

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Health & Safety Department إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document title: External Circular / تعميم خارجي	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref.: DM-PH&SD-CR45	رقم الوثيقة:	

Date: 24 September 2020

التاريخ: 24 سبتمبر 2020

External Circular (45)	تعميم خارجي رقم (45)
Precautionary Measures for Food Establishments (Updated Protocols from 24 September 2020 until further notice)	الإجراءات الاحترازية الواجب اتباعها في المؤسسات الغذائية (تحديث البنود بدءاً من 24 سبتمبر 2020 وحتى إشعار آخر)
Dubai Municipality calls on food establishments in Dubai to comply with the following:	يتوجب على جميع المؤسسات الغذائية في إمارة دبي ضرورة الالتزام بمتطلبات بلدية دبي التالية:
Staff: <ol style="list-style-type: none"> Staff members should wear face mask and provide masks for customers if needed. Staff members should seek medical care right away if they develop flu symptoms, and stop working immediately. If a staff member is confirmed positive according to a COVID-19 (PCR) test by an authorized organization, they are not to return unless they are granted a medical certificate (clearance certificate) endorsed by DHA stating that the person was discharged from isolation. All staff should be trained on Health and Safety requirements from the Health and Safety Department of Dubai Municipality. Regular hand washing with water and soap or hand sanitizing by staff with the availability of contactless hand sanitizer dispensers at different areas. Staff must adhere to a strict hand washing before and after service to customers 	العاملون: <ol style="list-style-type: none"> ارتداء كمام الوجه للعاملين أثناء العمل، وتوفيرها للزبائن عند الحاجة. توجيه العاملين في حال ظهور أي أعراض عدوى تنفسية إلى مراجعة أقرب مركز صحي للفحص والعلاج، وعدم مزاوله العمل. إذا تم تأكيد إصابة أي من الموظفين وفقاً لاختبار COVID-19 (PCR) من قبل منشأة معتمدة، فلا يسمح لهم بالعودة ما لم يتم منحهم شهادة طبية معتمدة من هيئة الصحة بدبي تفيد بخروجهم من العزل. تدريب جميع العاملين على متطلبات الصحة والسلامة الصادرة عن إدارة الصحة والسلامة بلدية دبي. غسل اليدين بالماء والصابون أو تعقيم اليدين للعاملين بشكل دوري مع توفير معقمات اليدين التي تعمل تلقائياً لهم في أماكن متفرقة. يتوجب على موظفي الخدمة غسل اليدين قبل وبعد تقديم الخدمة.
Screening and Emergency Plan <ol style="list-style-type: none"> Mandatory contactless screening for staff, guests, visitors & contractors shall be carried out based on DMHS guidelines (If a visitor temperature ≥ 37.5 Celsius, he/she shall be prohibited from entering the facility). If a stable case of illness is detected amongst visitors or staff presenting COVID-19 symptoms such as fever ($\geq 37.5^{\circ}\text{C}$), cough, myalgia or fatigue, shortness of breath, sore throat, runny nose, diarrhea and nausea, headache, 	الفحص وخطة الطوارئ: <ol style="list-style-type: none"> يتوجب بشكل إلزامي إجراء فحص منتظم لدرجة حرارة الجسم للعاملين والزائرين والزبائن والمتعاقدين والضيوف قبل الدخول إلى المؤسسات الغذائية (إذا كانت درجة الحرارة تساوي أو أكثر من 37.5 درجة مئوية، فيجب المنع من دخول المؤسسة). إذا تم الكشف عن حالة مرضية بين الزائرين أو الموظفين الذين يعانون من أعراض COVID-19 مثل الحمى (تساوي أو أكثر من 37.5 درجة مئوية)، السعال، الألم العضلي أو التعب، ضيق

Issue date: تاريخ الإصدار	24.09.2020	تاريخ الإصدار السابق	Version number (3) رقم الإصدار
Classification (Open Data) تصنيف الوثيقة (بيانات مفتوحة)		18.06.2020	Page 1 of 7

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Health & Safety Department إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document title: External Circular / تعميم خارجي	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref. DM-PH&SD-CR45	رقم الوثيقة:	

or loss of sense of smell or taste, the health/hygiene manager or the Person in Charge must contact the DHA hotline number 800342 and report the incident immediately.

