

Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة Health & Safety Department	الوحدة التنظيمية:
Document title:	تعميم خارجي / External Circular	عنوان الوثيقة:
Doc Ref.	DM-PH&SD-CR22	رقم الوثيقة:



التاريخ: 17/03/2020 2020/03/17

External Circular (22)	تعميم خارجي رقم (22)
Obligatory Instructions	تعليمات إلزامية
to Food Delivery Service Providers/Transporters	لمقدمي خدمات توصيل الطعام/نقل الأغذية

Dubai Municipality calls on all food delivery service providers/transporters in Dubai to comply with the following requirements starting 17<sup>th</sup> March 2020 till further notice:

- Food delivery/transportation means should be suitable, safe for transporting food, designed, constructed, maintained and used hygienically as per the Food Code that includes (but not limited to) bikes, vehicles and delivery personnel.
- Clean and disinfect the external and internal parts of food delivery bags as well as hand touchable areas of the vehicle frequently by using Dubai Municipality approved disinfectants.
- Delivery personnel shall maintain adequate health precautions at all times including:
  - Stop working immediately if there are flu-like symptoms such as fever, cough or any other symptoms of infection and seek the nearest health care center. Report to the food establishment's management if there is any contact with sick people.
  - Wash hands by water & soap or approved sanitizer before and after every delivery; and avoid touching face, nose, eyes and mouth.
  - Maintain sufficient distance not less than 1 meter between delivery/transport personnel and individuals, avoid handshakes and other posture that would get in close contact with others, stay away from groups and crowded areas.
  - Face masks should be used properly when needed.
  - Disposable hand gloves should be used during either cash collection or using POS devices.

يتوجب على جميع مقدمي خدمات توصيل الطعام ونقل الأغذية في إمارة دبي ضــرورة الالتزام بمتطلبات بلدية دبي التالية من تاريخ 17 مارس 2020 وحتى إشعار آخر:

- يجب أن تكون وسائل التوصيل والنقل مناسبة وآمنة لنقل الأغذية وأن
  تكون مصمة ومصانة طبقا لنظام سلامة الغذاء، على سبيل المثال لا
  الحصر كل أنواع الدراجات الهوائية والنارية والسيارات والعاملين في خدمات
  التوصيل/النقل.
- يجب أن يتم تنظيف الأجزاء الداخلية والخارجية لوحدات حفظ/نقل الطعام والمناطق التي يتم لمســها بالأيدي في المركبات بصــورة شــاملة وذلك باستخدام المطهرات المعتمدة من بلدية دي.
- يجب أن يلتزم موظف توصيل الطعام بالمحاذير الصحية الكافية في كل الأوقات ويشمل ذلك:
  - التوقف فورا عن العمل عند وجود أعراض مشابهة للإنفلونزا مثل الحمى والسعال أو أي أعراض أخرى للعدوى ومراجعة أقرب مركز صحي مع ضرورة إبلاغ إدارة المؤسسة الغذائية في حال كان هنالك اتصال مع أشخاص مرضى.
- غسل اليدين بالماء والصابون أو/ التعقيم بمطهر معتمد قبل وبعد
   كل عملية توصيل/نقل مع تفادي لمس الوجه والأنف والفم والأعين.
- المحافظة على مسافة كافية لا تقل عن 1 متر بين موظف
   التوصيل/النقل والأفراد مع تفادي المصافحة وكل ما من شأنه أن
   يؤدي إلى الاتصال القريب مع الآخرين، كما يجب الابتعاد عن الأماكن
   المزدحمة
  - استخدام قناع الوجه بطريقة صحيحة عند الحاجة
- يجب استخدام القفازات ذات الاستخدام الواحد في عملية الدفع سواء
   كان ذلك نقداً أو باستخدام أجهزة الدفع الآلية.

تاريخ الإصدار :Issue date	17/03/2020	Version number (1)	رقم الإصدار (1)
(عام) Classification (Public)		Page 1 of 2	



Organization Unit:	إدارة الصحة والسلامة Health & Safety Department	الوحدة التنظيمية:
Document title:	تعميم خارجي / External Circular	عنوان الوثيقة:
Doc Ref.	DM-PH&SD-CR22	رقم الوثيقة:



- 4. Food should be kept and delivered as per the recommended temperatures by Food Code. (Hot food should be kept above 60°C and cold food should be kept below 5°C).
- 4. يجب أن يتم حفظ وتوصيل الطعام ضمن درجات الحرارة المذكورة في نظام
   ســــلامة الغذاء (الحفظ الســـاخن في درجة حرارة 60 درجة مئوية أو أعلى
   والحفظ البارد في درجة حرارة 5 درجات مئوية أو أقل.)
- Food delivery/transportation means must be registered via FOODWATCH platform and ensure training the personnel on good practices of personal hygiene and food safety measures.
- 5. يجب أن يتم تسجيل وسائل التوصيل والنقل عبر منصة فود ووتش كما يجب أن يتم تدريب العاملين على ممارسات النظافة الشخصية وسلامة الغذاء المعتمدة.

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

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



**Health & Safety Department** 

إدارة الصحة والسلامة

تاريخ الإصدار :Issue date	17/03/2020	Version number (1)	رقم الإصدار (1)
(Classification (Public تصنيف الوثيقة (عام		Page 2 of 2	