



Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة العامة	الوحدة التنظيمية:
Work Instructions title:	الشروط الصحية لمساكن العمال	اسم تعليمات العمل:
Doc Ref.	DM-PH&SD-P6-WI-02	رقم العملية / الإجراء :

**الشروط الصحية لمساكن العمال
(DM-PH&SD-P6-WI-02)**



Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة العامة	الوحدة التنظيمية:
Work Instructions title:	الشروط الصحية لمساكن العمال	اسم تعليمات العمل:
Doc Ref.	DM-PH&SD-P6-WI-02	رقم العملية / الإجراء :

1- الغرض من الإرشادات:

ضمان التزام جميع مساكن العمال بالاشتراطات الصحية للمحافظة على الصحة العامة.
ضمان تطبيق اشتراطات صحية موحدة في جميع مساكن العمال في دبي.

2- مجال التطبيق:

تطبق هذه الاشتراطات الصحية على جميع مساكن العمال في إمارة دبي.

3- المسؤولية:

1-3. مدير إدارة الصحة والسلامة.

2-3. رئيس قسم الرقابة الصحية .

3-3. ضابط تفتيش صحة عامة رئيسي .

4-3. ضابط تفتيش صحة عامة أول .

5-3. ضابط تفتيش صحة عامة.

4- تفاصيل التطبيق :

1-4. التراخيص

1-1-4. وجود رخصة للشركة المستغلة للموقع.

2-1-4. وجود بطاقة تفتيش.

2-4 العقود

(يجب إبراز نسخة من العقود المطلوبة وخاصة عقد الإيجار وعقود الصيانة والنظافة)

1-2-4. توفير نسخة من عقد الإيجار للشركة شاغلة السكن .

2-2-4. توفير عقد لنظافة خزانات المياه مع شركة معتمدة من بلدية دبي لتقوم بتنظيف الخزانات مرة كل 6 أشهر على

الأقل مع توفير نسخة من تقارير التنظيف .

3-2-4. توفير عقد لمكافحة الحشرات مع شركة معتمدة من بلدية دبي لتقوم بعمل مكافحة للحشرات مرة كل 3 شهور على

الأقل مع توفير نسخة من تقرير مكافحة .

4-2-4. توفير الصيانة الدورية لأنظمة ووحدات التكيف المختلفة بالسكن .

5-2-4. توفير سجل بأسماء العمال قاطني غرف المبيت .

2.4. الموقع .

1-2-4. يجب تثبيت لافتة علي مدخل الموقع تحتوي على (اسم الشركة شاغله المسكن , العنوان , رقم الهاتف , الفاكس ,

صندوق البريد , رقم الرخصة التجارية , رقم قطعة الأرض , رقم مكاني والبريد الالكتروني .

3.4. المباني

1-3-4. يجب أن تكون المباني من الخرسانة ولا يجوز بناؤها من الخشب أو من الصفيح أو من المواد القابلة للاشتعال.

2-3-4. يجب توفير معدات وأنظمة إطفاء للحريق حسب اشتراطات الجهة المعنية.



Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة العامة	الوحدة التنظيمية:
Work Instructions title:	الشروط الصحية لمساكن العمال	اسم تعليمات العمل:
Doc Ref.	DM-PH&SD-P6-WI-02	رقم العملية / الإجراء :

4-4. غرف المبيت

- 4-4-1. يجب تجهيز الغرف بالأسرة المرتفعة عن الأرض وكذلك خزائن لملاص العمال.
- 4-4-2. يجب أن تكون الأرضيات من السيراميك أو الموزاييك.
- 4-4-3. يجب أن تكون الجدران والأسقف والأبواب والشبابيك في حالة جيدة.
- 4-4-4. يجب توفير حيز لا يقل عن (3) متر مربع لكل ساكن.
- 4-4-5. يجب ألا يزيد عدد العمال عن (10) أفراد أي كانت مساحة الغرفة.
- 4-4-6. لا يجوز فرش الأرضيات بالسجاد أو الموكيت أو المفارش البلاستيكية .
- 4-4-7. لا يجوز ممارسة أي نشاط مادي داخل الغرف مثل الطبخ , الغسيل , الاستحمام , تخزين , وإعداد الطعام .
- 4-4-8. يجب أن تكون التهوية والتكييف والإنارة جيدة.
- 4-4-9. يجب توفير أرفف للأحذية خارج غرف المبيت. (يفضل أن تكون معدنية)