التنفس، التهاب الحلق، سيلان الأنف، الإسهال الغثيان، الصداع، أو فقدان حاسة الشم أو التذوق، يجب الاتصال بالخط الساخن لهيئة الصحة بدبي 800342 من قبل الشخص المسؤؤل / المدير في المؤسسة أو المشرف الصحي.

Hygiene and Sanitation

9. All facilities must ensure that appropriate infection control measures are applied and sanitization and disinfection measures are carried out at the pre-opening stage and on daily basis. This can be arranged in-house or through an approved cleaning and disinfection company from the list provided by Dubai Municipality (DM) through <https://www.dm.gov.ae/health-safety-approved-list/>, or by contacting Dubai Municipality's command room by dialing 8004006.
10. An appropriate cleaning and disinfection schedule should be adopted to ensure constant sanitization of areas under use; and avoid any harmful chemicals and materials that may compromise the health of individuals with respiratory illnesses or medical conditions.
11. Clean and disinfect all common contact surfaces and common areas of the facility after each use (or at least once every hour) such as escalators, elevators, rails, counters, countertops, tables, chairs, door handles, lighting switches, washrooms and all equipment, furniture, , handrails, armrests, electronics, reception area, preparation areas etc.
12. Increase the frequency of cleaning and disinfection measures in all areas.
13. Clean and disinfect customer service tables immediately after the customer leaves with an approved disinfectant.
14. Perform thorough cleaning and disinfection process in the food establishment after working hours.

النظافة والتطهير:

9. يجب على جميع المنشآت تطبيق تدابير مكافحة العدوى المناسبة وتنفيذ إجراءات التعقيم والتطهير في الروتين اليومي قبل الفتح. يمكن أن تتم هذه العملية داخلياً أو أن يتم طلب الخدمة من إحدى شركات التنظيف والتطهير المعتمدة من بلدية دبي عبر <https://www.dm.gov.ae/health-safety-approved-list/> ، أو عن طريق الاتصال على الرقم 8004006.
10. يجب توفير جدول مناسب للتنظيف والتطهير لضمان التعقيم المستمر للمناطق المستخدمة؛ والتأكد من تجنب أي مواد كيميائية أو مواد ضارة قد تضر بصحة الأفراد المصابين بأمراض الجهاز التنفسي أو الحالات الطبية.
11. يتوجب القيام بتنظيف وتطهير جميع الأسطح الملامسة الشائعة والأماكن العامة بالمؤسسة بعد كل استخدام (أو مرة واحدة على الأقل كل ساعة) مثل السلالم المتحركة والمصاعد والقضبان والعدادات وأسطح العمل والطاولات والكراسي ومقابض الأبواب ومفاتيح الإضاءة والحمامات وجميع المعدات، والأثاث، ومقابض السلالم، ومساند الذراعين، والإلكترونيات، ومنطقة الاستقبال، ومناطق التحضير وإلخ.
12. زيادة الإجراءات الدورية للتنظيف والتطهير في جميع المناطق.
13. يجب تنظيف وتطهير الطاولات المستخدمة بالمطهرات المعتمدة مباشرة بعد مغادرة الزبون
14. القيام بعملية تنظيف وتطهير شاملة في المؤسسة الغذائية بعد ساعات العمل

Issue date: تاريخ الإصدار	24.09.2020	تاريخ الإصدار السابق	رقم الإصدار (3) Version number
Classification (Open Data) تصنيف الوثيقة (بيانات مفتوحة)		18.06.2020	Page 2 of 7

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Health & Safety Department إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document title: External Circular / تعميم خارجي	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref. DM-PH&SD-CR45	رقم الوثيقة:	

