



Ref: 812/02/02/1/1101638

التاريخ: 2011/01/31

External Circular

تعميم خارجي

Subject: Requirements Pertaining to Person in Charge Certified in Food Safety

الموضوع: متطلبات اعتماد المشرف الصحي في المؤسسات الغذائية

To
All Food Establishments in the Emirate of Dubai:

إلى:
جميع المؤسسات الغذائية في إمارة دبي:

In an effort to increase managerial responsibility in ensuring on-site management of food safety and to ensure self-compliance to food safety regulations in food establishments, the Food Control Department of Dubai Municipality has issued the following requirements:

في إطار الجهود المبذولة لتعزيز سلامة الأغذية، وتفعيل المسؤولية الإدارية وتأكيد الرقابة الذاتية بالمؤسسات الغذائية، لضمان أفضل التزام بالقوانين والمواصفات المعتمدة، تصدر إدارة الرقابة الغذائية ببلدية دبي المتطلبات التالية (المرفقة مع هذا التعميم):

Section I Rules and regulations pertaining to the requirement of a trained and certified Person in-Charge in all food establishments

1. القوانين والتشريعات واللوائح المتعلقة بالمشرف الصحي المعتمد في جميع المؤسسات الغذائية.

Section II Requirements for Awarding Bodies, Training Companies and Trainers who offer Accredited Training Programs to Persons in Charge

2. متطلبات الهيئات المانحة وشركات التدريب والمدربين الذين يقدمون برنامج تدريب معتمد للمشرف الصحي.

خالد محمد شريف
مدير إدارة الرقابة الغذائية

نسخة إلى:

- مدير إدارة الرقابة الغذائية
- رئيس قسم رقابة تجارة الألبان
- المف.

رؤيتنا: بناء مدينة متميزة تتوفر فيها رفاهية العيش ومقومات النجاح.
Our Vision: To create an excellent city that provides the essence of success and comfort of living.

**CERTIFIED FOOD SAFETY
COURSE FOR PERSONS IN
CHARGE**

**RULES AND REGULATIONS
PERTAINING TO
FOOD ESTABLISHMENTS AND
TRAINING PROVIDERS**

Guidance Document

Food Control Department
Dubai Municipality

دورة معتمدة في سلامة الغذاء
للمشرفين الصحيين

القوانين والتشريعات واللوائح المتعلقة
بالمؤسسات الغذائية، الهيئات المانحة،
شركات التدريب
والمدرسين

وثيقة إرشادية صادرة عن
إدارة الرقابة الغذائية
بلدية دبي

| DEFINITIONS | التعريف |
|--|---|
| <p>“Awarding Body” means an internationally reputed qualifications provider , approved by Dubai Municipality and accredited by the Dubai Accreditation Department to certify the PIC trainers and PICs.</p> | <p>"هيئة مانحة" تعني جهة ذات سمعة على الصعيد الدولي، مرخصة من السلطات المختصة وتوفر مؤهلات معتمدة.</p> |
| <p>“Accredited Qualification” means a qualification provided by an Awarding Bodies recognised by Dubai Accreditation Department.</p> | <p>"مؤهل معتمد" يعني التأهيل المقدم من هيئة مانحة معترف بها من مركز دبي للاعتماد (DAC).</p> |
| <p>“Examination” means an examination in food safety, leading to an Accredited Qualification approved by the Department in accordance with the provisions of these Regulations.</p> | <p>"إمتحان" تعني إمتحان في مجال سلامة الغذاء، يؤدي إلى مؤهل معتمد مرخص من الإدارة وفقاً لأحكام هذه اللائحة.</p> |
| <p>“Food Control Department” or “Department” means the Food Control Department of Dubai Municipality.</p> | <p>إدارة الرقابة الغذائية أو الإدارة : هي إحدى إدارات بلدية دبي وهي معنية بالرقابة على الأغذية في إمارة دبي</p> |
| <p>“Food Establishment” means any place where food is manufactured, prepared, traded or sold directly or indirectly to the consumer. The term includes any such place regardless of whether consumption is on or off the premises. The term includes but is not limited to trading companies, manufacturing companies, hotels, restaurants, cafés, cafeterias, caterers in hospitals, private clubs, caterers or cafeterias in labour camps, public and private educational Bodies, groceries, supermarkets, meat and fish shops, bakeries, mobile vendors, temporary kitchens and snack houses in petrol stations.</p> | <p>"مؤسسة غذائية" يقصد بها أي مكان تخضع فيه المواد الغذائية للتصنيع، التحضير، التجارة أو البيع مباشرة أو غير مباشرة للمستهلك. ويشمل هذا التعبير أي مكان بهذه المواصفات بغض النظر ما إذا كان الاستهلاك داخل أو خارج المبنى. كما يتضمن هذا التعبير (ولكن لا يقتصر عليها) الشركات التجارية، شركات التصنيع، الفنادق، المطاعم، المقاهي، الكافيتريات، مطاعم المستشفيات، النوادي الخاصة، مطاعم أو مقاهي معسكرات العمل، المؤسسات التعليمية العامة والخاصة، محلات البقالة، السوبر ماركت، متاجر اللحوم والأسماك، المخازن والأفران، الباعة المتجولين، المطابخ المؤقتة وأماكن الوجبات الخفيفة في محطات البنزين.</p> |
| <p>“Food Handler” Any person who handles or prepares food whether packaged or unpackaged.</p> | <p>"متداول الغذاء" أي شخص يتعامل مع الغذاء أو يعده سواء معبأ أو غير معبأ.</p> |
| <p>“Food Safety Course” means a course approved by the Department in accordance with the provisions of these Regulations.</p> | <p>"دورة في سلامة الغذاء" تعني دورة مرخصة من إدارة الرقابة الغذائية وفقاً لأحكام هذه اللائحة.</p> |
| <p>“Person in Charge” means a person directly responsible for the food related operations in the food establishment and has direct authority, control or supervision over employees who engage in the storage, preparation, display, or service of foods.</p> | <p>"المشرف الصحي" يعني الشخص المسئول مباشرة عن العمليات المتعلقة بالغذاء في المؤسسات الغذائية وله سلطة مباشرة أو رقابة أو إشراف على الموظفين الذين يعملون في مجال التخزين، الإعداد، العرض أو خدمة وتقديم الأغذية.</p> |
| <p>“Person in Charge Certified in Food Safety” means a Person in Charge, who has successfully completed a food safety course appropriate to the type of food business.</p> | <p>"مشرف صحي معتمد في سلامة الغذاء" يعني الشخص المسئول الذي أكمل بنجاح دورة تدريبية في سلامة الغذاء بما يتناسب مع نوع العمل الغذائي الذي يقوم به.</p> |

| <p style="text-align: center;">Section I</p> <p style="text-align: center;"><u>RULES AND REGULATIONS</u> <u>PERTAINING TO THE REQUIREMENTS</u> <u>OF A PERSON IN-CHARGE</u> <u>IN FOOD ESTABLISHMENTS</u></p> | <p style="text-align: center;">القسم الأول</p> <p style="text-align: center;"><u>القوانين والضوابط الخاصة بمتطلبات</u> <u>المشرف الصحي في المؤسسات الغذائية</u></p> |
|--|---|
| <p>1. General Requirements</p> <p>1.1 <i>All food establishments</i> shall employ at least one (1) full time, on-site Person in Charge Certified in Food Safety</p> <p>1.2 Requirements, roles and responsibilities and training of the Person in Charge will depend on the Risk Category of business as classified in section 2.5 of this chapter.</p> <p>1.3 The Certificate of training of the Person in Charge shall be retained in the establishment and should be provided to the representatives from the Food Control Department when required.</p> <p>1.4 Once the employment of a Person in Charge is terminated, establishments shall have thirty (30) days to employ a new Person in Charge Certified in Food Safety. Proposed Person in Charge should enrol for the training program within 15 days.</p> | <p style="text-align: right;">1. متطلبات عامة</p> <p>1-1 على جميع المؤسسات الغذائية توظيف ما لا يقل عن مشرف صحي واحد بدوام كامل، ويكون حاصل على شهادة معتمدة في سلامة الغذاء.</p> <p>2-1 تعتمد المتطلبات الخاصة بالمشرف الصحي والمسؤوليات والأدوار التي سيقوم بها على درجة الخطورة التي يصنف عليها نشاط المؤسسة الغذائية التي سيعمل بها. الجدول المرفق (فقرة 2-5) يوضح تلك المتطلبات</p> <p>3-1 يجب الاحتفاظ بشهادة المشرف الصحي في المؤسسة الغذائية وتقديمها لمندوبي إدارة الرقابة الغذائية عند الطلب.</p> <p>4-1 على المؤسسات الغذائية توظيف مشرف صحي جديد مجاز في سلامة الغذاء إذا تم إنهاء عمل المشرف الصحي السابق، في مدة لا تتجاوز 15 يوم.</p> |
| <p>2. Competency Requirements of Certified Person in Charge*</p> <p>2.1 In order to become a Person in Charge certified in food safety, an individual must meet the following requirements:</p> <p>i. have successfully completed a Food Control Department approved <i>Food Safety Certification Course</i> appropriate to the business activity as listed in section 2.5 ; and</p> <p>ii. have successfully passed a Food Control Department approved <i>Food Safety Certification Examination</i> administered jointly by the Department and the Awarding Body under secure conditions.</p> <p>2.2 Each certified Person in Charge shall possess knowledge of food safety principles and</p> | <p style="text-align: right;">2. مؤهلات المشرف الصحي المعتمد</p> <p>1-2 يجب أن تتوفر المتطلبات التالية في الشخص المعين كمشرف صحي معتمد في سلامة الغذاء:</p> <p>- قد أتم بنجاح دورة تدريبية معتمدة من إدارة الرقابة الغذائية مناسبة لطبيعة نشاط المؤسسة التي يعمل بها كما هو مبين في الجدول أنناه (فقرة 2-5).</p> <p>- النجاح في الامتحان الرسمي الخاص بشهادة سلامة الغذاء المعتمدة من إدارة الرقابة الغذائية وهذا الامتحان تتم إدارته من قبل إدارة الرقابة الغذائية والهيئات المانحة .</p> <p>2-2 يجب على كل مشرف صحي معتمد أن يمتلك المعرفة في مبادئ سلامة الغذاء وتطبيقاتها، والتي يتم إثباتها من</p> |