4-5. التهوية والتكييف والإنارة:

- 4-5-1. يجب أن لا تقل مساحة الشباك عن 10% من مساحة أرضية غرف المبيت وبحيث يمكن فتح نصف مساحة الشباك لأغراض التهوية.
- 4-5-2. يجب أن لا تقل مساحة الشباك عن 5% من مساحة أرضية الخدمات (المطابخ والحمامات والمراحيض).
- 4-5-3. يجب أن تكون درجة حرارة الغرفة بين 22.5 – 25.0 درجة مئوية.
- 4-5-4. يجب أن تكون الرطوبة النسبية في الغرفة 30% - 60% .
- 4-5-5. يجب الحفاظ على أجهزة التكييف نظيفة و في حالة جيدة .

4-6. مرافق الطعام

- 4-6-1. يجب توفير مكان خاص لإعداد وجبات الطعام العامة أو الفردية (مطبخ) و أن تتوفر فيه جميع الشروط الخاصة بأماكن إعداد الأطعمة و ذلك حسب اللوائح الصادرة عن قسم الرقابة الصحية.
- 4-6-2. يجب الالتزام بأدلة الممارسات المعتمدة لتداول الأغذية.
- 4-6-3. يجب توفير قاعة طعام لتناول الطعام بمساحة تتناسب و عدد العمال بالشركة مزودة بطاولات ومقاعد ومكيفات وإضاءة كافية وحوض غسيل أيدي ومحارم وصابون سائل.
- 4-6-4. في حال وجود بقاله , سوبر ماركت أو صالون حلاقة يجب الحصول على رخصة تجارية من دائرة التنمية الاقتصادية
- 4 6 5. في حال وجود خدمات تموين , مطابخ جماعية أو تزويد بالوجبات الجاهزة من الخارج يجب الحصول على تصريح من قسم الرقابة الصحية ببلدية دبي على أن تتوفر فيها الإشتراطات الصحية .

4-6. مياه الشرب

- 4-7-1. يجب تزويد الموقع بمياه صالحة للشرب.
- 4-7-2. يجب استخدام خزانات مياه آمنة ونظيفة ومحكمة الغلق ومطابقة للمواصفات المعتمدة .
- 4-7-3. يجب توفير برادات لمياه الشرب بحيث تكون آمنة , نظيفة ومزودة بفلاتر .

4-8. المرافق الصحية :

- 4-8-1. يجب توفير مرحاض واحد لكل عشرة عمال.
- 4-8-2. يجب توفير دش واحد لكل عشرة عمال.



Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة العامة	الوحدة التنظيمية:
Work Instructions title:	الشروط الصحية لمساكن العمال	اسم تعليمات العمل:
Doc Ref.	DM-PH&SD-P6-WI-02	رقم العملية / الإجراء :

4-8-3. يجب توفير مغسلة واحدة لكل خمسة عمال.

4-8-4. يجب أن تكون الأرضيات و الجدران (على ارتفاع لا يقل عن مترين) من السيراميك.

4-8-5. يجب المحافظة عليها نظيفة.

4-8-6. يجب أن تكون التهوية و الإنارة جيدة.

4-8-7. يجب أن تزود بمياه جارية.

4-8-8. يجب أن تزود بمواد تنظيف مثل الصابون.

4-8-9. يجب تصريف المياه العادمة بشكل صحي.

4-9. التخلص من النفايات:

4-9-1. يجب توفير أوعية للنفايات ذاتية الإغلاق وبعدهد وحجم مناسبين .

4-9-2. يجب التخلص السليم من النفايات الصلبة.

4-9-3. يجب المحافظة على البيئة الداخلية والخارجية للسكن وعدم تشويه المنظر العام .

4-9-4. يجب المحافظة على مستوى جيد من النظافة العامة.

4-10. مكافحة الحشرات:

4-10-1. توفير عقد لمكافحة الحشرات مع شركة معتمدة من بلدية دبي لتقوم بعمل مكافحة للحشرات مرة كل 3 شهور

على الأقل مع توفير نسخة من تقرير المكافحة .

4-10-2. يجب تركيب أبواب ذاتية الإغلاق من السلوك الناعم لمداخل المرافق الصحية و المطابخ (الأبواب الرئيسية).

4-10-3. يجب توفير صاعق للحشرات في مكان مناسب .

