



# دليل إرشادي

لتوعية البائعين والعاملين في أسواق  
النفع العام بسلامة وجودة الغذاء

قطاع الغذاء

2026



## المقدمة

تعتبر أسواق النفع العام من أهم الأماكن للحصول على المنتجات الزراعية الطازجة بالنسبة للمستهلكين والتجار ووسيلة تجارية كبرى للربح ودعم الاقتصاد المحلي ولكن سلامة وجودة المنتجات المباعة في هذه الأسواق أمر ضروري لاستمرار نموها. فهم مسببات الأمراض المنقولة بالغذاء واتباع الممارسات السليمة للسيطرة أو التقليل من مخاطر تلوث هذه المنتجات من أهم واجبات العاملين والبائعين في هذه الأسواق. وعلى الرغم من أن سلامة المنتجات الزراعية الطازجة تبدأ في المزرعة، فإنه يجب اتباع ممارسات جيدة في جميع مراحل تداولها لضمان وصولها آمنه وبجودة عالية إلى المستهلكين. قد تكون المنتجات الزراعية الطازجة عرضة للتلوث في مرحلة عرضها في أسواق النفع العام من عدة مصادر مثل الأسطح الملامسة للمنتجات والموظفين والزبائن وبيئة الأسواق بشكل عام. ومن منطلق رؤية ورسالة الهيئة العامة للغذاء والدواء، التي تهدف إلى حماية الصحة العامة للمستهلكين من خلال تحسين التواصل والتوعية لتعزيز سلامة الغذاء على كامل السلسلة الغذائية، تم إعداد هذا الدليل الإرشادي التوعوي من قبل قطاع الغذاء في الهيئة كأحد مخرجات المشروع الاستراتيجي "إشراك أفراد المجتمع والمزارعين والعاملين في أسواق النفع العام في تعزيز سلامة الغذاء والغذاء الصحي" وهو أحد مشاريع الهيئة في استراتيجيتها الرابعة 2023-2027. يوضح هذا الدليل إرشادات توعوية علمية قابلة للتطبيق يوصى باتباعها من قبل البائعين والعاملين في تداول المحاصيل الزراعية الطازجة مثل الخضروات والفواكه والتمور والأعشاب الطازجة لضمان اتباع الممارسات الجيدة في أسواق النفع العام بهدف الحفاظ على سلامة وجودة هذه المنتجات مما يساهم تعزيز الصحة العامة للمستهلكين وتعزيز الأمن الغذائي الوطني وفتح المجال أمام منتجات المملكة الزراعية للوصول إلى الأسواق المحلية والعالمية.

## النطاق

يوضح هذا الدليل الإرشادي التوعوي أهم الإرشادات والتوصيات العلمية المتعلقة بممارسات النظافة والممارسات الجيدة لتداول المنتجات الزراعية الطازجة مثل الخضروات والفواكه والتمور والأعشاب الطازجة في مرحلة بيعها في أسواق النفع العام بهدف تعزيز سلامتها وجودتها. كما يقدم إطاراً علمياً شاملاً لفهم وتغيير السلوكيات التنظيمية للعاملين من خلال التأثير على قناعاتهم، البيئة الاجتماعية المحيطة، وقدرتهم على التطبيق.

## الفئة المستهدفة

تستهدف هذه الإرشادات الطوعية البائعين والعاملين في أسواق النفع العام المخصصة لبيع المنتجات الزراعية الطازجة مثل الخضروات والفواكه والتمور والأعشاب الطازجة.

## أهداف الدليل

1. التعرف على المخاطر المؤثرة على سلامة الغذاء المتعلقة بالمنتجات الزراعية الطازجة في أسواق النفع العام.
2. تحسين الوعي بالممارسات الجيدة التي تساهم في تعزيز سلامة وجودة المنتجات الزراعية الطازجة في أسواق النفع العام.
3. تقديم تطبيقات عملية لتحفيز سلوك العاملين إيجابياً لتعزيز الالتزام بالممارسات الجيدة.

