأسرة .

أسلوب جمع البيانات :

تم جمع بيانات الدراسة باستخدام طريقتين : المقابلة الشخصية وتدوين البيانات في استمارة استبيان ، و بالملاحظة لتحديد درجة النظافة داخل المسكن ومدى انتشار الذباب .

وقد اشتملت استمارة الاستبيان عدة محاور : ١- بعض الخصائص الشخصية والأسرية لربة الأسرة المبحوثة وأسرتها ٢٠ - أسئلة للتعرف على ممارسات المبحوثات التي قد تؤدي إلى تلوث الغذاء داخل المسكن أثناء إعداده ، و طهيهِ ، وحفظهِ ، وتخزين الحاصلات الزراعية ، وإنتاج اللبن ومنتجاته ٣٠ - قياس اتجاهات المبحوثات نحو بعض السلوكيات الملوثة للغذاء باستخدام اثني عشر عبارة سلبية ٤٠ - أسئلة للمبحوثات عن إصابتهن أو أحد أفراد أسرهن ببعض الأمراض التي قد ترتبط بتلوث الغذاء كأمراض الكبد أو الكلى أو الإسهال أو المعدة والأمعاء وكذلك مدى الإصابة بالطفيليات .

قياس متغيرات الدراسة :

أولاً : المتغيرات التابعة : - تم تحديد مستوى ممارسة المبحوثات للسلوكيات المؤدية إلى الحد من تلوث الغذاء بإعطاء درجة واحدة للممارسة السليمة وصفر للممارسة غير السليمة لعدد عشرون ممارسة وبذلك كان الحد الأعلى للدرجات ٢٠ درجة والحد الأدنى صفر إلا أن القيم الفعلية تراوحت بين ١٠ - ١٨ درجة ، واعتبرت المبحوثة التي يقل مجموع درجاتها عن ١٣ درجة (٦٥ % من الدرجة القصوى) ذات مستوى ممارسة منخفض ومستوى احتياج إرشادي عالي لتحسين ممارستها نحو الحد من تلوث الغذاء داخل المسكن ، والتي تتراوح درجاتها من ١٣ - ١٥ درجة تعتبر متوسطة في مستوى ممارستها أما إذا زاد مجموع درجاتها عن ١٥ درجة (٧٥ % من الدرجة للقصوى) صنفت ذات مستوى ممارسة مرتفع واحتياج إرشادي منخفض .

تم تحديد مستوى اتجاه المبحوثات نحو الحد من تلوث الغذاء باستخدام مقياس مكون من اثني عشر عبارة سلبية بعد تحكيمه من اثني عشر محكم من الأساتذة والأساتذة المساعدون بالإرشاد الزراعي والاقتصاد المنزلي ، وتم حسابه بإعطاء درجتين للاتجاه الإيجابي (الموالى) ، ودرجة واحدة للاتجاه المحايد ، وصفر للاتجاه السلبي (غير الموالى) وبذلك كان الحد الأعلى لمجموع الدرجات لعدد اثني عشر عبارة ٢٤ درجة والحد الأدنى صفر إلا أن القيم الفعلية تراوحت بين ١١ - ٢٠ درجة ، وتم تصنيف المبحوثات إلى ثلاث فئات : اعتبرت المبحوثة التي تقل درجاتها عن ١٤ درجة ذات اتجاه غير موالى ، والتي تتراوح درجاتها بين ١٤ - ١٧ ذات اتجاه محايد أما التي ترتفع درجاتها عن ١٧ درجة اعتبرت ذات اتجاه موالى للحد من تلوث الغذاء .

ثانياً : المتغيرات المستقلة :

٤. استخدمت الأرقام الخام للتعبير عن عمر المبحوثة لأقرب سنة ، وعدد أبنائها .
٥. تم تحديد درجة تعليم المبحوثة : إعطاء الأمية صفر والتي تقرأ وتكتب درجة واحدة - أتمت التعليم الأساسي درجتين - أتمت التعليم الثانوي أو الدبلوم ثلاث درجات .
٦. تم تحديد المستوى التعليمي لأبنائها بنفس الدرجات التي سبق ذكرها لكل فرد من أفراد الأسرة ثم جمع الدرجات وتقسيمها على عدد الأبناء (مع استبعاد نون سن الإلزام) .

التحليل الإحصائي :

استخدمت النسب المئوية والتكرارات لعرض نتائج الدراسة . استخدم معامل ارتباط " سبيرمان " لتحديد العلاقات الارتباطية بين متغيرات الدراسة .

النتائج البحثية

أولاً : بعض الخصائص الشخصية والأسرية للمبحوثات ربات الأسر الريفية :

أشارت نتائج الدراسة (جدول ١) إلى ما يلي :

• أغلبية المبحوثات (٧٦ %) تقع أعمارهن في الفئة العمرية من ٢٠ - أقل من ٤٠ سنة ، وهذا يدل على أنهن في المرحلة من العمر التي يسهل فيها الاستيعاب وتقبل النصح والتوعية الإرشادية مما يشجع من فرص العمل الإرشادي مع تلك الفئة لتحسين معارفها وممارساتها واتجاهاتها .
• أغليبتهن (٧٤ %) أميات ، و ١٩,٥ منهن لم يتمكن الدراسة الأساسية على حين أن ٦,٥ % حصلن على الدبلوم .

