

مخاطر العمل بمطاعم وكافيهات مدينة الاسكندرية

(دراسة مقارنة بين المنشآت المرخصة من وزارة السياحة والمرخصة من المحليات)

أسلام ابراهيم الناضوري

المعهد العالي للسياحة والفنادق بالاسكندرية ايجوث

إيهاب فتحي عبد العزيز بسيوني

دكتوراة الدراسات الفندقية

الملخص

هدف البحث إلي التعرف علي مخاطر العمل التي قد يتعرض لها العاملين بالمطاعم والكافيهات بمدينة الإسكندرية مع مقارنة تلك النتائج بين المطاعم والكافيهات المرخصة من وزارة السياحة مع المرخصة من المحليات. ومن ذلك الهدف يظهر التساؤل التالي: هل توجد أختلافات بين عناصر مخاطر العمل التي قد يتعرض لها العاملون في المطاعم أو الكافيهات بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة أو المرخصة من المحليات في ذات المدينة؟

تم جمع بيانات الدراسة بالاعتماد على استمارة استبيان تم إعدادها وتصميمها بالرجوع إلي الدراسات السابقة، وتم تقسيم الاستمارة إلى عدد 12 محورا بمجموع اسئلة بلغ 73 سؤال، وقد أستخدم الدراسة برنامج الحزم الاحصائية للعلوم الإجتماعية (SPSS) الإصدار 20 لتحليل البيانات. حيث بلغ إجمالي عدد الاستمارات التي تم توزيعها على كامل عينة الدراسة من العاملين 898 استمارة جمع منها 827 استمارة وبفحصها كان عدد الاستمارات الصالحة للتحليل هو 781 استمارة وهو ما يمثل نسبة 94.44% من مجموع الاستمارات التي تم جمعها.

أظهرت النتائج أن الفئة الأكبر من المطاعم والكافيهات سواء المرخصة من وزارة السياحة أو المرخصة من المحليات لم يحصل جميع العاملين لديهم على التدريب اللازم بشأن قواعد الأمن والسلامة الخاصة بالتعامل مع الآلات والمعدات، كما أظهرت النتائج عدم توافر بالمنشآت فريق صيانة ضمن قوة العمل، كما لا تتوافر قطع الغيار الأساسية والضرورية التي قد يتم الحاجة إليها لأهم الأعطال. وتبين أيضا أن الانبعاثات الحرارية بالمطبخ لا يتم قياسها عند أقصى طاقة تشغيل

بشكل دوري مُخطط. كما لا يوجد بالمناطق الساحنة نظام تبريد يعمل تلقائياً للحد من درجات حرارة المكان.

وقد أوصت الدراسة بضرورة توحيد المواصفات الخاصة بالمطاعم أو الكافيهات فليس من المنطقي أن توجد بالمدينة الواحدة جهتان لمنح التراخيص وقد تختلف متطلبات الترخيص بينهما. مع ضرورة وضع معايير سلامة واضحة لجميع المطاعم والكافيهات وتوحيد جهات الرقابة علي تلك المنشآت. وكذلك يجب تدريب العاملين بالمطاعم والكافيهات علي جميع نواحي السلامة والصحة المهنية وطرق الوقاية من مخاطر العمل.

الكلمات الدالة

العاملين بالمطاعم والكافيهات- مخاطر العمل- تحديد الخطر

مقدمة

تتعرض جميع الأعمال إلي مخاطر مُتعددة، فلا يوجد عمل مُحصن تحصيناً كاملاً من المخاطر، ولكن هناك أعمال تختلف نوعية وتأثير مخاطرها عن أعمال أُخري. الأمر الذي يدعو جميع المؤسسات أن تقوم بدراسة المخاطر المُحتملة أو ما قد تتعرض له لوضع الخطط التي تحول دون حدوث تلك المخاطر (الدغمي، 2011).

وتعتبر صناعة المطاعم واحدة من الصناعات التي لها تأثيرات مختلفة علي شتي أوجه الحياة المعاصرة كما أنها صناعة جاذبة للعماله، تتصف طبيعة أعمالها بالتشابك والتداخل مما يؤدي إلي وجود مخاطر مختلفة قد يتعرض لها المطعم نفسه أو العاملين فيه، ودراسة مخاطر العمل المُحتملة هي واحدة من الأولويات التي يجب أن تسعي المطاعم للوقوف عليها بغرض العمل على تلافيتها أو الحد من آثارها السلبية حال حدوثها، فهي السبيل الرئيس لضمان البقاء في سوق العمل والمنافسة (الدسوقي، 2019)، ليس ذلك فحسب بل أن التعرف علي الخطر ووضع الخطط المختلفة للسيطرة عليه والحد منه هو الوسيلة الأكثر فاعلية في حفاظ المطاعم والمؤسسات المختلفة بشكل عام علي مواردها سواء كانت متمثلة فيما تملكه من آلات ومعدات أو في القوي العاملة لديها فهي رأس مال هام يجب الحفاظ عليه (Sylvester and Craig, 2013). وقد تم اختيار موضوع هذا البحث لما

يمثله من أهمية في التعرف على بيئة العمل الفعلية التي يمارس فيها العاملين بالمطاعم والكافيهات أعمالهم وهل تلك البيئة المحيطة بهم تتوافر فيها عناصر الأمان التي تحمي العاملين ورأس مال المنشأة أم أن هناك بعض من أوجه القصور الواجب اتخاذ بعض الإجراءات لتلافيها وتجنب العاملين لبعض المخاطر التي من الممكن التعرض لها.

مخاطر العمل بالمطاعم والكافيهات

يُمكن تعريف مخاطر العمل التي قد يتعرض لها العاملين بالمطاعم والكافيهات على أنها: "أي فعل في مكان العمل قد يلحق على أي من العاملين ضرراً من أي نوع سواء كان هذا الضرر جسدياً أو عقلياً. إن تقييم المخاطر هو حاجة ملحة على كافة الأصعدة سواء على صعيد العمل أو الأسرة وقد تكون عملية تقييم المخاطر بسيطة وغير رسمية إلى حد ما وذلك على المستوى الاجتماعي الفردي أو قد تكون عملية معقدة على المستوى الإستراتيجي. في كلتا الحالتين، إن القدرة على توقع الأحداث المستقبلية وخلق استراتيجيات فعالة لتخفيفها عندما تكون غير مقبولة يعتبر أمراً حيوياً (Deogracia et al., 2010).

فعملية تحديد المخاطر في بيئة العمل تتضمن دراسة لبيئة العمل وتحديد جميع العناصر التي يتفاعل معها العاملين في تلك البيئة سواء كان هذا التفاعل بشكل مباشر أو غير مباشر، والتعرف على مدى قدرة تلك العناصر في أن تشكل منفردة أو مجتمعة أي تهديد قد يصيب العامل أو مكان العمل، ويمكن أيضاً تقييم المخاطر على مقياس أكبر، أي على المستوى التنظيمي الإستراتيجي، على سبيل المثال تقييم مخاطر المصانع والمؤسسات، المطاعم، حيث من الضروري وضع سياسات أكثر تفصيلاً، وتحديد المستويات المقبولة من المخاطر، الأولويات والإجراءات الواجب اتباعها داخل المنظمة، وتخصيص الموارد اللازمة لمعالجتها (الإدارة العامة للتحليل والدراسات، 2012). ويضيف (ونس، 2015) أنه عند تحديد مخاطر العمل يجب دراسة كافة جوانب العمل كمكان العمل وتصميمه الأساسي، الآلات والمعدات المستخدمة في العمل والانتاج، دورية عمليات الصيانة والأصلاح، ما يقوم به العاملين من مهام بدنيه، وما قد يتعرضون له من إصابات نتيجة طبيعة العمل وتصميم المكان، جميع العوامل الخاصة بتوصيل القوي المحركة المختلفة، عناصر

الوقاية والحماية المتوفرة في مكان العمل، عناصر الأمان المتوفرة في الخامات والمواد المختلفة التي سيتعامل معها العامل وأخيراً مدي توافر مستلزمات الإسعافات المختلفة حال حدوث إصابة في العمل. مع مراعاة أن يكون الشخص القائم على تقييم المخاطر مدرباً ومؤهلاً للقيام بذلك مما يعني ضرورة أن يكون هذا الشخص على دراية تامة بالنشاط والعمليات التي يقوم بتقييمها إلى جانب وعيه بأفضل الممارسات والمواصفات ذات الصلة، كما يجب دائماً إجراء عملية تقييم المخاطر بإستطلاع آراء جميع الأطراف المعنية خاصة العاملين، مع التأكيد أن تكون عملية تقييم المخاطر مستمرة وأن تتم في أوقات مختلفة، حيث يجب أن يتم تنفيذها عند التخطيط أو حدوث تغيير في إجراءات العمل أو عند إدخال أجهزة أو معدات أو مواد جديدة في مكان العمل، وكذلك بعد أي حادث يتعلق بالسلامة والصحة المهنية فعملية تقييم المخاطر أحد الوسائل الأساسية المستخدمة لرصد المخاطر في مكان العمل والسيطرة عليها؛ وتتضمن فحصاً دقيقاً لكل ما قد يلحق ضرراً بالأشخاص في مكان العمل، مما يساعد المنشأة على تحديد إذا ما كانت قد اتخذت تدابير وقائية كافية أو تحتاج بذل المزيد من الجهد لمنع وقوع الضرر.

ولما كانت المطاعم والكافيهات من الصناعات التي أضحت ذات تنامي متزايد، وأصبحت من الصناعات كثيفة العمالة، بل وباتت اليوم هي واحدة من أماكن التجمع الإجتماعي الذي يقصده العديد من الشرائح المختلفة في المجتمع. فأصبح من الضرورة تحديد جميع عناصر المخاطر التي قد تهدد تلك المطاعم والكافيهات أو العاملين فيها لكي يمكن السيطرة عليها ومنع حدوثها والتقليل من أي آثار قد تترتب عنها (Rajnarayan, 2015).

