

Administrative Circular No.38/ 2020 of intensification Preventive procedures in Food premises operate in Ajman Emirate after partial reopening phase.

تعميم إداري رقم (38) لعام 2020 بشأن تكثيف الإجراءات الاحترازية والوقائية بالمنشآت الغذائية بالإمارة بعد مرحلة الفتح الجزئي

Objective: To maintain public health and prevent disease transmission among the society of Ajman.

Scope: food premises in the emirate

الهدف: الحفاظ على الصحة العامة والوقاية من انتقال الأمراض بين أفراد المجتمع.
مجال التطبيق: المنشآت الغذائية بالإمارة.

Health Requirements Details:

- 1- Carry out regular body temperature checking for staff and customers 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- Provide instructions for maintaining social distancing of 2 meters in restaurants and coffee shops, indicating maximum number of customers allowed inside at a time (maximum number should be calculated based on 4 square meters per customers).
- 4- Restaurants and coffee shops must reduce seating arrangements to be 30% of occupancy ceiling and maintain placing tables 2 meters apart for all customers or set up separators/ screens between tables.
- 5- When specified, restaurants and coffee shops must obtain a permit from the Health Department to open dine-in area.
- 6- Food courts must reduce sating arrangements to be 30% of occupancy ceiling and maintain placing tables 2 meters apart for all customers.
- 7- Customers are not allowed to be on 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 member should seek medical care right away once developed flu symptoms, and to stop working immediately and customer with flu symptoms are not allowed entering.
- 10- Wearing face mask by the workers and provide it for customers if needed.
- 11- Ensure the use of disposable, individually wrapped plastic utensils/ dishes/cups/ packages only.
- 12- Food establishments should not sell more than 50 meals per order.

تفاصيل المتطلبات الصحية:

1. قياس درجات الحرارة للعاملين والزبائن بشكل دوري قبل الدخول.
2. الالتزام بالتباعد الاجتماعي لمسافة 2 متر بين شخص وآخر باستثناء أفراد الأسرة الواحدة.
3. الإرشادات اللازمة للتباعد الاجتماعي في المطاعم والمقاهي (2 متر) والتي تشير الحد الأقصى لعدد الزبائن المسموح به على أن يتم احتساب 4 متر مربع لكل زبون داخل المنشأة.
4. يجب تقليل أماكن الجلوس في المطاعم والمقاهي إلى نسبة 30% من مساحة الإشغال مع مراعاة ترك مسافة مترين بين طاولة وأخرى أو إضافة حواجز بين الطاولات.
5. يجب على المطاعم والمقاهي التقدم بطلب الحصول على تصريح من إدارة الصحة العامة لغرض فتح منطقة تناول والطعام.
6. يجب تقليل أماكن الجلوس في ردهات الطعام إلى نسبة 30% من مساحة الأشغال مع مراعاة ترك مسافة مترين بين طاولة وأخرى.
7. يجب عدم السماح للزبائن بالتواجد في منطقة الانتظار، لتقليل عدد الأشخاص في المنشأة الغذائية.
8. عدم السماح للزبائن بالتواجد أكثر من 3 ساعات في المنشأة 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.
11. التأكد من استخدام البدائل الأحادية كالأواني والأطباق/ الأكواب والعبوات.
12. يجب على المؤسسات الغذائية عد بيع أكثر من 50 وجبة في الطلبية الواحدة.

- 13- Regular hand washing with water and soap or hand sanitizing by workers with availability of hand sanitizer at different area.
- 14- Clean and disinfect customer service tables immediately after the customer leaves with an approved disinfectant.
- 15- Do not use self- service counters and buffet.
- 16- Promote smart payment solutions (cared, online and other related means)
- 17- Perform a thorough cleaning and disinfection process in the food establishment after working hours.
- 18- Increase takeaway and home delivery orders (with adequate food safety precautions)
- 19- Develop a clear work procedure and record related information.
- 20- Suspension of valet parking services.
- 21- Commit to the working hours specified for the operation the food establishment.
- 22- Follow the Food code requirement at all times.

The measures are valid until further notice and regular inspections will be conducted to ensure the compliance, where non-compliant food establishment will be penalized according to the enforced rules.

13. غسل اليدين بالماء والصابون أو تعقيم اليدين للعاملين بشكل دوري مع توفير معقم اليدين في أماكن متفرقة.
 14. يجب تنظيف وتطهير الطاولة المستخدمة بالمطهرات المعتمدة مباشرة بعد مغادرة الزبون.
 15. عدم استخدام طاولات الخدمة الذاتية أو البوفيه المفتوح
 16. تشجيع الدفع عبر قنوات الدفع الذكي (البطاقات، أو عبر الانترنت والوسائل الأخرى ذات الصلة)
 17. القيام بعمليات تنظيف وتطهير شاملة في المنشأة الغذائية بعد ساعات العمل.
 18. يجب التركيز على زيادة عدد الطلبات الخارجية (مع إتباع إجراءات السلامة الغذائية)
 19. إعداد دليل إجراءات عمل واضح وتدوين جميع إجراءات العمل اليومية في السجل.
 20. تعليق خدمة صف السيارات.
 21. الالتزام بساعات العمل المحددة لتشغيل المنشأة الغذائية
 22. اتباع نظام سلامة الغذاء في جميع الأوقات
- هذه الإجراءات سارية حتى اشعار آخر وسيتم المتابعة من خلال التفتيش للتأكد من الالتزام بما ورد أعلاه ومخالفة المؤسسات الغذائية الغير ملتزمة وفقاً للضوابط المعمول بها.

قطاع الصحة العامة والبيئة



تاريخ الاعتماد: 26 إبريل 2020