

 GOVERNMENT OF DUBAI	الوحدة التنظيمية: إدارة الصحة والسلامة Document title: External Circular / تعميم خارجي Doc Ref. DM-PH&SD-CR39	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
---	--	--

Date: 12/05/2020

التاريخ: 2020/05/12

External Circular (39)	تعميم خارجي رقم (39)
Precautionary Measures for Food Establishments (Updated on Protocols from 12 th May 2020)	الإجراءات الاحترازية الواجب اتباعها في المؤسسات الغذائية (تحديث البنود بدءاً من 12 مايو 2020)
<p>Dubai Municipality calls on food establishments in Dubai to comply with the following:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Carry out regular body temperature checking for staff and customers before entry 2. Maintain physical distancing measures of 2 meters among customers and workers at all times except in the case of family members. 3. Admission to children (under 12 years), elderly above 60 years, and high risk individuals with medical conditions (applicable to all age groups) are not allowed 4. Provide instructions for maintaining social distancing of 2 meters in restaurants and coffee shops, indicating maximum number of customers allowed inside at a time (Maximum number should be calculated based on 4 square meters per customer) 5. Restaurants and coffee shops must reduce seating arrangements to be 30% of occupancy ceiling and maintain placing tables 2 meters apart for all customers or set up separators / screens between tables 6. When specified, restaurants and coffee shops must obtain a permit from the Food Safety Department to open dine-in area 7. Food courts must reduce seating arrangements to be 30% of occupancy ceiling and maintain placing tables 2 meters apart for all customers 8. Customers are not allowed to be in the waiting area to limit the number of people inside the food premises 9. Customers are not allowed to be in the food premises more than 3 hours. 	<p>يتوجب على جميع المؤسسات الغذائية في إمارة دبي ضرورة الالتزام بمتطلبات بلدية دبي التالية:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. قياس درجات الحرارة للعاملين والزبائن بشكل دوري قبل الدخول 2. الالتزام بالتباعد الاجتماعي لمسافة 2 متر بين شخص واخر باستثناء أفراد الأسرة الواحدة. 3. لا يسمح باصطحاب الأطفال (أقل من 12 عاماً) أو الأفراد فوق 60 عاماً أو الأفراد التي لديهم حالات طبية حرجية (جميع الأعمار) من الدخول حفاظاً على سلامتهم 4. الإرشادات اللازمة للتباعد الاجتماعي في المطاعم والمقاهي (2 متر) والتي تشير إلى الحد الأقصى لعدد الزبائن المسموح به على أن يتم احتساب 4 متر مربع لكل زبون داخل المؤسسة 5. يجب تقليل أماكن الجلوس في المطاعم والمقاهي إلى نسبة 30% من مساحة الإشغال مع مراعاة ترك مسافة مترين بين طاولة وأخرى أو إضافة حواجز بين الطاولات 6. يجب على المطاعم والمقاهي التقدم بطلب الحصول على تصريح من إدارة سلامة الغذاء لغرض فتح منطقة تناول الطعام 7. يجب تقليل أماكن الجلوس في ردهات الطعام إلى نسبة 30% من مساحة الأشغال مع مراعاة ترك مسافة مترين بين طاولة وأخرى 8. يجب عدم السماح للزبائن بالتواجد في منطقة الانتظار، لتقليل عدد الأشخاص في المؤسسة الغذائية 9. عدم السماح للزبائن بالتواجد أكثر من 3 ساعات في المؤسسة الغذائية

Issue date: تاريخ الإصدار	2020/5/12	Version number (1)	رقم الإصدار (1)
Classification (Public) تصنيف الوثيقة (عام)	Page 1 of 3		

 GOVERNMENT OF DUBAI	الوحدة التنظيمية: إدارة الصحة والسلامة Health & Safety Department Document title: External Circular / تعميم خارجي Doc Ref. DM-PH&SD-CR39	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	عنوان الوثيقة: رقم الوثيقة:	

10. Staff members should seek medical care right away once developed flu symptoms, and to stop working immediately, and customer with flu symptoms are not allowed to enter
11. Wearing face mask by the workers and provide it for customers if needed
12. Ensure the use of mechanically disinfected or disposable, individually wrapped plastic utensils / dishes / cups / packages
13. Food delivery from restaurants shall not exceed 50 meals per order
14. Regular hand washing with water and soap or hand sanitizing by workers with the availability of hand sanitizer at different areas
15. Clean and disinfect customer service tables immediately after the customer leaves with an approved disinfectant
16. Do not use self-service counters and buffet
17. Promote smart payment solutions (cards, online and other related means).
18. Perform a thorough cleaning and disinfection process in the food establishment after working hours
19. Increase takeaway and home delivery orders (with adequate food safety precautions)
20. Develop a clear work procedure and record related information
21. Suspension of valet parking services
22. Commit to the working hours specified for the operation the food establishment
23. Follow the Food Code requirements at all times
24. All food establishments in other institutions (such as but not limited to – hotels) shall assign a dedicated hygiene manager with appropriate qualifications and competencies to develop and implement good hygiene and health practices

