JWPU
Journal of Al-Wataniya Private University
ISSN: 3105-2150

Volume (2) Number (2)
Avaialable at: https://wpu.edu.sy/wpuj/index.php/wpuh/en

The Impact Of Applying The Food Safety Compliance Standard (Iso 22000) In Achieving Competitive Advantage "A Case Study Of Alo Chicken Restaurant In Hama Governorate"

Dr. Mohammad Nasser [1,*], Ahmad Al Khalaf [1]

ABSTRACT

The fierce competition in the markets in our current era is no longer hidden from anyone. As organizations always seek to distinguish themselves and be unique from their competitors, so today we see a race between organizations, the service patterns of which constitute the largest part, including restaurants, which are considered one of the types of these organizations seeking excellence in this field, and a number of them are convinced of the importance of applying the philosophy and approach of total quality management in their daily operations, and one of the important standards in the field of restaurants is the standard of compliance to food safety ISO 22000.

Therefore, this study aimed to study the relationship between the application of the standard of commitment to food safety and competitive advantage in its dimensions (cost, quality) within the (Allo Chicken) restaurant in Hama Governorate, and the study community consisted of managers, accountants and employees of administrative levels, and the researcher relied on determining the sample size on the comprehensive enumeration method due to the small size of the community, as the number of questionnaires reached.(30)

The researcher concluded that there is a strong positive moral correlation between the application of the standard of compliance to food safety and each of the competitive advantage, cost and quality.

KEYWORDS: Food Safety Commitment Standard, Competitive Advantage, Cost, Quality

Submitted on September 2, 2024, Revised on October 21, 2024; Accepted on November 15, 2024.
© 2024 Al-Wataniya Private University. This work is licensed under the Creative Commons Attribution–NonCommercial–NoDerivatives 4.0 International (CC BY-NC-ND 4.0) license.

1 Faculty of Financial and Administrative Science, Al-Wataniya Private University, Hama, Syrian

Corresponding author. E-mail address: mohammad-m-nasser@wpu.edu.sy

أثر تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية (ISO 22000) في تحقيق الميزة التنافسية

"دراسة حالة مطعم ألو تشكن في محافظة حماة"

د.محمد ناصر، أحمد الخلف

الملخص

لم يعد يخفى على أحد حجم المنافسة الشرسة في الأسواق في عصرنا الحالي، حيث تسعى المنظمات دائماً من أجل التميز والتفرد عن منافسيها، لذلك نرى اليوم سباقاً بين المنظمات والتي تشكل الأنماط الخدمية منها القسم الأكبر ومن ضمنها المطاعم التي تعتبر أحد أنواع هذه المنظمات الساعية للتميز في هذا المضمار، والتي اقتنع عدد منها بأهمية تطبيق فلسفة ونهج إدارة الجودة الشاملة في عملياتها اليومية، ومن المعايير الهامة في مجال المطاعم هو معيار الالتزام بسلامة الغذاء ISO 22000.

لذلك هدفت هذه الدراسة إلى دراسة العلاقة بين تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية والميزة التنافسية بأبعادها (التكلفة، الجودة) ضمن مطعم (ألو تشكن) في محافظة حماة، وتألف مجتمع الدراسة من مدراء ومحاسبين وموظفي المستويات الإدارية، واعتمد الباحث في تحديد حجم العينة على أسلوب الحصر الشامل لصغر حجم المجتمع حيث بلغ عدد الاستبانات (30).

توصل الباحث إلى وجود علاقة ارتباط معنوية قوية موجبة بين تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية وكل من الميزة التنافسية والتكلفة والجودة.

الكلمات المفتاحية: معيار الالتزام بالسلامة الغذائية، الميزة التنافسية، التكلفة، الجودة.

1. مقدمة

في عالمنا اليوم تزداد أهمية الالتزام بمعايير الغذاء بشكل ملحوظ حيث أصبح المستهلكون أكثر وعياً بالمخاطر الصحية المحتملة المرتبطة بتناول منتجات غذائية غير آمنة، وبالتالي أصبح تحقيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية لنظام إدارة الجودة أمراً بالغ الأهمية بالنسبة لجميع الشركات العاملة في مجال الغذاء بغض النظر عن حجمها أو تخصصها. وقد وضعت العديد من الأنظمة واللوائح العالمية لضمان سلامة الأغذية والتي يعتبر أهمها نظام تطبيق معيار السلامة الغذائية (ISO 22000) لما له من أهمية بالغة والذي بدوره يركز على تحسين جميع جوانب العملية الإنتاجية بما في ذلك سلامة المنتجات لتحقيق الأهداف العامة والفوز برضا العملاء. كما أن تطبيق الـ (ISO 22000) يُحدث أثراً إيجابياً متعدد الأوجه على المنظمة ويعمل على تحسين سمعة المنظمة لتعزيز ثقة المستهلكين وتحقيق مزايا تنافسية هامة حيث تعد هذه الاستراتيجية استثماراً ذكياً على المدى الطويل. وفي ظل المنافسة الشرسة التي نشهدها اليوم أصبحت المنظمات تعمل على خلق وإيجاد ميزة تنافسية تمكنها من التميز عن مثيلاتها أو عن منافسيها من الشركات الأخرى مما يسمح بجذب العملاء والحفاظ عليهم وكسب ولائهم وتحقيق أرباح أعلى وليست الميزة التنافسية هي مجرد منتج جيد أو خدمة ممتازة بل هي مجموعة من العوامل المرتبطة التي تمكن الشركة من التفوق على مثيلاتها في الأسواق لذلك عليها أن تستثمر باستمرار في تحسين منتجاتها وخدماتها ويجب أيضاً أن تراقب المنافسين بشكل دائم لاستغلال الفرص والتغلب على أي تهديد خارجي وذلك يتطلب استراتيجية واضحة واستثمار مستمر وقدرة دائمة على التكييف مع المتغيرات، وإن تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية يعتبر عنصراً هاماً لتحقيق الميزة التنافسية.

2. الدراسات السابقة

1.2.الدراسات العربية

1- دراسة (R. Suhailia and F. Boutoura, 2024). بعنوان:

The impact of the food safety management system in reducing health risks: A case study of the Directorate of Trade and Export Promotion of Tebessa Province [1].

تهدف هذه الدراسة: للتعرف على مدى تأثير نظام إدارة السلامة الغذائية في الحد من المخاطر الصحية، حيث يعتبر نظام سلامة الغذاء نهج وقائي يستخدم للمحافظة على سلامة المنتجات الغذائية وذلك عن طريق نظام الهاسب (HACCP) والذي يقوم بتتبع مراحل سلسلة الإنتاج قصد تحديد النقاط الحرجة المرتبطة بكل مرحلة من مراحل سلسلة الإنتاج، وبالتالي فكلاً من النظامين يعتبران ركيزة أساسية تعتمد عليهما المنظمات والمنشآت التجارية، للمحافظة على

صحة المستهلك من الوقوع في أي مخاطر قد تهدد حياته ومن أجل المحافظة على سلامة المنتجات الغذائية تم إبراز الدور الرقابي لمديرية التجارة وترقية الصادرات لولاية تبسة في السيطرة على سلامة المنتجات الغذائية من خلال نظام إدارة السلامة الغذائية (Iso 22000) ونظام الهاسب(HACCP) ، بهدف حماية المستهلك وتقليل المخاطر الصحية المرتبطة بالغذاء .

توصلت هذه الدراسة الميدانية: إلى جملة من النتائج أهمها: أن المديرية ليست هي المسؤول فقط للمحافظة على المستهلك من الوقوع في أي مخاطر مرتبطة بالغذاء، بل فالمستهلك كذلك مسؤول عن سلامة صحته، فمن خلال اختبار الفرضيات تم التوصل وجود علاقة ارتباط طردية متوسطة ذات أثر دال إحصائياً بين نظام إدارة السلامة الغذائية للتحكم بالمخاطر الصحية (HACCP)، بمديرية التجارة وترقية الصادرات في ولاية تبسة.

2- دراسة (F. Al-Hada and J. Zaid , 2024) بعنوان:

The role of strategic orientation in achieving competitive advantage: A field study in Yemeni private universities [4].

هدفت الدراسة إلى التعرف إلى دور التوجه الاستراتيجي بأبعاده (الريادي، التوجه بالسوق، التوجه بالتكنولوجيا) في تحقيق الميزة التنافسية بأبعادها (الجودة، التميز، التكلفة) في الجامعات الأهلية اليمنية في أمانة العاصمة صنعاء، وتحديد واقع ومستوى ممارسة التوجه الاستراتيجي، ومستوى تحقق الميزة التنافسية في الجامعات الأهلية اليمنية في أمانة العاصمة صنعاء

أظهرت النتائج أن هنالك أثراً دالاً إحصائياً للتوجه الاستراتيجي على الميزة التنافسية في الجامعات الأهلية اليمنية، وفي ضوء النتائج خرجت الدراسة بعدد من التوصيات منها ضرورة الاهتمام والتركيز على تطوير التوجه الاستراتيجي بجميع أبعاده للجامعات وفهم احتياجات سوق العمل ومتطلباته، من خلال تحديد الأهداف وطرق تحقيقها وتنسيق أنشطة الجامعة وتوجيهها نحو تحقيق أهدافها، وضرورة الاهتمام بتعزيز الميزة التنافسية بجميع أبعادها لا سيما بعد التميز، لأنه كان أقل الأبعاد تحققاً كما أوصت بإجراء مزيد من الدراسات لتحليل البيئة الخارجية للجامعات الأهلية في اليمن، مثل العوامل السياسية والاقتصادية والاجتماعية والأمنية والتكنولوجية، وتأثيرها على المسيرة التنافسية.

