

Violation List - Implement on 29/05/2011		قائمة المخالفات المطبقة من تاريخ 29/05/2011		
No.	Violation Name	Weight الوزن	اسم المخالفة	رقم.
1	Relevant documents and records shall be maintained. The documents shall be up-to date and available for inspection.	6	يجب الاحتفاظ بالوثائق والسجلات المطلوبة من الجهة الرقابية وتقديمها عند الطلب خلال التفتيش.	1
2	All food handlers shall have a valid occupational health cards and the cards available for inspection.	6	يجب توفير بطاقات صحية سارية المفعول من عيادة بلدية جي لجميع متداولي الغذاء وتقديمها عند الطلب خلال التفتيش.	2
3	Employees shall be clean, well groomed and wear appropriate protective clothing.	12	يجب أن يلتزم العاملون بنظامتهم الشخصية وأن يلبسوا زي عمل مرتب ومناسب.	3
4	Employees shall follow good hygiene practices including proper hand washing.	21	يجب أن يلتزم العمال بالممارسات الصحية الجيدة بما في ذلك غسل اليدين بشكل صحيح.	4
5	Where necessary, food handlers shall use proper utensils and methods to avoid direct bare hand contact with ready to eat food.	9	يجب أن يتجنب متداولو الغذاء لمس الأغذية الجاهزة للأكل بأيدي مكشوفة واستخدام طرق وأدوات مناسبة لهذا الغرض كلما كان ذلك ممكناً.	5
6	Employees shall have easy access to facilities such as toilets, changing rooms. Such facilities shall be well maintained, properly ventilated and clean.	15	يجب أن يتمكن متداولو الغذاء من الوصول إلى المرافق الصحية كالحمامات وغرف تغيير الملابس بسهولة، كما ويجب صيانة هذه المرافق وإبقائها بحالة جيدة ونظيفة وجيدة التهوية.	6
7	Employees shall be free from illness and shall not work with open injuries such as cuts, sores or wounds. If used, wound dressings shall be clean and water proof.	27	يجب أن يكون العاملون غير مصابين أو حاملين للأمراض التي تنقل بواسطة الغذاء ويجب إيقافهم عن العمل إذا كانت لديهم جروح أو تقرحات مكشوفة. وفي حال تغطيتها بضمادات، يجب أن تكون نظيفة وتمنع تسرب المياه.	7
8	Measuring devices such as tip sensitive thermometers, scales etc shall be suitable, adequate, appropriately located, and in good working order, accurate and calibrated.	12	يجب أن تكون أجهزة القياس مثل الموازين ومقاييس درجات الحرارة مناسبة وكافية ومحفوظة في المكان الصحيح وتعمل بشكل جيد ودقيق ويتم معايرتها بانتظام.	8
9	Hand washing facilities shall be conveniently located, well maintained, clean and provided with sufficient flow of running water, liquid soap and drying towels.	15	يجب أن تكون مرافق غسل اليدين سهلة الوصول وأن تكون بحالة جيدة و نظيفة ومزودة بمياه جارئة وصابون سائل ومناشف مناسبة و أن تتم صيانتها باستمرار.	9

Violation List - Implement on 29/05/2011		قائمة المخالفات المطبقة من تاريخ 29/05/2011		
No.	Violation Name	Weight الوزن	اسم المخالفة	رقم.