• ٥١ % منهن أسرهن بسيطة ، و ٤٩ % أسرهن غير بسيطة .

• أغلبية المبحوثات (٧٢ %) لديهن أقل من ٥ أبناء ، و ٢٨ % عدد أبنائهن ٥ فأكثر .

• بالنسبة للمستوى التعليمي للأبناء أغلبية المبحوثات (٦٤,٥ %) مستوى تعليم أبنائهن منخفض ،

و ٢٥,٥ % مستوى تعليم أبنائهن متوسط بينما ١٠ % منهن فقط مستوى تعليم أبنائهن مرتفع .

• وعن عمر الأبناء بينت النتائج أن ٥٦ % من المبحوثات لديهن أطفال دون سن الإلزام ، ويراعى

ذلك عند إعداد الرسالة الإرشادية وطريقة الاتصال المستخدمة لنقلها .

جدول (١): توزيع المبحوثات ربات الأسر الريفية وفقاً لبعض الخصائص الشخصية والأسرية

| الخصائص | العدد | % | الخصائص | العدد | % |
|-----------------------|----------------|-----|---|-------|-----|
| عمر المبحوثة بالسنة : | ٢٠ - | ٦٤ | عدد الأبناء : | ٣٢ | ٣٢ |
| | ٣٠ - | ٨٨ | أقل من ٣ | ٤٤ | ٤٤ |
| | ٤٠ - | ٢٨ | ٣ - ٤ | ١٤ | ١٤ |
| | ٥٠ - | ٢٠ | ٥ فأكثر | ١٠ | ١٠ |
| حالتها التعليمية : | أمية | ١٤٨ | مستوى تعليم الأبناء : | ٧٤ | ٧٤ |
| | تقرأ وتكتب | ٤٠ | مرتفع | ٢٠ | ٢٠ |
| | ثانوى أو دبلوم | ١٢ | متوسط | ٥١ | ٥١ |
| نوعية الأسرة : | أسرة بسيطة | ١٠٢ | منخفض | ١٢٩ | ١٢٩ |
| | غير بسيطة | ٩٨ | عمر الأبناء يوجد دون سن الإلزام لا يوجد | ١١٢ | ١١٢ |
| | | | | ٨٨ | ٤٤ |

ثانياً : ممارسات المبحوثات المؤدية إلى تلوث الغذاء المتداول داخل المسكن :

١ - ممارسات عامة : أظهرت نتائج الدراسة (جدول ٢) ما يلي :

- جميع الريفيات المبحوثات تقمن بإعداد الطعام على الأرض مباشرة مما قد يؤدي إلى تلوثه بالحشرات والأتربة والقاذورات ٠ - ٩٠,٥ % منهن لا تخصص دولااب مغلق لحفظ الأواني مما يعرضها للتلوث بالحشرات والأتربة ٠ عدم نظافة المسكن من الداخل وانتشار الذباب لدى ٥٦ % من الأسر المبحوثة (وتبين ذلك من خلال الملاحظة الشخصية) ٠ - ٣٤ % يستخدمن مياه الترععة في غسل الأواني (فعلى الرغم من دخول المياه بالمنازل إلا أنها دائمة الانقطاع مما يدفع المبحوثات إلى ملئ جراكن لاستعمالها إلا أن ٣٤ % منهن تستعملها فقط للشرب والطهي أما غسل الأواني فيكون في الترععة) ٠ - ٣٥ % منهن ليس لديهن مكان مخصص للطهي (مطبخ) ، وعلى الرغم من أن ٦٥ % منهن يخصصن مكان للطهي إلا أنه لا يتبع المواصفات الصحية الموصى بها من نظافة ، و تهوية جيدة (شباك مغشى بسلك) ، أرضيات وحوائط ملساء سهلة التنظيف خالية من الشقوق مع الاتساع المناسب والإضاءة المناسبة ، وقد وضع Scott (١٩٨٩) أهمية وجود مطبخ صحي للحد من انتشار أمراض تلوث الغذاء ٠

٢ - ممارسات متعلقة بالخضر والفاكهة : أشارت النتائج (جدول ٢) إلى أن ٩١,٥ % من المبحوثات لا تتبع الطريقة الصحيحة في غسل الخضراوات الورقية (الخس والجرجير) ٠ كما أشارت النتائج إلى قيام ٦٤ % من المبحوثات بغسل الخضراوات الأخرى بعد التقشير والنقطيع على حين أن الطريقة السليمة تكون الغسل قبل وبعد حتى لا تنتقل الميكروبات الضارة مع السكين ويصعب إزالتها تماماً ٠

