


 <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>DQAA عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة/إدارة: عمادة شؤون الطلبة /إدارة التغذية/ وحدة الجودة والسلامة- فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-06</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي



مسرد المحتويات		
رقم الصفحة	المحتوى	م
	بيان الإعداد	١
	بيان المراجعة والاعتماد	٢
	بيان التوزيع	٣
	وصف الإجراء	٤
	الملحقات:	٥
	- أهداف نظام إدارة سلامة الأغذية- إدارة التغذية/المطعم الجامعي	
	- نموذج سجل المخاطر	
	- النماذج الأخرى إن وجدت	
	- خرائط التدفق إن وجدت	
	- الأدلة المساعدة (إن وجدت مع العدد)	
	- اللوائح والقوانين (عدد الملحقات)	

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

 <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>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة/إدارة: عمادة شؤون الطلبة /إدارة التغذية/ وحدة الجودة والسلامة- فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-06</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

بيان التوزيع			
#	الجهة/الشخص	الترميز وإصدار	عدد النسخ
١			١ نسخة الكترونية
٢			
٣			
٤			
٥			

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 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP</p>	 <p>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة/إدارة: عمادة شؤون الطلبة /إدارة التغذية/ وحدة الجودة والسلامة- فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-06</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

١. الغرض (الهدف):

تحديد وتوثيق المخاطر والفرص التي تؤثر على سلامة الأغذية بالمطعم وعلى عمليات المطعم وتحديد طرق مواجهتها والتحكم فيها لتلافي تأثيرها على نظم سلامة الغذاء واغتنام فرص التحسين لتعزيز تحقيق الأهداف.

٢. مجال التطبيق:

مجال التطبيق هو المطعم الجامعي لعمادة شؤون الطلبة لتحديد ومعالجة المخاطر والفرص المرتبطة بسلامة الغذاء وكل عمليات نظم إدارة سلامة الاغذية.

٣. التعاريف:



المخاطر/الفرص: حدث مستقبلي غير مؤكد الحدوث يؤثر على سلامة الغذاء سلباً أو إيجاباً.

التعرف على المخاطر: اكتشاف وتنبؤ بطريقة منظمة للتعرف على المخاطر أو الفرص المحتملة المرتبطة بسلامة الغذاء وكل عمليات نظم إدارة سلامة الأغذية في المطعم الجامعي.

تحليل المخاطر: وضع مقادير كمية (١ - ٥) لاحتمال حدوث الخطر، ولتداعياته.

تقييم المخاطر: تقدير درجة شدة الخطر (بضرب الاحتمال X التداعيات) ومقارنتها بالمعايير المطلوبة في عمليات المطعم الجامعي.

معالجة المخاطر: تنفيذ أفعال أو سياسات لمنع أو تقليل احتمال حدوث الخطر والاستعداد المبكر أو الجاهزية لأي تداعيات محتملة في عمليات المطعم الجامعي.

 <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>DQAA عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة/إدارة: عمادة شؤون الطلبة /إدارة التغذية/ وحدة الجودة والسلامة- فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-06</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

٤. المراجع:



المراجع الأساسية التي تم الرجوع إليها عند صياغة هذا الدليل الإجرائي:

- ١/٤ متطلبات نظام إدارة سلامة الاغذية ISO 22000:2018
- ٢/٤ برامج المتطلبات الأساسية لسلامة الأغذية آيزو 22002-2 الجزء الثاني -إعداد وتقديم الطعام.
- ٣/٤ الهيئة العامة للغذاء والدواء.
- ٤/٤ اشتراطات المطاعم والمطابخ - وزارة الشؤون البلدية والقروية.
- ٥/٤ نظام إدارة الجودة آيزو ISO 9001:2015
- ٦/٤ دليل إدارة المخاطر بجامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل.
- ٧/٤ خطة إدارة المخاطر بعمادة شؤون الطلبة بجامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل.
- ٨/٤ دليل إدارة المخاطر إدارة التغذية/المطعم الجامعي.