| | |
|---|---|
| <p>practices as demonstrated by <i>passing a written examination</i> acceptable to the Food Control Department. Each person passing an acceptable examination shall receive a <i>certificate valid for a period of five years</i> from the date of issuance.</p> <p>2.3 The Person in Charge shall undergo a certified refresher training course before the end of the third year after certification to demonstrate continuing competence. The refresher training course Certification must be issued by an Awarding Body accredited by Dubai Accreditation Centre and approved by the Food Control Department to count as continuing competency of Persons in Charge.</p> <p>Exemption to Three Day Training Program</p> <p>2.4 A person with any of the following qualifications may apply for the Food Safety Certification Examination after attending a one day refresher training offered by approved trainers with emphasis on Dubai Municipality Regulations and PIC responsibilities:</p> <ol style="list-style-type: none"> Intermediate (Level 3) or Advanced (Level 4) award in food safety from a recognised Awarding Body. Advanced training in implementation of food safety management systems that are approved by the Department. <p>Person who fails in the certification examination has to undergo a full time PIC training before sitting for the next examination.</p> <p>2.5 The below table lists the Person-in-Charge requirement based on business type and the level of qualification required.</p> <p>:</p> | <p>خلال اجتياز الامتحان الخطي المذكور اعلاه بنجاح حيث يحصل كل شخص يجتاز هذا الامتحان على شهادة مشرف صحي صالحة لمدة خمس سنوات اعتباراً من تاريخ الإصدار .</p> <p>3-2 يجب أن يخضع المشرف الصحي لدورة تدريبية تشييطية معتمدة لتجديد معلوماته قبل نهاية السنة الثالثة من حصوله على شهادة المشرف الصحي وذلك للتأكد من استمرار كفاءته ويجب أن تصدر شهادة الدورة التدريبية التنشيطية من قبل هيئة مانحة معتمدة .</p> <p>استثناءات من حضور الدورة التدريبية المعتمدة (لمدة 3 أيام)</p> <p>4-2 يستطيع الحاصلين على بعض المؤهلات المذكورة أدناه التقدم إلى امتحان شهادة سلامة الغذاء مباشرة بدون حضور دورة تدريبية وذلك بعد موافقة إدارة الرقابة الغذائية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - دورة تدريبية متوسطة (المستوى الثالث) أو متقدمة (المستوى الرابع) في سلامة الغذاء معتمدة من جهة اعتماد رسمية. - دورة تدريب متقدمة في مجال تطبيق نظم إدارة سلامة الغذاء المعتمدة من الإدارة . <p>إذا لم يجتاز الأشخاص المذكورين في الفقرة 2-4 امتحان شهادة سلامة الغذاء، يجب أن يخضعوا للدورة التدريبية الخاصة بالمشرف الصحي قبل تحديد موعد جديد للامتحان الشهادة</p> <p>5-2 الجدول التالي يحتوي على المتطلبات الخاصة بالمشرف الصحي بناء على نوع النشاط لتجاري</p> |
|---|---|

| المؤهلات المطلوبة للمشرف | عدد المشرفين الصحيين | درجة الخطورة | نوع النشاط الغذائي |
|--|---|--------------|--|
| مشرف واحد على الأقل لديه تدريب على المستوى 3 وبقية المشرفين على المستوى 2 | مشرف لكل ورديّة يتواجد في منطقة الإنتاج | عالية | المخابز - الحلويات فئة-1 تحضر اللحوم، البيض، القشدة، منتجات الحليب |
| مشرف لديه تدريب على المستوى 2 | مشرف لكل مؤسسة | قليلة | المخابز - الحلويات فئة-2 تحضر الخبز، الشيكولاتة، الخبز، الحلويات السكرية |
| مشرف لديه تدريب على المستوى 2 | مشرف لكل مؤسسة | متوسطة | دكك الأسماك والسماكين |
| مشرف لديه تدريب على المستوى 2 | مشرف لكل مؤسسة | قليلة | الملاحم |
| مشرف لديه تدريب على المستوى 2 | مشرف لكل مؤسسة | قليلة | دكك ومحلات الخضار والفواكه |
| مشرف لديه تدريب على المستوى 2 | مشرف لكل مؤسسة | قليلة | البقالات |
| مشرف واحد على الأقل في المؤسسة لديه تدريب على المستوى 3 وبقية المشرفين على المستوى 2 | مشرف لكل منطقة يتم فيها تداول أغذية عالية الخطورة | عالية | متجر أقسام/ سوبرماركت فئة-1 أنشطة متنوعة، عرض لأغذية عالية الخطورة وتحضير حسب الطلب |
| مشرف لديه تدريب على المستوى 2 | مشرف لكل ورديّة | متوسطة | متجر أقسام/ سوبرماركت فئة-2 الأغذية المعبأة |
| صاحب الترخيص أو المدير لديه تدريب على المستوى 2 | | عالية | الات البيع الذاتية الأغذية عالية الخطورة |
| صاحب الترخيص أو المدير لديه تدريب على المستوى 2 | مشرف لكل مؤسسة | قليلة | اكشاك الأغذية فئة-1 الحلويات |
| صاحب الترخيص أو المدير لديه تدريب على المستوى 2 | مشرف لكل مؤسسة | متوسطة | اكشاك الأغذية فئة-2 أغذية مطبوخة |
| مشرف واحد على لكل مطبخ لديه تدريب على المستوى 3 | مشرف لكل ورديّة في كل مطبخ (يعتمد على حجم المطبخ) | عالية | شركات التموين بالأغذية فئة-1 تقوم بالتحضير في موقع الخدمة |
| مشرف واحد على لكل موقع لديه تدريب على المستوى 2 | مشرف لكل ورديّة | عالية | شركات التموين بالأغذية فئة-2 تحفظ الأغذية ساخنة في موقع الخدمة |
| مشرف واحد على لكل مطبخ لديه تدريب على المستوى 3 | مشرف لكل ورديّة في كل مطبخ (يعتمد على حجم المطبخ) | عالية | مطبخ مركزي لمطعم أو شركة تموين |
| مشرف واحد على الأقل لديه تدريب على المستوى 3 | مشرف لكل ورديّة يتواجد في منطقة الإنتاج | عالية | مطبخ مستشفى |
| مشرف واحد على الأقل لديه تدريب على المستوى 3 | مشرف لكل ورديّة يتواجد في منطقة الإنتاج | عالية | حضانة |
| مشرف واحد على الأقل لديه تدريب على المستوى 3 | مشرف لكل ورديّة يتواجد في منطقة الإنتاج | عالية | الحضانات والمدارس - فئة-1 تحضير وإنتاج الأغذية |
| مشرف واحد على لكل مطبخ لديه تدريب على المستوى 2 | مشرف لكل مؤسسة | متوسطة | الحضانات والمدارس - فئة-2 مشروبات، وجبات خفيفة |
| مشرف لديه تدريب على المستوى 2 | مشرف لكل ورديّة يتواجد في المطبخ | عالية | مطعم - فئة-1 التي تقوم بالمطبخ وتبريد الأطعمة، وإعادة تسخين الأطعمة |
| مشرف لديه تدريب على المستوى 2 | مشرف لكل ورديّة يتواجد في منطقة الإنتاج | عالية | مطعم - فئة-2 التي تستهلك الأطعمة المطبوخة مباشرة |
| مشرف لديه تدريب على المستوى 2 | مشرف لكل ورديّة يتواجد في المطبخ | عالية | المقاهي والكافتريات |
| مشرف واحد على الأقل لكل مطبخ | مشرف لكل ورديّة يتواجد | عالية | الفنادق |

