

A Qualitative Meta-Synthesis of Food Safety Culture in Hotel

Line Awed¹ , Fatemeh Yavari Gohar ² , Esmaeil Ghaderi³ , Maghsoud Amiri⁴ 

¹ PhD Student, Tourism Management, Department of Tourism Management, Faculty of Management and Accounting, Allameh Tabataba'i University, Tehran, Iran. (leen.awad.dec@gmail.com)

² Associate Professor, PhD in Marketing, Department of Tourism Management, Faculty of Management and Accounting, Allameh Tabataba'i University, Tehran, Iran. (yavarigohar@atu.ac.ir)

³ Associate Professor, PhD in Rural Geography and Tourism Development, Department of Tourism Management, Faculty of Management and Accounting, Allameh Tabataba'i University, Tehran, Iran. (ghaderi2002@atu.ac.ir)

⁴ Full Professor, PhD in Systems Management and Productivity (Industrial Engineering), Department of Industrial Management, Faculty of Management and Accounting, Allameh Tabataba'i University, Tehran, Iran. (amiri@atu.ac.ir)

Article Info

Article type:

[Research Article](#)

Article history:

Received: 1 December 2025

Revised: 5 January 2026

Accepted: 15 February 2026

Published: 23 July 2026

Keywords:

Food Safety Culture, Meta-synthesis, Hospitality, Food Safety

ABSTRACT

Objective: Given the growing role of hotels in the food supply chain and the occurrence of foodborne diseases, examining food safety culture as a key factor in enhancing food safety has gained importance. Despite the increasing attention to this concept, research in the hotel sector remains limited. The purpose of this study is to conduct a qualitative meta-synthesis of existing studies to identify the dimensions and components of food safety culture in hotels and to propose a localized model specifically designed for hotels to evaluate and improve it.

Methods: The study followed the seven-step model of Sandelowski and Barroso (2007) and conducted a systematic search of reputable databases from 2010 to 2024. Out of 288 identified articles, 79 high-quality studies, evaluated using the Critical Appraisal Skills Programme (CASP) checklist, were selected for analysis.

Results: The meta-synthesis identified seven main dimensions: food safety climate, food safety behavior, food safety management system, organizational culture, organizational innovation, food production system and food output. Based on these dimensions, a localized conceptual model of food safety culture in hotels was developed, applicable for research and managerial planning.

Conclusions: Improving food safety culture in hotels requires a comprehensive approach that simultaneously addresses human, organizational, and managerial factors, serving as a basis for designing targeted managerial interventions.

Cite this article: Awed, Line., Yavari Gohar, Fatemeh., Ghaderi, Esmaeil., & Amiri, Maghsoud. (2026). A Qualitative Meta-Synthesis of Food Safety Culture in Hotel. *Journal of Tourism and Hospitality Marketing Research*, 4 (1), 86-102. <http://doi.10.22080/TMHR.2026.30403.1097>



© The Author(s).

Publisher: University of Mazandaran.

DOI: <http://doi.10.22080/TMHR.2026.30403.1097>

Extended Abstract**Introduction**

Food safety is one of the key public health challenges and a central pillar of sustainable development in tourism. With the expansion of the hospitality industry, the complexity of food production processes and the diversity of staff have heightened the importance of food safety culture. This culture reflects the shared values, beliefs, and behaviors of employees regarding food safety and serves as a bridge between formal systems such as HACCP and actual workplace practices.

Based on Schein's organizational culture theory and behavioral approaches to safety, this study employs a qualitative meta-synthesis and a systematic review of previous research to identify the main dimensions and components of food safety culture in hotels, aiming to propose a comprehensive conceptual model for improving food safety and service quality in the hospitality sector.

Research Methodology

In this study, a qualitative meta-synthesis approach was employed to analyze and interpret previous research on food safety culture in hotels, aiming to develop a comprehensive understanding of this phenomenon. Following the seven-step framework proposed by Sandelowski and Barroso (2007), the main research question was: What are the dimensions of food safety culture in four- and five-star hotels? A systematic search was conducted in Scopus, Web of Science, and Google Scholar databases for the years 2010 to 2024, using relevant keywords. After screening 288 articles, a total of 79 high-quality studies were selected based on the CASP checklist. Key information from each study (author, year, objective, method, and findings) was extracted and analyzed through open and axial coding following Strauss and Corbin's framework. This process led to the identification of the main dimensions and subcomponents of food safety culture. To ensure validity, coding steps were repeatedly reviewed and compared with similar studies. Ultimately, a conceptual model for food safety culture in the hospitality industry was developed.

Research Findings

After the quality assessment and screening process, a total of 79 studies were selected as the core dataset for this meta-synthesis. The data were analyzed through an inductive and interpretive approach, involving multiple cycles of coding and constant comparison. Meaning units related to food safety culture were identified, conceptualized into codes, grouped into sub-themes, and finally organized into main categories. This process led to the identification of seven key dimensions and twenty-six subcomponents, forming an integrated structure of food safety culture in hotels. The final conceptual model illustrates that the interaction among these dimensions constitutes the foundation for developing and strengthening food safety culture within the hospitality industry.

Conclusion

The results of the meta-synthesis revealed that food safety culture in hotels is a multidimensional phenomenon, shaped through the interaction of structural, behavioral, and cultural factors. Food safety climate, reflecting employees' shared perceptions of organizational commitment, and food safety behavior, as its practical manifestation, together with food safety management systems such as HACCP, form the core of this culture. Additionally, organizational innovation and organizational culture act as reinforcing elements that promote learning and continuous improvement in safety performance. Overall, seven main dimensions and twenty-six subcomponents were identified, outlining a coherent structure of food safety culture in the hospitality industry. The findings align with the models of Nyarugwe (2020), De Boeck (2015), and Spagnoli (2023), emphasizing the role of safety climate and management systems in enhancing food safety outcomes. However, the review also indicated that previous studies have focused predominantly on structural aspects, while less attention has been paid to softer dimensions such as innovation and organizational culture. Accordingly, this study highlights the existing theoretical gap in innovation and organizational learning and directs future research toward field-based and quantitative studies to test causal relationships among dimensions. Ultimately, the findings demonstrate that improving food safety culture requires a holistic approach that goes beyond training and formal systems, emphasizing the interaction between values, behaviors, and management practices.

Funding

According to the statement of the corresponding author, this article has had no financial sponsor.

Authors' Contribution

This research is the result of a group effort, and all authors actively contributed to the preparation and drafting of various parts of the article, each assuming an equal share.

Conflict of Interest

The authors have declared that they have no conflicts of interest.

Acknowledgments

The authors express their gratitude to all individuals who contributed to this research by providing scientific guidance and effective collaboration.

A Qualitative Meta-Synthesis of Food Safety Culture in Hotel

فرا ترکیب فرهنگ ایمنی غذا در هتل

لین عوض^۱، فاطمه یاوری گهر^۲، اسماعیل قادری^۳، مقصود امیری^۴

^۱ دانشجوی دکتری، مدیریت جهانگردی، گروه مدیریت جهانگردی، دانشکده مدیریت و حسابداری، دانشگاه علامه طباطبائی، تهران، ایران. leen.awad.dec@gmail.com
^۲ دانشیار، دکتری بازاریابی، گروه مدیریت جهانگردی، دانشکده مدیریت و حسابداری، دانشگاه علامه طباطبائی، تهران، ایران. yavarigohar@atu.ac.ir
^۳ دانشیار، دکتری جغرافیای روستایی و توسعه گردشگری، گروه مدیریت جهانگردی، دانشکده مدیریت و حسابداری، دانشگاه علامه طباطبائی، تهران، ایران. eghaderi2002@atu.ac.ir
^۴ استاد تمام، دکتری مدیریت سیستم و بهره‌وری، گروه مدیریت صنعتی، دانشکده مدیریت و حسابداری، دانشگاه علامه طباطبائی، تهران، ایران. amiri@atu.ac.ir

اطلاعات مقاله	چکیده
نوع مقاله: مقاله پژوهشی	هدف: با توجه به نقش فزاینده هتل‌ها در زنجیره تأمین غذا و بروز بیماری‌های ناشی از آن، بررسی فرهنگ ایمنی غذا به عنوان عاملی کلیدی در ارتقای ایمنی غذایی اهمیت یافته است. با وجود توجه روزافزون به این مفهوم، پژوهش‌ها در حوزه هتل‌ها هنوز محدودند. هدف پژوهش، فرا ترکیب کیفی مطالعات موجود برای شناسایی ابعاد و مؤلفه‌های فرهنگ ایمنی غذا در هتل و ارائه مدل بومی ویژه هتل‌ها برای ارزیابی و بهبود آن است.
تاریخ دریافت: ۱۴۰۴/۰۹/۱۰	روش: مطالعه بر اساس الگوی هفت مرحله‌ای ساندلوسکی و باروسو (۲۰۰۷) و جستجوی نظام‌مند در پایگاه‌های معتبر طی سال‌های ۲۰۱۰ تا ۲۰۲۴ انجام شد. از میان ۲۸۸ مقاله، ۷۹ مقاله با کیفیت مناسب طبق چک‌لیست CASP برای تحلیل انتخاب شدند.
تاریخ بازنگری: ۱۴۰۴/۱۰/۱۵	یافته‌ها: نتایج فرا ترکیب هفت بعد اصلی را شناسایی کرد: جو ایمنی غذا، رفتار ایمنی غذا، سیستم مدیریت ایمنی غذا، فرهنگ سازمانی، نوآوری سازمانی، سیستم تولید غذا و خروجی نهایی. در نهایت، بر پایه این ابعاد، مدل مفهومی بومی فرهنگ ایمنی غذا در هتل‌ها تدوین شد که برای پژوهش‌ها و برنامه‌ریزی مدیریتی قابل استفاده است.
تاریخ پذیرش: ۱۴۰۴/۱۱/۲۶	نتیجه‌گیری: بهبود فرهنگ ایمنی غذا در هتل‌ها مستلزم رویکردی جامع است که عوامل انسانی، سازمانی و مدیریتی را هم‌زمان دربرگیرد و مبنایی برای طراحی مداخلات مدیریتی هدفمند فراهم کند.
تاریخ انتشار: ۱۴۰۵/۰۵/۰۱	

استناد: عوض، لین؛ یاوری گهر، فاطمه؛ قادری، اسماعیل؛ امیری، مقصود. (۱۴۰۵). فرا ترکیب فرهنگ ایمنی غذا در هتل. پژوهش‌های بازاریابی گردشگری و میهمان‌نوازی، ۴ (۱)، ۸۶-۱۰۲.

