

English Version

Procedures Name:	<b>Sustainable Aquatic Food Sourcing Procedure</b>
------------------	--

■ **Procedures Information:**

Code:	PRO 114 SDG 14 P3 N 3
Issue date:	2018
Revision, Date:	V04, 2024
Evaluation Frequency:	Yearly
Level of Confidentiality:	Public
Pages:	2
Procedure Approved Date:	22 Feb 2018
Decision of the Deans Council:	24 July 2018/2019

■ **Responsibilities and implementation:**

Follow-up, review and development:	Strategies and Policies Committee, Sustainability and Ranking Office.
Accreditation:	Human Resources and Institutional Development Unit.
Application (scope):	Ensure that all aquatic food products provided at the university are sourced and harvested sustainably, in line with global sustainability goals.

■ **Procedure Steps:**

#	Step
1.	<b>Set Standards:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Define clear criteria to ensure sustainability in aquatic food sourcing.</li> <li>Adhere to international standards such as the Marine Stewardship Council (MSC) principles or equivalent.</li> </ul>
2.	<b>Select Suppliers:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Choose suppliers who follow sustainable harvesting practices.</li> <li>Verify that suppliers hold certifications confirming their commitment to environmental sustainability.</li> </ul>
3.	<b>Awareness and Education:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Educate students and staff about the importance of sustainable aquatic food consumption.</li> <li>Organize workshops and awareness campaigns to promote sustainable consumption practices.</li> </ul>
4.	<b>Develop Partnerships:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Collaborate with organizations specializing in the conservation of aquatic resources to implement best practices.</li> <li>Establish partnerships with local suppliers to promote sustainability and support the local economy.</li> </ul>
5.	<b>Minimize Waste:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Implement systems to manage aquatic food waste and reduce wastage in university cafeterias.</li> </ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Redirect surplus food suitable for consumption to hunger-relief initiatives.</li> </ul>
6.	<b>Evaluation and Improvement:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Periodically monitor the implementation of these procedures and assess results.</li> <li>• Update standards and procedures based on advancements in sustainability practices.</li> </ul>

▪ **Related Forms:**

#	Form Name
1.	Approved Supplier List Meeting Sustainability Criteria.
2.	Periodic Supply Chain Audit Reports.
3.	Collaboration Documents with Local and International Partners.

النسخة العربية

اسم الاجراء:	إجراء ضمان حصاد مستدام للغذاء من النظم البيئية المائية
--------------	--

## المعلومات العامة:

الرمز:	PRO 114 SDG 14 P3 N 3
تاريخ الإصدار:	2018
رقم المراجعة، وتاريخها:	V04, 2024
التقييم الدوري:	سنوياً
مستوى السرية:	عام
عدد الصفحات:	2
تاريخ اعتماد السياسة:	22 Feb 2018
قرار مجلس العمداء:	24 July 2018/2019

## المسؤوليات والتطبيق:

المتابعة والمراجعة والتطوير:	لجنة الاستراتيجيات والسياسات، ومكتب الاستدامة والتصنيفات
الاعتماد:	وحدة الموارد البشرية والتطوير المؤسسي
التطبيق (النطاق):	ضمان أن جميع الأغذية المستمدة من النظم البيئية المائية والمقدمة في الجامعة يتم حصادها وإنتاجها بطرق مستدامة وصديقة للبيئة، بما يتماشى مع أهداف الاستدامة العالمية.

## خطوات الإجراء:

الرقم	الخطوة
1.	وضع المعايير: <ul style="list-style-type: none"> <li>تحديد معايير واضحة لضمان الاستدامة في حصاد الأغذية البحرية والمائية.</li> <li>الالتزام بمعايير دولية مثل مبادئ مجلس الإشراف البحري (MSC) أو ما يعادلها.</li> </ul>
2.	اختيار الموردين: <ul style="list-style-type: none"> <li>اختيار الموردين الذين يلتزمون بممارسات الحصاد المستدام.</li> <li>التأكد من حصول الموردين على شهادات معتمدة تؤكد التزامهم بالاستدامة البيئية.</li> </ul>
3.	التوعية والتثقيف: <ul style="list-style-type: none"> <li>تثقيف الطلاب والعاملين في الجامعة حول أهمية الاستهلاك المستدام للأغذية المائية.</li> <li>تنظيم ورش عمل وحملات توعية لتشجيع ممارسات الاستهلاك المستدام.</li> </ul>
4.	تطوير الشراكات: <ul style="list-style-type: none"> <li>التعاون مع منظمات متخصصة في الحفاظ على الموارد المائية لضمان تنفيذ أفضل الممارسات.</li> <li>إقامة شراكات مع الموردين المحليين لتعزيز الاستدامة ودعم الاقتصاد المحلي.</li> </ul>
5.	التقليل من الهدر: <ul style="list-style-type: none"> <li>تطوير أنظمة لإدارة مخلفات الأغذية المائية وتقليل الهدر في المطاعم الجامعية.</li> <li>توجيه فائض الغذاء المناسب للاستهلاك نحو مبادرات مكافحة الجوع.</li> </ul>
6.	التقييم والتحسين: <ul style="list-style-type: none"> <li>متابعة تنفيذ الإجراءات وتقييم نتائجها بشكل دوري.</li> <li>تحديث المعايير والإجراءات بناءً على التطورات في مجال الاستدامة.</li> </ul>

## النماذج المرتبطة:

الرقم	اسم النموذج
1.	قائمة بالموردين المعتمدين المستوفين لمعايير الاستدامة.
2.	تقارير التدقيق الدوري على سلسلة التوريد.
3.	وثائق التعاون مع الشركاء المحليين والدوليين.