

إدارة الصحة والسلامة
(قسم رقابة المدن العمالية)

إدارة الصحة والسلامة (قسم رقابة المدن العمالية)	
دليل الإرشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	عنوان الوثيقة
DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة
الإصدار (4)	رقم الإصدار
03 يناير 2025	تاريخ الإصدار
19 يونيو 2024	تاريخ الإصدار السابق

	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:	

سجل الإصدارات والتعديلات على الوثيقة

(أي تعديل للوثيقة يجب أن يراجع ويوافق عليه حسب سياسات وإجراءات ضبط الوثائق والسجلات المعتمدة)

رقم الإصدار	التاريخ	فريق الإعداد/ المراجعة	ملخص التعديلات
2	2023-1-15	قسم رقابة المدن العمالية	إضافة المساحة الخاصة بالفرد 3 متر مربع ضمن اشتراطات الملحق رقم 14.
2.1	2023-9-8	قسم رقابة المدن العمالية	إضافة شعار بلدية دبي الجديد
3	2024-5-9	قسم رقابة المدن العمالية	- إضافة شعار حكومة دبي الجديد - التعديل على بيانات الاتصال - إعادة تصنيف وترقيم المراجع
4	2025-01-03	قسم رقابة المدن العمالية	تحديث شامل لمحتويات الدليل وبما يشمل اشتراطات كلا من: - المبنى - غرف المبيت. - المطابخ. - منطقة مغاسل الملابس. - سلامة المصاعد. - السلامة بمنطقة أحواض السباحة. - جودة المياه. - جودة الهواء الداخلي.

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 2 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024

 حكومة دبي GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي Dubai Municipality
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:	

فهرس المحتويات

1- الهدف من الدليل
5

2- القوانين والتشريعات
5

3- المجال (نطاق التطبيق)
5

4- المصطلحات والتعاريف
5

5- أنظمة الرقابة والتفتيش
7

1-5 أنواع عمليات التفتيش
7

2-5 نموذج تقييم المخاطر
8

3-5 النتائج المحققة والتصنيف
9

4-5 معايير الالتزام في المساكن العمالية
9

5-5 الاعتراض والنزاعات
9

6-5 الاقتراحات، الملاحظات، الشكاوى، التواصل
9

6- اشتراطات المبنى ومتطلبات عامة
9

1-6 اشتراطات المبنى
9

2-6 الوثائق والمستندات
10

7- غرف المبيت
11

8- المطابخ
11

1-8 مطابخ الطبخ الفردي
11

2-8 خدمات التموين / المطبخ الجماعي
12

3-8 إدارة المطابخ
13

9- صالات الطعام
14

10- مغاسل الملابس
14

11- غرفة الإسعافات الأولية
15

12- المرافق الصحية
15

	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:	

16

13- متطلبات الصحة العامة

16

1-13 التخلص من النفايات

16

2-13 آفات الصحة العامة

16

14- السلامة العامة

16

1-14 السلامة في المرافق العامة للسكن

16

2-14 سلامة المصاعد

17

3-14 السلامة في منطقة التخزين

17

4-14 السلامة في منطقة أحواض السباحة

19

15- جودة المياه

19

1-15 جودة أنظمة المياه

20

2-15 اختبارات جودة المياه

21

3-15 مياه الشرب

22

16- جودة الهواء الداخلي

25

17-المراجع

 حكومة دبي GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي Dubai Municipality
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:	

1- الهدف من الدليل

- تم إعداد هذا الدليل لضمان وتعزيز التزام المساكن العمالية ذات الصلة بالضوابط والاشتراطات المعتمدة في بلدية دبي، والالتزام بأنظمة، وتشريعات الصحة والسلامة.
- تشقيف أصحاب المساكن العمالية والقائمين عليها بالإجراءات التصحيحية وبما يهدف للحد من مخاطر الصحة والسلامة.
- ضمان استمرارية العمل بما يتماشى مع اللوائح المعمول بها.
- رفع مستوى الوعي بمتطلبات الصحة والسلامة

2- القوانين والتشريعات

- الأمر المحلي رقم (11) لسنة 2003 بشأن الصحة العامة وسلامة المجتمع في إمارة دبي.
- القرار الإداري رقم (30) لسنة 2007 بإصدار اللائحة التنفيذية للأمر المحلي رقم (11) لسنة 2003 بشأن الصحة العامة وسلامة المجتمع في إمارة دبي.
- قرار إداري رقم 128 لسنة 2007 بشأن شروط إقامة مجمعات سكن العمال.
- قرار مجلس الوزراء رقم (13) لسنة 2009 في شأن اعتماد دليل المعايير العامة للسكن العمالي الجماعي والخدمات الملحق به.

3- المجال (نطاق التطبيق)

- جميع المساكن العمالية الدائمة الواقعة ضمن المناطق الجغرافية التابعة لإمارة دبي

4- المصطلحات والتعريف

المصطلح	التعريف والمعنى
الصحة العامة	هو علم وفن الوقاية من الأمراض، وإطالة العمر، وتعزيز الصحة من خلال الجهود المجتمعية المنظمة.
الصحة البيئية	تشمل الصحة البيئية جميع العوامل الفيزيائية والكيميائية والبيولوجية الخارجية حول الفرد، وجميع العوامل ذات الصلة التي تؤثر على سلوكياته، وتشمل عملية التقييم والسيطرة على تلك العوامل البيئية التي يمكن أن تؤثر على الصحة، بهدف الوقاية من المرض وخلق بيئات صحية.
صحة البيئة المشيدة	صحة البيئة المبنية أو المعدلة من مساحات أو أنظمة تتطلب مواد للبناء، والتي يتواجد فيها الإنسان، سواء للعيش أو العمل أو الترفيه والأنشطة الأخرى التي تلامس جميع جوانب حياته، وما

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 5 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024

 حكومة دبي GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي Dubai Municipality
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:	