3- دراسة (A. M. Mohiuddin and A. Al-Ameri, 2023). بعنوان:

The role of strategic leadership in achieving competitive advantage: A field study in private hospitals in Sana'a [5].

هدفت الدراسة: إلى قياس دور القيادة الاستراتيجية بأبعادها (التوجه الاستراتيجي، الحفاظ على المقدرات الجوهرية، تطوير رأس المال البشري، الثقافة التنظيمية، الرقابة التنظيمية المتوازنة،

التأكيد على الممارسات الأخلاقية) في تحقيق المسيرة التنافسية بأبعادها (التكلفة، الجودة، المرونة، التسليم، الإبداع) في المستشفيات الأهلية في العاصمة صنعاء .

وتوصلت الدراسة إلى عدد من الاستنتاجات، كان أهمها وجود دور إيجابي للقيادة الاستراتيجية في تحقيق الميزة التنافسية في المستشفيات الأهلية (مجال الدراسة)، وأيضاً وجود اهتمام كبير للقيادة الاستراتيجية بجميع أبعادها، حيث كان أعلى هذه توفراً بُعد التوجه الاستراتيجي، وكان أقلها تطوير رأس المال البشري، كما يوجد اهتمام كبير بالميزة التنافسية حيث كان أكثرها تحققاً الجودة والمرونة وأقلها الإبداع، وقد خلصت الدراسة بعدد من التوصيات كان أهمها الاستمرار في ممارسة القيادة الاستراتيجية من قبل المستشفيات الأهلية (مجال الدراسة)، وتعزيز هذه الممارسة باستخدام الأساليب العلمية الحديثة لتحقيق أهداف المستشفيات، وضرورة تشجيع مشاركة العاملين في اتخاذ القرارات، وإعداد القيادات المستقبلية، وتبني التسويق الالكتروني في المستشفيات الأهلية (مجال الدراسة)، ومنح حوافز مرضية للعاملين لتشجيعهم على الإبداع.

4- دراسة (A. El-Haddad et al., 2021). بعنوان:

Reducing quality costs in light of the international food safety standard ISO 22000: An application to Egyptian public business sector companies [2].

تهدف هذه الدراسة: إلى إظهار تطبيق المعيار الدولي لسلامة الغذاء (Iso 22000) في الرقابة على تكاليف الجودة في شركات قطاع الأعمال العام لتضيع المنتجات الغذائية المصرية وذلك بهدف تخفيض التكاليف الكلية من خلال تخفيض تكاليف الجودة عن طريق التحكم في النقاط الحرجة الممثلة لمراكز التكلفة في الأنشطة التصنيفية مع إظهار التأثر على عناصر تكاليف الجودة (الوقاية– التقييم– الفشل الداخلي والخارجي) وقد تم استعراض خطوات تطبيق المعيار الدولي لسلامة الغذاء (Iso 22000) مع بين المبادئ الأساسية للهاسب (HACCP) والبرامج التمهيدية لتطبيق المعيار .

وقد توصلت هذه الدراسة: إلى مجموعة من النتائج أهمها ملائمة نظام الهاسب للرقابة على الجودة مما أدى إلى تخفيض تكلفتها على مستوى الوظائف (الإنتاج– التسويق– الإدارة) مع توضيح مدى التأثير على عناصر الجودة وتوضيح اتجاه هذا التأثير .

وقد أوصت بضرورة الالتزام بتطبيق المعيار الدولي لسلامة الغذاء (Iso 22000) على جميع الوحدات العاملة في مجالات المنتجات الغذائية على مستوى سلسلة التوريدات لما يحققه تطبيق المعيار من ارتفاع لجودة المنتجات وتخفيض التكاليف.

5- دراسة (Q. A. Al-Laima, A. S. Mohammed, 2021). بعنوان:

The impact of organizational culture on the implementation of the ISO 22000 food safety management system: A field study of food manufacturing companies in Al-Hodeidah Governorate, Yemen [3].

هدفت هذه الدراسة: إلى تحديد أثر الثقافة المنظمية في تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (Iso 22000) في الشركات اليمنية لصناعة الأغذية في محافظة الحديدة، تم تصميم أداة (استبانة) تضمنت أبعاد للثقافة المنظمية (ثقافة القيم، ثقافة التعلم الجماعي، ثقافة الأداء، الثقافة الداعمة) وأربعة أبعاد لتطبيق نظام السلامة الغذائية (الاتصالات التفاعلية، النظام الإداري ISO 9001 ، نظام الهاسب، التطوير والتحديث المستمر للنظام)، استخدمت هذه الدراسة المنهج الوصفي التحليلي .

وقد توصلت الدراسة: إلى مجموعة من الاستنتاجات تتلخص في الآتي :

أظهرت الدراسة أن الشركات تعمل على توفير الثقافة المنظمية بأبعادها (ثقافة القيم، ثقافة العمل الجماعي، ثقافة الأداء، الثقافة الداعمة) بدرجة كبيرة لكن ذلك لم يكن كافٍ وبالتالي ذلك يتطلب مراعاة مبدأ العدالة أثناء اتخاذ القرارات في الشركات، وتعزيز الثقة المتبادلة بين الإدارة الموظفية، والتركيز على الحوافز الجماعية بدرجة أساسية، وأن يتصف الرؤساء بالحيادية أثناء تقييم أداء مرؤوسيهم، وبذل المزيد من الاهتمام في منح جوائز قيمة للمبدعين .

كشفت الدراسة أيضاً عن وجود مساهمة كبيرة لأبعاد الثقافة المنظمية والمتمثلة بـ (ثقافة القيم وثقافة العمل الجماعي وثقافة الأداء والثقافة الداعمة) في التأثير على مستوى تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (Iso 22000) في الشركات بمجال الدراسة .

أظهرت الدراسة أن مستوى تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية (Iso 22000) بأبعادها (الاتصالات التفاعلية، النظام الإداري iso 9001، نظام الهاسب، التحديث والتطوير المستمر للنظام) في الشركات بمجال الدراسة كانت بدرجة كبيرة، ولكن ذلك المستوى غير كافٍ ويحتاج إلى تحسين ويتم التحسين عن طريق قيام قيادات الشركات مجال الدراسة إلى اتباع سياسة الباب المفتوح أثناء تعاملهم مع مرؤوسيهم وأن يكون هنالك التزام تام من جميع العاملين في النظام الإداري وأن يكون معظم العاملين على علم تام بسياسة الجودة.

2.2. الدراسات الأجنبية

1- دراسة (P. Pinbunleng, N. Sawatenarakul, and T. Silpcharu, 2023). بعنوان:
Guidelines for preparation of food industry to certification the ISO 22000 food safety management system [6].

كان الغرض من هذا البحث هو دراسة مبادئ توجيهية لإعداد صناعة المواد الغذائية للتأكد من نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 ووضع نموذج معادلة هيكلية لهذه المبادئ التوجيهية.

تم إجراء البحوث النوعية من خلال المقابلات المتعمقة مع خبراء لإنشاء أدوات وأجرت مناقشة مجموعة التركيز مع 11 شخصاً مؤهلين لإيجاد توافق في الآراء بشأن نموذج هذا البحث.

بالنسبة للبحث الكمي ما تم جمع البيانات الكمية باستخدام الاستبانات من 500 مسؤول تنفيذي في صناعة الأغذية، والتي استخدمت إحصائيات وصفية ومرجانية وعدة للحصول على تحليل البيانات.

وقد أظهرت النتائج أن المبادئ التوجيهية لإعداد رواد الأعمال الصناعيين لإصدار شهادات نظام إدارة سلامة الأغذية ISO 22000 يتكون من 4 عناصر ذات أولوية وفقاً للوسائل التي تم العثور عليها على النحو التالي:

- استعداد المنظمة: أهم العناصر هي حفظ العقود التي تعمل وفقاً للسياسات واللوائح.
- التعلم والنمو: العنصر الأكثر أهمية هو استخدام العمل الجماعي.
- معلومات البيانات: أهم العناصر هي البحث وجمع المستندات التي تطلب شهادة ISO22000.
- شبكة التعاون: بما في ذلك التعاون مع المؤسسات تحت الحكومة في دعم الخبراء والأكاديميين للتدريب.

وقد أظهرت أيضاً هذه الدراسة أنه عند تصنيفه وفقاً لعمر شهادة ISO 22000 في مستوى الأهمية الإحصائية من 0.05، كشف تحليل نموذج المعادلة الهيكلية المتقدمة أنه اجتاز معايير التقييم وكان متسقاً مع البيانات التجريبية. كانت القيم المحسوبة من احتمالية مربع Chl- square النسبي، مؤشر الاتساق، والجذر هو الخطأ التربيعي للتقريب 0.094، 1.098 0.946، و 0.014 على التوالي.

2- دراسة (A. R. Ibrahim, M. M. Zaki, and A. G. Tager, 2023). بعنوان:

Analyzing the food safety management programs (HACCP/ISO 22000) implemented in hotels [7].

يتم مناقشة إدارة سلامة الأغذية كحالة في صناعة الخدمات الغذائية وتعتبر أهم عنصر في الصحة العامة وبالتالي فهي ما يشكل الغذاء أهمية قصوى في حياة الإنسان. برنامج سلامة الأغذية هو نظام مكتوب يسرد المخاطر التي تتعرض لها صحة المستهلك المرتبطة بالتعامل مع الأغذية في صناعة الأغذية ويصف كيفية إدارة تلك المخاطر هناك. قامت الدراسة بتقييم برامج سلامة الغذاء وأثر هذه البرامج (HACCP/ ISO22000) على تحسين أقسام المطبخ

من خلال تحليلات تدقيق النظافة. كما تم تقييم تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) و (ISO 22000) من خلال تطبيق قائمة مرجعية كمية للملاحظة في فنادق الخمس والأربع نجوم في شرم الشيخ. إجمالي عدد فنادق الأربع والخمس نجوم في شرم الشيخ والتي تطبق ISO 22000 هو 5 فنادق. إجمالي عدد الفنادق المختارة في شرم الشيخ التي تطبق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP) هو 7 فنادق .

