


 <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>DQAA عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/ إدارة التغذية/ وحدة السلامة والجودة - فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</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: ٧</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه


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:

 <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>د. ق. ا. ا. عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/ إدارة التغذية/ وحدة السلامة والجودة - فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</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: ٧</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

بيان التوزيع			
عدد النسخ	الترميز وإصدار	الجهة/الشخص	#
١ نسخة الكترونية			١
			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 HACCP في المطعم الجامعي - فريق الهاسب</p>	<p>DQAA عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/ إدارة التغذية/ وحدة السلامة والجودة - فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</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: ٧</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

١. الغرض (الهدف):


أن تتوافر بالمطعم إمدادات كافية وخالية من الملوثات من مياه الشرب أو الطبخ أو التحضير واستعمال داخل المطبخ وحوله، مع وجود مرافق مناسبة ونظيفة وآمنة لتخزينها وتوزيعها لضمان سلامة الأغذية وصالحيتها وسلامة بيئة المطعم الجامعي.

٢. مجال التطبيق:

يغطي هذا الاجراء جميع المياه المستخدمة في داخل المطبخ وحوله مثل مياه الشرب، ومياه إعداد الطعام، والطبخ، النظافة والمرافق الصحية.

٣. التعاريف:

- **مراقبة جودة مياه الشرب:** عملية التأكد من سلامة مياه الشرب من خلال أخذ عينات من نقاط مختلفة للمياه داخل المطعم الجامعي بغرض إجراء الفحوصات المطلوبة لضمان صلاحيتها للاستخدام الآدمي.
- **معايير جودة مياه الشرب:** هي معايير فيزيائية وكيميائية وبيولوجية واشعاعية يتطلب توافرها في مياه الشرب الصالحة للاستهلاك الآدمي.
- **المياه المخصصة لاستهلاك الانسان:** جميع اشكال المياه سواء كانت على حالتها الاصلية او بعد المعالجة والمخصصة للشرب او الطهي.
- **شبكة التوزيع:** هو نظام يقوم بتوفير المياه الصالحة للاستهلاك والشرب لأكثر من ١٠ وصلات وتكون عن طريق مشغل الإمداد بالمياه.
- **مشغل المورد المائي:** هي الجهة المسؤولة عن تزويد المستهلكين بالمياه الصالحة للشرب وهي تقوم بتشغيل الأنظمة العامة لإمداد المياه.
- **الحد الحرج:** هو الحد الأقصى و/أو الحد الأدنى للقيمة التي يجب التحكم بها في الخصائص البيولوجية أو الكيميائية أو الفيزيائية عند نقطة المراقبة لمنع أو القضاء أو التقليل إلى مستوى مقبول من حدوث مخاطر على سلامة الأغذية.
- **الإجراء التصحيحي:** هي الإجراءات المتبعة عند حدوث انحراف عما هو مخطط أو مطلوب بطريقة تقود

 <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>DQA عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/ إدارة التغذية/ وحدة السلامة والجودة - فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</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: ٧</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

إلى معالجة الخطأ وتداعياته وضمن عدم تكراره في مواضع أخرى.

٤. المراجع:

- اشتراطات صحة الغذاء، الهيئة العامة للغذاء والدواء.
- وزارة الشؤون البلدية والقروية - اشتراطات المطاعم والمطابخ، ٢٠١٩،
- وزارة الصحة - الإدارة العامة لصحة البيئة - دليل سياسات وإجراءات العمل لبرامج صحة البيئة في المنشآت الصحية.
- سياسة التعامل مع مسببات الحساسية بالمطعم الجامعي.

