

الدليل الإرشادي المؤقت للمؤسسات الغذائية في إمارة دبي

الإصدار 5

تم النشر بتاريخ 27 مايو 2020 عبر إدارة سلامة الغذاء - بلدية دبي

يسري العمل بالمتطلبات المؤقتة اعتباراً من شهر أبريل 2020 وحتى إشعار آخر.

يتكون هذا الدليل الإرشادي من خمسة أقسام: يوضح القسم رقم (1) و(2) من هذه الوثيقة المتطلبات اللازمة من إدارة سلامة

الغذاء وإدارة الصحة والسلامة ببلدية دبي بناءً على التعميم الصادر بتاريخ 23 أبريل 2020.

أما القسم رقم (3) و(4) و(5) من هذه الوثيقة فيقدم التوصيات اللازمة للإدارة الخاصة بجائحة كوفيد 19 وتم إعدادها بناءً على

متطلبات هيئة الصحة بدبي ووزارة الصحة ووقاية المجتمع في دولة الإمارات العربية المتحدة وكذلك منظمة الصحة العالمية.

يجب على جميع المؤسسات الغذائية الالتزام بتوصيات أفضل الممارسات لضمان سلامة الموظفين والمستهلكين.

ستكون هناك تغييرات في المتطلبات من وقت لآخر. يرجى الاطلاع على رابط منصة فودووتش <https://foodwatch.dm.gov.ae>

للحصول على المعلومات المحدثة.

إدارة سلامة الغذاء - بلدية دبي

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

فهرس المحتويات

1-1	مجال التطبيق	5
2-	متطلبات بلدية دبي	6
-3	التعامل مع حالات الإصابة المؤكدة بـ COVID-19 بين الموظفين	14
	1.3 سياسة العودة إلى العمل :	15
-4	أفضل الممارسات	16
	1.4 إدارة صحة الموظف	16
	1.1.4 تنفيذ ضوابط مكان العمل للحد من انتقال المرض بين الموظفين	17
	2.1.4 تنفيذ الضوابط للحد من انتقال المرض بين الموظفين في أماكن الإقامة :	18
	2.4 توصيات النظافة الشخصية للموظفين :	19
	3.4 الاستخدام السليم لقفازات اليد ذات الاستخدام الواحد :	19
	4.4 المسافة الجسدية في بيئة العمل :	20
	5.4 ممارسات الأشخاص المشاركين في نقل وتسليم المكونات الغذائية والمنتجات الغذائية للمؤسسات الغذائية :	21
5-	أسئلة مكررة	23
	5.1 هل ينقل الطعام COVID-19 أو يمكن التقاط COVID-19 من تناول الطعام؟	23
	5.2 من الذي في خطر ومن يجب عليه أن يذهب إلى الحجر الصحي؟	23
5.3	ما هي المخالطة ؟	23

- 5.4 ماذا يجب أن أفعل إذا كان شخص ما على اختلاط مع شخص ما مريض ب COVID-19 ، ، لكنه ليس مريضاً؟
24
- 5.5 ماذا لو تعرض فرد لشخص لديه COVID-19 ولكن ليس له اختلاط معه ؟ _____ 24
- 5.6 ماذا لو تعرض فرد لشخص في الحجر الصحي ولا يعاني من أعراض ؟ _ 25
- 5.7 إذا تم فحص الشخص وكان إيجابياً، ما هي البروتوكولات التي يجب أن تتبعها إدارة المؤسسة الغذائية؟
25
- 5.8 إذا كان اختبار العامل في مؤسسة غذائية إيجابياً ، فهل يجب إغلاق المنشأة؟
26
- 5.9 ما الذي يجب القيام به إذا كان هناك اختلاط في الحجر الصحي ولكن لم يتم اختباره حتى 14 يوماً؟
26
- 5.10 كيف يمكنك استخدام تطبيق Foodwatch Connect للتحقق من صحة الموظف وتأكيد إجراءات التنظيف والتطهير؟
27
- 6- تدريبات سلامة الغذاء _____ 29
- 6.1 التدريب المباشر _____ 29
- 6.2 دليل المدرب- التعليم عن بعد _____ 29
- 6.2 مواد تدريبية مجانية: _____ 30
- 1 تعاميم _____ 31

1- مجال التطبيق

يعتبر هذا الدليل كمرجع للأنشطة والخدمات التجارية التالية:

- كافة المؤسسات الغذائية وبمختلف أنشطتها
- موردي محاليل التنظيف والتطهير
- خدمات نقل وتوصيل الأغذية ويشمل ذلك مركبات نقل الأغذية والدراجات النارية وغيرها من وسائل نقل الأغذية
- مقدمو الخدمات للصناعات الغذائية مثل مراكز التدريب والاستشاريين والمدققين وموردي ومقدمي خدمات التنظيف والتطهير وخدمات إدارة الآفات وخدمات إدارة النفايات وشركات التوظيف وتوريد العمالة ومقدمي خدمات الصيانة.

2- متطلبات بلدية دبي

يجب أن تضمن جميع المؤسسات الغذائية استيفاء متطلبات نظام سلامة الغذاء في كل الأوقات. تطبق المتطلبات الإضافية التالية والواردة في الجداول أدناه خلال فترة سريان هذا الدليل. أما القسم الثالث والرابع والخامس من هذه الوثيقة فيقدم معلومات تفصيلية أكثر.

2.1 ملخص الممارسات الرئيسية الواجب اتباعها من قبل كافة المؤسسات الغذائية

جدول رقم 1

الممارسات	تعليمات لكافة المؤسسات الغذائية
تنظيف وتطهير المناطق العامة	- إلزامية التنظيف والتطهير باستخدام مواد التنظيف والتطهير المعتمدة (biocides) ، يتم استخدام خاصية إدارة الموردين عبر منصة Foodwatch لاختيار الموردين المعتمدين وإنشاء عقود ذكية عبر المنصة .
تنظيف وتطهير الأسطح الملامسة للأيدي	- إلزامية التنظيف والتطهير بصورة دورية باستخدام مواد التنظيف والتطهير المعتمدة (biocides) ، وإن لم يكن المطهر ضمن القائمة المعتمدة ، يجب على المورد أن يوفر بياناته ويسجله ويعتمده في منصة منتجي .
تنظيف وتطهير الأسطح ذات الاستخدام / التلامس الأكثر تكراراً	- إلزامية التنظيف والتطهير بصورة دورية باستخدام مواد التنظيف والتطهير المعتمدة (biocides) (كل نصف ساعة على الأقل) - يتم تسجيل عمليات التطهير والتنظيف باستخدام تطبيق Foodwatch Connect (اضغط هنا لمعرفة طريقة التسجيل).
المرافق الخاصة بالمتعاملين	- 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. - تأمين معقمات للأيدي في جميع مناطق تواجد المتعاملين - يجب استبدال مقابض الأبواب اليدوية بالتي يتم تشغيلها بالقدم أو بصورة اتوماتيكية لتفادي التماس بالأيدي
التباعد الاجتماعي بين الموظفين /المسؤولين/ المتعاملين	- الحفاظ على مسافة 2 متر طوال الوقت (تفادي الاتصال القريب مع الزوار و الضيوف - تقليل الاجتماعات في مجموعات بقدر الإمكان.