يتم تزويده بأقل مقومات الحياة كالكهرباء والمياه، وبما في ذلك الطرق والجسور وأنظمة التنقل من مكان إلى آخر.	
مستوى الالتزام	يوضح درجة الامتثال التي حققتها مؤسستك لبرنامج الالتزام العام بالمتطلبات، والتي يتم التعبير عنها من خلال تصنيفات عدة.
نموذج إدارة المخاطر	عملية تحديد وتقييم والسيطرة على التهديدات والمخاطر المحتملة، والتي قد تنشأ من مجموعة متنوعة من المصادر والتي تتضمن جميع مخاطر صحة البيئة المشيدة.
حالة كارثية	أي حدث أو عامل طبيعي له عواقب وخيمة وقاتلة.
عينة السحب	كل أو قطعة أو كمية أو جزء من المادة أو المنتج الأصلي تمت مصادرتها لتمثيل حالة المادة أو المنتج في الفحوص المطبقة والتحقيقات.
التلوث	الشوائب أو المكونات الموجودة في العينة عن طريق التعرض أو إضافة مادة سامة أو ملوثة في المنتج.
التلوث السمعي	الضجيج أو الصوت الغير مرغوب فيه والصادر من البيئة المشيدة، والذي يمكن أن يؤثر بشكل خطير على صحة الإنسان العقلية والجسدية.
التلوث الكيميائي	وجود أو زيادة للمحتوى الكيميائي في البيئة المحيطة، والغير موجود بشكل طبيعي أو بكميات أعلى من القيم الطبيعية أو المسموحة.
التلوث الميكروبيولوجي	وجود أو زيادة لكائنات متناهية الصغر تعرف بالكائنات الحية الدقيقة في البيئة المحيطة.
الكائنات الحية الدقيقة	الكائنات الحية الصغيرة الموجودة في كل مكان حولنا وهي صغيرة جدًا بحيث لا يمكن رؤيتها بالعين المجردة. مثل البكتيريا والفيروسات والفطريات.
اجمالي عدد البكتيريا T.B.C.	اختصار لمصطلح يشير إلى إجمالي عدد البكتيريا، ويتم استخدامه في نتائج اختبارات عينات المياه.
الليجونيزا	نوع من البكتيريا يوجد بشكل طبيعي في بيئات المياه العذبة، مثل البحيرات والجداول، ويمكن أن تصبح ذات مخاوف صحية، عندما تنمو وتنتشر في أنظمة المياه المشيدة، مثل: • رؤوس الدش والحنفيات • أبراج التبريد • أحواض المياه الساخنة. • نوافير المياه. • خزانات الماء الساخن
جودة الهواء الداخلي المقبولة	هو مصطلح يشير الى الهواء الذي لا توجد فيه ملوثات معروفة بتركيزات ضارة على النحو الذي تحدده السلطات المعرفية .
أدوات الاستخدام الأوحدة (أحادية الاستخدام)	أي أداة أو جهاز مخصص للاستخدام مرة واحدة أو بشكل مؤقت

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 6 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024

 حكومة دبي GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:

H.V.A.C.	اختصار الى أنظمة التدفئة والتهوية والتكييف - والتي من خلالها يتم التحكم في مؤشرات جودة الهواء الداخلي.
M.V.A.C.	اختصار الى أنظمة التهوية الميكانيكية وتكييف الهواء - وهي تشير الى وحدة مناولة الهواء النقي والتي من خلالها يتم التحكم في نسب الملوثات الداخلية.
G.S.O.	اختصار لمصطلح يرمز الى هيئة التقييس لدول مجلس التعاون الخليجي.
المنتج الاستهلاكي	المنتج بتركيبته النهائية، والمعد كما هو مباشرة، أو مخصص لغرض خدمة أو استهلاك أو للترفيه من قبل المستهلك، بما في ذلك ضمن مراحل تقديم خدمة ما وتوريدها في إطار التداول التجاري مع أو بدون استرجاعها، ويشمل ذلك (مثلا: مستحضرات التجميل والعناية الشخصية والعطور والمكملات الصحية والمنظفات ومضادات الجراثيم والمواد الملامسة للغذاء وألعاب الأطفال والتبغ ومشتقاته والأجهزة الكهربائية ذات الجهد المنخفض)، وأخرى يتم تصنيفها لاحقا ضمن برامج العمل.
المنظفات	المنظفات هي مواد أو مستحضرات تحتوي على الصابون أو المواد الخافضة للتوتر السطحي، أو مزيجاً منهما، وتُستخدم في عمليات التنظيف والغسيل.
مضادات الجراثيم	هي مواد كيميائية أو مركبات تُستخدم للحد من نمو أو قتل الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض (مثل البكتيريا والفطريات) أو تقليل تلوث الأسطح بها. تُستخدم مضادات الجراثيم في مجموعة متنوعة من التطبيقات، بما في ذلك الأدوية، ومنتجات التنظيف، والمنتجات الصحية.
الأجهزة الكهربائية ذات الجهد المنخفض	هي الأجهزة التي تعمل باستخدام التيار الكهربائي المتناوب (AC) أو التيار المستمر (DC) بجهد كهربائي يتراوح بين 50 فولت إلى 1000 فولت للتيار المتناوب ومن 75 فولت إلى 1500 فولت للتيار المستمر. تُستخدم هذه الأجهزة في التطبيقات المنزلية، التجارية، والصناعية وتُصنف بناءً على قدرتها على العمل ضمن هذه الحدود من الجهد الكهربائي.
منتجي	منصة ذكية من تصميم وتقديم بلدية دبي، تهدف إلى ضمان سلامة المنتجات الاستهلاكية، حيث تم تصميمه للتجار، لغرض تسجيل منتجاتهم وفقاً لمواصفات الصحة والسلامة الموصي بها. DM-HSD-GU83-ECP1
البطاقة التعريفية	أي رمز، أو علامة تجارية، أو إشارة أو علامة مصورة أو أي مادة وصفية أخرى، مكتوبة أو مطبوعة أو منقوشة أو مشار إليها أو مزخرفة أو ذات طابع مؤثر أو مرفقة بعبوات العرض الخاصة بالمنتجات الاستهلاكية.

5- أنظمة الرقابة والتفتيش

1-5 أنواع عمليات التفتيش

- التفتيش الدوري: التفتيش الذي يتم بشكل منتظم على نشاط معين ضمن دورية واضحة وحسب الخطط الموضوعه.

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 7 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024

	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:

- **تفتيش المتابعة:** التفتيش والزيارة التي تتم للتأكد من تصويب المخالفات وتصحيح الوضع المخالف خلال المهلة الممنوحة أو التأكد من استيفاء الملاحظات المذكورة والتي كشف عنها التفتيش الدوري أو أي نوع تفتيش آخر.
- **التفتيش بناء على شكوى / بلاغ:** الزيارة التي تتم للتحقق من صحة شكوى / بلاغ مقدم ضد الأطراف المعنية حسب الأصول المتعارف عليها.
- **التفتيش الظاهري (Patrol inspection)** هو التفتيش والزيارة التي تهدف إلى مسح منطقة / نطاق معين والتأكد من الالتزام وعدم وجود أي مخالفات للقوانين والأنظمة وفقاً للاختصاص وتطبيق الإجراءات المعتمدة.
- **التفتيش عند الاقتضاء:** هو التفتيش الذي يتم بناء على توجيه إداري بضرورة زيارتها أو عند ضرورة اجراء حملة تفتيشية على مخالفات معينة او اجراء مسح على المواقع الواقعة ضمن مناطق جغرافية محددة.

2-5 نموذج تقييم المخاطر

شدة التأثير (العواقب)					احتمالية التكرار
منخفض جدا	منخفض	متوسط	عالي	عالي جدا	
ثانوي	رئيسي	خطير	كارثي	كارثي	شبه مؤكد
ثانوي	رئيسي	خطير	خطير	كارثي	مرجح
ثانوي	رئيسي	رئيسي	خطير	خطير	محتمل
ثانوي	ثانوي	رئيسي	رئيسي	رئيسي	غير مرجح
ثانوي	ثانوي	ثانوي	ثانوي	ثانوي	مستبعد جدا

الإجراء المطلوب اتخاذه حسب المخاطر المقيمة:

تقييم الخطر	الاجراء المتخذ
ثانوي	يمكن تشغيل أو ممارسة النشاط أو المهمة أو العملية بالإجراءات الحالية.
رئيسي	يمكن تشغيل أو ممارسة النشاط أو المهمة أو العملية بالإجراءات الحالية، مع تقديم تصحيح الوضع الموصي به، أو بطرق أخرى لتنفيذ الإجراءات.
خطير	يمكن تشغيل أو ممارسة النشاط أو المهمة أو العملية بالإجراءات الحالية، مع تقديم تصحيح الوضع الموصي به، أو بطرق أخرى لتنفيذ الإجراءات خلال الفترة الزمنية المقترحة، وتحت الاشراف والرقابة. ومع الزامية توقف التشغيل أو الممارسة في حال عدم الالتزام خلال فترة التصحيح المقترحة.
كارثي	الزامية توقف تشغيل أو ممارسة النشاط أو المهمة أو العملية لحين تصحيح الوضع، مع اعادة التقييم قبل اعادة إطلاق العملية أو النشاط.

