

| Organization Unit: | إدارة الصحة والسلامة Health & Safety Department | الوحدة التنظيمية: |
|--------------------|-------------------------------------------------|-------------------|
| Document title:    | تعميم خارجي / External Circular                 | عنوان الوثيقة:    |
| Doc Ref.           | DM-PH&SD-CR61                                   | رقم الوثيقة:      |



التاريخ: 17 يوليو 2020 2020

| External Circular (61)                            | تعميم خارجي رقم (61)                                  |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <b>Reopening Precautionary Measures for</b>       | الإجراءات الاحترازية الواجب اتباعها لمرحلة            |
| Reopening Smoking Areas & Shisha Serving Areas    | إعادة فتح الأماكن المخصصة للتدخين وأماكن تقديم الشيشة |
| (Starting from 18 July 2020 Until Further notice) | (بدءاً من 18 يوليو 2020 وحتى إشعار آخر)               |

## Dubai Municipality calls on Smoking areas and Shisha serving areas operators in the Emirates of Dubai to comply with the following:

- All health & safety guidelines/standards are followed in staff accommodation & transport facilities in line with DM Health & Safety Guidelines ["DMHS"].
- 2. Staff should wear masks at all times.
- Cleaning and disinfecting frequently touched surfaces and common areas at least once every hour and shared objects each time they are used (handrails, slides, tubes, lockers, counters, toilets etc.)
- 4. If anyone of the staff was confirmed positive according to a COVID-19 PCR test by an accredited test facility, they are not to return unless they are granted a medical certificate (clearance certificate) endorsed by DHA stating that they are discharged from isolation.
- 5. Shisha staff must adhere to a strict hand washing routine before and after service.
- All staff and guests/visitors/trainers must go through temperature screening before entering the facility, anyone with temperature more than 37.5°C won't be allowed to enter the facility.
- 7. If a stable case of illness is detected amongst visitors or staff presenting COVID-19 symptoms such as fever (≥37.5°C), cough, myalgia or fatigue, shortness of breath, sore throat, runny nose, diarrhea and nausea, headache, or loss of sense of smell or taste, DHA hotline number 800342 should be contacted by the facility's designated Health officer.

## يتوجـــب علـــى جميـــع مشـــغلي الأمـــاكن المخصصـــة للتـــدخين وأمــــاكن تقــــديم الشيشــــة فـــي إمــــارة د·ِـــي ضــــرورة الالتــــزام بالمتطلبات التالية:

- يتم اتباع جميع الإرشادات / المعايير الخاصة بالصحة والسلامة في أماكن إقامة الموظفين والعاملين ووسائل النقل بما يتماشى مع إرشادات الصحة والسلامة من بلدية دبى
  - . يجب على الموظفين والعاملين ارتداء الكمامات في جميع الأوقات.
- تنظيف وتعقيم مكثف لكافة مواقع التلامس والمرافق المشتركة وتتضمن (المقابض، الألعاب، معدات اللعب، الخيزائن، دورات المياه، الكاونترات وجميع الأماكن ذات الصلة)
- 4. إذا تم تأكيد فحص أي شـخص من الموظفين أو العاملين بنتيجة إيجابية وفقًا لاختبار PCR 19 PCR من قبل موقع فحص معتمد، يجب عليهم عدم معاودة العمل إلا إذا تم الحصول على شهادة طبية (شهادة تخليص) معتمدة من هيئة الصحة بدبي تفيد بأنه تم انتهاء مدة العزل.
- 5. يجب على موظفي تقديم الشيشة الالتزام بغسل اليدين قبل وبعد تقديم الخدمة.
- ا. قياس درجات الحرارة للموظفين والعاملين والمرتادين قبل
  دخول منطقة المنشأة وعدم السماح لمن تظهر عليهم
  أعراض حرارة أعلى من 37.5 من دخول الموقع
- 7. إذا تم الكشف عن حالة بين الزوار أو الموظفين أو العاملين الذين يعانون من أعراض كوفيد-19 مثل الحمى (≥ 37.5° درجة مئوية)، والسعال، وألم عضلي أو تعب، وضيق في التنفس، والتهاب الحلق، وسيلان الأنف، والإسهال والغثيان، والصداع، أو فقدان حاسة الشم أو التذوق، يجب الاتصال بالخط الساخن لهيئة الصحة بدبي 800342 من قبل المشرف الصحي المعين بالمنشأة.