جدول (٢) : توزيع المبحوثات وفقاً لبعض الممارسات المؤدية إلى تلوث الغذاء بالمسكن

| مارسات المبحوثات المؤدية إلى تلوث الغذاء بالمسكن | التكرار | % |
|--|---------|------|
| ممارسات عامة : | | |
| إعداد الطعام على الأرض | ٢٠٠ | ١٠٠ |
| عدم تخصيص مكان لحفظ أنية الطعام | ١٨١ | ٩٠,٥ |
| سوء نظافة المسكن وانتشار النباب به | ١١٢ | ٥٦ |
| استخدام مياه الترع في غسل الأواني | ٦٨ | ٣٤ |
| عدم تخصيص مكان للطهي | ٧٠ | ٣٥ |
| ممارسات متعلقة بالخضر والفاكهة : | | |
| عدم غسل الخضر قبل تقشيرها وتقطيعها | ١٢٨ | ٦٤ |
| عدم الاهتمام بغسل الفاكهة قبل تناولها | ٤٠ | ٢٠ |
| عدم العناية بغسل الخضروات الورقية | ١٨٣ | ٩١,٥ |
| ممارسات متعلقة بتخزين الحبوب والبقول : | | |
| عدم وجود مكان مخصص لتخزين الحبوب والبقول | ١٣٠ | ٦٥ |
| سوء التهوية بمكان التخزين | ١٧٢ | ٨٦ |
| إضافة مواد كيميائية للمحصول المخزن | ١٢٨ | ٦٤ |
| عدم التنظيف اليومي للحظيرة | ٦٨ | ٣٤ |
| عدم استخدام الماء أو المطهرات في تنظيف الحظيرة | ٢٠٠ | ١٠٠ |
| عدم العناية بتنظيف الحيوان | ١٢٦ | ٦٨ |
| عدم الاهتمام بتنظيف ضرع الحيوان الحلوب | ١٨٠ | ٩٠ |
| عدم العناية بغلى اللبن قبل تناوله | ١٧٢ | ٨٦ |
| حفظ الجبن في أنية بلاستيك | ٢٨ | ١٤ |
| تخزين السمن في أنية بلاستيك | ٥٤ | ٢٧ |
| ممارسات متعلقة بالسماك : | | |
| عدم إزالة أحشاء السمك قبل شويه | ١٥٣ | ٧٦,٥ |
| ممارسات متعلقة بزيت القلي : | | |
| تكرار استخدام زيت القلي أكثر من مرتين | ٤٠ | ٢٠ |

٣ - ممارسات متعلقة بتخزين الحبوب والبقول : بينت النتائج (جدول ٢) : عدم وجود حجرة خاصة لتخزين الحبوب والبقول لدى ٦٥ % من المبحوثات وإنما يقمن بالتخزين في أي مكان بالمنزل قد يكون في حجرة النوم أو حجرة المعيشة أو في مدخل المسكن . كما أشارت النتائج إلى سوء التهوية في مكان التخزين لنسبة ٨٦ % من المبحوثات مما يعرض المحصول المخزن للإصابة بالفطريات . كما أن ٦٤ % منهن تقوم بإضافة مواد كيميائية أثناء تخزين الحبوب والبقول وذلك للحفاظ على المحصول من التلف (بكمية أكبر من الحد المسموح به) .

٤ - ممارسات متعلقة بتلوث اللبن : أظهرت نتائج الدراسة (جدول ٢) عدم قيام ٣٤ % من المبحوثات بالتنظيف اليومي للحظيرة (١٠ % منهن تنظفها مرة واحدة كل أسبوع ، و ٢٤ % تنظفها ٢ - ٣ مرات أسبوعياً) كما بينت النتائج أن جميع المبحوثات يقمن بتنظيف الحظيرة تنظيفاً جافاً دون استخدام الماء وذلك بكس التبن الموجود وفرش الأرضية بتبن جديد مما يظهر كيف تكون الحظيرة بيئة مشجعة للحشرات .

أما عن نظافة الحيوان نفسه أظهرت النتائج أن ٦٨ % من المبحوثات لا يداومن على تنظيفه كل أسبوع (٣٨ % منهن لا ينظفن الحيوان في فصل الشتاء وإنما ينظف في الصيف فقط) ، وبالنسبة لطريقة تنظيفه بينت النتائج أن ٤ % فقط يستخدمن الماء والصابون ، و ٨ % يستخدمن فرشاه للتنظيف أما الغالبية العظمى منهن يستخدمن الماء فقط (مع عود قش ضعيف) وغالباً ما يكون الماء من مصدر غير نقي كماء الترعة المليء بالميكروبات . هذا وأكدت النتائج عدم اهتمام الغالبية العظمى من المبحوثات بنظافة ضرع الحيوان الحلوب حيث تبين أن ٩٠ % منهن يقمن بمسح الضرع بقطعة قماش جافة ، وتقوم ١٠ % منهن بمسح الضرع بقطعة قماش مبللة بالماء على حين لا تقوم ١٠٠ % من المبحوثات باستخدام المنظفات والمطهرات بين حين وآخر لنظافة الضرع مما قد يؤدي إلى تلوثه بالميكروبات التي تنتقل إلى اللبن وتعرض الحيوان للأمراض كمرض حمى الضرع الذي ينتقل إلى الإنسان عن طريق تناول لبن أو لحم الحيوان المريض . وقد بين عسكر وحتوت (١٩٨٨) أن أهم طرق الوقاية من مرض حمى الضرع نظافة وتطهير ضرع الحيوان وشعره بالمطهرات ، والتطهير الدائم للحظيرة وكذا نظافة أيدي الحلابين وآلات الحليب حيث أن المرض المذكور سببه ميكروبات منتشرة في بيئة الحيوان والحلمات وعلى الشعر وينتقل إلى أيدي الحلابين وإلى اللبن) .