يجب عدم السماح للمستهلكين بالدخول عند ظهور أعراض مشابهة للإنفلونزا مثل السعال والعطس أو الحمى. يجب اتخاذ التدابير الكافية لقياس درجة الحرارة قبل الدخول. يمكن للمؤسسات داخل المراكز التجارية الاكتفاء بقياس درجة الحرارة الذي تم إتخاذه عند الدخول إلى المركز. يجب على جميع المؤسسات الغذائية وضع ملصق ارشادي للمستهلكين عند مداخل الجمهور في المؤسسات الغذائية. يجب طباعة الملصق الارشادي الخاص بالمستهلكين بالأبعاد المحددة من قبل بلدية دبي (الارتفاع 60 سم × العرض 40 سم) يجب استخدام الوسائل الارشادية المطوية في المجمعات الاستهلاكية والمتاجر الكبيرة لصعوبة رؤية الملصقات الصغيرة قم بتنزيل الملصق من هذا الرابط.	تعليمات استقبال الجمهور والملصقات الخاصة بذلك
- يجب الحفاظ على مستوى عالي من النظافة الشخصية في جميع الأوقات، لمعرفة المزيد شاهد الفيديو. - يجب تجنب لمس العينين والأنف والفم مع تفادي المصافحة والاتصال القريب. لمزيد من المعلومات يرجى الاطلاع على القسم رقم (4)	العادات والنظافة الشخصية
- يجب على الموظفين الإبلاغ عن أي حالة مرضية للمشرف الصحي خاصة في حال ظهور أعراض مرضية مثل الحمى، السعال ضيق في التنفس وآلام في الجسم كما يجب أن يطلب المساعدة الطبية فوراً، - يجب على الموظفين أيضاً إبلاغ الإدارة إذا كانت هناك حالة مخالطة للمرضى. - يجب عدم العمل عند ظهور أعراض مشابهة للإنفلونزا مثل الحمى والسعال. لمزيد من المعلومات يرجى الاطلاع على القسم رقم (4) في حالة تأكيد إصابة الموظف بإصابة COVID-19 ، فيجب إتباع المتطلبات المدرجة في القسم رقم (3)	الإبلاغ عن الحالة الصحية
- يجب غسل الأيدي بصورة دورية خاصة عند ملامسة الأسطح المحتمل تلوثها، كما يجب غسل الأيدي بعد ملامسة العينين أو الأنف أو الفم. - ضمان أن عملية غسيل الأيدي قد تمت لمدة لا تقل عن 20 ثانية لمزيد من المعلومات يرجى الاطلاع على القسم رقم (4)	غسل الأيدي

- يجب ارتداء ملابس واقية نظيفة وملائمة لطبيعة العمل. - يجب استخدام قناع الوجه بشكل صحيح في جميع أوقات العمل والتخلص منها بصورة صحيحة - يجب استخدام القفازات في جميع أوقات العمل واستبدالها بشكل مناسب. لمزيد من المعلومات يرجى الاطلاع على القسم رقم (4)	الملابس الواقية
-ضمان تنظيف وتطهير وحدات وحقائب نقل الطعام بعد كل عملية توصيل. - يجب أن يلتزم عامل التوصيل بالاحتياطات الصحية الكافية المدرجة في القسم رقم (4) . - يجب أن يرتدي عامل التوصيل زي العمل مع بطاقة تعريفية تحمل اسمه واسم الشركة التي يعمل بها. - يجب أن يحمل عامل التوصيل مطهر معتمد في كل الأوقات. - يجب أن يلتزم عامل التوصيل بالتباعد الاجتماعي وأن يتبع متطلبات النظافة الشخصية المذكورة في القسم رقم (4) وأن يحافظ على مسافة 2 متر بعيداً عن الأفراد الذين يستلمون الطعام - يجب ارتداء القفازات ذات الاستخدام الواحد، عند توصيل الطعام واستلام النقود او استخدام أجهزة الدفع. - يجب استبدال القفازات بعد كل توصيل وأن تغسل الأيدي بالماء والصابون قبل وبعد عملية التوصيل. - إذا كان هناك عمليات توصيل متعددة في رحلة واحدة، يجب استخدام معقم أيدي معتمد بين عملية توصيل كل طلب - التأكد من إضافة مزودي مركبات الطعام باستخدام خاصية إدارة الموردين عبر منصة Foodwatch. اضغط هنا لمعرفة المزيد عن إدارة مركبات نقل وتوصيل الأغذية. لمزيد من المعلومات يرجى الاطلاع على القسم رقم (4)	مركبات وموظفي توصيل الطعام
- يجب استخدام تطبيق Foodwatch connect للتحقق من النظافة الشخصية للعاملين، الإبلاغ عن المرض، التحقق من عمليات التنظيف والتطهير والإبلاغ عن مركبات نقل الأغذية غير المسجلة في بلدية دبي.	تطبيق Foodwatch
يجب على المشرف الصحي بالإضافة إلى مسؤوليات الحفاظ على سلامة الغذاء، ضمان تلبية المتطلبات المدرجة في هذا الدليل في جميع الأوقات بما في ذلك على سبيل المثال لا الحصر: - خلو جميع العاملين من أعراض المرض مثل الحمى والسعال في بداية العمل ،وتسجيل الحالة في القائمة اليومية - الطلب من أي شخص يعاني من سعال خفيف أو حمى منخفضة (37.3 درجة مئوية أو أكثر) او سعال مع ضيق التنفس البقاء في المنزل. مع طلب الرعاية الطبية على الفور. لمزيد من المعلومات يرجى الاطلاع على القسم رقم (4)	مسؤوليات المشرف الصحي (PIC)

- توفير مرافق كافية للتنظيف والتطهير في جميع المناطق. - وجود إمدادات كافية من معدات الوقاية الشخصية (القفازاات والأقنعة) والمطهرات وأدوات التنظيف. - التأكد من توفير جميع أرقام الاتصال في حالات الطوارئ للموظفين. - توثيق عمليات التنظيف والتطهير باستخدام تطبيق Foodwatch Connect.	
---	--

2.2 ملخص الممارسات الرئيسية الواجب اتباعها من قبل كافة مؤسسات بيع المواد الغذائية بالتجزئة

الجدول رقم 2: يسرد أدناه الممارسات الخاصة بالمؤسسات الغذائية للبيع بالتجزئة التي يجب اتباعها إضافةً إلى ما تم ذكره في الجدول رقم 1 حتى اشعار آخر

مطاعم الكافيتريات المقاهي	الفنادق	مقاصف الموظفين	متاجر الأقسام المجمعات الاستهلاكية	
منطقة تناول الطعام في المؤسسة	يسمح به بموجب الشروط الواردة في الجدول رقم (3) بعد الحصول على تصريح خاص من إدارة سلامة الغذاء	يسمح به بموجب الشروط بعد الحصول على تصريح خاص من إدارة سلامة الغذاء	لا ينطبق	