 حكومة دبي GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي Dubai Municipality
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:	

3-5 النتائج المحققة والتصنيف

تؤثر مخالفات اشتراطات الصحة والسلامة على التقييم النهائي للمسكن العمالي، وذلك اعتماداً على التقييم النهائي للمخاطر حيث يسجل أعلى مستوى من الالتزام ضمن الفئة A، وبترتيب تنازلي وصولاً إلى الفئة F.

4-5 معايير الالتزام في المساكن العمالية.

تعتبر الأفراد أو المؤسسات أو كلاهما معاً مخالفين، في حال مخالفتهم أيّاً من اللوائح المشار إليها في الدليل، وكذلك تطبق الغرامات على المنشآت حسب ما هو منصوص عليها في الأمر المحلي رقم 11 لسنة 2003 ولائحته التنفيذية وتعديلاتها.

5-5 الاعتراض والنزاعات

تضمن بلدية دبي حق الاعتراض عند طلب متعاملها خلال الفترة المعلن عنها في التقارير الرقابية الصادرة، وذلك من خلال التواصل عبر كافة القنوات الرسمية المتاحة، على أن يتم تقديم الأدلة الداعمة في هذا الشأن.

6-5 الاقتراحات، الملاحظات، الشكاوى، التواصل

التواصل	لتقديم (الاقتراحات / الملاحظات / الشكاوى)
1. البريد الإلكتروني: labourcities@dm.gov.ae	1. المنصة الموحدة للتواصل بين حكومة دبي وتعاملها منصة 04 من خلال الرابط: https://04.gov.ae
2. بلدية دبي - مركز الاتصال (7/24): 800900	2. بلدية دبي - مركز الاتصال (7/24): 800900

6- اشتراطات المبنى ومتطلبات عامة

1-6 اشتراطات المبنى

- يجب ان يكون البناء من الخرسانة المسلحة.
- لا يصرح باستخدام أي منشآت مؤقتة في إقامة مساكن العمال، وفي حال استخدام أسقف معدنية أو أية أنواع أخرى غير الخرسانة المسلحة، فإنه يجب تغطيتها بأسقف معلقة من الداخل وبمواد عازلة للحرارة طبقاً للمواصفات المعتمدة من الإدارة المختصة.

تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 4
تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024		صفحة 9 من 25

 حكومة دبي GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي Dubai Municipality
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:	

3. يمنع منعاً باتاً استخدام أي مادة يدخل في تركيبها الأسبستوس أو أي مادة ضارة بالبيئة أو بالصحة العامة.
4. يجب ان تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء، ملساء غير ماصة، سهلة التنظيف والغسيل وغير زلقة، ولا تتأثر بالمنظفات الصناعية أو الأحماض المستخدمة في النظافة العامة، وتكون ذات سطح مستو خال من التشققات والحفر.
5. ينطبق على غرف مساكن العمال كافة الشروط والمتطلبات الخاصة بالمباني السكنية سواء من حيث التهوية، أو الإضاءة الطبيعية، أو الصناعية، أو العزل الحراري، أو الصرف الصحي، أو تمديدات المياه والغاز، أو التمديدات الكهربائية، أو الدفاع المدني، أو الاشتراطات الصحية والبيئية وكل ما ينطبق على الغرف السكنية من النواحي الفنية كالارتفاعات والمساحات والابعاد.
6. يجب توفير لوحة تفصيلية على واجهة سكن العمال بحجم مناسب مدون عليها بيانات الشركة المسؤولة عن السكن.
7. يجب أن تتم الصيانة الدورية لجميع مرافق السكن مع مراعاة الأوقات الخاصة براحة العمال.
8. يجب أن يحتوي السكن على الخدمات المركزية والتي تتناسب مع عدد العمال المصرح به لإشغال المبنى.
9. يجب ان تشتمل الخدمات المركزية المشار إليها في الفقرة السابقة على ما يلي:
 - مطبخ أو أكثر لتحضير الطعام.
 - قاعات متعددة الأغراض (طعام + تلفزيون) بمساحات تتناسب مع عدد العمال شريطة ان تستوعب ثلث عدد العمال الإجمالي في المرة الواحدة كحد أدنى، على ان يتم تزويد هذه القاعات بالأثاث والتجهيزات اللازمة للغرض المخصص لأجله.
 - غرفة لمستلزمات العمال بمساحة لا تقل عن 300 قدم مربع ولا تزيد عن 500 قدم مربع، ويتم زيادتها بمعدل غرفة واحدة لكل 1000 عامل.
 - مصلى بمساحة تتناسب مع عدد العمال.
 - غرفة إسعافات أولية مهما كان عدد العمال.
 - غرف للخدمات الأخرى كغرف القمامة والكهرباء والمضخات وغرف محولات الكهرباء والهاتف.
10. يجب تزويد كافة الغرف السكنية والمطابخ وغرف الطعام والقاعات بنظام لتكييف الهواء وفقاً للمواصفات المحددة في الأنظمة المعتمدة لدى البلدية.

2-6 الوثائق والمستندات

- 1- توفير نسخة سارية عن العقود والوثائق التالية:
 - عقد إيجار السكن.
 - عقد تنظيف خزانات المياه وتقارير التنظيف الدورية.
 - عقد مكافحة الحشرات وتقارير مكافحة الدورية.
 - عقد تنظيف وحدات التكييف وتقارير الصيانة الدورية.
 - عقد صيانة المصاعد (إن وجدت) مع شهادات السلامة والفحص المعتمدة.

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 10 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024

 حكومة دبي GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي Dubai Municipality
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:	

- عقد صيانة أنظمة ومعدات مكافحة الحريق وتقارير الصيانة الدورية.
- عقد تنظيف مصائد الدهون والتقارير الدورية.
- تصريح المطبخ الجماعي/خدمات التموين (إن وجد).
- أي عقود صيانة أو خدمات أخرى
- 2- تقديم قائمة محدثة بأسماء جميع العاملين بالمطبخ الجماعي/خدمات التموين المصرحة.
- 3- شهادات الصحة المهنية سارية المفعول لجميع العاملين بالمطبخ الجماعي/خدمات التموين.
- 4- شهادة منقذ أحواض السباحة في حال توفر حوض سباحة داخل سكن العمال.

