



Emergency, Crisis and Disaster Management Team



Document title:	تعميم خارجي / External Circular	عنوان الوثيقة:
Doc Ref.	DM-HSD-CR45	رقم الوثيقة:

External Circular (45)	تعميم خارجي رقم (45)
Precautionary Measures for Food Establishments	الإجراءات الاحترازية الواجب اتباعها في المؤسسات الغذائية
(Updated Protocols from 22nd January 2021 until further notice)	(تحديث البنود بدءاً من 22 يناير 2021 وحتى إشعار آخر)

Dubai Municipality calls on food establishments in Dubai to comply with the following:

Staff:

- 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.
- 3. 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.
- 6. Staff must adhere to a strict hand washing before and after service to customers

يتوجب على جميع المؤســســات الغذائية في إمارة دبي ضــرورة الالتزام بِمتطلبات بلدية دبي التالية:

العاملون:

- ارتداء كمام الوجه للعاملين أثناء العمل، وتوفيرها للزبائن عند الحاحة.
- توجيـه العـاملين في حـال ظهـور أي أعـراض عـدوى تنفسـية إلى
 مراجعـة أقـرب مركـز صـحي للفحـص والعـلاج، وعـدم مزاولـة
 العما ..
- إذا تــم تأكيــد إصــابة أي مــن المــوظفين وفقًــا لاختبــار
 (PCR) (PCR) مــن قبــل منشــأة معتمــدة، فــلا
 يســمح لهــم بــالعودة مــا لــم يــتم مــنحهم شــهادة طبيــة
 معتمــدة مــن هيئــة الصــحة بــدبي تفيــد بخــروجهم مــن
 العزل.
- 4. تـــدريب جميـــع العـــاملين علــــى متطلبـــات الصـــحة
 والســـلامة الصـــادرة عـــن إدارة الصـــحة والســـلامة ببلديـــة
 د٠٠..
- أ. غسل اليدين بالماء والصابون أو تعقيم اليدين للعاملين
 بشكل دوري مع توفير معقمات اليدين التي تعمل تلقائيا
 لهم في أماكن متفرقة.
- 6. يتوجب على مـوظفي الخدمـة غسـل اليـدين قبـل وبعـد تقديم الخدمة.

Screening and Emergency Plan

7. If a stable case of illness is detected amongst visitors or staff presenting COVID-19 symptoms such as fever, cough, myalgia or fatigue, shortness of breath, sore throat, runny nose, diarrhea and nausea, headache, or loss of sense of smell or taste, the health/hygiene manager or the Person in Charge must contact the DHA

الفحص وخطة الطوارئ:

7. إذا تــم الكشــف عــن حالــة مرضــية بــين الزائــرين أو المــوظفين الــذين يعــانون مــن أعــراض 19-COVID مثــل الحمـــى، الســعال، الألــم العضــلي أو التعـــب، ضــيق التــنفس، التهــاب الحلـــق، ســيلان الأنــف، الإســهال الغثيــان، الصــداع، أو فقــدان حاســة الشــم أو التــذوق، يجــب الاتصــال بــالخط الســاخن لهيئــة الصــحة بــدي

تاريخ الإصدار :Issue date	22 nd January 2021	رقم الإصدار (7) Version number
Superseded issue date: تاريخ الإصدار السابق	1 st January 2021	Page 1 of 7



Emergency, Crisis and Disaster Management Team



Document title:	تعميم خارجي / External Circular	عنوان الوثيقة:
Doc Ref.	DM-HSD-CR45	رقم الوثيقة:

hotline number 800342 and report the incident immediately.

800342 مـــن قبـــل الشــخص المســـؤول / المـــدير فــي المؤسسة أو المشرف الصحي.

Hygiene and Sanitation

- 8. 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.
- 9. 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.
- 10. 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.
- Increase the frequency of cleaning and disinfection measures in all areas.
- 12. Clean and disinfect customer service tables immediately after the customer leaves with an approved disinfectant.
- 13. Perform thorough cleaning and disinfection process in the food establishment after working hours.

النظافة والتطهير:

- 8. يجب على جميع المنشآت تطبيق تدابير مكافحة العدوى المناسبة وتنفيذ إجراءات التعقيم والتطهير في الحروتين 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-
- <u>approved-list</u> ، أو عــــن طريــــق الاتصــــال علــــى الــــرقم 8004006.
- 9. يجب تـوفير جـدول مناسب للتنظيف والتطهير لضـمان التعقيم المسـتمر للمناطق المسـتخدمة؛ والتأكد مـن تجنب أي مـواد كيميائية أو مـواد ضارة قـد تضر بصـحة الأفـراد المصابين بـأمراض الجهاز التنفسي أو الحالات الطبية.
- 10. 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 السخراعين، والإلكترونيات، ومنطقة الاستقبال، ومناطق التحضير وإلخ.
- 11. زيـادة الإجــراءات الدوريــة للتنظيــف والتطهيــر فــي جميــع المناطق.
- 12. يجــــب تنظيــــف وتطهيــــر الطــــاولات المســــتخدمة بالمطهرات المعتمدة مباشرة بعد مغادرة الزبون
- 13. القيـام بعمليـة تنظيـف وتطهيـر شـاملة في المؤسسـة الغذائيـة بعد ساعات العمل

