

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso HACCP 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب</p>	<p><b>DQA</b> عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة / إدارة التغذية/وحدة الاستلام</p>	<p><b>الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</b></p>	
<p>الإجراء: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ٩</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

## الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي

مسرد المحتويات		
رقم الصفحة	المحتوى	م
	بيان الإعداد	١
	بيان المراجعة والاعتماد	٢
	بيان التوزيع	٣
	وصف الإجراء	٤
	الملحقات:	٥

بيان الإعداد		
اعتماد	مراجعة	إعداد
الاسم:	الاسم:	الاسم:
الوظيفة:	الوظيفة:	الوظيفة:
التوقيع:	التوقيع:	التوقيع:

## بيان التوزيع

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 HACCP في المطعم الجامعي - فريق الهاسب</p>	<p><b>DQA</b> عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة / إدارة التغذية/وحدة الاستلام</p>	<p><b>الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</b></p>	
<p>الإجراء: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١</p>
	<p>عدد الصفحات: ٩</p>	<p>تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

عدد النسخ	الترميز	الجهة/الشخص	م
			١
			٢
			٣
			٤
			٥
			٦
			٧

بيان مراقبة الإصدار					
بيان التعديلات					
رقم الإصدار الجديد	تاريخ التعديل	وصف التعديل	رقم الصفحة	تاريخ طلب التعديل	رقم التعديل

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso HACCP 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب</p>	<p><b>DQA</b> عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة /إدارة التغذية/وحدة الاستلام</p>	<p><b>الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</b></p>	
<p>الإجراء: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ٩</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

## ١- الغرض:

تنظيم التعامل مع المزودين الخارجيين وتوريد المواد والأغذية ومستلزمات المطعم مع تحديد المسؤوليات للتوريد والفحص والاستلام لتعزيز سلامة الأغذية عبر سلسلة الإمداد وتحديد وتطبيق المعايير ذات العلاقة بتقييم ومراقبة الأداء وإعادة تقييم مقدمي الخدمة الخارجيين.

## ٢- المجال:

جميع المشتريات وتوريدات المواد الغذائية والمتطلبات الخاصة بالمطعم الجامعي لعمادة شؤون الطلبة ويشمل الأصناف الموردة التي لها تأثير مباشر أو غير مباشر على سلامة الأغذية والخدمات التي يقدمها المطعم.

## ٣- التعريفات:

- **المزودين الخارجيين:** يشمل الأفراد والمؤسسات التي تزود عمادة شؤون الطلبة بالسلعة و/أو الخدمات التي لها تأثير مباشر على تقديم الخدمات للمستفيدين.
- **سلسلة غذائية:** تسلسل مراحل إنتاج الأغذية وتجهيزها وتوزيعها ومعالجتها ومكوناتها من مراحل الإنتاج الأولي إلى الاستهلاك.
- **الفحص/التفتيش:** الكشف على المواد الغذائية ومكوناتها والمواد الأخرى للتأكد من مطابقتها لمواصفات سلامة الغذاء وخلوها من الملوثات الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية والتأكد من تاريخ إنتاجها وصلاحيته وظروف تخزينها.
- **سلامة الأغذية:** خلو الأغذية من الملوثات البيولوجية والفيزيائية والكيميائية ومسببات الحساسية حتى لا تسبب الأغذية في الإضرار بالمستهلك عند إعدادها أو تناولها وفقاً للاستخدام المقصود منها.

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso HACCP 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب</p>	<p><b>DQA</b> عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة / إدارة التغذية/وحدة الاستلام</p>	<p><b>الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</b></p>	
<p>الإجراء: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ٩</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

• **خطر سلامة الغذاء:** العوامل البيولوجية والكيميائية والفيزيائية في الطعام مع إمكانية إحداث تأثير ضار بالصحة.

#### ٤- المراجع:

- إجراءات تصويب مخالفات المواد الغذائية (مصنعي وموردي المنتجات الغذائية) - الهيئة العامة للغذاء والدواء SFDA.
- الدليل الإرشادي لحماية الأغذية من المخاطر المعتمدة - الهيئة العامة للغذاء والدواء SFDA.
- اللائحة الفنية للمنظفات - الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة SASO.
- اللائحة الفنية للورق والكرتون - الهيئة السعودية للمواصفات والمقاييس والجودة SASO.
- لائحة الغرامات والجزاءات - وزارة الشؤون البلدية والقروية.

