

Sustainable Food Policy of MUST University

1- Introduction:

Misr University for Science and Technology is looking to enhance the sustainable Food policy by providing Nutrition and food to all University members as follows:-

- a) The university hospital is producing a free meal for the staff (Doctors-Nurses) while maintaining a clean and safe environment through a main restaurant inside the hospital.
- b) Private outlets inside the Campus (contracted with them) for the university students, faculty members, and staff, to provide paid meals in accordance with the meal value outside the university.

Accordingly, the following policies are to be followed: -

2- Supply considering sustainability standards:

- a) The suppliers must be accredited by the Ministry of Health.
- b) Safely and hygienically transporting food waste to waste disposal sites through specialized companies in this regard, following the rules applied by Giza Governorate and the City council, as the university has contracted with an accredited company for this purpose.
- c) Measuring the Quantity of food waste and providing reports (Scope 3 Carbon Footprint Report) on it continuously.
- d) Emphasizing; vegetable and fruit suppliers not to use manufactured pesticides in agriculture and to minimize them as much as possible to preserve health, in implementation of the food standards program jointly between the Food and Agriculture Organization and the World Health Organization (Codex Alimentarius, Procedural Manual, Part I: Basic Texts and Definitions, p. 22).
- e) Depending on local agricultural and animal products to contribute to boosting the economy and sustainable livelihoods by notifying suppliers and procurement committees of this.
- f) Constantly emphasizing suppliers, the necessity of supplying fresh agricultural and animal products.
- g) Ensuring variety in the meals provided.

3- Food Security: -

- a) Providing free meals to resident Doctors and Nurses at the university hospital.

- b) Concerning the private restaurants inside the Campus, the university periodically measures meal prices and compares them with external prices to ensure their availability at reasonable rates for students and all university staff.

4- Quality and safety standards for healthy food: -

- a) Guarantee the commitments of the employees to wear the restaurant uniform, head coverings, and covering the nose and mouth, as well as the cooking gloves, whether in restaurants owned by the university (the university hospital restaurant) or in entities contracted by the university that have outlets for meal preparation inside the campus.
- b) Providing training for the staff of the university hospital restaurant for healthy methods of food cleaning and storage techniques.
- c) Quality assurance in food production, meals, and distribution with absolute quality.
- d) Continuously inspecting random samples of food stores to examine their validity for human consumption, which is a preventive and mandatory procedure for all food storage and Outlets of meal preparation inside the Campus.
- e) Adhering to the recognized standards in food storage processes, whether frozen or fresh, as well as following the recognized standards in the raw materials used in meal preparation.
- f) Adhering to the international food specifications approved by the Codex Alimentarius Commission (the joint food standards program between the Food and Agriculture Organization and the World Health Organization).



Codex Alimentarius Commission - procedural Manual, 3rd ed

هيئة الدستور الغذائي دليل الإجراءات - الطبعة الثالثة والعشرون

<http://www.fao.org/3/a-i4354a.pdf>



Food and Agriculture Organization
of the United Nations

<http://www.fao.org/tempref/codex/Reports2014/REP14EXa.pdf>

Pursing the private food outlets inside the Campus, the contract has a clause for measuring the amount of food waste and regularly reporting it to the university.

Accordingly, the policy of Food is announced to provide a sustainable Nutrition system at the restaurant of the Hospital University and the private food outlets inside the campus, and to adhere to what is stated therein.

Created by:
Prof. Omar Abou Zaid
(CEO) of the International Ranking
and Accreditation Office, MUST Uni.

Mr. Serag Zaher
(CFO) of Must Uni.
Serag Zaher

Revised by

Prof. Emad Khalil
Vice-President of MUST Uni.
for Community Service and
Environment's Development

Accredited by
President of MUST University

Prof. Hala El-Menoufy



Created on 15th June 2025 (Version.1, 2025).

سياسة النظام الغذائي المستدام بجامعة مصر للعلوم والتكنولوجيا

1- مقدمة:-

تسعى جامعة مصر للعلوم والتكنولوجيا الى تعزيز سياسة النظام الغذائي المستدام عن طريق إتاحة الامن الغذائي والتغذية لجميع منسوبي الجامعة كما يلي:-

- 1- المستشفى الجامعي بشكل مجاني للعاملين (أطباء-تمريض) مع الحفاظ على بيئة نظيفة وآمنة من خلال مطعم رئيسي داخل المستشفى.
- 2- منافذ خاصة لطلبة الجامعة وأعضاء هيئة التدريس والعاملين داخل الحرم الجامعي متعاقد معها لتوفير وجبات مدفوعة بما يتناسب مع قيمة الوجبة خارج الجامعة.