تقييم مخاطر العمل

بداية ان عملية تحديد مخاطر العمل هي دراسة وافية تشمل جميع الظروف والاحتمالات التي قد يتعرض لها العاملين في بيئة العمل وتشمل تلك الدراسة تحديد أنواع الخطر المحتملة وما يتوافر من إمكانات مختلفة للتوصل إلي ما إذا كانت تلك الاعمال ستمثل خطراً أو تهديداً على العاملين أم لا. تلي تلك المرحلة عملية أخرى وهي تقييم الخطر وهي احدى الاجزاء التسلسلية من عملية ما يسمى بإدارة الخطر، بحيث تبدأ بتفهم ماهية الخطر ومن ثم تحديد الخطر وبالتالي الوصول الى عملية

تقييم الخطر ومن ثم إلى تحييده أو العمل على إدارته للوصول قدر الامكان الى النتائج المرجوة. وهذا قد يعتبر الهدف العام من عملية تقييم الخطر. وتهدف عملية تقييم الخطر الى التعرف على تفاصيل الخطر ودراسة كافة الجوانب المتعلقة به للوصول الى افضل الوسائل للتعامل معه (حلمي و العفشوك، 2010).

إن عملية تقييم المخاطر هي عملية شاملة لتحليل وتقييم الخطر ففيها يتم تحديد الأحداث المستقبلية المحتملة التي يمكن أن تؤثر سلبا على العاملين، الممتلكات والبيئة المحيطة. من ثم يتم تنفيذها وتصنيفها لدراسة وتحليل كل احتمال على حدة. وذلك بطريقة كمية أو نوعية، فتقييم المخاطر هو جزء أساسي من استراتيجية شاملة لإدارة المخاطر، يهدف بعد تقييم المخاطر إلى اتخاذ تدابير وقائية للقضاء على المخاطر المحتملة أو التقليل منها فهو تحليل ما يمكن أن يعرقل سير العمل بالشكل المطلوب، ما هي احتمالية حدوث هذه الأخطاء والعواقب وما هي العواقب الممكنة ومدى إمكانية تحملها (الدغمي، 2011).

طرق التحكم في مخاطر العمل

إن تقارير الحوادث تؤكد أن نسبة كبيرة من الحوادث بسبب الأعمال الغير مأمونة من جانب العاملين - أن تعريف العامل بالخطر أو الأخطار المتوقعة و كيفية التعامل معها يؤدي إلى أداء سليم من العامل تجنباً لوقوع مثل هذه الأخطار. ويمكن التحكم في مخاطر العمل من خلال مايلي (موسي وآخرون، 2016):

1. طريقة فرض إتباع قواعد وتعليمات السلامة: هذه الطريقة سهلة ومباشرة في التطبيق وتنص على فرض جزاءات مؤثرة لمن لم يطبق قواعد السلامة و يلتزم بها. ولا بد من التأكد من الجزاءات الموقعة على المخالفين لقواعد السلامة مع العمل على التدرج في شدة هذه الجزاءات حال تكرارها.
2. استخدام اللوحات التحذيرية: وفيها لا بد من استخدام عبارات محددة و مؤثرة مثل ممنوع منعا باتا أو دائما، وهذه الطريقة قد تؤدي إلى إتباع قواعد السلامة و خاصة في بداية تطبيقها و لكن لا تؤدي إلى تحسين مؤثر في تقليل الإصابات.

3. طريقة المعالجة السيكلوجية: نتيجة تطبيق فرض قواعد السلامة يؤدي إلى زيادة الإجهاد العصبي على العاملين فلا بد أن تعقب هذه الطريقة طريقة المعالجة السيكلوجية وتعتمد هذه الطريقة على دعم الإدارة العليا في مكافأة المتميز للعاملين الملتزمين بتطبيق قواعد السلامة في العمل وكذلك التدعيم المستمر للعاملين بمفهوم وأهمية السلامة في العمل ومردود ذلك عليهم.

مشكلة البحث

تعتبر مخاطر العمل واحدة من المشكلات التي تواجه العاملين بصناعة المطاعم. ففي العديد م المطاعم يتعرض العاملين فيها إلي مخاطر متعددة مما يؤثر في العديد من الأحيان بشكل مباشر على حياتهم، وقد تحد تلك المخاطر في أحيان أخرى من قدرتهم على العمل. الأمر الذي يعود عليهم بالعديد من الأضرار المختلفة. كما يعود على أصحاب الأعمال أيضاً بأضرار قد تكون مباشرة أو غير مباشرة. والتعرف على طبيعة المخاطر التي من الممكن أن يتعرض لها العاملين بالمطاعم تعود بالنفع على أصحاب العمل في إيجاد الحلول لتلك المخاطر، كما تعود بالنفع على العامل نفسه لتدارك تلك المخاطر تلك المشكلة التي من الواجب أن ينظر إليها بشكل أكثر فاعلية ودراسات علمية متخصصة بغرض تحديد الفجوة بين الواقع المأمول لبيئة العمل وبين الواقع الفعلي لتلك البيئة كي يمكن تحديد بشكل علمي أنواع المخاطر المختلفة التي قد يتعرض لها العاملين (Deogracia et al., 2010).

أهداف البحث

يذكر الناسور (2013) أن السيطرة علي مخاطر العمل يجب أن تشمل في مراحلها الأولى أستطلاع آراء العاملين للتعرف على ما قد يتعرضون له من مخاطر نتيجة ممارستهم لعملهم فهم الممارسين الحقيقيين الأكثر دراية بما يواجههم من مخاطر أثناء ممارسة العمل. مما سبق كان الهدف الرئيس للبحث حيث يسعى إلي التعرف علي مخاطر العمل المختلفة التي يتعرض لها العاملين بقسمي انتاج وخدمة الأغذية والمشروبات بالمطاعم والكافيهات بمدينة

الإسكندرية ومقارنة تلك النتائج بين فئتي المطاعم والكافيهات سواء المرخصة من وزارة السياحة أو المرخصة من المحليات. ومن ذلك الهدف ينبع التساؤل التالي:

- هل توجد أختلافات بين عناصر مخاطر العمل التي قد يتعرض لها العاملون في المطاعم أو الكافيهات بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة أو المرخصة من المحليات في ذات المدينة؟

مجتمع وعينة البحث

تم حصر المطاعم والكافيهات المرخصة بمدينة الاسكندرية حيث تبين أن مجموعها بلغ 227 منشأة، وتبين أن المجتمع ينقسم إلي مجموعتين الأولى مرخصة من وزارة السياحة ويبلغ إجمالي عددها 98 وذلك وفقا لما تم الحصول عليه من وزارة السياحة المصرية، أما الثانية فهي مرخصة من جهات الحكم المحلي (المحليات) ويبلغ إجمالي عددها 129 وذلك وفقا لما تم الحصول عليه من الإدارة المركزية للسياحة والمصايف التابعة لمحافظة الإسكندرية. والجدول التالي يوضح نسبة كل مجموعة من المجتمع الكلي للدراسة.

جدول (1) عدد ونسبة فئتي مجتمع الدراسة.

نسبة منشآت جهة الترخيص بالنسبة للمجتمع	حجم المجتمع الكلي	جهة الترخيص
43,17%	98	وزارة السياحة
56,83%	129	المحليات
100%	227	اجمالي مجتمع البحث

ووفقاً (Jennings, 2001) فإنه يجب اختيار عينة الدراسة بطريقة تضمن تمثيلها للمجتمع الذي أخذت منه، حيث تم استخدام المعادلة التالية لحساب حجم العينة الممثلة لمجتمع البحث.

حيث حجم العينة n والتي تعتمد على نسبة الخطأ المسموح بها B (وتم تقديره 0,05) وحجم المجتمع N . وبتطبيق المعادلة يتضح أن حجم عينة البحث العشوائية الممثلة للمجتمع الاجمالي

يبلغ 145 منشأة، على أن يكون منهم نحو نسبة 43,17% منشأة مرخصة من وزارة السياحة، ونحو نسبة 56,83% منشأة مرخصة من المحليات. والجدول التالي رقم (2) يوضح حجم عينة الدراسة:

جدول (2) حجم مجتمع البحث والعينة الممثلة له.

عدد منشآت عينة الدراسة	عدد منشآت المجتمع الكلي	جهة الترخيص
63	98	وزارة السياحة
82	129	المحليات
145	227	الاجمالي

جمع وتحليل البيانات

تم جمع بيانات الدراسة بالاعتماد على استمارة استبيان تم إعدادها وتصميمها بالرجوع إلى الدراسات السابقة لكلاً من (جرجس، 2016) و (Department of Justice and Attorney, 2014) و (Jackson, 2010) و (European Agency for Safety and Health at Work, 2008). ثم تم عرضها علي ثلاث مُحكمين أثنين منهم من الاكاديميين المتخصصين وأحدهم من رجال الصناعة في التخصص وذلك للحكم على صلاحية وسلامة الأسئلة من حيث الصياغة ومستوي الارتباط بينها وبين أهداف البحث. وتم تقسيم الاستمارة إلى عدد 12 محورا بمجموع اسئلة بلغ 73 سؤال.

وقد تم استخدام برنامج الحزم الاحصائية للعلوم الإجتماعية Statistical Package for the Social Sciences (SPSS) الإصدار 20 وذلك لتحليل البيانات. وبلغ إجمالي عدد الاستمارات التي تم توزيعها على كامل عينة الدراسة 898 استمارة جمع منها 827 استمارة وبفحصها كان عدد الاستمارات الصالحة للتحليل هو 781 استمارة وهو ما يمثل نسبة 94.44% من مجموع الاستمارات التي تم جمعها. والجدول التالي يوضح بيان الاستمارات التي تم توزيعها وجمعها والصالح منها للتحليل الاحصائي.