<p>15. All food establishments and 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</p> <p>16. Valet parking services across all establishments are allowed, while ensuring that precautionary and preventive measures are followed.</p>	<p>15. 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.</p> <p>16. يُسمح بتقديم خدمات صف السيارات في جميع المنشآت، مع ضمان اتباع الإجراءات الاحترازية والوقائية.</p>
<p>Capacity and Physical Distancing</p> <p>17. Food and beverage service establishments, and food courts must maintain 2 meters distancing between dining tables at all times. Establishments can also use physical separators (barriers) instead of distancing measures.</p>	<p>الطاقة الاستيعابية والتباعد الجسدي</p> <p>17. يجب ترك مسافة لا تقل عن مترين (2m) بين كل طاولتين في منطقة تناول الطعام وذلك في كافة منافذ بيع الأطعمة والمشروبات وردقات الطعام أما إذا تعذر ذلك فيمكن إضافة حواجز بين الطاولات.</p>
<p>18. Number of individuals who can be on a table is capped at 8 per table.</p> <p>19. Tables that can accommodate large groups (5 to 8) should not be adjacent to other tables that take the same number of individuals.</p> <p>20. If large tables that used for seating two different groups, it is recommended to use separators in addition to ensuring 2 M distancing between the two groups.</p> <p>21. Where possible, space out all furniture to comply with social distancing guidelines.</p> <p>22. Establishments must set a way to organize the waiting and queuing of customers to ensure that social distancing requirements are applied, and avoid any crowding in the entrance of the outlets</p> <p>23. The facility should have clear floor markings and signage that indicate social distancing clearly.</p> <p>24. If there are elevators in the facility, they must have markings on the floor that indicate social</p>	<p>18. تحديد (8 أفراد) للمجموعة الواحدة كحد أقصى على الطاولات</p> <p>19. لا ينبغي أن تكون الطاولات الكبيرة والتي تأخذ مجموعات (من 5 إلى 8 أفراد) متجاورة مع بعضها البعض</p> <p>20. بالنسبة للطاولات كبيرة الحجم والتي يمكن أن تستوعب لمجموعتين، يوصى باستخدام الفواصل مع ضمان الحفاظ على مسافة 2 متر بين المجموعتين</p> <p>21. توزيع الأثاث بما يتوافق مع إرشادات التباعد الاجتماعي أينما أمكن ذلك</p> <p>22. يتوجب على جميع منافذ الأطعمة والمشروبات اتباع الطرق الملائمة لتنظيم طابور وانتظار الزبائن وبما يضمن تطبيق جميع متطلبات التباعد الاجتماعي وتجنب أية ازدحام عند مدخل منافذ الأطعمة والمشروبات</p> <p>23. يجب تثبيت علامات أرضية و لافتات تشير وبشكل واضح الى مسافات التباعد الاجتماعي.</p> <p>24. في حال وجود مصاعد في المؤسسة، يجب أن يكون هنالك علامات على أرضية المصعد تشير إلى التباعد الاجتماعي</p>

Issue date: تاريخ الإصدار	24.09.2020	تاريخ الإصدار السابق	رقم الإصدار (3) Version number
Classification (Open Data) تصنيف الوثيقة (بيانات مفتوحة)		18.06.2020	Page 3 of 7

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Health & Safety Department إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document title: External Circular / تعميم خارجي	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref. DM-PH&SD-CR45	رقم الوثيقة:	