<http://doi.10.22080/TMHR.2026.30403.1097>

ناشر: دانشگاه مازندران.

© نویسندگان



مقدمه

ایمنی غذا یکی از چالش‌های اساسی بهداشت عمومی در سطح جهانی است و به‌عنوان یکی از محورهای اصلی توسعه پایدار در حوزه سلامت و گردشگری شناخته می‌شود (Vukotić, Čerović, and Mastilović 2024). در سال‌های اخیر، صنعت گردشگری خوراک با سرعت قابل‌توجهی گسترش یافته و به یکی از بخش‌های روبه‌رشد گردشگری تبدیل شده است (Mooraki, Honarvar, and Talebi 2025). همچنین، کیفیت خدمات ارائه‌شده در هتل‌ها از عوامل اصلی شکل‌دهنده رضایت و اعتماد گردشگران به‌شمار می‌رود (Rajabzadeh et al. 2025).

رشد این نوع گردشگری موجب افزایش تقاضا برای خدمات غذایی متنوع و باکیفیت در مقاصد گردشگری شده و در نتیجه، اهمیت کنترل و مدیریت ایمنی غذا در مراکز اقامتی، به‌ویژه هتل‌ها، دوچندان شده است. هتل‌ها به دلیل ماهیت پیچیده فرآیندهای تولید و توزیع غذا، تنوع فرهنگی و آموزشی کارکنان، و تماس مستقیم با مصرف‌کنندگان نهایی، از جمله محیط‌هایی هستند که در معرض خطر بالای بروز بیماری‌های ناشی از غذا قرار دارند (Jevšnik, Hlebec, and Raspor 2008). مطالعات متعدد نشان داده‌اند که بخش عمده‌ای از رخدادهای آلودگی یا بیماری‌های ناشی از غذا، ناشی از خطاهای انسانی، کم‌توجهی به اصول بهداشتی و ضعف در رعایت رفتارهای ایمن در فرآیند آماده‌سازی و سرو غذاست (Ko, 2013). از این‌رو، پژوهشگران بر ضرورت توجه به عوامل انسانی و فرهنگی در کنار کنترل‌های فنی و اجرایی تأکید کرده‌اند (Nyarugwe, Linnemann, and Luning 2020). در این چارچوب، مفهوم فرهنگ ایمنی غذا به‌عنوان رویکردی نوین و انسانی‌محور مطرح شده است که به ارزش‌ها، نگرش‌ها، باورها و رفتارهای مشترک کارکنان و مدیران در رابطه با اهمیت حفظ ایمنی غذا اشاره دارد (Powell, Jacob, and Chapman 2011).

پژوهش‌ها نشان داده‌اند که سطوح بالای فرهنگ ایمنی غذا با کاهش تخلفات بهداشتی، بهبود رعایت رویه‌ها و کاهش بروز بیماری‌های ناشی از غذا ارتباط مستقیم دارد (Nyarugwe, Linnemann, and Luning 2020). سازمان‌هایی که دارای فرهنگ ایمنی قوی هستند، از سطح بالاتری از تعهد، آموزش، شفافیت و پاسخگویی برخوردارند و احتمال بروز خطاهای بهداشتی در آن‌ها به‌مراتب کمتر است. در واقع، فرهنگ ایمنی غذا پلی میان سیستم‌های رسمی مدیریت ایمنی مانند HACCP¹ و رفتار واقعی کارکنان در محیط کار است. از این‌رو، شناسایی و تبیین ابعاد فرهنگ ایمنی غذا در سازمان‌ها به موضوعی اساسی در پژوهش‌های اخیر تبدیل شده است. مطالعات متعددی در سال‌های اخیر به سنجش و تحلیل فرهنگ ایمنی غذا در صنایع مختلف پرداخته‌اند. برای مثال، برخی پژوهش‌ها بر نقش اقلیم ایمنی و ساختار مدیریتی در ارتقای ایمنی غذا تأکید کرده‌اند (De Boeck et al. 2015)، گروهی دیگر سطح بلوغ سازمانی را معیار اصلی فرهنگ ایمنی دانسته‌اند (Jespersen et al. 2019)، شماری بر اهمیت منابع انسانی و آموزش در کشورهای در حال توسعه تمرکز کرده‌اند (Nyarugwe, Linnemann, and Luning 2020) و برخی نیز فرهنگ ایمنی را در صنایع خدمات غذایی به‌طور کلی مورد بررسی قرار داده‌اند (Pai, Jaiswal, and Jaiswal 2024). با وجود این تلاش‌ها، بررسی‌ها نشان می‌دهد که صنعت هتلداری کمتر به‌طور اختصاصی مطالعه شده‌است (Nouaimeh et al. 2018). تاکنون مدلی جامع و اختصاصی برای تبیین فرهنگ ایمنی غذا در هتل‌ها ارائه نشده‌است. با توجه به ماهیت خاص فعالیت‌های هتل‌ها که با ریتم سریع عملیات، تنوع وظایف و تصمیم‌گیری‌های مداوم همراه است، تبیین فرهنگ ایمنی غذا در این صنعت مستلزم چارچوبی است که بتواند عوامل انسانی، مدیریتی و عملیاتی را متناسب با واقعیت کاری روزمره هتل‌ها به‌صورت یکپارچه در نظر گیرد. در واقع، نبود مدل مفهومی مشخص، مانع از سنجش نظام‌مند و برنامه‌ریزی هدفمند برای ارتقای فرهنگ ایمنی در صنعت هتلداری شده‌است. از دیدگاه نظری، مفهوم فرهنگ ایمنی غذا ریشه در نظریه‌های فرهنگ سازمانی شاین (Schein 2024) و رویکردهای رفتاری به ایمنی غذا دارد (Powell, Jacob, and Chapman 2011). شاین فرهنگ سازمانی را متشکل از سه سطح می‌داند: مصنوعات و نمادهای قابل مشاهده، ارزش‌های اعلام‌شده و مفروضات بنیادین ناخودآگاه (Schein 2024). این سطوح در تبیین فرهنگ ایمنی نیز کاربرد دارند؛ زیرا رفتارهای ایمنی کارکنان، بازتابی از ارزش‌ها و باورهای عمیق سازمان در زمینه سلامت و بهداشت است. اگر ارزش‌ها و باورهای سازمان با رفتار کارکنان همسو باشند، نظام ایمنی غذا درونی شده و به بخشی از رفتار روزمره سازمان تبدیل می‌شود. از منظر رفتار سازمانی، رفتار ایمن زمانی شکل می‌گیرد که کارکنان از خطرات آگاه باشند، باور به کنترل و توانایی شخصی داشته باشند و در محیطی حمایت‌گر فعالیت کنند. در محیط‌های هتلداری، این امر از طریق آموزش مؤثر، بازخورد مستمر و رهبری حامی تقویت می‌شود (Baser et al. 2024) (Samaradiwakara, Senevirathne, and Manzino 2017). طبق یافته‌های پژوهش، رهبری فراگیر با ایجاد فضایی

