Date: 17 July 2020 **التاريخ: 17 يوليو 2020**

External Circular (61)	تعميم خارجي رقم (61)
Reopening Precautionary Measures for Reopening Smoking Areas & Shisha Serving Areas (Starting from 18 July 2020 Until Further notice)	**الإجراءات الاحترازية الواجب اتباعها لمرحلة إعادة فتح الأماكن المخصصة للتدخين وأماكن تقديم الشيشة (بدءاً من 18 يوليو 2020 وحتى إشعار آخر)**

Dubai Municipality calls on Smoking areas and Shisha serving areas operators in the Emirates of Dubai to comply with the following:	**يتوجب على جميع مشغلي الأماكن المخصصة للتدخين وأماكن تقديم الشيشة في إمارة دبي ضرورة الالتزام بالمتطلبات التالية:**
1. All health & safety guidelines/standards are followed in staff accommodation & transport facilities in line with DM Health & Safety Guidelines ["DMHS"].	1. يتم اتباع جميع الإرشادات / المعايير الخاصة بالصحة والسلامة في أماكن إقامة الموظفين والعاملين ووسائل النقل بما يتماشى مع إرشادات الصحة والسلامة من بلدية دبي
2. Staff should wear masks at all times.	2. يجب على الموظفين والعاملين ارتداء الكمامات في جميع الأوقات.
3. Cleaning and disinfecting frequently touched surfaces and common areas at least once every hour and shared objects each time they are used (handrails, slides, tubes, lockers, counters, toilets etc.)	3. تنظيف وتعقيم مكثف لكافة مواقع التلامس والمرافق المشتركة وتتضمن (المقابض، الألعاب، معدات اللعب، الخزائن، دورات المياه، الكاونترات وجميع الأماكن ذات الصلة)
4. If anyone of the staff was confirmed positive according to a COVID-19 PCR test by an accredited test facility, they are not to return unless they are granted a medical certificate (clearance certificate) endorsed by DHA stating that they are discharged from isolation.	4. إذا تم تأكيد فحص أي شخص من الموظفين أو العاملين بنتيجة إيجابية وفقًا لاختبار COVID-19 PCR من قبل موقع فحص معتمد، يجب عليهم عدم معاودة العمل إلا إذا تم الحصول على شهادة طبية (شهادة تخليص) معتمدة من هيئة الصحة بدبي تفيد بأنه تم انتهاء مدة العزل.
5. Shisha staff must adhere to a strict hand washing routine before and after service.	5. يجب على موظفي تقديم الشيشة الالتزام بغسل اليدين قبل وبعد تقديم الخدمة.
6. All staff and guests/visitors/trainers must go through temperature screening before entering the facility, anyone with temperature more than 37.5°C won't be allowed to enter the facility.	6. قياس درجات الحرارة للموظفين والعاملين والمرتادين قبل دخول منطقة المنشأة وعدم السماح لمن تظهر عليهم أعراض حرارة أعلى من 37.5 من دخول الموقع
7. If a stable case of illness is detected amongst visitors or staff presenting COVID-19 symptoms such as fever (≥37.5°C), cough, myalgia or fatigue, shortness of breath, sore throat, runny nose, diarrhea and nausea, headache, or loss of sense of smell or taste, DHA hotline number 800342 should be contacted by the facility's designated Health officer.	7. إذا تم الكشف عن حالة بين الزوار أو الموظفين أو العاملين الذين يعانون من أعراض كوفيد-19 مثل الحمى (≤ 37.5° درجة مئوية)، والسعال، وألم عضلي أو تعب، وضيق في التنفس، والتهاب الحلق، وسيلان الأنف، والإسهال والغثيان، والصداع، أو فقدان حاسة الشم أو التذوق، يجب الاتصال بالخط الساخن لهيئة الصحة بدبي 800342 من قبل المشرف الصحي المعين بالمنشأة.