| المؤهلات المطلوبة للمشرف | عدد المشرفين الصحيين | درجة الخطورة | نوع النشاط الغذائي |
|---|--|--------------|-----------------------------|
| لديه تدريب على المستوى 3 وبقية المشرفين على المستوى 2 | في كل المطبخ | | |
| مشرف لديه تدريب على المستوى 3 | مشرف لكل وردية يتواجد في منطقة الإنتاج | عالية | المصانع الغذائية |
| مشرف لديه تدريب على المستوى 1 | مشرف لكل مؤسسة | ---- | شركات تجارة المواد الغذائية |

| Business Type | Risk Level | PIC Requirement | Recommended Qualifications |
|---|-------------|--|---|
| Bakery/Confectionery Cat. I Meat, egg/cream/ milk based Products | High Risk | One per shift present in the production area | At least one PIC with Level 3 training and others with Level 2 training |
| Bakery/Confectionery Cat. II Bread, chocolate, sweets, sugar confectionery | Low Risk | One per establishment | At least one PIC with Level 2 training |
| Fishmonger/ Fish stall | Medium Risk | One per establishment | At least one PIC with Level 2 training |
| Butcher shop | Low Risk | One per establishment | At least one PIC with Level 2 training |
| Fruit and Vegetables stall Raw whole vegetables only | Low Risk | One per establishment | At least one PIC with Level 2 training |
| Grocery Prepacked food only | Low Risk | One per establishment | At least one PIC with Level 2 training |
| Departmental Store/Supermarket Cat. I Mixed activities, open display of open high risk foods and preparing to order | High Risk | One in each counter where open high risk food is handled | At least one PIC for the store with Level 3 training and at least one PIC with Level 2 training in each counter where open high risk food is handled (delicatessen, salad counter) |
| Departmental Store/ Supermarket Cat. II Pre-packaged food only | Medium Risk | One per shift | At least one PIC with Level 2 training |
| Vending Machine Requiring temperature control | High Risk | | License holder/manager with PIC with Level 2 training |
| Food kiosks Cat. I Confectionary | Low Risk | One per establishment | License holder/manager with PIC with Level 2 training |
| Food kiosks Cat. II Cooked foods | Medium Risk | One per establishment | License holder/manager with PIC with Level 2 training |
| Catering company Cat. I With preparation at service site | High Risk | One per shift per kitchen (depends on the size) | One PIC per kitchen with level 3 training |
| Catering company Cat. II With only hot holding at service site | High Risk | One per shift | One PIC per site with level 2 training |
| Central Kitchens of restaurants or catering companies | High Risk | One per shift per kitchen (depends on the size) | One PIC per kitchen with level 3 training |
| Hospital kitchen | High Risk | One per shift present in the production area* | One PIC per kitchen with level 3 training |
| Nursing Home | High Risk | One per shift present in the production area | One PIC per kitchen with level 3 training |
| Day Care, Pre-school, School Cat. I Production/preparation | High Risk | One per shift present in the production area* | One PIC per kitchen with level 3 training |
| Day Care, Pre-school, School | Medium | One per establishment | One PIC per kitchen with level 2 training |

| Business Type | Risk Level | PIC Requirement | Recommended Qualifications |
|---|------------|---|---|
| Cat. II Tea, coffee, snacks only | Risk | | |
| Restaurant Cat. I (That use complex processes involving cooling and reheating of cooked food) | High Risk | One per shift present in the kitchen* | At least one PIC (the owner or manager or chef) per kitchen with level 3 training and others with level 2 training |
| Restaurant Cat. II (That have same day cook and service) | High Risk | One per shift present in the production area* | PIC with Level 2 training |
| Cafeteria and café' | High Risk | One per shift present in the kitchen | PIC with Level 2 training |
| Hotels | High Risk | One per shift present in each kitchen | At least one PIC per kitchen with level 3 training and others with Level 2 training |
| Manufacturing Plants | High Risk | One per shift present in the production area* | PIC with Level 3 training |
| Food Trading Companies | | One per establishment | PIC with Level 1 training |

*In the case of hotels and manufacturers that have more than one kitchen or production area, it is not necessary to have a PIC in each area unless the area is physically isolated from the other areas where the PIC is present. This rule applies to larger food establishments with multiple kitchens or production areas that handle high risk foods.

The above table list the recommendations and the Food Inspection Officer has the final discretion to nominate the PICs based on the type of the food business operation.

2.6 Training programs and examinations will be offered in languages other than English. It is the responsibility of the food establishment to choose training program in suitable language.

2.7 The list of approved trainers and training companies can be obtained from the Food Control Department by calling 800 900.

2.8 This regulation will be effective from January 2011. The grace period of one year will be provided to the food establishments to fulfil the requirements listed in this document.

ليس من الضروري أن يعين مشرف صحي لكل منطقة أو مطبخ في الفنادق أو المصانع الذين لديهم أكثر من مطبخ أو منطقة إنتاج ما لم تكن منفصلة عن المنطقة التي يتواجد فيها المشرف الصحي. وهذا القانون يطبق على المؤسسات الغذائية الكبيرة ولديها عدة مطابخ أو مناطق إنتاج لأغذية عالية الخطورة.

إن أعداد ومؤهلات المشرف الصحي الموصى بها في الجدول السابق ليست النهائية ولضابط التفتيش القرار النهائي لتقدير أعداد ومؤهلات المشرفين الصحيين بناء على نوع نشاط الغذائي للمؤسسة وحجم العمل فيها.

2-6 الدورة التدريبية والامتحان الرسمي الخاص بشهادة سلامة الغذاء متوفرة بلغات غير الإنجليزية ، و للمؤسسة الغذائية حق اختيار لغة البرنامج التي تناسبها.

2-7 يمكن الحصول على قائمة بالمدرسين المعتمدين وشركات التدريب المعتمدة من إدارة الرقابة الأغذية عن طريق الإتصال بالرقم 800900

2-8 يطبق هذا النظام اعتباراً من يناير 2011. وسيتم منح مهلة مدتها سنة واحدة لقيام المؤسسات الغذائية بالوفاء بالمتطلبات الواردة في هذه الوثيقة.

Section II

RULES AND REQUIREMENT PERTAINING TO AWARDING BODIES, TRAINING COMPANIES AND TRAINERS

This document outlines the requirements for Awarding Bodies, training companies and trainers who offer the compulsory Accredited Qualifications for Persons in Charge of food establishments in Dubai. It describes the roles and responsibilities of the Awarding Bodies, Trainers and Training Companies that provide the training and specifies the conditions to obtain approval from the Food Control Department and Dubai Accreditation Department.

The document also contains codes of practice for Awarding Bodies that provide the qualification, standards required for Training Companies and Trainers registered with the Awarding Bodies, and steps that Awarding Bodies must take should training companies or trainers fail to meet these standards. The document provides information of the service levels that Dubai Municipality expects from Awarding Bodies and Training Companies to ensure that qualifications offered are relevant and up to date.

1. Role of Food Control Department

The role of the Food Control Department in relation to the training is to:

- Develop training programs and qualifications jointly with the Awarding Bodies;
- Work with the Dubai Accreditation Department to establish and maintain processes to certify food safety trainers and Persons in Charge;
- To set approval criteria for trainers based on technical expertise, competence, qualifications and experience;
- Ensure compliance by auditing training programs;
- Monitor the certification examination process;
- Monitor program implementation
- Investigate non compliance reported by Awarding Bodies ;
- Investigate complaints received from trainees, food establishments, training

القسم الثاني

القوانين والمتطلبات المتعلقة بالهيئات المانحة، شركات التدريب والمدربين

توضح هذه الوثيقة الخطوط العريضة لمتطلبات الهيئات المانحة وشركات التدريب والمدربين الذين يقدمون المؤهلات الإلزامية المعتمدة للمشرفين الصحيين في المؤسسات الغذائية في دبي. وهي تصف أدوار ومسؤوليات الهيئات المانحة والمدربين وشركات التدريب التي توفر التدريب وتوضح شروط الحصول على موافقة إدارة الرقابة الغذائية وإدارة دبي للاعتماد.