¹ تجزیه و تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی

مشارکتی و حمایت‌گر، تمایل کارکنان به بروز رفتارهای مسئولانه را افزایش می‌دهد (Ghaedamini Harouni and Hemtizadeh 2025). در محیط هتلداری که کارکنان با سطوح آموزشی متفاوت و تعامل بالا با یکدیگر فعالیت می‌کنند، وجود جوی حمایتی و شفاف برای بیان نگرانی‌ها و خطاهای بهداشتی، نقش تعیین‌کننده‌ای در جلوگیری از بروز خطر دارد ((De Boeck et al. 2015)) (Jespersen et al. 2019). نظام‌های رسمی مانند HACCP و ISO22000، اگرچه ساختاری و فنی‌اند، اما موفقیت آن‌ها به میزان پذیرش فرهنگی و رفتاری در سازمان بستگی دارد. مطالعات نشان داده‌اند که استقرار این سیستم‌ها بدون همسویی فرهنگی، اغلب به اجرای سطحی و صوری منتهی می‌شود، در حالی که ادغام آن‌ها در ارزش‌ها و باورهای کارکنان موجب پایداری و اثربخشی بیشتر می‌گردد (Gadelrab and Hussein 2017; Hasan, Uddin, and Rabiul Islam 2022; Santos and Alves 2021). استانداردهای مدیریتی زمانی مؤثر خواهد بود که همراه با نظارت مستمر، تعهد شغلی کارکنان و هماهنگی در اجرای دستورالعمل‌ها باشد؛ زیرا وجود استانداردهای مکتوب به‌تنهایی تضمین‌کننده کیفیت پایدار خدمات نخواهد بود. در سطح کلان‌تر، سبک رهبری، ساختار ارتباطی، میزان شفافیت و هنجارهای تعامل درون‌سازمانی، همگی در درونی‌سازی ارزش‌های ایمنی نقش دارند. در سازمان‌های خدماتی مانند هتل‌ها، فرهنگی که بر یادگیری مستمر، پاسخگویی و شفافیت تأکید دارد، اجرای برنامه‌های ایمنی را پایداری و مؤثرتر می‌سازد (Pai, Jaiswal, and Jaiswal 2024). از سوی دیگر، در محیط پویا و رقابتی هتلداری، استفاده از فناوری‌های نوین، بازطراحی فرآیندهای اجرایی و توسعه محصولات جدید می‌تواند ظرفیت سازمان برای پیشگیری از خطرات غذایی را افزایش دهد (Panagiotakopoulos 2020). یافته‌های پژوهش‌ها نشان داده‌اند که توجه به نوآوری، به‌ویژه در هتل‌های چهار و پنج‌ستاره، از عوامل حیاتی در پایداری فرهنگ ایمنی غذا محسوب می‌شود (Dansai et al. 2021). در نهایت، نظریه‌های مدیریت عملیات و زنجیره تأمین مبنای مفهومی بعد سیستم غذا را فراهم می‌کنند. این بعد به طراحی و کنترل فرآیندهای عملیاتی، شناسایی نقاط بحرانی و نظارت مستمر از دریافت مواد اولیه تا سرو نهایی مربوط است. در هتل‌هایی با حجم بالای تولید غذا، وجود سیستم منسجم و نظارت دقیق بر فرآیندها می‌تواند ریسک آلودگی را به‌شکل معناداری کاهش دهد (Yadav 2017) (Shi 2018). ادبیات موجود نشان می‌دهد که فرهنگ ایمنی غذا در محیط‌های خدماتی، به‌ویژه هتل‌ها، پدیده‌ای است که در آن تعامل عوامل انسانی، سازمانی و عملیاتی به‌طور مستقیم بر نتایج مورد انتظار ایمنی و کیفیت غذا اثر می‌گذارد. جمع‌بندی مبانی نظری فوق نشان می‌دهد که فرهنگ ایمنی غذا در محیط‌های هتلداری پدیده‌ای چندبعدی و پویاست که از تعامل میان ساختارهای مدیریتی، ارزش‌های فرهنگی، رفتارهای فردی و نظام‌های فنی شکل می‌گیرد. از این‌رو، تحلیل و تبیین این فرهنگ مستلزم رویکردی تلفیقی و نظام‌مند است که بتواند ابعاد مختلف آن را در قالب یک مدل مفهومی جامع مورد بررسی قرار دهد.

با توجه به ماهیت چندبعدی فرهنگ ایمنی غذا و پراکندگی یافته‌های پیشین در مطالعات مرتبط با صنعت هتلداری، نیاز به رویکردی وجود دارد که بتواند شواهد موجود را به‌صورت نظام‌مند تلفیق و در قالب یک چارچوب مفهومی منسجم سامان‌دهی کند. از این‌رو، استفاده از فراترکیب کیفی به‌عنوان روشی مناسب، امکان تحلیل عمیق‌تر ادبیات و استخراج ابعاد کلیدی فرهنگ ایمنی غذا را فراهم می‌آورد و زمینه را برای تبیین یک مدل مفهومی متناسب با شرایط واقعی فعالیت‌های هتل‌ها مهیا می‌سازد.

بر همین اساس، هدف پژوهش حاضر انجام فراترکیب کیفی مطالعات پیشین در حوزه ایمنی غذا با تمرکز بر صنعت هتلداری است تا از طریق مرور نظام‌مند و تحلیل تفسیرگرایانه شواهد موجود، ابعاد کلیدی و مؤلفه‌های سازنده فرهنگ ایمنی غذا در هتل‌ها شناسایی شود. بنابراین سؤال اصلی پژوهش این گونه است که مدل فرهنگ ایمنی غذا در هتل‌ها از چه ابعادی تشکیل می‌شود؟ یافته‌های این پژوهش می‌تواند مبنایی برای درک منسجم عوامل شکل‌دهنده فرهنگ ایمنی غذا در هتل‌ها فراهم آورد و از تصمیم‌گیری‌های مدیریتی در جهت بهبود رویه‌های ایمنی در عمل پشتیبانی کند.

روش پژوهش

در این پژوهش از روش فراترکیب کیفی استفاده شد تا به جمع‌بندی و تفسیر یافته‌های مطالعات قبلی در زمینه فرهنگ ایمنی غذا در هتل‌ها برسیم. فراترکیب روشی است که به جای تمرکز بر آمار و اعداد، بیشتر به دنبال کشف معانی و مفاهیم پنهان در پژوهش‌های کیفی است و کمک می‌کند از دل پژوهش‌های پراکنده، تصویری منسجم‌تر به دست آید. همان‌طور که ساندلوسکی و باروسو (۲۰۰۷) توضیح داده‌اند، فراترکیب با هفت گام مشخص پیش می‌رود (Sandelowski and Barroso n.d.). این الگو امکان می‌دهد تا یافته‌های پراکنده در

حوزه‌های مختلف در قالب یک مدل مفهومی منسجم گردآوری و تفسیر شوند. در گام نخست، پرسش اصلی پژوهش بر این مبنا شکل گرفت که: فرهنگ ایمنی غذا در هتل‌ها از چه ابعادی تشکیل می‌شود؟ به‌منظور پاسخ به این پرسش، جست‌وجوی نظام‌مند در پایگاه‌های معتبر بین‌المللی شامل Scopus، Web of Science و Google Scholar انجام شد. دامنه زمانی جست‌وجو از سال ۲۰۱۰ تا ۲۰۲۴ در نظر گرفته شد تا هم مطالعات پایه‌ای و هم پژوهش‌های جدید در حوزه فرهنگ ایمنی غذا مورد بررسی قرار گیرد. کلیدواژه‌های مورد استفاده در این جست‌وجو با هدف پوشش جامع مفاهیم اصلی و مرتبط انتخاب شدند و عبارت بودند از:

Food Safety Culture¹, Food Safety Climate², Hotel³, Hospitality Industry⁴, Food Safety Management⁵, Food Hygiene⁶, Employee safety Behavior⁷.

با عملگرهای منطقی AND، OR و NOT بهره گرفته شد. پس از غربال‌گری عنوان و چکیده، مقالاتی که به‌صورت مستقیم به موضوع فرهنگ یا رفتار ایمنی غذا پرداخته و دارای روش‌شناسی مشخص و داده‌های تحلیلی قابل استخراج بودند، انتخاب شدند. مقالات مروری ساده، کنفرانسی و فاقد متن کامل حذف گردید. در نتیجه، ۱۱۰ مقاله برای بررسی دقیق‌تر باقی ماند. در گام بعدی، به‌منظور ارزیابی کیفیت مطالعات، از چک‌لیست CASP⁸ استفاده گردید که یکی از ابزارهای استاندارد برای سنجش اعتبار مطالعات کیفی است. این ابزار ابعاد مختلفی نظیر وضوح اهداف، تناسب روش، دقت در گردآوری داده‌ها، شفافیت تحلیل و استنتاج منطقی نتایج را مورد ارزیابی قرار می‌دهد. در نهایت، ۷۹ مقاله که از نظر کیفیت علمی و روش‌شناسی در سطح مطلوبی قرار داشتند، برای تحلیل انتخاب شدند. در مرحله بعد، داده‌های استخراج‌شده به‌صورت استقرایی و تفسیری تحلیل شدند. واحدهای معنایی مرتبط با فرهنگ ایمنی غذا از متون استخراج و در قالب مضامین فرعی دسته‌بندی گردیدند. سپس مضامین مشابه در مقوله‌های اصلی ادغام شدند که بیانگر ابعاد نهایی فرهنگ ایمنی غذا بودند. تحلیل بر اساس منطق تفسیری فرا ترکیب و از طریق مقایسه‌ی مداوم مفاهیم انجام گرفت تا الگوهای مفهومی شناسایی شود. برای اطمینان از ثبات و پایایی تحلیل، فرایند بازبینی مکرر داده‌ها و مقایسه‌ی مداوم کدها در چند مرحله انجام شد. در هر چرخه، مضامین استخراج‌شده با متون اصلی مقالات تطبیق داده شدند تا از انسجام مفهومی و ثبات استنباط‌ها اطمینان حاصل گردد. در مرحله نهایی، یافته‌های حاصل از تحلیل به سطح تفسیر ارتقا یافتند تا روابط میان ابعاد که فرهنگ ایمنی غذا را در محیط‌های هتلداری شکل می‌دهند، آشکار شود. در مجموع، این ابعاد در تعامل با یکدیگر سازه‌ای یکپارچه را تشکیل می‌دهند که مدل مفهومی نهایی پژوهش بر اساس آن تدوین گردید. تمامی مراحل پژوهش به‌صورت مستند و شفاف ثبت گردید تا اعتبار و قابلیت اعتماد یافته‌ها تضمین شود.