0. 2i. 2i. ii. ii. ii. ii. ii. ii. ii. ii		
تاريخ الإصدار :Issue date	22 nd January 2021	رقم الإصدار (7) Version number
Superseded issue date: تاريخ الإصدار السابق	1 st January 2021	Page 2 of 7



Emergency, Crisis and Disaster Management Team



Document title:	تعميم خارجي / External Circular	عنوان الوثيقة:
Doc Ref.	DM-HSD-CR45	رقم الوثيقة:

- 14. 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
- 15. Valet parking services across all establishments are allowed, while ensuring that precautionary and preventive measures are followed.
- 14. يتوجب على المؤسسات الغذائية في المنشآت الأخرى (على سبيل المثال لا الحصر الفنادق) تعيين مدير لديه مــؤهلات وكفاءة مناسبة للإشراف على تنفيذ وتطـــوير عمليات التنظيف والتطهير والممارسات الصحبة.
- 15. يُســمح بتقــديم خــدمات صــف الســيارات فــي جميــع المنشـــآت، مــع ضــمان اتبــاع الإجـــراءات الاحترازيــة والوقائية.

Capacity and Physical Distancing

- 16. Food and beverage service establishments, and food courts must maintain 3 meters distancing between dining tables at all times.
- 17. Number of individuals who can be on a table is capped at7 per table.
- 18. Tables that can accommodate large groups (5 to 7) should not be adjacent to other tables that take the same number of individuals.
- 19. Where possible, space out all furniture to comply with social distancing guidelines.
- 20. 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
- 21. The facility should have clear floor markings and signage that indicate social distancing clearly.
- 22. If there are elevators in the facility, they must have markings on the floor that indicate social distancing and users must comply by standing on these markings.

الطاقة الاستيعابية والتباعد الجسدي

- 16. يجــب تــرك مسـافة لا تقــل عــن ثــلاث أمتــار بــين كــل طــاولتين في منطقــة تنــاول الطعــام وذلــك في كافــة منافــذ بيع الأطعمة والمشروبات وردهات الطعام
- 17. تحديـــد (7 أفـــراد) للمجموعـــة الواحـــدة كحـــد أقصـــى علـــى الطاولات
- 18. لا ينبغ ___ أن تك__ون الط__اولات الكبي__رة والت__ي تأخـــذ مجموعـــات (مـــن 5 إلــى 7 أفـــراد) متجـــاورة مــع بعضــها البعض
- 19. توزيع الأثـاث بمـا يتوافـق مـع إرشـادات التباعـد الاجتمـاعي أينمـا أمكن ذلك
- 20. 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
- 21. يجب تثبيت علامات أرضية ولافتات تشير وبشكل واضح الى مسافات التباعد الاجتماعي.
- 22. في حـال وجـود مصـاعد في المؤسسـة، يجـب أن يكـون هنالـك علامـات علـى أرضـية المصـعد تشـير إلـى التباعــد الاجتمـاعي ويجــب علــى المســتخدمين الامتثــال بــالوقوف علــى تلــك العلامات

تاريخ الإصدار :Issue date	22 nd January 2021	رقم الإصدار (7) Version number
Superseded issue date: تاريخ الإصدار السابق	1 st January 2021	Page 3 of 7



Emergency, Crisis and Disaster Management Team



Document title:	تعميم خارجي / External Circular	عنوان الوثيقة:
Doc Ref.	DM-HSD-CR45	رقم الوثيقة:

Facility Restrictions

- 23. Customers are not allowed to be in the premises more than 3 hours.
- 24. Customers are not allowed to be in the waiting area to limit the number of people inside the food premises.
- 25. Ensure the use of cleaned and disinfected, or disposable, utensils / dishes / cups /packages for food service.
- 26. 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.
- 27. 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).
- 28. Ensure the commitments to DM rules and regulations for food establishments.

Provision of Masks and Hand Sanitizers

- 29. 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.
- 30. Hand sanitizers (registered in Dubai Municipality) should be available throughout the facility.

Food and Beverage Service

31. All food outlets seating, capacity and social عجــب إتبــاع كافــة متطلبــات التباعــد الاجتمــاعي واتبــاع distancing requirements to follow the previously announced guidelines and circulars for the F&B Sector.