البوفيه المفتوح	تعليق هذا النشاط حتى إشعار آخر	تعليق هذا النشاط حتى إشعار آخر	يقتصر تقديم الطعام فقط على العاملين في المنشأة مع التحكم في الدخول لتخفيض عدد الأفراد يجب ألا يسمح بدخول الزوار كما يجب أن يتم تقديم الطعام عبر موظفي الخدمة كلما أمكن ذلك استبدال الأدوات الملامسة للأيدي مثل مغرفة الطعام بصورة دورية	لا ينطبق
ركن الخدمة الذاتية	يجب إغلاق ركن الخدمة الذاتية حتى اشعار آخر	يجب التأكد من أن معدات تقديم الطعام يتم التعامل معها من قبل موظفي الفندق فقط	يجب إغلاق ركن الخدمة الذاتية حتى اشعار آخر	يجب إغلاق ركن الخدمة الذاتية حتى اشعار آخر.
مناطق الانتظار	يجب أن تغلق مناطق الانتظار حتى إشعار آخر	لا ينطبق	لا ينطبق	لا ينطبق
خدمة التوصيل واستلام الطعام	- يمكن تقديم خدمة التوصيل للمنازل مع اتخاذ الاحتياطات اللازمة المذكورة في الجدول رقم 1 - يسمح بخدمة الطلبات من السيارة مع اتخاذ الاحتياطات اللازمة.. - يمكن للمتعاملين استلام الطعام من المطعم على أن يتم الإلتزام بالاحتياطات الخاصة بالسلامة والتباعد الاجتماعي			
طلبات الطعام	يجب ألا تزيد طلبات توصيل الطعام عن 50 وجبة في الطلب الواحد			
موزعات العصير والماء	- يجب تشغيل موزعات العصائر عبر موظفي الخدمة كلما أمكن ذلك - يجب تزويد موزعات 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 تكرارية التنظيف والتطهير في فترات الذروة.			

الأماكن المشتركة - يمنع التجمع في الأماكن المشتركة - يجب توفير مطهر أيدي معتمد في الأماكن المشتركة - يجب تطهير المقاعد والطاولات وكافة الأسطح التي يمكن لمسها باليد بصورة دورية	
التواصل مع الموظفين والمتعاملين التواصل مع الموظفين بشكل رسمي وغير رسمي حول تدابير الحماية والتدابير الوقائية كما هو مدرج في القسم رقم (4)	

2.3 متطلبات تصريح منطقة تناول الطعام في المؤسسة

الجدول رقم (3)

أوقات فتح منطقة تناول الطعام في المؤسسة الزمن: يجب التقيد بالزمن المحدد حسب ساعات برنامج التعقيم الوطني	
السعة القصوى لمنطقة تناول الطعام لا توجد قيود خاصة حول سعة أو عدد الطاولات في مناطق تناول الطعام مع الحفاظ على وضع الطاولات بمسافة مترين لجميع المتعاملين عند وضع فواصل / حواجز بين الطاولات. يجب أن يكون الحاجز قادرًا على حماية المتعاملين في الطاولات المجاورة تمامًا من حيث التلامس وحركة الهواء المباشرة	

التباعد الاجتماعي: يجب المحافظة على مسافة التباعد الاجتماعي (مترين) بين المتعاملين ويستثنى من ذلك الأسر من منزل واحد	
يفضل تقديم الطعام فقط في أواني / أطباق / عبوات بلاستيكية يمكن التخلص منها مع أدوات تناول الطعام ذات الإستخدام الواحد. في المؤسسات الغذائية التي توفر معدات لغسل وتعقيم الأواني ميكانيكيًا ، فإن استخدام أدوات المائدة التي تستخدم لمرة واحدة ليس إلزاميًا. يجب أن تكون درجة الحرارة أثناء عملية غسل الصحون إضافة الى الوقت اللازم لذلك ، وكمية المطهر ملائمة للمتطلبات المحددة حسب نوع المعدة المستخدمة و نوع المادة الكيميائية المستخدمة لغسل الصحون مع توفير الأدلة الموثقة على فعالية العملية للحد من وجود العامل الممرض	أواني وأدوات المائدة
يجب على جميع المؤسسات الغذائية وضع ملصق ارشادي للمستهلكين عند مداخل الجمهور في المؤسسات الغذائية. يجب طباعة الملصق الارشادي الخاص بالمستهلكين بالأبعاد المحددة من قبل بلدية دبي (الارتفاع 60 سم × العرض 40 سم) يجب استخدام الوسائل الارشادية المطوية في المجمعات الاستهلاكية والمتاجر الكبيرة لصعوبة رؤية الملصقات الصغيرة قم بتنزيل الملصق من هذا الرابط.	تعليمات استقبال الجمهور
يجب على جميع المؤسسات الغذائية التي تقدم خدمة تناول الطعام في المؤسسة الحصول على تصريح من إدارة سلامة الغذاء لضمان استيفاء جميع المتطلبات. سيتم إصدار هذا النوع من التصاريح مجاناً. يجب الحصول على التصريح في غضون 14 يومًا من بدء تقديم خدمة تناول الطعام في المؤسسة عبر نافذة التصاريح الذكية في منصة فودووتش. سيتم فتح نافذة التصاريح على منصة فودووتش اعتبارًا من 27 أبريل 2020. يجب الحصول على التصاريح لكل منفذ على حدة وليس كمجموعة مطاعم. ويشمل ذلك المطاعم داخل الفنادق حيث يجب التقديم للتصريح لكل مطعم بشكل منفصل. خطوات التقديم لطلب الحصول على تصريح: الخطوة 1: تسجيل الدخول باستخدام حساب المشرف الصحي الأساسي (انقر هنا لمعرفة كيفية التقديم)	تصريح منطقة تناول الطعام في المؤسسة

للدعم والمعلومات حول متطلبات التصاريح أرسل إلى: FoodPermits@dm.gov.ae للمساعدة على منصة فودووتش اتصل على: +971 4 2230457	الخطوة 2: الدخول على واجهة المؤسسة في المنصة , الخطوة 3: اختيار التصاريح الذكية الخطوة 4: اختيار تصريح منطقة تناول الطعام الخطوة 5: تقديم البيانات التالية: • إجمالي مساحة تناول الطعام بالمتر المربع • السعة الأصلية للمقاعد • السعة المعدلة للمقاعد • صورة منطقة تناول الطعام الخطوة 6: أنقر على خيار التقديم يمكن للمؤسسة الاستمرار بهذا النشاط ما لم يتم رفض التصريح المقدم أو إلغاؤه من قبل ضابط التفتيش الغذائي في حالة عدم استيفاء المتطلبات للدعم والمعلومات حول متطلبات التصاريح أرسل إلى: FoodPermits@dm.gov.ae
---	--

3- التعامل مع حالات الإصابة المؤكدة بـ COVID-19 بين الموظفين

إذا تأكدت إصابة أحد الموظفين بـ COVID-19 في العمل:

- اتصل بهيئة الصحة بدبي واتبع التعليمات الصادرة عنها بشأن إدارة المريض.
- بعد التواصل مع هيئة الصحة بدبي، اتصل بفريق الاستجابة بإدارة سلامة الغذاء عبر الخط الساخن 800900.
- أبعد الموظف المريض عن العمل وعن الموظفين الآخرين لمنع انتقال المرض لزملائه. ابحث عن مساحة مكتبية معزولة جيدة التهوية بأبواب يمكن إغلاقها إن أمكن. قم بترتيبات لنقل الموظف خارج منطقة العمل في أقرب وقت ممكن.
- بينما ينتظرون النصيحة الطبية أو يتم إعادتهم إلى المنزل، يجب عليهم تجنب أي اختلاط مع الموظفين الآخرين. يجب أن يتجنبوا لمس الناس والأسطح والأشياء وينصحون بتغطية فمهم وأنفهم بمنديل يمكن التخلص منه عندما يسعلون أو يعطسون ويضعون المنديل في كيس ثم يتخلصون منه في سلة مهملات ذات غطاء. إذا لم يكن لديهم أي مناديل متاحة، فيجب عليهم السعال والعطس في باطن كوعهم. إذا احتاجوا للذهاب إلى الحمام أثناء انتظار المساعدة الطبية، يجب عليهم استخدام حمام منفصل، إذا كان متاحًا.
- أغلق الوصول إلى طعام معين كالمناطق غير الغذائية والتي كان الموظف على اتصال بها واتبع بروتوكولات التنظيف والتطهير. اتصل بشركات التنظيف والتطهير التي تم اعتمادها خصيصًا من قبل بلدية دبي لتطهير المباني التي وجدت فيها حالات مؤكدة من COVID-19. يجب تنظيف جميع الأسطح التي لامسها الموظف المصاب، بما في ذلك جميع الأسطح والأشياء الملوثة بشكل واضح بسوائل الجسم / إفرازات الجهاز التنفسي، وجميع المناطق التي يحتمل أن تكون معرضة للتلوث بشكل كبير كالمراحيض ومقابض الأبواب والهواتف. يجب استخدام المطهرات السطحية عند التركيز الموصى به لأغراض التنظيف. يجب على جميع الموظفين غسل أيديهم جيدًا لمدة 20 ثانية بالماء والصابون بعد أي اختلاط مع شخص ليس على ما يرام مع أعراض تتفق مع عدوى فيروسات التاجية.
- تحديد أي موظف آخر كان على اختلاط مع الشخص المريض في العمل وأمرهم بالبقاء في الحجر الصحي المنزلي لمدة 14 يومًا (من اليوم الأخير من الاختلاط مع الشخص المريض). سيكون من الضروري إخطار جميع من لهم خلطة بالموظف المصاب حتى يتمكنوا أيضًا من اتخاذ تدابير لتقليل مخاطر الانتشار. وعلى سبيل المثال ممكن أن تشمل الخلطة في صناعة المواد الغذائية أي موظف كان على تواصل مباشر أو وجهًا لوجه (أي لمس) ؛ أي موظف على بعد متر واحد من الحالة المؤكدة ؛ أي شخص قام بتنظيف سائل الجسم دون معدات الوقاية الشخصية الكافية (مثل القفازات ،

والذي ، والملابس الواقية) ؛ الموظفون في نفس فريق العمل أو مجموعة العمل التي ظهرت فيها حالة مؤكدة ، وأي موظف يعيش في نفس السكن الذي ظهرت فيه حالة مؤكدة.

• يجب على الموظفين الذين لم يكن لديهم اختلاط بالحالة المؤكدة الأصلية مواصلة اتخاذ الاحتياطات المعتادة وحضور العمل كالمعتاد، سيساعد تنظيم الموظفين في فرق صغيرة أو مجموعات عمل على تقليل الاضطرابات التي تحصل في القوى العاملة في حالة إبلاغ موظف بإصابته بأعراض COVID-19.

إذا كان الموظف إيجابياً لـ COVID-19 أثناء إقامته في مقر السكن الذي يوفره صاحب العمل،

- اتصل بهيئة الصحة بدبي، واطلب المشورة الطبية، واتبع تعليماتها.
- بعد التواصل مع هيئة الصحة بدبي، اتصل بفريق الاستجابة بإدارة سلامة الغذاء عبر الخط الساخن 800900.
- قم بنقل أي شخص آخر يشارك مكان الإقامة والذي يمكن اعتباره مختلطاً بالموظف المصاب وأطلب منه الانتقال إلى الحجر الصحي.
- تحديد أي موظف آخر كان على اختلاط مع الشخص المريض في العمل وتوجيههم بالبقاء في الحجر الصحي المنزلي لمدة 14 يومًا (من اليوم الأخير من الاتصال مع الشخص المريض).
- بدء بروتوكول التنظيف والتطهير في مكان المعيشة بمجرد نقل المريض إلى المستشفى.

1.3 سياسة العودة إلى العمل :

يجب وضع سياسة عودة إلى العمل للموظفين الذين أصيبوا بالعدوى وتعافوا من COVID-19. توصي هيئة الصحة بدبي في الوقت الحالي أنه يمكن الإفراج عن حالة مؤكدة من العزلة بمجرد أن تختفي أعراضهم ولديهم نتيجتان سلبيتان بفارق 7 أيام .

4- أفضل الممارسات

أدرجت إدارة سلامة الغذاء أفضل الممارسات لتشغيل المؤسسات الغذائية والخدمات المرتبطة بها لحماية العاملين في هذه المؤسسات والمستهلكين. ستكون هذه الممارسات بمثابة مرجع مفيد لتحديد إجراءات التشغيل القياسية الخاصة بك.

أ. العبارات "ينبغي" أو "يجب" تستخدم في هذا القسم (3) هي متطلبات إلزامية ويجب على المؤسسات الالتزام بهذه المتطلبات.

ب. يجب على المؤسسات الاتصال بهيئة الصحة بدبي (DHA) للحصول على أي معلومات تتعلق بإدارة الموظفين الذين يشتبه في إصابتهم أو تأكدت من إصابتهم ، وإدارة الموظفين المعزولين.

ج. يجب على المؤسسات الاتصال بإدارة الصحة والسلامة بلدية دبي للحصول على أي معلومات تتعلق بتدابير الصحة والسلامة التي يجب اتخاذها لحماية المرافق العامة ، بما في ذلك الأعمال و المؤسسات الغذائية. يشمل ذلك على سبيل المثال لا الحصر المخاوف المتعلقة ببروتوكولات التنظيف والتطهير داخل عمل الموظف أو في سكنه ، وقائمة بالمطهرات المعتمدة ، وتحرك الموظفين إلى العمل.

د. قد تخضع الممارسات المدرجة في هذا القسم للتغييرات أو التعديل ، ويرجع تقديرها للسلطة المعنية بمؤسستك من خلال تقديم توصيات متزامنة مع الظروف.

1.4 إدارة صحة الموظف

يجب أن تتواجد داخل المؤسسات الغذائية والمؤسسات ذات الصلة إجراءات لضمان صحة الموظفين. كما يلي:

• اتخاذ إجراءات وقائية لضمان عدم إصابة الموظفين المرضى بالعمل

• اتخاذ تدابير حماية لضمان عدم وجود انتقال في حالة إصابة أي موظف.