#### ٥- استلام المواد الغذائية:

يتم استلام المواد الغذائية ومستلزمات المطعم بعد التأكد من استيفاء المعايير والشروط المطلوبة لسلامة الغذاء وسلامة بيئة المطعم. وعند التعاقد أو شراء أي من المواد الغذائية والمستلزمات الأخرى يتم مراعاة الالتزام بما يأتي:

- يجب أن تكون جميع الأطعمة من موردين معتمدين.
- مراجعة تاريخ الإنتاج، مدة الصلاحية، وظروف التخزين لكل المنتجات والتأكد من صلاحيتها قبل أن يتم استلامها.

 جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY	<b>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018</b> <b>HACCP في المطعم الجامعي - فريق الهاسب</b>	<b>DQA</b> <b>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي</b> Deanship of Quality and Academic Accreditation
عمادة شؤون الطلبة / إدارة التغذية/وحدة الاستلام	<b>الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</b>	
الإجراء: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي	اسم العملية: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي	الرمز: IAU-SA-02-03-01-01
يلغي الإصدار السابق: لا يوجد	تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ	رقم الإصدار: ١/١
	عدد الصفحات: ٩	تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ



- يجب أن تكون الأطعمة صحية ومن المنتج الأصلي وليست مغشوشة.
- يجب رفض العبوات الممزقة، أو العبء المنبعجة بشدة، أو الصدئة أو المفتوحة.
- يجب إبراز شهادة فحص جميع اللحوم والدواجن من قبل الجهات المختصة، أن تكون جميع المحاريات من حصادات معتمدة من هيئة الغذاء والدواء ويجب تزويدها بعلامات مخزون الصدفة.
- عند استلام المنتجات وتخزينها، يجب عليك استخدام نظام (FIFO) أول من يدخل أول من يخرج، وباستخدام هذه الطريقة ستضمن جودة الطعام وسلامة الغذاء، كما تضمن هذه الطريقة أنه عندما يتم توصيل الطعام إلى المطعم، سيتم تخزينه خلف المنتجات الموجودة مسبقاً. تضمن هذه الطريقة استخدام الأطعمة القديمة أولاً.

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso HACCP 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب</p>	<p><b>DQA</b> عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة / إدارة التغذية/وحدة الاستلام</p>	<p><b>الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</b></p>	
<p>الإجراء: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١</p>
	<p>عدد الصفحات: ٩</p>	<p>تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

- افحص المنتج الوارد للتحقق من سلامة العبوات، كما يجب التأكد من تاريخ الانتاج ومدة صلاحية الأغذية وظروف التخزين لكل دفعة من المنتجات الغذائية الواردة.
- الفحص المنتظم للمنتجات الغذائية في كل دفعة من الدفعات الواردة للتحقق من سلامتها.
- قياس درجة حرارة المنتجات التي تتطلب ذلك لضمان استلام المنتج بدرجة حرارة متوافقة مع الحدود الحرجة.
- يجب أن تكون المنتجات المجمدة يتم تجميدها بالكامل عند التسليم. افحص المحار ومنتجات المأكولات البحرية الأخرى للتأكد من نضارتها.
- مراجعة تمييز جميع الأطعمة الموجودة في المطعم وتاريخها بشكل مناسب وتخزينها في درجة الحرارة المناسبة، ويجب على جميع الموظفين الذين يتعاملون مع الطعام ويقدمونه أن يخضعوا للتدريب على أنواع الطعام التي يمكن تخزينها أو لا يمكن تخزينها بالقرب من بعضها. هذا يساعد على تقليل حدوث مخاطر التسمم الغذائي.

#### ٦- إجراء تصحيحي:

- رفض استلام المنتجات والأغذية غير المطابقة للشروط والمعايير الموضوعية.
- مراجعة شروط التوريد وقائمة سجل الموردين إذا لزم.