وقد توصلت النتيجة إلى عدم وجود فرق معنوي بين قبل ISO و HACCPحيث كانت القيمة أ أكبر من 0.05، مما يعني أن هنالك اتفاق بين القيم. ومن ناحية أخرى كشف الاختبار عن وجود فرق ذي دلالة إحصائية بين بعد ISO و قبلHACCP ، حيث كانت القيمة أ أقل من 0.05 مما يعني أن هناك خلافاً بين ISO و قبل ISO و HACCP .

ويمكن تلخيص النتيجة الأكثر أهمية في ISO 22000 في الفنادق التي تم تنفيذها بفعالية كان أفضل بكثير من نظام تحليل المخاطر ونقطة التحكم الحرجة (HACCP) في الفنادق التي تم التحقيق فيها.

3- دراسة (I. Farida and D. Setiawan, 2022) بعنوان:

Business strategies and competitive advantage: The role of performance and innovation [9].

تهدف هذه الدراسة إلى دراسة أثر استراتيجيات الأعمال في تحسين المزايا التنافسية للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة علاوة على ذلك ما تناولت الدراسة أهمية الأداء والابتكار كمتغيرات وسيطة في العلاقة بين استراتيجيات العمل والميزة التنافسية .

تتكون عينة الدراسة من (150) مؤسسة صغيرة ومتوسطة تعمل في قطاع البناء والعقارات . وقد أظهرت النتائج التي توصلنا إليها أن استراتيجيات العمل لها تأثير إيجابي على الميزة التنافسية. تعمل استراتيجيات الأعمال الأفضل على تحسين الميزة التنافسية للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة الحجم، علاوة على ذلك، يتوسط أداء الأعمال والابتكار أيضاً العلاقة بين استراتيجيات الأعمال والمزايا التنافسية، وقد قدمت نتائج البحث أيضاً دليلاً على أهمية الأداء والابتكار لتحسين الميزة التنافسية، ويقترح أن تعمل الشركات الصغيرة والمتوسطة الحجم على تحسين أدائها وقدرتها على الابتكار لتعزيز مزاياها التنافسية.

4- دراسة (S. Mekimah and N. Sayad, 2020) بعنوان:

The Impact of Food Safety Management System ISO 22000 on Customer Satisfaction and Loyalty, Case Study of Coca-Cola Company in Algeria [8].

تهدف هذه الورقة إلى تحديد أثر نظام إدارة سلامة الغذاء ISO 22000 على ولاء عملاء شركة كوكاكولا في الجزائر من خلال الرضا كمتغير وسيط. وبالاعتماد على المنهج الوصفي

التحليلي ومنهج دراسة الحالة، تم استخدام استبانة إلكترونية كأداة رئيسية لجمع البيانات، وتم توزيعها على عينة عشوائية من 385 عميلاً في شركة كوكاكولا في الجزائر. بالإضافة إلى ذلك، تم استخدام برنامجي SPSS وAMOS لتحليل البيانات واختبار فرضيات البحث.
وتوصلت الورقة إلى استنتاجات مهمة مفادها أن تقييم مستوى ISO 22000 من وجهة نظر العملاء تراوح بين معدل ضعيف للمنتجات الخضراء والآمنة، في حين تم تقييم المنتجات المبتكرة والجودة بشكل مرتفع. كما أظهرت النتيجة وجود تأثير غير مباشر ضعيف بين نظام إدارة سلامة الغذاء وولاء العملاء من خلال الرضا المعبر عنه بمعامل ارتباط، والذي قدر بنحو 0.23. وكان التأثير المباشر أكبر بمعامل ارتباط 0.56. وفي الواقع، فإن مخرجات نظام إدارة سلامة الغذاء تؤدي مباشرة إلى تشبع رضا العملاء وكذلك الولاء.

3.2.تقييم الدراسات السابقة

تتشابه هذه الدراسة مع الدراسات السابقة في بعض النقاط كالبحث في أثر تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية وأهمية تطبيقه، وتختلف عنها في مجال التطبيق ومجتمع البحث، كونها طبقت في مطعم ألو تشيكين.

3. مشكلة البحث

في ظل التزايد المستمر والمتسارع لوعي المستهلك بأهمية جودة المنتجات ولاسيما سلامة الغذاء، واعتبار نظام الجودة الشاملة QMS منهجية مثبتة لتعزيز الأداء والكفاءة إلا أن دمج معايير السلامة الغذائية بشكل فعّال ضمن هذا الإطار يمثل تحدياً يحتاج إلى دراسة معمقة كما أن التطبيق الناجح لمعيار السلامة الغذائية لا يقتصر فقط على الامتثال للقوانين واللوائح بل يتعداه إلى تحقيق مستوى عالٍ من الجودة والسلامة وانتشارها كثقافة عمل في المنظمات بحيث تخلص هذه الفلسفة إلى إرضاء المستهلك وتعزيز الثقة بالعلامة التجارية وبالتالي الإسهام في تحقيق ميزة تنافسية تتفرد بها المنظمة عن محيطها المنافس، من هنا حاول الباحث تسليط الضوء ودراسة العلاقة بين تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية وتحقيق الميزة التنافسية من خلال دراسة هذه العلاقة في مطعم (ألو تشكن) في محافظة حماة.
وتتلخص مشكلة البحث بالسؤال الرئيسي التالي:

- ما أثر تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000 في تحقيق الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) في حماة؟

ويتفرع منه السؤالين الفرعيين الآتيين :

- ما أثر تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000 في التكلفة كأحد أبعاد الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) في حماة؟
- ما أثر تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000 في الجودة كأحد أبعاد الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) في حماة؟

4. أهمية البحث

تستمد هذه الدراسة أهميتها من أهمية موضوع أثر تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية لنظام إدارة الجودة ISO 22000 (QMS) في تحقيق الميزة التنافسية وتسهم في النمو بهذا الموضوع على المستوى المحلي والإقليمي .

الأهمية العلمية (النظرية):

1. تحسين الفهم: يساهم البحث في تطوير الفهم النظري لمعيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000وكيفية تداخلها مع نظام إدارة الجودة(QMS) ، مما يوفر إطاراً أكاديمياً يساعد الباحثين والممارسين في هذا المجال .
2. تعزيز استراتيجيات الأداء: يسهل البحث كيفية تأثير تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000على الأداء المؤسسي مما يمكن الشركات من تحسين استراتيجياتها التنافسية وزيادة كفاءاتها .
3. دعم اتخاذ القرار: يوفر البحث أداة قيمة لصانعي القرار في قطاع الصناعات الغذائية حيث يجمع بين السلامة الغذائية وجودة المنتجات كمحور رئيسي لتحقيق النجاح التنافسي وبالتالي تعزيز مساعي الابتكار والتحسين المستمر .

الأهمية العملية

1. تعود أهمية هذه الدراسة إلى طبيعة تأثير الالتزام بالسلامة الغذائية في خلق ميزة تنافسية مما يزيد من أهمية الوصول إلى نتائج وتوصيات تساهم في تعزيز الالتزام بهذا النهج .
2. تساهم الدراسة العملية في تقديم توصيات قابلة للتطبيق من حيث تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية في تحسين الأداء وتعزيز القدرة التنافسية للمطاعم .
3. وتأتي أهمية الدراسة من توضيح تأثير تطبيق معيار ISO 22000 في تحقيق التميز وخلق قيمة تنافسية إضافية لإدارات المطاعم والقائمين عليها.

5. أهداف البحث

سعت الدراسة إلى تحقيق الأهداف التالية:

1. بيان أثر تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية لنظام إدارة الجودة ISO 22000 (QMS) في تحقيق الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) في حماة .
2. بيان أثر تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية لنظام إدارة الجودة ISO 22000 (QMS) على التكلفة كأحد أبعاد الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) في حماة .
3. بيان أثر تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية لنظام إدارة الجودة ISO 22000 (QMS) على الجودة كأحد أبعاد الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) في حماة.

6. فرضيات البحث

ولدراسة العلاقات بين متغيرات الدراسة قام الباحث بصياغة الفرضية التالية :

الفرضية الرئيسية:

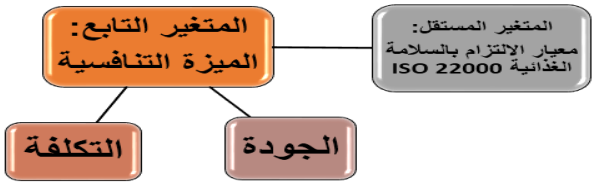
H1: يوجد أثر معنوي لتطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000 في تحقيق الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) في حماة.

وتتفرع من الفرضية الرئيسية الفرضيات الفرعية الآتية :

H1-1: الفرضية الفرعية الأولى: يوجد أثر معنوي لتطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000في التكلفة كأحد أبعاد الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) في حماة .

H1-2: الفرضية الفرعية الثانية: يوجد أثر معنوي لتطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000 في الجودة كأحد أبعاد الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) في حماة.

7. متغيرات البحث



الشكل (1): نموذج متغيرات البحث

8. مجتمع وعينة البحث

يتمثل مجتمع البحث في جميع موظفين ومدراء مطعم (ألو تشكن) في حماة بفرعيه (فرع المحطة، فرع القلعة)، واستخدمت لهذه الغاية عينة الحصر الشامل وذلك لأن عدد مفردات المجتمع بلغ 31 شخصاً.