تتضمن البرامج الأساسية التي يقوم عليها نظام إدارة سلامة الغذاء كما هو محدد في قانون الغذاء إدارة مرض الموظف / الموظفين في أماكن الطعام. تعليمات للإبلاغ عن مرض الموظفين وسياسات العودة إلى العمل عندما يتعافى الموظفون من المرض. يجب تدريب

الموظفين على استخدام هذه المبادئ التوجيهية والامتثال لها والإبلاغ عن المرض في أقرب فرصة لمنع انتقال COVID-19 من الموظف إلى زملائه الموظفين. ممارسات إدارة الموظفين (مثل الإبلاغ عن المرض واستبعاد العمال المرضى) تجعل من غير المحتمل أن يصبح الموظف على ما يرام في مكان العمل مع أعراض COVID-19. ومع ذلك، من الضروري وضع خطة عمل لإدارة الموظفين الذين يعانون من الأعراض وعزل الاتصالات المباشرة. ومن المحتمل جدًا أن يبلغ الموظفون عن المرض عبر الهاتف. يجب أن يكون كل موظف على دراية بعدم ذهابه للعمل بوجود أعراض COVID-19 وإنما الإبلاغ عن هذا المرض هاتفياً.

1.1.4 تنفيذ ضوابط مكان العمل للحد من انتقال المرض بين الموظفين

يجب تنفيذ الإجراءات التالية في مكان العمل لتقليل فرص إصابة الموظفين بالمرض.

مسؤوليات صاحب العمل:

أ. فحص الموظفين في بداية الوردية (على سبيل المثال، قياس درجة الحرارة وتقييم الأعراض قبل بدء العمل). تأكد من توثيق نقاط الفحص باستخدام تطبيق Foodwatch Connect.

ب. تطهير وتنظيف مساحات العمل والمعدات ، مع الأخذ بعين الاعتبار التنظيف المتكرر للأسطح عالية التلامس. تأكد من أن التنظيف والتطهير قد تم باستخدام تطبيق Foodwatch Connect.

ج. توفير معدات حماية وقائية كافية للموظفين وتدريبهم على كيفية استخدامها. إذا كانت هناك مناطق عمل يتم فيها تقييد استخدام الأقنعة أو القفازات بسبب طبيعة العمل أو مخاوف تتعلق بالسلامة، فيجب تزويد الموظفين بتدابير بديلة للحماية.

د. الحد من التعامل المباشر بين الموظفين والعملاء والزبائن قدر الإمكان. تأكد من أن هناك تدابير لضمان التباعد الاجتماعي في العمل.

هـ. حدد الموظفين الذين تزيد أعمارهم عن 50 عامًا والموظفين الذين يعانون من أي حالات صحية كامنة مثل ارتفاع ضغط الدم والسكري وأمراض الجهاز التنفسي والأمراض المرتبطة بالمناعة. يجب توخي الحذر بشكل خاص لضمان عدم تعرضهم لأي خطر محتمل من التعرض. وعرض الملصقات التي تروج للممارسات الجيدة عند ظهور أعراض مشابهة لأمراض الجهاز التنفسي، وممارسات النظافة الشخصية الجيدة والاحتياطات التي يجب أن

يتخذها الموظفون والعملاء. وربط ماتقدم عبر قنوات التواصل الأخرى مثل تقديم التوجيهات عبر الإنترنت مثله مثل الاجتماعات واللقاءات عبر الإنترنت الويب وما إلى ذلك.

اتبع توصيات منظمة الصحة العالمية (*World Health Organization*) للسلامة في مكان العمل.

مسؤوليات الموظف:

- أ. المراقبة الذاتية المنتظمة (على سبيل المثال، قم بقياس درجة الحرارة وتقييم أعراض COVID-19 مثل الحمى والسعال وضيق التنفس. قد تظهر هذه الأعراض بعد 2-14 يومًا من التعرض (بناءً على فترة الحضانة لفيروسات MERS-CoV).
- ب. يجب على الموظفين الذين يشعرون بتوسع مع الأعراض المرتبطة بـ COVID-19 عدم الذهاب للعمل وطلب المشورة الطبية على الفور.
- ج. ارتداء قناعًا وقفازًا في جميع الأوقات، وتذكر غسل اليدين بشكل دوري وتغيير القفازات.
- د. تطبيق التباعد الاجتماعي والبقاء على الأقل 1.5 متر من الأشخاص الآخرين في جميع الأوقات.
- هـ. يجب على الموظفين الذين كانوا على اختلاط مع شخص مريض في العمل أو في المنزل أو السكن أو أثناء التنقل إبلاغ صاحب العمل بالحادثة لضمان الحجر الصحي

2.1.4 تنفيذ الضوابط للحد من انتقال المرض بين الموظفين في أماكن الإقامة :

يجب على أصحاب العمل:

- أ. فحص الموظفين مسبقًا بحثًا عن الأعراض قبل وبعد دخولهم مقر السكن والطلب من أي موظف الإبلاغ عن أي أعراض على الفور للمشرف الصحي
- ب. تنظيف وتطهير أماكن المعيشة والمرافق، مع الأخذ بعين الاعتبار التنظيف المتكرر للأسطح عالية التلامس.
- ج. التأكد من أن الموظفين يحدون من الحركة، ويرتدون الأقنعة، ويمارسون التباعد الاجتماعي، ويغسلون اليدين بشكل متكرر.
- د. التأكد من أن الموظفين يتبعون تعليمات الحماية أثناء التنقل إلى العمل.

ه. يجب على الموظفين الذين كانوا على اختلاط مع شخص مريض في العمل أو في المنزل أو السكن أو أثناء التنقل إبلاغ صاحب العمل بالحادثة لضمان الحجر الصحي

2.4 توصيات النظافة الشخصية للموظفين :

يجب تدريب الموظفين على الالتزام بممارسات النظافة الشخصية التالية:

- التأكيد على كفاءة وفعالية نظافة اليدين من خلال غسل اليدين لمدة 20 ثانية على الأقل، خاصة بعد الذهاب إلى الحمام، قبل الأكل، وبعد تفريغ الأنف أو السعال أو العطس.
- غسل الأيدي دائماً بالماء والصابون. إذا لم يكن الماء والصابون متاحين بسهولة، يجب استخدام مطهر لليدين يحتوي على 60٪ كحول على الأقل وتجنب العمل مع الأطعمة غير المغلفة أو المكشوفة.
- تجنب ملامسة العينين والأنف والفم.
- استخدم القفازات لتجنب التلامس المباشر مع اليد الجاهزة للأطعمة الجاهزة للأكل.
- قبل تحضير الطعام أو تناوله، يجب غسل اليدين دائماً بالماء والصابون لمدة 20 ثانية لضمان سلامة الغذاء بشكل عام.
- القيام بالسعال أو العطس بمنديل ثم رميه في سلة المهملات وغسل اليدين بعد ذلك.
- تجنب الاختلاط مع أي شخص تظهر عليه أعراض أمراض الجهاز التنفسي مثل السعال والعطس.

3.4 الاستخدام السليم لقفازات اليد ذات الاستخدام الواحد :

يمكن أن يلوّث فيروس COVID-19 القفازات ذات الاستخدام الواحد بالطريقة نفسها يمكن أن يلوّث بها أيدي متداولي الأغذية. يمكن أن يؤدي خلع القفازات إلى تلوث اليدين، ويمكن أن يؤدي ارتداء هذه القفازات إلى شعور زائف بالأمان وقد يؤدي إلى عدم غسل العاملين لليدين بشكل متكرر كما

هو مطلوب. يجب أن يدرك متداولو الأغذية أن ارتداء القفازات يمكن أن يسمح للبكتيريا بالتراكم على سطح اليدين، لذا فإن غسل اليدين أمر بالغ الأهمية عند إزالة القفازات لتجنب تلوث الطعام لاحقًا. فيما يلي توصيات الممارسة لاستخدام القفازات:

• يجب تغيير القفازات عند استخدامها من قبل متداولي الأغذية بشكل متكرر ويجب غسل اليدين بين تغييرات القفازات وعند إزالتها.