10	Equipment and utensils shall be well maintained, cleaned after use and stored in suitable, designated areas.	12	يجب صيانة المعدات والأدوات والمحافظة على نظافتها بعد الاستخدام وتخزينها بمناطق خاصة ومناسبة.	10
11	Water that is consumed, used for ice production or used in contact with food shall be obtained from approved sources, potable and filtered when necessary.	15	يجب أن يكون الماء المستخدم للشرب، ولإنتاج الثلج أو تحضير الأغذية صالح للشرب ومن مصدر معتمد ويتم تنقيته عند الضرورة.	11
12	Waste containers or receptacles shall be suitably designed, adequate in number, frequently emptied and clean. External containers shall be insect and rodent proof.	9	يجب أن تكون حاويات وأوعية النفايات مصممة بشكل مناسب، وأن يكون عددها كافٍ ويتم تفريغها وتنظيفها باستمرار. كما يجب أن تكون الحاويات الخارجية مانعة لريواء وتكاثر الآفات.	12
13	Hazardous substances, lubricants and chemicals such as cleaning materials and pesticides shall be approved for the intended use, properly labeled and stored securely in a way that prevents contamination of food and food contact surfaces.	18	يجب أن تكون المواد الخطرة والمواد الكيميائية (مثل مواد التنظيف ومبيدات الآفات) و مواد التزييت والتشحيم من مصادر معتمدة ومناسبة للغرض الذي ستستخدم لأجله، وعليها بطاقة تعريفية واضحة، ومخزنة بمكان آمن يمنع تلويث الأغذية والأسطح الملامسة للأغذية.	13
14	The building, facilities and premises shall be in good physical repair, interiors protected from external contaminants and the interiors and the surrounding area clean and pest free.	9	يجب أن يكون المبنى والمرافق وبقية أجزاء المؤسسة بحالة إنشائية جيدة، ومحمية من الداخل من الملوثات الخارجية وأن يكون المحيط نظيفاً وخالي من الآفات، لتقليل خطر التلوث.	14
15	Prior approval shall be taken from the Food Control Department before constructing new food establishments and modifying the existing ones. Process flow within the establishment shall be suitable to prevent contamination of food.	1000	يجب أن يكون لدى المؤسسة مخطط ديكور داخلي معتمد من إدارة الرقابة الغذائية عند إنشائها أو قبل إجراء أي تعديل فيها، ويجب أن تكون تتابع العمليات فيها مناسب وغير متداخل لمنع تلوث الأغذية.	15
16	Sufficient equipment, utensils and other tools shall be available depending on the type and extent of process.	21	يجب توفير العدد الكافي من المعدات والأواني والأدوات بناءً على نوع وحجم النشاط.	16
17	Equipment and utensils shall be well designed, constructed of cleanable materials, suitable for their intended use and properly installed.	9	يجب أن تكون المعدات والأدوات جيدة التصميم و مصنوعة من مواد يسهل تنظيفها و مناسبة للعمل و أن تكون المعدات مثبتة بشكل صحيح.	17

Violation List - Implement on 29/05/2011		قائمة المخالفات المطبقة من تاريخ 29/05/2011		
No.	Violation Name	Weight الوزن	اسم المخالفة	رقم.
18	All food and hand contact surfaces shall be clean and properly washed, disinfected and rinsed after any activity that could have contaminated the surface.	21	يجب أن تكون الأسطح الملامسة للأغذية واليدين نظيفة، مغسولة جيداً ويتم تعقيمها وشطفها من المطهر بعد أي نشاط يمكن أن يلوثها.	18
19	Cleaning, disinfection and rinsing shall be carried out properly at the recommended water temperature, chemical concentration and contact time.	15	يجب إجراء التنظيف، والتطهير والغسيل بشكل صحيح على درجة حرارة الماء المناسبة بالتركيز الكيميائي والزمن الموصى بهما.	19
20	Air quality and ventilation shall be adequate to prevent contamination, to keep food areas reasonably free of odour and condensation and to provide a comfortable working environment.	6	يجب أن تكون جودة الهواء والتهوية كافية لمنع التلوث وإبقاء مناطق الأغذية خالية من الروائح وتكاثف البخار، وذلك لتوفير بيئة عمل مريحة.	20
21	Suitable and sufficient lighting shall be provided where necessary.	6	يجب أن تتوفر إضاءة مناسبة وكافية عند الضرورة.	21
22	Facility shall be free from insects, rodents, birds and other pests and animals.	15	يجب أن تكون المؤسسة خالية من الحشرات، القوارض، الطيور، الافات والحيوانات الأخرى.	22
23	Pest control operations shall be carried out by an approved pest control company and pesticides are used in a proper manner.	9	يجب أن تتم عمليات مكافحة الافات بواسطة شركة مكافحة معتمدة، ويتم استخدام مبيدات الافات بطريقة صحيحة.	23
24	Foods that are past its expiration period, returned or recalled and/or deemed unfit for sale or consumption shall be clearly identified and stored separately from foods intended for consumption. Such foods should be disposed of within a period of not more than 2 months.	1000	يجب تخزين المواد الغذائية منتهية الصلاحيه والمرتجعة أو المسحوبة من الأسواق أو غير الصالحة للبيع أو الاستهلاك في أماكن منفصلة عن الأغذية المعدة للاستهلاك وأن يوضع عليها بطاقة واضحة تبين أنها ليست للبيع أو الاستهلاك، كما يجب أن لا يتم الاحتفاظ بها لفترات طويلة تزيد عن الشهرين.	24
25	Where necessary, foods shall be suitably packed and labeled.	9	متى ما كان ذلك مطلوباً، يجب تعبئة الأغذية بطريقة مناسبة وأن يوضع عليها بطاقة غذائية مناسبة تتوافق مع المتطلبات.	25
26	Food shall be obtained from approved sources with proper records and inspected upon arrival.	12	يجب الحصول على الأغذية من مصادر معتمدة ويجب توفير السجلات الخاصة بها وتفتيش الأغذية عند استلامها للتأكد من صلاحيتها.	26

Violation List - Implement on 29/05/2011		قائمة المخالفات المطبقة من تاريخ 29/05/2011		
No.	Violation Name	Weight الوزن	اسم المخالفة	رقم.