9. منهجية البحث

اعتمد البحث على المنهج الوصفي التحليلي، وفي الجزء النظري تم الاعتماد فيه على أبرز ما ورد في الكتب والمرجعيات والادبيات المتخصصة في موضوع البحث، وتم الاستفادة من الدراسات السابقة في تصميم الاستبانة. أما الجزء العملي تم الاعتماد فيه على جمع البيانات، وتحليل وتفسير النتائج التي تم التوصل اليها بعد استرداد الاستبانة وتم الاعتماد على البرنامج الاحصائي (SPSS)، والخروج باستنتاجات.

10. حدود البحث

- حدود زمانية: حُددت فترة البحث بين شهر كانون الأول لعام 2024/ إلى شهر شباط لعام 2025
- حدود مكانية: بيئة هذا البحث مطعم (ألو تشكن) في محافظة حماة بفرعيه (فرع المحطة، فرع القلعة)
- حدود موضوعية: وهي الحدود المتعلقة بالمتغير المستقل (معيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000)، والمتغير التابع: الميزة التنافسية بأبعادها (الجودة–التكلفة).

11. معيار الالتزام بالسلامة الغذائية

1.11. مفهوم السلامة الغذائية

يمكن تعريف سلامة الغذاء على أنها: "ضمان أن الغذاء لن يسبب أي ضرر للمستهلك عندما يتم تحضيره و/أو استهلاكه وفقًا للاستخدام المقصود منه " [10].

كما يقصد بسلامة الغذاء: " هي ضمان عدم تسبب الغذاء في ضرر للمستهلك".[11]

عرف أيضاً: "التأكد من أن الطعام لن يتسبب بآثار صحية ضارة في المستهلك عندما يتم تحضيره أو استهلاكه وفاقاً للاستخدام المقصود منه"[12] .

كما أنها تشير إلى أي مشكلة تتعلق بنظافة الغذاء وسلامته الذي يصل إلى المستهلكين وهو جانب أساسي من جوانب جودة الغذاء [13] .

وتعتبر السلامة الغذائية: "جزءاً حيوياً من الأمن الغذائي والتغذية، والذي يتحقق عندما يتمكن الناس في جميع الأوقات من الحصول على الغذاء، والذي يلبي احتياجاتهم الغذائية بهدف الحصول على حياة صحية" [14] .

2.11. أهمية تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية (ISO 22000)

يعتبر نظام آيزو 22000 لسلامة الغذاء هو نظام إدارة يقدم حلاً لجميع المؤسسات التي تعنى بمجالات الغذاء المختلفة للوصول إلى الاعتراف بتلك المؤسسة محلياً وإقليمياً ودولياً حيث يضع معياراً معترف به على الصعيد العالمي يضمن به أعلى مستوى من مستويات السلامة والأمن الغذائي من أرض المزرعة حتى تناول الطعام. فنظام إدارة السلامة الغذائية هو نظام تتكامل عناصره لتتوحد في سلامة الغذاء لنجد كل تركيزه في البحث عن حلول تتيح عمل وثائق وسجلات تكون بدورها لازمة لعمل كيان بناءً وفعّال لإدارة السلامة الغذائية على الصعيد العالمي [15] .

يترتب على تطبيق معيار الـ (ISO 22000) مزايا وفوائد عديدة، من بين تلك الفوائد والمزايا ما يلي: [16]

1. تحسين صورة المنشأة وإنشاء صورة للعلامة التجارية أمام عملائها والجهات الرقابية بإظهار التزامها تجاه سلامة الغذاء واكتساب ثقة أصحاب المصلحة.
2. تحسين التواصل الداخلي والخارجي، والاتصالات اليومية مع الموردين، والعملاء والأطراف المعنية الأخرى فيما يتعلق بأمور سلامة الغذاء.
3. زيادة رضا العملاء
4. التجارة العالمية الأكثر أمانًا
5. الوصول إلى مستوى أعلى من الكفاءة في أداء الموظفين
6. تساعد المنشأة على التوافق مع المعايير والمواصفات الوطنية، والحصول على ثقة الحكومة
7. التحسين المستمر لنظام إدارة السلامة الغذائية الخاص بالمنشأة .

3.11. مبادئ تطبيق الالتزام ب معيار ISO 22000

يقوم تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية على مجموعة من المبادئ وهي [17]:

1. التوجه القائم على المخاطر: يعتمد ISO 22000 على نهج قائم على إدارة المخاطر لضمان سلامة الأغذية .
2. الالتزام بالتحسين المستمر: حيث يسعى معيار ISO 22000 إلى تحسين مستمر في نظام إدارة سلامة الأغذية من خلال مراجعة دورية وتقييم مستمر للأداء .
3. التواصل الفعّال: تحقيق تواصل ملائم بين جميع الأطراف المعنية (المواطنين، الموردين، العملاء) بشأن سلامة الأغذية.
4. نظام إدارة متكامل: من خلال دمج نظام إدارة سلامة الأغذية مع أنظمة إدارة الجودة أخرى لتعزيز الفعالية والكفاءة .

5. المسؤولية والمشاركة: أي تعزيز المسؤولية المشتركة للموظفين والإدارة لضمان سلامة الأغذية في جميع مراحل سلسلة الإعداد .

4.11. عناصر تطبيق الالتزام بمعيار ISO 22000 :

- التواصل التفاعلي: تقع على عاتق الإدارة العليا مسؤولية توصيل نظام سلامة الغذاء في جميع أنحاء المنظمة مثل الموظفين وأصحاب المصلحة وجميع الأطراف المهتمة الأخرى. لا يمكن تنفيذ المعيار بنجاح إلا عندما يكون هناك اتصال مناسب وخلق الوعي بسلامة الغذاء وأهميته.
- إدارة النظام: تلعب الإدارة دورًا رئيسيًا في تنفيذ المعيار. تحديد السياسة هو مستوى عالٍ ويجب أن تكون مسؤولية الإدارة العليا. تنقسم سياسة الشركة لنظام إدارة سلامة الغذاء إلى أهداف يجب تحقيقها. حيث أن تحقيقها هو العامل الأساسي للوصول إلى نتائج التنفيذ.
- البرامج المسبقة: قبل البدء في تنفيذ ISO 22000، يعد وجود برامج مسبقة (PRP) في تدقيق شهادة ISO 22000 شرطًا إلزاميًا لضمان وجود برامج مسبقة. عندها فقط يمكن تنفيذ المعيار بنجاح. المرافق، ومراقبة الموردين، والمواصفات، ومعدات الإنتاج، والتنظيف والصرف الصحي، والنظافة، والتحكم في المواد الكيميائية والزيوت هي بعض المتطلبات الأساسية المطلوبة.
- مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة: يشتمل ISO 22000 على مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة. HACCP هو نهج وقائي منهجي لسلامة الأغذية من المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية في عمليات الإنتاج التي يمكن أن تتسبب في عدم أمان المنتج النهائي. تعتبر مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة السبعة مفيدة للغاية حيث لا تكتمل عملية تدقيق ISO 22000 على الإطلاق بدون مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة[18] .

5.11. العوامل المؤثرة في نجاح تطبيق الالتزام بمعيار الـ ISO 22000

يتأثر تطبيق الالتزام بمعيار الـ ISO 22000 بعدد من العوامل وهي[19]:

1. القيادة: تسلط ISO 22000:2018 الضوء على أهمية القيادة والالتزام من جانب كبار المديرين عندما يتعلق الأمر بالنجاح .يجب أن يكون المدير الأول قادرًا على قيادة الموظفين وتوجيههم خلال العملية، بالإضافة إلى إظهار المسؤولية عن إنشاء وتنفيذ والحفاظ على سياسة سلامة الغذاء.
2. تدريب الموظفين: تنشأ العديد من المشاكل المتعلقة بسلامة الغذاء نتيجة لنقص الموظفين الأكفاء، مما يؤدي في النهاية إلى عيوب في ممارسات التصنيع الجيدة.

3. تقييم الأداء: فيما يتعلق بتقييم الأداء، توجد أدوات لتشخيص أداء نظام إدارة سلامة الأغذية المطبق (أدوات التشخيص)، وأدوات لمساعدة عملية الاختيار (أدوات الاختيار)، وأدوات لتحسين أداء نظام إدارة سلامة الأغذية (أدوات التحسين)
4. التخطيط: إلى جانب المسؤولية عن إنتاج أغذية آمنة للمستهلكين، من المتوقع أن تظهر شركات الأغذية الشفافية بشأن كيفية التحكم في مخاطر الأغذية، والتخطيط للإجراءات لضمان عدم ضرر المنتجات
5. الموارد المالية: تعمل المنظمات الضعيفة مالياً بتواتر تدريب الموظفين غير الكافي، مما يشير إلى عدم قدرتها على توفير دورات تدريبية أكثر تواترًا، ربما نتيجة للعبء المالي الكبير الذي يفرضه نظام إدارة سلامة الأغذية عليها
6. سياق المنظمة: إن القدرة التنافسية الأعلى في التجارة الوطنية والدولية والوصول إلى الأسواق الدولية هي أحد أكبر الدوافع التي تدفع المنظمات إلى تنفيذ أنظمة إدارة سلامة الأغذية، ويمكن أن توفر الشهادة وفقًا لمعيار ISO 22000 إيرادات عالية مقارنة بالجهد المبذول.
7. المخاطر والفرص: ويمكن للمنظمة أن ترى هذا العامل كأداة لتعزيز أهدافها من خلال إشراك جميع المكونات الخارجية
8. أصحاب المصلحة: لتحقيق النجاح في تنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء، يجب تحفيز المنظمة بأكملها.
9. الدعم: هناك 6 نقاط حاسمة تشارك في التنفيذ الناجح لـ ISO 22000 تتعلق بالعوامل الخارجية: الأشخاص، والبنية الأساسية (النقل بشكل أساسي)، والعناصر المطورة خارجيًا لنظام إدارة سلامة الأغذية، والتحكم في العمليات أو المنتجات أو الخدمات المقدمة خارجيًا، والكفاءة والاتصالات الخارجية

12. الميزة التنافسية

1.12. مفهوم الميزة التنافسية

لدينا الآن عدة مفاهيم للميزة التنافسية وفقاً لما ورد عن بعض الكتّاب والباحثين :

- الميزة التنافسية هي التوافق الاستراتيجي بين نقاط القوة الداخلية للمنظمة والفرص الخارجية المتاحة[20] .
- يمكن تعريف الميزة التنافسية على أنها مجموعة من العناصر المختلفة التي تميز الشركات الصغيرة والمتوسطة الحجم عن منافسيها وتوفر لها مكانة فريدة ومتفوقة في السوق [21] .