٥. المسؤوليات:



- ١/٥ مسؤول العملية: رئيس فريق نظم إدارة سلامة الأغذية بالمطعم الجامعي.
- ٢/٥ رئيس فريق الهاسب HACCP.
- ٣/٥ مسؤول العملية.

٦. التداخل مع العمليات الأخرى:

 <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>DQAA عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة/إدارة: عمادة شؤون الطلبة /إدارة التغذية/ وحدة الجودة والسلامة- فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-06</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التعديل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

٧. الإجراء:

الوثائق المساعدة	المسؤول	وصف النشاط																
<p>سياسة مسببات الحساسية سياسة النظافة الشخصية للعاملين</p>	<p>- فريق نظم إدارة سلامة الأغذية - رؤساء الأقسام بالمطعم</p>	<p>تحديد المخاطر والفرص:</p> <ul style="list-style-type: none"> يقوم رئيس فريق نظم إدارة سلامة الأغذية بتشكيل فريق عمل من جميع العاملين في سلامة الغذاء بحيث يكون لديهم الخبرة المناسبة للقيام بدراسة أهداف نظم سلامة الأغذية لتحديد المخاطر/ الفرص المتعلقة بعمليات المطعم الجامعي. يقوم الفريق بتحديد المخاطر المحتملة التي تؤثر على نظم إدارة سلامة الأغذية. تسجيل مبدئي للمخاطر في سجل المخاطر/ الفرص <table border="1" data-bbox="654 1153 1364 1848"> <thead> <tr> <th>المخاطر/ الفرص</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>تلوث الطعام بالمخاطر البيولوجية.</td></tr> <tr><td>تلوث الطعام بالمخاطر الكيميائية.</td></tr> <tr><td>تلوث الطعام بالمخاطر الفيزيائية</td></tr> <tr><td>حدوث تسمم غذائي.</td></tr> <tr><td>وجود مواد غذائية منتهية الصلاحية.</td></tr> <tr><td>تعرض المستفيدين الذين يعانون من الحساسية لبعض الأطعمة الى الإصابة بالحساسية.</td></tr> <tr><td>انتشار الآفات (الحشرات والصراصير والفئران... الخ).</td></tr> <tr><td>عدم وجود شهادات صحية للعاملين.</td></tr> <tr><td>إصابات العاملين.</td></tr> <tr><td>عدم وجود كوادر مؤهلة للفحص والتدقيق للتقيد بمتطلبات نظم إدارة سلامة الأغذية.</td></tr> <tr><td>عدم امتثال العاملين للنظافة الشخصية.</td></tr> <tr><td>انقطاع التيار الكهربائي.</td></tr> <tr><td>انقطاع امدادات المياه عن المطعم.</td></tr> <tr><td>انقطاع امدادات غاز الطبخ.</td></tr> </tbody> </table>	المخاطر/ الفرص	تلوث الطعام بالمخاطر البيولوجية.	تلوث الطعام بالمخاطر الكيميائية.	تلوث الطعام بالمخاطر الفيزيائية	حدوث تسمم غذائي.	وجود مواد غذائية منتهية الصلاحية.	تعرض المستفيدين الذين يعانون من الحساسية لبعض الأطعمة الى الإصابة بالحساسية.	انتشار الآفات (الحشرات والصراصير والفئران... الخ).	عدم وجود شهادات صحية للعاملين.	إصابات العاملين.	عدم وجود كوادر مؤهلة للفحص والتدقيق للتقيد بمتطلبات نظم إدارة سلامة الأغذية.	عدم امتثال العاملين للنظافة الشخصية.	انقطاع التيار الكهربائي.	انقطاع امدادات المياه عن المطعم.	انقطاع امدادات غاز الطبخ.	<p>١/٧</p>
المخاطر/ الفرص																		
تلوث الطعام بالمخاطر البيولوجية.																		
تلوث الطعام بالمخاطر الكيميائية.																		
تلوث الطعام بالمخاطر الفيزيائية																		
حدوث تسمم غذائي.																		
وجود مواد غذائية منتهية الصلاحية.																		
تعرض المستفيدين الذين يعانون من الحساسية لبعض الأطعمة الى الإصابة بالحساسية.																		
انتشار الآفات (الحشرات والصراصير والفئران... الخ).																		
عدم وجود شهادات صحية للعاملين.																		
إصابات العاملين.																		
عدم وجود كوادر مؤهلة للفحص والتدقيق للتقيد بمتطلبات نظم إدارة سلامة الأغذية.																		
عدم امتثال العاملين للنظافة الشخصية.																		
انقطاع التيار الكهربائي.																		
انقطاع امدادات المياه عن المطعم.																		
انقطاع امدادات غاز الطبخ.																		
		<p>تحليل المخاطر والفرص :</p> <ul style="list-style-type: none"> يقوم الفريق بمراجعة المخاطر التي تم حصرها في الخطوة السابقة، وتقييمها إلى بعدين هما: 	<p>٢/٧</p>															

 جامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل IMAM ABDULRAHMAN BIN FAISAL UNIVERSITY	فريق تنفيذ نظام إدارة سلامة الأغذية (FSMS) iso 22000:2018 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP	 DQAA عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation
عمادة/إدارة: عمادة شؤون الطلبة إدارة التغذية/ وحدة الجودة والسلامة- فريق HACCP	الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي	
الإجراءات: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي	اسم العملية: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي	الرمز: IAU-SA-02-03-01-06
يلغي الإصدار السابق: لا يوجد	تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١	رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ

واعتماد ثلاثة ألوان للدلالة على مستوى الخطر وهي :

١. اللون الأحمر الذي يدل على مستوى خطر مرتفع،


٢. اللون الأصفر الذي يدل على مستوى خطر متوسط

٣. اللون الأخضر: يدل على مستوى خطر منخفض.



وذلك كما هو موضح في الخارطة التالية:

٢٥	٢٠	١٥	١٠	٥	عالي جداً
٢٠	١٦	١٢	٨	٤	عالي
١٥	١٢	٩	٦	٣	متوسط
١٠	٨	٦	٤	٢	منخفض
٥	٤	٣	٢	١	منخفض جداً
كبير جداً	كبير	متوسط	بسيط	منخفض	

درجة الخطورة	تأثير الخطر	احتمالية حدوث الخطر	المخاطر/ الفرص
20	5	4	تلوث الطعام بالمخاطر البيولوجية.
10	5	2	تلوث الطعام بالمخاطر الكيميائية.
15	5	3	تلوث الطعام بالمخاطر الفيزيائية
5	5	1	حدوث تسمم غذائي.
9	3	3	وجود مواد غذائية منتهية الصلاحية.
5	5	1	تعرض المستفيدين الذين يعانون من الحساسية لبعض الأطعمة الى الإصابة بالحساسية.
10	5	2	انتشار الآفات (الحشرات والصراصير والفئران... الخ).
8	4	2	عدم وجود شهادات صحية للعاملين.
6	3	2	إصابات العاملين.
10	5	2	عدم وجود كوادر مؤهلة للفحص والتدقيق للتقيد بمتطلبات نظام إدارة سلامة الأغذية.
15	5	3	عدم امتثال العاملين للنظافة الشخصية.
10	5	2	انقطاع التيار الكهربائي.
5	5	1	انقطاع إمدادات المياه عن المطعم.
10	5	2	انقطاع إمدادات غاز الطبخ.
15	5	3	تلوث الطعام بالمخاطر البيولوجية.