أما بالنسبة لطريقة غلي اللبن أظهرت النتائج أن ٨٦ % من المبحوثات لا تتبعن الطريقة الصحيحة في غليه وإنما تكتفي بفورانه على حين انه لايد من استمرار وضعه على نار هادئة مع التقليب المستمر لعدة دقائق (كما أشار Ensminger وآخرون ١٩٩٥) .

• وعن تخزين منتجات الألبان في العبوات البلاستيكية أظهرت النتائج أن ٢٧ % من المبحوثات يخزنن اللبن في العبوات البلاستيكية كما تقوم ١٤ % منهن بحفظ اللبن في العبوات البلاستيكية ، وذكر عسكر وحتوت (١٩٨٨) أن مركبات بيفينيل عديد الكلور التي تدخل في صناعة البلاستيك سهلة الذوبان في الدهون ويمكن انتقالها للغذاء عن طريق العبوات المستخدمة في نقله وتعبئته ، وتسبب تلف للكبد واضطرابات هرمونية .

٥ - ممارسات متعلقة بالسك : أشارت النتائج (جدول ٢) إلى عدم قيام ٧٦ % من المبحوثات بإزالة أحشاء السمك قبل شويه ، وقد أكد عسكر وحتوت (١٩٨٨) لحتواء أحشاء السمك على نسبة عالية من الميكروبات بالإضافة إلى المعادن والمبيدات الحشرية والكيماويات الناتجة من تلوث المياه بمخلفات المصانع ومبيدات الآفات الزراعية .

٦- ممارسات متعلقة بزيت القلي : أشارت النتائج (جدول ٢) إلى أن أغلبية المبحوثات (٨٠ %) لا تعيد استخدام زيت القلي أكثر من مرتين على حين تقوم بذلك الممارسة ٢٠ % منهن فقط) ، وأكدت دراسة Saich (١٩٩٦) أن التسخين المتكرر للزيوت يؤدي على زيادة محتواه من البوليمرات وكسر الأحماض الدهنية التي تزيد نسبة الأكسجين الحر في الزيت وله تأثير مدمر على الأنسجة كما بينت الدراسة إصابة ٤٧ % من حيوانات التجارب بأورام الكبد عند تناولها زيت الذرة المسخن لمدة ٢٥ ساعة (قلي متقطع) بينما كانت نسبة الإصابة ٢٣ % لزيت عباد الشمس وبذرة القطن .

ثالثاً : تحديد مستوى ممارسة المبحوثات للسلوكيات المؤدية إلى الحد من تلوث الغذاء داخل المسكن :

بعد التعرف على ممارسات المبحوثات المؤدية إلى تلوث الغذاء (كما سبق عرضه بالجدول ٢) تم تحديد مستوى ممارسة المبحوثات للسلوكيات التي تحد من تلوثه ، وأشارت نتائجه (جدول ٣) إلى أن أغلبية المبحوثات (٦٤,٥) مستوى ممارستهن للسلوكيات المؤدية إلى الحد من تلوث الغذاء داخل المسكن مستوى منخفض ، و ٢٨ % منهن مستوى ممارستهن متوسط على حين أن ٧,٥ فقط مستوى ممارستهن مرتفع . مما يدل على احتياج إرشادي عالي لأغلبية المبحوثات لتحسين ممارستهن للحد من تلوث الغذاء ، وضرورة عمل برنامج إرشادي يهدف لذلك .