• يجب تغيير القفازات بعد القيام بالأنشطة غير المتعلقة بالطعام، مثل فتح / غلق الأبواب باليد وتفريغ الحاويات

• يجب على عمال الطعام تجنب لمس فمهم وأعينهم عند ارتداء القفازات.

• لا يجب استخدام القفازات ذات الاستخدام الواحد في بيئة العمل الغذائي كبديل لغسل اليدين. غسل اليدين هو حاجز وقائي للإصابة بالعدوى أكبر من ارتداء القفازات التي يمكن التخلص منها. تحتاج شركات الأغذية إلى ضمان توفير المرافق الصحية المناسبة وضمان أن عمال الأغذية يغسلون أيديهم بالكامل وبشكل متكرر. الصابون العادي والمياه الجارية الدافئة كافية لغسل اليدين. يمكن استخدام معقم اليدين كإجراء إضافي ولكن لا يجب أن يحل محل غسل اليدين.

4.4 المسافة الجسدية في بيئة العمل :

المسافة الجسدية مهمة جدًا للمساعدة في إبطاء انتشار COVID-19. يتم تحقيق ذلك من خلال تقليل الاختلاط بين الأفراد المصابين والأفراد الأصحاء. يجب على جميع المؤسسات الغذائية اتباع التباعد الجسدي قدر الإمكان. والمحافظة على مسافة 1.5 متر على الأقل بين الموظفين الآخرين في العمل. أن كانت بيئة إنتاج الغذاء تصعب من القيام بذلك، يحتاج أصحاب العمل إلى التفكير في التدابير التي يجب اتخاذها لحماية الموظفين. أمثلة على التدابير العملية للالتزام بتوجيه المسافة البعيدة في بيئة تجهيز الأغذية هي:

• أماكن عمل تعمل بشكل تدريجي على أحد جانبي خطوط المعالجة بحيث لا يواجه عمال الأغذية بعضهم البعض؛

• توفير معدات الوقاية الشخصية مثل أقنعة الوجه، وأغطية الشعر، والقفازات التي تستخدم لمرة واحدة، وألبسة وقاية نظيفة للموظفين. سيكون استخدام معدات الوقاية الشخصية أمرًا روتينيًا في المناطق عالية الخطورة في أماكن الأغذية التي تنتج الأطعمة الجاهزة للأكل والطهي.

• مباعدة أماكن العمل

- تحديد عدد الموظفين في منطقة تحضير الطعام في أي وقت ومساحة العمل للتأكد من اتباع إجراءات التباعد الاجتماعي
- تنظيم الموظفين في مجموعات أو فرق عمل لتسهيل تقليل التداخل بين المجموعات. استخدم الأدوات الرقمية للتداخل قدر الإمكان

5.4 ممارسات الأشخاص المشاركين في نقل وتسليم المكونات الغذائية والمنتجات الغذائية للمؤسسات الغذائية :

ينصب التركيز الأساسي لأي إجراءات إضافية للنظافة التي تنفذها شركات الأغذية على إبقاء فيروس COVID-19 خارج نطاق أعمالهم. لن يدخل الفيروس إلى أماكن العمل إلا عندما يدخل شخص مصاب أو يتم جلب منتجات أو عناصر ملوثة إلى المبنى. يجب أن يكون السائقون الذين يسلمون الأغذية على علم بالمخاطر المحتملة التي ينطوي عليها انتقال COVID-19 بالملامسة. يمكن التقاط الفيروس إذا لمس السائقون سطحًا ملوثًا أو صافحوا شخصًا مصابًا بأيدي ملوثة. تتضمن الأسطح الملوثة بالفيروس على الأرجح أسطح التلامس المتكررة مثل عجلات القيادة ومقابض الأبواب والأجهزة المحمولة ، إلخ. ولهذا السبب ، تعد نظافة اليدين ، جنبًا إلى جنب مع التباعد الجسدي ، ذات أهمية أساسية ولهذاذا يعتبر تعقيم سطح التلامس أمرًا حرجًا لتجنب التلوث التبادلي . يجب على الأشخاص المشاركين في النقل والتوصيل تلبية المتطلبات الإضافية التالية بصرف النظر عن تلك المدرجة في القسم 4.1 و 4.2 و 4.3 و 4.4.

- يجب على السائقين وغيرهم من عاملي التوصيل عدم ترك مركباتهم أثناء توصيل الطلبات.
- يجب تزويد السائقين بمعقم يدين كحولي ومطهر ومناشف ورقية. يجب على السائقين استخدام معقم اليدين قبل تمرير وثائق التسليم إلى موظفي المؤسسة الغذائية.
- يجب أن يكون لدى السائقين معدات الوقاية الشخصية مثل أقنعة الوجه والقفازات اتباع المسافات الجسدية عند استلام الطلبات وتوصيلها للعملاء، والحفاظ على درجة عالية من النظافة الشخصية، وارتداء ملابس واقية نظيفة.
- يجب أن يكون السائقون على دراية بالحفاظ على نظافة جميع حاويات النقل وتطهيرها بشكل متكرر، والأطعمة محمية من التلوث ، ومفصولة عن البضائع الأخرى التي قد تسبب التلوث.

• يجب على عاملي الأغذية والتوصيل غسل اليدين في كثير من الأحيان بالصابون والماء لمدة 20 ثانية على الأقل ، خاصة بعد الذهاب إلى الحمام ، قبل تناول الطعام ، أو بعد تفريغ أنفهم ، أو السعال أو العطس ، أو بعد لمس الأسطح عالية التلامس ، مثل مقابض الأبواب ، وجرس الباب . إذا لم يكن الصابون والماء متوفرين بسهولة، فيجل استخدام معقم لليدين يحتوي على 60٪ كحول على الأقل. وغسل يديك دائمًا بالماء والصابون إذا كانت الأيدي متسخة بشكل واضح.

5- أسئلة مكررة

5.1 هل ينقل الطعام COVID-19 أو يمكن التقاط COVID-19 من تناول الطعام؟

لا يوجد حاليًا أي دليل على أن COVID-19 ينتقل عن طريق تناول الطعام أو تغليف الطعام (المرجع 1 ، 2). ينتقل الفيروس بشكل رئيسي من شخص لآخر. وهذا يشمل الأشخاص الذين هم على اختلاط مع بعضهم البعض (حوالي 1.5 متر) ، ومن خلال قطرات رذاذ الجهاز التنفسي التي تنتج عندما يسعل الشخص المصاب أو يعطس. يمكن أن تهبط هذه القطرات في أفواه أو أنوف الأشخاص القريبين أو تستنشق في الرئتين. قد يكون من الممكن أن يحصل الشخص على COVID-19 عن طريق لمس سطح أو شيء يحتوي على الفيروس ثم يلمس فمه أو أنفه أو ربما عينيه ، ولكن لا يعتقد أن هذه هي الطريقة الرئيسية لانتشار الفيروس . بخلاف فيروسات الجهاز الهضمي المنقولة بالغذاء مثل النوروفيروس والتهاب الكبد A التي غالبًا ما تصيب الأشخاص من خلال الأطعمة الملوثة ، فإن السارس - CoV-2 ، الذي يسبب COVID-19 ، هو فيروس يسبب أمراض الجهاز التنفسي. على الرغم من أنه من غير المحتمل أن ينتقل الفيروس من خلال الأطعمة الملوثة ، يوصى دائمًا بممارسات سلامة الغذاء الجيدة لتقليل خطر الإصابة بالأمراض المنقولة بالغذاء. من المهم دائمًا اتباع الخطوات الرئيسية الأربعة لسلامة الأغذية - التنظيف ، والفصل ، والطهي ، والتبريد- لمنع الأمراض المنقولة بالغذاء.