## ماهي مخاطر سلامة الغذاء وكيفية الوقاية منها؟

مخاطر سلامة الغذاء هي ملوثات الأغذية التي لديها القدرة على التسبب بآثار صحية ضارة على الإنسان نتيجة استهلاك أغذية ملوثة

### يوجد ثلاثة أنواع رئيسة للملوثات الأغذية:

ملوثات فيزيائية الأجسام  
الغريبة مثل الأحجار أو شظايا  
الزجاج والشظايا المعدنية



ملوثات كيميائية مثل  
متبقيات البيدات  
والمعادن الثقيلة



ملوثات ميكروبية  
مثل البكتيريا  
والفيروسات

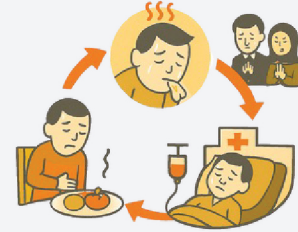


### الآثار الصحية:



قد تتلوث الأغذية بأي من هذه الملوثات خلال مراحل إنتاجها وتداولها في المزرعة أو النقل أو التصنيع أو العرض في الأسواق وذلك بسبب الجهل أو عدم الالتزام بالممارسات الزراعية أو الصناعية الجيدة أو ممارسات النظافة الجيدة

قد يسبب استهلاك أغذية ملوثة آثار صحية بسيطة مثل ألم في المعدة في حين أن الحالات الأكثر خطورة يمكن أن تؤدي إلى دخول المستشفى وحتى الموت



بعض فئات المجتمع والتي تصنف كفئات حساسة قد تتأثر صحياً بشكل أكبر عند استهلاك الأغذية الملوثة مثل الأطفال والحوامل وكبار السن والأشخاص ذوي المناعة الضعيفة

اتباع ممارسات جيدة خلال مراحل إنتاج الأغذية مسؤولية كبرى يجب على العاملين والمستثمرين في زراعة وصناعة الأغذية الإلام بجميع جوانبها واتباع أنظمة سلامة الغذاء وتدريب العاملين لديهم وتعيين مشرفين لمراقبتهم على الالتزام أثناء جميع مراحل الإنتاج للحفاظ على الصحة العامة للمستهلكين وضمان استمرار وازدهار أعمالهم الزراعية والتجارية

## إرشادات السيطرة على مخاطر سلامة الغذاء في الأسواق

يمكن أن تتلوث المنتجات الزراعية الطازجة بالملوثات الميكروبية أو الكيميائية أو الفيزيائية في أي مرحلة خلال إنتاجها بدءاً من البذور المستخدمة في زراعتها وحتى عرضها للبيع. لا توجد طريقة للقضاء بشكل كامل على مخاطر الأغذية المرتبطة بالمنتجات الزراعية الطازجة غير المطبوخة، لذا فإن منع التلوث هو أفضل طريقة لضمان السلامة. وفيما يلي بعض الإرشادات والتوصيات لممارسات النظافة والممارسات الجيدة للسيطرة أو التقليل من خطر تلوث المنتجات الزراعية الطازجة:

### أولاً: صحة ونظافة العاملين:

تعد صحة ونظافة العاملين من أهم العوامل التي تقلل من احتمالية تلوث المحاصيل الزراعية حيث أن إحدى الطرق التي يمكن أن تلوث المحاصيل بالميكروبات هي التلامس مع العاملين إذا كانوا مرضى أو لا يلتزمون بممارسات النظافة الجيدة. عدم غسل اليدين بعد استخدام دورة المياه من قبل العاملين اللذين يتداولون الأغذية قد يتسبب بالأمراض حيث أنه من المصادر الرئيسية للتلوث الميكروبي للأغذية هو فضلات الإنسان أو الحيوان.

### إرشادات صحة العاملين:

- احرص على إجراء فحص طبي للعاملين والتأكد من حصولهم على شهادات صحية.
- تأكد من توفر مجموعة إسعافات أولية قريبة من مواقع العمل ودرب العاملين على استخدامها في حالات الطوارئ.
- أبعد أي عامل تظهر عليه أعراض أمراض معدية مثل الغثيان، القيء والإسهال عن ملامسة المنتجات الزراعية الطازجة حتى يتعافى لتجنب تلوثها.
- عند حدوث قطع أو جرح أثناء العمل وجه العاملين بالحصول على الإسعافات الأولية مباشرة والتخلص من أي منتجات ملوثة بالدم.
- احرص على معالجة الجروح بشكل مناسب وتأكد من تغطيتها وارتداء قفازات لتجنب تلويثها للمنتجات.