- الميزة التنافسية هي مدى قدرة المنظمة على خلق موقف يمكن الدفاع عنه على حساب منافسيها[22] .
- الميزة التنافسية هي فلسفة اختيار تلك الساحات التنافسية، فقط حيث يمكن تحقيق الانتصارات بوضوح[23] .
- كما عرفها آخرون أنها: "قدرة المنظمة على أداء أعمالها وتقديم منتجاتها بالشكل الذي يصعب على منافسيها تقليده، وهذا يؤدي إلى خلق قيمة مضافة لعملائها من خلال تبني استراتيجية تنافسية فعالة [4].
- الميزة التنافسية هي قدرة الشركة على إنتاج قيمة اقتصادية أكبر بكثير من منافسيها من خلال توليد "فوائد صافية أكبر، من خلال التمايز المتفوق و/أو التكاليف المنخفضة"[24] .
- الميزة التنافسية هي القدرة التي تمتلكها الشركة في استراتيجية للحصول على ربح أكثر من منافسيها في الصناعات المماثلة[25] .

2.12. عناصر الميزة التنافسية

تشير إلى القدرات والخصائص التي تتيح للشركة تحقيق أداء أفضل من منافسيها، هناك عدة عناصر رئيسية للميزة التنافسية[26]:

- التفرد: تقديم منتجات أو خدمات فريدة تلبي احتياجات معينة في السوق .
- تكاليف الإنتاج المختلفة: تحقيق كفاءة أعلى في الإنتاج مما يسمح بتقليل التكاليف .
- العلامة التجارية: قوة العلامة التجارية وولاء العملاء لها يمكن أن يميز الشركة في السوق .
- الابتكار: القدرة على الابتكار في المنتجات أو العمليات يمكن أن تشكل ميزة تنافسية .
- خدمة العملاء: تقديم خدمة عملاء متميزة يمكن أن يساهم في جذب والاحتفاظ بالعملاء .
- الاستجابة السريعة للسوق: القدرة على التكييف والتغير بسرعة لتلبية احتياجات العملاء .

3.12. أبعاد الميزة التنافسية

- **التكلفة**

تعتبر التكلفة أحد العوامل الهامة المحددة لقدرة المنظمة على النضال ضد منافسيها [27]. ويمكن استعراض مجموعة من التعاريف الهامة التي تشرح معنى التكلفة:

- التكلفة: هي تعبير نقدي عن إجمالي التكاليف الحالية التي تتكبدها المؤسسة لإنتاج وبيع السلع وأداء العمل أو تقديم الخدمات.
- تكلفة المنتج هي التكلفة النقدية الإجمالية للمؤسسة، والتي تعتمد على تكاليف التشغيل للإنتاج في إنتاج وبيع المنتج[28].

- كما يتم تعريف التكلفة على أنها تضحية يمكن أن تقلل من النقد أو الأصول الأخرى لتحقيق أهداف يمكن فرضها الآن وفي المستقبل [29].
- وهي سعر الصرف، والنفقات، والتضحيات المقدمة من أجل الاستفادة [30] .

وفي بعض الحالات يتم النظر إلى التكلفة في سيناريوهات مختلفة على أنها "طاقة" أو "إرهاق"، حيث يُفترض أن الأفراد يبذلون الطاقة فقط في المهام عندما تكون هذه التكاليف الطاقية منخفضة نسبيًا وفوائد المكافأة مرتفعة نسبيًا [31] .

ولكن في النهاية يمكن استنتاج أنها التقنية التي تركز على إدارة التكاليف خلال مرحلة التخطيط والتصميم للمنتج أو الخدمة عن طريق تحديد الكلفة المستهدفة للمنتج أو الخدمة المستمدة من البدء بسعر البيع المستهدف وخصم هامش الربح المطلوب .

- **الجودة :**

تعد جودة العمل وإتقانه في كل شؤون الحياة أساساً من أساسيات ديننا الحنيف، قال تعالى: (الذي خلق الموت والحياة ليبلوكم أيكم أحسن عملا) "سورة 2"، وقال صلى الله عليه وسلم: (إن الله يحب إذا عمل أحدكم عملاً أن يتقنه) "رواه أبو يعلى والبيهقي ."

ولإيضاح مفهوم الجودة أكثر يمكننا سرد التعاريف التالية للجودة:

- الجودة هي كل ما يقوله العميل.[32]
- الجودة هي الملاءمة للغرض.[33]
- كما عرفها Armand V. Feigenbaum على أنها: " مجموع الميزات والخصائص التي يتميز بها المنتج أو الخدمة والتي تؤثر على قدرته على تلبية الاحتياجات المعلنة أو الضمنية". [34]
- الجودة هي السرعة والفعالية، وهي الوفاء بالمتطلبات والامتثال لها.[35]

من هنا أصبح الاهتمام بالجودة ظاهرة عالمية، وأصبحت الجودة هي الوظيفة الأولى لأي مؤسسة، وفلسفة إدارية، وأسلوب حياة لها لضمان الحصول على الميزة التنافسية التي تمكنها من البقاء والاستمرار في ظل المتغيرات البيئية المتلاحقة، وزيادة حدة المنافسة، مما جعل الجودة خياراً استراتيجياً للحصول على الميزة التنافسية.

15. النتائج ومناقشتها

1.15. تصميم الاستبانة

تم تصميم الاستبانة بالرجوع إلى كل من دراسة (Chiou, 2011) [36] ودراسة (Murray, 2011) [37]، حيث تم تصميم القائمة على أن تكون الأسئلة واضحة ومباشرة بحيث يكون للمستبانين منهم إدراك الهدف منها بوضوح والإجابة عليها، وتم تقسيم قائمة الاستبانة إلى مجموعتان من الأسئلة:

المجموعة الأولى:

العبارات التي تقيس معيار الالتزام بالسلامة الغذائية (المتغير المستقل)، وتشمل الأسئلة من ***(X1-X8)***

المجموعة الثانية:

العبارات التي تقيس أبعاد الميزة التنافسية (المتغير التابع)، وتم تقسيمها إلى الأبعاد التالية:

أولًا: العبارات التي تقيس بعد التكلفة، وتشمل الأسئلة من ***(Y1-Y4)***.

ثانيًا: العبارات التي تقيس بعد الجودة، وتشمل الأسئلة من ***(Y5-Y8)***.

وللإجابة على أسئلة الاستبانة، تم توزيع (31) قائمة استبانة على المدراء والمحاسبين في المستويات الإدارية كافة في مطعم ألو تشيكين في حماة في الفرعين (فرع المحطة–فرع القلعة)، وتم استخدام المتوسطات الحسابية والانحرافات المعيارية، وقد تم استرداد (30) قائمة استبانة كانت جميعها صالحة للتحليل. تم استخدام المقياس الخماسي ليكرت، وذلك لبيان درجات الموافقة، وإعطاءها القيم التصاعدية كما يلي:

الجدول (1): درجات الموافقة على الاستقصاء

غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة
1	2	3	4	5

كما تم تصنيف متوسطات الإجابات إلى ثلاث مستويات (عالي، متوسط، متدني)، وعلى أساس أن درجة محايد هي درجة متوسطة من الموافقة ويقابلها العدد (3)، وبناءً على ذلك تم الاعتماد على التصنيف التالي:

الجدول (2): تصنيف الإجابات

من 1 إلى أقل من 2.5	من 2.5 إلى أقل من 3.5	من 3.5 إلى 5
متدني	متوسط	عالي

2.15. صدق وثبات أداة البحث

اختبار الصدق الظاهري:

تم إجراء هذا الاختبار بعرض قائمة الاستبانة على عدد من أعضاء الهيئة التدريسية في الجامعة الوطنية الخاصة، وتم تعديل بعض الأسئلة الواردة وإعادة صياغة بعض الأسئلة في الاستبانة.

اختبار الاتساق الداخلي:

بعد دراسة الصدق الظاهري لأداة البحث، تم اختبار الاتساق الداخلي لأسئلة الاستبيان لتحديد مدى ارتباطها مع بعضها البعض بحيث لا تتغير إذا طبقت في ظروف مختلفة، وتم استخدام معامل (ألفا كرونباخ) لهذا الغرض كما هو مبين في الجدول التالي:

الجدول (3): نتائج ألفا كرونباخ

المتغيرات	عدد الأسئلة	قيمة (ألفا كرونباخ)
معيار الالتزام بالسلامة الغذائية	8	0.960
التكلفة	4	0.944
الجودة	4	0.929

نرى من خلال الجدول السابق أن قيمة معامل ألفا كرونباخ قد تراوحت بين (0.929–0.960) مما يعني أن جميع أسئلة الاستبيان المستخدم في البحث تتمتع بمعدل ثبات عال.