| تاريخ الإصدار :Issue date                                          | 17 <sup>th</sup> July 2020 | Version number (1) | رقم الإصدار (1) |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------|-----------------|
| (Classification (Public تصنيف الوثيقة (عام Classification (Public) |                            | Page 1 of 5        |                 |



| Organization Unit: | إدارة الصحة والسلامة Health & Safety Department | الوحدة التنظيمية: |
|--------------------|-------------------------------------------------|-------------------|
| Document title:    | تعميم خارجي / External Circular                 | عنوان الوثيقة:    |
| Doc Ref.           | DM-PH&SD-CR61                                   | رقم الوثيقة:      |



- The facility administration must dedicate an isolation room and set procedures to handle COVID-19 suspect/confirmed cases as well as the disinfection procedures as per DHA/DM guidelines.
- 9. The facility must maintain adequate records of its staff, visitors and customers (whether smokers or individuals accompanying them), including names, telephone numbers and visit dates, to assist if contact tracing becomes necessary and to maintain accurate work records of staff for contact tracing purposes when necessary.
- 10. All facilities must ensure appropriate infection control measures are applied and sanitization is accomplished preopening and on daily basis. This can be arranged in-house or through an approved cleaning and disinfection company from the list provided by Dubai Municipality (DM) through https://www.dm.gov.ae/health-safety-approved-list/, or by contacting Dubai Municipality's command room by dialing 8004006.
- 11. An appropriate disinfection schedule should be adopted to ensure constant sanitization of the used area and equipment's and avoid any harmful chemicals and materials that may compromise the health of individuals with respiratory illnesses or medical conditions.
- 12. Clean and disinfect all common surfaces and common areas of the facility after each use (or at least once every hour) such as escalators, elevators, rails, counters, countertops, tables, chairs, door handles, lighting switches, washrooms and all equipment, furniture, , handrails, armrests, electronics, reception area, shisha preparation areas ... etc.
- Clean and disinfect reusable shisha parts including tongs before and after each client.
- 14. Disposable (shisha hoses/narghile) is allowed to use only.
- 15. Wash and disinfect shisha properly and changing its water after each client.
- 16. Shisha testing by staff before serving to client is not permitted.
- 17. Increase the frequency of hygiene and disinfection in smoking areas.

