

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Health & Safety Department إدارة الصحة والسلامة الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY	
	Document title: External Circular / تعميم خارجي عنوان الوثيقة:		Doc Ref.: DM-PH&SD-CR45 رقم الوثيقة:

Date: 26 May 2020

التاريخ: 26 مايو 2020

External Circular (45)	تعميم خارجي رقم (45)
Precautionary Measures for Food Establishments (Updated Protocols from 27 May 2020 until further notice)	الإجراءات الاحترازية الواجب اتباعها في المؤسسات الغذائية (تحديث البنود بدءاً من 27 مايو 2020 وحتى إشعار آخر)
Dubai Municipality calls on food establishments in Dubai to comply with the following:	يتوجب على جميع المؤسسات الغذائية في إمارة دبي ضرورة الالتزام بمتطلبات بلدية دبي التالية:
<ol style="list-style-type: none"> 1. Carry out regular body temperature checking for staff, customers, visitors and guests before entry 2. Maintain physical distancing measures of 2 meters among customers and workers at all times except in the case of family members. 3. Admission to children (under 12 years), elderly above 60 years, and high risk individuals with medical conditions (applicable to all age groups) are not allowed. 4. Provide instructions for maintaining social distancing of 2 meters in all food establishments 5. Food and beverage outlets, and food courts are allowed to operate in their own production capacity, while maintaining the hygiene, sanitization, and social distancing. 6. Food and beverage outlets, and food courts must maintain placing tables 2 meters apart for all customers or set up separators / screens between tables. 7. Customers are not allowed to be in the waiting area to limit the number of people inside the food premises 8. Customers are not allowed to be in the food premises more than 3 hours. 9. 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. 10. Food handlers should wear face mask and provide masks for customers if needed. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. قياس درجات الحرارة للعاملين والزبائن والضيوف والزائرين بشكل دوري قبل الدخول 2. الالتزام بالتباعد الاجتماعي لمسافة 2 متر بين شخص وآخر باستثناء أفراد الأسرة الواحدة. 3. لا يسمح باصطحاب الأطفال (أقل من 12 عاماً) أو الأفراد فوق 60 عاماً أو الأفراد التي لديهم حالات طبية حرجة (جميع الأعمار) من الدخول حفاظاً على سلامتهم 4. توفير الإرشادات اللازمة للحفاظ على التباعد الاجتماعي (2 متر) في المؤسسات الغذائية 5. يسمح لكافة منافذ بيع الأطعمة والمشروبات وردهات الطعام بالعمل وفقاً لقدرة استيعابها مع الحفاظ على التنظيف والتطهير والتباعد الاجتماعي المطلوب 6. يجب ترك مسافة لا تقل عن مترين (2m) بين طاولة وأخرى لكافة منافذ بيع الأطعمة والمشروبات وردهات الطعام أو إضافة حواجز بين الطاولات 7. يجب عدم السماح للزبائن بالتواجد في منطقة الانتظار، لتقليل عدد الأشخاص في المؤسسة الغذائية 8. عدم السماح للزبائن بالتواجد أكثر من 3 ساعات في المؤسسة الغذائية 9. توجيه العاملين في حال ظهور أي أعراض عدوى تنفسية إلى مراجعة أقرب مركز صحي للفحص والعلاج، وعدم مزاوله العمل، وعدم السماح للزبائن الذين يعانون من أعراض عدوى تنفسية بالدخول 10. ارتداء كمام الوجه للعاملين أثناء العمل، وتوفيرها للزبائن عند الحاجة

Issue date: تاريخ الإصدار	26 th May 2020	Version number (1)	رقم الإصدار (1)
Classification (Public) تصنيف الوثيقة (عام)		Page 1 of 3	

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Health & Safety Department إدارة الصحة والسلامة والبيئة	الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY
	Document title: External Circular / تعميم خارجي	عنوان الوثيقة:	
	Doc Ref. DM-PH&SD-CR45	رقم الوثيقة:	