جدول (٣): توزيع المبحوثات وفقاً لمستوى ممارستهن للسلوكيات المؤدية إلى الحد من تلوث الغذاء

| مستوى الممارسة | لعددا | % |
|----------------|-------|------|
| مرتفع | ١٥ | ٧,٥ |
| متوسط | ٥٦ | ٢٨ |
| منخفض | ١٢٩ | ٦٤,٥ |
| المجموع | ٢٠٠ | ١٠٠ |

رابعاً : تحديد مستوى اتجاه المبحوثات ربات الأسر الريفية نحو الحد من تلوث الغذاء :

أشارت نتائج الدراسة (جدول ٤) إلى أن نسبة المبحوثات ذوي الاتجاه الإيجابي (الموالي) نحو الحد من تلوث الغذاء ١٨ % على حين أن ٧٦ % منهن اتجاههن محايد ، و ٦ % منهن ذوي اتجاه سلبي (غير موالي) . هذا واتفقت تلك النتائج مع نتائج دراسة الجارحي (١٩٩٩) التي أظهرت أن ما يفوق ٩٠ % من الريفيات المبحوثات ذوى مستوى اتجاه سلبي ومحايد نحو تداول واستهلاك الغذاء .

جدول (٤): توزيع المبحوثات الريفيات وفقاً لمستوى اتجاههن نحو الحد من تلوث الغذاء

| مستوى الاتجاه | العدد | % |
|---------------|-------|-----|
| موالى | ٣٦ | ١٨ |
| محايد | ١٥٢ | ٧٦ |
| غير موالى | ١٢ | ٦ |
| المجموع | ٢٠٠ | ١٠٠ |

هذا وباستعراض اتجاهات المبحوثات نحو بنود المقياس كل على حده أشارت نتائج الدراسة (جدول ٥) إلى أن اتجاه أغلبية المبحوثات الريفيات كان إيجابياً نحو البنود التالية : عدم غسل الأواني ، وعدم غسل الخضراوات أو الفاكهة في مياه الترععة ، ووجود علاقة بين تلوث الغذاء والإصابة بالأمراض حيث ذكرت ٨٥ % ، و٦٢,٥ % ، و٥٩,٥ منهن على التوالي عدم موافقتها على العبارات السلبية الخاصة بتلك البنود . على حين كانت أكثر البنود سلبية الاتجاه من قبل أغلبية المبحوثات : عدم وجود ضرر من تناول الثمار بعد رشها بالمبيدات بيوم أو يومين فقط حيث ذكرتها ٧٥,٥ % من المبحوثات . يليها عدم وجود ضرر من إطعام الطيور حبوب بها عفن وذكرتها ٧٣ % منهن . ثم عدم ضرورة مسح الحظيرة بالماء والمطهرات وذكرتها ٧٢ % من المبحوثات . أما أكثر البنود حيادية الاتجاه من قبل المبحوثات فكانت مسببات الإصابة بالإسكارس وعدم أهمية تغليب اللبن أثناء غليه حيث تبين ذلك من إجابة ٥٩ % ، و٥١ % منهن على التوالي .

جدول (٥) : اتجاهات المبحوثات الريفيات نحو الحد من تلوث الغذاء بالمسكن

| مضمون العبارة | الاتجاه الإيجابي | | الاتجاه الحيادي | | الاتجاه السلبي | |
|---|------------------|------|-----------------|------|----------------|------|
| | التردد | % | التردد | % | التردد | % |
| ١- مافيش أى مشكلة من وقوف الذباب على الأكل . | ٤٠ | ٢٠ | ٤٨ | ٢٤ | ١١٢ | ٥٦ |
| ٢- الإصابة بالإسكارس والديدان حاجة من عند ربنا ما حدش له دخل فيها . | ٥٢ | ٢٦ | ١١٨ | ٥٩ | ٣٠ | ١٥ |
| ٣ - مش لازم يفضص الحس والجرجير و يغسل بالورقة كفاية أغسل للحزمة بحالتها . | ٨٩ | ٤٤,٥ | ٤٠ | ٢٠ | ٧١ | ٣٥,٥ |
| ٤- مافيش مانع أغسل الخضرا و الفاكهة في مياه الترععة فهي مياه جارية . | ١٣٥ | ٦٢,٥ | ٥١ | ٢٥,٥ | ١٤ | ٧ |
| ٥ - من العادات الجميلة في الريف غسل الأواني في الترععة . | ١٧٠ | ٨٥ | ٢٧ | ١٣,٥ | ٣ | ١,٥ |
| ٦ - ما فيش ضرر من استخدام أكياس الكيماوي في تخزين الحبوب بعد غسلها . | ٩٢ | ٤٦ | ٢٨ | ١٤ | ٨٠ | ٤٠ |
| ٧ - مش مهم تغليب اللبن عند غليانه كفاية انه يفور . | ٣٢ | ١٦ | ١٠٠ | ٥٠ | ٦٨ | ٣٤ |
| ٨ - غسل ضرع الحيوان وتطهيره مبالغه ما لهاش لزوم | ١٩ | ٩,٥ | ٦٨ | ٣٤ | ١١٣ | ٥٦,٥ |
| ٩ - مش ضروري مسح الزريبة بالماء والمنظفات أو المطهرات كفاية أنكسها . | ١٧ | ٨,٥ | ٣٩ | ١٩,٥ | ١٤٤ | ٧٢ |
| ١٠ - مافيش ضرر من إطعام الطيور والحيوانات حبوب أو خبز به عفن . | ٤٢ | ٢١ | ١٢ | ٦ | ١٤٦ | ٧٣ |
| ١١ - مافيش أى ضرر من أكل الثمار بعد يوم أو اثنين من رشها بالمبيدات . | ٤١ | ٢٠,٥ | ٨ | ٤ | ١٥١ | ٧٥,٥ |
| ١٢ - الغذاء الملوث مالوش علاقة بالأمراض . | ١١٩ | ٥٩,٥ | ٦٨ | ٣٤ | ١٣ | ٦,٥ |