جدول (3) بيان ما تم توزيعه وجمعه وتحليله من استثمارات استبيان

جهة الترخيص	ما تم توزيعه	ما تم جمعه	الصالح للتحليل
وزارة السياحة	379	334	311
المحليات	519	493	470
الاجمالي	898	827	781

أختبار الثبات والصدق

جدول (4) قيم معامل ثبات الفا كرونباخ ومعامل ارتباط بيرسون

البند	المحور	الثبات (معامل الفا كرونباخ)	الصدق (معامل ارتباط بيرسون)
أولاً	محور المطبخ	0,704	0,682
ثانياً	محور الآلات والمعدات	0,790	0,831
ثالثاً	محور الصيانة	0,861	0,913
رابعاً	محور المهام اليدوية	0,900	0,910
خامساً	محور السقوط والانزلاق	0,805	0,851
سادساً	محور الاجهاد الحراري	0,931	0,895
سابعاً	محور الحريق	0,914	0,893
ثامناً	محور الاسعافات الاولية	0,931	0,891
تاسعاً	محور الكهرباء	0,960	0,911
عاشراً	محور المواد الكيميائية	0,862	0,906
الحادي عشر	محور الأمن	0,906	0,726
الثاني عشر	محور خطة الطوارئ	0,821	0,759

من خلال استعراض نتائج الجدول السابق يتضح أن أقل قيمة لمعامل الثبات الفا كرونباخ جاءت 0,704 بينما أعلى قيمة كانت 0,986 وتلك النتيجة توضح ثبات العينة حيث أن معامل الفا كرونباخ يدل علي عدم الثبات إذا جاءت قيمته أقل من 0,5 بينما تدل علي نسب ثبات عالية إذا جاءت قيمته أعلى من 0,7

وعند اختبار الصدق تبين من النتائج أن أدنى قيمة كانت 0,682 بينما أعلى قيمة كانت 0,912 وهذه القيم جميعها دالة عند مستوى 0,01 وهو ما يوضح صدق العينة حيث أن العينة تتصف بعدم الصدق إذا كانت قيمة معامل ارتباط بيريسون اقل من القيمة الجدولية (0,218)

تحليل النتائج

جدول (5) مقارنة نتائج محور المطبخ

م	العبارة	جهة الترخيص	غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة	وسط حسابي	انحراف معياري	ت (T-test)	الدلالة
1	يتوافر برنامج مفعّل لمكافحة الآفات	وزارة السياحة	30	27	26	108	120	3,84	1,29	0,235	غير دال
		%	9,6	8,7	8,4	34,7	38,6				
		المحليات	44	47	40	159	180	3,82	1,30		
		%	9,4	10,0	8,5	33,8	38,3				
2	يتم تنظيف مخارج الصرف بالمطبخ بشكل يومي	وزارة السياحة	21	50	38	92	110	3,71	1,28	0,194	غير دال
		%	6,8	16,1	12,2	29,6	35,4				
		المحليات	33	71	55	144	167	3,73	1,28		
		%	7,0	15,1	11,7	30,6	35,5				
3	يتم تطهير مخارج الصرف مرة أسبوعياً على الأقل	وزارة السياحة	20	32	26	97	136	3,95	1,23	15,029	دال
		%	6,4	10,3	8,4	31,2	43,7				
		المحليات	137	144	59	64	66	2,53	1,40		
		%	29,1	30,6	12,6	13,6	14,0				
4	يوجد بالمطبخ نظام لترشيح أبخرة الدهون	وزارة السياحة	29	39	27	91	125	3,78	1,34	2,552	دال
		%	9,3	12,5	8,7	29,3	40,2				
		المحليات	56	80	51	125	158	3,53	1,41		
		%	11,9	17,0	10,9	26,6	33,6				

جاءت نتائج محور المطبخ الموضحة بالجدول السابق وجود اتساق في إتجاه الموافقة لآراء الفئة الأكبر من العاملين بالمطاعم والكافيهات سواء المرخصة من وزارة السياحة أو المرخصة من المحليات وذلك فيما يتعلق بكلاً من: توافر برنامج مكافحة الآفات، تنظيف مخارج الصرف بالمطبخ بشكل يومي و توافر نظام لترشيح أبخرة الدهون.

إلا أن النتائج أظهرت وجود أختلافات في آراء الفئة الأكبر من العاملين في كلا الشريحتين وذلك فيما يتعلق بمايلي:

- تطهير مخارج الصرف مرة واحدة على الأقل أسبوعياً: كانت نتائج الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة في إتجاه (الموافقة والموافقة بشدة) بنسبة 74,9%، وكانت نتائج العاملين بالمنشآت المرخصة من المحليات في اتجاه (غير موافق وغير موافق بشدة) بنسبة 59,7%. وجاءت قيمة أختبار (ت) 5,029 (دال).

جدول (6) مقارنة نتائج محور الآلات والمعدات

م	العبارة	جهة الترخيص	تكرار	غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة	وسط حسابي	انحراف معياري	ت (T-test)	الدلالة
1	جميع الآلات والمعدات من تصنيع شركة معتمدة (سواء محلية أو مستورد)	وزارة السياحة	تكرار	33	31	35	96	116	3,74	1,33	15,91 6	دال
			%	10,6	10,0	11,3	30,9	37,3				
		المحليات	تكرار	169	167	37	55	42	2,22			
			%	36,0	35,5	7,9	11,7	8,9				
2	حصل جميع العاملين على تدريب الأمن والسلامة للتعامل مع الآلات والمعدات	وزارة السياحة	تكرار	118	90	31	37	35	2,30	1,37	2,311	دال
			%	37,9	28,9	10,0	11,9	11,3				
		المحليات	تكرار	216	133	38	39	44	2,07			
			%	46,0	28,3	8,1	8,3	9,4				
3	جميع الآلات والمعدات يتم	وزارة السياحة	تكرار	33	35	31	94	118	3,74	1,35	3,185	دال
			%	10,6	11,3	10,0	30,2	37,9				

		1,36	3,42	132	132	52	110	44	تكرار	المحليات	تشغيلها وفق تعليمات الجهة المصنعة	
				28,1	28,1	11,1	23,4	9,4	%			
دال	14,303	1,31	3,77	115	102	32	32	30	تكرار	وزارة السياحة	يوجد خط كهرباء من اللوحة الرئيسية لكل مُعدة تعمل بالكهرباء	4
				37,0	32,8	10,3	10,3	9,6	%			
		1,37	2,37	57	57	43	158	155	تكرار	المحليات		
				12,1	12,1	9,1	33,6	33,0	%			
غير دال	0,083	1,35	3,77	124	92	29	33	33	تكرار	وزارة السياحة	المعدات مُثبتة بطريقة تمنع تحركها أثناء التشغيل	5
				39,9	29,6	9,3	10,6	10,6	%			
		1,31	3,78	179	148	48	52	43	تكرار	المحليات		
				38,1	31,5	10,2	11,1	9,1	%			
غير دال	0,780	1,28	1,99	25	27	20	87	152	تكرار	وزارة السياحة	بجوار كل مُعدة توجد لافتة توضح أرشادات تشغيلها وتنظيفها	6
				8,0	8,7	6,4	28,0	48,9	%			
		1,30	2,06	41	45	30	141	213	تكرار	المحليات		
				8,7	9,6	6,4	30,0	45,3	%			
دال	15,425	1,51	3,53	118	75	23	44	51	تكرار	وزارة السياحة	تتوافر للمعدات التهوية المناسبة لضمان سلامتها وكفاءة تشغيلها	7
				37,9	24,1	7,4	14,1	16,4	%			
		1,20	1,96	32	36	28	158	216	تكرار	المحليات		
				6,8	7,7	6,0	33,6	46,0	%			

أظهرت النتائج توافق نتائج الفئة الأكبر من العاملين بشأن: تشغيل جميع الآلات والمعدات وفق تعليمات الجهة المصنعة، وأن المعدات مُثبتة بطريقة تمنع تحركها أثناء التشغيل. إلا أن النتائج أظهرت وجود اختلافات في آراء الفئة الأكبر من العاملين في كلا الشريحتين وذلك فيما يتعلق بمايلي:

- جميع الآلات والمعدات من تصنيع شركة معتمدة (سواء محلية أو مستورد): فقد كانت نتائج الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة في اتجاه (الموافقة والموافقة بشدة) وبلغت نسبتهم 68,2%، في حين جاءت نتائج العاملين بالمنشآت

المرخصة من المحليات في اتجاه (غير موافق وغير موافق بشدة) حيث بلغت نسبتهم 71,5%. وجاءت قيمة اختبار (ت) 15,916 (دال).

- يوجد خط كهرباء من اللوحة الرئيسية لكل مُعدة تعمل بالكهرباء: فكانت آراء الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة في إتجاه (الموافقة والموافقة بشدة) بنسبة 69,8%، وكانت نتائج العاملين بالمنشآت المرخصة من المحليات في اتجاه (غير موافق وغير موافق بشدة) بنسبة 66,6%. وجاءت قيمة اختبار (ت) 14,303 (دال).
- تتوافر للمعدات التهوية المناسبة لضمان سلامتها وكفاءة تشغيلها: حيث جاءت نتائج الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة في إتجاه (الموافقة والموافقة بشدة) وبلغت نسبتهم 62%، في حين جاءت نتائج العاملين بالمنشآت المرخصة من المحليات في اتجاه (غير موافق وغير موافق بشدة) حيث بلغت نسبتهم 79,6%. وجاءت قيمة اختبار (ت) 15,425 (دال).

