



English Version

Procedures Name: Sustainable Aquatic Food Sourcing Procedure

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



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

▪ **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: اجراء ضمان حصاد مستدام للغذاء من النظم البيئية المائية

المعلومات العامة:

PRO_114_SDG_14_P3_N_3	الرمز:
2018	تاريخ الإصدار:
V04, 2024	رقم المراجعة، وتاريخها:
سنويًّا	التقييم الدوري:
عام	مسنوي السريعة:
2	عدد الصفحات:
22 Feb 2018	تاريخ اعتماد السياسة:
24 July 2018/2019	قرار مجلس العداد:

المسؤوليات والتطبيق:

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

خطوات الاجراء:

الرقم	الخطوة
1.	وضع المعايير: ▪ تحديد معايير واضحة لضمان الاستدامة في حصاد الأغذية البحرية والمائية. ▪ الالتزام بمعايير دولية مثل مبادئ مجلس الإشراف البحري (MSC) أو ما يعادلها.
2.	اختيار الموردين: ▪ اختيار الموردين الذين يلتزمون بمارسات الحصاد المستدام. ▪ التأكيد من حصول الموردين على شهادات معتمدة تؤكد التزامهم بالاستدامة البيئية.
3.	التوعية والتثقيف: ▪ تثقيف الطلاب والعاملين في الجامعة حول أهمية الاستهلاك المستدام للأغذية المائية. ▪ تنظيم ورش عمل وحملات توعية لتشجيع ممارسات الاستهلاك المستدام.
4.	تطوير الشراكات: ▪ التعاون مع منظمات متخصصة في الحفاظ على الموارد المائية لضمان تنفيذ أفضل الممارسات. ▪ إقامة شراكات مع الموردين المحليين لتعزيز الاستدامة ودعم الاقتصاد المحلي.
5.	التقليل من الهدار: ▪ تطوير أنظمة لإدارة مخلفات الأغذية المائية وتقليل الهدار في المطاعم الجامعية. ▪ توجيه فائض الغذاء المناسب للاستهلاك نحو مبادرات مكافحة الجوع.
6.	التقييم والتحسين: ▪ متابعة تنفيذ الإجراءات وتقييم نتائجها بشكل دوري. ▪ تحديث المعايير والإجراءات بناءً على التطورات في مجال الاستدامة.

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.