یافته‌های پژوهش

پس از غربال‌گری و ارزیابی کیفی مطالعات، در نهایت ۷۹ مقاله برای تحلیل نهایی انتخاب شد. این مجموعه، مبنای اصلی تحلیل فرا ترکیب حاضر را تشکیل می‌دهد و امکان داد تا یافته‌های پراکنده‌ی پژوهش‌های پیشین در زمینه‌ی فرهنگ ایمنی غذا در صنعت هتلداری، در قالب تصویری منسجم و یکپارچه بازنمایی شود و این فرایند در جدول ۱ ارائه گردیده‌است. از هر مقاله اطلاعات کلیدی شامل نام نویسندگان، سال انتشار، هدف پژوهش، روش گردآوری داده‌ها، و یافته‌های اصلی استخراج گردید. این داده‌ها در قالب جدولی تنظیم شدند تا امکان مقایسه میان‌مطالعه‌ای فراهم شود، نمونه‌ای از آن در جدول ۲ آمده‌است.

¹ فرهنگ ایمنی غذا

² جو ایمنی غذا

³ هتل

⁴ صنعت هتلداری

⁵ مدیریت ایمنی غذا

⁶ بهداشت مواد غذایی

⁷ رفتار ایمنی کارکنان

⁸ چک‌لیست برنامه مهارت‌های ارزیابی انتقادی

جدول ۱: غربالگری مقالات

مرحله	تعداد مقالات باقی‌مانده
جستجوی اولیه	۲۸۸ مقاله
غربال بر اساس عنوان	۲۱۶ مقاله
غربال بر اساس چکیده	۱۸۴ مقاله
بررسی محتوای کامل	۱۱۰ مقاله
ارزیابی روش پژوهش	۱۰۰ مقاله
مقالات نهایی انتخاب‌شده	۷۹ مقاله

جدول ۲: نمونه استخراج داده‌ها از مقالات منتخب

مقاله	عنوان مقاله	سال انتشار	هدف مطالعه	روش پژوهش	نتایج کلیدی
(Nyarugwe, Linnemann, and Luning 2020)	فرهنگ ایمنی غذایی حاکم در شرکت‌های فعال در اقتصاد در حال گذار - آیا ریسک محصول اهمیت دارد؟	۲۰۱۹	بررسی تأثیر ریسک محصول و زمینه محیطی بر فرهنگ ایمنی غذا در سازمان‌ها	کیفی، توصیفی تحلیل حالتی	هیچ رابطه مستقیم بین ریسک محصول و فرهنگ مشاهده نشد؛ اما آسیب‌پذیری سیستم تولید و زمینه محیط مؤثر بودند
(Spagnoli, Jacxsens, and Vlerick 2023)	به‌سوی نقشه‌راهی برای بهبود فرهنگ ایمنی غذا: تشخیص و تحلیل شکاف از طریق یک چارچوب مفهومی به‌عنوان گام‌های نخستین	۲۰۲۳	ارائه چارچوب تشخیص و تحلیل شکاف برای بهبود فرهنگ ایمنی غذا	مفهومی، چارچوب‌نما سازی	چارچوبی برای تشخیص ابعاد بالغ یا نیازمند توسعه و تحلیل شکاف بین آن‌ها ارائه شد
(De Boeck et al. 2015)	جو ایمنی مواد غذایی در سازمان‌های فرآوری مواد غذایی: توسعه و اعتبارسنجی ابزار خودارزیابی	۲۰۱۵	تعریف مفهوم جو ایمنی و بررسی رابطه‌اش با فرهنگ ایمنی غذایی	طراحی و ابزار خودسنجی با مشارکت خبرگانی	مفهومی برای سنجش آب‌وهوا ایمنی غذایی ارائه شده؛ ابعاد مختلفی شامل عوامل محیطی، مدیریتی و رفتاری شناسایی شده است که می‌توانند به‌عنوان مؤلفه‌های فرهنگ ایمنی غذا در نظر گرفته شوند
(Kramer et al. 2023)	تدوین یک ابزار تجربی برای سنجش فرهنگ ایمنی غذایی در رستوران‌ها	۲۰۲۳	طراحی و اعتبارسنجی مقیاسی مبتنی بر شواهد برای اندازه‌گیری فرهنگ ایمنی غذایی در محیط‌های رستورانی	پژوهش کمی	ابزار نهایی شامل ابعاد کلیدی مانند رهبری، ارتباطات، آموزش و رفتار کارکنان بود
(Nouaimeh et al. 2018)	سنجش و بهبود فرهنگ ایمنی غذایی در یک شرکت بزرگ پذیرایی: مطالعه موردی	۲۰۱۸	ارزیابی سطح فرهنگ ایمنی غذایی و شناسایی اقدامات مؤثر برای بهبود آن	مطالعه موردی	آموزش و ارتباط داخلی به‌عنوان عوامل کلیدی در حرکت به سمت فرهنگ ایمنی بهتر شناخته شدند
(Pai, Jaiswal, and Jaiswal 2024)	مروری جامع بر فرهنگ ایمنی غذایی در صنعت غذا: رهبری، تعهد سازمانی و پویایی‌های چندفرهنگی	۲۰۲۴	بررسی نقش رهبری، تعهد سازمانی و تنوع فرهنگی در شکل‌گیری و تقویت فرهنگ ایمنی غذایی در صنعت غذا	مطالعه مروری	رهبری مشارکتی، تعهد مدیریتی و سازگاری با فرهنگ‌های مختلف از عوامل کلیدی در تقویت فرهنگ ایمنی غذایی هستند؛ تأکید بر رویکرد انسانی و ارتباطات بین‌فرهنگی برای بهبود پایدار ایمنی غذا
(Christopher J. Griffith, Jackson, and Lues 2017)	فرهنگ ایمنی غذایی در یک مجتمع بزرگ خدمات غذایی در آفریقای جنوبی	۲۰۱۷	ارزیابی فرهنگ ایمنی غذایی و رفتار کارکنان در یک مجموعه بزرگ خدمات غذایی	مطالعه موردی کیفی	آموزش، نظارت و حمایت مدیریتی عوامل کلیدی در تقویت فرهنگ ایمنی غذایی هستند
(Jespersen et al. 2019)	تأثیر بلوغ فرهنگ ایمنی غذایی و مسیر دستیابی به منافع اقتصادی	۲۰۱۹	بررسی رابطه بین بلوغ (تکامل) فرهنگ ایمنی غذایی در سازمان‌ها و پیامدهای اقتصادی حاصل از آن	پژوهش کمی	نشان داد که افزایش بلوغ فرهنگ ایمنی غذایی موجب بهبود عملکرد، کاهش هزینه‌های عدم انطباق و افزایش سودآوری می‌شود

(Powell, Jacob, and Chapman 2011)	ارتقای فرهنگ ایمنی غذایی برای کاهش نرخ بیماری‌های منتقله از غذا	۲۰۱۱	بررسی نقش فرهنگ ایمنی غذایی در کاهش بروز بیماری‌های ناشی از مواد غذایی و ارائه راهکارهایی برای ارتقای آن در صنایع غذایی	مطالعه مروری و تحلیلی	فرهنگ ایمنی غذایی قوی مبتنی بر ارتباط مؤثر، شفافیت، پاسخگویی و رهبری فعال می‌تواند نرخ بیماری‌های غذایی را کاهش دهد
-----------------------------------	---	------	---	-----------------------	---

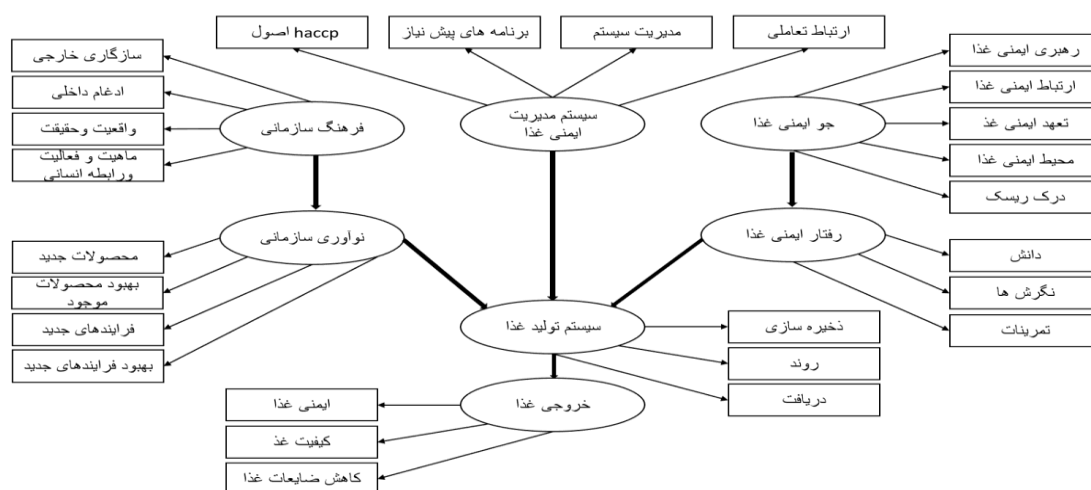
مطابق طراحی روش‌شناسی، تحلیل داده‌ها به‌صورت استقرایی و تفسیری انجام شد؛ بدین معنا که واحدهای معنایی مرتبط با فرهنگ ایمنی غذا از متن مطالعات استخراج، به کدهای مفهومی تبدیل، در مضامین فرعی تجمع و نهایتاً ذیل مقوله‌های اصلی سازمان‌دهی شدند. بازبینی مکرر کدها و مقایسه‌ی مداوم مضامین در چند چرخه‌ی تحلیلی انجام گرفت تا از ثبات و انسجام مفهومی اطمینان حاصل شود؛ به‌گونه‌ای که با بازخوانی‌های متوالی، تغییراتی اساسی در ساختار مقوله‌ها رخ نداد و اشباع مفهومی حاصل شد. از آنجا که هر مقوله بیانگر مجموعه‌ای از مضامین هم‌معنا و هم‌راستا بود که جنبه‌ای مشخص از فرهنگ ایمنی غذا را تبیین می‌کرد، مقوله‌های نهایی به‌عنوان ابعاد مدل مفهومی پژوهش در نظر گرفته شدند. هفت بعد اصلی و ۲۶ مولفه فرعی شناسایی شد که در جدول ۳ ارائه گردیده‌اند.