جدول (7) مقارنة نتائج محور الصيانة

م	العبارة	جهة الترخيص	تكرار	غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة	وسط حسابي	انحراف معياري	ت (T-test)	الدلالة
1	يتوافر بالمنشأة فريق صيانة	وزارة السياحة	تكرار	151	78	23	30	29	2,06	1,34	6,218	دال
		%	48,6	25,1	7,4	9,6	9,3					
	المحليات	تكرار	331	91	13	17	18	1,51				
		%	70,4	19,4	2,8	3,6	3,8					
2	تتم الصيانة الدورية للآلات والمعدات وفق تعليمات الجهة المصنعة	وزارة السياحة	تكرار	32	36	30	91	122	3,76	1,35	1,082	غير دال
		%	10,3	11,6	9,6	29,3	39,2					
	المحليات	تكرار	39	50	44	142	195	3,86				
		%	8,3	10,6	9,4	30,2	41,5					
3	تتم الصيانة فور اكتشاف العطل	وزارة السياحة	تكرار	24	38	31	105	113	3,79	1,27	1,158	غير دال
		%	7,7	12,2	10,0	33,8	36,3					

		1,38	3,68	179	127	46	69	49	تكرار	المحليات	بشكل مباشر	
				38,1	27,0	9,8	14,7	10,4	%			
دال	9,404	1,52	3,11	85	66	12	94	54	تكرار	وزارة	تتوافر بالمنشأة	4
				27,3	21,2	3,9	30,2	17,4	%	السياحة		
		1,37	2,11	47	50	35	112	226	تكرار	المحليات	الاساسية التي قد يتم الحاجة اليها لأهم الأعطال	
				10,0	10,6	7,4	23,8	48,1	%			

جاءت نتائج محور الصيانة وفق بيانات الجدول السابق لتوضح أتساق نتائج الشريحة الأكبر من العاملين بالمطاعم والكافيهات سواء المرخصة من وزارة السياحة أو المرخصة من المحليات وذلك فيما يتعلق بعدم توافر في منشأتهم فريق صيانة ضمن قوة العمل.

بينما أتضح أيضاً من النتائج توافق العينة الأكبر من الشريحتين حول: عمل الصيانة الدورية للآلات والمعدات وفق تعليمات الجهة المصنعة، وكذلك إتمام الصيانة فور أكتشاف العطل بشكل مباشر.

وتوضح النتائج كذلك وجود أختلاف واضح في آراء العينة الواحدة الخاصة بوزارة السياحة وذلك فيما يتعلق بمدى توافر قطع الغيار الأساسية والضرورية التي قد يتم الحاجة إليها لأهم الأعطال. فقد جاءت الشريحة الأكبر من آراء العاملين بعدد 151 عامل بلغت نسبتهم 48,5% بإتجاه (موافق و موافق بشدة)، وعدد 148 عامل بنسبة 47,6% جاءت نتائجهم في إتجاه (غير موافق وغير موافق بشدة) مما يوضح أختلاف في آراء عينة وزارة السياحة في هذا التساؤل. بينما جاءت الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من المحليات في اتجاه (غير موافق وغير موافق بشدة) بنسبة بلغت 71,9%. وجاءت قيمة أختبار (ت) 9,404 (دال).

جدول (8) مقارنة نتائج محور المهام اليدوية

م	العبارة	جهة الترخيص	غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة	وسط حسابي	انحراف معياري	ت (T-test)	الدلالة
1	يلتزم جميع العاملين بتعليمات السلامة المهنية عند التعامل مع المعدات	وزارة السياحة	32	40	31	98	110	3,69	1,34	0,034	غير دال
			10,3	12,9	10,0	31,5	35,4	%			
		المحليات	49	61	42	152	166	3,69	1,34		
			10,4	13,0	8,9	32,3	35,3	%			
2	يقوم العاملون بأعمال متكررة يومياً تتطلب قوة الزراعين أو الحمل علي الأكتاف	وزارة السياحة	26	43	34	86	122	3,76	1,32	1,461	غير دال
			8,4	13,8	10,9	27,7	39,2	%			
		المحليات	33	48	47	150	192	3,89	1,24		
			7,0	10,2	10,0	31,9	40,9	%			
3	هناك أعمال يقوم بها العاملين وتحتاج لوقت طويل ويكون خلالها جسد العامل منحني	وزارة السياحة	144	92	17	30	28	2,05	1,31	20,048	دال
			46,3	29,6	5,5	9,6	9,0	%			
		المحليات	32	52	37	150	199	3,92	1,25		
			6,8	11,1	7,9	31,9	42,3	%			
4	تتوافر وسائل مساعدة كالعربات المتحركة والرافعات لتقليل عبيء الجهود البدنية	وزارة السياحة	36	40	35	92	108	3,63	1,37	11,137	دال
			11,6	12,9	11,3	29,6	34,7	%			
		المحليات	155	147	34	55	79	2,48	1,47		
			33,0	31,3	7,2	11,7	16,8	%			
5	يحصل العاملون	وزارة	82	74	28	61	2,86	1,52	7,731	دال	

			21,2	19,6	9,0	23,8	26,4	%	السياحة	علي فترات راحة خلال ساعات العمل اليومي
			52	39	29	98	252	تكرار	المحليات	
	1,39	2,02	11,1	8,3	6,2	20,9	53,6	%		

من خلال نتائج الجدول السابق والخاص بمحور المهام اليدوية أوضحت النتائج أن آراء الفئة الأكبر من العاملين بالمطاعم والكافيهات سواء المرخصة من وزارة السياحة أو المرخصة من المحليات تتوافق في اتجاه (عدم الموافقة وعدم الموافقة بشدة) حول: حصول العاملين على فترات راحة خلال ساعات العمل اليومي.

كذلك تبين من نتائج الجدول أن الفئة الأكبر من العاملين في الشريحتين جاءت نتائجهم حول (الموافقة والموافقة بشدة) فيما يتعلق بالتالي: يلتزم جميع العاملين بتعليمات السلامة المهنية عند التعامل مع المعدات، وكذلك يقوم العاملين بأعمال متكررة يومياً تتطلب قوة الزراعين أو الحمل علي الأكتاف.

إلا أن النتائج أظهرت وجود أختلافات في آراء كامل مجتمع الدراسة حيث اختلفت آراء كلا العينتين وذلك فيما يتعلق بمايلي:

- هناك أعمال يقوم بها العاملين وتحتاج لوقت طويل ويكون خلالها جسد العامل منحنى: جاءت نتائج الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة في اتجاه (غير موافق وغير موافق بشدة) وبلغت نسبتهم 75,9%، في حين جاءت نتائج العاملين بالمنشآت المرخصة من المحليات في اتجاه (موافق و موافق بشدة) حيث بلغت نسبتهم 74,2%. وجاءت قيمة اختبار (ت) 20,048 (دال).
- تتوفر وسائل مساعدة كالعربات المتحركة والرافعات لتقليل عبء الجهود البدنية: فكانت آراء الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة في اتجاه (الموافقة والموافقة بشدة) بنسبة 64,3%، وكانت نتائج العاملين بالمنشآت المرخصة من المحليات في اتجاه (غير موافق وغير موافق بشدة) بنسبة 64,3% أيضاً. وجاءت قيمة اختبار (ت) 11,137 (دال).

جدول (9) مقارنة نتائج محور السقوط والانزلاق

م	العبارة	جهة الترخيص	غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة	وسط حسابي	انحراف معياري	ت (T-test)	الدالة
1	الممرات والسلالم بالمنشأة خالية من أي موجودات أو عوائق	وزارة السياحة	28	36	31	96	120	3,78	1,31	17,77 2	دال
		المحليات	214	128	44	42	42	2,09			
		وزارة السياحة	9,0	11,6	10,0	38,6	30,9				
		المحليات	45,5	27,2	9,4	8,9	8,9				
2	الأرضيات مصنوعة من نوعية تمنع الانزلاق	وزارة السياحة	41	66	37	75	92	3,36	1,43	6,789	دال
		المحليات	143	121	55	68	83	2,63			
		وزارة السياحة	13,2	21,2	11,9	24,1	29,6				
		المحليات	30,4	25,7	11,7	14,5	17,7				
3	توفر المنشأة للعاملين أحذية لمنع الانزلاق	وزارة السياحة	63	54	29	83	82	3,22	1,51	11,08 7	دال
		المحليات	204	153	32	40	41	2,07			
		وزارة السياحة	20,3	17,4	9,3	26,7	26,4				
		المحليات	43,4	32,6	6,8	8,5	8,7				
4	يتم تنظيف انسكاب السوائل على الأرض فور حدوث ذلك	وزارة السياحة	37	43	33	94	104	3,59	1,38	0,219	غير دال
		المحليات	62	68	43	133	164	3,57			
		وزارة السياحة	11,9	13,8	10,6	30,2	33,4				
		المحليات	13,2	14,5	9,1	28,3	34,9				
5	يوجد بالارضيات الميول المناسبة لمنع تجمع المياه	وزارة السياحة	29	41	27	88	126	3,77	1,35	2,339	دال
		المحليات	57	90	32	125	166	3,54			
		وزارة السياحة	9,3	13,2	8,7	28,3	40,5				
		المحليات	12,1	19,1	6,8	26,6	35,3				
6	بالارضيات عدد كاف من نقاط الصرف لسرعة التخلص من	وزارة السياحة	29	33	24	108	117	3,81	1,30	2,061	دال
		المحليات	53	70	49	135	163	3,61			
		وزارة السياحة	9,3	10,6	7,7	34,7	37,6				
		المحليات	11,3	14,9	10,4	28,7	34,7				

											المياه	
دال	3,314	1,35	3,80	131	85	29	35	31	تكرار	وزارة السياحة	يتوافر بالارضية قرب كل مُعدة نقطة صرف	7
				42,1	27,3	9,3	11,3	10,0	%			
		1,39	3,47	147	126	50	96	51	تكرار	المحليات		
				31,3	26,8	10,6	20,4	10,9	%			
دال	4,198	1,47	2,73	52	61	36	75	87	تكرار	وزارة السياحة	يتوافر دواسات أرضية تستخدم عند اللزوم في حالة الارضيات المبللة	8
				16,7	19,6	11,6	24,1	28,0	%			
		1,38	2,29	50	63	47	123	187	تكرار	المحليات		
				10,6	13,4	10,0	26,2	39,8	%			

أظهرت نتائج تحليل محور السقوط والانزلاق والموضحة بالجدول السابق أن آراء الفئة الأكبر من العاملين بالمطاعم والكافيهات سواء المرخصة من وزارة السياحة أو المرخصة من المحليات تتوافق في اتجاه (عدم الموافقة وعدم الموافقة بشدة) فيما يتعلق بتوافر بمنشآتهم دواسات أرضية تستخدم عند اللزوم في حالة الارضيات المبللة.