## إرشادات نظافة العاملين:

- وفر عددًا كافيًا من دورات المياه الثابتة أو المتحركة سهلة التنظيف وأن تكون مزودة بمياه جارية مع التأكد من تهويتها بشكل جيد وأن تكون أبوابها تغلق بشكل محكم ويتم تنظيفها بشكل يومي.
- جهّز مناطق العمل ودورات المياه بمرافق غسل اليدين، مع ضمان التوفر الدائم للصابون ووسائل تجفيف اليدين وورق الحمام وسلال المهملات .
- ضع ملصقات تذكير بغسل اليدين بعد استخدام دورات المياه وفي مناطق العمل.
- وجه العاملين بالاستحمام قبل الذهاب للعمل وارتداء ملابس نظيفة.
- يمكن استخدام معقم الأيدي بعد غسل اليدين ولكنه ليس بديلاً عن ذلك.
- وجه العاملين بأن القفازات ليس بديل عن غسل اليدين وأنه يجب غسل اليدين وتجفيفهما قبل ارتداء القفازات.
- يجب التخلص من القفازات ذات الاستعمال لمره واحده عند تلفها أو تلوثها.
- يجب غسيل القفازات البلاستيكية المعدة للاستخدام المتعدد مثل غسيل الأيدي.
- درب العاملين على أهمية غسل اليدين بشكل صحيح.

## متى يجب غسل اليدين؟

- قبل البدء بالعمل.
- بعد استخدام دروة المياه.
- بشكل متكرر خلال اليوم.
- قبل وبعد الأكل.
- بعد التدخين.
- بعد أخذ استراحة.
- بعد التعامل مع المواد الكيميائية مثل المبيدات أو مواد التنظيف.
- بعد ملامسة الأسطح المحتمل تلوثها أو الملابس المتسخة.
- بعد الانتهاء من العمل.

## غسل اليدين من أجل سلامة الغذاء:

يُعد غسل اليدين بشكل صحيح ومتكرر من أهم الممارسات الوقائية، وأحد أكثر الوسائل فاعلية في الحد من انتشار الميكروبات المسببة للأمراض، بما في ذلك الأمراض المنقولة عن طريق الغذاء. ينبغي غسل اليدين في الأوقات التي تستدعي ذلك، مع الانتباه إلى تنظيف جميع أجزاء اليد، وخاصة المناطق التي غالبًا ما تُنسى أثناء الغسل ( انظر الشكل 1 ).

### ماهي المناطق التي يتم نسيانها عند غسل اليدين ؟



شكل 1: المناطق التي يتم غالبًا نسيانها أثناء غسل اليدين

## خطوات غسل اليدين:



2. وضع الصابون



1. تبيلل اليدين بالماء الجاري  
النظيف ثم إغلاق الصنبور



4. فرك اليدين لمدة لا تقل عن  
20 ثانية



3. فرك كامل اليدين والأصابع  
وأطراف الأصابع بالرغوة



6. تجفيف اليدين باستخدام  
المناديل أو منشفة نظيفة



5. شطف اليدين جيدًا تحت الماء  
الجاري النظيف



## ثانياً: مراقبة الموردين:

يوصى بالممارسات التالية كممارسات جيدة لمراقبة الموردين:

- تعامل مع موردي المنتجات الطازجة الذين لديهم سجل حافل في توريد المنتجات الطازجة عالية الجودة.
- قم بإجراء تدقيق دوري على مباني وعمليات جميع الموردين لضمان سلامة المنتجات الموردة.
- خذ بالاعتبار اختيار الموردين الذين لديهم أنظمة جودة معتمده.
- درب العاملين على فحص المنتجات الزراعية الطازجة عند الاستلام للتأكد من نظافة الحاويات ووجود بيانات المنتجات مثل المصدر والتاريخ.
- درب العاملين على إجراء فحص الجودة المرئي لكشف حالات التلف أو التلوث المادي وعلى العلامات الدالة على فساد المنتجات الزراعية والتي منها علامات وجود الآفات ( مثل الحشرات الصغيرة، البقع الفطرية، العفن، الثقوب الناتجة عن تضرر بسبب تواجد القوارض).



## ثالثاً: التخزين:

يوصى بالممارسات التالية كممارسات جيدة للتخزين:

- يجب وضع المنتجات الزراعية المستلمة في منطقة تخزين مخصصة في أقرب وقت ممكن، مع الفصل المناسب بين المخزون القديم والجديد.
- احرص على وضع علامات على الأرفف بتاريخ الاستلام في المخزن للمساعدة في التتبع.

