

مبادرة "السلامة أو الحريق.. أنت تختار" "Safety or Fire.. Your Choice" Initiative



صيف صحي وآمن
Safe & Healthy Summer



SAFE PRACTICES IN KITCHEN:

- + Do not place hot objects on combustible surfaces.
- + Do not overload electrical plugs & sockets.
- + Perform regular maintenance on the gas cylinders & gas pipe connections.
- + Ensure closing of gas cylinder valve when not in use and provided with approved gas regulator valve.
- + Clean kitchen hoods regularly.
- + Avoid usage of non-standard cooking equipments.
- + Avoid placing gas cylinders under direct sunlight.
- + Use fire blankets in the kitchen, and make sure fire-fighting systems are functioning effectively.
- + Do not wear loose clothes, or leave your cooking unattended, or heat cooking oil more than it should.
- + Kitchen equipment such as toaster, oven, oilpan to be used under Continuous supervision.

الممارسات الآمنة في المطبخ :

- + عدم وضع أشياء ساخنة فوق أسطح المواد القابلة للاشتعال.
- + عدم وضع حملاً زائداً على المقابس والمحولات الكهربائية.
- + القيام بإجراء الصيانة الدورية على أسطوانات الغاز وتوصيلاتها.
- + التأكد من إغلاق صمام أسطوانة الغاز في حالة عدم الاستخدام ومدعم بجهاز ومنظم الغاز ومانع اللهب العكسي.
- + تنظيف شفاطات الهواء في المطبخ بانتظام.
- + تجنب استخدام معدات طبخ غير قياسية.
- + تجنب وضع أسطوانات الغاز تحت أشعة الشمس المباشرة.
- + استخدام بطانيات الحريق في المطبخ، وتأكد من فعالية أنظمة مكافحة الحريق.
- + تجنب ارتداء ملابس فضفاضة أو ترك الطبخ بدون مراقبة، أو تسخين الزيوت أكثر مما ينبغي.
- + إبقاء أجهزة المطبخ مثل محمصة الخبز، الفرن، المقلاة تحت المراقبة المستمرة.



السلامة من أجل الاستدامة
Safety for Sustainability



بدعم من:
Supported by:



رؤيتنا: بناء مدينة سعيدة ومستدامة
Our Vision: Developing a happy and sustainable city