



إدارة الصحة والسلامة (قسم رقابة المدن العمالية)

دليل الإرشادات الفنية لالتزام المسكن العمالي	عنوان الوثيقة
DM-HSD-GU85-LAC1	رمز الوثيقة
الإصدار (5)	رقم الإصدار
30 سبتمبر 2025	تاريخ الإصدار
03 يناير 2025	تاريخ الإصدار السابق





سجل الإصدارات والتعديلات على الوثيقة

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

ملخص التعديلات	فريق الإعداد/ المراجعة	التاريخ	رقم الإصدار
 إضافة المساحة الخاصة بالفرد 3 متر مربع ضمن اشتراطات الملحق رقم 14. 	قسم رقابة المدن العمالية	2023-1-15	2
• إضافة شعار بلدية دبي الجديد	قسم رقابة المدن العمالية	2023-9-8	2.1
 إضافة شعار حكومة دبي الجديد التعديل على بيانات الاتصال إعادة تصنيف وترقيم المراجع 	قسم رقابة المدن العمالية	2024-5-9	3
تحديث شامل لمحتويات الدليل وبما يشمل اشتراطات كلاً من: • المبنى • غرف المبيت. • المطابخ. • منطقة مغاسل الملابس. • السلامة المصاعد. • السلامة بمنطقة أحواض السباحة. • جودة المياه.	قسم رقابة المدن العمالية	2025-01-03	4
تحديث شامل لمحتويات الدليل وبما يشمل اشتراطات كلاً من: • المصطلحات والتعاريف • أنظمة الرقابة والتفتيش • المطابخ الفردية. • جودة المياه.	قسم رقابة المدن العمالية	2025-09-30	5

تاريخ الإصدار: 30 سبتمبر 2025	- بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 5
تاريخ الإصدار السابق: 03 يناير 2025		صفحة 2 من15





فهرس المحتويات

الهدف من الدليل	-1
المجال (نطاق التطبيق)	-2
المصطلحات والتعاريف	-3
أنظمة الرقابة والتفتيش	-4
1-4 أنواع عمليات التفتيش	
2-4 النتائج المحققة والتصنيف	
4-3 معايير الالتزام في المساكن العمالية	
4-4 الاعتراض والتظلم	
4-5 الاقتراحات، الملاحظات، الشكاوى، التواصل	
اشتراطات المبنى ومتطلبات عامة	-5
1-5 اشتراطات المبنى	
2-5 إدارة السكن العمالي	
3-5 الوثائق والمستندات	
غرف المبيت	-6
المطابخ	
7-1 مطابخ الطبخ الفردي	
2-7 خدمات التموين / المطبخ الجماعي	
3-7 إدارة المطابخ	
صالات الطعام	-8

تاريخ الإصدار: 30 سبتمبر 2025	- بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 5
تاريخ الإصدار السابق: 03 يناير 2025		صفحة 3 من15



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:



9- مغاسل الملابس
12- غرفة الإسعافات الأولية
12- المرافق الصحية
12- متطلبات الصحة العامة
13 التخلص من النفايات
2-12 آفات الصحة العامة
13 ــــــــــــــــــــــــــــــــــــ
13-1 السلامة في المرافق العامة للسكن
2-13 سلامة المصاعد
3-13 السلامة في منطقة التخزين
4-13 السلامة في منطقة أحواض السباحة
14- جودة المياه
15- جود ة الهواء الداخلي
16-المراجع



1- الهدف من الدليل

- تحديد الاشتراطات الواجب اتباعها لضمان الالتزام بالأنظمة والتشريعات المتعلقة بالصحة والسلامة.
- تعريف القائمين على المساكن العمالية بالمخاطر المتعلقة بالصحة والسلامة واتخاذ التدابير الوقائية والإجراءات التصحيحية الكفيلة بالحد من تلك المخاطر وبما يهدف لضمان الصحة والسلامة في المساكن العمالية.
 - ضمان استمرارية العمل بما يتماشى مع اللوائح المعمول بها.
- رفع مستوى الوعي لدى القائمين على المساكن العمالية لاستيفاء متطلبات الصحة والسلامة المفروضة من
 الجهات التفتيشية والرقابية.
- خلق بيئة سكن صحية وآمنة بهدف الحد من الحوادث والإصابات وتعزيز الصحة النفسية والبدنية للعمال مما يسهم في رفع مستوى الإنتاجية.