- يجب تخزين المنتجات الزراعية بعيداً عن الأرض ويفضل على حوامل كما يجب تغطية الصناديق العلوية.
- يجب إزالة أي منتج غير صالح أو نفايات من مناطق التخزين ووضع علامات واضحة عليها باعتبارها نفايات والتخلص منها في أسرع وقت ممكن.
- يجب الحفاظ على نظافة غرف التخزين والحرص على حمايتها من دخول الحشرات.
- احرص على تخزين المواد الكيميائية مثل المبيدات ومواد التنظيف في منطقة معزولة عن تخزين المنتجات.
- يجب استخدام ستائر بلاستيكية عند مدخل المخزن لمنع دخول الحشرات.
- يجب استخدام مصائد ميكانيكية لمنع تواجد الحشرات وتضرر المنتجات المخزنة.

### غرف التبريد:

- يجب أن تظل أبواب غرف التبريد مغلقة للحفاظ على درجة حرارة ثابتة ويجب تسجيل درجات حرارة الهواء على فترات منتظمة.
- يُنصح بالتحقق المنتظم من درجة الحرارة في مواقع مختلفة داخل منطقة التخزين لضمان اتساق وتجانس درجة الحرارة في جميع أنحاء منطقة التخزين.

### درجة الحرارة:

- بشكل عام الفواكه والخضروات والأعشاب الطازجة تخزن في الثلاجة عند درجة 0-5 درجة مئوية.
- بعض أنواع الخضروات والفواكه مثل الموز والبطاطا الحلوة والبطاطس والبصل والقرع تخزن في مكان جاف عند درجة 15-21 درجة مئوية.

### الرطوبة:

- حافظ على درجة رطوبة نسبية بين 85-95% لتجنب فقدان الماء في منطقة تخزين المنتجات.

## توصيات إضافية

تجنب تخزين المحاصيل مع منتجات تطلق الإيثيلين مثل التفاح، لأن الإيثيلين يحفز نضج وتسريع تلف المحاصيل الأخرى. بعض الفواكه والخضروات تطلق غاز الإيثيلين كجزء من عملية النضج، والذي يمكن أن يؤثر على المحاصيل الأخرى في التخزين والنقل. فيما يلي قائمة ببعض الفواكه والخضروات التي تنتج الإيثيلين بشكل كبير.

### أمثلة على الفواكه التي تطلق الإيثيلين:



الخوخ



الكمثرى



الموز



التفاح



الشمام



المانجو



الطماطم



الأفوكادو

### أمثلة على الخضروات التي تطلق الإيثيلين:

على عكس الفواكه، معظم الخضروات تطلق كميات قليلة من الإيثيلين، لكن البطاطا عندما تكون في مرحلة الإنبات أو التخزين السيئ قد تطلق الإيثيلين.

### التأثير على المنتجات الأخرى:

المنتجات التي تطلق الإيثيلين يمكن أن تؤدي إلى نضج مبكر أو تلف المنتجات الحساسة للإيثيلين، مثل الخس والسبانخ والبروكلي.

### توصيات التخزين:

- يجب تخزين الفواكه المنتجة للإيثيلين في الثلاجة بعيدًا قدر الإمكان عن الفواكه والخضروات الحساسة للإيثيلين.
- استخدم مواد أو مرشحات ماصة للإيثيلين عند الضرورة (مثل حزم كربونية ماصة) لتقليل تأثير الإيثيلين أثناء النقل أو التخزين.



## رابعاً: العرض:

يوصى بالممارسات التالية  
كممارسات جيدة لعرض  
المنتجات الزراعية الطازجة:

### التعامل مع المنتجات وعرضها:

- تعامل مع المنتجات الزراعية الطازجة بعناية لتجنب تلفها.
- لا تكس المنتجات بشكل مفرط في وحدات العرض للحفاظ على دوران الهواء ومنع ارتفاع درجة حرارتها.
- اعرض معظم المنتجات، خصوصاً اللينة منها، معلبة لحمايتها من التلف.
- دوّر المنتجات الطازجة بانتظام، بحيث تضع المخزون الأقدم في المقدمة.
- خزن المنتجات الطازجة في مكان مبرد طوال الليل.