- | | |
|--|---|
| <p>11. Ensure the use of mechanically disinfected or disposable, individually wrapped plastic utensils / dishes / cups /packages</p> <p>12. Food delivery from restaurants shall not exceed 50 meals per order</p> <p>13. Regular hand washing with water and soap or hand sanitizing by workers with the availability of contactless hand sanitizer dispensers at different areas</p> <p>14. Clean and disinfect customer service tables immediately after the customer leaves with an approved disinfectant</p> <p>15. Do not use self-service counters and buffet.</p> <p>16. Promote smart payment solutions (cards, online and other related means).</p> <p>17. Perform a thorough cleaning and disinfection process in the food establishment after working hours</p> <p>18. Increase takeaway and home delivery orders (with adequate food safety precautions)</p> <p>19. Develop a clear work procedure and record related information</p> <p>20. Valet parking services across all food establishments are allowed, while ensuring that precautionary and preventive measures are followed</p> <p>21. Food establishments working hours must be aligned to directives on allowed operating hours</p> <p>22. Follow the Food Code requirements at all times</p> <p>23. 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</p> | <p>11. التأكد من استخدام أدوات بلاستيكية مطهرة ميكانيكيًا أو ذات الاستخدام الواحد أو مغلفة بشكل فردي - البدائل الأحادية كالأواني والأطباق / الأكواب والعبوات.</p> <p>12. يجب ألا يتجاوز طلب توصيل الطعام من (المطاعم) 50 وجبة في الطلبية الواحدة.</p> <p>13. غسل اليدين بالماء والصابون أو تعقيم اليدين للعاملين بشكل دوري مع توفير معقمات اليدين التي تعمل تلقائيًا لهم في أماكن متفرقة</p> <p>14. يجب تنظيف وتطهير الطاولات المستخدمة بالمطهرات المعتمدة مباشرة بعد مغادرة الزبون</p> <p>15. عدم استخدام طاولات الخدمة الذاتية أو البوفيه المفتوح</p> <p>16. تشجيع الدفع عبر قنوات الدفع الذكية (البطاقات، أو عبر الإنترنت والوسائل الأخرى ذات الصلة)</p> <p>17. القيام بعملية تنظيف وتطهير شاملة في المؤسسة الغذائية بعد ساعات العمل</p> <p>18. يجب التركيز على زيادة عدد الطلبات الخارجية (مع إتباع إجراءات السلامة الغذائية)</p> <p>19. إعداد دليل إجراءات عمل واضح وتدوين جميع إجراءات العمل اليومية في السجلات</p> <p>20. يسمح لخدمات صف السيارات في كافة المؤسسات الغذائية شرط اتباع الاجراءات الاحترازية والوقائية اللازمة</p> <p>21. يجب أن تتماشى ساعات العمل المحددة لتشغيل المؤسسة الغذائية مع التعليمات الصادرة بشأن ساعات العمل المسموحة</p> <p>22. إتباع ما جاء في نظام سلامة الغذاء في جميع الأوقات</p> <p>23. 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.</p> |
|--|---|

 GOVERNMENT OF DUBAI	Organization Unit: Health & Safety Department إدارة الصحة والسلامة الوحدة التنظيمية:	 بلدية دبي DUBAI MUNICIPALITY	
	Document title: External Circular / تعميم خارجي عنوان الوثيقة:		Doc Ref.: DM-PH&SD-CR45 رقم الوثيقة:

<p>These measures are valid till further notice and regular inspections will be conducted to ensure the compliance, where non-compliant food establishments will be penalized according to the enforced rules.</p>	<p>هذه الإجراءات سارية حتى إشعار آخر وسيتم المتابعة من خلال التفتيش للتأكد من الالتزام بما ورد أعلاه ومخالفة المؤسسات الغذائية الغير ملتزمة وفقا للضوابط المعمول بها.</p>
<p>For further information, please contact Food Inspection Section</p>	<p>للمزيد من المعلومات أو الاستفسارات، يمكنكم التواصل مع قسم التفتيش الغذائي</p>
<p> Foodsafety@dm.gov.ae ✉ 800900 ☎ </p>	
<p> www.dm.gov.ae Health & Safety Department </p>	<p> www.dm.gov.ae إدارة الصحة والسلامة </p>

Issue date: تاريخ الإصدار	26 th May 2020	Version number (1)	رقم الإصدار (1)
Classification (Public) تصنيف الوثيقة (عام)		Page 3 of 3	