2- المجال (نطاق التطبيق)

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

3- المصطلحات والتعاريف

التعريف والمعنى	المصطلح
أي مبنى أو مجموعة مبانٍ مخصصة لسكن العمال.	سكن العمال
هو علم وفن الوقاية من الأمراض، وإطالة العمر، وتعزيز الصحة من خلال الجهود المجتمعية المنظمة.	الصحة العامة
هي الجهة المختصة بالرقابة على الامتثال للمعايير والمتطلبات المتعلقة بالصحة والسلامة الواردة	إدارة الصحة
في القوانين والتشريعات والأنظمة والأدلة الإرشادية في المباني والمؤسسات الواقعة ضمن إمارة دبي.	والسلامة
هو مستوى الالتزام بمعايير ومتطلبات الصحة والسلامة المحقق من قبل المساكن العمالية	
للحصول على تصنيف مستوى الصحة والسلامة حيث يعتمد التصنيف على مدى استيفاء المسكن	مستوى الالتزام
العمالي لما ورد في بنود قائمة التفقد المرتبطة بمصفوفة المخاطر والمدرجة الكترونياً على النظام	مستوی الانترام
المخصص للتفتيش والرقابة على المساكن العمالية.	
مستخرج رسمي يتم استخدامه من قبل موظفي أعمال التفتيش ومن تفوضه لهذه المهمة، لإثبات	
وقوع مخالفة صريحة طبقاً للأوامر المحلية والقوانين وللمعايير المعتمدة، ويدون في بنوده نصوص	تقرير التفتيش
إثبات زمن وتاريخ المخالفة، واسم مرتكبها، وشواهد المخالفة، إضافة لإثبات إجراءات المخالفة التي	تقریر انتقبیس
تم اتخاذها، وتحديد موقع المخالفة، يدون به الإجراء النهائي وطبيعة الخطورة، والمخالفة التي يشكلها،	

تاريخ الإصدار: 30 سبتمبر 2025	- بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 5
تاريخ الإصدار السابق: 03 يناير 2025		صفحة 5 من15

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

لاتخاذ الإجراءات التصحيحية وتحصيل الغرامات ان وجدت، وكذلك لرفع دعوة قضائية من قبل ادارة	
الشؤون القانونية في بلدية دبي إلى النيابة العامة ان لزم الأمر.	

4- أنظمة الرقابة والتفتيش

1-4 أنواع عمليات التفتيش

- **التفتيش الروتيني**: التفتيش الذي يتم تعيينه وجدولته تلقائيًا من خلال نظام التفتيش الذكي، وذلك استنادًا إلى تصنيف السكن ومستوى الخطورة.
- تفتيش المتابعة: التفتيش الذي يتم تعيينه وجدولته بهدف التأكد من اتخاذ الإجراءات التصحيحية المناسبة حيال المخالفات المذكورة في تقرير التفتيش خلال المدة الزمنية المحددة حسب خطورة المخالفات المرتكبة.
- التفتيش بناء على قرار اداري: التفتيش الذي يتم تعيينه وجدولته بناءً على توجيه صادر من مدير الإدارة أو مدير القسم أو من ينوب عنهم.
- تفتيش نتيجة بلاغ وارد: التفتيش الذي يتم تعيينه وجدولته لغرض الاستجابة للبلاغات الواردة من الأفراد أو الجمهور والتي يتم استلامها من خلال القنوات الرسمية المعتمدة واتخاذ الإجراءات المعمول بها وفقاً للقوانين والتشريعات.
- التفتيش بالعينة: هي الزيارة التي يقوم بها مأمور الضبط القضائي ومن يرافقه لغرض سحب عينات عشوائية من المساكن بغرض الفحص أو الدراسة.

4-2 النتائج المحققة والتصنيف

تؤثر المخالفات المرتكبة على تقييم مستوى التزام المسكن العمالي بأنظمة وتشريعات الصحة والسلامة حيث يتم بعد التقييم النهائي إصدار تقرير التفتيش المتضمن سجل مستوى من الالتزام ضمن الفئة A، يليه مستوى B، ويأتي بعده مستوى C، وبترتيب تنازلي لفئات عدم الالتزام وبتصنيف D، وصولاً إلى أدنى مستوى التزام وبتصنيف F.

4-3 معايير الالتزام في المساكن العمالية.

تعتبر المؤسسة مخالفة في حال مخالفتها أيًا من اللوائح المشار اليها في الدليل، وكذلك تطبق الغرامات على المؤسسة حسب ما هو منصوص عليها في الأمر المحلي رقم 11 لسنة 2003 ولائحته التنفيذية وتعديلاتها.