5.2 من الذي في خطر ومن يجب عليه أن يذهب إلى الحجر الصحي؟

أحدهما معرض لخطر أعلى للإصابة بـ COVID-19 إذا كان لديه اختلاط مع شخص لديه حالة مؤكدة أو مشتبه بها لـ COVID-19 خلال الـ 14 يومًا الماضية. توصي منظمة الصحة العالمية بالحجر الصحي للمرضى الذين يعانون من COVID-19 المؤكد مختبريًا لمدة 14 يومًا من آخر مرة تعرضوا فيها للمرض.

5.3 ما هي المخالطة؟

لغرض تنفيذ الحجر الصحي، يتم تعريف حالة المخالطة بأنه الشخص (غير المريض) والذي خالط مصاباً في أي مما يلي خلال يومين قبل ظهور الأعراض إلى 14 يومًا -بعد ظهورها على حالات الإصابة المؤكدة بكوفيد-19:

• الاتصال وجها لوجه مع شخص مصاب بـ COVID-19 في غضون 1 متر ولمدة تزيد عن 15 دقيقة دون استخدام معدات الحماية أو الوقاية الشخصية المناسبة .

يقتصر ذلك في سكن العمال على المشاركين في نفس الغرفة و الذين يستخدمون نفس دورات المياه التي يستخدمها الشخص الذي تم تأكيد إصابته.

• توفير الرعاية المباشرة للمرضى المصابين بـ COVID-19 دون استخدام معدات الحماية أو الوقاية الشخصية المناسبة

• البقاء في نفس البيئة المغلقة الي يتواجد فيها مريض COVID-19 (بما في ذلك مشاركة مكان العمل أو الفصل الدراسي أو المنزل أو التواجد في نفس التجمع) لأي فترة من الوقت

• أن يكون على اتصال مباشر بإفرازات الشخص المريض بـ COVID-19 (على سبيل المثال ، السعال ومشاركة الأواني ، وما إلى ذلك).

• السفر على مقربة من (أي في غضون مسافة 2 متر) من مريض بـ COVID-19 في أي نوع من وسائل النقل ؛

• ومواقف أخرى ، كما أشارت هيئة الصحة بدبي

في الحالات المؤكدة دون ظهور أعراض، يتم احتساب فترة الحجر منذ تاريخ جمع العينة للحالات المخالطة.

إذا لم يكن شخص ما على اختلاط بشخص مريض بـ COVID-19 ، فهو معرض لخطر الإصابة بالعدوى. يمكن لهؤلاء الأفراد الاستمرار في العمل ولكن عليهم مراقبة صحتهم لمدة 14 يومًا منذ الاتصال والابتعاد عن الآخرين إذا مرضوا.

5.4 ماذا يجب أن أفعل إذا كان شخص ما على اختلاط مع شخص ما مريض بـ COVID-19 ، ، لكنه ليس مريضاً؟

إذا كان الفرد على اختلاط مع شخص مريض، فيجب عليه مراقبة صحته من الحمى والسعال وضيق التنفس خلال 14 يومًا بعد اليوم الأخير الذي كان الفرد على اختلاط مع المريض بـ COVID-19. خلال هذا الوقت ، ينبغي أن يكون الشخص في الحجر الصحي وينطبق ذلك حتى لو ظهرت نتيجة سلبية في فحص COVID-19.

5.5 ماذا لو تعرض فرد لشخص لديه COVID-19 ولكن ليس له اختلاط معه ؟

عادةً لا يحتاج أولئك الذين لا يُعتبرون جهة اختلاط إلى اتخاذ أي إجراءات إضافية. بناء على توجيه من السلطات الصحية ، سيتم توجيه هؤلاء الأشخاص فقط ، باستثناء العاملين في مجال الرعاية الصحية ، الذين يعتبرون جهات اختلاط إلى البقاء في الحجر الصحي لمدة 14 يومًا.

5.6 ماذا لو تعرض فرد لشخص في الحجر الصحي ولا يعاني من أعراض؟

إذا كان هذا الفرد في الحجر الصحي لا يظهر أي أعراض، فأنت لست بحاجة إلى اتخاذ تدابير إضافية. إذا كان الشخص المعزول لديه حالة مؤكدة أو مشتبته فيها من COVID-19، يجب على المرء أن يذهب إلى الحجر الصحي المنزلي لمدة 14 يوم من تاريخ آخر اختلاط مع الشخص المريض.

5.7 إذا تم فحص الشخص وكان إيجابياً، ما هي البروتوكولات التي يجب أن تتبعها إدارة المؤسسة الغذائية؟

- إذا كانت نتيجة اختبار الشخص إيجابية، يجب على إدارة المؤسسة الغذائية الاتصال بهيئة الصحة بدبي أولاً والعناية بالمريض.
- يجب أن تبدأ إدارة المؤسسة الغذائية أيضاً اتخاذ تدابير احترازية لمنع المزيد من الانتشار كما هو موضح في القسم 3 من هذا الدليل.
- بعد ذلك، الاتصال بفريق الاستجابة التابع لإدارة سلامة الغذاء عبر الخط الساخن 800900 وأرسال تفاصيل الإجراءات المتخذة إلى foodpoisoning@dm.gov.ae. يجب أن تتضمن التفاصيل الواردة في البريد الإلكتروني ما يلي:

هل لديه / لديها اختلاط مع أي شخص في السكن	هل تقتضي وظيفته / وظيفتها على الاختلاط مع الموظفين الآخرين	حدد تفاصيل مكان العمل وطبيعة العمل	تفاصيل الموقع	تفاصيل الشخص المريض	اسم المؤسسة
		على سبيل المثال : كان الشخص يعمل كعامل طعام في منطقة المطبخ في السوبرماركت	مكان العمل العنوان رقم مكاني الإحداثيات مقر السكن العنوان رقم مكاني الإحداثيات	الاسم رقم الجوال: المسمى الوظيفي	

أسماء الموظفين المخالطين	التفاصيل	تفاصيل الموقع	هل عمل الشخص المختلط مع المريض لمدة طويلة (أكثر من ساعة باليوم)	حدد تفاصيل مكان العمل وطبيعة العمل	حدد تفاصيل مكان السكن وإن كان هناك اختلاطات
	الاسم رقم الجوال المسمى الوظيفي	مكان العمل العنوان رقم مكاني الإحداثيات مقر السكن العنوان رقم مكاني الإحداثيات			

- يتضمن الأشخاص الذين كانوا معاً أثناء العمل وكذلك في التنقل (على سبيل المثال ، في نفس سيارة النقل)

