

دليل مؤقت لإدارة سلامة الغذاء في إمارة دبي

النسخة الثانية

نشر بتاريخ 22 مارس 2020

يسري العمل بهذا الدليل لمدة ثلاثة أشهر من مارس 2020 إلى يونيو 2020. تم تطوير هذه المتطلبات عبر إدارة

سلامة الغذاء بالتعاون مع إدارة الصحة والسلامة ببلدية دبي. سيتم تحديث بعض المتطلبات أحياناً ويمكن

الحصول على المعلومات المحدثة عبر الرابط <https://foodwatch.dm.gov.ae>

إدارة سلامة الغذاء - بلدية دبي

www.dm.gov.ae
FOODSAFETY@DM.GOV.AE

1 المجال

يسري استخدام هذا الدليل كمرجع للأعمال التالية:

- كافة المؤسسات الغذائية
- موردي مواد التطهير والنظافة
- خدمات نقل وتوصيل الأغذية ويشمل ذلك مركبات نقل الأغذية والدراجات النارية وغيرها من وسائل نقل الأغذية
- شركات تدريب برامج سلامة الغذاء والشركات الاستشارية والشركات المانحة للشهادات

2 متطلبات سلامة الغذاء

يجب على كل المؤسسات الغذائية الالتزام بنظام سلامة الغذاء في كل الأوقات.

تطبق المتطلبات الإضافية الواردة في الجداول أدناه خلال فترة سريان هذا الدليل.

جدول رقم 1: تندرج تحت هذا الجدول لممارسات الواجب اتباعها من قبل كافة المؤسسات الغذائية

| تعليمات لكافة المؤسسات الغذائية | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| يعتبر التنظيف والتطهير إلزامياً في هذه المناطق وذلك باستخدام مواد التنظيف والتطهير المعتمدة استخدم خاصة إدارة الموردين عبر منصة فودووتش لاختيار الموردين المعتمدين وإنشاء عقود ذكية عبر المنصة | تنظيف وتطهير المناطق العامة |
| يجب تنظيف الأسطح الملامسة للأيدي مثل الكراسي والطاولات بصورة دورية باستخدام مواد التنظيف والتطهير المعتمدة. | تنظيف وتطهير الأسطح الملامسة للأيدي |
| يجب تنظيف الأسطح التي يتم لمسها بصورة متكررة بصورة دورية (كل نصف ساعة على الأقل) مثل قوائم الطعام ومقابض الأبواب باستخدام مواد التنظيف والتطهير المعتمدة. يتم تسجيل عمليات التطهير والتنظيف لهذه الأسطح دورياً باستخدام تطبيق فودووتش تواصل (اضغط هنا لمعرفة طريقة التسجيل). | تنظيف وتطهير الأسطح ذات الاستخدام / الملامسة الأكثر تكراراً |
| يجب أن يتم التأكد من سهولة وصول المتعاملين لمرافق غسل اليدين وأن تكون مزودة بالماء الجاري والصابون في كل الأوقات كما يجب توفير مطهر الأيدي في مناطق تواجد المتعاملين. يجب استبدال مقابض الأبواب اليدوية والتي يتم تشغيلها بالقدم أو بصورة اتوماتيكية لتفادي للمس بالأيدي | المرافق الخاصة بالمتعاملين |
| يجب توجيه العاملين في المؤسسة الغذائية بضرورة المحافظة على التباعد الاجتماعي وتفادي الاتصال القريب مع الزوار والمتعاملين. تقليل الاجتماعات في مجموعات بقدر الإمكان. | التباعد الاجتماعي بين الموظفين |
| يجب الحفاظ على مستوى عالي من النظافة الشخصية في جميع الأوقات، لمعرفة المزيد شاهد الفيديو. | العادات والنظافة الشخصية |