- ه. يجب على إدارة المنشأة تخصيص غرفة عزل ووضع إجراءات للتعامل مع الحالات المشتبه فيها / المؤكدة لـ COVID-19 بالإضافة إلى إجراءات التطهير وفقًا لإرشادات بلدية دبي وهيئة الصحة بدبي.
- يجــب أن تحــتفظ المنشــأة بســجلات متكاملــة للمــوظفين والعــاملين والزائــرين (ســواء المــدخنين أو الأفــراد المــرافقين لهــم)، بمــا فـي ذلــك الأســماء وأرقــام الهــاتف وتــواريخ الزيــارة، بغــرض تقــديم الــدعم إذا أصــبح تتبــع الاتصــال ضــروريًا وللحفــاظ علــى ســجلات العمــل الدقيقــة للمــوظفين لأغــراض تتبع الاتصال في حالات الضرورة.
- 10. يجب أن تضمن جميع المرافق تطبيق الإجراءات المناسبة لمكافحة انتشار المرض، كما يجب أن يتم تعقيم الموقع قبل إعادة الافتتاح وبشكل يومي. يمكن عمل ذلك عن طريق كادر التنظيف في المنشأة أو من خلال شركة تنظيف وتطهير معتمدة من القائمة المقدمة من بلدية دبي من خلال https://www.dm.gov.ae/health-safety-approved-list أو عن طريق الاتصال غرفة عمليات الطوارئ في بلدية دبي 8004006.
- 11. يجب اعتمــاد جــدول تطهيــر وتعقــيم مناســب لضــمان التعقــيم المســـتخدمة وتجنـــب أي مـــواد كيميائيــة ضــارة قــد تضــر بصــحة الأفــراد الــذين يعــانون مــن أو الحالات الطبية.
- 12. تنظيف وتطهير جميع الأسطح المشتركة والمناطق المشتركة للمنشأة بعد كل استخدام (أو مرة واحدة على الأقل كل ساعة) مثل السلالم المتحركة والمصاعد والقضبان والعدادات والكاونترات والطاولات والكراسي ومقابض الأبواب ومفاتيح الإضاءة والحمامات وجميع المعدات، الأثاث، الدرابزين، مساند الذراعين، الإلكترونيات، منطقة الاستقبال، مناطق إعداد الشيشة ...
- 13. تنظيف وتطهير جميع أجزاء الشيشة بما في ذلك الملاقط قبل وبعد كل مستخدم.
- 14. يسمح باستخدام خراطيم الشيشة / النرجيلة ذات الاستخدام الواحد فقط.
- 15. غسل وتطهير الشيشة بعمق وتغيير الماء المستخدم في الشيشة بعد كل مستخدم.
- 16. لا يســـمح باختبـــار الشيشـــة مـــن قبـــل المـــوظفين قبـــل التقـــديم للعميل.
  - 17. زيادة دورية النظافة والتطهير في مناطق التدخين.

| تاريخ الإصدار :Issue date                     | 17 <sup>th</sup> July 2020 | Version number (1) | رقم الإصدار (1) |
|-----------------------------------------------|----------------------------|--------------------|-----------------|
| . Classification (Public) تصنيف الوثيقة (عام) |                            | Page 2 of 5        |                 |



| Organization Unit: | إدارة الصحة والسلامة Health & Safety Department | الوحدة التنظيمية: |
|--------------------|-------------------------------------------------|-------------------|
| Document title:    | تعميم خارجي / External Circular                 | عنوان الوثيقة:    |
| Doc Ref.           | DM-PH&SD-CR61                                   | رقم الوثيقة:      |



- 18. The facility should designate a Person In-charge from the team to supervise the daily and continuous cleaning and be trained on the best practices and DM requirements. The Person In-charge could also be the person responsible for H&S in cases of emergencies or if illness appear in the facility.
- 19. Special disposal bins to made available at all key entrances and in common areas for medical waste [masks, gloves etc.] and these should be frequently cleared.
- 20. All shisha staff to be trained on DMHS Guidelines at the premise.
- 21. Availability of contactless hand sanitizer dispensers at different areas.
- 22. Commitment to the ventilation area and air suction devices in accordance with approved DM requirements.
- 23. Valet parking services across all establishments are allowed, while ensuring that precautionary and preventive measures set for this service are followed.
- 24. Ensure the 2m distancing measure is maintained throughout the café/restaurant.
- 25. Ensure of 2m distance between each table in the café/restaurant, with max seating of 5 per table at the smoking area.
- 26. Ensure to apply 4sq.m per person inside the smoking area
- 27. The facility should have clear floor markings and signage that indicate clear physical distancing.
- 28. Space out all furniture and tables to comply with social distancing guidelines.
- 29. No social gatherings or parties allowed.
- 30. Groups more than 5 people are not allowed at the smoking area.
- 31. Clients are not allowed to be in the smoking area more than 3 hours.
- 32. Ensure the customers sanitize their hands upon arrival.
- 33. Ensure managing number of customers at the smoking areas (apply 2m distance between table and apply 4sq.m for each person inside the smoking area).
- 34. Ensure the use of disinfected or disposable, individually wrapped plastic utensils / dishes / cups / packages.