4-4 الاعتراض والتظلم.

تضمن بلدية دبي حق الاعتراض عند طلب متعامليها 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.

تاريخ الإصدار: 30 سبتمبر 2025	– بیانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 5
تاريخ الإصدار السابق: 03 يناير 2025		صفحة 6 من15



4-5 الاقتراحات، الملاحظات، الشكاوي، التواصل

التواصل	لتقديم (الاقتراحات /الملاحظات/ الشكاوي)
	1. المنصة الموحدة للتواصل بين حكومة دبي
1. البريد الالكتروني: <u>labourcities@dm.gov.ae</u>	ومتعامليها، "منصة 04" من خلال الرابط:
	<u>/https://04.gov.ae</u>
2. بلدية دبي - مركز الاتصال (7/24): 800900	2. بلدية دبي - مركز الاتصال (7/24): 800900

5- اشتراطات المبنى ومتطلبات عامة

1-5 اشتراطات المبنى

- 1- يجب أن يكون البناء مرخص من الجهات المختصة بتراخيص المباني.
- 2- يمنع منعاً باتاً استخدام أي مادة يدخل في تركيبها الأسبستوس أو أي مادة ضارة بالبيئة او بالصحة العامة.
- 3- يجب ان تكون الأرضيات من مواد غير منفذة للماء، ملساء غير ماصة، سهلة التنظيف والغسيل وغير زلقة، ولا تتأثر بالمنظفات الصناعية او الأحماض المستخدمة في النظافة العامة، وتكون ذات سطح مستو خال من التشققات والحفر.
- 4- ينطبق على غرف مساكن العمال كافة الشروط والمتطلبات الخاصة بالمباني السكنية سواء من حيث التهوية، او الإضاءة الطبيعية، أو الصناعية، أو العزل الحراري، او التمديدات الكهربائية، او الاشتراطات الصحية والبيئية وكل ما ينطبق على الغرف السكنية من النواحي الفنية كالارتفاعات والمساحات والأبعاد.
- 5- يجب توفير لوحة تفصيلية على واجهة سكن العمال بحجم مناسب مدون عليها بيانات الشركة المسؤولة عن السكن.
 - 6- يجب أن تتم الصيانة الدورية لجميع مرافق السكن مع مراعاة الأوقات الخاصة براحة العمال.
- 7- يجب أن يحتوي السكن على الخدمات المركزية والتي تتناسب مع عدد العمال المصرح به لإشغال المبنى مع الالتزام بالآتى:
- الالتزام باستخدامات المرافق التابعة للمسكن العمالي وعدم اجراء أي تغيير دون الحصول على ترخيص من الجهات المعنية بترخيص المباني.
 - الإبقاء على أماكن تحضير الطعام (المطابخ وأماكن تقديم الطعام) متاحة للعمال في كافة الأوقات.
- الالتزام التام بما جاء في كود دبي للبناء الصادر عن بلدية دبي أو أية أدلة صادرة عن جهات المعنية بتراخيص البناء في الإمارة.

تاريخ الإصدار: 30 سبتمبر 2025	- بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 5
تاريخ الإصدار السابق: 03 يناير 2025		صفحة 7 من15

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

8- يجب تزويد كافة الغرف السكنية والمطابخ وغرف الطعام والقاعات بنظام لتكييف الهواء وفقاً للمواصفات المحددة في الدليل الفني لجودة الهواء الداخلي لحياة صحية (DM-HSD-GU119-IAQ).

2-5 إدارة السكن العمالي

يجب توفير مسؤول صحة وسلامة مؤهل ومعتمد داخل سكن العمال، وفقًا للمتطلبات المنصوص عليها في برنامج اعتماد ضباط الصحة والسلامة في مساكن العمال (DM-HSD-GU131-CSLA2).

3-5 الوثائق والمستندات

- 1- توفير نسخة سارية عن العقود والوثائق التالية:
- عقد إيجار موثق لدى الجهات الحكومية المختصة.
- عقد تنظيف خزانات المياه من شركة معتمدة من بلدية دبي وتقارير التنظيف الدورية.
 - عقد مكافحة الحشرات من شركة معتمدة من بلدية دبى، وتقرير المكافحة الدورية.
 - عقد تنظيف وحدات التكييف وتقارير الصيانة الدورية.
 - عقد صيانة المصاعد (إن وجدت) مع شهادات السلامة والفحص المعتمدة.
 - عقد صيانة أنظمة ومعدات مكافحة الحريق وتقارير الصيانة الدورية.
 - عقد تنظیف مصائد الدهون والتقاریر الدوریة.
- تصريح المطبخ الجماعي/خدمات التموين (إن وجد)، صادر عن إدارة سلامة الغذاء في بلدية دي
 - 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، صادرة عن دبي الصحية.
 - 4- شهادة منقذ أحواض السباحة في حال توفر حوض سباحة داخل سكن العمال.
- 5- شهادة اعتماد ضابط صحة وسلامة للمعنيين، وفقًا للمتطلبات المنصوص عليها في برنامج اعتماد ضباط الصحة والسلامة في المساكن العمالية.