خامساً : إصابة أفراد الأسر المبحوثة ببعض الأمراض والطفيليات :

بالتعرف على إصابة أفراد الأسر المبحوثة ببعض الأمراض والطفيليات التي قد يسببها تناول الغذاء الملوث بينت نتائج الدراسة (جدول ٦) إصابة ٢ % من المبحوثات ، و ٤ % من الأزواج بأمراض الكبد ، وإصابة ٣ % من الزوجات ، و ٣,٥ % من الأزواج ، و ٤ % من الأبناء بأمراض الكلى . أما بالنسبة للإصابة بالطفيليات فقد بينت النتائج إصابة ٢٩,٥ % من الأبناء بالطفيليات وأهمها الإسكارس ، ولم يتم إجراء التحليل لنسبة ٢٣ % منهم للتعرف على مدى إصابتهم من عدمه .

جدول (٦): إصابة أفراد الأسر المبحوثة ببعض الأمراض والطفيليات المتعلقة بتلوث الغذاء

| الأبناء | | الزوج | | ربة الأسرة | | الأمراض والطفيليات |
|---------|------|-------|-----|------------|-----|--------------------|
| العدد | % | العدد | % | العدد | % | |
| ٣ | ١,٥ | ٨ | ٤ | ٤ | ٢ | أمراض خاصة بالكبد |
| ٨ | ٤ | ٧ | ٣,٥ | ٦ | ٣ | أمراض خاصة بالكلى |
| ٥٩ | ٢٩,٥ | - | - | ١١ | ٥,٥ | طفيليات : |
| ٥٦ | - | - | - | ٥ | ٢,٥ | إسكارس |
| - | ٢٨ | - | - | ٥ | ٣ | أميبا |
| ٣ | ١,٥ | - | - | ٦ | - | نودة شريطية |
| ١٧ | ٨,٥ | - | - | - | - | إسهال |

سادساً : التحليل الإحصائي لتحديد العلاقات الارتباطية بين متغيرات الدراسة :

باستخدام معامل ارتباط سبيرمان أظهرت نتائج الدراسة (جدول ٧) ما يلي :

- وجود علاقة ارتباطية طردية معنوية عند ٠,٠١ مستوى معنوية بين المتغير التابع مستوى اتجاه المبحوثات نحو الحد من تلوث الغذاء وبين المتغيرات المستقلة : مستوى تعليم المبحوثة (ر = ٠,٢٦٦) ، ومستوى تعليم أبنائها (ر = ٠,٣٠٩) ، واتفقت تلك النتيجة مع ما أظهرته دراسة الجارحي (١٩٩٩) من وجود علاقة ارتباطية معنوية موجبة بين مستوى اتجاه الريفيات نحو تناول الغذاء ومستوى تعليم أفراد الأسرة .
- وجود علاقة عكسية معنوية عند ٠,٠٥ بين مستوى الاتجاه وبين عمر المبحوثة (ر = - ٠,١٧٣) .
- وجود علاقة ارتباطية طردية معنوية عند ٠,٠١ مستوى معنوية بين مستوى الممارسات كمتغير تابع ومستوى الاتجاه كمتغير مستقل (ر = ٠,٢١٠) .

▪ عدم وجود علاقة ارتباطية معنوية بين المتغير التابع مستوى ممارسة المبحوثات للسلوكيات التي تحد من تلوث الغذاء ، وبين الخصائص الشخصية والأسرية التالية : عمر المبحوثة ، وعدد أبنائها ، ومستوى تعليمها ، ومستوى تعليم الأبناء . كذلك عدم وجود علاقة معنوية بين المتغير التابع مستوى اتجاه المبحوثة ، وبين عدد أبنائها كمتغير مستقل .

وبناء على ما أظهرته نتائج التحليل الإحصائي فيتم رفض الفرض الصفري وقبول الفرض البديل بوجود علاقة معنوية بين مستوى ممارسة المبحوثة للسلوكيات التي تحد من تلوث الغذاء كمتغير تابع ، وبين مستوى اتجاهها نحو الحد من تلوث الغذاء كمتغير مستقل . كما يتم قبول الفرض البديل بوجود علاقة ارتباطية معنوية بين مستوى اتجاه المبحوثات كمتغير تابع وكل من المتغيرات المستقلة : عمر المبحوثة ، وتعليمها ، ومستوى تعليم الأبناء .