8. The facility administration must dedicate an isolation room and set procedures to handle COVID-19 suspect/confirmed cases as well as the disinfection procedures as per DHA/DM guidelines.	8. يجب على إدارة المنشأة تخصيص غرفة عزل ووضع إجراءات للتعامل مع الحالات المشتبه فيها / المؤكدة لـ COVID-19 بالإضافة إلى إجراءات التطهير وفقًا لإرشادات بلدية دبي وهيئة الصحة بدبي.
9. The facility must maintain adequate records of its staff, visitors and customers (whether smokers or individuals accompanying them), including names, telephone numbers and visit dates, to assist if contact tracing becomes necessary and to maintain accurate work records of staff for contact tracing purposes when necessary.	9. يجب أن تحتفظ المنشأة بسجلات متكاملة للموظفين والعاملين والزائرين (سواء المدخنين أو الأفراد المرافقين لهم)، بما في ذلك الأسماء وأرقام الهاتف وتواريخ الزيارة، بغرض تقديم الدعم إذا أصبح تتبع الاتصال ضروريًا وللحفاظ على سجلات العمل الدقيقة للموظفين لأغراض تتبع الاتصال في حالات الضرورة.
10. All facilities must ensure appropriate infection control measures are applied and sanitization is accomplished pre-opening 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. يجب أن تضمن جميع المرافق تطبيق الإجراءات المناسبة لمكافحة انتشار المرض، كما يجب أن يتم تعقيم الموقع قبل إعادة الافتتاح وبشكل يومي. يمكن عمل ذلك عن طريق كادر التنظيف في المنشأة أو من خلال شركة تنظيف وتطهير معتمدة من القائمة المقدمة من بلدية دبي من خلال https://www.dm.gov.ae/health-safety-approved-list/، أو عن طريق الاتصال غرفة عمليات الطوارئ في بلدية دبي 8004006.
11. An appropriate disinfection schedule should be adopted to ensure constant sanitization of the used area and equipment's and avoid any harmful chemicals and materials that may compromise the health of individuals with respiratory illnesses or medical conditions.	11. يجب اعتماد جدول تطهير وتعقيم مناسب لضمان التعقيم المستمر للموقع والمعدات المستخدمة وتجنب أي مواد كيميائية ضارة قد تضر بصحة الأفراد الذين يعانون من أمراض الجهاز التنفسي أو الحالات الطبية.
12. Clean and disinfect all common 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, shisha preparation areas ... etc.	12. تنظيف وتطهير جميع الأسطح المشتركة والمناطق المشتركة للمنشأة بعد كل استخدام (أو مرة واحدة على الأقل كل ساعة) مثل السلالم المتحركة والمصاعد والقضبان والعدادات والكاونترات والطاولات والكراسي ومقابض الأبواب ومفاتيح الإضاءة والحمامات وجميع المعدات، الأثاث، الدرابزين، مساند الذراعين، الإلكترونيات، منطقة الاستقبال، مناطق إعداد الشيشة ... إلخ.
13. Clean and disinfect reusable shisha parts including tongs before and after each client.	13. تنظيف وتطهير جميع أجزاء الشيشة بما في ذلك الملاقط قبل وبعد كل مستخدم.
14. Disposable (shisha hoses/narghile) is allowed to use only.	14. يسمح باستخدام خراطيم الشيشة / النرجيلة ذات الاستخدام الواحد فقط.
15. Wash and disinfect shisha properly and changing its water after each client.	15. غسل وتطهير الشيشة بعمق وتغيير الماء المستخدم في الشيشة بعد كل مستخدم.
16. Shisha testing by staff before serving to client is not permitted.	16. لا يسمح باختبار الشيشة من قبل الموظفين قبل التقديم للعميل.
17. Increase the frequency of hygiene and disinfection in smoking areas.	17. زيادة دورية النظافة والتطهير في مناطق التدخين.