6- 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.

تاريخ الإصدار: 30 سبتمبر 2025	- بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 5
تاريخ الإصدار السابق: 03 يناير 2025		صفحة 8 من15

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

- 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 ألا يقل ارتفاع السرير عن 30 سم من الأرض.
- 8- لا يفضل استخدام الأسرّة ذات الطابقين لكن في حالة استخدامها، يجب ألا تقل المسافة بين السرير والآخر عن (70 سنتيمتر على الأقل). (70 سنتيمتر على الأقل).
 - 9- يجب عدم إزالة حواجز الأمان للأسرة العلوية (بالنسبة للأسرّة ذات الطابقين).
 - 10-يمنع استخدام الأسرّة ذات الطوابق الثلاث.
- 11-يجب توفير أرفف للأحذية بعدد كاف (يفضل أن تكون معدنية وتثبت على الحائط وتكون مرتفعة عن الارض) ووضعها خارج الغرف.
 - 12-يجب توفير أنظمة تهوية، تبريد وإضاءة مناسبة داخل غرف المبيت.

7- المطابخ

1-7 مطابخ الطبخ الفردي

- يجب تجهيز كل وحدة سكنية بمطبخ واحد أو أكثر.
- يجب تنظيف محطات الطهي، والأسطح المستخدمة في إعداد الطعام، والأحواض، والأرضيات مرتين يوميًا على الاقل.
 - 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،
 وفقًا 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.

تاريخ الإصدار: 30 سبتمبر 2025	- بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 5
تاريخ الإصدار السابق: 03 يناير 2025		صفحة 9 من15

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

2-7 خدمات التموين / المطبخ الجماعي

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

- 1- توفير سجل بأسماء العاملين بالمطبخ.
- 2- عدم فتح المحل على الشارع العام أو بيع المواد.
 - 3- يمنع وجود أي لافتة / بورد للمحل.
- 4- يجب أن تكون أرضية المطبخ من السيراميك والا تكون منطقة التصاق الأرضية بالجدران بزاوية قائمة أو حاده لسهولة التنظيف.
 - 5- توفير التهوية والإضاءة المناسبة والكافية لجميع مراحل العمل.
 - 6- حصول كافة العاملين على بطاقات صحية مهنية سارية المفعول صادرة عن دبي الصحية.
 - 7- يجب ارتداء الزي الرسمى والمحافظة عليه نظيفاً أثناء العمل.
 - 8- يجب التزام العاملون بالمطبخ بالنظافة الشخصية.
 - 9- توفير مستودع لحفظ المواد الجافة والمبردة والمجمدة وذلك حسب حجم العمل في المطعم.
- 10-توفير منطقة لغسيل الأواني الصغيرة مزودة بحوض غسيل ثلاثي أو مزدوج من الإستانلس ستيل مزود بالماء الساخن والبارد قريبة من منطقة التحضير.
 - 11-توفير حوض غسيل كبير وعميق لغسل الأواني الكبيرة مزود بماء حار وبارد.
- 12-توفير منطقة لتحضير الخضروات مزودة بحوض غسيل منفرد وطاولة تحضير من الإستانلس ستيل لغسل الخضروات وأدوات تجهيز وثلاجة منفصلة.
- 13-توفير منطقة منفصلة لتحضير اللحوم مزودة بحوض غسيل منفرد وطاولة تحضير من الإستانلس ستيل لتحضير اللحوم وأدوات تجهيز وثلاجة منفصلة.
 - 14-توفير حوض غسيل منفرد وطاولة تحضير من الإستانلس ستيل لتحضير الأسماك وأدوات تجهيز منفصلة.
- 15-توفير حوض غسيل أيدي من الإستانلس ستيل في كل مناطق التحضير حسب عدد العمال مزودة بالماء الساخن والبارد مثبت عليه الصابون السائل ومناشف للأيدي.
 - 16-توفير طاولة واحدة من الإستانلس ستيل لتحضير الأغذية المجهزة.
- 17-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.
- 18-توفير أرفف من الإستانلس ستيل أو من مواد غير قابلة للصدأ للاحتفاظ بالمواد الغذائية الجافة ورفوف أخرى لوضع الأوانى بعد غسلها من اجل التجفيف.
- 19-توفر منطقة للطبخ مثبت عليها مظلة للمدخنة لسحب الأبخرة على أن تكون المدخنة مرتفعة عن أقرب مبنى مجاورة بحدود مترين.
 - 20-توفير أجهزة تبريد عدد 3 على الأقل لحفظ المواد الغذائية المختلفة.
 - 21-يجب توزيع المعدات بحيث يكون هنالك عدم تداخل بين مراحل العمل.