٥. المسؤوليات:



- مدير إدارة التغذية
- صيانة الجامعة

٦. التداخل مع العمليات الأخرى:



- وحدة تحضير وتجهيز الأغذية
- وحدة المعالجة والتدوير

٧. الإجراء:

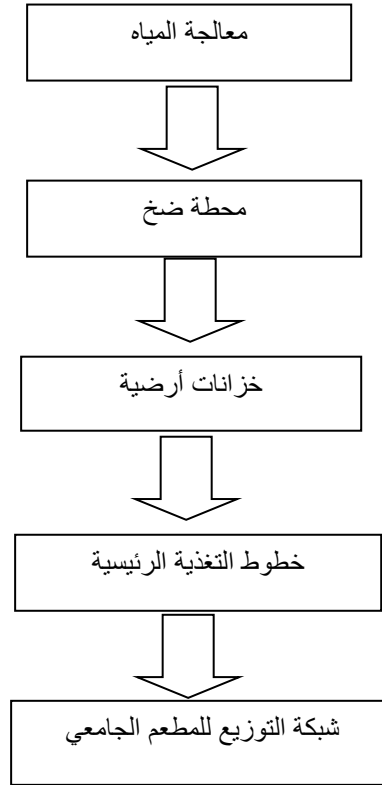
- يجب أن تكون المياه المستخدمة في تنظيف وغسيل الطعام، أو طهيه أو تسخينه أو تبريده أو تبخيره خالية من الملوثات ومطابقة للمعايير في المملكة العربية السعودية.
- في حالة استخدام الثلج داخل الأطعمة والمشروبات يجب أن يكون الثلج الذي يتلامس مع الطعام او الشراب او يكون جزءا منه مصنوعاً من مياه الشرب النظيفة، وأن يتم إنتاجه وتخزينه ومعالجته بطريقة صحية.
- يجب ألا يحتوي البخار الذي يلامس الطعام على ملوثات يمكن أن تضر بسلامة الاغذية



 <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>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/ إدارة التغذية/ وحدة السلامة والجودة - فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</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: ٧</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

- يجب حفظ أو تخزين المياه المستخدمة لأغراض غير غذائية مثل التدفئة والتبريد والتحكم في الحرائق في شبكة توزيع منفصلة حتى لا تلوث الطعام، أو الشراب أو المعدات أو الأسطح.
- يجب تمييز شبكات المياه غير الصالحة للشرب وعدم ربطها بشبكات مياه الشرب، كما يجب فصل المياه غير الصالحة للشرب في حالة استخدامها في الموقع لمنع التلوث.
- مراقبة سلامة المياه تتم من خلال أخذ عينات وفق جدول زمني من نقاط مختلفة للمياه داخل شبكة المياه بغرض إجراء الفحوصات المطلوبة لضمان صالحيتها وخلوها من الملوثات الكيميائية والفيزيائية والبيولوجية.
- إذا كانت نسبة الكلور اقل من الحد المسموح به (٢) ملغرام /متر مكعب في شبكة التوزيع تتم المعالجة بإضافة الكلور حسب المعادلات المتعارف عليها.
- يجب ألا تحتوي مياه الشرب على أية مواد تؤثر فيها من ناحية اللون، أو الطعم أو الرائحة أو المظهر، كما يجب أن تكون خالية تماماً من المواد الغريبة أو الشوائب.
- يتم تزويد إدارة الصيانة بالجامعة بالملاحظات التي يتم رصدها خلال عملية مراقبة جودة مياه الشرب للقيام باتخاذ الإجراءات التصحيحية.
- أن يتراوح الرقم الهيدروجيني (PH) لمياه الشرب غير المعبأة بين (٦.٥ إلى ٨.٦).
- أن تتراوح نسبة المواد الصلبة الذائبة في مياه الشرب غير المعبأة بين (١٠٠ - ١٠٠٠ ملغ/لتر).

 <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>د. ق. ا. ا. عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/ إدارة التغذية/ وحدة السلامة والجودة - فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</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: ٧</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

٨. خارطة التدفق لإجراء امدادات المياه:



 <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>عمادة الجودة والاعتماد الأكاديمي Deanship of Quality and Academic Accreditation</p>
<p>عمادة شؤون الطلبة/ إدارة التغذية/ وحدة السلامة والجودة - فريق HACCP</p>	<p>الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</p>	
<p>الإجراء: الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</p>	<p>اسم العملية: الدليل الإجرائي لسلامة إمدادات المياه</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: ٧</p>	<p>رقم الإصدار: ١/١ تاريخ التفعيل: ١٤٤٤/٢/١ هـ</p>

٩. النماذج المساعدة:

نموذج الفحص الدوري للمياه

١٠. السجلات:

سجل الفحص الدوري للمياه

١١. الملاحق والمرفقات:

نموذج عقد (إعاشة)