جدول ۳: کدها، مضامین فرعی و ابعاد نهایی فرهنگ ایمنی غذا در هتل

منبع علمی	کد مفهومی	مضمون فرعی	درصد فراوانی	بعد مفهومی (مقوله اصلی)
(Abou Kamar 2018), (Alrobaish, Jaxsens, and Vlerick 2022), (Christopher J. Griffith, Jackson, and Lues 2017)	ایمنی مواد غذایی به‌عنوان شاخص عملکرد سیستم ایمنی؛ پیوند میان فرهنگ ایمنی و سطح کنترل خطر	ایمنی مواد غذایی	۱۶٪	خروجی ایمنی غذا
(C. J. Griffith, Livesey, and Clayton 2010), (Pai, Jaiswal, and Jaiswal 2024)	ثبات کیفیت محصول در کنار ایمنی، کیفیت و ایمنی جاذبندگی اند	کیفیت غذا		
(Elnasr, Aliane, and Agina 2021), (Leverenz et al. 2021), (Lee and Huang 2023), (Tomaszewska et al. 2021)	جلوگیری از تولید اضافی، کاهش هدررفت، پایش ضایعات در مراحل آماده‌سازی، کاهش ضایعات بوفه	کاهش ضایعات غذا		
(Baser et al. 2017), (Marklinder et al. 2020), (Segbedzi, Ansah, and Apaak 2024)	دانش ایمنی غذایی، آموزش موجب افزایش دانش ایمنی، دانش کسب‌شده در فعالیت‌های روزمره‌ی	دانش	۲۱٪	رفتار ایمنی غذا
(Samaradiwakara, Senevirathne, and Manzino 2024), (Zaki and Helmy 2014)	نگرش مثبت به ایمنی، نگرش مثبت موجب نگهداری ایمن	نگرش‌ها		
(Jeinie et al. 2016), (Nestoroska and Petrovska 2014)	تمرین کارکنان توانمند در محیط آشپزخانه، تمرینات خدمات‌رسانی	تمرینات		
(Camisón and Villar-López 2014), (Dadfar, Dahlgaard, and Brege 2013), (Y Kichuk, L Filipishyna, A Ivanov, L Hopkalo 2023)	نوآوری محصولی به عنوان محرک، ایجاد پلتفرم محصول جدید در صنعت میهمان‌داری، معرفی محصول خدماتی نوین در رستوران هتل	محصولات جدید	۵٪	نوآوری سازمانی
(Ko and Kang 2019), (Musiello-neto, Rua, and Arias-oliva 2021), (Nourian, Manian, and Nargesian 2024)	ارتقای کیفیت محصولات فعلی براساس نیاز مشتری، اصلاح محصول خدماتی هتل، بازطراحی فرایند خدمات غذایی	بهبود محصولات موجود		
(Camisón and Villar-López 2014)	بازطراحی فرایند برای ارتقای ایمنی	فرایندهای جدید		
(Stoffers et al. 2021), (Camisón and Villar-López 2014)	پذیرش تغییر، بهینه‌سازی فرایندهای جاری	بهبود فرایندهای موجود		
(Schein 2024), (Yildiz 2015)	انطباق با محیط بیرونی به عنوان بخش فرهنگ، اکشن به تغییرات بیرونی	سازگاری خارجی	۹٪	فرهنگ سازمانی
(Mingaleva et al. 2022), (Schein 2024)	یکپارچگی فرایندها و همکاری بین واحدها، انسجام بین اعضا	ادغام داخلی		
(Hatch, M. J., & Cunliffe 2006), (Li and Guldenmund 2018)	واقعیت به عنوان مفروضات عمیق فرهنگ، صداقت سازمانی در گزارش	واقعیت و حقیقت		
(Quinn and Cameron 2000), (Zohar 2010)	حمایت همکاران ارتقای ارتباطات انسانی مبتنی بر اعتماد	رابطه انسانی		

(Min and Hong 2021), (Zohar (Flin and Yule 2004)	رهبری مسئول برای ایمنی غذا، رفتار مشهود مدیران ارشد، رهبری مشارکتی در تصمیم‌گیری‌های ایمنی غذا	رهبری ایمنی غذا	۱۴٪	جو ایمنی غذا
(Kramer et al. 2023), (Pai, Jaiswal, and Jaiswal 2024)	ارتباطات روشن و دوطرفه درباره‌ی خطرات، بازخورد منظم درباره‌ی عملکرد ایمنی	ارتباط ایمنی غذا		
(De Boeck et al. 2015), (Min and Hong 2021)	تعهد مرئی مدیریت به ایمن، پشتیبانی منابع	تعهد ایمنی غذا		
(Alrobaish, Jacksens, and Vlerick 2022), (De Boeck et al. 2015)	محیط حامی ایمنی، امکانات فیزیکی مناسب	محیط ایمنی غذا		
(de Andrade et al. 2019)	آگاهی کارکنان از پیامدهای عدم رعایت ایمنی	درک ریسک		
(Wu 2012)	جلسات بازخورد	ارتباط تعاملی	۲۴٪	سیستم مدیریت ایمنی غذا
(Aik et al. 2020)	پایش شاخص‌های عملکرد ایمنی	مدیریت سیستم		
(Vukotić, Čerović, and Mastilović 2024), (Lai et al. 2024)	تأمین شرایط اولیه، روش‌های اجرایی استاندارد	برنامه‌های پیش نیاز		
(Lai et al. 2024)	تحلیل خطر و نقاط کنترل بحرانی	اصول haccp		
(Da Cunha, Stedefeldt, and de Rosso 2014), (Marklinder et al. 2020)	چیدمان FIFO، کنترل دما در سردخانه	ذخیره‌سازی	۱۱٪	سیستم تولید غذا
(Pamukcu and Sariisik 2021)	استانداردسازی فرایند تولید	روند		
(Hartantyo et al. 2023)	کنترل دمای تحویل در هنگام دریافت مواد	دریافت		

به‌منظور اطمینان از ثبات نتایج، فرایند تحلیل با بازبینی مکرر کدها و مضامین در چند چرخه انجام شد. در هر چرخه، برگردان مفاهیم به متون اصلی مطالعات بررسی و هم‌خوانی برداشت‌ها ارزیابی گردید. مقایسه‌ی میان مضامین استخراج‌شده از مقالات مختلف نشان داد که ساختار مفهومی حاصل، در برابر بازخوانی مجدد و جابه‌جایی‌های جزئی در منابع، پایدار است و تغییری اساسی در مرزبندی مقوله‌ها رخ نمی‌دهد. این شواهد، به همراه مستندسازی دقیق مسیر تحلیل، اعتبار درونی و قابلیت اعتماد یافته‌ها را تقویت می‌کند. تحلیل مضامین و سازمان‌دهی مقوله‌ها نشان می‌دهد که فرهنگ ایمنی غذا در هتل‌ها حاصل تعامل هم‌زمان میان ابعاد مختلف است و پیامد آن در خروجی ایمنی غذا بازتاب می‌یابد. مدل مفهومی ارائه‌شده در این پژوهش حاصل تلفیق نظام‌مند مفاهیم استخراج‌شده از فراترکیب مطالعات پیشین در چارچوب مبانی نظری پژوهش است. در این فرایند، مفاهیم شناسایی‌شده نه صرفاً بر اساس فراوانی، بلکه با توجه به نقش آن‌ها در تبیین فرهنگ ایمنی غذا در محیط‌های هتلداری سازمان‌دهی شدند. این رویکرد موجب شد ساختار نهایی مدل، بازتاب‌دهنده منطق نظری حاکم بر تعامل عوامل انسانی، مدیریتی و عملیاتی در بستر واقعی فعالیت‌های هتل‌ها باشد. به‌منظور نمایش یکپارچه‌ی این روابط، مدل مفهومی نهایی پژوهش ترسیم شد تا مسیر تأثیرگذاری ابعاد بر یکدیگر روشن گردد. این مدل در شکل ۱ ارائه شده‌است.



شکل ۱: مدل مفهومی فرهنگ ایمنی غذا در هتل

بحث و نتیجه گیری

تحلیل فراترکیب ۷۹ مطالعه منتخب نشان داد که فرهنگ ایمنی غذا در هتل‌ها مفهومی چندبعدی است که از تعامل عوامل فردی، سازمانی و سیستمی شکل می‌گیرد. ترکیب و تحلیل مطالعات پیشین منجر به شناسایی، هفت بُعد اصلی شد. این ابعاد شامل جو ایمنی غذا، رفتار ایمنی غذا، سیستم مدیریت ایمنی غذا، فرهنگ و ساختار سازمانی، نوآوری سازمانی، سیستم تولید غذا و خروجی ایمنی غذا هستند. این ابعاد در کنار یکدیگر، سازهای یکپارچه را تشکیل می‌دهند که می‌تواند مبنایی برای سنجش و بهبود سطح ایمنی غذا در محیط‌های هتلداری فراهم کند.