distancing and users must comply by standing on these markings.	ويجب على المستخدمين الامتثال بالوقوف على تلك العلامات
Facility Restrictions	القيود الواجب الالتزام بها من قبل المؤسسة
25. Customers are not allowed to be in the premises more than 3 hours.	25. عدم السماح للزبائن بالتواجد أكثر من 3 ساعات في المؤسسة الغذائية
26. Customers are not allowed to be in the waiting area to limit the number of people inside the food premises.	26. لا يسمح للزبائن بالبقاء في منطقة الانتظار لتقليل عدد الزائرين داخل المنشأة
27. Ensure the use of cleaned and disinfected, or disposable, utensils / dishes / cups / packages for food service.	27. التأكد من استخدام أدوات بلاستيكية نظيفة ومطهرة أو الأدوات ذات الاستخدام الواحد كالأواني / الأطباق / الأكواب والعبوات عند تقديم الغذاء
28. Masks must be worn at all times, except when customers are seated and dining. Should individuals move around the restaurant or visit washrooms, they must wear their masks.	28. ضرورة التأكد من التزام الزوار بارتداء الكمامات طوال وقت تواجدهم وتحركهم في المنشأة أو عند ذهابهم الى دورات المياه، ويستثنى من ذلك عند جلوسهم على الطاولة وأثناء تناولهم للطعام
29. The F&B entity can ask the guests to leave in case they were not adhering to the protocols and guidelines persistently (guests won't be refunded if they made payments for their orders already).	29. يمكن للمؤسسة الغذائية أن تطلب من الزبائن مغادرة المنشأة في حال عدم الامتثال للإجراءات الاحترازية (ولا يتم إرجاع قيمة الطلبات إذا تم الدفع)
30. Ensure the commitments to DM rules and regulations for food establishments.	30. التأكد من الالتزام بقواعد وأنظمة بلدية دبي للمؤسسات الغذائية
Provision of Masks and Hand Sanitizers	توفير الكمامات ومعقمات الأيدي
31. It is encouraged to offer visitors masks and sanitizers and special designated bins to throw used items (preferably contactless) should be indicated across the facility.	31. تشجيع تقديم الكمامات ومطهرات الأيدي للزوار وتوفير حاويات خاصة للتخلص من الكمامات المستخدمة (يفضل أن تكون من النوع الذي يفتح تلقائياً) كما ينبغي الإشارة إليها في جميع أنحاء المؤسسة.
32. Hand sanitizers (registered in Dubai Municipality) should be available throughout the facility.	32. يجب أن تكون معقمات اليدين التي يتم توفيرها مسجلة في بلدية دبي كما يجب توفيرها في جميع أنحاء المؤسسة.
Food and Beverage Service	خدمات الأغذية والمشروبات:
33. All food outlets seating, capacity and social distancing requirements to follow the previously announced guidelines and circulars for the F&B Sector.	33. يجب إتباع كافة متطلبات التباعد الاجتماعي وإتباع الإرشادات والتعاميم المعلنة سابقاً لقطاع الأغذية والمشروبات فيما يتعلق بمنافذ بيع الأغذية ويجب إتباع متطلبات السعة الاستيعابية.

Issue date: تاريخ الإصدار	24.09.2020	تاريخ الإصدار السابق	Version number (3) رقم الإصدار (3)
Classification (Open Data) تصنيف الوثيقة (بيانات مفتوحة)		18.06.2020	Page 4 of 7

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Health & Safety Department إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document title: External Circular / تعميم خارجي	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref. DM-PH&SD-CR45	رقم الوثيقة:	

