

 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-CR20	رقم الوثيقة:	

Date: 16/03/2020

التاريخ: 2020/03/16

External Circular (20)	تعميم خارجي رقم (20)
Obligatory Instructions to Food Establishments	تعميم إلزامي إلى المؤسسات الغذائية

Dubai Municipality calls on food establishments in Dubai to comply with the following starting 16th March 2020 till further notice:

- 1- Food establishments should not sell more than 50 meals per order.
- 2- Customers are not allowed to be in the waiting area to limit the number of people inside the food premises
- 3- Seating tables should be spaced to insure 2 meters at least in between.
- 4- Increase takeaway and home delivery orders (with adequate food safety precautions)
- 5- Use disposable cups and eating utensils for serving food and beverages in facilities that have automated dishwashing facilities that meet the disinfection temperature requirements, regular plates and cutlery can be used.
- 6- Clean and disinfect of used tables after customer departure immediately.
- 7- Do not allow entry of any customers or employees with flu symptoms
- 8- Open buffet must be closed permanently

Regular and frequent inspections will be conducted to ensure the compliance, where non-complaint food establishments will be violated according to the enforced rules by Food Safety Department.

Health & Safety Department



إدارة الصحة والسلامة

يتوجب على جميع المؤسسات الغذائية في إمارة دبي ضرورة الالتزام بمتطلبات بلدية دبي التالية من تاريخ 16 مارس 2020 وحتى إشعار آخر:

- 1- يجب على المؤسسات الغذائية عدم بيع أكثر من 50 وجبة في الطلبية الواحدة.
- 2- يجب عدم السماح للزبائن بالتواجد في منطقة الانتظار، لتقليل عدد الأشخاص في المؤسسة الغذائية.
- 3- يجب ان لا تقل المسافة بين طاولة واخرى عن مترين.
- 4- يجب التركيز على زيادة عدد الطلبات الخارجية (مع إتباع إجراءات السلامة الغذائية).
- 5- استعمال الأكواب والأدوات ذات الاستخدام الواحد عند تقديم الأغذية والمشروبات في المؤسسات التي يوجد بها غسالات الأواني الآلية والتي تكون مستوفية لشروط درجات الحرارة المطلوبة، يمكن استخدام الأطباق والأواني العادية.
- 6- يجب تنظيف وتعقيم الطاولات المستخدمة مباشرة بعد مغادرة الزبون.
- 7- عدم السماح بدخول أي موظف أو زبون تظهر عليه أعراض الأنفلونزا.
- 8- إلغاء البوفيه المفتوح نهائياً

سيتم المتابعة من خلال التفتيش للتأكد من الالتزام بما ورد أعلاه وسيتم مخالفة المؤسسات الغذائية الغير ملتزمة وفقاً للضوابط المعمول بها من قبل إدارة سلامة الغذاء

Issue date: تاريخ الإصدار	16/03/2020	Version number (1)	رقم الإصدار (1)
Classification (Public) تصنيف الوثيقة (عام)		Page 1 of 1	