مدل مفهومی استخراج‌شده نشان می‌دهد که ابعاد شناسایی‌شده به‌گونه‌ای سازمان‌دهی شده‌اند که پیوند میان عوامل انسانی، مدیریتی و عملیاتی مؤثر بر فرهنگ ایمنی غذا به‌صورت ساخت‌یافته و قابل تفسیر نمایان شود. از این رو، مدل پیشنهادی نه صرفاً فهرستی از مؤلفه‌ها، بلکه بازنمایی منسجم از تعامل این ابعاد در بستر فعالیت‌های هتلداری است.

جو ایمنی غذا بیانگر ادراک مشترک کارکنان از میزان تعهد سازمان به ایمنی است و با مؤلفه‌هایی نظیر اعتماد به رهبری، نگرش مثبت نسبت به ایمنی و حمایت همکاران تقویت می‌شود (De Boeck et al. 2015). رفتار ایمنی غذا به‌عنوان نمود عملی این جو، شامل رعایت بهداشت فردی، پیروی از دستورالعمل‌ها و گزارش تخلفات است و نقشی مستقیم در کنترل خطاهای انسانی دارد (Jespersen et al. 2019). پشتوانه این رفتارها، سیستم‌های مدیریت ایمنی غذا هستند که با بهره‌گیری از برنامه‌هایی همچون HACCP و پایش‌های رسمی، خطرات را شناسایی و کنترل می‌کنند (Vukotić, Čerović, and Mastilović 2024). این سیستم‌ها زمانی بیشترین اثربخشی را دارند که با فرایندهای تولید غذا همسو شوند؛ به گونه‌ای که کنترل نقاط بحرانی، مستندسازی و اقدامات اصلاحی بخشی طبیعی از چرخه تولید غذا محسوب شوند و تضمین‌کننده ایمنی در کل زنجیره از دریافت مواد اولیه تا ارائه نهایی باشند (Codex Alimentarius 2003). در کنار این ابعاد، نوآوری سازمانی اهمیت ویژه‌ای دارد زیرا انعطاف‌پذیری سازمان در پذیرش فناوری‌های نوین و بهبود مستمر عملکرد ایمنی را نشان می‌دهد (El-Said et al. 2024). نهایتاً، تمام این لایه‌ها بر بستر سیستم تولید غذا قرار می‌گیرند؛ سیستمی که شامل طراحی فضا، تجهیزات، شرایط محیطی و مدیریت منابع انسانی است و به‌طور مستقیم بر کیفیت و ایمنی نهایی محصولات غذایی هتل اثر می‌گذارد (Shaviklo, Gharedaghi, and Mahdavi Adeli 2021). از منظر نظری، نتایج این پژوهش با دیدگاه نایاروگو (۲۰۲۰) درباره فرهنگ سازمانی هم‌راستا است؛ چراکه بر نقش ارزش‌ها و مفروضات بنیادین سازمان در شکل‌گیری ادراک کارکنان نسبت به ایمنی غذا تأکید دارد؛ نیز شناسایی تولید غذا به‌عنوان یکی از مؤلفه‌های کلیدی فرهنگ ایمنی غذا، با چارچوب مفهومی ارائه‌شده در مدل نایاروگو مطابقت دارد (Nyarugwe, Linnemann, and Luning 2020). یافته‌ها با مدل دی بوک (۲۰۱۵) نیز

هم‌خوانی نشان می‌دهند؛ به‌ویژه در برجسته‌سازی نقش جو ایمنی غذا به‌عنوان یکی از عوامل مؤثر بر ارتقاء عملکرد ایمنی در سازمان (De Boeck et al. 2015). این مدل با مدل اسپانیولی (۲۰۲۳) نیز هم‌راستا است؛ زیرا بر سیستم مدیریت ایمنی غذا تمرکز دارد و به جنبه‌های سازمانی در شکل‌گیری و توسعه فرهنگ ایمنی غذا توجه می‌کند (Spagnoli, Jacxsens, and Vlerick 2023). از سوی دیگر، تفاوت قابل‌توجهی میان این پژوهش و مطالعات پیشین وجود دارد؛ به‌طوری‌که بیشتر منابع پیشین تمرکز خود را صرفاً بر خروجی‌های مرتبط با ایمنی غذا قرار داده‌اند، در حالی که در صنعت هتلداری، هدف نهایی از ارتقاء فرهنگ ایمنی غذا تنها دستیابی به ایمنی و کیفیت بالا نیست، بلکه کاهش ضایعات غذایی نیز به‌عنوان یکی از خروجی‌های مطلوب و حیاتی مورد نظر است. در همین چارچوب، ترکیب ابعاد به‌دست‌آمده زمینه‌ای برای ترسیم یک چارچوب مفهومی بومی در صنعت هتلداری فراهم می‌کند؛ چارچوبی که به‌عنوان پیامد تکمیلی فرایند فراترکیب مطرح است و در آینده نیازمند آزمون تجربی خواهد بود.

مرور مطالعات نشان داد که بیشتر پژوهش‌های انجام‌شده در دهه‌ی اخیر صورت گرفته‌اند و روندی افزایشی در توجه پژوهشگران به موضوع فرهنگ ایمنی غذا مشاهده می‌شود. همچنین، بخش قابل‌توجهی از این پژوهش‌ها در کشورهای توسعه‌یافته انجام شده و در مقابل، مطالعات در کشورهای در حال توسعه کمتر بوده است. این امر نشان می‌دهد که ادبیات علمی مرتبط با فرهنگ ایمنی غذا هنوز در برخی مناطق جهان، از جمله خاورمیانه، نیازمند گسترش و تعمیق است. بررسی فراوانی نسبی کدهای استخراج‌شده نشان داد که «سیستم مدیریت ایمنی غذا» و «رفتار ایمنی غذا» بیشترین سهم را در میان ابعاد فرهنگ ایمنی غذا دارند. این امر نشان می‌دهد که پژوهش‌های پیشین بیشتر بر جنبه‌های ساختاری و رفتاری ایمنی تمرکز داشته‌اند و نظام‌های رسمی مانند HACCP، برنامه‌های پیش‌نیاز و پایش فرایندها را به‌عنوان زیربنای اصلی فرهنگ ایمنی تبیین کرده‌اند. در مقابل، فراوانی پایین‌تر ابعادی مانند «نوآوری سازمانی» و «فرهنگ سازمانی» بیانگر آن است که در ادبیات موجود، به عوامل فرهنگی و تحول‌محور توجه کمتری شده است. این الگو نشان می‌دهد که اگرچه زیرساخت‌های مدیریتی نقش اساسی در کنترل خطرات غذایی دارند، اما برای نهاده‌سازی پایدار فرهنگ ایمنی در هتل‌ها، لازم است بر ابعاد نرم‌تر یعنی فرهنگ سازمانی، یادگیری جمعی و نوآوری نیز تمرکز بیشتری صورت گیرد. بنابراین، یافته‌های فراترکیب حاضر ضمن تأیید اهمیت نظام‌های مدیریتی، خلأ نظری موجود در حوزه‌ی توسعه‌ی نوآوری و فرهنگ سازمانی را برجسته می‌سازد و مسیر پژوهش‌های آینده را به سمت بررسی عمیق‌تر این مؤلفه‌ها هدایت می‌کند.

بر این اساس، فراترکیب حاضر تنها خلاصه‌ای از مطالعات پیشین نیست، بلکه تبیینی نظری نیز ارائه می‌دهد. افزون بر این، ناهمگونی روش‌های پژوهشی مقالات اولیه می‌تواند بر فرایند استخراج مضامین اثر گذاشته باشد و اتکای صرف به داده‌های ثانویه مانع از شناسایی برخی ابعاد پنهان فرهنگ ایمنی می‌شود؛ ابعادی که تنها از طریق پژوهش‌های میدانی آشکار خواهند شد. بر اساس مدل مفهومی پژوهش، دستیابی به خروجی‌های کلیدی مورد انتظار در صنعت هتلداری، شامل ارتقای ایمنی غذا، بهبود کیفیت غذا و کاهش ضایعات غذایی، مستلزم توجه هم‌زمان و یکپارچه به تمامی عوامل انسانی، مدیریتی و عملیاتی مؤثر بر فرهنگ ایمنی غذا است. در این چارچوب، بهبود جو ایمنی غذا و رفتارهای ایمنی کارکنان زمانی به نتایج مطلوب منجر می‌شود که این عوامل انسانی به‌صورت مستقیم در فرایندهای سیستم تولید غذا بازتاب یابند و رعایت اصول بهداشتی و رفتارهای ایمن در تمامی مراحل آماده‌سازی، نگهداری و ارائه غذا نهادینه شود. همچنین، اثربخشی سیستم‌های مدیریت ایمنی غذا تنها در صورتی تحقق می‌یابد که این سیستم‌ها به‌طور عملی و یکپارچه با سیستم تولید غذا همسو شوند و کنترل نقاط بحرانی، پایش مستمر و اقدامات اصلاحی بخشی از عملیات روزمره هتل باشند.