- 18. يجب أن تقوم المنشأة بتعيين شخص مسؤول للإشراف على التنظيف اليومي والمستمر على أن يتم تدريبه على أفضل الممارسات ومتطلبات بلدية دبي. يمكن أن يكون الشخص المسؤول هو الشخص المسؤول عن الصحة والسلامة في حالات الطوارئ أو إذا ظهرت أي حالات للعدوى في
- 19. يجب أن يتم توفير حاويات النفايات الملوثة الخاصة في جميع المداخل الرئيسية وفي المناطق المشتركة للنفايات الطبية [الكمامات والقفازات وما إزالتها بشكل متكرر.
- 20. تدريب جميع العاملين في الشيشة على متطلبات الصحة والسلامة في الموقع.
  - 21. توفير معقمات يدوية في مناطق مختلفة في الموقع.
  - 22. الالتزام بتوفير أنظمة التهوية وتنقية الهواء حسب متطلبات بلدية دبي.
- 23. يُسمح بخدمات صف السيارات لجميع المنشآت، مع ضمان اتباع الإجراءات الوقائية والوقائية المحددة لهذه الخدمة.
- 24. التأكد من الحفاظ على مسافة التباعد الجسدي الآمنة (2 متر) في جميع أنحاء المقهى / المطعم / المنشأة.
- 25. التأكــد مــن وجــود مســافة 2 متــر بــين كــل طاولــة فـي المقهــى / المطعم/المنشــــأة، وبحـــد أقصــــى 5 مقاعـــد لكـــل طاولـــة فــي منطقة التدخين.
- 26. تأكد من تخصيص مساحة 4 متر مربع لكل شخص داخل منطقة التدخين
- 27. يجب توفير علامات أرضية واضحة ولافتات تشير إلى مسافات التباعد الجسدى بشكل واضح.
- 28. توزيع جميع الأثاث والطاولات لتتوافق مع المبادئ التوجيهية للمسافة الآمنة للتباعد الجسدى.
  - 29. لا يسمح بالتجمعات أو إقامة الحفلات.
  - 30. لا يسمح للمجموعات الأكثر من 5 أشخاص بالتواجد في منطقة التدخين.
    - 31. لا يُسمح للعملاء بأن يكونوا في منطقة التدخين أكثر من 3 ساعات.
      - 32. التأكد من تعقيم الزوار أيديهم عند الوصول.
- 33. تأكد من إدارة عدد الزوار في مناطق التدخين (تطبيق مسافة 2 متر بين الطاولة وتطبيق 4 متر مربع لكل شخص داخل منطقة التدخين).
- 34. التأكد من استخدام أدوات / أطباق / أكواب / عبوات بلاستيكية مطهرة أو يمكن التخلص منها ومغلفة بشكل فردى.

| تاريخ الإصدار :Issue date                   | 17 <sup>th</sup> July 2020 | Version number (1) | رقم الإصدار (1) |
|---------------------------------------------|----------------------------|--------------------|-----------------|
| Classification (Public) تصنيف الوثيقة (عام) |                            | Page 3 of 5        |                 |



| Organization Unit: | إدارة الصحة والسلامة Health & Safety Department | الوحدة التنظيمية: |
|--------------------|-------------------------------------------------|-------------------|
| Document title:    | تعميم خارجي / External Circular                 | عنوان الوثيقة:    |
| Doc Ref.           | DM-PH&SD-CR61                                   | رقم الوثيقة:      |