جدول (٧): للعلاقات الارتباطية بين متغيرات الدراسة

| مستوى الاتجاه | مستوى الممارسة | المتغيرات التابعة |
|---------------|----------------|----------------------|
| ٠,١٧٣ - | ٠,١٢٧ | المتغيرات المستقلة |
| ٠,٠٩ | ٠,٠٧ | العمر |
| ٠,٠٩ | ٠,٠٥٥ - | مستوى تعليم المبحوثة |
| ٠,٠٩ | ٠,٠٧ | عدد الأبناء |
| ٠,٠٩ | ٠,٠١٨ | مستوى تعليم الأبناء |
| ١ | ٠,٠٢١٠ | مستوى الاتجاه |

الأهمية التطبيقية للدراسة ، والتوصيات :

نظراً لأهمية تناول الغذاء الصحي الآمن للحفاظ على صحة أفراد الأسرة الريفية وزيادة قدراتهم الإنتاجية ، ولأهمية دور للمرأة الريفية في الحد من تلوث الغذاء تتبلور أهمية الدراسة في أنها توضح احتياجات ربة الأسرة الريفية (بالأراضي الجديدة) لبرامج إرشادية متخصصة لتحسين ممارستها واتجاهاتها نحو الحد من تلوث الغذاء المتداول داخل المسكن . وبناء على ما أظهرته نتائج الدراسة من سوء ممارسات أغلبية المبحوثات فيما يتعلق ب : إعداد الطعام على الأرض مباشرة ، عدم تخصيص مكان للطهي ولحفظ أواني الطعام ، والطريقة الصحيحة والمكان المناسب لتخزين الحبوب والبقول ، وعدم الاهتمام بنظافة الحيوان الحلوب وضرعه ومكان التربية ، وعدم اتباع الطريقة السليمة لغلي اللبن وحفظ منتجاته ، وعدم إزالة أحشاء السمك قبل شيه ، وعدم العناية بغسل الخضراوات الورقية . هذا كما أظهرت نتائج الدراسة سلبية وحيدانية اتجاه المبحوثات نحو

البنود المؤدية إلى تلوث الغذاء وأهمها : أضرار تغذية الدواجن والحيوانات على حبوب أو خبز به عفن ، ضرورة التنظيف الدائم للحظيرة وضرع الحيوان بالماء والمطهرات ، وأضرار تعرض الغذاء للذباب ، تخزين الحاصلات الزراعية في عيوات نظيفة لم يسبق استخدامها ، ضرورة العناية بغسل الخضراوات الورقية ، والعناية بغلي اللبن .

وبناءً عليه توصي الدراسة بتخطيط وتنفيذ برامج إرشادية تهدف إلى تحسين ممارسات ربات الأسر الريفية للسلوكيات المؤدية إلى الحد من تلوث الغذاء والتي بينت الدراسة سوء ممارستهن لها ، وكذلك تعديل اتجاهاتهن نحو البنود المتعلقة بالحد من تلوث الغذاء والتي سبق نكرها أعلاه . على أن تراعي تلك البرامج تبسيط المعلومات لما بينته الدراسة من أن أغلبية ربات الأسر غير متعلقات ، ويفضل نقل الرسالة الإرشادية من خلال وسائل الاتصال الجماهيرية وخاصة التليفزيون نظراً لأهميته لنقل الرسائل الإرشادية لجميع أفراد الأسرة ، ونجاحه لمخاطبة الأميين ، وكذلك لما أشارت إليه الدراسة من أن أغلبية المبحوثات لديهن أبناء دون سن الإلزام مما قد يجعل من الصعوبة خروجهن من المنزل لحضور البرامج الإرشادية.

المراجع

- ١- الجارحي ، أمان علي (١٩٩٩) . بعض المتغيرات المؤثرة على اتجاهات الريفيات نحو تناول واستهلاك الغذاء . مؤتمر آفاق الاقتصاد المنزلي وتحديات القرن الحادى والعشرين فى حماية البيئة وتنمية المجتمع . جمعية الاقتصاد المنزلى بالإسكندرية . كلية الزراعة . جامعة الإسكندرية .
- ٢- الدرغ ، هشام بيومي (٢٠٠١) . الأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء محاضرات منشورة . الدورة التدريبية الأولى لبرنامج التغذية . إدارة التدريب . الإدارة العامة للتنظيم والإدارة . جامعة الإسكندرية .
- ٣- الدنشاري ، عز الدين وطه ، صادق أحمد (١٩٩٤) . سموم البيئة أخطار تلوث الهواء والماء والغذاء . دار المريخ للنشر . الرياض . المملكة العربية السعودية .
- ٤- العسال ، أمال السيد و الهندي ، حسن عبد الرؤوف (٢٠٠٠) . دراسة الحالة التغذوية والصحية لأطفال المدارس الابتدائية ببعض قرى محافظتي الإسكندرية والبحيرة ومدى علاقتها بالتحصيل الدراسي . مجلة الإسكندرية للبحوث الزراعية ٤٥ (١) : ٤٥- ٦٩ .
- ٥- رجب ، محمد حسيب (١٩٩٧) . مفهوم سلامة الغذاء وجودته . الكتاب الطبي الجامعي (الغذاء والتغذية) أكاديمياً انترناشيونال للنشر والطباعة . بيروت . لبنان .
- ٦- شادي ، توفيق سعد (١٩٩٨) . السموم الفطرية ومشاكل العصر الصحي والغذائية . نشرة رقم ٤ . الإدارة العامة للتقافة الزراعية . وزارة الزراعة .
- ٧- عسكر ، أحمد عبد المنعم و حنوت ، محمد حافظ (١٩٨٨) . الغذاء بين المرض وتلوث البيئة . الدار العربية للنشر و التوزيع بالقاهرة .