كما تتضمن هذه الوثيقة الممارسات التطبيقية للهيئات المانحة التي توفر المؤهلات والمعايير المطلوبة لشركات التدريب والمدربين المسجلين لدى الهيئة المانحة، والخطوات التي يجب أن تتخذها الهيئات المانحة إذا فشلت شركات التدريب أو المدربين في تلبية هذه المعايير. وتوفر الوثيقة المعلومات المتعلقة بمستويات الخدمات التي تتوقعها بلدية دبي من الهيئات المانحة وشركات التدريب لضمان تقديم أنسب وأحدث المؤهلات.

1- دور إدارة الرقابة الغذائية

دور إدارة الرقابة الغذائية في شئون التدريب على سلامة الغذاء يشمل ما يلي:

- تطوير برامج التدريب والتأهيل بالاشتراك مع الهيئات المانحة؛
- ب- العمل مع إدارة دبي للاعتماد لوضع أسس اعتماد مدربي سلامة الغذاء والحفاظ على سير العملية وتحديثها.
- ت- وضع معايير اعتماد المدربين على أسس الخبرات التقنية والكفاءة والمؤهلات والخبرة.
- ث- عمل برامج تدقيق لضمان الإلتزام؛
- ج- مراقبة إمتحانات شهادة سلامة الغذاء؛
- ح- مراقبة تطبيق البرنامج.
- خ- التحقيق في تقارير حالات عدم الإلتزام المقدمة من جانب الهيئات المانحة؛
- د- التحقيق في شكاوى المتدربين، المؤسسات الغذائية،

| | |
|--|---|
| <p>companies, and awarding Bodies;</p> <p>ix. Revoke or suspend trainer certification if required;</p> <p>x. Monitor and evaluate the implementation and outcomes of the training programs;</p> <p>xi. Review and change programs where evaluation of the implementation of food safety standards show that the objectives of the programs are not achieved.</p> | <p>شركات التدريب ، والهيئات المانحة؛</p> <p>ذ- إلغاء أو تعليق شهادة مدرب عند الضرورة؛</p> <p>ر - مراقبة وتقييم تنفيذ ونتائج برامج التدريب ؛</p> <p>ز - مراقبة برامج التدريب وتقييم نتائجها</p> <p>س-مراجعة البرامج وتعديلها عندما تظهر تقارير تقييم تطبيق معايير سلامة الغذاء أنها لم تحقق أهداف البرامج.</p> |
| <h2>2. Requirements for Awarding Bodies</h2> | <h2>2- المتطلبات المتعلقة بالهيئات المانحة</h2> |
| <h3>2.1 General Requirements</h3> | <h3>1-2 المتطلبات العامة 1</h3> |
| <p>2.1.1 Awarding Bodies that are approved by the Food Control Department and accredited by Dubai Accreditation Department can offer certified Person-in-Charge qualifications in Dubai.</p> | <p>1-1-2 يمكن للهيئات المانحة المرخصة من إدارة الرقابة الغذائية والمعترف بها من إدارة دبي للاعتماد، أن تقترح المؤهلات المطلوبة للمشرف الصحي في دبي.</p> |
| <p>2.1.2 The accreditation will be granted as per ISO 17024 Standard by the Dubai Accreditation Department. The accreditation process will involve a review of systems and procedures used to develop the qualifications. This will also focus on governance, experience in providing qualifications, expertise and quality of the qualifications offered.</p> | <p>2-1-2 وسيتم منح الاعتماد وفقاً لمعيار الايزو 17024 من قبل إدارة دبي للاعتماد. وستنطوي عملية الإعتماد على مراجعة الأنظمة والإجراءات المستخدمة لتطوير المؤهلات. وسوف تركز أيضا على الحكم والخبرة في مجال توفير المؤهلات ومهارة ونوعية المؤهلات المعروضة.</p> <p>3-1-2 يجب أن تحصل الهيئات المانحة على موافقة من إدارة الرقابة الغذائية على رسوم برنامج التدريب</p> |
| <p>2.1.3 Awarding Bodies must have the consent from the Food Control Department on the fee for the training program.</p> | <p>4-1-2 يجب أن توفر الهيئات المانحة مستويات عالية من خدمة العملاء إلى المدربين والمرشحين الذين يأخذون التأهيل.</p> |
| <p>2.1.4 Awarding Bodies shall provide high levels of customer service to the trainers and the candidates who take the qualification</p> | |

| 2.2 Responsibilities of Awarding Bodies | 2-2 مسؤوليات الهيئات المانحة |
|--|---|
| 2.2.1 Awarding Bodies shall develop relevant and up to date training programs and qualifications. The programs shall be approved by the Food Control Department before they are offered to the industry. | 1-2-2 يجب أن تطور الهيئات المانحة الكفاءات والبرامج التدريبية المناسبة المواكبة لأحدث المستجدات ولا بد من اعتماد تلك البرامج من قبل إدارة الرقابة الغذائية. |
| 2.2.2 Awarding Bodies shall provide training materials and offer certification for training in at least three different languages that includes Arabic and English. | 2-2-2 على الهيئات المانحة أن توفر مواد التدريب وتقدم دورات تدريبية لمنح الشهادات بثلاثة لغات من بينها العربية والإنجليزية. |
| 2.2.3 Awarding Bodies shall i. decide the length of the qualification and training contact time ii. decide the lesson plan based on the training outcome iii. develop the course materials iv. recommend pre-course work to trainers where necessary v. decide maximum class size and space requirements vi. decide and conduct examinations vii. decide on pass marks viii. obtain and consolidate trainee feedback ix. conduct announced and unannounced audits of training companies and courses | 3-2-2 يجب على الهيئات المانحة: أ- تحديد مدة التأهيل ومدة التواصل في التدريب ب- تحديد خطة الدروس بناء على نتائج التدريب. ت- تطوير المواد الدراسية. ث- التوصية بعمل ورشة عمل تمهيدية للمدربين عند الحاجة. ج- تحديد السعة القصوى للصف ح- تحديد وعقد الإمتحانات خ- تحديد علامات النجاح د- الحصول على التغذية الراجعة من المتدربين و تقييمها. ذ- تنفيذ زيارات تفقيق معلنة أو غير معلنة لشركات التدريب والفصول الدراسية. |
| 2.2.4 Procedures and documentation relevant to section 2.2.3 shall be approved by the Food Control Department and the requirements shall be clearly communicated to the trainers before the trainers offer the training programs. | 4-2-2 يجب أن تتم الموافقة على الإجراءات والوثائق ذات الصلة بالفقرة السابقة من قبل إدارة الرقابة الغذائية، ويجب أن تبلغ المتطلبات بوضوح إلى المدربين قبل أن يقدم المدربين برامج التدريب. |
| 2.2.5 Awarding Bodies shall develop and manage the process of i. entering/registering candidates for examinations ii. providing information on the conduct of examinations iii. issuing results /certificates iv. responding to enquiries and appeals about results v. Dealing with malpractice. | 5-2-2 تتولى الهيئات المانحة تطوير وإدارة العمليات التالية: أ- دخول و تسجيل المرشحين للإمتحانات ب- توفير معلومات عن عقد وتنفيذ الامتحانات ت- إصدار النتائج و الشهادات ث- الرد على الاستفسارات والإستئناف حول النتائج ج- التعامل مع الممارسات الخاطئة. |
| 2.2.6 Awarding Bodies shall meet the requirements of ISO 17024 | |

