



التاريخ: 22.04.2020

الرقم:

عميم خارجي رقم (6) لسنة 2020م

الموضوع: بشأن الإجراءات الصحية الوقائية للمنشآت ذات العلاقة بالصحة العامة

Circular On: hygienic control measures to public health related entities

In the context of precautionary measures for Corona Virus (Covid- 19), Ras Al Khaimah Municipality Notify all food establishments in the emirate, such as restaurants, hypermarkets, groceries, shopping centres, etc, to adhere to the requirements of the following:-

1. Applying the highest standards of cleaning and disinfection within the facility to effectively clean and disinfect surfaces, focus on the following:

- Handles for doors and stairs.
- Frequently used surfaces.
- Places of sale and payment.
- Tables, chairs, and menus.
- Bathrooms.
- Waiting areas and elevators.
- Electronic payment devices.
- Buses for workers and employees.
- Shopping carts.

2. Commitment to provide a sufficient number of hand sanitizers in branches such as corridors, toilets and shopping carts.

3. Emphasizing the necessity of washing and disinfectant hands constantly by workers.

في إطار التدابير الاحترازية لفيروس كورونا (كوفيد -19) تهيب بلدية رأس الخيمة بجميع المنشآت الغذائية بالإمارة كالطعام، الهايبر و السوبر ماركت البقالات ، مراكز التسوق وغيرها ضرورة الالتزام بمتطلبات دائرة بلدية رأس الخيمة التالية :-

1. تطبيق أعلى معايير التنظيف والتلقيح داخل المنشأة ومرافقها لتنظيف وتطهير الأسطح وتعقيم البيئي بشكل فعال مع التركيز على الآتي :-
 - مقابض الأبواب والسلالم.
 - الأسطح ذات الاستخدام المتكرر.
 - أماكن البيع والدفع.
 - طاولات وكراسي تقديم الطعام وقوانين الطعام.
 - دورات المياه.
 - مناطق الانتظار والمصاعد.
 - أجهزة الدفع الإلكترونية.
 - حافلات العمال والموظفين.
 - عربات التسوق.
2. الالتزام بتوفير عدد كافي من معقمات اليدين في أماكن متفرعة مثل المرات، دورات المياه وعربات التسوق.
3. التأكيد على ضرورة غسل و تعقيم اليدين باستمرار من قبل العاملين.



التاريخ:
الرقم:

4. Direct the facility's employees to adhere to personal hygiene and provide personal hygiene requirements for workers such as facemasks, gloves, headgear and disposable half-hand cover.
5. Documenting the cleaning and disinfection operations in the cleaning records, and mentioning the material name and concentration used for the disinfection.
6. Food establishments such as restaurants & cafeterias should not sell more than 10 meals in one order.
7. Using single-use cups and tools when serving food and beverages in establishments.
8. Not allowing any employee or customer to enter with symptoms of colds, coughs and respiratory diseases.
9. Commitment to closing the facility's doors.

Follow-up will take place through inspection to ensure compliance with the above and non-compliant food establishments will be violated according to the regulations in force in the Ras Al Khaimah Municipality.

4. توجيه العاملين بالمنشأة بالإلتزام بالنظافة الشخصية و توفير مستلزمات النظافة الشخصية للعاملين مثل الكمامات، القفازات، غطاء الرأس وغطاء نصف اليد ذو الإستخدام الواحد.
5. توثيق عمليات التنظيف والتطهير في سجلات التنظيف مع ذكر اسم وتركيز المادة المستخدمة في التطهير والتي يجب أن تكون معتمدة من الجهات المختصة بالدولة.
6. يجب على منشآت المطاعم والكافيتيريات عدم بيع أكثر من 10 وجبات في الطلبيّة الواحدة.
7. إستعمال الأكواب والأدوات ذات الإستخدام الواحد عند تقديم الأغذية والمشروبات.
8. عدم السماح بدخول أي موظف أو زبون تظهر عليه أعراض زكام، سعال وأمراض الجهاز التنفسى.
9. الإلتزام بإغلاق أبواب المنشأة.

سيتم المتابعة من خلال التفتيش للتأكد من الإلتزام بما ورد أعلاه وسيتم مخالفة المؤسسات الغير ملتزمة وفقاً للضوابط المعمول بها في بلدية رأس الخيمة.

ونفضلوا بقبول فائق الاحترام والتقدير ، ، ،

