

Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة Health & Safety Department	الوحدة التنظيمية:
Document title:	تعميم خارجي / External Circular	عنوان الوثيقة:
Doc Ref.	DM-PH&SD-CR31	رقم الوثيقة:



Date: 23/04/2020 2020/04/23

External Circular (31)		تعميم خارجي رقم (31)	
Intensification of Cleaning and Disinfection Process in		تكثيف الإجراءات الاحترازية في المؤسسات الغذائية	
Food Establishments after Partial Reopening Phase		بعد مرحلة الفتح الجزئي	
Dubai Municipality calls on food establishments in		على جميع المؤســســات الغذائية في إمارة دبي ضــرورة	يتوجب
Dubai	to comply with the following:	بمتطلبات بلدية دبي التالية:	الالتزام
1.	Carry out regular body temperature checking for	قيــاس درجــات الحــرارة للعــاملين والزبــائن بشــكل دوري	.1
	staff and customers before entry	قبل الدخول	
2.	Maintain physical distancing measures of 2 meters	الالتـــزام بالتباعـــد الاجتمـــاعي لمســـافة 2 متـــر بـــين	.2
	among customers and workers at all times except in	شخص واخر باستثناء أفراد الأسرة الواحدة.	
	the case of family members.		
3.	Provide instructions for maintaining social	الإرشـــادات اللازمـــة للتباعـــد الاجتمـــاعي فــي المطـــاعم	.3
	distancing of 2 meters in restaurants and coffee	والمقــاهي (2 متــر) والتــي تشــير الــى الحــد الأقصــى	
	shops, indicating maximum number of customers	لعــدد الزبــائن المســموح بــه علــى أن يــتم احتســاب 4	
	allowed inside at a time (Maximum number should	متر مربع لكل زبون داخل المؤسسة	
	be calculated based on 4 square meters per		
	customer)		
4.	Restaurants and coffee shops must reduce seating	يجـب تقليـل أمـاكن الجلـوس في المطـاعم والمقـاهي الـى	.4
	arrangements to be 30% of occupancy ceiling and	نسبة 30% مـن مسـاحة الإشـغال مـع مراعـاة تـرك مسـافة	
	maintain placing tables 2 meters apart for all	مترين بين طاولة وأخرى أو إضافة حواجز بين الطاولات	
	customers or set up separators / screens between		
	tables		
5.	When specified, restaurants and coffee shops must	يجــب علـى المطــاعم والمقــاهي التقــدم بطلــب الحصــول	.5
	obtain a permit from the Food Safety Department	على تصـريح مـن إدارة سـلامة الغـذاء لغـرض فـتح منطقـة	
	to open dine-in area	تناول الطعام	
6.	Food courts must reduce seating arrangements to	يجـب تقليـل أمـاكن الجلـوس في ردهـات الطعـام الى نسـبة	.6
	be 30% of occupancy ceiling and maintain placing	30% مــن مســاحة الأشــغال مــع مراعــاة تــرك مســافة	
	tables 2 meters apart for all customers	مترین بین طاولة وأخری	
7.	Customers are not allowed to be in the waiting area	يجـب عـدم السـماح للزبـائن بالتواجـد في منطقـة الانتظـار،	.7
	to limit the number of people inside the food	لتقليل عدد الأشخاص في المؤسسة الغذائية	
	premises		
8.	Customers are not allowed to be in the food	_	
	premises more than 3 hours.	عــدم الســماح للزبــائن بالتواجــد أكثــر مــن 3 ســاعات في	.8
		المؤسسة الغذائية	

تاريخ الإصدار :Issue date	23/04/2020	Version number (1)	رقم الإصدار (1)
. Classification (Public) تصنيف الوثيقة (عام)		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-CR31	رقم الوثيقة:



- No admission to kids (3-12 years) and elderly above
   years
- 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
- Wearing face mask and gloves by the workers and provide it for customers if needed
- 12. Ensure the use of disposable, individually wrapped plastic utensils / dishes / cups /packages only.
- Food establishments should not sell more than 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

- 9. غير مسموح باصطحاب الأطفال (3 12 عاما) أو الأفراد فوق
   60 عاما من الدخول حفاظا على سلامتهم
- 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 وقفـاز اليـدين للعـاملين اثنـاء العمـل، وتوفيرها للزبائن عند الحاجة
- 12. التأكد من استخدام البدائل الأحادية كالأواني والأطباق / الأكواب والعبوات.
- 13. يجـب علـى المؤسسـات الغذائيــة عــدم بيــع أكثــر مــن ٥٠ وجبة في الطلبية الواحدة
- 14. غسـل اليـدين بالمـاء والصـابون او تعقـيم اليـدين للعـاملين بشكل دوري مع توفير معقم اليدين في أماكن متفرقة
- 15. يجـب تنظيـف وتطهيـر الطـاولات المسـتخدمة بـالمطهرات المعتمدة مباشرة بعد مغادرة الزبون
- 16. عــدم اســتخدام طــاولات الخدمــة الذاتيــة أو البوفيــه المفتوح
- 17. تشــجيع الــدفع عبــر قنــوات الــدفع الذكيــة (البطاقــات، او عبر الإنترنت والوسائل الأخرى ذات الصلة)
- القيام بعملية تنظيف وتطهير شاملة في المؤسسة الغذائية بعد ساعات العمل
- 19. يجب التركيز على زيادة عدد الطلبات الخارجية (مع إتباع إجراءات السلامة الغذائية)
- 20. إعــداد دليــل إجــراءات عمــل واضــح وتــدوين جميــع إجراءات العمل اليومية في السجلات
  - 21. تعليق خدمة صف السيارات
- 22. الالتــــزام بســــاعات العمــــل المحــــددة لتشـــغيل المؤسسة الغذائية
  - 23. إتباع ما جاء نظام سلامة الغذاء في جميع الأوقات

تاريخ الإصدار :Issue date	23/04/2020	Version number (1)	رقم الإصدار (1)
Classification (Public) تصنيف الوثيقة (عام)		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-CR31	رقم الوثيقة:



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.

هـذه الإجـراءات سـارية حتـى إشـعار آخـر وسـيتم المتابعـة مـن خـلال التفتـيش للتأكـد مـن الالتـزام بمـا ورد أعـلاه ومخالفـة المؤسسـات الغذائيــة الغيــر ملتزمــة وفقـا للضــوابط 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

إدارة الصحة والسلامة

تاريخ الإصدار :Issue date	23/04/2020	Version number (1)	رقم الإصدار (1)
تصنيف الوثيقة (عام) Classification (Public)		Page 3 of 3	