از سوی دیگر، فرهنگ سازمانی و نوآوری سازمانی با ایجاد بستر یادگیری، مشارکت و پذیرش رویکردها و فناوری‌های نوین، نقش تسهیل‌گر در بهبود عملکرد سیستم تولید غذا ایفا می‌کنند و از این طریق، علاوه بر ارتقای ایمنی و کیفیت غذا، زمینه کاهش ضایعات غذایی و دستیابی به اهداف اقتصادی و پایداری هتل‌ها را فراهم می‌سازند. پیشنهاد می‌شود مطالعات آینده به ابعاد کمتر بررسی‌شده، به‌ویژه نوآوری سازمانی، توجه بیشتری داشته باشند. همچنین، پژوهش‌های مقایسه‌ای بین هتل‌های زنجیره‌ای بین‌المللی و هتل‌های مستقل می‌تواند ابعاد تازه‌ای از

فرهنگ ایمنی را روشن کند. بررسی روابط علی میان ابعاد با روش‌های کمی نیز از مسیرهای ارزشمند آینده است. در نهایت، این فرا ترکیب نشان می‌دهد که ارتقای فرهنگ ایمنی غذا صرفاً با آموزش یا استقرار نظام‌های رسمی محقق نمی‌شود، بلکه نیازمند نگاهی جامع است. ابعاد شناسایی شده می‌توانند مبنای توسعه چارچوب‌های نظری و طراحی مداخلات عملی در صنعت هتلداری باشند و اعتبارسنجی آن‌ها در میدان، گام بعدی برای تعمیم‌پذیری و پایداری این نتایج خواهد بود.

منابع

1. Abou Kamar, Mahmoud Sayed. 2018. "Behind the Closed Doors: Performance Assessment of Food Safety Management Systems in Five-Star Hotels in Egypt." *International Journal of Heritage, Tourism and Hospitality* 12(12): 216–40. <https://doi.org/10.21608/ijhth.2019.31991>.
2. Aik, Joel et al. 2020. "Evaluating Food Safety Management Systems in Singapore: A Controlled Interrupted Time-Series Analysis of Foodborne Disease Outbreak Reports." *Food Control* 117(May): 107324. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107324>.
3. Alrobaish, Waeel Salih, Liesbeth Jacxsens, and Peter Vlerick. 2022. "Quantitative Study of Food Integrity Climate in Belgian and Saudi Arabian Food Businesses in View of Their Organisational Characteristics." *International Journal of Food Science and Technology* 57(7): 4254–67. <https://doi.org/10.1111/ijfs.15749>.
4. de Andrade, Marcel Levy, Rafaela Rocha Rodrigues, Natalia Antongiovanni, and Diogo Thimoteo da Cunha. 2019. "Knowledge and Risk Perceptions of Foodborne Disease by Consumers and Food Handlers at Restaurants with Different Food Safety Profiles." *Food Research International* 121(2018): 845–53. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2019.01.006>.
5. Baser, Furkan et al. 2017. "Structural Modeling of the Relationship among Food Safety Knowledge, Attitude and Behavior of Hotel Staff in Turkey." *Food Control* 73: 438–44. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2016.08.032>.
6. De Boeck, E., L. Jacxsens, M. Bollaerts, and P. Vlerick. 2015. "Food Safety Climate in Food Processing Organizations: Development and Validation of a Self-Assessment Tool." *Trends in Food Science and Technology* 46(2): 242–51. <http://dx.doi.org/10.1016/j.tifs.2015.09.006>.
7. Camisón, César, and Ana Villar-López. 2014. "Organizational Innovation as an Enabler of Technological Innovation Capabilities and Firm Performance." *Journal of Business Research* 67(1): 2891–2902. <http://dx.doi.org/10.1016/j.jbusres.2012.06.004>.
8. Codex Alimentarius. 2003. Codex Alimentarius - Basic Texts Food Hygiene *General Principles of Food Hygiene*. <http://www.fao.org/>.
9. Da Cunha, Diogo Thimoteo, Elke Stedefeldt, and Veridiana Vera de Rosso. 2014. "The Role of Theoretical Food Safety Training on Brazilian Food Handlers' Knowledge, Attitude and Practice." *Food Control* 43: 167–74. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2014.03.012>.
10. Dadfar, Hossein, Jens J Dahlgaard, and Staffan Brege. 2013. "Linkage between Organisational Innovation Capability , Product Platform Development and Performance." *Total Quality Management* 24(September 2014): 37–41. <https://doi.org/10.1080/14783363.2013.791102>.
11. Dansai, Pattanan et al. 2021. "Factors Affecting the Effectiveness of Innovative Tools for Food Safety Management: A Case Study of Hotel Industries in Thailand." *Academy of Entrepreneurship Journal* 27(1): 1–12. <https://www.abacademies.org/articles/factors-affecting-the-effectiveness-of-innovative-tools-for-food-safety-management-a-case-study-of-hotel-industries-in-thailand-10049.html>.
12. El-Said, Osman Ahmed, Sayed Elhoushy, Michael Smith, and Marwa Youssif. 2024. "Crisis-Driven Innovation in Hospitality: How Do International Hotel Chains Innovate to Recover from a Global Crisis?" *International Journal of Hospitality Management* 120(December 2023): 103758. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2024.103758>.
13. Elnasr, Ahmed E.Abu, Nadir Aliane, and Mohamed F. Agina. 2021. "Tackling Food Waste in All-Inclusive Resort Hotels in Egypt." *Processes* 9(11): 1–23. <https://doi.org/10.3390/pr9112056>.
14. Flin, R, and S Yule. 2004. "Leadership for Safety : Industrial Experience." *BMJ Quality & Safety* 13(2): 45–52. <https://doi.org/10.1136/qshc.2003.009555>.

15. Gadelrab, RMA, and MMM Hussein. 2017. "Management Culture and Commitment towards Food Safety Management Systems in Hotels." *Researchgate.Net* (2006): 1–22.
16. Ghaedamini Harouni, Abbas, and Mehsan Hemtizadeh. 2025. "The Effect of Inclusive Green Leadership on Green Work Participation with the Mediating Role of Green Intrinsic Motivation in Hotels in Isfahan City." *The Journal of Tourism and Hospitality Marketing Research* 2(2): 113–37. <https://doi.org/10.22080/tmhr.2024.27527.1028>. [in Persian].
17. Griffith, C. J., K. M. Livesey, and D. A. Clayton. 2010. "Food Safety Culture: The Evolution of an Emerging Risk Factor?" *British Food Journal* 112(4): 426–38. <https://doi.org/10.1108/00070701011034439>.
18. Griffith, Christopher J., Linda M. Jackson, and Ryk Lues. 2017. "The Food Safety Culture in a Large South African Food Service Complex." *British Food Journal* (Unit 07): 1–5. <http://dx.doi.org/10.1108/BFJ-11-2016-0533>.
19. Hartantyo, Sri Harminda Pahm et al. 2023. "Food Safety Controls during Bulk Food Preparation—An Observational Analysis." *Foods* 12(12): 1–10. <https://doi.org/10.3390/foods12122376>.
20. Hasan, Md Jahid, Rayhan Uddin, and G. M. Rabiul Islam. 2022. "Structural Modeling to Understand the Relationship among Food Safety Knowledge, Attitude, and Self-Reported HACCP Practices in Restaurant Employees in Bangladesh." *PLOS Global Public Health* 2(5 May): 1–13. <http://dx.doi.org/10.1371/journal.pgph.0000103>.
21. Hatch, M. J., & Cunliffe, A. L. 2006. "Organization Theory: Modern, Symbolic, and Postmodern Perspectives." *Choice Reviews Online* 35(06): 35-3404-35–3404. <https://doi.org/10.5860/choice.35-3404>.
22. Jeinie, Mohammad Halim, Mohd Shazali Md. Sharif, Mazni Saad, and Norazmir Md Nor. 2016. "Food Safety and Hygiene Practice among Hotel in Malaysia: Qualitative Approach." *Environment-Behaviour Proceedings Journal* 1(3): 150–55. <http://dx.doi.org/10.21834/e-bpj.v1i3.360>.
23. Jespersen, Lone et al. 2019. "The Impact of Maturing Food Safety Culture and a Pathway to Economic Gain." *Food Control* 98: 367–79. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2018.11.041>.
24. Jevšnik, Mojca, Valentina Hlebec, and Peter Raspor. 2008. "Food Safety Knowledge and Practices among Food Handlers in Slovenia." *Food Control* 19(12): 1107–18. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2007.11.010>.
25. Ko, Wen Hwa. 2013. "The Relationship among Food Safety Knowledge, Attitudes and Self-Reported HACCP Practices in Restaurant Employees." *Food Control* 29(1): 192–97. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.05.076>.
26. Ko, Wen Hwa, and Hsiu yu Kang. 2019. "Effect of Leadership Style and Organizational Climate on Employees' Food Safety and Hygiene Behaviors in the Institutional Food Service of Schools." *Food Science and Nutrition* 7(6): 2131–43. <https://doi.org/10.1002/fsn3.1056>.
27. Kramer, Adam et al. 2023. "Development of an Empirically Derived Measure of Food Safety Culture in Restaurants." *Journal of Food Protection* 26(3): 100043. <https://doi.org/10.1016/j.jfp.2023.100043>.
28. Lai, Honggang et al. 2024. "Microbiological Safety Assessment of Restaurants and HACCP-Certified Kitchens in Hotels: A Study in Eastern China." *International Journal of Food Microbiology* 425. <https://doi.org/10.1016/j.ijfoodmicro.2024.110868>.
29. Lee, Hsu Hua, and Pao Yuan Huang. 2023. "Food Waste and Environmental Sustainability of the Hotel Industry in Taiwan." *Sustainability (Switzerland)* 15(21). <https://doi.org/10.3390/su152115459>.
30. Leverenz, Dominik et al. 2021. "Reducing Food Waste in Hotel Kitchens Based on Self-Reported Data." *Industrial Marketing Management* 93(August 2020): 617–27. <https://doi.org/10.1016/j.indmarman.2020.08.008>.
31. Li, Yuling, and Frank W Guldenmund. 2018. "Safety Management Systems_ A Broad Overview of the Literature." *Safety Science* 103(October 2017): 94–123. <https://doi.org/10.1016/j.ssci.2017.11.016>.
32. Marklinder, Ingela et al. 2020. "Food Safety Knowledge, Sources Thereof and Self-Reported Behaviour among University Students in Sweden." *Food Control* 113(November 2019): 107130. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107130>.
33. Min, Kyungcheon, and Wansoo Hong. 2021. "The Effect of Food Sustainability and the Food Safety