7- غرف المبيت

1. يجب توفير مساحة 3 متر مربع على الأقل لكل شخص داخل غرفة المبيت.
2. يتم حساب العدد الكلي للعمال بأخذ العدد الصحيح من العمال في كل غرفة.
3. يجب ان يكون عدد العمال داخل الغرفة الواحدة من 8 إلى 10 عمال على الأكثر مع الالتزام بالمساحة المخصصة لكل شخص.
4. يجب توفير لكل عامل مكان نوم خاص به حتى في حال المناوبات. " لا يسمح بمشاركة مساحة النوم المخصصة لكل عامل مع أي عامل آخر.
5. يجب تزويد كل عامل بسرير مزود بمرتبة مريحة، ووسادة، وغطاء، وفرش نظيف .
6. يجب توفير خزانة لحفظ الملابس بارتفاع 2 متر مزودة بقفل لكل شخص.
7. يجب أن لا يقل ارتفاع السرير عن 30 سم من الأرض.
8. لا يفضل استخدام الأسرة ذات الطابقين لكن في حالة استخدامها، يجب أن لا تقل المسافة بين السرير والآخر عن (100 سم) من الجانبين، وعلى أن تكون المسافة بين السرير العلوي والسفلي متر على الأقل.
9. يمنع استخدام الأسرة ذات الطوابق الثلاث.
10. يجب توفير أرفف للأحذية بعدد كاف (يفضل أن تكون معدنية وتثبت على الحائط وتكون مرتفعة عن الارض) ووضعها عند مدخل كل غرفة ليتمكن العمال من وضع أحذيتهم قبل دخول غرف النوم.
11. يجب أن لا تقل مساحة النوافذ عن 10% من مساحة الغرفة وان تفتح للخارج مباشرة.
12. يجب توفير أنظمة تهوية، تبريد وإضاءة مناسبة داخل غرف المبيت

8- المطابخ

1-8 مطابخ الطبخ الفردي

- يجب تنظيف محطات الطهي، والأسطح المستخدمة في إعداد الطعام، والأحواض، والأرضيات مرتين يوميًا على الأقل.

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 11 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024

 حكومة دبي GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي Dubai Municipality
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:	

- يجب إجراء تنظيف عميق لمرافق مطابخ الطهي الفردي مرة واحدة كل ثلاثة أشهر على الأقل.
- يجب توفير مخازن مناسبة لحفظ الطعام الجاف والمبرد.
- يجب تخصيص مناطق منفصلة داخل المطبخ لإعداد اللحوم النيئة والمواد الغذائية الأخرى، مع تزويد كل منطقة بحوض وطاولة تحضير من الفولاذ المقاوم للصدأ لضمان سلامة الطعام ومنع التلوث المتبادل بين الأنواع المختلفة من الأطعمة.
- يجب توفير أحواض غسيل الأيدي، مزودة بالمياه الساخنة والباردة، وصابون سائل، ومرافق لتجفيف الأيدي، وفقاً لعدد العمال.
- يجب توفير حوض غسيل مزود بالمياه الساخنة والباردة لغسل الأواني.
- يجب تجهيز المطبخ بنظام تصريف مناسب ومخرج تهوية.
- يجب أن تكون أرضيات وأسقف وجدران المطبخ مصنوعة من مواد سهلة التنظيف.
- يجب الحفاظ على نظافة المطبخ ومرافق الطهي بشكل مستمر.
- يجب تجهيز المطبخ بوسائل فعالة للتحكم في الحشرات.

2-8 خدمات التموين / المطبخ الجماعي

يجب الحصول على تصريح سنوي من قبل الإدارة المعنية ببلدية دبي لأجل مزاولة نشاط خدمات تموين / مطبخ جماعي داخل سكن العمال، كما يجب مراعاة الاشتراطات الصحية التالية:

- 1- يجب توفير مساحة مطبخ مناسبة.
- 2- يجب توفير سجل بأسماء العاملين بالمطبخ.
- 3- عدم فتح المحل على الشارع العام أو بيع المواد.
- 4- يمنع وجود أي لافتة / بورد للمحل.
- 5- يجب أن تكون أرضية المطبخ من السيراميك والا تكون منطقة التصاق الأرضية بالجدران بزاوية قائمة أو حاده لسهولة التنظيف.
- 6- توفير التهوية والإضاءة المناسبة والكافية لجميع مراحل العمل.
- 7- حصول كافة العاملين على بطاقات صحية مهنية سارية المفعول صادرة من هيئة الصحة بدبي.
- 8- يجب ارتداء الزي الرسمي والمحافظة عليه نظيفاً أثناء العمل.
- 9- يجب التزام العاملون بالمطبخ بالنظافة والصحة الشخصية.
- 10- توفير مستودع لحفظ المواد الجافة والمبردة والمجمدة وذلك حسب حجم العمل في المطعم.
- 11- توفير منطقة لغسيل الأواني الصغيرة مزودة بحوض غسيل ثلاثي أو مزدوج من الإستانلس ستيل مزود بالماء الساخن والبارد قريبة من منطقة التحضير.
- 12- توفير حوض غسيل كبير وعميق لغسل الأواني الكبيرة مزود بماء حار وبارد.
- 13- توفير منطقة لتحضير الخضروات مزودة بحوض غسيل منفرد وطاولة تحضير من الإستانلس ستيل لغسل الخضروات وأدوات تجهيز وثلاجة منفصلة.

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 12 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024

	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:

- 14- توفير منطقة منفصلة لتحضير اللحوم مزودة بحوض غسيل منفرد وطاولة تحضير من الإستانلس ستيل لتحضير اللحوم وأدوات تجهيز وثلاجة منفصلة.
- 15- توفير حوض غسيل منفرد وطاولة تحضير من الإستانلس ستيل لتحضير الأسماك وأدوات تجهيز منفصلة.
- 16- توفير حوض غسيل أيدي من الإستانلس ستيل في كل مناطق التحضير حسب عدد العمال مزودة بالماء الساخن والبارد مثبت عليه الصابون السائل ومناشف للأيدي.
- 17- توفير طاولة واحدة من الإستانلس ستيل لتحضير الأغذية المجهزة.
- 18- توفير جهاز تسخين كهربائي للأطعمة لحفظها ساخنة تحفظ على درجة حرارة أعلى من 65 درجة مئوية وآخر للأطعمة الباردة في درجة حرارة من 1 درجة إلى 4 درجات مئوية.
- 19- توفير أرفف من الإستانلس ستيل أو من مواد غير قابلة للصدأ للاحتفاظ بالمواد الغذائية الجافة ورفوف أخرى لوضع الأواني بعد غسلها من أجل التجفيف.
- 20- توفر منطقة للطبخ مثبت عليها مظلة للمدخنة لسحب الأبخرة على أن تكون المدخنة مرتفعة عن أقرب مبنى مجاورة بحدود مترين.
- 21- توفير أجهزة تبريد عدد 3 على الأقل لحفظ المواد الغذائية المختلفة.
- 22- يجب توزيع المعدات بحيث يكون هنالك عدم تداخل بين مراحل العمل.
- 23- يجب استخدام مواد تعبئة وتغليف للمواد الغذائية معتمدة من قبل بلدية دبي.
- 24- يمنع وضع الأغذية في أكياس بلاستيكية.
- 25- يجب وضع مصائد الدهون خارج المطبخ وخارج غرف الطعام وتكون مرتبطة مع شبكة الصرف الصحي.
- 26- توفير وسائل منع القوارض والحشرات تثبت على الأبواب والشبابيك والمنافذ.
- 27- يجب إتباع الطرق الصحية السليمة في إذابة المواد الغذائية المجمدة.
- 28- يجب توفير أجهزة مناسبة لقياس درجة حرارة المبردات والثلاجات مع توفير سجل بقراءات درجات الحرارة.
- 29- يجب حماية الأغذية من خطر التلوث أثناء التحضير، التخزين والنقل.