10. توجيه العاملين في حال ظهور أي أعراض عدوى تنفسية إلى مراجعة أقرب مركز صحي للفحص والعلاج، وعدم مزاولة العمل، وعدم السماح للزبائن الذين يعانون من أعراض عدوى تنفسية بالدخول
11. ارتداء كمام الوجه للعاملين أثناء العمل، وتوفيرها للزبائن عند الحاجة
12. التأكد من استخدام أدوات بلاستيكية مطهرة ميكانيكياً أو ذات الاستخدام الواحد أو مغلفة بشكل فردي - البدائل الأحادية كالأواني والأطباق / الأكواب والعبوات.
13. يجب ألا يتجاوز طلب توصيل الطعام من (المطاعم) 50 وجبة في الطلبية الواحدة.
14. غسل اليدين بالماء والصابون أو تعقيم اليدين للعاملين بشكل دوري مع توفير معقم اليدين في أماكن متفرقة
15. يجب تنظيف وتطهير الطاولات المستخدمة بالمطهرات المعتمدة مباشرة بعد مغادرة الزبون
16. عدم استخدام طاولات الخدمة الذاتية أو البوفيه المفتوح
17. تشجيع الدفع عبر قنوات الدفع الذكية (البطاقات، أو عبر الإنترنت والوسائل الأخرى ذات الصلة)
18. القيام بعملية تنظيف وتطهير شاملة في المؤسسة الغذائية بعد ساعات العمل
19. يجب التركيز على زيادة عدد الطلبات الخارجية (مع إتباع إجراءات السلامة الغذائية)
20. إعداد دليل إجراءات عمل واضح وتدوين جميع إجراءات العمل اليومية في السجلات
21. تعليق خدمة صف السيارات
22. الالتزام بساعات العمل المحددة لتشغيل المؤسسة الغذائية
23. إتباع ما جاء نظام سلامة الغذاء في جميع الأوقات
24. يتوجب على المؤسسات الغذائية في المنشآت الأخرى (على سبيل المثال لا الحصر - الفنادق) تعيين مدير لديه مؤهلات وكفاءة مناسبة للإشراف على تنفيذ وتطوير عمليات التنظيف والتطهير والممارسات الصحية.

 GOVERNMENT OF DUBAI	<table> <tr> <td data-bbox="268 96 502 159">Organization Unit:</td> <td data-bbox="502 96 997 159">Health & Safety Department</td> <td data-bbox="997 96 1326 159">الوحدة التنظيمية: إدارة الصحة والسلامة</td> </tr> <tr> <td data-bbox="268 159 502 210">Document title:</td> <td data-bbox="502 159 997 210">External Circular / تعميم خارجي</td> <td data-bbox="997 159 1326 210">عنوان الوثيقة:</td> </tr> <tr> <td data-bbox="268 210 502 266">Doc Ref.</td> <td data-bbox="502 210 997 266">DM-PH&SD-CR39</td> <td data-bbox="997 210 1326 266">رقم الوثيقة:</td> </tr> </table>	Organization Unit:	Health & Safety Department	الوحدة التنظيمية: إدارة الصحة والسلامة	Document title:	External Circular / تعميم خارجي	عنوان الوثيقة:	Doc Ref.	DM-PH&SD-CR39	رقم الوثيقة:	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
Organization Unit:	Health & Safety Department	الوحدة التنظيمية: إدارة الصحة والسلامة									
Document title:	External Circular / تعميم خارجي	عنوان الوثيقة:									
Doc Ref.	DM-PH&SD-CR39	رقم الوثيقة:									

These measures are valid till further notice and regular inspections will be conducted to ensure the compliance, where non-compliant food establishments will be penalized according to the enforced rules.	هذه الإجراءات سارية حتى إشعار آخر وسيتم المتابعة من خلال التفتيش للتأكد من الالتزام بما ورد أعلاه ومخالفة المؤسسات الغذائية الغير ملتزمة وفقا للضوابط المعمول بها.
For further information, please contact Food Inspection Section	للمزيد من المعلومات أو الاستفسارات، يمكنكم التواصل مع قسم التفتيش الغذائي
<div>Foodsafety@dm.gov.ae ✉ 800900 ☎</div>	
<div>www.dm.gov.ae Health & Safety Department</div>	<div>www.dm.gov.ae إدارة الصحة والسلامة</div>