تاريخ الإصدار: 30 سبتمبر 2025	بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 5
تاريخ الإصدار السابق: 03 يناير 2025		صفحة 10 من15

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

- 22-يجب استخدام مواد تعبئة وتغليف للمواد الغذائية معتمدة من قبل بلدية دي.
 - 23-يمنع وضع الأغذية في أكياس بلاستيكية.
- 24-يجب وضع مصائد الدهون خارج المطبخ وخارج غرف الطعام وتكون مرتبطة مع شبكة الصرف الصحي.
 - 25-توفير وسائل منع القوارض والحشرات تثبت على الأبواب والشبابيك والمنافذ.
 - 26-يجب إتباع الطرق الصحية السليمة في إذابة المواد الغذائية المجمدة.
- 27-يجب توفير أجهزة مناسبة لقياس درجة حرارة المبردات والثلاجات مع توفير سجل بقراءات درجات الحرارة.
 - 28-يجب حماية الأغذية من خطر التلوث أثناء التحضير، التخزين والنقل.

3-7 إدارة المطابخ

- 1- يجب أن يتم إدارة المطبخ بواسطة شركة خدمات غذائية مرخصة أو طاقم طهي محترف.
 - 2- يجب أن يكون المطبخ متوافقًا 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 وصحى.
- 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.
- 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 مجهزًا بوسيلة للتحكم في الحشرات.
- 11-يجب أن يتبع الطعام المُقدم في الموقع جميع اللوائح المتعلقة بسلامة الغذاء والمنصوص عليها بكود دبي للغذاء.
 - 12-يجب وضع إعلانات تحديد مواعيد وجبات الطعام عند مداخل غرفة تناول الطعام.

8- صالات الطعام

- 1- يجب تزويد صالة الطعام بطاولات وكراسى 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.

تاريخ الإصدار: 30 سبتمبر 2025	بیانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 5
تاريخ الإصدار السابق: 03 يناير 2025	بیانات مشوخه ۱۸۱۸ مادان	صفحة 11 من15

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

- 5- يجب تزويد غرف الطعام بالإضاءة والتهوية الجيدة.
- 6- يجب تزويد قاعات الطعام بنظام لتكييف الهواء وفقاً للمواصفات المحددة في الأنظمة المعتمدة لدى البلدية.

9- مغاسل الملابس

- 1- يجب وضع المغاسل في الطابق الأرضي من السكن.
- 2- أن تكون جدران وأرضيات غرف الغسيل مقاومة للرطوبة.
- 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، نظام الصرف الصحي، والإضاءة الكافية.
- 5- يجب فصل منطقة الغسيل عن مناطق السكن والطعام بحيث تكون في مكان مستقل بعيدًا عن مناطق المعيشة والمطابخ ودورات المياه.
- 6- يمنع غسل الملابس الملوثة بمواد خطرة مثل المبيدات الحشرية داخل مغاسل السكن، ويجب إرسالها إلى مغسلة متخصصة مع تطبيق كافة الإجراءات الاحترازية اللازمة.

10- غرفة الإسعافات الأولية

يجب أن يحتوي كل مسكن عمالي على غرفة إسعافات أولية واحدة على الأقل مزودة بأثاث كافٍ ومواد وخزانة بها مستلزمات الإسعافات الأولية (صندوق الإسعافات الأولية).

11- 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 مبولة 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 عدم وضع أي مرحاض أو مبولة في غرفة تستخدم لأغراض غير أغراض المراحيض.
 - 8- يجب أن تكون الأرضيات والجدران (على ارتفاع لا يقل عن مترين) من السيراميك.