#### ٧- التحقق:

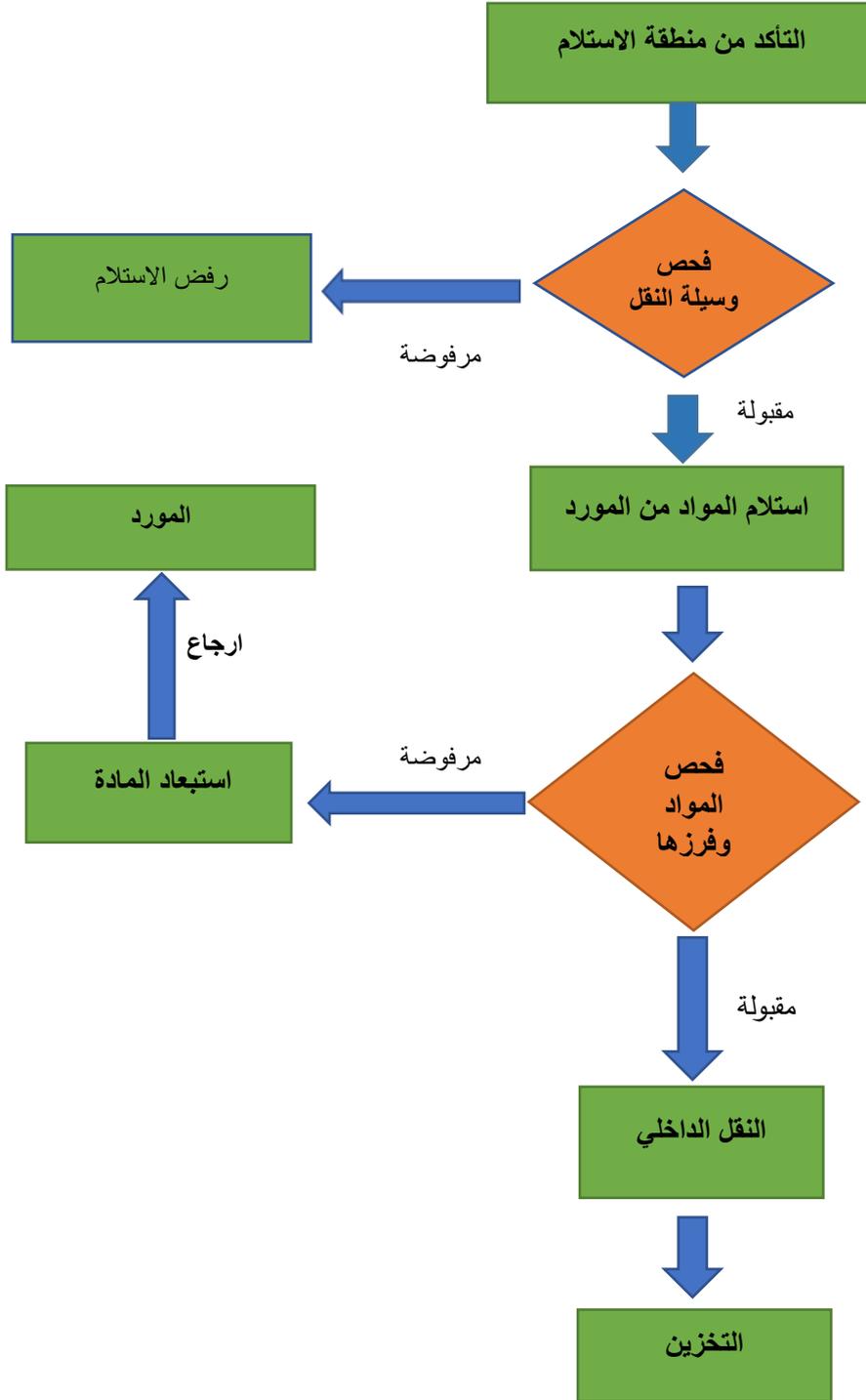
- التأكد من خلال الدليل الموضوعي على أن المنتج أو الخدمة المشتراة مطابقة لمتطلبات نظم إدارة سلامة الأغذية.

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso HACCP 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب</p>	<p><b>DQA</b> عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة / إدارة التغذية/وحدة الاستلام</p>	<p><b>الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</b></p>	
<p>الإجراء: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١</p>
	<p>عدد الصفحات: ٩</p>	<p>تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

- يلاحظ المشرف بصرياً أن الموظفين يقومون بفحص المنتج الوارد للتأكد من سلامة العبوة وأن مراقبة درجة الحرارة يتم إجراؤها إذا لزم الأمر.

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 HACCP في المطعم الجامعي - فريق الهاسب</p>	<p><b>DQA</b> عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة / إدارة التغذية/وحدة الاستلام</p>	<p>الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١</p>
	<p>عدد الصفحات: ٩</p>	<p>تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

## ٨- خارطة التدفق لعملية استلام المواد



 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso HACCP 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب</p>	<p><b>DQA</b> عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة / إدارة التغذية/وحدة الاستلام</p>	<p><b>الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</b></p>	
<p>الإجراء: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الاجرائي لاستلام المواد والأغذية ومستلزمات المطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-01</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ٩</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

## ٩- النماذج المستخدمة:

- ١- نموذج قائمة الموردين للمطعم الجامعي
- ٢- نموذج تقييم الموردين للمطعم الجامعي
- ٣- نموذج محضر استلام المواد
- ٤- نموذج رفض استلام المواد

## ١٠- السجلات المستخدمة:

- ١- سجل قائمة الموردين للمطعم الجامعي
- ٢- سجل تقييم الموردين للمطعم الجامعي
- ٣- سجل محضر استلام المواد
- ٤- سجل رفض استلام المواد

## ١١- الملاحق والمرفقات:

نموذج عقد (إعاشة).