كما تبين من النتائج أن الفئة الأكبر من العاملين في الشريحتين جاءت نتائجهم حول (الموافقة والموافقة بشدة) حول كلاً من: تنظيف السوائل التي تتسكب على الأرض فور حدوثها، وجود بالارضيات الميول المناسبة لمنع تجمع المياه، وجود عدد كاف من نقاط الصرف لسرعة التخلص من المياه، يتوافر بالارضية قرب كل معدة نقطة للصرف.

كما أظهرت النتائج وجود اختلافات في آراء العاملين في كلا الشريحتين بكامل مجتمع الدراسة وذلك فيما يتعلق بمايلي:

- الممرات والسلام بالمنشأة خالية من أي موجودات أو عوائق: جاءت نتائج الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة في اتجاه (موافق و موافق بشدة) وبلغت نسبتهم 69,5%، في حين جاءت نتائج العاملين بالمنشآت المرخصة من المحليات في اتجاه (غير موافق و غير موافق بشدة) حيث بلغت نسبتهم 72,7%. وجاءت قيمة اختبار (ت) 17,772 (دال).

- الأرضيات مصنوعة من نوعية تمنع الأنتزلاق: فكانت آراء الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة في إتجاه (الموافقة والموافقة بشدة) بنسبة 53,7%، وكانت نتائج العاملين بالمنشآت المرخصة من المحليات في اتجاه (غير موافق وغير موافق بشدة) بنسبة 56,1%. وجاءت قيمة اختبار (ت) 6,789 (دال).
- توفر المنشأة للعاملين أحذية لمنع الأنتزلاق: فكانت آراء الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة في إتجاه (الموافقة والموافقة بشدة) بنسبة 53,1%، وكانت نتائج العاملين بالمنشآت المرخصة من المحليات في اتجاه (غير موافق وغير موافق بشدة) بنسبة 76%. وجاءت قيمة اختبار (ت) 11,087 (دال).

جدول (10) مقارنة نتائج محور الاجهاد الحراري

م	العبارة	جهة الترخيص	تكرار	غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة	وسط حسابي	انحراف معياري	ت (T-test)	الدالة
1	بالمناطق الساخنة يوجد نظام تبريد يعمل تلقائيا للحد من درجات حرارة المكان	وزارة السياحة	تكرار	133	84	20	38	36	2,23	1,41	0,603	غير دال
			%	42,8	27,0	6,4	12,2	11,6				
	المحليات	تكرار	197	141	35	50	47	2,17				
		%	41,9	30,0	7,4	10,6	10,0					
2	زي العاملين في المناطق الساخنة فضفاض وخفيف وفتح اللون	وزارة السياحة	تكرار	34	35	26	101	115	3,73	1,35	0,912	غير دال
			%	10,9	11,3	8,4	32,5	37,0				
	المحليات	تكرار	53	61	50	143	163	3,64				
		%	11,3	13,0	10,6	30,4	34,7					
3	يتوافر بالمناطق الساخنة التهوية الطبيعية التلقائية	وزارة السياحة	تكرار	60	67	24	76	84	3,18	1,51	8,290	دال
			%	19,3	21,5	7,7	24,4	27,0				
	المحليات	تكرار	193	116	47	59	55	2,29				
		%	41,1	24,7	10,0	12,6	11,7					
4	يوجد بالمناطق	وزارة	تكرار	36	50	34	90	101	3,55	1,39	6,183	دال

				32,5	28,9	10,9	16,1	11,6	%	السياحة	الساخنة نظام	
		1,52	2,90	105	88	46	115	116	تكرار	المحليات	ميكانيكي لتوفير	
				22,3	18,7	9,8	24,5	24,7	%		تهوية طبيعية	
دال	5,991	1,28	1,98	25	27	20	85	154	تكرار	وزارة	يتوافر بالمنشأة	5
				8,0	8,7	6,4	27,3	49,5	%	السياحة	أماكن مكيفة	
		1,45	2,57	74	74	38	146	138	تكرار	المحليات	الهواء لاستراحة	
				15,7	15,7	8,1	31,1	29,4	%		العاملين	
غير دال	0,301	1,17	1,66	18	20	9	56	208	تكرار	وزارة	يتم قياس	6
				5,8	6,4	2,9	18,0	66,9	%	السياحة	الانبعاثات الحرارية	
		1,11	1,69	24	22	26	109	289	تكرار	المحليات	بالمطبخ عند	
				5,1	4,7	5,5	23,2	61,5	%		أقصى طاقة تشغيل بشكل دوري مُخطط	
دال	7,078	1,51	2,82	58	69	31	65	88	تكرار	وزارة	تتوافر وسائل	7
				18,6	22,2	10,0	20,9	28,3	%	السياحة	حماية يستخدمها	
		1,33	2,07	44	46	30	131	219	تكرار	المحليات	العاملين الذين	
				9,4	9,8	6,4	27,9	46,6	%		يتعرضون لإنبعاثات حرارية	
غير دال	1,328	1,29	3,84	123	101	31	27	29	تكرار	وزارة	يتم فحص مصادر	8
				39,5	32,5	10,0	8,7	9,3	%	السياحة	اللهب بشكل دوري	
		1,35	3,71	179	133	49	63	46	تكرار	المحليات	مخطط	
				38,1	28,3	10,4	13,4	9,8	%			

النتائج الواردة بالجدول السابق حول محور الاجهاد الحراري توضح اختيارات الشريحة الأكبر من العاملين بالمطاعم والكافيهات سواء المرخصة من وزارة السياحة أو المرخصة من المحليات تتماشى في إتجاه (غير موافق و غير موافق بشدة) في شأن العناصر التالية: بالمناطق الساخنة يوجد نظام تبريد يعمل تلقائيا للحد من درجات حرارة المكان، يتوافر بالمنشأة أماكن مكيفة الهواء لاستراحة العاملين، يتم قياس الانبعاثات الحرارية بالمطبخ عند أقصى طاقة تشغيل بشكل دوري مُخطط. وكذلك بشأن تتوافر وسائل حماية يستخدمها العاملين الذين يتعرضون لإنبعاثات حرارية.

كما تبين من النتائج أن الفئة الأكبر من العاملين في الشريحتين جاءت نتائجهم حول (الموافقة والموافقة بشدة) حول زي العاملين في المناطق الساخنة فضفاض وخفيف وفتح اللون.

كما أظهرت النتائج وجود أختلافات في آراء كلا شريحتي مجتمع الدراسة وذلك فيما يتعلق بمايلي:

- يتوافر بالمناطق الساخنة التهوية الطبيعية التلقائية: جاءت نتائج الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة في إتجاه (موافق و موافق بشدة) وبلغت نسبتهم 51,4%، في حين جاءت نتائج العاملين بالمنشآت المرخصة من المحليات في اتجاه (غير موافق و غير موافق بشدة) حيث بلغت نسبتهم 65,8%. وجاءت قيمة اختبار (ت) 8,290 (دال).

- يوجد بالمناطق الساخنة نظام ميكانيكي لتوفير تهوية طبيعية: فكانت آراء الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة في إتجاه (الموافقة والموافقة بشدة) بنسبة 61,4%، وكانت نتائج العاملين بالمنشآت المرخصة من المحليات في اتجاه (غير موافق وغير موافق بشدة) بنسبة 49,2%. وجاءت قيمة اختبار (ت) 6,182 (دال).

- وجاءت النتيجة نحو الموافقة والموافقة بشدة بشأن فحص مصادر اللهب بشكل دوري ومخطط وذلك في كلا الشريحتين.

جدول (11) مقارنة نتائج محور الحريق

م	العبارة	جهة الترخيص	غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة	وسط حسابي	انحراف معياري	ت (T-test)	الدلالة
1	جميع الأواني والأدوات المستخدمة في الحرارة لها يد عازلة	وزارة السياحة	تكرار	40	42	34	92	3,57	1,40	1,543	غير دال
			%	12,9	13,5	10,9	29,6	33,1			
		المحليات	تكرار	64	87	53	126	3,41	1,42		
			%	13,6	18,5	11,3	26,8	29,8			
2	تم تدريب جميع العاملين على كيفية التعامل مع	وزارة السياحة	تكرار	29	29	31	105	3,81	1,29	0,932	غير دال
			%	9,3	9,3	10,0	33,8	37,6			
		المحليات	تكرار	45	57	51	148	3,72	1,32		