<p>34. Food and beverage outlets, and food courts are allowed to operate in their own production capacity, while maintaining the hygiene, sanitization, and social distancing.</p> <p>35. Increase takeaway and home delivery orders (with adequate food safety precautions)</p> <p>36. Food delivery from restaurants shall not exceed 50 meals per order.</p> <p>37. Caterers may provide buffet services at homes for no more than 10 individuals.</p> <p>38. All F&B outlets are permitted to serve buffet subject to application of minimum social distancing requirement of 2m for queuing with food served by the service staff (canteen style serving); or served on guest table [No Self-Service Allowed]. This buffet style of serving shall not allow sharing or touching of the serving utensils, and beverages must be served on the customer table only. The service provider/management/operator must ensure that there is no crowding in the buffet area and queues are managed properly.</p> <p>39. Follow the Food Code requirements at all times</p>	<p>34. يُسمح لمنافذ الأطعمة والمشروبات وردهات الطعام بالعمل بطاقتها الإنتاجية الخاصة، مع الحفاظ على النظافة التطهير ومتطلبات التباعد الاجتماعي.</p> <p>35. يجب التركيز على زيادة عدد الطلبات الخارجية (مع إتباع إجراءات السلامة الغذائية)</p> <p>36. يجب ألا يتجاوز طلب توصيل الطعام من (المطاعم) 50 وجبة في الطلبية الواحدة.</p> <p>37. يمكن لمزودي خدمات التموين توفير خدمات البوفيه في المنازل لعدد لا يتجاوز 10 أشخاص</p> <p>38. يُسمح لجميع منافذ بيع الأطعمة والمشروبات بتقديم خدمة البوفيه شريطة تطبيق المتطلبات المتعلقة بالحد الأدنى من التباعد الاجتماعي (2 متر) في طاور الزبائن على أن يتم تقديم الطعام من قبل طاقم الخدمة (كما يحدث في خدمة المقصف) أو أن يتم التقديم على طاولات الضيوف (لا يسمح بالخدمة الذاتية) ولا يسمح في هذا النمط من الخدمة بمشاركة أو لمس الأواني / الأوعية كما يتوجب تقديم المشروبات على طاولات الزبائن وأن يضمن مقدم الخدمة / الإدارة / مشغل الموقع عدم حدوث الازدحام في منطقة البوفيه، وأن تدار قائمة الانتظار بالطريقة الصحيحة</p> <p>39. إتباع ما جاء في نظام سلامة الغذاء في جميع الأوقات</p>
<p>Digital payment</p> <p>40. Food establishments are encouraged to use contactless payments. However, cash payments are allowed</p>	<p>الدفع الإلكتروني</p> <p>40. تشجيع الدفع في المؤسسات الغذائية بطريقة تضمن عدم التلامس ومع ذلك يسمح بالدفع النقدي.</p>
<p>Communication</p> <p>41. All restrictions, new settings, practices and hygiene must be communicated to staff and visitors using different modes of communication (i.e. through website used for booking, screens in the facility, common areas in the facility, etc.).</p> <p>42. Clear signage with guidelines should be provided across the facility premises.</p> <p>43. Provide instructions for maintaining social distancing of 2 meters in all food establishments.</p>	<p>التواصل</p> <p>41. يجب إبلاغ الموظفين والزوار بجميع القيود والتعليمات الجديدة المتعلقة بالممارسات والنظافة باستخدام قنوات الاتصال المختلفة (مثال على ذلك: موقع الويب المستخدم للحجز، والشاشات في المؤسسة والأماكن العامة، وما إلى ذلك).</p> <p>42. يجب توفير علامات واضحة تتضمن الأدلة الإرشادية في كافة أنحاء المؤسسة</p> <p>43. توفير الإرشادات اللازمة للحفاظ على التباعد الاجتماعي (2 متر) في كافة المؤسسات الغذائية</p>

Issue date: تاريخ الإصدار	24.09.2020	تاريخ الإصدار السابق	رقم الإصدار (3) Version number
Classification (Open Data) تصنيف الوثيقة (بيانات مفتوحة)		18.06.2020	Page 5 of 7

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Health & Safety Department إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document title: External Circular / تعميم خارجي	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref. DM-PH&SD-CR45	رقم الوثيقة:	

<p>44. Ensure that sufficient training is provided to the staff to maintain the precautionary measures and hygiene.</p> <p>45. Develop and communicate a Readiness Plan to ensure that appropriate procedures are in place to safeguard the continuity of operations and safety of everyone in the facility</p>	<p>44. التأكد من توفير التدريب الكافي للموظفين للحفاظ على الإجراءات الاحترازية والنظافة</p> <p>45. تطوير خطة الاستعداد والاستجابة للتأكد من توفر الإجراءات المناسبة لحماية استمرارية العمليات وسلامة كل فرد في المؤسسة</p>
<p>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.</p>	<p>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.</p>
<p>For further information, please contact Food Inspection Section</p>	<p>للمزيد من المعلومات أو الاستفسارات، يمكنكم التواصل مع قسم التفتيش الغذائي</p>