### الفحص والفرز والتنظيف:

- ضع ملصقات للتذكير بأهمية الفحص البصري للمنتجات عند النقل والتخزين والعرض.
- وفر إضاءة كافية لتسهيل فحص المنتجات بصرياً.
- أفحص تواريخ الصلاحية يومياً وأزل المنتجات منتهية الصلاحية فوراً.
- افحص المنتجات المعروضة بانتظام بحثاً عن علامات التلف والملوثات.
- افصل المنتجات المشتبه بها أو التالفة لحين فحصها أو التخلص منها.
- تخلص من أي منتج رديء أو تالف، وخزنه في منطقة منفصلة للنفايات.
- نظف وطهر وحدات العرض بانتظام، خاصة بعد الاستخدام أو عند اتساخها، باستخدام مواد تنظيف آمنة وصديقة للبيئة.
- تجنب تخزين مواد التنظيف بالقرب من المنتجات.

## الوقاية من التلوث والحشرات:

- احرص على منع دخول الحيوانات إلى السوق لتجنب تلوث الأغذية.
- استخدم رفوفاً مرتفعة لتجنب التلوث بالحشرات والقوارض.
- استخدم مصائد مختلفة للحشرات للحد من انتشارها.
- حافظ على بقاء المنتجات والحاويات بعيدة عن الأرض لمنع تلوثها بالأوساخ أو الغبار أو الماء المتناثر.

## مواد عرض المنتجات:

- استخدم وحدات عرض مصنوعة من مواد سهلة التنظيف وخالية من الحواف التي تجمع الأوساخ.
- استخدم الحاويات البلاستيكية أو غير المسامية لسهولة تنظيفها وكونها أقل عرضة لنقل الميكروبات.
- عند اختيار استخدام الصواني الخشبية أو سلال القش أو مواد أخرى صعبة التنظيف، فغطها برقائق معدنية أو مناشف ورقية يمكن التخلص منها، أو استخدم مناشف أطباق قماشية نظيفة تُغسل بين الاستخدامات.

## التعامل مع شكاوى العملاء:

- استجب لشكاوى العملاء المتعلقة بفساد المنتجات أو وجود آفات بسرعة.
- تواصل مع الموردين عند ورود شكاوى متكررة.
- احتفظ بسجل دقيق للشكاوى لتسهيل فرز الموردين واختيار الأفضل.

## خامساً: تحسين سلوكيات العاملين باستخدام نظرية السلوك المخطط

### ماهي نظرية السلوك المخطط؟

تفسر نظرية السلوك المخطط كيفية اتخاذ الأفراد للقرارات السلوكية وتأثير العوامل البيئية والاجتماعية على قراراتهم. تقدم هذه النظرية إطاراً علمياً لفهم العوامل المؤثرة على سلوك العاملين مما يمكن المشرفين من تعزيز الاتجاهات الإيجابية، تفعيل التأثير الاجتماعي، وتوفير بيئة عمل داعمة تساعد العاملين على تنفيذ الممارسات الصحيحة بفعالية.

### فيما يلي شرح لمكوناتها وكيفية استخدامها في تحسين سلوكيات العاملين:

المكونات	التعريف	التطبيق في أسواق النفع العام
الاتجاه نحو السلوك	يعبر عن مدى قناعة العامل بأن الممارسات المطلوبة (مثل الالتزام بالنظافة وسلامة الغذاء) ستعود عليه وعلى المستهلكين بفوائد ملموسة.	إذا شعر العامل بأن تحسين جودة المنتجات سيزيد ثقة العملاء ويحقق له مردوداً مالياً أفضل، فإنه يصبح أكثر ميلاً للالتزام بالممارسات الجيدة.
المعيار الذاتي	يعكس تأثير البيئة الاجتماعية (الزملاء، المشرفون، المجتمع) في دفع العامل نحو تبني السلوك الصحيح.	إذا لاحظ العامل أن زملاءه والمشرفين يدعمون الالتزام بسلامة الغذاء، فإنه يميل أكثر إلى تبني هذه السلوكيات.
الإدراك بالسيطرة السلوكية	يقيس شعور العامل بقدرته على تطبيق السلوكيات المطلوبة بناءً على الموارد، الأدوات، والدعم المتاح.	توفير المعدات المناسبة والتدريب يساعد العامل على التغلب على العوائق ويزيد ثقته بقدرته على التنفيذ.

**المحور الأول: تعزيز الاتجاهات الإيجابية نحو سلامة الغذاء وجودة المنتجات.**  
الهدف: إقناع العاملين بأن الالتزام بمعايير سلامة الغذاء وجودة المنتجات يؤدي إلى تحسين المبيعات، تعزيز رضا العملاء، وتقليل التكاليف الناتجة عن تلف المنتجات أو الشكاوى.