				36,0	31,5	10,9	12,1	9,6	%		الحرائق	
دال	2,933	1,25	3,73	110	93	40	51	17	تكرار	وزارة السياحة	تتم عملية تصفية الزيوت وهي باردة فقط	3
				35,4	29,9	12,9	16,4	5,5	%			
		1,45	3,45	154	116	56	74	70	تكرار	المحليات		
				32,8	24,7	11,9	15,7	14,9	%			
غير دال	0,985	1,27	1,98	24	27	20	87	153	تكرار	وزارة السياحة	جميع توصيلات الغاز الرئيسية والفرعية للمعدات يتم فحصها وفق توقيات محددة	4
				7,7	8,7	6,4	28,0	49,2	%			
		1,30	2,07	42	41	40	132	215	تكرار	المحليات		
				8,9	8,7	8,5	28,1	45,7	%			
غير دال	0,844	1,37	3,70	117	91	30	39	34	تكرار	وزارة السياحة	تم تدريب العدد الكاف من العاملين علي التعامل مع الحرائق	5
				37,6	29,3	9,6	12,5	10,9	%			
		1,36	3,79	197	125	45	56	47	تكرار	المحليات		
				41,9	26,6	9,6	11,9	10,0	%			
دال	4,397	1,30	3,76	115	98	32	39	27	تكرار	وزارة السياحة	يوجد نظام اطفاء ذاتي علي خط المعدات الحرارية	6
				37,0	31,5	10,3	12,5	8,7	%			
		1,45	3,32	134	118	53	93	72	تكرار	المحليات		
				28,5	25,1	11,3	19,8	15,3	%			
غير دال	0,581	1,34	3,76	124	87	28	45	27	تكرار	وزارة السياحة	يوجد بالمنشأة طفايات الحريق التي تتناسب مع انواع الحرائق المختلفة	7
				39,9	28,0	9,0	14,5	8,7	%			
		1,33	3,70	168	148	46	62	46	تكرار	المحليات		
				35,7	31,5	9,8	13,2	9,8	%			
غير دال	1,448	1,33	3,77	119	95	35	30	32	تكرار	وزارة السياحة	يتوافر العدد الكافي من طفايات الحريق المختلفة	8
				38,3	30,5	11,3	9,6	10,3	%			
		1,39	3,63	169	131	47	71	52	تكرار	المحليات		
				36,0	27,9	10,0	15,1	11,1	%			
دال	4,681	1,35	3,68	112	93	36	36	34	تكرار	وزارة السياحة	يتوافر وحدات لبكر خرطوم المياه	9
				36,0	29,9	11,6	11,6	10,9	%			

		1,47	3,21	119	119	58	88	86	تكرار	المحليات	(هوزوريل) يصل طولها الي ابعد نقطة	
				25,3	25,3	12,3	18,7	18,3	%			
دال	7,621	1,56	2,95	76	61	25	70	79	تكرار	وزارة	يتوافر بالمنشأة نظام أنذار يعمل تلقائيا حال حدوث اي حرائق	10
				24,4	19,6	8,0	22,5	25,4	%	السياحة		
		1,31	3,77	173	155	45	53	44	تكرار	المحليات		
				36,8	33,0	9,6	11,3	9,4	%			
غير دال	1,387	1,35	3,77	126	87	26	44	28	تكرار	وزارة	ادوات ووسائل أطفاء الحريق بالمنشأة يتم صيانتها بشكل دوري مخطط	11
				40,5	28,0	8,4	14,1	9,0	%	السياحة		
		1,35	3,63	155	151	51	62	51	تكرار	المحليات		
				33,0	32,1	10,9	13,2	10,9	%			

توضح نتائج محور الحريق الواردة بالجدول السابق أن اختيارات الشريحة الأكبر من العاملين بالمطاعم والكافيهات سواء المرخصة من وزارة السياحة أو المرخصة من المحليات تتماشى في إتجاه (غير موافق و غير موافق بشدة) فيما يتعلق بأن جميع توصيلات الغاز الرئيسية والفرعية للمعدات يتم فحصها وفق توقيتات محددة. وقد كانت قيمة اختبار (ت) على التوالي هي 0,985 كما تبين من النتائج أن الفئة الأكبر من العاملين في الشريحتين في كامل مجتمع الدراسة حيث جاءت نتائجهم حول (الموافقة والموافقة بشدة) فيما يتعلق بعبارات المحور أرقام (1، 2، 3) والخاصة بـ كلاً من: جميع الأواني والأدوات المستخدمة في الحرارة لها يد عازلة، تم تدريب جميع العاملين على كيفية التعامل مع الحرائق، تتم عملية تصفية الزيوت وهي باردة فقط.

كما أظهرت النتائج اتجاه آراء شريحتي العاملين بالمطاعم والكافيهات المرخصة من وزارة السياحة أو المرخصة من المحليات في إتجاه (موافق و موافق بشدة) بشكل واضح في عبارات المحور أرقام (5، 6، 7، 8، 9، 11) والخاصة بـ كلاً من: تم تدريب العدد الكاف من العاملين علي التعامل مع الحرائق، يوجد نظام اطفاء ذاتي علي خط المعدات الحرارية، يوجد بالمنشأة طفايات الحريق التي تتناسب مع انواع الحرائق المختلفة، يتوافر العدد الكافي من طفايات الحريق المختلفة، يتوافر وحدات لبكر خراطيم المياه (هوزوريل) يصل طولها الي ابعد نقطة، ادوات ووسائل أطفاء الحريق بالمنشأة يتم صيانتها بشكل دوري مخطط.

كما أظهرت النتائج وجود أختلافات في آراء الفئة الأكبر من العاملين في كلا الشريحتين وذلك فيما يتعلق بالعبارة رقم (10) والخاصة بتوافر في المنشأة نظام أذار يعمل تلقائياً حال حدوث أي حرائق. حيث أجهت آراء الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة في إتجاه (موافق و موافق بشدة) وبلغت نسبتهم 47,9%، في حين جاءت نتائج العاملين بالمنشآت المرخصة من المحليات في اتجاه (غير موافق و غير موافق بشدة) حيث بلغت نسبتهم 69,8%. وجاءت قيمة اختبار (ت) 7,621 (دال).

جدول (12) مقارنة نتائج محور الاسعافات الأولية

م	العبارة	جهة الترخيص	تكرار	غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة	وسط حسابي	انحراف معياري	ت (T-test)	الدلالة
1	يتوافر بالمنشأة صندوق للأسعافات الأولية	وزارة السياحة	تكرار	7	12	10	81	201	4,47	0,90	9,047	دال
			%	2,3	3,9	3,2	26,0	64,6				
		المحليات	تكرار	45	56	50	141	178	3,75	1,33		
			%	9,6	11,9	10,6	30,0	37,9				
2	موقع صندوق الاسعافات الأولية سهل الوصول اليه دون عوائق	وزارة السياحة	تكرار	27	32	19	40	193	4,09	1,37	4,917	دال
			%	8,7	10,3	6,1	12,9	62,1				
		المحليات	تكرار	74	80	44	48	224	3,57	1,58		
			%	15,7	17,0	9,4	10,2	47,7				
3	يتوافر بصندوق الاسعافات جميع المستلزمات للتعامل السريع مع الاصابات	وزارة السياحة	تكرار	48	54	15	43	151	3,63	1,58	3,896	دال
			%	15,4	17,4	4,8	13,8	48,6				
		المحليات	تكرار	105	104	42	45	174	3,17	1,63		
			%	22,3	22,1	8,9	9,6	37,0				
4	يتم فحص صندوق الاسعافات دورياً لتعويض الناقص والتالف فيه	وزارة السياحة	تكرار	42	44	15	59	151	3,75	1,50	3,939	دال
			%	13,5	14,1	4,8	19,0	48,6				
		المحليات	تكرار	82	96	59	60	173	3,31	1,55		
			%	17,4	20,4	12,6	12,8	36,8				
5	حصل عدد كاف	وزارة	تكرار	189	71	16	19	16	1,72	1,14	1,927	غير دال

				5,1	6,1	5,1	22,8	60,8	%	السياحة	من العاملين على الدورات التدريبية في الاسعافات الاولية
				33	37	29	117	254	تكرار	المحليات	
	1,24	1,89		7,0	7,9	6,2	24,9	54,0	%		

من خلال استعراض نتائج الجدول السابق الخاص بمحور الاسعافات الأولية توضح نتائج أن آراء الفئة الأكبر من العاملين بالمطاعم والكافيهات سواء المرخصة من وزارة السياحة أو المرخصة من المحليات تتحد في إتجاه (غير موافق و غير موافق بشدة) بشأة العبارة رقم (5) والخاصة بحصول عدد كاف من العاملين على دورات تدريبية في الاسعافات الأولية. وقد كانت قيمة اختبار (ت) لتلك العبارة 1,927 (غير دال).

وقد أوضحت النتائج أيضاً أن الفئة الأكبر من العاملين في الشريحتين جاءت نتائجهم حول (الموافقة والموافقة بشدة) فيما يتعلق بعبارات المحور ارقام (1، 2، 3، 4) والخاصة بكلاً من: يتوافر بالمنشأة صندوق للأسعافات الأولية، موقع صندوق الاسعافات الأولية سهل الوصول اليه دون عوائق، يتوافر بصندوق الاسعافات جميع المستلزمات للتعامل السريع مع الاصابات، يتم فحص صندوق الاسعافات دورياً لتعويض الناقص والتالف فيه. وكانت قيمة اختبار (ت) لتلك العبارات ويتراوح ما بين (3,896 و 9,047) وجانت جميعها (دالة)

جدول (13) مقارنة نتائج محور الكهرباء

م	العبارة	جهة الترخيص	غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة	وسط حسابي	انحراف معياري	ت (T-test)	الدالة
1	جميع التوصيلات الكهربائية معزولة وأمنة	وزارة السياحة	17	51	39	94	110	3,74	1,25	0,645	غير دال
		%	5,5	16,4	12,5	30,2	35,4				
		المحليات	53	53	52	148	164	3,67			
		%	11,3	11,3	11,1	31,5	34,9				
2	التوصيلات الكهربائية لجميع المعدات يتم فحصها بشكل دوري للتأكد من	وزارة السياحة	30	34	24	100	123	3,81	1,32	0,752	غير دال
		%	9,6	10,9	7,7	32,2	39,5				
		المحليات	48	62	41	134	185	3,74			
		%	10,2	13,2	8,7	28,5	39,4				