- 35. Ensure the commitments to all DM rules and regulations for smoking in designated areas.
- 36. Designated smoking areas must be compliant to the special requirements and conditions for ventilation and air conditioning systems as stated in the Federal law number 15 of 2009 regarding tobacco control and executive order No. 24 of 2013.
- 37. Smoking areas must be provided with Fresh Air Handling Unit (FAHU) system and extract exhaust according to ASHRI (American Society of Heating and Refrigeration Institute) where the rate of air flow inside the place is no less than (25) liters / second per person, determined by the upper limit of the occupancy intensity. The rate and size of ventilation can be measured according to the HVAC standard using equations or specialized programs.
- 38. If the volume of externally cooled air passing through FAHU exceeds 1000 liter/second, FAHU heat recovery system must be provided whereas the consumption of exhaust air must be no less than 50% of the total amount of exhaust air, in addition the efficiency of the heat recovery system must be no less than 70%.
- 39. For the ventilation system, ensure the indoor air flow rate shall not be less than 25 l / s per person (as per the federal law of tobacco control)
- 40. Ensure the temperature inside the smoking area between  $22.5^{\circ} 25.5^{\circ}$  and the humidity should be 30% 60%
- 41. Ensure the Fresh Air Handling Unit) FAHU) system is working as per the standard and as per the smoking area capacity
- 42. Ensure all federal law requirements and the requirement's mentioned in DM HSD guideline for smoking is followed
- 43. Ensure the door between smoking area and non-smoking area is always closed
- 44. It is encouraged to offer visitors masks and sanitizers and special designated bins to throw used items (preferably touchless) should be indicated across the facility.
- 45. All food outlets seating and physical distancing requirements to follow the previously announced guidelines and circulars for the F&B.

- 35. يجب ضمان الالتزام بجميع قواعد ولوائح بلدية دبي في الأماكن المخصصة للتدخين.
- 36. يجــب أن تتوافــق جميــع الأمــاكن المخصصــة للتــدخين مــع المتطلبــات والشــروط الخاصــة لأنظمــة التهويــة والتكييــف علــى النحـــو المنصــوص عليـــه فــي القـــانون الاتحـــادي المتعلـــق بمكافحــة التبـغ رقــم 15 لعــام 2009 واللائحــة التنفيذيــة رقــم 24 لعام 2013.
- 37. يجب تزويد مناطق التدخين بنظام وحدة مناولة الهواء النقي (FAHU) واستخراج العادم وفقًا للجمعية الأمريكية للتدفئة ومعهد التبريد (ASHRI) حيث يجب أن لا يقل معدل تدفق الهواء داخل المكان عن (25) لتراً /الثانية للشخص الواحد، يحددها الحد الأعلى لشدة الإشغال. يمكن قياس معدل وحجم التهوية وفقًا لمعيار HVAC باستخدام المعادلات أو البرامج المتخصصة.
- 38. إذا تجاوز حجم الهواء المبرد خارجيًا المتدفق عبر وحدة مناولة الهواء النقي 1000 لتر / ثانية، يجب توفير نظام استرداد الحرارة في وحدة مناولة الهواء النقي، في حين يجب ألا يقل استهلاك هواء العادم عن 50٪ من إجمالي كمية هواء العادم، كما يجب ألا تقل كفاءة نظام استرداد الحرارة عن 70٪
- 39. بالنسبة لنظام التهوية، تأكد من أن معدل تدفق الهواء الحداخلي يجب ألا يقل عن 25 لتر / ثانية للفرد (وفقًا للقانون الاتحادى لمكافحة التبغ)
- 40. التأكد من أن درجة الحرارة داخل منطقة التدخين بين °22.5 -°25.5 ومن أن معدل الرطوبة 30٪ -60٪
- 41. التأكد من أن نظام وحدة مناولة الهواء النقي (FAHU) تعمل وفقًا للمعايير المعتمدة ووفقًا للطاقة الاستيعابية لمنطقة التدخين
- 42. التأكد من اتباع جميع متطلبات القانون الاتحادي والمتطلبات المذكورة في الأدلة الإرشادية المتعلقة بتنظيم التدخين الصادرة عن بلدية دي
- 43. التأكد من إغلاق الباب بين منطقة التدخين ومنطقة عدم التدخين بشكل دائم
- 44. يُنصح بتقديم كمامات ومعقمات للزوار وتوفير صناديق مخصصة لرمي المواد المستعملة (يفضل عدم لمسها) في جميع أنحاء المنشأة.
- 45. يجــب أن تتبــع جميــع المنافــذ الغذائيــة متطلبـــات الجلـــوس والتباعــــد الجســـدي حســـب الإرشـــادات والتعـــاميم المعلنـــة سابقًا للمؤسسات الغذائية.