 <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>DQA عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة/إدارة: عمادة شؤون الطلبة /إدارة التغذية/ وحدة الجودة والسلامة- فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-06</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

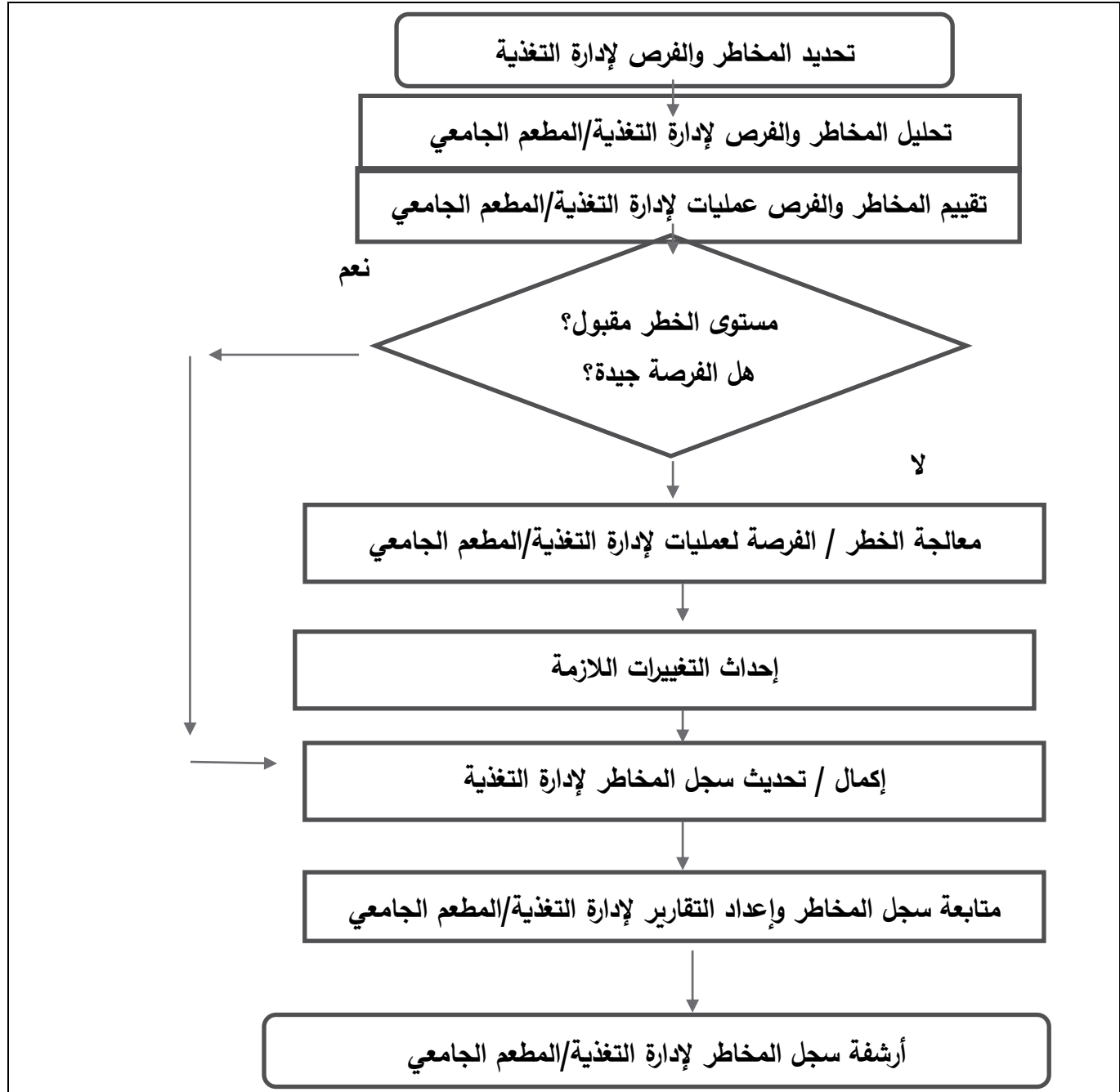
		<p>٤/٧ تحديد الأفعال لمواجهة المخاطر/ الفرص</p> <ul style="list-style-type: none"> • ترتيب أولويات مواجهة المخاطر/ الفرص طبقا لما في الجدول السابق • تحديد متطلبات السيطرة على المخاطر/ الفرص الناتجة من عمليات نظام إدارة مخاطر سلامة الغذاء. • تطوير استراتيجيات لمعالجة المخاطر والتعامل معها، ومن هذه الاستراتيجيات : <ul style="list-style-type: none"> ○ تجنب المخاطر. ○ نقلها إلى طرف آخر متخصص. ○ تقليل أثارها بتقليل احتمال حدوثها والاستعداد لتقليل تداعياتها السالبة. ○ قبول المخاطر المنخفضة على أن تكون تحت الرقابة. 	
		<p>٥/٧ تحديث سجل المخاطر/الفرص:</p> <ul style="list-style-type: none"> • تسجيل الأفعال اللازمة لمواجهة المخاطر / الفرص على نموذج سجل المخاطر / الفرص مع تحديد مسؤوليات تنفيذ تلك الأعمال. • مراجعة وتحديث سجل المخاطر / الفرص المحتملة دوريا وذلك في الحالة ظهور مخاطر / فرصة محتملة لم يتم إدراجها ضمن سجل المخاطر / الفرص. 	
		<p>٦/٧ إحداث التغييرات اللازمة وتحديث سجل المخاطر:</p> <ul style="list-style-type: none"> • يتم تحديد التغييرات اللازمة في نظم إدارة سلامة الأغذية داخل كل وحدة من وحدات المطعم الجامعي (إن 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 في المطعم الجامعي - فريق الهاسب HACCP</p>	 <p>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة/إدارة: عمادة شؤون الطلبة /إدارة التغذية/ وحدة الجودة والسلامة- فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-06</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