القيود الواجب الالتزام بها من قبل المؤسسة

- 23. عــدم الســماح للزبــائن بالتواجــد أكثــر مــن 3 ســاعات فـى المؤسسة الغذائية
- 24. لا يســمح للزبــائن بالبقــاء في منطقــة الانتظــار لتقليــل عــدد الزائرين داخل المنشأة
- 25. التأكــد مــن اســتخدام أدوات بلاســتيكية نظيفــة ومطهــرة أو الأدوات ذات الاســتخدام الواحــد كــالأواني / الأطبــاق / الأكــواب والعبوات عند تقديم الغذاء
- 26. ضـرورة التأكـد مـن التـزام الـزوار بارتـداء الكمامـات طـوال وقـت تواجــدهم وتحــركهم فـى المنشــأة أو عنــد ذهــابهم الــى دورات المياه، ويستثنى من ذلك عند جلوسهم على الطاولـة وأثناء تناولهم للطعام
- 27. يمكن للمؤسسة الغذائية أن تطلب من الزيائن مغـــادرة المنشـــأة فــي حـــال عـــدم الامتثـــال للإجـــراءات الاحترازية (ولا يتم إرجاع قيمة الطلبات إذا تم الدفع)
- 28. التأكــد مــن الالتــزام بقواعــد وأنظمــة بلديــة دبـي للمؤسســات الغذائية

توفير الكمامات ومعقمات الأيدى

- 29. تشــجيع تقــديم الكمامــات ومطهــرات الأيــدي للــزوار وتــوفير حاويــات خاصــة للــتخلص مــن الكمامــات المســتخدمة (يفضــل أن تكـون مـن النـوع الـذي يفـتح تلقائيـاً) كمـا ينبغـي الإشـارة إليها في جميع أنحاء المؤسسة.
- 30. يجب أن تكون معقمات اليدين التي يتم توفيرها مسجلة في بلدية دى كما يجب توفيرها في جميع أنحاء المؤسسة.

خدمات الأغذية والمشروبات:

الإرشادات والتعاميم المعلنة سابقًا لقطاع الأغذية والمشــروبات فيمــا يتعلــق بمنافــذ بيــع الأغذيــة ويجــب اتبــاع متطلبات السعة الاستبعابية.

تاريخ الإصدار :Issue date	22 nd January 2021	رقم الإصدار (7) Version number
Superseded issue date: تاريخ الإصدار السابق	1 st January 2021	Page 4 of 7



Emergency, Crisis and Disaster Management Team



Document title:	تعميم خارجي / External Circular	عنوان الوثيقة:
Doc Ref.	DM-HSD-CR45	رقم الوثيقة:

- 32. Food and beverage outlets, and food courts are allowed to operate in their own production capacity, while maintaining the hygiene, sanitization, and social distancing.
- 33. Increase takeaway and home delivery orders (with adequate food safety precautions)
- 34. Food delivery from restaurants shall not exceed 50 meals per order.
- 35. Caterers may provide buffet services at homes wedding parties and social parties for no more than 10 individuals starting from 27th January 2021 with no self-service. The caterer shall take adequate measures to ensure social distancing during service.
- 36. 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.
- 37. Follow the Food Code requirements at all times

- 32. يُســمح لمنافــذ الأطعمــة والمشــروبات وردهــات الطعــام بالعمــل بطاقتهــا الإنتاجيــة الخاصــة، مــع الحفــاظ علــى النظافة التطهير ومتطلبات التباعد الاجتماعي
- 33. يجـب التركيــز علـى زيــادة عــدد الطلبــات الخارجيــة (مــع إتبــاع احراءات السلامة الغذائية)
- 34. يجـب ألا يتجـاوز طلـب توصـيل الطعـام مـن (المطـاعم) 50 وجبة في الطلبية الواحدة.
- 35. يمكن لمـزودي خـدمات التمـوين تـوفير خـدمات البوفيـه في الأعـراس والمناسـبات الاجتماعيـة التـي تقـام بالمنـازل لعـدد لا يتجـاوز 10 أشـخاص (ابتـداء مـن 27 ينـاير 2021) ولا يسـمح بالخدمـة الذاتيـة كمـا يتوجـب علـى مـزودي خـدمات التمـوين اتخـاذ التـدابير المناسـبة لضـمان التباعـد الاجتمـاعي أثنـاء تقـديم الخدمة
- 36. يُسـمح لجميع منافذ بيع الأطعمة والمشروبات بتقديم خدمة البوفيه شريطة تطبيق المتطلبات المتعلقة بالحد الأدنى من التباعد الاجتماعي (2 متر) في طابور الزبائن على أن يتم تقديم الطعام من قبل طاقم الخدمة (كما يحدث في خدمة المقصف) أو أن يتم التقديم على طاولات الضيوف (لا يسـمح بالخدمة الذاتية) ولا يسـمح في هـذا الـنمط مـن الخدمة بمشاركة أو لمـس الأواني/ الأوعية كما يتوجب تقديم المشروبات على طاولات الزبائن وأن يضمن مقدم الخدمة / الإدارة / مشـغل الموقع عـدم حـدوث الازدحام في منطقة البوفيه، وأن تدار قائمة الانتظار بالطريقة الصحيحة
 - 37. إتباع ما جاء في نظام سلامة الغذاء في جميع الأوقات