| تاريخ الإصدار :Issue date     | 17 <sup>th</sup> July 2020 | Version number (1) | رقم الإصدار (1) |
|-------------------------------|----------------------------|--------------------|-----------------|
| (عام) Classification (Public) |                            | Page 4 of 5        |                 |



| Organization Unit: | إدارة الصحة والسلامة Health & Safety Department | الوحدة التنظيمية: |
|--------------------|-------------------------------------------------|-------------------|
| Document title:    | تعميم خارجي / External Circular                 | عنوان الوثيقة:    |
| Doc Ref.           | DM-PH&SD-CR61                                   | رقم الوثيقة:      |



- 46. Follow the Food Code requirements at all times.
- 47. Contactless payments to be encouraged, yet cash payments are allowed.
- 48. All restrictions, practices, precaution measures and hygiene must be communicated to staff and visitors using different modes of communication (i.e. bookings website, screens in the facility, common areas in the facility, Awareness posters etc.)
- 49. Clear signage with guidelines should be provided across the facility premises.
- 50. Ensure that sufficient training is provided to the shisha staff to maintain the precautionary hygiene.
- 51. Develop and communicate a Readiness Plan to ensure that appropriate precaution procedures are in place to safeguard the continuity of operations and safety of everyone in the facility.

- 46. اتباع متطلبات كود الغذاء في جميع الأوقات.
- 47. تشجيع وسائل الدفع الالكتروني ولا مانع من الدفع النقدي بالطريقة التقليدية.
- 48. يجب نشر وابلاغ جميع الإجراءات والمتطلبات والإجراءات الاحترازية إلى الموظفين والزوار باستخدام طرق الاتصال المختلفة (على سبيل المثال، موقع الحجوزات، الشاشات في المنشأة، المناطق المشتركة في المنشأة، اللوحات التوعوية إلخ)
- 49. يجب وضع جميع القواعد الارشادية للجمهور في مكان واضح في المداخل والمخارج وفي جميع المواقع
- 50. التأكد من توفير التدريب الكافي لموظفي تقديم الشيشة للحفاظ على التطهير الوقائي.
- 51. تطــوير خطــة الاســتعداد والتواصــل فـي المنشـــأة لضــمان وجــود الإجــــراءات الاحترازيـــة المناســـبة لضـــمان اســـتمرارية التشـــغيل وسلامة الجميع في المنشأة.
- These measures are valid till further notice and regular inspections will be conducted to ensure the compliance, where non-compliant will cause further actions according to the enforced rules.

For further information, please contact Safety Section

هذه الإجراءات سارية حتى إشعار آخر وسيتم المتابعة من خلال
 التفتيش للتأكد من الالتزام بما ورد أعلاه واتخاذ الإجراءات اللازمة
 مع الجهات الغير ملتزمة وفقا للضوابط المعمول بها.

للمزيد من المعلومات أو الاستفسارات، يمكنكم التواصل مع قسم السلامة

**8004006** 

Safety@dm.gov.ae

www.dm.gov.ae

**Health & Safety Department** 



www.dm.gov.ae

إدارة الصحة والسلامة

| تاريخ الإصدار :Issue date                   | 17 <sup>th</sup> July 2020 | Version number (1) | رقم الإصدار (1) |
|---------------------------------------------|----------------------------|--------------------|-----------------|
| Classification (Public) تصنيف الوثيقة (عام) |                            | Page 5 of 5        |                 |