27	Foods, and products such as milk that are sold as cooked, pasteurized or sterilized shall be cooked to a required minimum internal temperature.	27	يجب أن تصل درجة الحرارة الداخلية للأغذية التي تباع على أنها مطبوخة، أو مبسترة أو معقمة إلى الحد المطلوب كحد أدنى.	27
28	Hot food items that have been cooked and refrigerated shall be held for service after being reheated rapidly to 75° C.	21	يجب إعادة تسخين الأغذية، المطبوخة والمحفوظة بالبراد إلى (75° C) درجة مئوية على الأقل وذلك بأسرع وقت ممكن.	28
29	Frozen high risk foods shall be thawed properly under temperature control and the warmest portion of the food shall not exceed 5°C. Raw frozen foods, shall be thawed properly and once thawed, be used or sold as per approved procedures.	15	يجب تذويب الأغذية المجمدة عالية الخطورة بشكل صحيح في حرارة مضبوطة بحيث لا تزيد درجة حرارة أسخن جزء من الغذاء (5° C) درجات مئوية، ويجب تذويب الأغذية النيئة المجمدة بشكل صحيح وأن تستخدم أو تباع فور ذوبانها وحسب الإجراءات المعتمدة.	29
30	Food shall be protected from risk of contamination during preparation, storage and transportation.	24	يجب حماية الأغذية من خطر التلوث خلال التحضير، التخزين والنقل.	30
31	Hot food items shall be held at or above 60° C except when time is used as the control.	24	يجب حفظ الأغذية الساخنة على درجة حرارة (60° C) مئوية أو أكثر.	31
32	Food shall be cooled by an approved method whereby the internal product temperature is reduced from 60° C to 20° C or less within 2 hours, and from 20° C to 5° C or less within 4 additional hours.	21	يجب تبريد الأغذية باستخدام طريقة معتمدة تؤدي لخفض درجة الحرارة الداخلية من (60° C) إلى (20° C) درجة مئوية خلال ساعتين كحد أقصى، ومن (20° C) إلى (5° C) درجات خلال 4 ساعات إضافية كحد أقصى.	32
33	Cold food items shall be held below 5° C except when time is used as the control.	21	يجب حفظ الأغذية المبردة على درجة حرارة أقل من (5° C) مئوية إلا خلال عملية التحضير (تحتاج لنقاش).	33
34	Water supply system including pipes, fixtures, water and ice dispensers, and water tanks shall be clean and in good repair.	18	يجب أن يكون معدات التزويد بالمياه بما في ذلك الأنابيب، التجهيزات، وبرايات مياه الشرب وآلات صنع الثلج وخزانات المياه، نظيفة ويتم صيانتها جيداً.	34
35	Drainage and sewage systems shall be appropriately designed and in good working order.	6	يجب أن تكون أنظمة الصرف الصحي مصممة بشكل مناسب وتعمل جيداً.	35

Violation List - Implement on 29/05/2011		قائمة المخالفات المطبقة من تاريخ 29/05/2011	
No.	Violation Name	Weight الوزن	اسم المخالفة رقم.
36	Sewage was overflowing (contamination of preparation area).	1000	وجود أي طفح بأنظمة الصرف الصحي (قد يتسبب بتلويث مناطق التحضير).