| | |
|--|--|
| standards in reviewing the effectiveness of the program. | 6-2-2 يجب على الهيئات المانحة تلبية متطلبات معايير الأيزو 17024 عند مراجعة فعالية البرنامج |
| 2.2.7 Awarding Bodies shall ensure continuing competency of a Person in Charge by offering a certified refresher training qualification. The refresher training shall have at least Six (6) contact hours of training before the end of the third year of initial certification of Persons in Charge. | 7-2-2 يجب على الهيئات المانحة ضمان استمرار كفاءة المشرف الصحي من خلال تقديم تنشيط موثق للكفاءات التدريبية. يجب أن يتم التدريب التنشيطي لمعلومات المشرف الصحي قبل نهاية السنة الثالثة من تاريخ منحه الشهادة لأول مرة وتكون مدتها ست ساعات (6). |
| 2.2.8 Awarding Bodies shall provide the trainers with a registration form for the candidates. The registration form should be designed to collect information regarding age, gender, nationality, language skills, qualifications and experience of the candidate. A database of candidates shall be maintained by the trainer and the Awarding Bodies. | 8-2-2 يجب أن تزود الهيئات المانحة المدربين باستمارة تسجيل للمرشحين. وتصمم الاستمارة بحيث تجمع معلومات متعلقة بالعمر، الجنس، الجنسية، المهارات اللغوية، المؤهلات وخبرات للمرشح. ويجب الحفاظ على قاعدة بيانات المرشحين من قبل المدرب والهيئة المانحة. |
| 2.2.9 Awarding Bodies shall observe at least 5 % of training sessions provided by each trainer in a year. The role of observers is to provide information about the training sessions without interfering in the progress of the session in anyway. Observation process should be mutually agreed between the Awarding Bodies and the Food Control Department. | 9-2-2 تتولى الهيئات المانحة مراقبة ما لا يقل عن 5 % من الدورات التدريبية التي يقدمها كل مدرب في السنة، ويكون دور المراقبين هو تقديم معلومات عن الدورات التدريبية دون التدخل في سير الدورة بأي شكل من الأشكال، وينبغي الاتفاق على عملية المراقبة بين الهيئات المانحة وإدارة الرقابة الغذائية. |
| 2.2.10 Awarding Bodies shall monitor the continuous professional development of trainers. | 10-2-2 تتولى الهيئات المانحة مراقبة التطور المهني المتواصل للمدربين. |
| 2.2.11 Awarding Bodies shall conduct program reviews (review meetings) and generate a rating scale for trainers. | 11-2-2 تتولى الهيئات المانحة تنفيذ مراجعات للبرامج (اجتماعات مراجعة) وعمل جداول لتصنيف الشركات والمدربين. |
| 2.2.12 Awarding Bodies shall take appropriate action to ensure that quality and integrity of the qualifications are not compromised. If the trainers or training companies fail to comply with the requirements, appropriate action shall be taken. | 12-2-2 تتولى الهيئات المانحة اتخاذ الإجراءات المناسبة لضمان جودة وسلامة ومصداقية المؤهلات وأنها ليست عرضة للمساومة. يجب اتخاذ الإجراءات المناسبة إذا فشل المدربين أو شركات التدريب بالالتزام بالمتطلبات. |
| | 13-2-2 يحق لإدارة الرقابة الغذائية الاطلاع على |

| | |
|---|--|
| <p>2.2.13 Awarding Bodies shall provide the Food Control Department with access to records and documentation relating to trainers, qualifications and audits. The Department shall have access to examination question papers, examination scripts, records of marking and any other relevant documents associated with the training program.</p> | <p>السجلات والوثائق المتعلقة بالمدرسين، والمؤهلات ومراجعة الحسابات الخاصة بالهيئات المانحة، ويحق للدائرة الإطلاع على أوراق أسئلة الامتحان، وسجلات العلامات وغيرها من الوثائق ذات الصلة ببرنامج التدريب.</p> |
| <h3>3. Requirements for Training Companies</h3> | <h3>3- المتطلبات المتعلقة بشركات التدريب</h3> |
| <h4>3.1 General Requirements</h4> | <h4>1-3 المتطلبات العامة</h4> |
| <p>3.1.1 Training companies will be approved for a period of three years unless the approval is revoked earlier by the Food Control Department or surrendered by the company.</p> | <p>1-1-3 سيتم اعتماد شركات التدريب لمدة ثلاث سنوات ما لم يتم الغاء الترخيص قبل ذلك من إدارة الرقابة الغذائية أو ما لم تتوقف الشركة عن العمل.</p> |
| <p>3.1.2 Companies (as well as individuals) may gain approval as trainers of food safety training provided they employ at least one person with the knowledge, experience and skills required to meet the criteria set out in section 4 of this document.</p> | <p>2-1-3 يمكن لشركات التدريب (وكذلك الأفراد) الحصول على اعتماد مدرسين في مجال سلامة الغذاء إذا كانت توظف ما لا يقل عن شخص واحد تتوفر لديه المعرفة والخبرات والمهارات اللازمة لتلبية المعايير المنصوص عليها في المادة 4 من هذه الوثيقة.</p> |
| <p>3.1.3 Training companies must have adequate systems and resources in place – including staff and, where appropriate, equipment, materials and software – to support the delivery of the training programs. They must ensure that their staff are competent and have access to appropriate training, guidance and support.</p> | <p>3-1-3 يجب أن يكون لدى الشركات نظم تدريب وموارد مناسبة وكافية - بما في ذلك الموظفين، و المعدات والمواد والبرامج عند الضرورة، لدعم تقديم برامج التدريب، كما يجب أن تضمن أن موظفيها مؤهلين وحاصلين على التدريب والتوجيه والدعم المناسب.</p> |
| <p>3.1.4 Training companies must have a named point of contact for each course they deliver. This means that when a candidate has a query regarding any aspect of a qualification, or when the Food Control Department or an Awarding Bodies needs to make contact with a training company; it must be clear to whom they should direct enquiries and</p> | <p>4-1-3 يجب أن تحدد شركت التدريب مرجع للتواصل معه عن كل دورة تدريبية، مما يعني أن يكون واضحا بمن سيتم الاتصال والاستفسار والمراسلة معه سواء كان مرشح يريد الاستفسار بشأن التأهيل، أو إدارة الرقابة الغذائية أو الهيئة المانحة عندما تريد التواصل مع شركة التدريب.</p> |

| | |
|--|--|
| <p>correspondence.</p> <p>3.1.5 Training companies must use training materials provided by the Awarding Bodies that are approved by the Food Control Department and follow the lesson plan provided by the Awarding Bodies.</p> <p>3.1.6 Training companies must adhere to the quality process and procedures of Awarding Bodies, the Food Control Department and the Dubai Accreditation Department at all times.</p> | <p>3-1-5 يجب أن تستخدم شركات التدريب مواد تدريب مرخصة وموافق عليها من إدارة الرقابة الغذائية وأن تتبع خطة التدريب الصادرة عن الهيئة المانحة.</p> <p>3-1-6 يجب أن تلتزم شركات التدريب وفي جميع الأوقات بعملية مراقبة الجودة وإجراءات الهيئة المانحة وإدارة الرقابة الغذائية ومركز دبي للاعتماد.</p> |
| <h2>4. Requirements for Trainers</h2> | <h2>4- المتطلبات المتعلقة بالمدرسين</h2> |
| <h3>4.1 General Requirements</h3> | <h3>4-1 المتطلبات العامة</h3> |
| <p>4.1.1 A food safety trainer shall be certified by the Accredited Awarding Bodies to conduct training and shall be registered with the Food Control Department.</p> | <p>4-1-1 يجب أن يكون مدرب سلامة الغذاء معتمد من هيئات مانحة معتمدة لكي يبدأ بالتدريب، وأن يكون مسجلاً لدى إدارة الرقابة الغذائية.</p> |
| <p>4.1.2 A Trainer can be a full time employee in a food establishment or employed in an establishment that conduct training and shall be registered with the Food Control Department and approved by the Food Control Department to conduct food safety training.</p> | <p>4-1-2 يمكن للمدرب أن يكون موظفاً بدوام كامل في مؤسسة غذائية أو معين في مؤسسة تدريب مرخصة، وأن يكون مرخصاً ومعتمداً من قبل إدارة الرقابة الغذائية لكي يسمح له ببدء التدريب.</p> |
| <p>4.1.3 The trainer shall have</p> <ol style="list-style-type: none"> a clear understanding of the PIC competence standards (see Annexe) the necessary knowledge, qualifications, experience to explain adequately why these standards are required the necessary training skills to deliver the training program effectively | <p>4-1-3 يجب على المدرب أن يملك:</p> <p>أ- فهماً واضحاً لمواصفات ومعايير المشرف الصحي (انظر الملحق).</p> <p>ب- المعرفة اللازمة والمؤهلات والخبرات لكي يفسر بشكل كافي الحاجة لهذه المعايير.</p> <p>ت- مهارات التدريب الضرورية لتوصيل معلومات البرنامج بشكل فعال</p> |
| <p>4.1.4 The trainer shall design and deliver a planned program of training/instruction which focuses on the training need(s) of the Person(s) in Charge and on achieving competences particular to the workplace.</p> | <p>4-1-4 يجب على المدرب إعداد وتنفيذ برنامج للتدريب والتعليم، يركز على الحاجات التدريبية للمشرفين الصحيين بالصورة التي تضمن تأهيلهم حسب طبيعة عملهم.</p> |

