

Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة Health & Safety Department	الوحدة التنظيمية:
Document title:	تعميم خارجي / External Circular	عنوان الوثيقة:
Doc Ref.	DM-PH&SD-CR39	رقم الوثيقة:



Date: 12/05/2020	التاريخ: 2020/05/12
External Circular (39)	تعميم خارجي رقم (39)
Precautionary Measures for Food Establishments	الإجراءات الاحترازية الواجب اتباعها في المؤسسات الغذائية
(Updated on Protocols from 12th May 2020)	(تحديث البنود بدءاً من 12 مايو 2020)
Dubai Municipality calls on food establishments in	يتوجب على جميع المؤســســات الغذائية في إمارة دبي ضــرورة
Dubai to comply with the following:	الالتزام بمتطلبات بلدية دبي التالية:
1. Carry out regular body temperature checking for	1. قيــاس درجــات الحــرارة للعــاملين والزبــائن بشــكل دوري قبــل
staff and customers before entry	الدخول
2. Maintain physical distancing measures of 2 meters	2. الالتــزام بالتباعــد الاجتمــاعي لمســافة 2 متــر بــين شــخص
among customers and workers at all times except	واخر باستثناء أفراد الأسرة الواحدة.
in the case of family members.	
3. Admission to children (under 12 years), elderly	3. لا يســمح باصــطحاب الأطفــال (أقــل مــن 12 عامــا) أو الأفــراد
above 60 years, and high risk individuals with	فـوق 60 عامـا أو الأفـراد التـي لـديهم حـالات طبيـة حرجـة (جميـع
medical conditions (applicable to all age groups)	الأعمار) من الدخول حفاظا على سلامتهم
are not allowed	
4. Provide instructions for maintaining social distancing of	4. الإرشـــادات اللازمـــة للتباعـــد الاجتمـــاعي فـــي المطـــاعم
2 meters in restaurants and coffee shops, indicating	والمقــاهي (2 متــر) والتــي تشــير الـى الحــد الأقصــى لعــدد
maximum number of customers allowed inside at a time	الزبــائن المســموح بــه علــى أن يــتم احتســاب 4 متــر مربــع
(Maximum number should be calculated based on 4	لكل زبون داخل المؤسسة
square meters per customer)	
5. Restaurants and coffee shops must reduce seating	5. يجـب تقليــل أمــاكن الجلــوس فـي المطــاعم والمقــاهي الــى
arrangements to be 30% of occupancy ceiling and	نســـبة 30% مـــن مســـاحة الإشـــغال مـــع مراعـــاة تـــرك
maintain placing tables 2 meters apart for all customers	مســافة متــرين بــين طاولــة وأخــرى أو إضــافة حــواجز بــين
or set up separators / screens between tables	الطاولات
6. When specified, restaurants and coffee shops must	6. يجـب علـى المطـاعم والمقـاهي التقـدم بطلـب الحصـول علـى
obtain a permit from the Food Safety Department to	تصــريح مــن إدارة ســلامة الغــذاء لغــرض فــتح منطقــة تنــاول
open dine-in area	الطعام

7. Food courts must reduce seating arrangements to be ماكن الجلــوس في ردهــات الطعــام الــى نســبة

30% of occupancy ceiling and maintain placing tables 2

9. Customers are not allowed to be in the food premises

more than 3 hours.

9. عــدم الســماح للزبــائن بالتواجــد أكثــر مــن 3 ســاعات فـي المؤسسة الغذائية

30% مـن مسـاحة الأشـغال مـع مراعـاة تـرك مسـافة متـرين

تاريخ الإصدار :Issue date	2020/5/12	Version number (1)	رقم الإصدار (1)
(عام) Classification (Public)		Page 1 of 3	



Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة Health & Safety Department	الوحدة التنظيمية:
Document title:	تعميم خارجي / External Circular	عنوان الوثيقة:
Doc Ref.	DM-PH&SD-CR39	رقم الوثيقة:



- 10. Staff members should seek medical care right away once developed flu symptoms, and to stop working immediately, and customer with flu symptoms are not allowed to enter
- 11. Wearing face mask by the workers and provide it for customers if needed
- 12. Ensure the use of mechanically disinfected or disposable, individually wrapped plastic utensils / dishes / cups /packages
- 13. Food delivery from restaurants shall not exceed 50 meals per order
- 14. Regular hand washing with water and soap or hand sanitizing by workers with the availability of hand sanitizer at different areas
- 15. Clean and disinfect customer service tables immediately after the customer leaves with an approved disinfectant
- 16. Do not use self-service counters and buffet
- 17. Promote smart payment solutions (cards, online and other related means).
- 18. Perform a thorough cleaning and disinfection process in the food establishment after working hours
- 19. Increase takeaway and home delivery orders (with adequate food safety precautions)
- 20. Develop a clear work procedure and record related information
- 21. Suspension of valet parking services
- 22. Commit to the working hours specified for the operation the food establishment
- 23. Follow the Food Code requirements at all times
- 24. All food establishments in 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

- 10.توجيه العاملين في حال ظهور أي اعراض عدوى تنفسية الى مراجعة أقرب مركز صحي للفحص والعلاج، وعدم مزاولة العمل, و عدم السماح للزبائن الذين يعانون من اعراض عدوى تنفسية بالدخول
- 11.ارتـداء كمـام الوجـه للعـاملين اثنـاء العمـل، وتوفيرهـا للزبـائن عنـد الحاجة
- 12.التأكد من استخدام أدوات بلاستيكية مطهرة ميكانيكيًا أو ذات الاستخدام الواحد او مغلفة بشكل فردي البدائل الأحادية كالأواني والأطباق / الأكواب والعبوات.
- 13.يجـب ألا يتجـاوز طلـب توصـيل الطعـام مـن (المطـاعم) 50 وجبة في الطلبية الواحدة.
- 14.غســـل اليـــدين بالمـــاء والصـــابون او تعقـــيم اليـــدين للعــاملين بشــكل دوري مــع تـــوفير معقــم اليـــدين فــي أماكن متفرقة
- 15.يجــب تنظيــف وتطهيــر الطــاولات المســتخدمة بــالمطهرات المعتمدة مباشرة بعد مغادرة الزبون
 - 16.عدم استخدام طاولات الخدمة الذاتية أو البوفيه المفتوح
- 17.تشــجيع الــدفع عبــر قنــوات الــدفع الذكيــة (البطاقــات، او عبــر الإنترنت والوسائل الأخرى ذات الصلة)
- 18.القيـام بعمليـة تنظيـف وتطهيـر شـاملة في المؤسسـة الغذائيـة بعد ساعات العمل
- 19. يجب التركيز على زيادة عدد الطلبات الخارجية (مع إتباع إجراءات السلامة الغذائية)
- 20.إعـداد دليــل إجــراءات عمــل واضــح وتــدوين جميــع إجــراءات العمل اليومية في السجلات
 - 21.تعليق خدمة صف السيارات
- 22.الالتـــزام بســـاعات العمـــل المحـــددة لتشـــغيل المؤسســة الغذائية
 - 23.إتباع ما جاء نظام سلامة الغذاء في جميع الأوقات
- 24. يتوجب على المؤسسات الغذائية في المنشآت الأخرى (على سبيل المثال لا الحصر الفنادق) تعيين مدير لديه مؤهلات وكفاءة مناسبة للإشراف على تنفيذ وتطوير عمليات التنظيف والتطهير والممارسات الصحية.

تاريخ الإصدار :Issue date	2020/5/12	Version number (1)	رقم الإصدار (1)
(عام) Classification (Public)		Page 2 of 3	



Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة Health & Safety Department	الوحدة التنظيمية:
Document title:	تعميم خارجي / External Circular	عنوان الوثيقة:
Doc Ref.	DM-PH&SD-CR39	رقم الوثيقة:



compliance, where non-compliant establishments will be penalized according to the enforced rules.

These measures are valid till further notice and هـــذه الإجـــراءات ســـارية حتـــى إشــعار آخــر وســيتم regular inspections will be conducted to ensure the ورد أعــــلاه ومخالفــــة المؤسســـات الغذائيــــة الغيــــر food ملتزمة وفقا للضوابط المعمول بها.

For further information, please contact Food Inspection Section

للمزيد من المعلومات أو الاستفسارات، يمكنكم التواصل مع قسم التفتيش الغذائي

Foodsafety@dm.gov.ae

800900

www.dm.gov.ae

Health & Safety Department



www.dm.gov.ae

2020/5/12 Version number (1) رقم الإصدار (1) تاريخ الإصدار :Issue date (عام) Classification (Public) تصنيف الوثيقة Page 3 of 3