18. The facility should designate a Person In-charge from the team to supervise the daily and continuous cleaning and be trained on the best practices and DM requirements. The Person In-charge could also be the person responsible for H&S in cases of emergencies or if illness appear in the facility.	18. يجب أن تقوم المنشأة بتعيين شخص مسؤول للإشراف على التنظيف اليومي والمستمر على أن يتم تدريبه على أفضل الممارسات ومتطلبات بلدية دبي. يمكن أن يكون الشخص المسؤول هو الشخص المسؤول عن الصحة والسلامة في حالات الطوارئ أو إذا ظهرت أي حالات للعدوى في الموقع.
19. Special disposal bins to made available at all key entrances and in common areas for medical waste [masks, gloves etc.] and these should be frequently cleared.	19. يجب أن يتم توفير حاويات النفايات الملوثة الخاصة في جميع المداخل الرئيسية وفي المناطق المشتركة للنفايات الطبية [الكمامات والقفازات وما إلى ذلك] ويجب إزالتها بشكل متكرر.
20. All shisha staff to be trained on DMHS Guidelines at the premise.	20. تدريب جميع العاملين في الشيشة على متطلبات الصحة والسلامة في الموقع.
21. Availability of contactless hand sanitizer dispensers at different areas.	21. توفير معقمات يدوية في مناطق مختلفة في الموقع.
22. Commitment to the ventilation area and air suction devices in accordance with approved DM requirements.	22. الالتزام بتوفير أنظمة التهوية وتنقية الهواء حسب متطلبات بلدية دبي.
23. Valet parking services across all establishments are allowed, while ensuring that precautionary and preventive measures set for this service are followed.	23. يُسمح بخدمات صف السيارات لجميع المنشآت، مع ضمان اتباع الإجراءات الوقائية والوقائية المحددة لهذه الخدمة.
24. Ensure the 2m distancing measure is maintained throughout the café/restaurant.	24. التأكد من الحفاظ على مسافة التباعد الجسدي الآمنة (2 متر) في جميع أنحاء المقهى / المطعم / المنشأة.
25. Ensure of 2m distance between each table in the café/restaurant, with max seating of 5 per table at the smoking area.	25. التأكد من وجود مسافة 2 متر بين كل طاولة في المقهى / المطعم/المنشأة، وبحد أقصى 5 مقاعد لكل طاولة في منطقة التدخين.
26. Ensure to apply 4sq.m per person inside the smoking area	26. تأكد من تخصيص مساحة 4 متر مربع لكل شخص داخل منطقة التدخين
27. The facility should have clear floor markings and signage that indicate clear physical distancing.	27. يجب توفير علامات أرضية واضحة ولافتات تشير إلى مسافات التباعد الجسدي بشكل واضح.
28. Space out all furniture and tables to comply with social distancing guidelines.	28. توزيع جميع الأثاث والطاولات لتتوافق مع المبادئ التوجيهية للمسافة الآمنة للتباعد الجسدي.
29. No social gatherings or parties allowed.	29. لا يسمح بالتجمعات أو إقامة الحفلات.
30. Groups more than 5 people are not allowed at the smoking area.	30. لا يسمح للمجموعات الأكثر من 5 أشخاص بالتواجد في منطقة التدخين.
31. Clients are not allowed to be in the smoking area more than 3 hours.	31. لا يُسمح للعملاء بأن يكونوا في منطقة التدخين أكثر من 3 ساعات.
32. Ensure the customers sanitize their hands upon arrival.	32. التأكد من تعقيم الزوار أيديهم عند الوصول.
33. Ensure managing number of customers at the smoking areas (apply 2m distance between table and apply 4sq.m for each person inside the smoking area).	33. تأكد من إدارة عدد الزوار في مناطق التدخين (تطبيق مسافة 2 متر بين الطاولة وتطبيق 4 متر مربع لكل شخص داخل منطقة التدخين).
34. Ensure the use of disinfected or disposable, individually wrapped plastic utensils / dishes / cups /packages.	34. التأكد من استخدام أدوات / أطباق / أكواب / عبوات بلاستيكية مطهرة أو يمكن التخلص منها ومغلفة بشكل فردي.

35. Ensure the commitments to all DM rules and regulations for smoking in designated areas.
36. Designated smoking areas must be compliant to the special requirements and conditions for ventilation and air conditioning systems as stated in the Federal law number 15 of 2009 regarding tobacco control and executive order No. 24 of 2013.
37. Smoking areas must be provided with Fresh Air Handling Unit (FAHU) system and extract exhaust according to ASHRI (American Society of Heating and Refrigeration Institute) where the rate of air flow inside the place is no less than (25) liters / second per person, determined by the upper limit of the occupancy intensity. The rate and size of ventilation can be measured according to the HVAC standard using equations or specialized programs.
38. If the volume of externally cooled air passing through FAHU exceeds 1000 liter/second, FAHU heat recovery system must be provided whereas the consumption of exhaust air must be no less than 50% of the total amount of exhaust air, in addition the efficiency of the heat recovery system must be no less than 70%.
39. For the ventilation system, ensure the indoor air flow rate shall not be less than 25 l / s per person (as per the federal law of tobacco control)
40. Ensure the temperature inside the smoking area between 22.5° – 25.5° and the humidity should be 30% - 60%
41. Ensure the Fresh Air Handling Unit) FAHU) system is working as per the standard and as per the smoking area capacity
42. Ensure all federal law requirements and the requirement's mentioned in DM – HSD guideline for smoking is followed
43. Ensure the door between smoking area and non-smoking area is always closed
44. It is encouraged to offer visitors masks and sanitizers and special designated bins to throw used items (preferably touchless) should be indicated across the facility.
45. All food outlets seating and physical distancing requirements to follow the previously announced guidelines and circulars for the F&B.