تاريخ الإصدار: 30 سبتمبر 2025	بیانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 5
تاريخ الإصدار السابق: 03 يناير 2025	OFEN DATA / & GOOD	صفحة 12 من15

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

- 9- يجب أن تكون أرضيات الحمامات مصنوعة من مواد مقاومة للانزلاق وقابلة للغسل، لضمان الأمان وسهولة الصيانة..
 - 10-يجب الحفاظ على نظافة الحمامات والمراحيض بشكل دوري وباستخدام مواد التنظيف والتطهير المعتمدة..
 - 11-يجب أن تكون التهوية والإنارة جيدة.
 - 12-يجب أن تزود بمياه جارية.
 - 13-يجب أن تزود أحواض غسيل الأيدي بصابون سائل وأدوات تجفيف الأيدي.
 - 14-يجب تصريف المياه العادمة بشكل صحى.
 - 15-ينبغي مراعاة الخصوصية في كافة دورات المياه.

12- متطلبات الصحة العامة

1-12 التخلص من النفايات.

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

2-12 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 الموضوعة من بلدية دبي بهذا الشأن.
 - 4- يجب أن تكون المكافحة بصوره فورية في حال رصد وجود حشرات، قوارض أو آفات في المسكن.

13- السلامة العامة

1-13 السلامة في المرافق العامة للسكن

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

2-13 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.

تاريخ الإصدار: 30 سبتمبر 2025	uiات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 5	
تاريخ الإصدار السابق: 03 يناير 2025	OPEN DATA / 45 pain Coug	صفحة 13 من15	

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

3-13 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، وتبعُد عن الحائط 30 سنتيمتر.

4-13 السلامة في منطقة أحواض السباحة

يجب الالتزام بدليل الإرشادات الفنية بشأن سلامة أحواض السباحة DM-HSD-GU81-PSPS2.

14- جودة المياه

يجب الالتزام بالأدلة الإرشادية التالية لضمان جودة المياه في المساكن العمالية:

- دليل الإرشادات الفنية لسلامة أنظمة المياه في حالات الطوارئ DM-HSD-GU133-EWS1
- دليل الإرشادات الفنية بشأن السيطرة على بكتيريا الليجونيلا في أنظمة المياه DM-HSD-GU44-LCWS2
 - دليل الإرشادات الفنية لجودة مياه الشرب غير المعبأة DM-HSD-GU17-DW1

15- جودة الهواء الداخلي

يجب الالتزام بالدليل الفني لجودة الهواء الداخلي لحياة صحية DM-HSD-GU119-IAQ.

16-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.
- قرار إداري رقم (62) لسنة 2008 بتعديل القرار الإداري رقم (30) لسنة 2007 بإصدار اللائحة التنفيذية للأمر
 المحلي رقم (11) لسنة 2003 بشأن الصحة العامة وسلامة المجتمع في إمارة دبي.
 - قرار المجلس التنفيذي رقم (12) لسنة 2025 بشأن توفير المسكن للعاملين لدى المُنشآت في إمارة دبي.
 - دليل الإرشادات الفنية بشأن سلامة أحواض السباحة DM-HSD-GU81-PSPS2

تاريخ الإصدار: 30 سبتمبر 2025	- بيانات مفتوحة / OPEN DATA	رقم الإصدار: 5	
تاريخ الإصدار السابق: 03 يناير 2025		صفحة 14 من15	



- دليل الإرشادات الفنية بشأن الصحة والسلامة المهنية في المطابخ وأماكن إعداد الأغذية -DM-HSD-GU46 KFPA2
 - دليل الإرشادات الفنية لسلامة أنظمة المياه في حالات الطوارئ DM-HSD-GU133-EWS1
 - دليل الإرشادات الفنية بشأن السيطرة على بكتيريا الليجونيلا في أنظمة المياه DM-HSD-GU44-LCWS2
 - الدليل الفنى لجودة مياه الشرب غير المعبأة DM-HSD-GU17-DW1
 - الدليل الفنى لجودة الهواء الداخلي لحياة صحية DM-HSD-GU119-IAQ
- قرار مجلس الوزراء رقم (13) لسنة 2009 في شأن اعتماد دليل المعايير العامة للسكن العمالي الجماعي والخدمات الملحقة به.
 - قرار إداري رقم (110) لسنة 2020 بشأن تنظيم توفير الأنشطة الخدمية في سكن العمّال
 - كود دى للبناء
 - برنامج إصدار الشهادات لمسؤولي الصحة والسلامة في مساكن العمال DM-HSD-GU131-CSLA2.