- ٨- كامل ، عصام مصطفى و دمر ، أحمد عاصم ومحمد ، محمد خليل و جمعة ، عماد الدين (١٩٨٩) . مبادئ علوم وتكنولوجيا الأغذية . قسم تكنولوجيا الأغذية . كلية الزراعة . جامعة الإسكندرية .
- ٩- ناظم ، أشرف محمد (٢٠٠٠) . تلوث الغذاء - مصادره وطرق انتقال العدوى وانتشار الأمراض عن طريق الغذاء . حق المواطن فى بيئة سليمة . الجمعية المصرية للطب والقانون . المؤتمر السنوي الثامن عشر .
- 10 - Centers for Disease Control (CDC) . 2004. Foodborne Outbreak Response and Surveillance Unit.(2003 Summary Statistics) http://www.cdc.gov/foodborneoutbreaks/us_outb/fbo2003/summary03.htm.
- 11- Coker, A. O, R. D. Isokpehi, B. N. Thomas,, K. O. Amisu and C. L. Obi. 2002. Human Campylobacteriosis in Developing Countries. CDC. EMERGING INFECTIOUS DISEASES . Past Issue. Vol. 8, No. 3.
- 12 - Cramp, J. A.,F. G. Youssef, S. P. Luby, M. O. Wasfy, J. M. Rangel, M. Taalat, S. A. Oun and F. J. Mahoney. 2003. Estimating the Incidence of Typhoid Fever and Other Febrile Illnesses in Developing Countries. CDC. EMERGING INFECTIOUS DISEASES. Past Issue. Vol. 9, No.5
- 13 - Ensminger, M. E, A. Ensminger , J. E. Konland, and J. R. K. Rabson. 1995. The Concies E nyclopedia of Food and Nutrition. CRC. press Ine .
- 14 - Farahat , M . F. H. 1999. Investigating of Bacterial Food Poisoning Outbreaks in Alexandria . ph_D . High Institute of Public Health . Alexandria University.
- 15 - National Institute of Allergy and Infectious (NIAID). 2005. Foodborne Diseases. <http://www.niaid.nih.gov/factsheets/foodborneais.ntm>
- 16 - Saleh, S. I. 1996.The effect of repeated heating and deep frying of oil on carcinogen sis in experiential animals. High Institute of Public Health. University of Alex.
- 17 - Scott, E. 1989. Hygiene in the home an appraisal of attitudes. Journal of Hygiene 60.
- 18 - WHO 2002. Food safety and food borne illness. Fact sheets No 237. Media centre .<http://www.who.int/mediacentre/factsheet/fs237/en>
- 19 - Wagner, A. B . (2005). Bacterial Food Poisoning. <http://aggie.horticulture.tamu.edu/extension/poison.html>.

EXTENSION NEEDS FOR RURAL WOMEN REGARDING DECREASING OF FOOD CONTAMINATION AT HOME IN SOME SELECTED VILLAGES IN BANGER EL SOKAR IN ALEXANDRIA GOVERNORATE

AAM/.. EL SAYED EL ASAL

Agricultural Extension and Rural Development Research Institute

(Manuscript received 20 Feb. 2005)

Abstract

This study aimed to: 1 - determine extension needs of rural women regarding decreasing of food contamination at home by: determine their practices level and their attitude level toward food contamination. 2 - determine relationship between each of practices level, attitude level and some independent variables like : respondent woman's age, here education, numbers of sons and education of sons .

Data were collected by personal observation and personal interviews using questionnaires from 200 rural women at seven villages in Banger El Soakar in Alexandria governorate .

The results of this study indicated that:

- The majority of respondent women (64,5 %) their practices level regarding decreasing food contamination was low.
- The majority of respondent women their attitude level (76 %) was neutral and 18% their attitude was loyalist towards decreasing food contamination.
- The majority of respondent women need training to improve their practices and their attitude level regarding decreasing food contamination.
- There are significant Positive relationships between respondent women practices level(as dependent variable) with attitude level (as independent variables).
- There are Positive significant relationships between respondent women attitude level (as dependent variable) with woman education and sons education(as independent variables).
- There are negative significant relationships between respondent women attitude level(as dependent variable) with age of woman and parasites infecting .