35. يجب ضمان الالتزام بجميع قواعد ولوائح بلدية دبي في الأماكن المخصصة للتدخين.
36. يجب أن تتوافق جميع الأماكن المخصصة للتدخين مع المتطلبات والشروط الخاصة لأنظمة التهوية والتكييف على النحو المنصوص عليه في القانون الاتحادي المتعلق بمكافحة التبغ رقم 15 لعام 2009 واللائحة التنفيذية رقم 24 لعام 2013.
37. يجب تزويد مناطق التدخين بنظام وحدة مناولة الهواء النقي (FAHU) واستخراج العادم وفقًا للجمعية الأمريكية للتدفئة ومعهد التبريد (ASHRI) حيث يجب أن لا يقل معدل تدفق الهواء داخل المكان عن (25) لترًا /الثانية للشخص الواحد، يحددها الحد الأعلى لشدة الإشغال. يمكن قياس معدل وحجم التهوية وفقًا لمعيار HVAC باستخدام المعادلات أو البرامج المتخصصة.
38. إذا تجاوز حجم الهواء المبرد خارجيًا المتدفق عبر وحدة مناولة الهواء النقي 1000 لتر / ثانية، يجب توفير نظام استرداد الحرارة في وحدة مناولة الهواء النقي، في حين يجب ألا يقل استهلاك هواء العادم عن 50٪ من إجمالي كمية هواء العادم، كما يجب ألا تقل كفاءة نظام استرداد الحرارة عن 70٪.
39. بالنسبة لنظام التهوية، تأكد من أن معدل تدفق الهواء الداخلي يجب ألا يقل عن 25 لتر / ثانية للفرد (وفقًا للقانون الاتحادي لمكافحة التبغ)
40. التأكد من أن درجة الحرارة داخل منطقة التدخين بين 22.5°- 25.5° ومن أن معدل الرطوبة 30٪ -60٪
41. التأكد من أن نظام وحدة مناولة الهواء النقي (FAHU) تعمل وفقًا للمعايير المعتمدة ووفقًا للطاقة الاستيعابية لمنطقة التدخين
42. التأكد من اتباع جميع متطلبات القانون الاتحادي والمتطلبات المذكورة في الأدلة الإرشادية المتعلقة بتنظيم التدخين الصادرة عن بلدية دبي
43. التأكد من إغلاق الباب بين منطقة التدخين ومنطقة عدم التدخين بشكل دائم
44. يُنصح بتقديم كمامات ومعقمات للزوار وتوفير صناديق مخصصة لرمي المواد المستعملة (يفضل عدم لمسها) في جميع أنحاء المنشأة.
45. يجب أن تتبع جميع المنافذ الغذائية متطلبات الجلوس والتباعد الجسدي حسب الإرشادات والتعاميم المعلنة سابقًا للمؤسسات الغذائية.

46. Follow the Food Code requirements at all times. 47. Contactless payments to be encouraged, yet cash payments are allowed. 48. All restrictions, practices, precaution measures and hygiene must be communicated to staff and visitors using different modes of communication (i.e. bookings website, screens in the facility, common areas in the facility, Awareness posters etc.) 49. Clear signage with guidelines should be provided across the facility premises. 50. Ensure that sufficient training is provided to the shisha staff to maintain the precautionary hygiene. 51. Develop and communicate a Readiness Plan to ensure that appropriate precaution procedures are in place to safeguard the continuity of operations and safety of everyone in the facility.	46. اتباع متطلبات كود الغذاء في جميع الأوقات. 47. تشجيع وسائل الدفع الالكتروني ولا مانع من الدفع النقدي بالطريقة التقليدية. 48. يجب نشر وابلاغ جميع الإجراءات والمتطلبات والإجراءات الاحترازية إلى الموظفين والزوار باستخدام طرق الاتصال المختلفة (على سبيل المثال، موقع الحجوزات، الشاشات في المنشأة، المناطق المشتركة في المنشأة، اللوحات التوعوية إلخ) 49. يجب وضع جميع القواعد الارشادية للجمهور في مكان واضح في المداخل والمخارج وفي جميع المواقع 50. التأكد من توفير التدريب الكافي لموظفي تقديم الشيشة للحفاظ على التطهير الوقائي. 51. تطوير خطة الاستعداد والتواصل في المنشأة لضمان وجود الإجراءات الاحترازية المناسبة لضمان استمرارية التشغيل وسلامة الجميع في المنشأة.
❖ These measures are valid till further notice and regular inspections will be conducted to ensure the compliance, where non-compliant will cause further actions according to the enforced rules. For further information, please contact Safety Section	❖ هذه الإجراءات سارية حتى إشعار آخر وسيتم المتابعة من خلال التفتيش للتأكد من الالتزام بما ورد أعلاه واتخاذ الإجراءات اللازمة مع الجهات الغير ملتزمة وفقا للضوابط المعمول بها. للمزيد من المعلومات أو الاستفسارات، يمكنكم التواصل مع قسم السلامة

☎ 8004006 ✉ Safety@dm.gov.ae

www.dm.gov.ae
Health & Safety Department

بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY

www.dm.gov.ae
إدارة الصحة والسلامة