

 <p>جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY</p>	<p>فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي – فريق الهاسب HACCP</p>	<p><b>D Q A A</b> عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/ إدارة التغذية</p>	<p><b>أهداف نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS)</b></p>	
<p>الإجراء: أهداف نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS)</p>	<p>اسم العملية: أهداف نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS)</p>	<p>الرمز: IAU-SA-03-D-05</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ٢٠٢٤/٥/٥ م عدد الصفحات: ١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ٢٠٢٤/٥/٥ م</p>

## أهداف نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS)

١. ضمان سلامة الأغذية من الأخطار الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية ومسببات الحساسية وفق الاشتراطات الصحية.
٢. زيادة مستوى رضا الطلبة والمستفيدين عن سلامة الأغذية مقارنة مع السنة السابقة.
٣. تلبية المطعم الجامعي للمتطلبات القانونية والتنظيمية والرقابية وفق نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 .
٤. التزام الموردين بسلامة توريد المواد الغذائية وفق اشتراطات عقد الإعاشة للمطعم الجامعي.
٥. متابعة التزام العاملين بسياسة النظافة الشخصية للعاملين.
٦. تطوير أخصائيّ وفنيّ ومشرفي التغذية والعاملين بالمطعم الجامعي من خلال التدريب وورش العمل سنوياً.
٧. تفعيل الشراكة المجتمعية مع الجهات المختصة بتزويدهم بالأطعمة الفائضة وفق الاشتراطات الصحية.