- Climate on the Job Stress, Job Satisfaction and Job Commitment of Kitchen Staff.” *Sustainability (Switzerland)* 13(12). <https://doi.org/10.3390/su13126813>.
34. Mingaleva, Zhanna et al. 2022. “Organizational Culture Management as an Element of Innovative and Sustainable Development of Enterprises.” *Sustainability (Switzerland)* 14(10). <https://doi.org/10.3390/su14106289>.
35. Mooraki, Nargess, Masoud Honarvar, and Mohadese Talebi Haghgo. 2025. “Identifying the Potential of Food Tourism in Attracting Tourists.” *The Journal of Tourism and Hospitality Marketing Research* 3(1): 223–47. <https://doi.org/10.22080/tmhr.2025.29331.1065>. [in Persian].
36. Musiello-neto, Francisco, Orlando Lima Rua, and Mario Arias-oliva. 2021. “Open Innovation and Competitive Advantage on the Hospitality Sector : The Role of Organizational Strategy.” *Sustainability* 13. <https://doi.org/10.3390/su132413650>.
37. Nestoroska, Ivanka, and Irina Petrovska. 2014. “STAFF TRAINING IN HOSPITALITY SECTOR AS BENEFIT FOR IMPROVED SERVICE QUALITY.” *Tourism and Hospitality Industry*: 2014. <https://ideas.repec.org/p/tho/iscthi/section7-3.html>.
38. Nouaimeh, Nancy, Raseena T. Pazhanthotta, Joanne Zaida Taylor, and Ringaile Bulatovic-Schumer. 2018. “Measuring and Improving Food Safety Culture in a Large Catering Company: A Case Study.” *Worldwide Hospitality and Tourism Themes* 10(3): 358–68. <https://doi.org/10.1108/WHATT-02-2018-0011>.
39. Nourian, Saeid, Amir Manian, and Abbas Nargesian. 2024. “Developing an Innovative Technology Model for Hotel Reception Desks In.” *151 Journal of Information Technology Management* 16(3). <https://doi.org/10.22059/jitm.2024.380494.3772>.
40. Nyarugwe, Shingai P., Anita R. Linnemann, and Pieter A. Luning. 2020. “Prevailing Food Safety Culture in Companies Operating in a Transition Economy - Does Product Riskiness Matter?” *Food Control* 107(June 2019): 106803. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2019.106803>.
41. Pai, Ashwini Sadashiv, Swarna Jaiswal, and Amit K. Jaiswal. 2024. “A Comprehensive Review of Food Safety Culture in the Food Industry: Leadership, Organizational Commitment, and Multicultural Dynamics.” *Foods* 13(24). <https://doi.org/10.3390/foods13244078>.
42. Pamukcu, Huseyin, and Mehmet Sariisik. 2021. “Suggestions for Standardization of Halal Tourism in Hospitality Industry.” *Journal of Islamic Marketing* 12(2): 389–407. <https://doi.org/10.1108/JIMA-04-2019-0078>.
43. Panagiotakopoulos, Antonios. 2020. “Exploring the Link between Management Training and Organizational Performance in the Small Business Context.” *Journal of Workplace Learning* 32(4): 245–57. <https://doi.org/10.1108/JWL-10-2019-0121>.
44. Powell, Douglas A., Casey J. Jacob, and Benjamin J. Chapman. 2011. “Enhancing Food Safety Culture to Reduce Rates of Foodborne Illness.” *Food Control* 22(6): 817–22. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2010.12.009>.
45. Quinn, Robert E., and Kim S. Cameron. 2000. 16 The Jossey-Bass business & management series *Diagnosing and Changing Organizational Culture Based on the Competing Values Framework* (3rd Ed.). <https://www.wiley.com/en-us/Diagnosing+and+Changing+Organizational+Culture%3A+Based+on+the+Competing+Values+Framework%2C+3rd+Edition-p-9781118003329>.
46. Rajabzadeh, Mohsen, Elaheh Naserinezhad, AminReza Bagheri, and Gholamreza Alimirzaei. 2025. “Gaining Brand Support and Loyalty among Five-Star Hotel Travelers: Examining the Impact of Customers’ Brand Value Congruence, Identity, and Engagement.” *The Journal of Tourism and Hospitality Marketing Research* 2(2): 223–41. <https://doi.org/10.22080/tmhr.2025.28997.1048>.
47. Samaradiwakara, R. P. V., K. S. B. Senevirathne, and A. R. M. Manzano. 2024. “Food Safety Knowledge, Attitude and Behavior of Employees in Star Grade Hotels: Reference to Western Province of Sri Lanka.” *Journal of Management Matters* 11(1): 93–109. <https://doi.org/10.4038/jmm.v11i1.60>.
48. Sandelowski, Margaret, and Julie Barroso. *Handbook for Synthesizing Qualitative Research*.
49. Santos, Janaina de Arruda, and Simone Alves. 2021. “Perceptions on Voluntary Adoption and Certification of Food Safety Management System HACCP: A Case Study of A&B Staff in a Five-Star Hotel in Brazil Perceptions on Voluntary Adoption and Certification of Food Safety Management System HACCP: A Case Study O.” *Research, Society and Development* 10(14): e14101421248.

- <https://doi.org/10.33448/rsd-v10i14.21248>.
50. Schein, Edgar H. 2024. Edgar H. Schein: The Artistry of a Reflexive Organizational Scholar-Practitioner *Organizational Culture and Leadership* (4th Ed.).
 51. Segbedzi, Cynthia Esinam, Edward Wilson Ansah, and Daniel Apaak. 2024. "Assessing the Safety of Hotel Food: Knowledge, Attitude, and Practices of Food Handlers." *Journal of Food Quality* 2024(1). <https://doi.org/10.1155/2024/7361284>.
 52. Shaviklo, A. R., A. Gharedaghi, and H. R. Mahdavi Adeli. 2021. "Knowledge Transfer to Rural Producers to Improve the Safety and Health Conditions of Traditional Dairy Products; Case Study - Lighvan Cheese." *Journal of Food Science and Technology* 18(118): 141–54. <https://doi.org/10.52547/fsct.18.09.12>. [in Persian].
 53. Shi, Zengye. 2017. "STUDY ON FOOD QUALITY AND SAFETY MANAGEMENT BASED ON HOTEL MANAGEMENT." *Acta Universitatis Cibiniensis. Series E: Food Technology* XXI(2). <https://doi.org/10.1515/auft-2017-0019>.
 54. Spagnoli, Pauline, Liesbeth Jacxsens, and Peter Vlerick. 2023. "Towards a Food Safety Culture Improvement Roadmap: Diagnosis and Gap Analysis through a Conceptual Framework as the First Steps." *Food Control* 145: 1–33. <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2022.109398>.
 55. Stoffers, Jol, Klaes Eringa, Jamie Niks, and Anne Kleefstra. 2021. "Workplace Innovation and Organizational Performance in the Hospitality Industry." *Sustainability (Switzerland)* 13(11): 1–13. <https://doi.org/10.3390/su13115847>.
 56. Tomaszewska, Marzena, Beata Bilska, Agnieszka Tul-Krzyszczuk, and Danuta Kołożyn-Krajewska. 2021. "Estimation of the Scale of Food Waste in Hotel Food Services—A Case Study." *Sustainability (Switzerland)* 13(1): 1–16. <http://dx.doi.org/10.3390/su13010421>.
 57. Vukotić, Jovan R., Slobodan R. Čerović, and Jasna S. Mastilović. 2024. "Challenges and Importance of Food Safety Management in Hospitality Industry." *Food and Feed Research* 51(1): 19–30. <https://doi.org/10.5937/ffr0-48449>.
 58. Wu, Su Ling. 2012. "Factors Influencing the Implementation of Food Safety Control Systems in Taiwanese International Tourist Hotels." *Food Control* 28(2): 265–72. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodcont.2012.05.038>.
 59. Y Kichuk, L Filipishyna, A Ivanov, L Hopkalo, O Konarivska and O Soloviova. 2023. "Innovation Management in the Hospitality Industry." *IOP Conf. Series: Earth and Environmental Science*. <https://iopscience.iop.org/article/10.1088/1755-1315/1269/1/012007>.
 60. Yadav, Poonam. 2018. "HACCP in Hotel Industry: A Study on Its Application in Food Production." *National Journal of Multidisciplinary Research and Development* 3(2): 75–79. www.nationaljournals.com.
 61. Yildiz, Özey. 2015. "Internal Communication Function and Hotel Productivity—A Comparative Study." *American International Journal of Contemporary Research* 5(3): 45–54. www.aijcrnet.com.
 62. Zaki, Michael, and Nahla Helmy. 2014. "Evaluating the Food Safety Knowledge, Attitudes and Practices (KAP) of Kitchen Staff in Economy Hotels in Cairo and Giza." *Journal of Association of Arab Universities for Tourism and Hospitality* 11(1): 137–53. <https://doi.org/10.21608/jaauth.2014.54078>.
 63. Zohar, Dov. 2010. "Thirty Years of Safety Climate Research : Reflections and Future Directions." *Accident Analysis and Prevention* 42(5): 1517–22. <http://dx.doi.org/10.1016/j.aap.2009.12.019>.