										سلامتها		
دال	2,880	1,26	3,87	120	111	25	29	26	تكرار	وزارة السياحة	يتم فصل التيار الكهربي عن المعدات فور انتهاء الغرض من التشغيل	3
				38,6	35,7	8,0	9,3	8,4	%			
		1,35	3,60	150	150	50	70	50	تكرار	المحليات		
				31,9	31,9	10,6	14,9	10,6	%			
غير دال	1,081	1,31	3,66	107	92	37	50	25	تكرار	وزارة السياحة	التوصيلات الكهربائية غير معرضة للسوائل او الحرارة أو الأبخرة المباشرة	4
				34,4	29,6	11,9	16,1	8,0	%			
		1,31	3,77	172	158	44	50	46	تكرار	المحليات		
				36,6	33,6	9,4	10,6	9,8	%			
دال	6,536	1,09	4,28	180	85	15	16	15	تكرار	وزارة السياحة	التوصيلات الكهربائية بالاماكن الرطبة من نوعية مخصصة لهذه المناطق	5
				57,9	27,3	4,8	5,1	4,8	%			
		1,36	3,71	178	136	45	62	49	تكرار	المحليات		
				37,9	28,9	9,6	13,2	10,4	%			
دال	2,674	1,33	3,79	121	98	32	26	34	تكرار	وزارة السياحة	لوحة توزيع الكهرياء يتم فحص توصيلتها من المتخصصين بشكل دوري	6
				38,9	31,5	10,3	8,4	10,9	%			
		1,45	3,52	167	115	48	76	64	تكرار	المحليات		
				35,5	24,5	10,2	16,2	13,6	%			

أظهرت اجابات عينة الدراسة فيما يختص بمحور الكهرياء أن الشريحة الأكبر من العاملين في المنشآت المرخصة سياحياً و المرخصة من المحليات أن جميع النتائج حول عبارات المحور أرقام من (1 إلي 6) جاءت في اتجاه (الموافقة والموافقة بشدة) وتراوحت قيمة اختبار (ت) للعبارات السابقة ما بين (0,645 و 6,536) وجاءت العبارات أرقام (3، 5، 6) دالة. بينما العبارات أرقام (1، 2، 4) جاءت غير دالة. فعلي الرغم من الاتجاه نحو اختيار الموافقة والموافقة بشدة فإن عدم الدلالة يظهر نتيجة تشتت ا خيارات العينة بين (الموافقة والموافقة بشدة).

جدول (14) مقارنة نتائج محور المواد الكيميائية

م	العبارة	جهة الترخيص	غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة	وسط حسابي	انحراف معياري	ت (T-test)	الدلالة
1	يتم استخدام المواد الكيميائية وفق التعليمات الخاصة بالشركة المصنعة	وزارة السياحة	85	82	30	54	60	2,75	1,50	0,526	غير دال
			27,3	26,4	9,6	17,4	19,3	%			
		المحليات	142	100	42	78	108	2,81	1,57		
			30,2	21,3	8,9	16,6	23,0	%			
2	جميع الكيماويات المستخدمة معلومة المصدر ويتم توريدها في عبوات مغلقة	وزارة السياحة	49	43	23	93	103	3,51	1,46	8,235	دال
			15,8	13,8	7,4	29,9	33,1	%			
		المحليات	125	129	71	76	69	2,65	1,40		
			26,6	27,4	15,1	16,2	14,7	%			
3	يوجد بالمنشأة مخزن مستقل لتخزين المواد الكيميائية	وزارة السياحة	78	65	30	68	70	2,96	1,53	11,976	دال
			25,1	20,9	9,6	21,9	22,5	%			
		المحليات	261	127	35	28	19	1,76	1,08		
			55,5	27,0	7,4	6,0	4,0	%			
4	تم توعية العاملين بطرق التعامل مع الكيماويات المختلفة التي يتم استخدامها	وزارة السياحة	23	32	20	62	174	4,07	1,30	0,724	غير دال
			7,4	10,3	6,4	19,9	55,9	%			
		المحليات	37	36	40	134	223	4,0	1,26		
			7,9	7,7	8,5	28,5	47,4	%			
5	بالمنشأة دليل لجميع الكيماويات المستخدمة وطريقة	وزارة السياحة	113	76	29	50	43	2,47	1,46	8,094	دال
			36,3	24,4	9,3	16,1	13,8	%			
		المحليات	266	117	60	15	12	1,70	0,98		
			56,6	24,9	12,8	3,2	2,6	%			

											الاستخدام والوقاية وطرق العلاج
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--------------------------------------

تبين من نتائج تحليل محور المواد الكيميائية أن اختيارات الشريحة الأكبر من العاملين بالمطاعم والكافيهات سواء المرخصة من وزارة السياحة أو المرخصة من المحليات في إتجاه (غير موافق و غير موافق بشدم) بشأن عبارات المحور ارقام (1، 3، 5) وهما علي التوالي: يتم استخدام المواد الكيميائية وفق التعليمات الخاصة بالشركة المصنعة، يوجد بالمنشأة مخزن مستقل لتخزين المواد الكيميائية، بالمنشأة دليل لجميع الكيماويات المستخدمة وطريقة الاستخدام والوقاية وطرق العلاج. كما تبين أن الفئة الأكبر في الشريحتين جاءت نتائجهم حول (الموافقة والموافقة بشدة) بشأن العبارة (4) والتي وهي: تم توعية العاملين بطرق التعامل مع الكيماويات المختلفة التي يتم استخدامها. وقد أظهرت النتائج وجود أختلافات في آراء الفئة الأكبر من العاملين في كلا الشريحتين وذلك فيما يتعلق بالعبارة (2) جميع الكيماويات المستخدمة معلومة المصدر ويتم توريدها في عبوات مغلقة حيث جاءت نتائج الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة في إتجاه (موافق و موافق بشدة) وبلغت نسبتهم 63%، في حين جاءت نتائج العاملين بالمنشآت المرخصة من المحليات في اتجاه (غير موافق و غير موافق بشدة) حيث بلغت نسبتهم 54%، وجاءت قيمة أختبار (ت) 8,235 (دال).

جدول (15) مقارنة نتائج محور الأمن

م	العبارة	جهة الترخيص	غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة	وسط حسابي	انحراف معياري	ت (T-test)	الدالة
1	يتوافر بالمنشأة نظام مراقبة بالكاميرات في جميع مناطق التشغيل	وزارة السياحة	38	36	29	89	119	3,69	1,40	5,874	دال
			12,2	11,6	9,3	28,6	38,3				
		المحليات	100	101	50	103	116	3,07	1,51		
			21,3	21,5	10,6	21,9	24,7				
2	منطقة المخازن مغطاة بكاميرات مراقبة	وزارة السياحة	40	48	25	79	119	3,61	1,45	3,580	دال
			12,9	15,4	8,0	25,4	38,3				
		المحليات	96	83	44	115	132	3,22	1,52		
			20,4	17,7	9,4	24,5	28,1				
3	أفراد الامن بالمنشأة هم افراد دائمين	وزارة السياحة	49	63	37	75	87	3,28	1,46	9,058	دال
			15,8	20,3	11,9	24,1	28,0				
		المحليات	172	135	50	58	55	2,34	1,38		
			36,6	28,7	10,6	12,3	11,7				
4	أفراد الأمن بالمنشأة مدربين للتعامل مع مختلف انواع المخاطر	وزارة السياحة	26	46	35	95	109	3,69	1,31	7,899	دال
			8,4	14,8	11,3	30,5	35,0				
		المحليات	118	110	48	95	99	2,89	1,51		
			25,1	23,4	10,2	20,2	21,1				
5	لم تحدث بالمنشأة مشاجرات بين العاملين وبعضهم البعض	وزارة السياحة	21	36	32	97	125	3,86	1,25	4,647	دال
			6,8	11,6	10,3	31,2	40,2				
		المحليات	65	85	53	124	143	3,41	1,43		
			13,8	18,1	11,3	26,4	30,4				
6	لم تحدث بالمنشأة	وزارة	24	25	21	90	151	4,03	1,25	4,506	دال
		سياحة	7,7	8,0	6,8	28,9	48,6				

				164	138	45	57	66	تكرار	المحليات	مشاجرات بين العاملين وأي من العملاء
	1,42	3,59	34,9	29,4	9,6	12,1	14,0	%			

النتائج الواردة بالجدول السابق حول محور الأمن توضح أن آراء الفئة الأكبر من العاملين بالمطاعم والكافيهات سواء المرخصة من وزارة السياحة أو المرخصة من المحليات جاءت نتائجهم حول (الموافقة والموافقة بشدة) في عبارات المحور ارقام (1، 2، 5، 6) وهي تتعلق على التوالي بمايلي: يتوافر بالمنشأة نظام مراقبة بالكاميرات في جميع مناطق التشغيل، منطقة المخازن مغطاة بكاميرات مراقبة، لم تحدث بالمنشأة مشاجرات بين العاملين وبعضهم البعض، لم تحدث بالمنشأة مشاجرات بين العاملين وأي من العملاء.

وأظهرت النتائج كذلك وجود أختلافات في آراء الفئة الأكبر من العاملين في كلا الشريحتين حول العبارات (3، 4) وذلك كالتالي:

- أفراد الامن بالمنشأة هم افراد دائمين: جاءت نتائج الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة في إتجاه (موافق و موافق بشدة) وبلغت نسبتهم 52,1%، في حين جاءت نتائج العاملين بالمنشآت المرخصة من المحليات في اتجاه (غير موافق و غير موافق بشدة) وبلغت نسبتهم 65,3%. وجاءت قيمة أختبار (ت) 9,058 (دال).
- أفراد الأمن بالمنشأة مدربين للتعامل مع مختلف انواع المخاطر: فكانت آراء الفئة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة من وزارة السياحة في إتجاه (الموافقة والموافقة بشدة) بنسبة 65,5%، وكانت نتائج العاملين بالمنشآت المرخصة من المحليات في اتجاه (غير موافق و غير موافق بشدة) بنسبة 48,5%. وجاءت قيمة أختبار (ت) 7,899 (دال).