وعلى ذلك يتم اتباع السياسات التالية:-

2- التوريد في ضوء معايير الاستدامة:-

- أن يكون الموردون معتمدين من وزارة الصحة.
- نقل مخلفات الطعام بشكل آمن وصحي الى أماكن التخلص من المخلفات عن طريق شركات متخصصة في هذا الشأن وتتبع القواعد المعمول بها من قبل محافظة الجيزة ومجلس المدينة حيث تعاقدت الجامعة مع شركة معتمدة لهذا الغرض.
- قياس حجم وكمية مخلفات الطعام وتقديم تقارير (تقرير البصمة الكربونية 3 Scope) عنها بشكل مستمر.
- التشديد على موردي الخضراوات والفاكهة بعدم استخدام المبيدات المصنعة في الزراعة والتقليل منها بقدر المستطاع حفاظاً على الصحة تنفيذاً لبرنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية (هيئة الدستور الغذائي، دليل الإجراءات، القسم الأول: النصوص الأساسية والتعاريف، ص 22)
- الاعتماد على المنتجات الزراعية والحيوانية المحلية للمساهمة في رفع الاقتصاد وسبل العيشة المستدامة من خلال التنبيه على الموردين ولجان المشتريات بذلك.
- الحرص الدائم على التأکید على الموردين بضرورة توريد المنتجات الزراعية والحيوانية الطازجة.
- الحرص على التنوع في الوجبات المقدمة.

3- الأمن الغذائي:-

- إتاحة الوجبات بشكل مجاني للسادة الأطباء والمرضى المقيمين بالمستشفى الجامعي
- فيما يخص المطاعم الخاصة داخل الجامعة فتقوم الجامعة بقياس أسعار الوجبات بشكل دوري ومقارنتها بالأسعار الخارجية لضمان إتاحتها بشكل مناسب للطلاب وكافة منسوبي الجامعة.

4- معايير الجودة والسلامة لغذاء صحي:-

- ضمان التزام العاملين بارتداء الزي الخاص بالمطعم وأغطية الرأس وتغطية الأنف والفم والقفاز الخاص بالطهي سواء في المطاعم الخاصة والمملوكة للجامعة (مطعم المستشفى الجامعي) أو الجهات التي تعاقدت معها الجامعة ولها منافذ اعداد وجبات داخل الحرم الجامعي.
- توفير تدريب لمنتسبي مطعم المستشفى الجامعي على الأساليب الصحية لتنظيف الطعام وطرق حفظه.
- ضمان الجودة في إنتاج الطعام والوجبات والتوزيع بجودة مطلقة
- فحص عينات عشوائية من مخزون الأغذية بشكل مستمر لمعرفة مدى صلاحيتها للاستهلاك البشري وهو اجراء وقائي والزامي لجميع منافذ تخزين واعداد الوجبات داخل الجامعة.

- اتباع المعايير المتعارف عليها في عمليات تخزين الأغذية سواء مجمدة أو الطازجة وكذلك اتباع المعايير المتعارف عليها في الخامات المستخدمة في اعداد الوجبات.
- اتباع المواصفات الغذائية الدولية التي أقرتها هيئة الدستور الغذائي (برنامج المواصفات الغذائية المشترك بين منظمة الأغذية والزراعة ومنظمة الصحة العالمية).

منظمة
الصحة العالمية



منظمة الأغذية والزراعة
للأمم المتحدة



هيئة الدستور الغذائي دليل الإجراءات – الطبعة الثالثة والعشرون

<http://www.fao.org/3/a-i4354a.pdf>



Food and Agriculture Organization
of the United Nations

<http://www.fao.org/tempref/codex/Reports2014/REP14EXa.pdf>

الزام الجهات الخارجية المتعاقد معها داخل الحرم الجامعي لتقديم وجبات بأن تشمل العقود بند قياس كمية نفايات الطعام وإبلاغ الجامعة بها بشكل دائم. وبناء على ذلك يتم الاعلان عن سياسة العمل لتوفير نظام غذائي مستدام بمطعم مستشفى كلية الطب والمطاعم الخاصة داخل الحرم الجامعي والالتزام بما جاء فيها.

إعداد

أ.د/ عمر أبو زيد

المدير التنفيذي لمكتب التصنيف والاعتماد الدولي

مراجعة

أ.د/ عماد خليل

نائب رئيس الجامعة
لشئون خدمة المجتمع وتنمية البيئة

أ/ سراج زاهر

مدير عام المالية بالجامعة

يعتمد

رئيس الجامعة

أ.د/ هاله المنوفي



أعدت هذه السياسة بمكتب التصنيف الدولي 15 يونيو 2025