37	Non food materials that come into contact with food such as packaging, storage containers, wraps, covers etc shall be non toxic and made of approved food grade materials.	15	يجب أن تكون المواد غير الغذائية التي تلامس الأغذية غير سامة ومصنوعة من مواد معتمدة ذات رتبة غذائية وتشمل هذه المواد، مواد التعبئة والتغليف، حاويات التخزين، مواد لف الأغذية، الأعطية الخ.
38	The establishment shall have the relevant permissions for preparing or selling pork products or any other non-Muslim food. Non-Muslim foods shall be sold/prepared/displayed/handled as per the requirements.	1000	على المؤسسة الغذائية الحصول على تصريح لتحضير أو بيع منتجات الخنزير أو أي أغذية مخصصة لغير المسلمين، وأن يتم بيع/تحضير/عرض/تداول الأغذية غير الحلال وفقاً للمتطلبات.
39	All food items on display, sale or in use shall comply with the relevant 40 regulations, standards and specifications.	21	يجب أن تكون كل الأغذية المعروضة، أو التي يتم بيعها أو التي تستعملها المؤسسة الغذائية متوافقة مع المواصفات والمعايير المطبقة.
40	All employees shall successfully complete relevant food hygiene training programs and be able to demonstrate their knowledge and skills at work.	18	يجب على كل الموظفين إكمال برامج تدريبية مناسبة بنجاح في صحة الغذاء وأن يكونوا قادرين على تطبيق هذه العلوم والمهارات في عملهم.
41	The establishment shall effectively implement an approved food safety management program.	18	يجب أن تطبق المؤسسة نظام فعال لإدارة سلامة الغذاء.
42	Where applicable, product traceability and recall procedures shall be followed.	12	يجب إتباع إجراءات تتبع واسترجاع المنتجات الغذائية كلما كان ذلك ممكناً.
43	Person in charge shall be present and actively manage and supervise the operations.	18	يجب أن يكون المشرف الصحي موجوداً ويدير ويشرف على العمليات بفاعلية.
44	The establishment shall comply with the orders, memos and instructions from Dubai Municipality and person authorized by the Dubai Municipality.	1000	يجب أن تلتزم المؤسسة بالقوانين و التعميم والتعليمات الصادرة عن بلدية دبي.

Violation List - Implement on 29/05/2011		قائمة المخالفات المطبقة من تاريخ 29/05/2011		
No.	Violation Name	Weight الوزن	اسم المخالفة	رقم.
45	The work of the authorized officer of the Food Control Department shall not be obstructed or interfered with.	1000	يجب عدم إعاقة أو التدخل بعمل ضابط إدارة الرقابة الغذائية المصرح له بالتفتيش على المؤسسة.	45
46	Providing misleading or incorrect information to use or sell food unfit for food consumption as fit.	1000	إعطاء بيانات مضللة أو غير صحيحة لبيع أغذية غير صالحة للاستهلاك على أنها صالحة أو استخدامها في تحضير الأغذية.	46
47	Mixing good and bad quality food products / removing or adding food ingredients in a way that affects the quality or safety of the food.	1000	خلط أغذية ذات جودة مرتفعة مع أغذية ذات جودة منخفضة أو إزالة أو إضافة مكونات غذائية بطريقة تؤثر على جودة أو سلامة الغذاء.	47
48	Causing food poisoning outbreaks or spread of food borne diseases.	1000	التسبب بتفشي التسممات الغذائية أو انتشار الأمراض المنقولة عبر الغذاء.	48
49	Slaughtering livestock or poultry (for the purpose of selling them) at locations that are not approved by Dubai Municipality.	1000	ذبح المواشي أو الدواجن (لغرض البيع) في مناطق غير معتمدة من بلدية دبي.	49
50	Selling or distributing foods that are contaminated with pork products or non-Muslim foods.	10	بيع أو توزيع أغذية ملوثة بمنتجات الخنزير أو أغذية غير المسلمين.	50
51	The establishment shall have a valid trade license, relevant business activity, permits, and authorizations to operate.	1000	يجب أن يتوفر لدى المؤسسة رخصة تجارية، سارية المفعول، ترخيص أو تصريح للنشاط الغذائي المراد القيام به.	51
52	Fruits and vegetables that are served raw shall be washed and disinfected prior to serving.	21	يجب غسل وتعقيم الخضار و الفواكه قبل استعمالها أو تقديمها.	52
53	General Comments.	0	ملاحظات عامة.	53