| | |
|---|---|
| <p>4.2 Applying for trainer approval The process of certifying applicants for their suitability to work as food safety trainers includes joint assessment by the Food Control Department and the Awarding Bodies accredited by the Dubai Accreditation Department. To allow the Food Control Department to make a decision on whether an applicant meets the criteria for approval as a trainer, each application must provide the following supporting information to the Awarding Body:</p> <p>i. Records of training and qualifications ii. Detailed résumé of relevant experience</p> <p>4.3 Qualification, Experience and Knowledge Trainers must demonstrate that they have the relevant knowledge/qualifications, experience, and skills in food safety and training.</p> <p>4.4 Food Safety Qualification: A verifiable Degree, Diploma or an Advanced Certificate is required that encompasses one or more of the following topics:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Environmental/Public Health - Food Science or Food Technology - Food Safety/HACCP - Food Establishment Management in the hotel, restaurant, or retail sectors - Food Microbiology. <p>4.5 Food Safety Experience Trainer should have at least two year's experience in food safety related job responsibility in one or more of the following areas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Supervision of food preparation (experience in foodservice/catering industry should be of a technical nature, and at a managerial level) - Providing consultancy in food safety - Regulatory authority with food safety responsibilities - Quality assurance or control in a food operation - Food Safety training at an appropriate level <p>4.6 Training Qualifications Trainers shall successfully complete the Food Control Department approved Food Safety Instructor Training Course offered by Awarding Bodies.</p> <p>4.7 Certification Examination Trainers shall be certified to train Person(s) in Charge through completion of an examination</p> | <p>2-4 تقديم طلب للحصول على تصريح كمدرّب تشمل عملية اعتماد المتقدم للعمل كمدرّب سلامة أغذية على مدى ملائمة للعمل وتتضمن العملية تقييم مشترك بين إدارة الرقابة الغذائية والهيئة المانحة المعتمدة من إدارة الاعتماد بدبي. حتى تتمكن إدارة الرقابة الغذائية من اتخاذ قرار حول استيفاء مقدم الطلب للمعايير الاعتماد كمدرّب، يجب توفير ما يلي مع كل طلب: أ- سجلات التدريب والتأهيل ب- تفاصيل الخبرة ذات العلاقة</p> <p>3-4 المؤهل والخبرة والمعرفة يجب أن يبرهن المدربون أن لديهم المعرفة المناسبة والمؤهلات والخبرة والمهارات في مجال سلامة الغذاء والتدريب.</p> <p>4-4 مؤهل سلامة الأغذية: شهادة علمية مصدقة، دبلوم أو شهادة عالية تشمل واحدة أو أكثر من الموضوعات التالية: - البيئة / الصحة العامة - علوم الأغذية، هندسة الأغذية أو تكنولوجيا الغذاء - سلامة الغذاء / نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة. - إدارة المؤسسات الغذائية في الفنادق، المطاعم، أو قطاعات التجزئة. - ميكروبيولوجيا الأغذية.</p> <p>5-4 الخبرة في سلامة الغذاء يجب أن يكون لدى المدرب خبرة لمدة سنتين على الأقل في وظائف متعلقة بسلامة الغذاء في وظيفة أو أكثر من المجالات التالية: --الإشراف على تحضير الطعام (خبرة في خدمات الأغذية أو التموين تكون ذات طابع تقني، بمستوى إداري) --تقديم الاستشارات في سلامة الغذاء --مسؤوليات في سلامة الغذاء مع هيئات حكومية --ضمان أو مراقبة الجودة في مؤسسة غذائية --التدريب على سلامة الغذاء على مستوى مناسب</p> <p>6-4 مؤهلات التدريب يجب أن يتم المدربون بنجاح دورة تدريب المدربين التي تعدها الهيئات المانحة والمرخصة من إدارة الرقابة الغذائية.</p> <p>7-4 امتحان الإجازة (الشهادة) يجب أن يكون المدربون معتمدين لتدريب</p> |
|---|---|

| | |
|---|--|
| <p>conducted by the Awarding Body.</p> <p>4.8 Demonstration of skills The trainers may be required to demonstrate their training competence to the food control department. This could be a part of the verification process for initial approval or a part of the ongoing assessment process to ensure compliance at a later stage.</p> <p>4.9 Exemption to a formal food safety qualification An exemption can be obtained if the trainer has more than 5 years of relevant experience (Sec 4.5), and can demonstrate sufficient knowledge and skills through a practical assessment conducted jointly by the Food Control Department and the Awarding Bodies. The assessment will determine the applicant's knowledge and capability to train in a professional and efficient manner.</p> <p>4.10 Continuing Professional Development (CPD) for Trainers Trainers should strive to continually update and improve their knowledge of issues and developments within the arena of food safety, and apply that knowledge for training. CPD, by definition, implies that an individual is already qualified, and that they are, through CPD, maintaining and enhancing their skills. CPD contributes to three basic areas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maintenance of professional competence - Enhancement of existing knowledge and skills - Development of new knowledge and skills. <p>The CPD points for various programs can be obtained from the Food Control Department.</p> <p>To retain the approval to train, trainers must:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. Attend information up-date days provided by the Municipality ii. Maintain a continuous, up-to-date and accurate record of their CPD activities; iii. Present a written profile containing evidence of their CPD to the Food Control Department. iv. Demonstrate that their CPD activities are a mixture of learning activities relevant to current or future practice (see learning | <p>المشرفين الصحيين من خلال اجتياز امتحان تعده وتنفذه الهيئات المانحة .</p> <p>8-4 عرض المهارات يمكن أن يطلب من المدربين عرض كفاءتهم التدريبية لإدارة الرقابة الغذائية. ويمكن أن يكون هذا جزءاً من عملية التحقق من الموافقة المبدئية أو جزء من عملية التقييم المستمرة لضمان الالتزام في مرحلة لاحقة.</p> <p>9-4 الإعفاء من مؤهل رسمي بسلامة الغذاء يمكن الحصول على إعفاء من الرسوم إذا كان لدى المدرب أكثر من 5 سنوات من الخبرة (انظر 4-5) ويستطيع أن يثبت انه على قدر كاف من المعرفة والمهارات من خلال عملية تقييم تجرى بالاشتراك بين إدارة الرقابة الغذائية وإحدى الهيئات المانحة. هذا التقييم يحدد معرفة مقدم الطلب وقدرته على التدريب بطريقة فعالة ومهنية.</p> <p>10-4 التنمية المهنية المستمرة (CPD) للمدربين يجب أن يسعى المدربون جاهدين لتحديث وتطوير معرفتهم بشكل مستمر بالقضايا والتطورات المتعلقة بمجال سلامة الغذاء، وتطبيق هذه المعرفة في التدريب.</p> <p>ال CPD، كتعريف، يعني أن يكون الشخص مؤهلاً، وأنه، من خلال ال CPD، يحافظ على مهاراته ويعززها ويساهم ال CPD في ثلاثة مجالات أساسية هي:</p> <ul style="list-style-type: none"> - الحفاظ على الكفاءة المهنية وتطويرها - تعزيز المعرفة والمهارات الموجودة - تنمية معارف ومهارات جديدة . <p>يمكن الحصول على تطبيقات ال CDP لمختلف البرامج من إدارة الرقابة على الأغذية .</p> <p>للإبقاء على تصريح التدريب، يجب على المدربين:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- الحصول على أحدث المعلومات الصادرة عن بلدية دبي. 2- استمرار الحفاظ على أحدث البيانات والتأكد من صحتها بما يتعلق بأنشطة ال CPD. |
|---|--|

| | |
|---|--|
| <p>activities below);</p> <p>4.11 Annual Requirements</p> <p>i. The Food Control Department requires a minimum of 30 hours CPD per annum for all trainers.</p> <p>ii. The learning activities undertaken should reflect a balance of learning activities. A trainer's CPD should include activities in the following categories:</p> <p>a. Formal Training (e.g. training programs, workshops, conferences) 60 %</p> <p>b. Professional Activity (e.g. involvement with professional bodies) 20%</p> <p>c. Formal / Educational (e.g. writing articles / papers, further/ higher education) 20%</p> <p>Examples in brackets are not intended to be comprehensive.</p> <p>5. Design, Delivery and Assessment of Training Programs</p> <p>5.1 Training Materials</p> <p>i. The trainer shall only use training materials that are reviewed and approved by the Awarding Bodies and the Food Control Department. This includes handouts, audio-visual aids and the program plan. If required, the trainer will have to demonstrate the use of training aids.</p> <p>ii. Pre-course materials like handbooks and CDs must be provided at, or before the time of registration for the program</p> | <p>ث- تقديم بيانك مكتوبة تحتوي على أدلة عن الـ CPD الخاص بالمدرسين لإدارة الرقابة الغذائية.</p> <p>ج- إثبات أن أنشطتهم الخاصة بالـ CPD هي مزيج من أنشطة التعلم المناسبة للممارسات الحالية أو المستقبلية (انظر أنشطة التعلم أدناه)؛</p> <p>11-4 المتطلبات السنوية</p> <p>أ- يجب على المدرسين تحصيل ما لا يقل عن 30 ساعة CPD في السنة.</p> <p>ب- يجب أن تكون أنشطة التعلم المنفذة متوازنة و يجب أن يشمل الـ CPD الخاص بالمدرسين أنشطة في الفئات التالية:</p> <p>- التدريب الرسمي (مثل برامج التدريب وورش العمل والمؤتمرات) 60%.</p> <p>- النشاط المهني (مثل المشاركة في هيئة مهنية) 20%.</p> <p>- رسمي / تربوي (مثل كتابة مقالات / أوراق علمية، تعليم إضافي / عالي) 20%.</p> <p>ليس المقصود بالأمثلة بين قوسين أن تكون شاملة.</p> <p>5- تصميم، تنفيذ وتقييم برامج التدريب</p> <p>1-5 مواد التدريب</p> <p>أ- يجب على المدرب أن يستخدم مواد تدريبية تم مراجعتها والموافقة عليها وترخيصها من الهيئة المانحة وإدارة الرقابة الغذائية. وهذا يشمل النشرات والوسائل السمعية والبصرية وخطة البرنامج كما يتعين على المدرب إجراء عرض لشرح استخدام وسائل التدريب.</p> <p>ب- يجب توفير مواد للتوزيع مثل الكتب والاسطوانات خلال أو قبل وقت التسجيل للبرنامج.</p> |
|---|--|