5.8 إذا كان اختبار العامل في مؤسسة غذائية إيجابياً ، فهل يجب إغلاق المنشأة؟

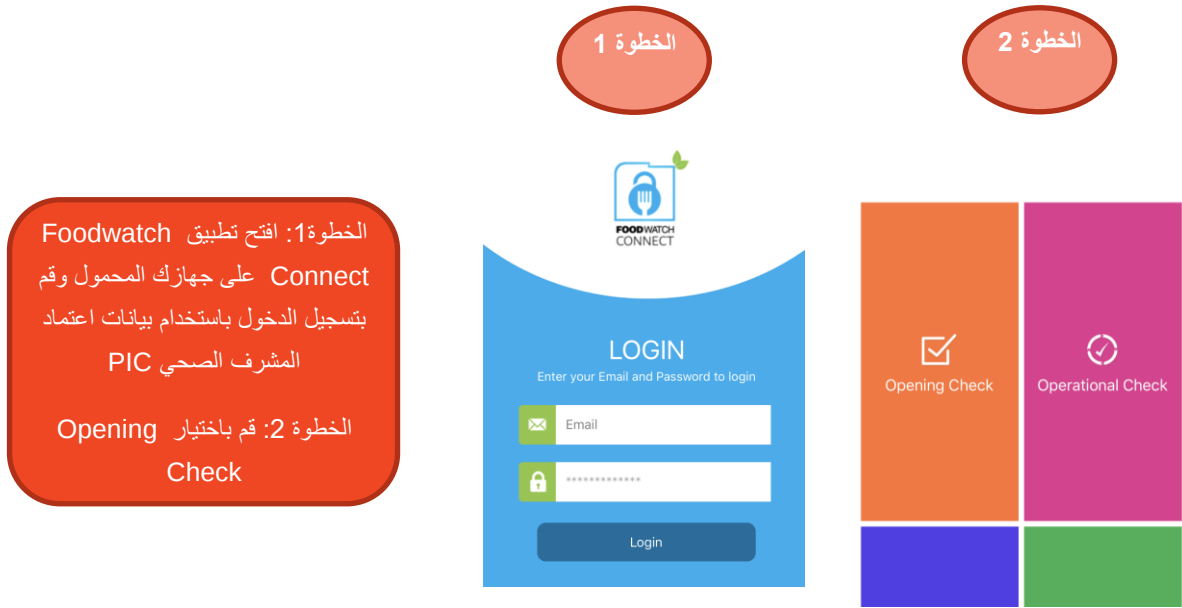
الإغلاق الإلزامي ليس ضرورياً لجميع المؤسسات الغذائية. تحتاج المؤسسة الغذائية إلى اتباع البروتوكولات من إدارة الصحة والسلامة بلدية دبي ، والتي قد تختلف اعتماداً على نوع المنشأة وكمية انتشار COVID-19 في المجتمع في منطقة معينة. ستعتمد هذه القرارات على مخاطر الصحة العامة للانتقال من شخص لآخر - وليس على أساس سلامة الغذاء.

5.9 ما الذي يجب القيام به إذا كان هناك اختلاط في الحجر الصحي ولكن لم يتم اختباره حتى 14 يومًا؟

اتصل بهيئة الصحة بدبي وتحقق مما إذا كان من الممكن تسريع عملية الاختبار. على الرغم من عدم وجود قيود حالياً على العودة إلى العمل ، فقد تكون هناك تغييرات في المستقبل.

5.10 كيف يمكنك استخدام تطبيق Foodwatch Connect للتحقق من صحة الموظف وتأكييد إجراءات التنظيف والتطهير؟

تطلب بلدية دبي من جميع المؤسسات الغذائية التحقق من صحة الموظف في بداية العمل. للتأكد، افتح تطبيق Foodwatch Connect



الخطوة 3

الخطوة 3 : سجل خيارائك واضغط على
زر Submit (يمكن اختيار أكثر من بند)

Start Up:

- | | |
|---|-------------------------------------|
| All food handlers are free of any symptoms of foodborne illness | ☒ |
| All food handlers have clean uniforms | ☐ |
| All food handlers are well groomed and clean | ☐ |
| Handwashing facility is fully equipped | ☐ |
| No pest activity was reported | ☐ |
| All food areas are clean | ☐ |
| Cleaning and Disinfection of Premises Carried Out | ☒ |

Submit

6- تدريبات سلامة الغذاء

6.1 التدريب المباشر

أ. يجب أن يتم التدريب في قاعات التدريب المخصصة لغرض التدريب أو الاجتماعات. لا يسمح بالتدريب في أماكن تناول الطعام في المطاعم أو في المساحات المكتبية المشتركة أو أي منطقة غير مخصصة (مناطق تناول الطعام أو غيرها) للتدريب أو التقييم.

ب. يجب ألا يزيد عدد المتدربين عن 10 متدربين. يجب أن يكون هناك على الأقل 8 متر مربع في غرفة التدريب لكل متدرب. يمكن حساب التهوية بقسمة مساحة التدريب الإجمالية بالمتر المربع على إجمالي عدد المتدربين.

ج. يجب أن تكون هناك مسافة مترين على الأقل بين أي شخصين في جميع الأوقات. يجب تلبية متطلبات معدات الوقاية الشخصية في جميع الأوقات.

د. يجب أن لا يكون المدرب أو المتدرب:

• يعاني من أي أعراض لأمراض الجهاز التنفسي

• على "اتصال وثيق" مع أي شخص إيجابي أو مشتبه به COVID-19.

هـ. اتبع "أفضل الممارسات" ذات الصلة المدرجة في هذا المستند.

F. استخدام منصة Foodwatch لإدارة واعتماد المتدربين

6.2 دليل المدرب- التعليم عن بعد

يمكن للمدرب تقديم التدريب عبر استخدام البرامج الإلكترونية مثل (Microsoft Team أو Google Meet أو Zoom meeting) على أن يتم إجراء الاختبارات للتقييم في موقع المركز للحصول على الشهادات. عند تقديم هذا النوع من التدريب، يجب مشاركة رابط دعوة الاجتماع المعنيين في إدارة سلامة الأغذية.

6.2 مواد تدريبية مجانية:

تشجع بلدية دبي المؤسسات الغذائية على الإستفادة من المواد التدريبية المجانية عبر الإنترنت على الموقع الإلكتروني <https://foodwatch.dm.gov.ae> انقر فوق علامة التبويب "التدريب عبر الإنترنت" للعثور على مزيد من التفاصيل.

تم نشر المواد التدريبية المطورة من إدارة سلامة الغذاء عبر الإنترنت لدعم المؤسسات الغذائية لمواصلة عملية التعلم عن أساسيات سلامة الغذاء. سيساعد ذلك متعاملي الأغذية والإدارة على فهم احتياطات سلامة الأغذية والتي يجب اتخاذها لمنع الأمراض المنقولة بالغذاء.

انقر هنا لمزيد من المعلومات حول كوفيد-19 من منظمة الصحة العالمية

1- تعاميم

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

أرقام التواصل:

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

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

للدعم والمعلومات حول متطلبات التصاريح أرسل إلى: FoodPermits@dm.gov.ae

للتواصل مع فريق فودووتش اتصل على: +971 4 2230457 أو أرسل إلى support@foodwatch.ae