3-8 إدارة المطابخ

- 1- يجب أن يتم إدارة المطبخ بواسطة شركة خدمات غذائية مرخصة أو طاقم طهي محترف.
- 2- يجب أن يكون المطبخ متوافقاً مع معايير الصحة العامة للسلطة المعنية.
- 3- يجب تقديم خيارات متنوعة من الطعام تأخذ في الاعتبار الثقافات المختلفة، والمتطلبات الغذائية، والحاجة إلى نظام غذائي متوازن وصحي.
- 4- يجب توفير خدمة غسيل ملابس مجانية لموظفي المطبخ، وتزويدهم على الأقل بقطعتين من زي العمل المناسب.
- 5- يجب أن تتوفر مخازن مناسبة لحفظ الطعام الجاف والمبرد والمجمد.
- 6- يجب أن تكون هناك 3 مناطق منفصلة لإعداد الطعام (اللحوم، الأسماك، والخضروات)، كل منها مزودة بحوض مزدوج من الفولاذ المقاوم للصدأ، وأدوات تقطيع منفصلة، وثلاجة، وطاولة تحضير من الفولاذ المقاوم للصدأ.

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 13 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024

	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:
			

- 7- يجب أن تتوفر أحواض غسل الأيدي من الفولاذ المقاوم للصدأ (حسب عدد العمال) مزودة بمياه ساخنة وباردة، وصابون سائل، ومرافق لتجفيف الأيدي.
- 8- يجب أن تكون أرضيات وأسقف وجدران المطبخ مصنوعة من مواد غير قابلة للامتصاص وسهلة التنظيف.
- 9- يجب الحفاظ على نظافة المطبخ ومرافق الطهي.
- 10- يجب أن يكون المطبخ مجهزاً بوسيلة للتحكم في الحشرات.
- 11- يجب أن يتبع الطعام المُقدم في الموقع جميع اللوائح المتعلقة بسلامة الغذاء والمنصوص عليها بكود دبي للغذاء.

9- صالات الطعام

- 1- يجب تزويد صالة الطعام بطاولات وكراسي كافية
- 2- يجب توفير مياه شرب مبردة.
- 3- يجب توفير مكان لغسيل الأيدي (مزود بمياه باردة وساخنة، وصابون سائل ومحارم)
- 4- يجب ان تتسع صالة الطعام لثلث إجمالي عدد العمال في المرة الواحدة.
- 5- يجب تزويد غرف الطعام بالإضاءة والتهوية الجيدة.
- 6- يجب تزويد قاعات الطعام بنظام لتكييف الهواء وفقاً للمواصفات المحددة في الأنظمة المعتمدة لدى البلدية.

10- مغاسل الملابس

- 1- يجب وضع المغاسل في الطابق الأرضي من السكن.
- 2- يجب تكسيه جدران وأرضيات غرفة الغسيل بمواد مقاومة للرطوبة مثل البلاط أو الفولاذ المقاوم للصدأ لتسهيل التنظيف وضمان مقاومة الرطوبة.
- 3- يجب توفير تهوية جيدة في غرفة الغسيل لضمان التخلص من الرطوبة وتقليل تراكم البكتيريا والفطريات، مع ضمان وجود تهوية طبيعية أو ميكانيكية مناسبة.
- 4- يجب تزويد الموقع بجميع الخدمات الأساسية مثل توصيلات المياه الساخنة والباردة، والتهوية، وتكييف الهواء، ونظام الصرف الصحي، والإضاءة الكافية.
- 5- يجب تخصيص مسافة كافية بين المعدات في المغسلة لضمان سهولة الحركة وتجنب الحوادث، مع توفير مساحة بين الغسالات والمجففات والأرفف.
- 6- يجب فصل منطقة الغسيل عن مناطق السكن والطعام بحيث تكون في مكان مستقل بعيداً عن مناطق المعيشة والمطابخ ودورات المياه.
- 7- يمنع غسل الملابس الملوثة بمواد خطرة مثل المبيدات الحشرية داخل مغاسل السكن، ويجب إرسالها إلى مغسلة متخصصة مع تطبيق كافة الإجراءات الاحترازية اللازمة.

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 14 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024

 حكومة دبي GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي Dubai Municipality
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:	

11- غرفة الإسعافات الأولية

- 1- يجب أن يحتوي كل المسكن العمالي على غرفة إسعافات أولية واحدة على الأقل مزودة بأثاث كافٍ ومواد وخزانة بها مستلزمات الإسعافات الأولية (صندوق الإسعافات الأولية)
 - 2- يجب أن يحتوي كل سكن عمال يستوعب من 1,000 إلى 5,000 شخص على عيادة طبية مرخصة قادرة على تقديم خدمات صحية لجميع السكان والتعامل مع الحالات التي تتطلب الرعاية الطبية باستثناء الحالات التي تتطلب دخول المستشفى. يجب أن تكون العيادة:
 - متاحة على مدار الساعة طوال أيام الأسبوع بما في ذلك عطلات نهاية الأسبوع، والعطلات الرسمية، والأعياد الدينية، والوطنية.
 - يسهل الوصول إليها بما في ذلك توفير منحدر مائل.
 - تحتوي على منطقة انتظار بمساحة كافية للمرضى.
 - تحتوي على غرف/مكاتب بمساحات كافية للاستشارة، والعلاج، والتعافي، وسجلات طبية.
 - تحتوي على عدد كافٍ من الموظفين بما في ذلك طبيب وممرض على مدار الساعة.
- تحتوي على حمامات وأحواض غسيل بالماء الساخن والبارد للمرضى والزوار.

12- المرافق الصحية

- 1- يجب توفير مرحاض واحد على الأقل لكل 8 أشخاص.
- 2- يجب توفير مكان واحد للاستحمام على الأقل لكل 8 أشخاص.
- 3- يجب توفير مغسلة أيدي واحدة على الأقل لكل 8 أشخاص.
- 4- يجب توفير مبلولة واحدة على الأقل لكل 25 شخص.
- 5- يجب توفير الماء البارد والساخن في الحمامات.
- 6- يجب ان تحتوي تصميمات المراحيض والحمامات علاقات للملابس والمناشف مصنوعة من مواد مقاومة للصدأ وبأعداد كافية.
- 7- يجب أن لا تقل مساحة النوافذ عن 10% من مساحة ارض الحمام وان تفتح للخارج مباشرة بنسبة 50% على الأقل من المساحة الكلية للنوافذ.
- 8- يجب عدم وضع أي مرحاض أو مبلولة في غرفة تستخدم لأغراض غير أغراض المراحيض.
- 9- يجب تزويد المراحيض بورق الحمام بكمية كافية.
- 10- يجب أن تكون الأرضيات والجدران (على ارتفاع لا يقل عن مترين) من السيراميك.
- 11- يجب أن تكون أرضيات الحمامات مصنوعة من مواد مقاومة للانزلاق وقابلة للغسل، لضمان الأمان وسهولة الصيانة.
- 12- يجب الحفاظ على نظافة الحمامات والمراحيض بشكل دوري وباستخدام مواد التنظيف والتطهير المعتمدة.
- 13- يجب أن تكون التهوية والإنارة جيدة.