جدول (16) مقارنة نتائج محور خطة الطوارئ

م	العبرة	جهة الترخيص	غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق بشدة	وسط حسابي	انحراف معياري	ت (T-test)	الدالة
1	يوجد بالمنشأة خطة طوارئ معتمدة من	وزارة السياحة	27	38	31	100	3,77	1,30	2,395	دال
		المحليات	26	51	42	135	3,99			
		تكرار %	8,7	12,2	10,0	32,2	37,0			

				46,0	28,7	8,9	10,9	5,5	%	السلطات المختصة		
دال	2,381	1,37	3,73	124	82	36	36	33	تكرار	وزارة السياحة	خطة الطوارئ مُعلنة في أماكن ظاهرة	2
				39,9	26,4	11,6	11,6	10,6	%			
		1,48	3,49	157	133	42	58	80	تكرار	المحليات		
				33,4	28,3	8,9	12,3	17,0	%			
غير دال	0,323	1,53	3,13	85	69	20	76	61	تكرار	وزارة السياحة	تم تدريب جميع العاملين علي خطة الطوارئ	3
				27,3	22,2	6,4	24,4	19,6	%			
		1,53	3,10	120	109	43	92	106	تكرار	المحليات		
				25,5	23,2	9,1	19,6	22,6	%			
دال	2,645	1,45	3,53	111	79	24	57	40	تكرار	وزارة السياحة	يوجد بالمنشأة علامات واضحة تدل علي مسالك الهروب حال حدوث طوارئ	4
				35,7	25,4	7,7	18,3	12,9	%			
		1,43	3,25	124	110	67	97	72	تكرار	المحليات		
				26,4	23,4	14,3	20,6	15,3	%			

تبين من تحليل نتائج محور خطة الطوارئ أن الشريحة الأكبر من العاملين بالمنشآت المرخصة سياحياً و المرخصة من المحليات جاءت إجابتهم علي عبارات المحور بإختيار (الموافقة والموافقة بشدة) وهي العبارات أرقام (من 1 إلي 4) وتراوحت قيمة أختبار (ت) للعبارات ما بين (0,323 و 2,645) وجاءت جميع العبارات دالة فيما عدا العبارة رقم (3) حيث كانت غير دالة نتيجة تشتت اختيارات العينة بين (الموافقة والموافقة بشدة).

ملخص النتائج

1- أظهرت النتائج وجود مجموعة من العناصر التي لا تتوافر لدي الفئة الأكبر من المطاعم والكافيهات سواء المرخصة من وزارة السياحة أو تلك المرخصة من المحليات وقد تُشكل مخاطر على العاملين. وتلك العناصر تتمثل في:

- عدم حصول جميع العاملين على التدريب اللازم بشأن قواعد الأمن والسلامة الخاصة بالتعامل مع الآلات والمعدات، وكذلك عدم وجود لافتة بجوار كل معدة

توضح إرشادات تشغيلها وتنظيفها. كما تبين عدم حصول عدد كاف من العاملين على دورات تدريبية فى الاسعافات الأولية.

- لا يتوافر أماكن مكيفة الهواء لاستراحة العاملين. ولا يحصل العاملين على فترات راحة خلال ساعات العمل اليومي.
- عدم توافر بالمنشآت فريق صيانة ضمن قوة العمل، كما لا تتوفر قطع الغيار الأساسية والضرورية التي قد يتم الحاجة إليها لأهم الأعطال.
- الانبعاثات الحرارية بالمطبخ لا يتم قياسها عند أقصى طاقة تشغيل بشكل دوري مُخطط. كما لا يوجد بالمناطق الساخنة نظام تبريد يعمل تلقائياً للحد من درجات حرارة المكان. كذلك لا تتوفر وسائل حماية يستخدمها العاملين الذين يتعرضون لانبعاثات حرارية.

2- أوضحت النتائج أن هناك مجموعة من العناصر تتوفر بالمطاعم والكافيهات المرخصة من وزارة السياحة ولا تتوفر في المطاعم والكافيهات المرخصة من المحليات مما قد يُشكل مخاطر على العاملين بها وتتمثل في:

- المطبخ غير مقسم إلى مناطق مختلفة للتشغيل، ولا يتم تطهير مخارج الصرف مرة واحدة على الأقل أسبوعياً. ولا يتوافر خط كهرباء منفصل يصل من اللوحة الرئيسية إلى كل مُعدة تعمل بالكهرباء.
- جميع الآلات والمعدات ليست من تصنيع شركة معتمدة (سواء محلية أو مستورد). كذلك لا يتوافر للمعدات التهوية المناسبة لضمان سلامتها وكفاءة تشغيلها. كذلك تبين أنه لا يتوافر بالمناطق الساخنة التهوية الطبيعية التلقائية، كما لا يوجد بالمناطق الساخنة نظام ميكانيكي لتوفير تهوية طبيعية.
- هناك أعمال يقوم بها العاملين تحتاج لوقت طويل للتنفيذ ويكون خلالها جسد العامل منحني، ولا تتوفر وسائل مساعدة كالعربات المتحركة والرافعات لتقليل عبء الجهود البدنية.

- الممرات والسلالم بالمنشآت بها موجودات أو عوائق، والأرضيات ليست من نوعية تمنع الانزلاق، ولا توفر المنشآت للعاملين أحذية لمنع الانزلاق
- أفراد الامن ليسوا افراد دائمين، كما أنهم غير مدربين للتعامل مع مختلف انواع المخاطر.

التوصيات

- من الواجب علي وزارتي السياحة والتنمية المحلية إنشاء لجنة مشتركة بينهما وذلك لتوحيد المواصفات الخاصة بالمطاعم أو الكافيهات فليس من المقبول أن يتواجد بالمدينة الواحدة جهتان لمنح التراخيص لكلاً منهما مواصفات خاصة مختلفة عن الاخرى.
- من الضروري أن يتم وضع معايير سلامة واضحة لجميع المطاعم والكافيهات وتوحيد جهات الرقابة علي تلك المنشآت وذلك بالتنسيق بين إدارات السلامة والصحة المهنية التابعة للقوي العاملة وبين وزارة السياحة المصرية.
- من الضروري تدريب العاملين بالمطاعم والكافيهات علي جميع نواحي السلامة والصحة المهنية وطرق الوقاية من مخاطر العمل علي أن يكون ذلك شرطاً أساسياً لإلحاق العمالة بالمنشآت الفندقية المختلفة ويكون ذلك تحت اشراف كامل من وزارة السياحة المصرية.
- من الهام إجراء المزيد من الدراسات المتعمقة فيما يتعلق بإدارة المخاطر التي قد يتعرض لها العاملين بالمطاعم والفنادق ووضع خطط وإجراءات تصحيحية تمكن المنشآت من تلافي الاخطار المحتملة.

المراجع

المراجع باللغة العربية

- الإدارة العامة للتحليل والدراسات (2012)- السلامة المهنية- المركز الوطني للمعلومات- الجمهورية اليمنية.
- الدسوقي، طارق نبيل محمد (2019)- إدارة المخاطر والازمات- مؤسسة طبية للنشر والتوزيع- القاهرة.
- الدغمي، ناصر علي (2011)- السلامة والصحة المهنية والوقاية من المخاطر المهنية- دار اليازوري العلمية للنشر والتوزيع- الأردن.
- الناسور، لؤي عبد الرحيم (2013)- السلامة والصحة المهنية- مكتبة المجتمع العربي للنشر والتوزيع- عمان- الأردن.
- جرجس، أشرف قيصر ذكري (2016)- تقييم إجراءات تداول الأغذية بقاعات الحفلات والمؤتمرات "بالتطبيق علي مدينة الإسكندرية"- رسالة دكتوراة- كلية السياحة والفنادق جامعة المنصورة.
- حلمي، أحمد زكي و العفشوك، عبد المنعم محمد (2010)- السلامة والصحة المهنية)- الدار المصرية للعلوم- القاهرة.
- موسي، شقيري نوري و نور، محمود ابراهيم و الحداد، وسيم محمد و ذيب، سوزان سمير (2016)- إدارة المخاطر- دار الميسرة للنشر والتوزيع- الأردن.
- ونس، أحمد لطفي ابراهيم (2015)- السلامة والصحة المهنية- قطاع شئون خدمة المجتمع وتنمية البيئة- وحدة السلامة والصحة المهنية وتأمين بيئة العمل- كلية الزراعة- جامعة دمياط- مصر.

المراجع باللغة الانجليزية

- Deogracia Cornelio, Imanda Lihardinata, Danny Park, Gloria Ronquillo (2010), Protecting the Safety and Health of Restaurant workers, UCLA Labor Occupational Safety and Health (LOSH) Program, University of California, Los Angeles, USA.
- Department of Justice and Attorney-General (2014), Workplace Health and Safety "Information guide: Cafe and restaurant industry - Hazard Identification checklist", Version 3- PN10196, Queensland, Australia.

- European Agency for Safety and Health at Work (2008), Working environment information "Protecting workers in hotels, restaurants and catering", luxembourg.
- Jackson, Robert (2010), Fire Risk Assessment for Tokyo Diner Restaurant "2 Newport Place- London", Regulatory Reform (Fire Safety) Order, The Management of Health and Safety at Work, UK.
- Jennings, G., (2001), Tourism Research, John Wiley & Sons, Australia.
- Rajnarayan R. Tiwari (2015), Situational Analysis of Occupational Health Issues of Restaurant and Dhaba Workers, Occupational Medicine & Health Affairs journal, Volume 3 , Issue 6, ISSN:2329-6879 OMHA
- Sylvester N. Onyeneho and Craig W. Hedberg (2013), An Assessment of Food Safety Needs of Restaurants in Owerri, Imo State - Nigeria, International Journal of Environmental Research and Public Health- Switzerland.