

19/3/2020



بلدية الفجيرة  
FUJAIRAH MUNICIPALITY

Circular No.(6) Year 2020

**Obligatory Instructions to Food Establishments**

تعميم رقم (6) لسنة 2020

تعليمات إلزامية إلى كل المؤسسات الغذائية

**Fujairah Municipality calls all Food Establishments in Emirate of Fujairah to comply with the following starting 19<sup>th</sup> March 2020 till further notice:**

1. Food establishments should not sell more than 50 meals per order.
2. Customers are not be allowed to be in the waiting area to reduce the number of people inside the food premises.
3. Seating tables should be spaced to insure 2 meters at least in between.
4. Increase takeaway and home delivery orders (with adequate food safety precautions).
5. Must use disposable cups and eating utensils for serving food and beverages in facilities which don't have automated dishwashing machines, otherwise who have the automated dishwashing which meet temperature requirements, regular plates and utensils can be used.
6. Clean and disinfect of used tables, chairs & menus after customer departure immediately.
7. Use the gloves and masks, also must change regularly.
8. Do not allow entry of any customers or employees with flu symptoms.
9. Open buffet must be closed permanently.

Regular and frequent inspections will be conducted to make sure from complying, otherwise, Food establishments will be violated as per the current enforced rules.

Public Services and Environment Department

يتوجب على جميع المنشآت الغذائية ، في إمارة الفجيرة بضرورة الالتزام بمتطلبات بلدية الفجيرة التالية من تاريخ 2020/3/19 وحتى اشعار آخر :

1. يجب على المؤسسات الغذائية عدم بيع أكثر من 50 وجبة في الطلبية الواحدة.
2. يجب عدم السماح للزبائن بالتواجد في منطقة الانتظار ، لتقليل عدد الأشخاص في المؤسسة الغذائية .
3. يجب أن لا تقل المسافة بين طاولة وأخرى عن مترين.
4. يجب التركيز على زيادة عدد الطلبات الخارجية ( مع اتباع إجراءات السلامة الغذائية ) .
5. يجب استعمال الأكواب والأدوات ذات الاستخدام الواحد عند تقديم الأغذية والمشروبات في المؤسسات التي لا يوجد بها غسالات الأواني الآلية ، أما التي يكون فيها غسالات الأواني الآلية والمستوفية لشروط درجة الحرارة المطلوبة ، يمكن استخدام الأطباق والأواني العادية.
6. يجب تنظيف وتعقيم الطاولات ، الكراسي و قائمة الطعام المستخدمة مباشرة بعد مغادرة الزبون.
7. استخدام الكمامات والقفازات و تغييرها بانتظام.
8. عدم السماح بدخول أي موظف أو زبون تظهر عليه أعراض الإنفلونزا .
9. إلغاء البوفيه المفتوح نهائياً.

سيتم المتابعة من خلال التفتيش للتأكد من الالتزام بما ورد في التعميم ، وسيتم مخالفة المنشآت الغير ملتزمة وفقاً للضوابط المعمول بها .

إدارة الخدمات العامة والبيئة



19-3-20