| | |
|--|---|
| <p>5.2 Pre-course assessment of trainees Trainers should periodically conduct pre-course and post-course assessment of trainees. It is strongly recommended to conduct pre-course assessment of trainees to evaluate the effectiveness of the training programs and the skills of the trainer.</p> <p>5.3 Course Plan The trainer shall provide the training course plan and the schedule of training sessions in a predefined format jointly prepared by the Food Control Department and the Awarding Bodies. Any changes in the planned schedule shall be reported to the awarding Bodies. The information must include</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dates and venue - Number of trainees - Course language - Length of the training course - Number of sessions - Training methods <p>The course shall provide the candidates for certification with the skills necessary to acquire the competencies identified in the Food Control Department's standards for certification of Persons in Charge.</p> <p>5.3.1 Food Safety Course – Level 1 Training providers shall provide the training through trainer-led lecture sessions. The training contact time excluding the breaks shall not be less than 4 hours. The instructor should consider expanding the number of contact hours when a review of the participants reveals learning disabilities, language barriers or other factors which may inhibit learning. Level 1 is not an accredited program.</p> <p>5.3.2 Food Safety Course – Level 2 Training providers shall provide the training through trainer-led lecture sessions. The training time excluding the examination shall not be less than 10 guided learning hours. The instructor should consider expanding the number of contact hours when a review of the participants reveals learning disabilities, language barriers or other factors which may inhibit learning.</p> <p>5.3.3 Food Safety Course – Level 3 Training providers shall provide the training through a combination of trainer-led contact</p> | <p>2-5 تقييم المتدربين قبل الدورة ينبغي إجراء تقييم للمتدربين قبل وبعد الدورة و من المستحسن إجراء تقييم للمتدربين قبل الدورة لتقييم فعالية برامج التدريب ومهارات المدرب</p> <p>3-5 خطة الدورة التدريبية على المدرب تقديم خطة الدورة التدريبية والجدول الزمني للدورات التدريبية المقررة والمعدة سلفاً بالتعاون بين إدارة الرقابة الغذائية والهيئة المانحة. كما يجب إبلاغ الهيئة المانحة عن أي تغييرات في الجدول الزمني المقرر، و يجب أن يتضمن الإبلاغ المعلومات التالية:</p> <ul style="list-style-type: none"> - موعد ومكان الانعقاد - عدد المتدربين - مدة الدورة التدريبية - عدد الحصص - أساليب التدريب <p>يجب أن توفر الدورة للمرشحين المهارات والكفاءات اللازمة للحصول على الشهادات وذلك من خلال المعايير التي صادقت عليها إدارة الرقابة الغذائية لإجازة المشرف الصحي.</p> <p>1-3-5 دورة سلامة الغذاء -- المستوى الأول على المسؤولين عن التدريب تقديم هذا التدريب على شكل محاضرات يلقيها المدرب على أن لا يقل وقت التدريب الفعلي عن 4 ساعات باستثناء فترات الاستراحة وعلى المدرب زيادة عدد الساعات إذا تبين من خلال المراجعة صعوبات في التعلم عند المشاركين أو حواجز لغوية أو غيرها من العوامل التي قد تعيق التعلم.</p> <p>2-3-5 دورة سلامة الغذاء -- المستوى الثاني على المسؤولين عن التدريب تقديم هذا التدريب على شكل محاضرات يلقيها المدرب على أن لا يقل وقت التدريب الفعلي عن 6 ساعات باستثناء فترات الاستراحة وعلى المدرب زيادة عدد الساعات إذا تبين من خلال المراجعة صعوبات في التعلم عند المشاركين أو حواجز لغوية أو غيرها من العوامل التي قد تعيق التعلم.</p> <p>3-3-5 دورة سلامة الغذاء -- المستوى الثالث على المسؤولين عن التدريب تقديم هذا التدريب على شكل خليط من المحاضرات التي يلقيها المدرب وفترات التعلم الذاتي كفترات التمارين على أن لا يقل وقت التدريب الفعلي عن 18</p> |
|--|---|

| | |
|---|--|
| <p>sessions and self learning exercises. The training time excluding the examination shall not be less than 18 guided learning hours.</p> <p>5.4 Assessment Examinations and assessment of candidates shall be conducted by the Awarding Bodies on behalf of the Food Control Department.</p> <p>5.5 Course content Training programs must be designed to provide the candidates with the required competency to become certified Person in Charge. The adequacy of any training or instruction and supervision is best measured by the outcome i.e. the food safety practices of staff</p> | <p>ساعة باستثناء فترات الاستراحة.</p> <p>4-5 التقييم تجرى الامتحانات ويقيم المشاركون من قبل الهيئات المانحة نيابة عن إدارة الرقابة الغذائية.</p> <p>5-5 محتوى الدورة يجب أن تصمم برامج التدريب لكي تزود المشاركين بالكفاءات المطلوبة للحصول على إجازة مشرف صحي، يقاس مدى كفاية التدريب أو التعليم والإشراف وعلى النتائج المتحصل عليها، على سبيل المثال الممارسات الصحية والنظافة الشخصية للعمال والموظفين.</p> |
|---|--|

| ANNEXE | ملحق |
|--|--|
| <p style="text-align: center;">Competency requirements of a certified Person in Charge with Food Safety Course – Level 1</p> <p>Hygiene</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Demonstrate commitment to good food hygiene practice 2. Maintain good personal hygiene and infection control 3. Manage and maintain building and an effective pest control system 4. Manage and maintain a satisfactory waste disposal system 5. Manage and maintain an effective cleaning program 6. Manage and maintain satisfactory storage and stock rotation <p>Food Safety Regulations</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. Demonstrate an awareness of the legislative requirements in Dubai relating to their business. 8. Understand food labelling requirements 9. Understand date marking principles 10. have a basic knowledge on shelf life of foods (understanding voluntary and mandatory requirements) 11. Understand registration system and approval of food products/ food contact packaging/ equipments etc. 12. Understanding food import and re-exports system (FIRS) <p>Food Safety Operations</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. Ensure food safety during product purchasing 14. Ensure food safety during storage and transportation | <p style="text-align: center;">متطلبات اعتماد مشرف صحي لديه دورة سلامة الغذاء -- المستوى الأول</p> <p style="text-align: center;">النظافة</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. إظهار الالتزام بممارسات النظافة الجيدة 2. المحافظة على النظافة الشخصية الجيدة، ومنع انتقال العدوى 3. إدارة وصيانة البناء والحفاظ على نظم فعال لمكافحة الآفات 4. إدارة واستمرارية نظام فعال للتخلص من النفايات. 5. إدارة واستمرارية برنامج تنظيف فعال. 6. إدارة واستمرارية نظم تخزين مرض وتنوير فعال للمخزون. <p style="text-align: center;">تشريعات وقوانين سلامة الغذاء</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. أن يبرهنوا على وجود وعي بمتطلبات إمارة دبي التشريعية المتعلقة بأعمالهم. 8. فهم متطلبات البطاقة الغذائية 9. فهم مبادئ وضع التواريخ 10. وجود معرفة أساسية بصلاحية المواد الغذائية (فهم المتطلبات الاختيارية والإلزامية) 11. فهم نظم التسجيل والموافقة على المنتجات الغذائية/ المواد الملامسة للأغذية / التعبئة والتغليف / المعدات الخ. 12. فهم نظام استيراد وإعادة تصدير المواد الغذائية (FIRS) <p style="text-align: center;">عمليات سلامة الغذاء</p> <ol style="list-style-type: none"> 13. ضمان سلامة الغذاء عند شراء المنتجات 14. ضمان سلامة الغذاء خلال النقل والتخزين |
| <p style="text-align: center;">Competency requirements of a certified Person in Charge with Food Safety Course – Level 2</p> <p>Personal Hygiene</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Demonstrate commitment to good food hygiene practice 2. Promote a high standard of personal hygiene throughout the food operation | <p style="text-align: center;">متطلبات اعتماد مشرف صحي لديه دورة سلامة الغذاء -- المستوى الثاني</p> <p style="text-align: center;">النظافة الشخصية</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. إظهار الالتزام بممارسات النظافة الجيدة 2. تعزيز مستوى عال من النظافة الشخصية في العمليات الغذائية |