		<p>لضمان تكامل تلك الأفعال مع نظم إدارة سلامة الأغذية.</p> <ul style="list-style-type: none"> • بعد تنفيذ الأفعال اللازمة لمواجهة المخاطر/الفرص يتم إعادة تقييم المخاطر للوقوف على فاعلية تلك الأفعال ومن ثم تحديث سجل المخاطر / الفرص. • وعادة ما يتم تحيث سجل المخاطر في الحالات التالية: • إستحداث خدمة جديدة تؤثر على نظم إدارة سلامة الأغذية • تعديل في القوانين أو المتطلبات ذات العلاقة ويكون لها تأثير بنظم إدارة سلامة الأغذية. • حالات عدم المطابقة والإجراء التصحيحي الناجم عنها. • شكاوى المستفيدين والجهات ذات العلاقة والمعالجات المترتبة عليها. 	
		<p>استعراض المخاطر ومعالجتها في اجتماع مراجعة الإدارة:</p> <ul style="list-style-type: none"> • يتم مناقشة فاعلية الأفعال المتخذة لمواجهة المخاطر والفرص في اجتماع مراجعة الإدارة بين الإدارة العليا وإدارة التغذية ومشرفي الأقسام والوحدات بالمطعم الجامعي لعمادة شؤون الطلبة. 	<p>٧/٧</p>

<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>DQA عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة/إدارة: عمادة شؤون الطلبة /إدارة التغذية/ وحدة الجودة والسلامة- فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-06</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

٨. خارطة التدفق لإجراء المخاطر والفرص:



 <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>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة/إدارة: عمادة شؤون الطلبة /إدارة التغذية/ وحدة الجودة والسلامة- فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي للمخاطر والفرص في إدارة التغذية بالمطعم الجامعي</p>	<p>الرمز: IAU-SA-02-03-01-06</p>
<p>يلغي الإصدار السابق: لا يوجد</p>	<p>تاريخ الإصدار: ١٤٤٤/٢/١ هـ عدد الصفحات: ١١</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

٩. النماذج المساعدة:

١/٩ نموذج المخاطر والفرص

١٠. السجلات:

١/١٠ سجل المخاطر والفرص

١١. الملاحق والمرفات:

١/١١ دليل المخاطر بجامعة الإمام عبد الرحمن بن فيصل.

٢/١١ دليل المخاطر بعمادة شؤون الطلبة.

٣/١١ دليل المخاطر بإدارة التغذية/المطعم الجامعي