Digital payment

 Food establishments are encouraged to use contactless payments. However, cash payments are allowed

الدفع الإلكتروني

38. تشـجيع الـدفع في المؤسسـات الغذائيـة بطريقـة تضـمن عـدم التلامس ومع ذلك يسمح بالدفع النقدي.

تاريخ الإصدار :Issue date	22 nd January 2021	رقم الإصدار (7) Version number
تاريخ الإصدار السابق :Superseded issue date	1 st January 2021	Page 5 of 7



Emergency, Crisis and Disaster Management Team



Document title:	تعميم خارجي / External Circular	عنوان الوثيقة:
Doc Ref.	DM-HSD-CR45	رقم الوثيقة:

Communication

- 39. 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.).
- 40. Clear signage with guidelines should be provided across the facility premises.
- 41. Provide instructions for maintaining social distancing of2 meters between individuals in all food establishments.
- 42. Ensure that sufficient training is provided to the staff to maintain the precautionary measures and hygiene.
- 43. 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
- inspections will be conducted to ensure the compliance, where non-compliant food establishments will be penalized according to the enforced rules.

These measures are valid till further notice and regular

For more information or inquiries, please contact us through the following communication channels: التواصل

- 39. 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).
- 40. يجـب تـوفير علامـات واضـحة تتضـمن الأدلـة الارشـادية في كافـة انحاء المؤسسة
- 41. تـوفير الإرشـادات اللازمـة للحفـاظ على التباعـد الاجتمـاعي (2 متر) بين الأشخاص في كافة المؤسسات الغذائية
- 42. التأكــد مــن تــوفير التــدريب الكــافي للمــوظفين للحفــاظ علــى الاحراءات الاحترازية والنظافة
- 43. تطــوير خطــة الاســتعداد والاســتجابة للتأكــد مــن تــوفر الإجـــراءات المناســـبة لحمايـــة اســـتمرارية العمليـــات وسلامة كل فرد في المؤسسة
- هـــذه الإجـــراءات ســـارية حتـــى إشـــعار آخـــر وســـيتم
 المتابعــة مــن خــلال التفتــيش للتأكــد مــن الالتــزام بمـا ورد
 أعــلاه ومخالفــة المؤسســات الغذائيــة الغيــر ملتزمــة وفقــا
 للضوابط المعمول بها.

للمزيد من المعلومات أو الاستفسارات، يمكنكم التواصل معنا من خلال قنوات التواصل التالية:

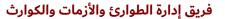
8004006

رئيس فريق إدارة الطوارئ والأزمات والكوارث

Head of Emergency, Crisis and Disaster Management Team



تاريخ الإصدار :Issue date	22 nd January 2021	رقم الإصدار (7) Version number
تاريخ الإصدار السابق :Superseded issue date	1 st January 2021	Page 6 of 7



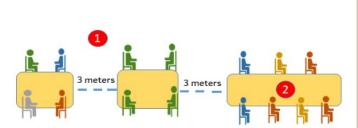


Emergency, Crisis and Disaster Management Team



Document title:	تعميم خارجي / External Circular	عنوان الوثيقة:
Doc Ref.	DM-HSD-CR45	رقم الوثيقة:

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



Maintain social distancing of 3 meters between tables. يجب ترك مسافة لا تقل عن 3 أمتار بين الطاولات.

A maximum of (7 individuals) from a single group can be seated on the same table (large tables). Tables that take groups (5 to 7) should not be adjacent to each other. (Note: The maximum occupancy for a table in Sheesha Café will be 4 individuals only)

تحديد (7 أفراد) للمجموعة الواحدة كحد أقصى على الطاولة الواحدة (الطاولات الكبيرة). ينبغي أن لا تكون الطاولات الكبيرة والتي تأخذ مجموعات (من 5 إلى 7 أفراد) متجاورة مع بعضها البعض. (ملاحظة: الحد الأقصى للإشغال على الطاولة الواحدة في مقهي الشيشة هو،4 أفراد فقط).

تاريخ الإصدار :Issue date	22 nd January 2021	رقم الإصدار (7) Version number
Superseded issue date: تاريخ الإصدار السابق	1 st January 2021	Page 7 of 7