الإحصاءات الوصفية:

لاختبار صحة الفرضيات أو نفيها قمنا بإدخال البيانات إلى الحاسب الآلي معتمدين في معالجتها على البرنامج الإحصائي spss، كما قمنا باختبار فرضيات البحث باستخدام الإحصاءات الوصفية ومعامل الارتباط الخطي ومعدل الانحدار. وفيما يلي توضيح للإحصاءات الوصفية التي قمنا باستخراجها لكافة متغيرات البحث المستقلة والتابعة في مطعم ألو تشيكين.

الجدول (4): نتائج الإحصاءات الوصفية لأسئلة المتغير المستقل (الالتزام بالسلامة الغذائية)

السؤال	التكرارات					الوسط الحسابي	الانحراف المعياري	درجة الموافقة
	غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة			
1	0	0	1	14	15	4.47	0.571	عالية
2	0	0	2	9	19	4.57	0.626	عالية
3	0	0	0	15	15	4.50	0.509	عالية
4	0	0	0	15	15	4.50	0.509	عالية
5	0	0	2	9	19	4.57	0.626	عالية

6	0	0	0	15	15	4.50	0.509	عالية
7	0	0	0	15	15	4.50	0.509	عالية
8	0	0	0	15	15	4.50	0.509	عالية
المتوسط الكلي لمتغير الالتزام بالسلامة الغذائية						4.51	0.470	عالية

تشير اتجاهات افراد عينة البحث على درجة موافقة عالية على المتغير (الالتزام بالسلامة الغذائية)، حيث كانت الموافقة عالية على عبارة "توفر إدارة المطعم الموارد الكافية لإنشاء وتنفيذ نظام إدارة سلامة الغذاء"، وذلك بوسط حسابي قدره (4.47). وهناك موافقة عالية على عبارة "يتم إجراء جلسات تدريبية بشكل منتظم للموظفين فيما يتعلق بواجباتهم في ظل تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية"، وبوسط حسابي قدره (4.57). وايضاً موافقة عالية على عبارة "تلتزم إدارة المطعم بالمتطلبات القانونية والتنظيمية والعملياتية لتطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية"، وبوسط حسابي قدره (4.50). وهناك موافقة عالية على عبارة "ينعكس التزام الإدارة بسلامة الغذاء في كافة إجراءات المطعم التجارية والتسويقية"، وذلك بوسط حسابي قدره (4.50). وهنالك درجة موافقة عالية على عبارة "تركز إدارة المطعم على سلامة المواد الأولية وسلاسل التوريد والتوريدات اللازمة للإنتاج ومدى مطابقتها لشروط معيار السلامة الغذائية"، بوسط حسب قدره (4.57). وايضاً موافقة عالية على عبارة " تصف إدارة المطعم تفاصيل ومكونات المنتج بكل شفافية"، وبوسط حسابي قدره (4.50). وهناك موافقة عالية على عبارة " يتم التحقق من صحة خطة سلامة الغذاء وإعادة تقييمها قبل التنفيذ"، وذلك بوسط حسابي قدره (4.50). وهنالك درجة موافقة عالية على عبارة " تقوم إدارة المطعم بإجراء عمليات تدقيق داخلية للتحقق من نظام إدارة سلامة الغذاء على فترات منتظمة"، بوسط حسب قدره (4.50) كانت الموافقة متوسطة على المتغير (الالتزام بالسلامة الغذائية) بمتوسط حسابي كلي قدره (4.51).

الجدول (5): نتائج الإحصاءات الوصفية لأسئلة المتغير التابع (التكلفة)

السؤال	التكرارات					الوسط الحسابي	الانحراف المعياري	درجة الموافقة
	غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة			
1	0	0	2	9	19	4.57	0.626	عالية
2	0	0	0	15	15	4.50	0.509	عالية
3	0	0	0	15	15	4.50	0.509	عالية
4	0	0	0	15	15	4.50	0.509	عالية
المتوسط الكلي للمتغير التابع (التكلفة)						4.52	0.478	عالية

تشير اتجاهات افراد عينة البحث على درجة موافقة عالية على المتغير (التكلفة)، حيث كانت الموافقة عالية على عبارة " تحرص إدارة المطعم على استخدام الموارد المالية وتوزيع مهام العمل بطريقة تحقق لها توليد أكبر إيرادات من الاستثمار"، وذلك بوسط حسابي قدره (4.57). وهناك موافقة عالية على عبارة " لا تتحمل إدارة المطعم تكاليف شراء غير مخططة نتيجة تخطيطها الدقيق والمسبق لتكاليف الشراء"، وبوسط حسابي قدره (4.50). وايضاً موافقة عالية على عبارة " أرى أن إدارة المطعم تكون على دراية بتكاليفها في إنجاز المهمة نتيجة تخطيطها الجيد مسبقاً"، وبوسط حسابي قدره (4.50). وهناك موافقة عالية على عبارة " تقوم إدارة المطعم بحساب تكاليف الأنشطة بشكل دقيق والقيمة المضافة التي يولدها هذا النشاط"، وذلك بوسط حسابي قدره (4.50). كانت الموافقة عالية على المتغير (التكلفة) بمتوسط حسابي كلي قدره (4.52)

الجدول (6): نتائج الإحصاءات الوصفية لأسئلة المتغير التابع (الجودة)

السؤال	التكرارات					الوسط الحسابي	الانحراف المعياري	درجة الموافقة
	غير موافق بشدة	غير موافق	محايد	موافق	موافق بشدة			
1	0	0	2	9	19	4.57	0.626	عالية
2	0	0	2	9	19	4.57	0.626	عالية
3	0	0	0	15	15	4.50	0.509	عالية
4	0	0	0	15	15	4.50	0.509	عالية
المتوسط الكلي للمتغير التابع (الجودة)						4.53	0.490	عالية

تشير اتجاهات افراد عينة البحث على درجة موافقة عالية على المتغير (الجودة)، حيث كانت الموافقة عالية على عبارة " تعمل إدارة المطعم على قياس الجودة في كل عملية بشكل دائم بهدف استغلال أي فرصة للتحسين المستمر"، وذلك بوسط حسابي قدره (4.57). وهناك موافقة عالية على عبارة " تؤكد إدارة المطعم على ضمان الجودة بشكل مستمر من خلال أنشطتها المتعلقة بقياس مدى مطابقة المنتجات لما هو مخطط"، وبوسط حسابي قدره (4.57). وايضاً موافقة عالية على عبارة " تقبل إدارة المطعم بتوظيف الأشخاص الذين يتمتعون بالخبرات السابقة وتعمل على تطويرها من خلال التدريبات والتوجيهات"، وبوسط حسابي قدره (4.50). وهناك موافقة عالية على عبارة " أقوم بعملي بكل دقة وأعمل على تأدية مهامي بشكل يمكن الاعتماد عليه في الوصول إلى الإنجاز المستهدف"، وذلك بوسط حسابي قدره (4.50). كانت الموافقة عالية على المتغير (الجودة) بمتوسط حسابي كلي قدره (4.53).

13.اختبار فرضيات البحث

تم اختبار فرضيات البحث باستخدام معامل الارتباط البسيط ومعامل الانحدار:

الفرضية الفرعية الأولى (H1-1)

يوجد أثر معنوي لتطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000 في التكلفة كأحد أبعاد الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) في حماة.

لاختبار هذه الفرضية قام الباحث أولاً بإجراء اختبار الارتباط للتأكد من وجود علاقة بين المتغيرين عبر استخدام معامل الارتباط بيرسون الجدول (7) ومعرفة معامل التحديد R Square من الجدول (8) جدول ملخص النموذج، وكانت النتائج كالتالي:

الجدول (7): معامل الارتباط بيرسون بين متغيرات الدراسة **Correlations**

	الالتزام بالسلامة الغذائية	التكلفة
Pearson Correlation	1	.992**
Sig. (2-tailed)		.000
N	30	30
Pearson Correlation	.992**	1
Sig. (2-tailed)	.000	
N	30	30

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

نلاحظ من الجدول السابق أن الارتباط بين المتغير المستقل (الالتزام بالسلامة الغذائية) والمتغير التابع (التكلفة) ارتباط قوي جداً والعلاقة طردية موجبة حيث بلغت قيمة معامل الارتباط بيرسون (0.992)

الجدول (8): ملخص النموذج **Model Summary**

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.992[a]	.984	.983	.062

a. Predictors: (Constant), الالتزام_بالسلامة_الغذائية

من الجدول رقم (8) ملخص النموذج: تبين أن قيمة معامل التحديد (0.984)، حيث يفسر معامل التحديد نسبة التغير في المتغير التابع (التكلفة) والتي تعود الى التغير في المتغير المستقل (الالتزام بالسلامة الغذائية).

ولتبيان جوهرية التأثير قام الباحث بإجراء اختبار تحليل الانحدار البسيط بين المتغيرين والنتائج كانت كما في الجدول (9):

الجدول (9): تحليل الانحدار الخطي البسيط ANOVA[a]

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	6.508	1	6.508	1678.989	.000[b]
	Residual	.109	28	.004		
	Total	6.617	29			

a. Dependent Variable: التكلفة

b. Predictors: (Constant), الالتزام_بالسلامة_الغذائية

نلاحظ من الجدول السابق رقم (9) أن ***Sig= .000 < 0.05*** وأن جودة النموذج الخاص بالعلاقة بين المتغيرين وهي القيمة المحسوبة لاختبار F تساوي (1678.989) وهي أكبر من القيمة الجدولية الحرجة والبالغة (4.20)، لذلك وبالتالي نقبل الفرضية الفرعية الأولى (H1-1).