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 15 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024

	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:	

- 14- يجب أن تزود بمياه جارية.
- 15- يجب أن تزود أحواض غسيل الأيدي بصابون سائل وأدوات تجفيف الأيدي.
- 16- يجب تصريف المياه العادمة بشكل صحي.
- 17- ينبغي أن توفر المراحيض الخصوصية

13- متطلبات الصحة العامة

1-13 التخلص من النفايات.

- 1- يجب توفير حاويات قمامة محكمة الغلق قابلة للتنظيف وبأعداد كافية.
- 2- يجب ان يتم تفريغ حاويات النفايات بشكل دوري.

2-13 آفات الصحة العامة

- 1- يجب اتخاذ كافة التدابير والإجراءات الفعالة لمنع تواجد او تكاثر آفات الصحة العامة مثل الحشرات والقوارض.
- 2- يجب التعاقد مع شركة متخصصة في مكافحة آفات الصحة العامة ومعتمدة من بلدية دبي للقيام بأعمال المكافحة.
- 3- يجب أن تكون عدد الزيارات وفقاً للمتطلبات الموضوعه من بلدية دبي بهذا الشأن.
- 4- يجب أن تكون المكافحة بصورة فورية في حال رصد وجود حشرات، قوارض أو آفات في المسكن

14- السلامة العامة

1-14 السلامة في المرافق العامة للسكن

1. وجود شهادة استيفاء متطلبات الوقاية من الحريق من قبل الإدارة العامة للدفاع المدني بدبي سارية المفعول.
2. يجب أن تكون القوابس والتوصيلات الكهربائية بحالة جيدة وفي المكان المناسب والتأكد من تغطيتها بصورة آمنة.

2-14 سلامة المصاعد

- 1- توفير شهادة سلامة المصعد وتقرير الصيانة من شركة معتمدة من مركز الإمارات العالمي للاعتماد.
- 2- الاستخدام السليم للمصاعد والالتزام بالتعليمات.
- 3- تأمين الأجزاء المتحركة لناقل الحركة في المصاعد.

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 16 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024

	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:
			

14-3 السلامة في منطقة التخزين

- 1- توفير إضاءة كافية ومناسبة في غرفة التخزين.
- 2- يجب أن يكون مكان التخزين نظيفاً.
- 3- تخزين المواد بشكل مناسب ومرتفعة عن الأرض بما لا يقل عن 20 سنتيمتراً، وأسفل السقف بمسافة لا تقل عن 50 سنتيمتر، وتبعد عن الحائط 30 سنتيمتر.

14-4 السلامة في منطقة أحواض السباحة

- وجود مخطط معتمد من بلدية دبي لأحواض السباحة وعدم إدخال أية تعديلات في حوض السباحة بدون أخذ موافقة مسبقة من قبل البلدية.
- يجب إحكام اغلاق منطقة حوض السباحة والتأكد من عدم استخدامها في حال عدم وجود منقذ أو كان الحوض مغلق بشكل مؤقت.
- وجود منقذ حاصل على شهادة معترف بها من مركز الإمارات العالمي للاعتماد وشهادة إسعافات أولية من شركة معتمدة من مؤسسة دبي لخدمات الإسعاف.
- يكون عدد المنقذين حول منطقة حوض السباحة على حسب أبعاد الحوض كما موضح في الجدول ادناه.

أبعاد حوض السباحة بالمتر	المساحة بالمتر المربع	العدد الأدنى للمنقذين	العدد الأدنى أثناء فترة كثافة الإشغال
20 x 8.5	≤170	1	2
25 x 8.5	212	1	2
25 x 10	250	1	2
25 x 12.5	312	2	2
33.3 x 12.5	416	2	3
50 x 20	1,000	4	6

- يجب أن يكون المنقذ في موضع يستطيع من خلاله مراقبة كل جزء من حوض السباحة بنسبة 100% أثناء الاستخدام ويستطيع تطبيق قاعدة 10:20 (حيث 10 ثواني لمعاينة كل حوض السباحة و20 ثانية للتدخل).
- يجب أن تكون الأرضيات غير زلقة حول حوض السباحة تفادياً لوقوع الحوادث.
- يجب تزويد احواض السباحة بدورات مياه وغرف تبديل الملابس بما يتناسب مع مساحة الحوض

❖ معدات السلامة والإنقاذ الواجب توفرها في منطقة حوض السباحة:

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 17 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024

	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:

- توفير عدد كاف من أطواق النجاة بحيث يكون في منطقة قريبة وسهلة الوصول وتكون بارتفاع 1.33 متر تقريباً من الأرض.
- توفير معدات الإنقاذ (خطاف الإنقاذ، وأطواق النجاة ... الخ) بحيث يسهل على المنقذ الوصول إليها في خلال 5 ثواني عند الحاجة إليها وأن تكون موزعة على جميع جوانب المسبح.
- توفير لوحة إرشادات عامة باللغتين (العربية والإنجليزية) توضح القواعد التي يجب التقيد بها أثناء استخدام حوض السباحة.
- توفير لوحات ممنوع الغطس أو القفز في حوض السباحة.
- توفير علامات توضح عمق حوض السباحة (خصوصاً في المناطق الضحلة والعميقة).
- توفير جهاز الإنعاش الرئوي CPR وصندوق إسعافات أولية في موقع مناسب يسهل الوصول إليه.

❖ السلامة في غرف مضخات أحواض السباحة:

- التأكد من تزويد جميع الموظفين بمعدات الحماية الشخصية المناسبة (PPE)
- توفير مخزن مناسب للمواد الكيميائية المستخدمة في حوض السباحة.
- توفير التهوية الكافية لغرف المضخات.
- التأكد من إغلاق غرف المضخات عند عدم الحاجة إليها.
- التأكد من اتباع الإرشادات الموجودة في صحيفة بيانات سلامة المادة (MSDS).

❖ المخاطر المرتبطة بدرجات حرارة المياه القصوى:

يجب أن تكون درجات حرارة المياه في أحواض السباحة بين 26 °م و 30 °م درجة مئوية.

❖ جودة المياه في أحواض السباحة

- يجب أن تكون مياه حوض السباحة نظيفة.
- توفير أجهزة لترشيح وتصفية مياه حوض السباحة.
- توفير نظام حقن بالمطهرات يعمل بشكل تلقائي للحد من نمو وتكاثر البكتيريا في حوض السباحة.
- يجب المحافظة على مستوى المطهرات ضمن الحدود المسموح بها في مياه حوض السباحة في جميع الأوقات وأن يتم حفظ السجلات وفقاً للجدول أدناه.