| | |
|--|---|
| <p>3. Explain the implications of foodborne illness in the food operation</p> <p>4. Ensure food workers suffering from foodborne illness do not work in contact with open food</p> | <p>3. شرح الآثار المترتبة على الأمراض المنقولة بالغذاء في العمليات الغذائية</p> <p>4. ضمان عدم تشغيل العمال الذين يعانون من أمراض منقولة بالغذاء بالأغذية المكشوفة.</p> |
| <p>Structural Hygiene</p> <p>5. Identify or report structural deficiencies in the food operation</p> <p>6. Manage and maintain an effective pest control system</p> <p>7. Manage and maintain a satisfactory waste disposal system</p> | <p>هيكلية النظافة</p> <p>5. القدرة على التعرف على أوجه القصور الهيكلية في العمليات الغذائية ورفع تقرير عنها.</p> <p>6. إدارة واستمرارية نظام فعال لمكافحة الآفات</p> <p>7. إدارة واستمرارية نظام فعال للتخلص من النفايات</p> |
| <p>Food Safety Operations</p> <p>8. Manage and maintain an effective cleaning programme</p> <p>9. Where applicable to their job: ensure food safety during product purchasing</p> <p>10. Ensure food safety during delivery receipt</p> <p>11. Ensure food safety during storage</p> <p>12. Ensure food safety during product preparation</p> <p>13. Ensure food safety during cooking/processing/cooling/holding/service of food</p> <p>14. Encourage good hygiene practice during the transportation of food</p> <p>15. Where applicable to their job, ensure products are labelled correctly</p> | <p>عمليات سلامة الغذاء</p> <p>8. إدارة واستمرارية برنامج تنظيف فعال</p> <p>9. ضمان سلامة الغذاء عند شراء المنتج حيث ما أمكن</p> <p>10. ضمان سلامة الغذاء خلال الاستلام</p> <p>11. ضمان سلامة الغذاء خلال التخزين</p> <p>12. ضمان سلامة الغذاء أثناء إعداد المنتجات</p> <p>13. ضمان سلامة الغذاء أثناء الطبخ / التجهيز والتحصير / التبريد / الحفظ / تقديم الغذاء</p> <p>14. تشجيع ممارسات النظافة الجيدة خلال نقل المواد الغذائية</p> <p>15. ضمان صحة البطاقة الغذائية حيث تسمح طبيعة أعمالهم</p> |
| <p>Food Safety Management</p> <p>16. Manage/review food safety complaints effectively</p> <p>17. Manage and maintain food safety documentation and records</p> | <p>إدارة سلامة الغذاء</p> <p>16. إدارة ومراجعة الشكاوى المتعلقة بسلامة الغذاء بفاعلية</p> <p>17. إدارة وصيانة وإبقاء وثائق وسجلات سلامة الغذاء</p> |
| <p>Staff Training and Management</p> <p>18. Ensure that the food safety training needs and competencies of staff are met</p> | <p>تدريب وإدارة الموظفين</p> <p>18. ضمان تحصيل احتياجات وكفاءات سلامة الغذاء التدريبية.</p> |
| <p>Food Safety Regulations</p> <p>19. Demonstrate an awareness of the legislative requirements in Dubai relating to their business</p> <p>20. Provide assistance to food inspection officers</p> <p>21. Follow up non-conformances with corrective action.</p> | <p>تشريعات وقوانين سلامة الغذاء</p> <p>19. أن يبرهنوا على وجود وعي بمتطلبات إمارة دبي التشريعية المتعلقة بأعمالهم.</p> <p>20. تقديم المساعدة لضباط التفتيش الغذائي</p> <p>21. متابعة أي خلل واتخاذ الإجراءات التصحيحية الضرورية.</p> |

| | |
|--|---|
| <p>Competency requirements of a certified Person in Charge with Food Safety Course- Level 3</p> | <p>متطلبات اعتماد مشرف صحي لديه دورة سلامة الغذاء -- المستوى الثالث</p> |
| <p>Personal Hygiene</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Demonstrate commitment to good food hygiene practice 2. Promote a high standard of personal hygiene throughout the food operation 3. Explain the implications of foodborne illness in the food operation 4. Ensure food workers suffering from foodborne illness do not work in contact with open food | <p>النظافة الشخصية</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. إظهار الالتزام بممارسات النظافة الجيدة 2. تعزيز مستوى عالٍ من النظافة الشخصية في العمليات الغذائية 3. شرح الآثار المترتبة عن الأمراض المنقولة بالغذاء في العمليات الغذائية 4. ضمان عدم تشغيل العمال الذين يعانون من أمراض منقولة بالغذاء، بالأغذية المكشوفة. |
| <p>Structural Hygiene</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. Identify or report structural deficiencies in the food operation 6. Manage and maintain an effective pest control system 7. Manage and maintain a satisfactory waste disposal system | <p>هيكلية النظافة</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. تحديد أو وضع تقرير بأوجه القصور الهيكلية في العمليات الغذائية. 6. إدارة واستمرارية نظم فعال لمكافحة الآفات 7. إدارة واستمرارية نظم فعال للتخلص من النفايات |
| <p>Food Safety Operations</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Manage and maintain an effective cleaning programme 9. Where applicable to their job: ensure food safety during product purchasing 10. Ensure food safety during delivery receipt 11. Ensure food safety during storage 12. Ensure food safety during product preparation 13. Ensure food safety during cooking/processing/cooling/holding/service of food 14. Encourage good hygiene practice during the transportation of food 15. Where applicable to their job: ensure products are labelled correctly. | <p>عمليات سلامة الغذاء</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. إدارة واستمرارية برنامج تنظيف فعال 9. ضمان سلامة الغذاء عند شراء المنتج حيث أمكن 10. ضمان سلامة الغذاء خلال الاستلام 11. ضمان سلامة الغذاء خلال التخزين 12. ضمان سلامة الغذاء أثناء إعداد المنتجات 13. ضمان سلامة الغذاء أثناء الطبخ / التجهيز والتحضير / التبريد / الحفظ / تقديم الغذاء 14. تشجيع ممارسات النظافة الجيدة خلال نقل المواد الغذائية 15. ضمان صحة البطاقة الغذائية حيث تسمح طبيعة أعمالهم |
| <p>Food Safety Management</p> <ol style="list-style-type: none"> 16. Manage and maintain the traceability system within their area of the food operation 17. Manage/review food safety complaints effectively 18. Implement and review the food safety management system (based on HACCP principles) 19. conduct internal audits 20. Manage and maintain food safety documentation and records | <p>إدارة سلامة الغذاء</p> <ol style="list-style-type: none"> 16. إدارة واستمرارية نظم التتبع داخل منطقة العمليات الغذائية 17. إدارة / مراجعة الشكاوى المتعلقة بسلامة الغذاء بفاعلية 18. تنفيذ ومراجعة نظام إدارة سلامة الغذاء (على أساس نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة الـ (HACCP) 19. إجراء تدقيق داخلي |
| <p>Staff Training and Management</p> <ol style="list-style-type: none"> 21. Ensure the food safety training needs and competencies of staff are met | <p>إدارة سلامة الغذاء</p> <ol style="list-style-type: none"> 21. ضمان تلبية احتياجات التدريب والكفاءات للموظفين |
| <p>Food Safety Regulations</p> <ol style="list-style-type: none"> 22. Demonstrate an awareness of the legislative | <p>إدارة سلامة الغذاء</p> <ol style="list-style-type: none"> 22. إظهار وعي بالالتزام بالأنظمة |

| | |
|--|--|
| <p>requirements relating to their business</p> <p>23. Provide assistance to food inspection officers</p> <p>24. Follow up non-conformances with corrective action.</p> | <p>20. ادارة وصيانة وإبقاء وثائق وسجلات سلامة الغذاء</p> <p>تدريب وإدارة الموظفين</p> <p>21. ضمان تحصيل احتياجات وكفاءات سلامة الغذاء التدريبية.</p> <p>تشريعات وقوانين سلامة الغذاء</p> <p>22. أن يبرهنوا على وجود وعي بمتطلبات إمارة دبي التشريعية المتعلقة بأعمالهم.</p> <p>23. تقديم المساعدة لضباط التفتيش الغذائي</p> <p>24. متابعة أي خلل واتخاذ الإجراءات التصحيحية الضرورية</p> |
|--|--|