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <p>يجب تجنب لمس العينين والأنف والفم مع تفادي المصافحة والاتصال القريب.</p> | |
| <p>يجب على الموظفين الإبلاغ عن أي حالة مرضية للمشرف الصحي خاصة في حال ظهور أعراض مرضية مثل الحمى والسعال كما يجب أن يطلب المساعدة الطبية فوراً، يجب أيضاً إبلاغ الإدارة إذا كانت هناك حالة مخالطة للمرضى.</p> | <p>الإبلاغ عن الحالة الصحية</p> |
| <p>يجب غسل الأيدي بصورة دورية خاصةً عند ملامسة الأسطح المحتمل تلوثها، كما يجب غسل الأيدي بعد ملامسة العينين أو الأنف أو الفم.</p> | <p>غسل اليدين</p> |
| <p>يجب ارتداء ملابس واقية نظيفة وملامسة لطبقة العمل. في حال ارتداء قناع الوجه، يجب لبسه والتخلص منه بصورة صحيحة. في حال ارتداء القفازات، يجب لبسها والتخلص منها بصورة صحيحة بعد كل استخدام يرجى اتباع توصيات منظمة الصحة العالمية عبر الرابط لللبس قناع الوجه.</p> | <p>الملابس الواقية</p> |
| <p>• يجب تنظيف وتطهير وحدات نقل الطعام بعد كل عملية توصيل. يجب أن يلتزم موظف توصيل الطعام بالاحتياطات الصحية الكافية في كل الأوقات. يجب أن يحمل موظف التوصيل مطهر معتمد في كل الأوقات. يجب أن يلتزم موظف التوصيل بالتباعد الاجتماعي وأن يتبع متطلبات النظافة الشخصية المذكورة في الجدول رقم 1 في حال استخدام القفازات ذات الاستخدام الواحد، يجب أن يكون ذلك في عملية الدفع سواء كان ذلك نقداً أو باستخدام أجهزة الدفع الآلية. التأكد من إضافة مزودي مركبات الطعام باستخدام خاصية إدارة الموردين عبر منصة فودووتش. اضغط هنا لمعرفة المزيد عن إدارة مركبات نقل وتوصيل الأغذية.</p> | <p>مركبات نقل الطعام</p> |
| <p>يجب استخدام تطبيق فودووتش تواصل للتحقق من النظافة الشخصية للعاملين، الإبلاغ عن المرض، التحقق من عمليات التنظيف والتطهير والإبلاغ عن مركبات نقل الأغذية غير المسجلة في بلدية دبي.</p> | <p>تطبيق فودووتش</p> |

الجدول رقم 2: الممارسات الخاصة بالمؤسسات الغذائية للبيع بالتجزئة التي يجب اتباعها إضافة إلى ما تم ذكره في الجدول رقم 1

| متاجر الأقسام / المجمعات الاستهلاكية | مقاصف الموظفين | الفنادق | المطاعم / الكافيتريات/ المقاهي | |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------|
| لا ينطبق | <ul style="list-style-type: none"> - يجب أن يتم يقتصر تقديم الطعام فقط على العاملين في المنشأة مع التحكم في الدخول لتخفيض عدد الأفراد - يجب ألا يسمح بدخول الضيوف كما يجب أن يتم تقديم الطعام عبر موظفي الخدمة كلما أمكن ذلك - استبدال الأدوات الملامسة للأيدي مثل مغرفة الطعام بصورة دورية | <ul style="list-style-type: none"> - يقتصر الدخول على الحجوزات المسبقة للتأكد من أن مناطق تقديم الطعام غير مزدحمة. - يتم تقديم الطعام عبر موظفي الخدمة كلما أمكن ذلك - استبدال الأدوات الملامسة للأيدي مثل مغرفة الطعام بصورة دورية | تم تعليق هذا النشاط لحين إشعار آخر | البوفيه المفتوح |
| يجب إغلاق منصات الخدمة الذاتية لحين اشعار آخر. | يجب إغلاق منصات الخدمة الذاتية لحين اشعار آخر | يجب التأكد من أن معدات تقديم الطعام يتم التعامل معها من قبل موظفي الفندق فقط | يجب إغلاق منصات الخدمة الذاتية لحين اشعار آخر | منصات الخدمة الذاتية |

| | | | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| لا ينطبق | لا ينطبق | لا ينطبق | يجب أن تغلق مناطق الانتظار لحين إشعار آخر | مناطق الانتظار |
| تقليل الحد الأقصى للسعة إلى 20% فقط من الطاقة الاستيعابية لمنطقة تناول الطعام. | لا ينطبق | تقليل الحد الأقصى للسعة إلى 20% فقط من الطاقة الاستيعابية لمنطقة تناول الطعام. | تقليل الحد الأقصى للسعة إلى 20% فقط من الطاقة الاستيعابية لمنطقة تناول الطعام*. | منطقة تناول الطعام |
| يجب ألا تقل المسافة بين الطاولات عن مترين يجب ألا يوجد أكثر من كرسيين في طاولة على تسع أربع كراسي كما يجب توفير مطهر لليدين في كل طاوله | | | | مناطق الجلوس |
| يجب تطهير كل الأواني وأدوات المائدة بغسالة الصحون الميكانيكية والتي تمزج بين استخدام المطهرات والحرارة. يجب استخدام الأواني وأدوات المائدة ذات الاستخدام الواحد عند عدم توفر غسالة الصحون بالمواصفات أعلاه. | | | | الأواني وأدوات المائدة |
| يجب توفير تعليمات حول آداب الضيوف مثل أهمية الابتعاد عن المناطق العامة عند الشعور بالمرض والمحافظة على التباعد الاجتماعي توفير تعليمات للمتعاملين لاتخاذ الاحتياطات اللازمة للحفاظ على صحتهم وعلى صحة الآخرين | | | | آداب الضيوف |
| يجب ألا تزيد طلبيات الطعام عن خمسين وجبة في الطلب الواحد | | | | طلبات الطعام |
| يجب تشغيل موزعات العصائر عبر موظفي الخدمة كلما أمكن ذلك يجب تقديم الماء بالأكواب ذات الاستخدام الواحد يجب تنظيف وتطهير أواني توزيع العصير والماء خاصة التي يتم لمسها واستخدامها بكثرة مره كل نصف ساعة على الأقل مع زيادة ذلك في فترات الذروة. | | | | موزعات العصير والماء |

*إذا كانت السعة الاستيعابية لمنطقة تناول الطعام هي 100 متعامل، يجب أن يتم تقليل ذلك إلى 20 متعامل في كل الأوقات

3 تدريبات سلامة الغذاء

علقت إدارة سلامة الغذاء ببلدية دبي برامج التدريب المباشر وذلك من تاريخ 17 مارس 2020 حتى اشعار آخر ولكن تشجع الإدارة المؤسسات الغذائية على استخدام طرق تدريب بديلة لضمان تدريب العاملين في مجال الأغذية، وخاصة الموظفين الجدد على أساسيات سلامة الغذاء قبل مزاولتهم للعمل. يمكن أن تكون التدريبات التدريبية عبر الإنترنت مفيدة جدًا لتزويد متداولي الأغذية بالمعلومات الأساسية، وتجدر الإشارة إلى أن بلدية دبي نشرت مجانًا مواد تدريبية عن سلامة الغذاء عبر الإنترنت على الموقع الإلكتروني <https://foodwatch.dm.gov.ae>، قم بالضغط على "التدريب عبر الإنترنت / Online Training" للحصول على مزيد من التفاصيل. نشرت إدارة سلامة الغذاء التدريبات المذكورة أعلاه لدعم المؤسسات الغذائية في مواصلة التعليم في المواضيع الخاصة بسلامة الغذاء مما سيساعد متداولي الأغذية وإداراتهم في فهم الاحتياطات الضرورية اللازم اتخاذها لتفادي الأمراض المنقولة عبر الغذاء.

أرقام التواصل:

للدعم والمعلومات حول التنظيف والتطهير اطلب التواصل مع إدارة الصحة والسلامة عبر الرقم 800900

للداعم والمعلومات حول متطلبات سلامة الغذاء اطلب التواصل مع إدارة سلامة الغذاء عبر الرقم 800900

تعاميم

للاطلاع أو لتحميل التعميم الصادرة من بلدية دبي -إدارة الصحة والسلامة اضغط [هنا](#)