❖ معايير الجودة القياسية لمياه أحواض السباحة

نوع الحوض	المطهر	درجة حرارة المياه	درجة الأس الهيدروجيني	الكلور الحر
حوض سباحة	الكلور	$\leq 26^{\circ}\text{C}$	7.2 - 7.6	1 - 2 mg/l ³
		26°C - 30°C	7.2 - 7.6	2 - 3 mg/l ³
	البروم	$\leq 26^{\circ}\text{C}$	7.2 - 7.8	2 mg/l

	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:
			

4 mg/l	7.2 - 7.8	> 26°C		
--------	-----------	--------	--	--

دورية فحوصات المياه المطلوبة لأحواض السباحة:

الترددية	الاختبار	النطاق المقبولة
يوميا	درجة الاس الهيدروجيني	7.4-7.6
	الكلور الحر المتبقي	1-2 ppm
	البروم الحر المتبقي	2-4ppm
كل أسبوعين	درجة الاس الهيدروجيني	7.4-7.6
	الكلور الحر المتبقي	1-2 ppm
	البروم الحر المتبقي	2-4ppm
	القلوية الكلية	60-200 mg/L
	حمض السيانوريك	30-50 mg/L
كل شهرين	مجموع القولونيات	0 mpn/100 ml.
	القولونيات البرازية	0 mpn/100 ml.
	عَدَدُ المُستعمرات البكتيرية	1000 cfu/ml.
	الزائفة الزنجارية	0 cfu/100 ml.
	العقديات البرازية	0 cfu/100 ml.

15- جودة المياه

1-15 جودة أنظمة المياه

- توفير عقد مع شركة معتمدة من بلدية دبي لتنظيف وتطهير الخزانات وأنظمة المياه.
- تنظيف وتطهير نظام المياه (خزانات المياه / الشبكة الداخلية لتوزيع المياه/ أي نظام مياه آخر) على الاقل مرتين في السنة (كل ستة شهور على الأقل) بواسطة شركة معتمدة من بلدية دبي مع الاحتفاظ بالتقارير.
- يجب أن تشمل التقارير جميع إجراءات المعالجة، وطريقة استخدام المبيدات الحيوية، وصحيفة بيانات سلامة المواد الكيميائية المستخدمة (MSDS).
- في حالة عدم مطابقة العينات المسحوبة من أنظمة المياه للمعايير، يجب التنظيف والتطهير فورًا مع إعادة سحب العينات بعد 48 ساعة من عملية التنظيف والتطهير والاحتفاظ بالتقارير. يرجى الالتزام بالإجراءات الوقائية الواردة بدليل الإرشادات الفنية رقم (44) بشأن للسيطرة على بكتيريا الليجيونيلا في أنظمة المياه.
- صيانة شبكة المياه واكتشاف مواقع التسريب والأجزاء الصدئة وإصلاحها أو استبدالها.

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 19 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024

	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:
			

6. يجب أن تكون الصنابير ورؤوس الأدشاش في السكن نظيفة دائماً وخالية من التلوث وأن يتم تنظيفها وتعقيمها دورياً على الأقل مره واحده كل ثلاثة أشهر والاحتفاظ بوثائق التنظيف.
7. حماية خزانات المياه من الملوثات، والتأكد من أنها محكمة الاغلاق وفحصها على الأقل مره واحدة شهرياً.
8. يجب المحافظة على الماء الساخن في درجات حرارة (50-60 درجة مئوية) والماء البارد في درجات حرارة أقل من 20 درجة مئوية.

2-15 اختبارات جودة المياه

يرجى الالتزام بالإجراءات الوقائية الواردة بدليل الإرشادات الفنية رقم (44) بشأن للسيطرة على بكتيريا الليجيونيلا في أنظمة المياه.

يعتمد عدد العينات على حجم المبنى، أنظمة المياه المتوفرة وعدد المستخدمين طبقاً لآلية تقييم المخاطر، حيث يتم أخذ العينات من مختلف أنظمة المياه بالمبنى كما في الجدول أدناه:

م	نظام المياه	نقاط سحب العينات	عدد عينات المياه (الحد الأدنى) / ربع سنوي (كل ثلاثة أشهر على الأقل)
1	خزانات المياه	جميع الخزانات بسعة تساوي أو أكثر من 1000 لتر	عينة واحدة من كل خزان
2	نظام الماء الساخن والدافئ والبارد	يتضمن التالي: (صنبور الماء الساخن، صنبور الماء الحار، ورأس الدش)	3- 4 عينة من مواقع مختلفة
3	برج التبريد	خزان المياه التعويضية	عينة واحدة من كل خزان ماء تعويضي
		حوض التجميع (منطقة أسفل البرج حيث يتم تجميع المياه المبردة)	عينة واحدة من كل حوض تجميع
4	النوافير وشلال المياه وأنظمة المياه التجميلية والترفيهية (داخلية وخارجية)	حوض تجميع	عينة واحدة من كل حوض تجميع
5	نظام الري	خزان المياه	عينة واحدة من كل خزان مياه لنظام الري
		رشاش مياه الري إن وجدت	عينة واحدة من أي رشاش مياه للري إن وجد

 حكومة دبي GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي Dubai Municipality
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:	

❖ **دورية سحب العينات للاختبارات حسب الجدول أدناه:**

يرجى الالتزام بالإجراءات الوقائية الواردة بدليل الإرشادات الفنية رقم (44) بشأن للسيطرة على بكتيريا الليجيونيلا في أنظمة المياه.

الفترة الزمنية		نوع الفحص المطلوب
جميع أنظمة المياه (ماعدا نظام برج التبريد)	برج التبريد	
ربع سنوي	ربع سنوي	الليجيونيلا
ربع سنوي	شهري	عدد البكتيريا الكلي

❖ **الحدود المسموح بها للملوثات في المياه داخل السكن:**

يرجى الالتزام بالإجراءات الوقائية الواردة بدليل الإرشادات الفنية رقم (44) بشأن للسيطرة على بكتيريا الليجيونيلا في أنظمة المياه.

رقم	نظام مائي	الكائنات الحية الدقيقة	الحد المرجعي
1	نظام مياه التبريد (برج التبريد والمكثف التبخيري)	الليجيونيلا	لا تتجاوز 1000 مستعمرة بكتيرية / لتر
		عدد البكتيريا الكلي	لا تتجاوز 10000 مستعمرة بكتيرية / مليلتر
2	نظام الماء الساخن والدافئ والبارد.	الليجيونيلا	لا تتجاوز 1000 مستعمرة بكتيرية / لتر
		عدد البكتيريا الكلي	لا تتجاوز 500 مستعمرة بكتيرية / مليلتر
3	النوافير وشلال المياه وأنظمة المياه التجميلية والترفيهية (داخلية وخارجية)	الليجيونيلا	أقل من 1 مستعمرة بكتيرية / لتر
		عدد البكتيريا الكلي	لا تتجاوز 500 مستعمرة بكتيرية / مليلتر

3-15 مياه الشرب

- 1- توفير مياه شرب مبردة
 - 2- وضع المبردات في مناطق مناسبة (آمنة ونظيفة).
 - 3- تنظيف المبرد دورياً حسب الشركة المصنعة أو حسب نتيجة فحص المبرد.
 - 4- إحكام إغلاق خزانات المبردات لحمايتها من الملوثات
 - 5- صيانة مبردات المياه بشكل دوري والاحتفاظ بسجلات الصيانة والفحص الدورية.
 - 6- أخذ عينة مياه للفحص الميكروبيولوجي والكيميائي وفق دليل الارشادات الفنية لمياه الشرب غير المعبأة
- الصادر من بلدية دبي، DM-HSD-GU17-DW1 كما هو موضح في الجدول أدناه:

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 21 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024

	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:

م	نوع الاختبار	المعايير
1	معايير كيميائية	صوديوم (Na)، الصلابة مثل CaCo3، النحاس، الحديد، الزنك، الكالسيوم، المغنيسيوم، قيمة الرقم الهيدروجيني عند 25 درجة مئوية، إجمالي المواد الصلبة الذائبة، البرومات (BrO3)، الكلوريد (Cl)، النتترات (NO3) والكبريتات (SO4)
2	معايير بيولوجية	القولونيات والإشريكية القولونية

16- جودة الهواء الداخلي

اشتراطات عامة لجودة الهواء الداخلي:

- الصيانة الدورية لأنظمة التهوية وتكييف الهواء (HVAC) ومن ضمنها تنظيف فلاتر الهواء مرة واحدة على الأقل شهرياً واستبدالها حسب توصية المصنع، ويجب فحص التسريبات والأضرار.
- تنظيف مجاري الهواء على الأقل مرة واحدة كل ثلاثة سنوات في حالة عدم وجود تلوث ميكروبيولوجي (مثل العفن) وتنظيفها فوراً في حالة وجود أي أثر للعفن بواسطة شركة متخصصة.
- يفضل أن يكون لدى المؤسسات التعليمية أنظمة تهوية ميكانيكية توفر ما لا يقل عن 15 قدمًا مكعبًا في الدقيقة (15 cfm) من الهواء الخارجي لكل شخص (يحدد حسب العمر والنشاط) أو حسب الحد الأدنى من حجم الهواء الخارجي المحدد من قبل كود دبي للبناء الصادر من بلدية دبي.
- توفير نظام تهوية وتكييف مناسب للأماكن التالية:
 - غرف المضخات: يجب توفير نظام تهوية (نظام طرد للهواء بمعدل 0.25CFM/Sqr Feet لكل قدم مربع) ونظام تكييف مناسب.
 - المختبرات: يجب توفير نظام تهوية (نظام طرد للهواء بمعدل 1 CFM/Sqr Feet لكل قدم مربع) منفصل عن نظام التهوية في المبنى، ونظام تهوية خارجية (وحدة مناولة الهواء النقي) وتكييف مناسب حسب كود دبي للبناء الصادر من بلدية دبي.
- في حال توفر نظام تهوية ميكانيكية يجب أن تبعد مداخل الهواء النقي لوحدات التهوية عن أقرب مصدر للملوثات (أبراج التبريد، الهواء العادم الخارج من الحمامات ومطابخ تحضير الطعام) بما لا يقل عن 3 متر، و10 متر في حالة أن مصدر الهواء العادم صادر من المختبرات الكيميائية مع مراعاة اتجاه الرياح.
- تجنب استخدام المنتجات الضارة التي تنبعث منها مركبات عضوية متطايرة (VOCs) والفورمالديهايد.
- فحص التسريبات وإصلاحها على الفور، والحفاظ على مستويات الرطوبة بين 30% و60%، وضمان تصريف مياه المتكثفة بسبب التهوية في المناطق المعرضة لتراكم الرطوبة.

جدول رقم 1: ملوثات الهواء في المباني الجديدة:

التعرض طويل الأمد	التعرض قصير الأمد
-------------------	-------------------

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 22 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024

	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:

الملوثات وملعبات الملوثات (نوع العينة)	الحد الأقصى المقبول	متوسط زمن التعرض	الحد الأقصى المقبول	متوسط زمن التعرض	الحد الأدنى للتعرض (العتبة) - السقف (TLV-C)
المركبات العضوية المتطايرة الكلية (TVOC)	300 ميكروجرام/ متر مكعب	8 ساعات	3 جزء في المليون	لا يوجد (لحظي)	5.5 جزء في المليون
المولوثات الغازية	الفورمالديهايد (HCHO)	0.01 جزء في المليون	8 ساعات	0.08 جز من المليون) 0.1 مليجرام / متر مكعب	1 جزء في المليون
الرصاص (Lead)	0.15 ميكروجرام/ متر مكعب	3 شهور	30 ميكروجرام/ متر مكعب	ساعة واحدة	50 ميكروجرام / متر مكعب
الجسيمات العالقة (PM2.5)	35 ميكروجرام/ متر مكعب	24 ساعة	100 ميكروجرام/ متر مكعب	ساعة واحدة	-
الجسيمات العالقة (PM10)	150 ميكروجرام/ متر مكعب	24 ساعة	100 ميكروجرام/ متر مكعب	8 ساعات	-
عدد البكتيريا الكلية	500 مستعمرة بكتيرية / متر مكعب				-
عدد الفطريات الكلية	500 مستعمرة / متر مكعب				-

جدول رقم 2: ملوثات الهواء الشائعة في المباني القائمة:

الملوثات وملعبات الملوثات (نوع العينة)	التعرض قصير الأمد		التعرض طويل الأمد		الحد الأدنى للتعرض (العتبة) - السقف (TLV-C)
	الحد الأقصى المقبول	متوسط زمن التعرض	الحد الأقصى المقبول	متوسط زمن التعرض	
المركبات العضوية المتطايرة الكلية (TVOC)	600 ميكروجرام/ متر مكعب	8 ساعات	3 جزء في المليون	لا يوجد (لحظي)	5.5 جزء في المليون
الفورمالديهايد (HCHO)	0.01 جزء في المليون	8 ساعات	0.08 جزء في المليون) 0.1 مل جرام / متر مكعب	نصف ساعة (30 دقيقة)	1 جزء في المليون

	Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة	الوحدة التنظيمية:	
	Document title:	دليل الارشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	اسم الوثيقة:	
	Doc Ref:	DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة:	

17-المراجع

- الامر المحلي رقم (11) لسنة 2003 بشأن الصحة العامة وسلامة المجتمع في إمارة دبي.
- القرار الإداري رقم (30) لسنة 2007 بإصدار اللائحة التنفيذية للأمر المحلي رقم (11) لسنة 2003 بشأن الصحة العامة وسلامة المجتمع في إمارة دبي.
- قرار إداري رقم 128 لسنة 2007 بشأن شروط إقامة مجمعات سكن العمال.
- دليل الإرشادات الفنية بشأن سلامة أحواض السباحة العامة DM-HSD-GU81-PSPS2
- دليل الإرشادات الفنية (46) بشأن الصحة والسلامة المهنية في المطاعم وأماكن إعداد الأغذية -DM-HSD-GU46-KFPA2
- دليل الإرشادات الفنية (133) لسلامة أنظمة المياه في حالات الطوارئ DM-HSD-GU133-EWS1
- دليل الإرشادات الفنية (44) بشأن السيطرة على بكتيريا الليجونيليا في أنظمة المياه DM-HSD-GU44-LCWS2
- دليل الإرشادات الفنية (17) الدليل الفني لجودة مياه الشرب غير المعبأة DM-HSD-GU17-DW1
- قرار مجلس الوزراء رقم (13) لسنة 2009 في شأن اعتماد دليل المعايير العامة للسكن العمالي الجماعي والخدمات الملحق به.

رقم الإصدار: 4	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	تاريخ الإصدار: 03 يناير 2025
صفحة 25 من 25		تاريخ الإصدار السابق: 19 يونيو 2024