الجدول (10): جدول المعاملات COEFFICIENTS[A]

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	.778	112.		3.688	.000
	الالتزام_بالسلامة_الغذائية	.873	.025	.992	40.975	.000

a. Dependent Variable: التكلفة

نلاحظ من خلال نتائج الجدول رقم (10) جدول المعاملات السابق أن المتغير المستقل (الالتزام بالسلامة الغذائية) سوف تؤثر في قيمة المتغير التابع (التكلفة) وفق المعادلة التالية: معادلة الانحدار الخطي البسيط ***Y=ax+b*** حيث نجد أن مقطع خط الانحدار = (.778) أما ميل خط الانحدار = (.873)، كما بلغت قيمة معامل بيتا لهذا المتغير (0.992) وبدلالة قيمة (t) المحسوبة والبالغة (40.975) وهي أكبر من قيمة z الجدولية البالغة (1.96) عند مستوى الدلالة (0.05)

خلاصة الفرضية الفرعية الأولى (H1-1):

الارتباط بين تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية والتكلفة ارتباط قوي جداً والعلاقة طردية موجبة ونقبل الفرضية القائلة " يوجد أثر معنوي لتطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000 في التكلفة كأحد أبعاد الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) في حماة."

الفرضية الفرعية الثانية (H1-2):

يوجد أثر معنوي لتطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000 في الجودة كأحد أبعاد الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) في حماة.

لاختبار هذه الفرضية قام الباحث أولاً بإجراء اختبار الارتباط للتأكد من وجود علاقة بين المتغيرين عبر استخدام معامل الارتباط بيرسون الجدول (11) ومعرفة معامل التحديد R Square من الجدول (12) جدول ملخص النموذج، وكانت النتائج كالتالي:

الجدول (11): معامل الارتباط بيرسون بين متغيرات الدراسة

Correlations

	الالتزام_بالسلامة_الغذائية	الجودة
Pearson Correlation	1	.970**
Sig. (2-tailed)		.000
N	30	30
Pearson Correlation	.970**	1
Sig. (2-tailed)	.000	
N	30	30

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

نلاحظ من الجدول السابق أن الارتباط بين المتغير المستقل (الالتزام بالسلامة الغذائية) والمتغير التابع (الجودة) ارتباط قوي جداً والعلاقة طردية موجبة حيث بلغت قيمة معامل الارتباط بيرسون (0.970)

الجدول (12): ملخص النموذج

Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.970[a]	.941	.939	.121

a. Predictors: (Constant), الالتزام_بالسلامة_الغذائية

من الجدول (12) ملخص النموذج: تبين أن قيمة معامل التحديد (0.941)، حيث يفسر معامل التحديد نسبة التغير في المتغير التابع (الجودة) والتي تعود الى التغير في المتغير المستقل (الالتزام بالسلامة الغذائية). ولتبيان جوهرية التأثير قام الباحث بإجراء اختبار تحليل الانحدار البسيط بين المتغيرين والنتائج كانت كما في الجدول (13).

الجدول (13) تحليل الانحدار الخطي البسيط

ANOVA[a]

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	6.559	1	6.559	450.006	.000[b]
	Residual	.408	28	.015		
	Total	6.967	29			

a. Dependent Variable: الجودة

b. Predictors: (Constant), الالتزام_بالسلامة_الغذائية

نلاحظ من الجدول السابق رقم (13) ***أن Sig=.000 < 0.05*** وأن جودة النموذج الخاص بالعلاقة بين المتغيرين وهي القيمة المحسوبة لاختبار F تساوي (450.006) وهي أكبر من القيمة الجدولية الحرجة والبالغة (4.20)، لذلك وبالتالي نقبل الفرضية الفرعية الثانية (H1-2)

الجدول (14): جدول المعاملات ***Coefficients***[a]

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	.854	.216		3.954	.000
	الالتزام_بالسلامة_الغذائية	.511	.048	.970	21.213	.000

a. Dependent Variable: الجودة

نلاحظ من خلال نتائج الجدول رقم (14) جدول المعاملات السابق أن المتغير المستقل (الالتزام بالسلامة الغذائية) سوف تؤثر في قيمة المتغير التابع (الجودة) وفق المعادلة التالية: معادلة الانحدار الخطي البسيط Y=ax+b حيث نجد أن مقطع خط الانحدار = (.854) أما ميل خط الانحدار = (.511)، كما بلغت قيمة معامل بيتا لهذا المتغير (0.970) وبدلالة قيمة (t) المحسوبة والبالغة (21.213) وهي أكبر من قيمة z الجدولية البالغة (1.96) عند مستوى الدلالة (0.05)

خلاصة الفرضية الفرعية الثانية (H1-2):

الارتباط بين تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية والجودة ارتباط قوي جداً والعلاقة طردية موجبة ونقبل الفرضية القائلة " يوجد أثر معنوي لتطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000 في الجودة كأحد أبعاد الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) في حماة."

الفرضية الرئيسية (H1):

يوجد أثر معنوي لتطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000 في تحقيق الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) في حماة

لاختبار هذه الفرضية قام الباحث أولاً بإجراء اختبار الارتباط للتأكد من وجود علاقة بين المتغيرين عبر استخدام معامل الارتباط بيرسون الجدول (15) ومعرفة معامل التحديد R Square من الجدول (16) جدول ملخص النموذج، وكانت النتائج كالتالي:

الجدول (15): معامل الارتباط بيرسون بين متغيرات الدراسة

Correlations

		الالتزام_بالسلامة_الغذائية	الميزة_التنافسية
الالتزام_بالسلامة_الغذائية	Pearson Correlation	1	.992**
	Sig. (2-tailed)		.000
	N	30	30
الميزة_التنافسية	Pearson Correlation	.992**	1
	Sig. (2-tailed)	.000	
	N	30	30

**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

نلاحظ من الجدول السابق أن الارتباط بين المتغير المستقل (الالتزام بالسلامة الغذائية) والمتغير التابع (الميزة التنافسية) ارتباط قوي جداً والعلاقة طردية موجبة حيث بلغت قيمة معامل الارتباط بيرسون (0.992)

الجدول (16): ملخص النموذج

Model Summary

Model	R	R Square	Adjusted R Square	Std. Error of the Estimate
1	.992[a]	.984	.984	.061

a. Predictors: (Constant), الالتزام_بالسلامة_الغذائية

من الجدول رقم (16) ملخص النموذج: تبين أن قيمة معامل التحديد (0.984)، حيث يفسر معامل التحديد نسبة التغير في المتغير التابع (الميزة التنافسية) والتي تعود الى التغير في المتغير المستقل (الالتزام بالسلامة الغذائية).

ولتبيان جوهرية التأثير قام الباحث بإجراء اختبار تحليل الانحدار البسيط بين المتغيرين والنتائج كانت كما في الجدول (17):

الجدول (17): تحليل الانحدار الخطي البسيط

ANOVA[a]

Model		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
1	Regression	6.533	1	6.533	1756.160	.000[b]
	Residual	.104	28	.004		
	Total	6.638	29			

a. Dependent Variable: الميزة_التنافسية

b. Predictors: (Constant), الالتزام_بالسلامة_الغذائية

نلاحظ من الجدول السابق رقم (17) أن ***Sig=.000 < 0.05*** وأن جودة النموذج الخاص بالعلاقة بين المتغيرين وهي القيمة المحسوبة لاختبار F تساوي (1756.160) وهي أكبر من القيمة الجدولية الحرجة والبالغة (4.20)، لذلك وبالتالي نقبل الفرضية الرئيسية H1.

الجدول (18): جدول المعاملات

Coefficients[a]

Model		Unstandardized Coefficients		Standardized Coefficients	t	Sig.
		B	Std. Error	Beta		
1	(Constant)	.811	.206		3.937	.000
	الالتزام_بالسلامة_الغذائية	.643	.024	.992	41.907	.000

a. Dependent Variable: الميزة_التنافسية

نلاحظ من خلال نتائج الجدول رقم (18) جدول المعاملات السابق أن المتغير المستقل (الالتزام بالسلامة الغذائية) سوف تؤثر في قيمة المتغير التابع (الميزة التنافسية) وفق المعادلة التالية: معادلة الانحدار الخطي البسيط Y=ax+b حيث نجد أن مقطع خط الانحدار = (.811) أما ميل خط الانحدار = (.643)، كما بلغت قيمة معامل بيتا لهذا المتغير (0.992) وبدلالة قيمة (t) المحسوبة والبالغة (21.907) وهي أكبر من قيمة z الجدولية البالغة (1.96) عند مستوى الدلالة (0.05)

خلاصة الفرضية الرئيسية (H1):

الارتباط بين الالتزام بالسلامة الغذائية والميزة التنافسية ارتباط قوي جداً والعلاقة طردية موجبة ونقبل الفرضية " يوجد أثر معنوي لتطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000 في تحقيق الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) في حماة "

14. الاستنتاجات والتوصيات

1.14. الاستنتاجات

بناءً على الدراسة الميدانية ونتائج اختبار فرضيات البحث توصل الباحث إلى النتائج التالية:

1. يبين اختبار الفرضية الرئيسية أنه يوجد أثر معنوي بين تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية وبين تحقيق الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) محل الدراسة.
2. يبين اختبار الفرضية الفرعية الأولى أنه يوجد أثر معنوي بين تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية وبين التكلفة كأحد أبعاد الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) محل الدراسة.
3. يبين اختبار الفرضية الفرعية الثانية أنه يوجد أثر معنوي بين تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية وبين الجودة كأحد أبعاد الميزة التنافسية في مطعم (ألو تشكن) محل الدراسة.

2.14. التوصيات

بناءً على ما توصلت إليه الدراسة من نتائج، فقد أوصت بما يلي :

1. تعزيز تنظيم إدارة المطعم لاجتماعات دورية بين صانعي القرارات والموظفين، لما لذلك من تأثير في تحسين الأداء وتطوير ممارسة معيار ISO 22000.
2. ضرورة محافظة الإدارة على ممارسة معيار ISO 22000 كأحد معايير إدارة الجودة الشاملة بهدف استمرار تحسين أداء المطعم، وتعظيم الأرباح، وتحقيق الميزة التنافسية لها في سوق العمل .