4-11. الإسعافات الأولية:

4-11-1. يجب توفير غرفة و صندوق للإسعافات الأولية يحتوي على الأدوات والمواد الضرورية المعتمدة .

4-11-2. يجب عدم استخدام غرفة الإسعافات لغير الأغراض المخصصة لها .

4-12. اشتراطات أخرى:

4-12-1. يجب توفير مشرف للسكن لديه دراية كافية بأمور الصحة والسلامة . (يفضل وجود إدارة للسكن)

4-12-2. ضرورة فصل مساكن الإناث عن مساكن الذكور فصلا كاملا و شاملا لجميع مرافق السكن العامة و الخدمية.

4-12-3. ضرورة توفير مشرفة سكن خاصة بالإناث.

4-12-4. ضرورة الحصول على تصريح مزاولة بالسكن من بلدية دبي لأي خدمة مقدمة في السكن.

4-12-5. في حال وجود خدمات داخل السكن (نادي صحي – حمام سباحة الخ) يجب أن تكون مستوفية لاشتراطات

الصحة والسلامة الخاصة بها والمعتمدة من بلدية دبي .

4-12-6. في حال وجود إضافات أو تعديلات داخل السكن يجب الحصول على موافقة مسبقة من الجهات المختصة .



Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة العامة	الوحدة التنظيمية:
Work Instructions title:	الشروط الصحية لمساكن العمال	اسم تعليمات العمل:
Doc Ref.	DM-PH&SD-P6-WI-02	رقم العملية / الإجراء :

5- الاشتراطات الصحية للخدمات المقدمة في المسكن الجماعي :

1-خدمات التموين والمطبخ الجماعية:

يمنح تصريح سنوي من قبل قسم الرقابة الصحية ببلدية دبي لأجل فتح أو تجديد مزاولة نشاط خدمات تموين أو مطبخ جماعي داخل سكن العمال وفقاً للشروط الصحية التالية (مع مراعاة الحصول على الترخيص اللازم من دائرة التنمية الاقتصادية):

1. يجب أن لا تقل مساحة المطبخ عن 28 متر مربع للمطبخ الجماعي أما خدمات التموين فيجب توفير مساحة 46 متر مربع للمطبخ. (في حالة الطبخ داخل السكن)
2. يجب توفير مساحة مطبخ مناسبة في حال التزود بالوجبات الغذائية الجاهزة من الخارج
3. يجب توفير سجل بأسماء العاملين بالمطبخ .
4. عدم فتح المحل على الشارع العام أو بيع المواد .
5. يمنع وجود أي يافطة / بورد للمحل.
6. يجب أن تكون أرضية المحل من السيراميك وان لا تكون منطقة التصاق الأرضية بالجدران بزواوية قائمة أو حادة لسهولة التنظيف.
7. توفير التهوية والإضاءة المناسبة والكافية لجميع مراحل العمل.
8. حصول كافة العاملين على بطاقات صحية مهنية سارية المفعول صادرة من عيادة بلدية دبي.
9. يجب إرتداء الزي الرسمي و المحافظة عليه نظيفاً أثناء العمل .
10. يجب التزام العاملون بالمطبخ بالنظافة والصحة الشخصية .
11. توفير مستودع لحفظ المواد الجافة والمبردة والمجمدة وذلك حسب حجم العمل في المطعم.
12. توفير منطقة لغسيل الأواني الصغيرة مزودة بحوض غسيل ثلاثي أو مزدوج من الإستانلس ستيل مزود بالماء الساخن والبارد قريبة من منطقة التحضير.
13. توفير حوض غسيل كبير وعميق لغسل الأواني الكبيرة مزود بماء حار وبارد.
14. توفير منطقة لتحضير الخضروات مزودة بحوض غسيل منفرد وطاولة تحضير من الإستانلس ستيل لغسل الخضروات وأدوات تجهيز وثلاجة منفصلة.
15. توفير منطقة منفصلة لتحضير اللحوم مزودة بحوض غسيل منفرد وطاولة تحضير من الإستانلس ستيل لتحضير اللحوم وأدوات تجهيز وثلاجة منفصلة.
16. توفير حوض غسيل منفرد وطاولة تحضير من الإستانلس ستيل لتحضير الأسماك وأدوات تجهيز منفصلة.
17. توفير حوض غسيل أيدي من الإستانلس ستيل في كل مناطق التحضير حسب عدد العمال مزودة بالماء الساخن والبارد مثبت عليه الصابون السائل ومناشف للأيدي.
18. توفير طاولة واحدة من الإستانلس ستيل لتحضير الأغذية المجهزة.
19. توفير جهاز تسخين كهربائي للأطعمة لحفظها ساخنة(تحفظ على درجة حرارة أعلى من 65°م) وآخر للأطعمة الباردة في درجة حرارة من 1درجة إلى 4درجات مئوية.
20. توفير أرفف من الإستانلس ستيل أو من مواد غير قابلة للصدأ للاحتفاظ بالمواد الغذائية الجافة ورفوف أخرى لوضع الأواني بعد غسلها من أجل التجفيف.



Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة العامة	الوحدة التنظيمية:
Work Instructions title:	الشروط الصحية لمساكن العمال	اسم تعليمات العمل:
Doc Ref.	DM-PH&SD-P6-WI-02	رقم العملية / الإجراء :

21. توفر منطقة للطبخ مثبت عليها مظلة للمدخنة لسحب الأبخرة على أن تكون المدخنة مرتفعة عن اقرب مبنى مجاور بحدود مترين.
22. توفير أجهزة تبريد عدد 3 على الأقل لحفظ المواد الغذائية المختلفة.
23. يجب توزيع المعدات بحيث يكون هنالك عدم تداخل بين مراحل العمل.
24. يجب استخدام مواد تعبئة وتغليف للمواد الغذائية معتمدة من قبل بلدية دبي و يمنع وضع الأغذية في أكياس بلاستيكية .
25. يجب وضع مصائد الدهون خارج المطبخ و خارج غرف الطعام وتكون مرتبطة مع شبكة الصرف الصحي .
26. توفير قاعة لتناول الطعام بمساحة تتناسب و عدد العمال بالشركة مزودة بطاولات ومقاعد ومكيفات وإضاءة كافية وحوض غسيل أيدي ومحارم وصابون سائل.
27. توفير وسائل منع القوارض والحشرات تثبت على الأبواب والشبابيك والمنافذ.
28. يجب إتباع الطرق الصحية السليمة في إذابة المواد الغذائية المجمدة
29. يجب توفير أجهزة مناسبة لقياس درجة حرارة المبردات والثلاجات مع توفير سجل بقراءات درجات الحرارة .
30. يجب حماية الأغذية من خطر التلوث أثناء التحضير , التخزين والنقل .

شروط عامة:

- يجب عمل صيانة دورية لجميع مرافق السكن والمحافظة عليها في صورة جيدة .
- في حال استخدام أسطوانات غاز يجب أن توضع خارج المطبخ داخل صندوق آمن ومظلل ومعتمد من الجهات المختصة (يفضل إستخدام الغاز المركزي)
- توصيلات الغاز داخل المطابخ يجب أن تكون آمنة ومعتمدة من الجهات المختصة .
- يجب تخزين مواد و أدوات التنظيف في مكان مناسب وبطريقة آمنة .
- يجب عدم تغيير استخدام غرف الخدمات (غرفة الكهرباء , التليفون , النفايات ... الخ) لغير الأغراض المخصصة لها والمصرح بها من الجهات المختصة .
- التوصيلات الكهربائية داخل السكن يجب أن تكون آمنة ومعتمدة .
- المحافظة على النظافة العامة والنظافة الشخصية في كافة مراحل العمل وجميع الأوقات مع منع التدخين.
- توفير مكان خاص ومناسب لحفظ الأغراض الشخصية.
- توفير أوعية للنفايات ذاتية الإغلاق وبعده وحجم مناسبين.
- يمنع استخدام المواد الخشبية نهائياً.
- في حالة تزويد السكن بوجبات غذائية جاهزة من خارج السكن يجب أن تحصل الشركة المزودة على تصريح من إدارة الرقابة الغذائية ببلدية دبي.
- يجب أن تكون كافة السيارات المستخدمة في استلام وتوصيل المواد الغذائية للسكن معتمدة من قبل إدارة الرقابة الغذائية ببلدية دبي.
- يمنع ممارسة النشاط قبل الحصول على التصريح النهائي من قسم الرقابة الصحية - إدارة الصحة والسلامة ببلدية دبي.
- يجب منع التدخين بالغرف والأماكن العامة بالسكن مع توفير العلامات الدالة على ذلك .