☎ 8004006

✉ Foodsafety@dm.gov.ae

www.dm.gov.ae

Health & Safety Department



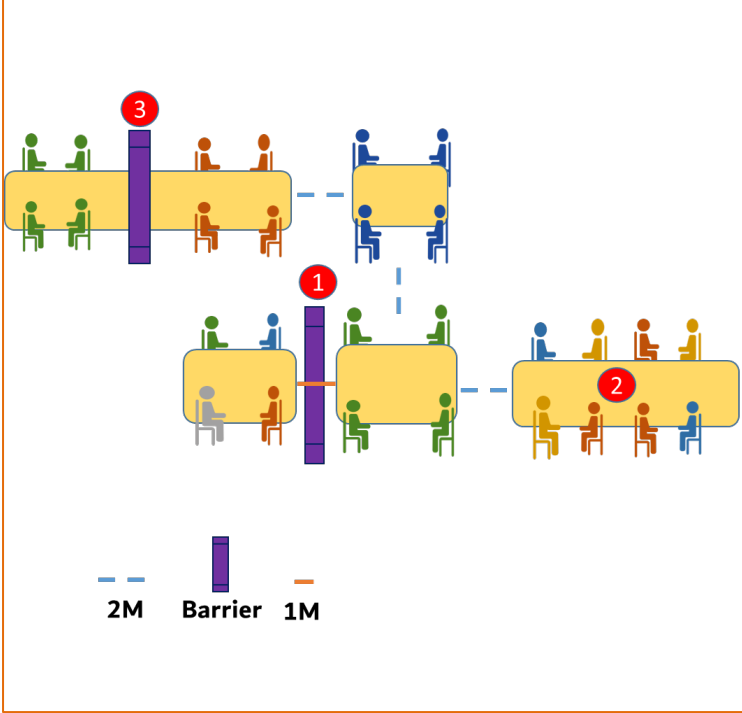
www.dm.gov.ae

إدارة الصحة والسلامة

Issue date: تاريخ الإصدار	24.09.2020	تاريخ الإصدار السابق	Version number (3) رقم الإصدار (3)
Classification (Open Data) تصنيف الوثيقة (بيانات مفتوحة)		18.06.2020	Page 6 of 7

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Health & Safety Department إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document title: External Circular / تعميم خارجي	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref. DM-PH&SD-CR45	رقم الوثيقة:	

الرسم التوضيحي للتباعد الجسدي وتوزيع الطاولات DISTANCING REQUIREMENTS FOR DINE-IN CUSTOMERS IN RESTAURANTS



- 1 Maintain social distancing of 2 Meters between tables. If the table to table distance cannot be maintained at 2 M, use physical barriers (separators).
 يجب ترك مسافة لا تقل عن مترين (2m) بين الطاولات، أما إذا تعذر ذلك فيمكن إضافة حواجز بين الطاولات.

- 2 A maximum of 8 individuals from a single group can be seated on the same table (large tables). Tables that take groups (5 to 8) should not be adjacent to each other. **(Note: The maximum occupancy for a table in Sheesha Café will remain the same, 5 individuals only)**
 تحديد (8 أفراد) للمجموعة الواحدة كحد أقصى على الطاولة الواحدة (الطاولات الكبيرة). ينبغي أن تكون الطاولات الكبيرة والتي تأخذ مجموعات (من 5 إلى 8 أفراد) متجاورة مع بعضها البعض. (ملاحظة: الإبقاء على الحد الأقصى للإشغال على الطاولة الواحدة في مقهى الشيشة كما هو، 5 أفراد فقط).

- 3 If two different groups are seated on the same large table, ensure using physical barriers onto the table to separate the group or ensure maintaining 2m social distancing between the groups
 بالنسبة للطاولات كبيرة الحجم والتي يمكن أن تستوعب لمجموعتين مختلفتين، يجب استخدام الفاصل على الطاولة أو الحفاظ على مسافة 2 متر بين المجموعتين.

Issue date: تاريخ الإصدار	24.09.2020	تاريخ الإصدار السابق	رقم الإصدار (3) Version number
Classification (Open Data) تصنيف الوثيقة (بيانات مفتوحة)		18.06.2020	Page 7 of 7