### الإجراءات العملية:

الإجراء	آلية التنفيذ	أمثلة تطبيقية
التوعية بفوائد الالتزام	تنظيم جلسة توعوية تشمل دراسات حالة توضح تأثير الالتزام على زيادة رضا العملاء.	الأسواق التي تلتزم بمعايير النظافة تحقق زيادة بنسبة 20% في رضا العملاء.
استخدام أمثلة واقعية	عرض قصص نجاح لأسواق مماثلة حققت تحسناً بعد تطبيق معايير سلامة وجودة الغذاء..	سوق محلي شهد زيادة في العملاء بعد تطبيق ممارسات النظافة وحفظ المنتجات.
ورش عمل تطبيقية	تنظيم تدريبات عملية على تنظيف وحدات العرض، تخزين المنتجات، والحفاظ على معايير السلامة والجودة.	تدريب عملي حول تقنيات تنظيف وتطهير الأسطح لمنع تراكم الملوثة.
العروض التوضيحية والفيديوهات	عرض فيديوهات قصيرة تُظهر تأثير سوء التخزين على جودة المنتجات.	فيديو يُوضح الفرق بين منتج مخزن في درجة حرارة مناسبة وآخر تعرض لسوء التخزين.
تحفيز العاملين بالكافآت	تقديم حوافز مادية وشهادات تقدير للعاملين الأكثر التزاماً بمعايير السلامة والجودة.	جائزة شهرية لأفضل عامل حافظ على جودة وسلامة المنتجات.

## المحور الثاني: التأثير على المعيار الذاتي

الهدف: تعزيز الدعم الاجتماعي لتبني الممارسات الصحيحة من خلال التأثير الجماعي والتشجيع من قبل المشرفين والزملاء.

### الإجراءات العملية:

الإجراء	آلية التنفيذ	أمثلة تطبيقية
إشراك المشرفين وقادة الفرق	تنظيم لقاءات دورية بقيادة مشرفي سلامة الغذاء لمناقشة الممارسات الصحية.	اجتماع اسبوعي يناقش فيه المشرف أهمية غسل اليدين وتنظيف المعدات.
تعزيز العمل الجماعي	تقسيم العاملين إلى مجموعات مسؤولة عن ضمان النظافة والجودة في أقسام محددة.	فرق صغيرة تُشرف على تنظيف مناطق العرض ومراقبة جودة المنتجات.
إطلاق حملات توعوية	وضع لوحات إعلانية وملصقات توعوية داخل السوق.	ملصقات تُوضح كيفية غسل اليدين بالشكل الصحيح.
المسابقات التحفيزية	تنظيم مسابقات بين العاملين لتحفيز الالتزام.	مسابقة "أنظف وحدة عرض" مع تقديم جوائز رمزية.

## المحور الثالث: تعزيز الإدراك بالسيطرة السلوكية

الهدف: تمكين العاملين من تنفيذ ممارسات سلامة الغذاء بفعالية عبر توفير الأدوات والتدريب والدعم الفني.

الإجراء	آلية التنفيذ	أمثلة تطبيقية
توفير المعدات	توزيع أدوات النظافة والتخزين مثل القفازات، المطهرات، وأجهزة قياس الحرارة.	توفير مناشف ورقية ومنظفات بأسعار مدعومة للعاملين.
التدريب العملي المستمر	تنظيم ورش تدريبية تركز على كيفية التعامل مع المنتجات وحفظها.	تدريب عملي على تنظيف وحدات العرض بعد انتهاء اليوم.
الدعم الفني والمتابعة	تقديم استشارات ميدانية من مشرفي سلامة الغذاء.	متابعة كيفية تخزين الفواكه والخضروات بدرجات الحرارة المناسبة.
إعداد أدلة إرشادية	توزيع كتيبات وفيديوهات تعليمية تشرح الإجراءات بشكل مبسط.	كتيب يوضح كيفية التمييز بين المنتجات التالفة والجيدة.

## الخاتمة:

تطبيق هذا الدليل، يمكّن من تحسين سلامة الغذاء وجودة المنتجات الزراعية الطازجة داخل أسواق النفع العام، مما يعزز ثقة العملاء ويحسن الأداء العام للأسواق. استخدام نظرية السلوك المخطط يضمن تحقيق تغيير سلوكي مستدام من خلال التأثير على المواقف، المعايير الاجتماعية، والإدراك بالسيطرة السلوكية للعاملين.

الهيئة العامة للغذاء والدواء  
Saudi Food & Drug Authority