3. أهمية الاستمرار بوضع خطط تدريبية للعاملين بهدف تحسين قدراتهم وتطوير أدائهم وممارساتهم بما يخدم إدارة المطعم في الوصول إلى جودة مرتفعة للمنتجات التي يقدمها المطعم، والسعي الدائم لتطبيق نظام ملائم لتحفيز العمال على تحسين أدائهم باستمرار.
4. إشراك والتزام جميع الإداريين والعاملين في المطعم في تطبيق معيار الالتزام بالسلامة الغذائية ISO 22000 من أجل تحقيق ميزة تنافسية .
5. المحافظة والتحسين الدائم من الجهود الإدارية في المطعم لمواكبة الأنظمة الخبيرة والتكنولوجيا الحديثة لتقديم خدمات ومنتجات ترقى إلى المستوى العالمي.

المراجع

[1] R. Suhailia and F. Boutoura, "The impact of the food safety management system in reducing health risks: A case study of the Directorate of Trade and Export Promotion of Tebessa Province," Ph.D. dissertation, *Univ. of Martyr Sheikh Larbi Tebessi*, Tebessa, Algeria, 2024.

[2] A. El-Haddad, M. B. A. O. El-Sherif, G. H. A. Mohamed, and A. A. Hamada, "Reducing quality costs in light of the international food safety standard ISO 22000: An application to Egyptian public business sector companies," *Scientific Journal of Commercial and Environmental Studies*, vol. 12, no. 2, pp. 277–325, 2021.

[3] Q. A. Al-Laima, A. S. Mohammed, "The impact of organizational culture on the implementation of the ISO 22000 food safety management system: A field study of food manufacturing companies in Al-Hodeidah Governorate, Yemen," *Journal of Development, Foresight and Research Studies*, vol. 5, no. 2, pp. 68–86, 2021.

[4] F. Al-Hada and J. Zaid, "The role of strategic orientation in achieving competitive advantage: A field study in Yemeni private universities," *Sana'a University Journal of Humanities*, vol. 2, no. 1, pp. 731–758, 2024.

[5] A. M. Mohiuddin and A. Al-Ameri, "The role of strategic leadership in achieving competitive advantage: A field study in private hospitals in Sana'a," *Sana'a University Journal of Humanities*, vol. 4, no. 1, 2023.

[6] P. Pinbunleng, N. Sawatenarakul, and T. Silpcharu, "Guidelines for preparation of food industry to certification the ISO 22000 food safety management system," *Journal of Namibian Studies: History Politics Culture*, vol. 33, pp. 683–696, 2023, doi: 10.59670/jns.v33i.752.

[7] A. R. Ibrahim, M. M. Zaki, and A. G. Tager, "Analyzing the food safety management programs (HACCP/ISO 22000) implemented in hotels," *International Journal of Tourism and Hospitality Management*, vol. 6, no. 1, pp. 168–185, 2023, doi: 10.21608/ijthm.2023.300851.

[8] S. Mekimah and N. Sayad, "The impact of food safety management system ISO 22000 on customer satisfaction and loyalty: Case study of Coca-Cola Company in Algeria," *Economics and Business*, vol. 34, pp. 246–260, 2020, doi: 10.2478/eb-2020-0016.

[9] I. Farida and D. Setiawan, "Business strategies and competitive advantage: The role of performance and innovation," *Journal of Open Innovation: Technology,*

Market, and Complexity, vol. 8, no. 3, Art. no. 163, 2022, doi: 10.3390/joitmc8030163.

[10] A. Chivandi and E. T. Maziriri, "An evaluation of ISO 22000 food safety standards awareness and implementation in Zimbabwean branded fast food outlets: Customer, employee, and management perspectives," *African Journal of Hospitality, Tourism and Leisure*, vol. 6, no. 2, pp. 1–24, 2017.

[11] A. Panghal, N. Chhikara, N. Sindhu, and S. Jaglan, "Role of food safety management systems in safe food production: A review," *Journal of Food Safety*, vol. 38, no. 4, Art. no. e12464, 2018, doi: 10.1111/jfs.12464.

[12] I. S. Arvanitoyannis, *HACCP and ISO 22000: Application to Foods of Animal Origin*. Hoboken, NJ, USA: John Wiley & Sons, 2009.

[13] M. M. Silva, L. M. Fonseca, and S. D. Sousa, "The impact of ISO 9001:2015 on ISO 22000 and food safety management systems (FSMS)," *Calitatea*, vol. 17, no. 152, pp. 81–86, 2016.

[14] Y. Zhao and M. Talha, "Evaluation of food safety problems based on the fuzzy comprehensive analysis method," *Food Science and Technology*, vol. 42, Art. no. e47321, 2022.

[15] D. Al-Fakiki, *Food Safety Management ISO 22000*. Basra, Iraq: Dept. of Food Science, 2022.

[16] B. Toufaili and A. Halawi, "Impact of ISO 22000:2005 on job performance: Case of AIG and Harkous Chicken Group," *International Journal of Recent Technology and Engineering*, vol. 7, no. 6S5, pp. 1115–1125, 2019.

[17] M. de Boer, "Risk management in food safety: Implementation of ISO 22000 food control," *Journal of Food Safety*, 2015.

[18] Certvalue, "ISO 22000 certification in UK." [Online]. Available: certvalue.com/iso-22000-certification-in-uk/.

[19] P. M. Monge-Mora *et al*., "Critical success factors during the implementation of ISO 22000:2018," 2020.

[20] H. A. Rivera R., "The concept of corporate strategy," *Innovar*, vol. 19, pp. 167–169, 2009.

[21] U. Udriyah, J. Tham, and S. J. M. S. L. Azam, "The effects of market orientation and innovation on competitive advantage and business performance of textile SMEs," *Management Science Letters*, vol. 9, no. 9, pp. 1419–1428, 2019.

[22] L. Lakhal, "Impact of quality on competitive advantage and organizational performance," *Journal of the Operational Research Society*, vol. 60, no. 5, pp. 637–645, 2009, doi: 10.1057/palgrave.jors.2602601.

[23] B. Meihami and H. Meihami, "Knowledge management a way to gain a competitive advantage in firms: Evidence of manufacturing companies," *International Letters of Social and Humanistic Sciences*, vol. 14, pp. 80–91, 2014, doi: 10.18052/www.scipress.com/ILSHS.14.80.

[24] K. Tan, A. B. Siddik, F. A. Sobhani, M. Hamayun, and M. Masukujjaman, "Do environmental strategy and awareness improve firms' environmental and financial performance? The role of competitive advantage," *Sustainability*, vol. 14, no. 17, Art. no. 10600, 2022, doi: 10.3390/su141710600.

[25] H. Adisaksana, "The effect of digital transformation, business innovation models, and creativity on MSME performance with competitive advantage as

intervening variable," *Indonesian Interdisciplinary Journal of Sharia Economics*, vol. 5, no. 2, pp. 608–629, 2022.

[26] M. E. Porter, *Competitive Advantage: Creating and Sustaining Superior Performance*. New York, NY, USA: Free Press, 2008.

[27] Z. M. Sadq, N. A. Aljaf, and R. S. Hasan, "The role of human capital in achieving competitive advantages," *International Journal of Social Sciences and Educational Studies*, vol. 4, no. 4, pp. 53–63, 2018.

[28] B. Menglikulov, R. Dusmuratov, and D. Mamadiyorov, "Improvement of methodological aspects to calculate the cost of dairy products: A review," in *E3S Web of Conferences*, vol. 258, Art. no. 04036, 2021.

[29] I. Sinta, E. T. Kembaren, and F. Fadli, "Conjuncture effect of operational cost for increasing financial performance," *International Journal of Economics, Business, Accounting, Agriculture Management and Sharia Administration*, vol. 1, no. 1, pp. 54–61, 2021.

[30] Y. Bernawati and L. Fatmawati, "Utilization of activity based costing method to calculate the cost of production and evaluate profit," *Small Business Accounting Management and Entrepreneurship Review*, vol. 1, no. 1, pp. 11–21, 2021.

[31] M. McGregor, L. Azzopardi, and M. Halvey, "A systematic review of cost, effort, and load research in information search and retrieval, 1972–2020," *ACM Transactions on Information Systems*, vol. 42, no. 1, pp. 1–39, 2023.

[32] P. De Giovanni, "The modern meaning of 'quality': Analysis, evolution and strategies," *The TQM Journal*, vol. 36, no. 9, pp. 309–327, 2024.

[33] L. Harvey, "What have we learned from 30 years of quality in higher education?" *Quality in Higher Education*, vol. 30, no. 3, pp. 360–375, 2024.

[34] Z. Sebestyén, J. Erdei, and M. Hajdu, "A fundamental overview of the concept of quality in project management," 2023.

[35] J. Anttila and K. Jussila, "Understanding quality—Conceptualization of the fundamental concepts of quality," *International Journal of Quality and Service Sciences*, vol. 9, nos. 3–4, pp. 251–268, 2017, doi: 10.1108/IJQSS-03-2017-0020.

[36] T. Y. Chiou, H. K. Chan, F. Lettice, and S. H. Chung, "The influence of greening the suppliers and green innovation on environmental performance and competitive advantage in Taiwan," *Transportation Research Part E: Logistics and Transportation Review*, vol. 47, no. 6, pp. 822–836, 2011.

[37] J. Y. Murray, G. Y. Gao, and M. Kotabe, "Market orientation and performance of export ventures: The process through marketing capabilities and competitive advantages," *Journal of the Academy of Marketing Science*, 2011.