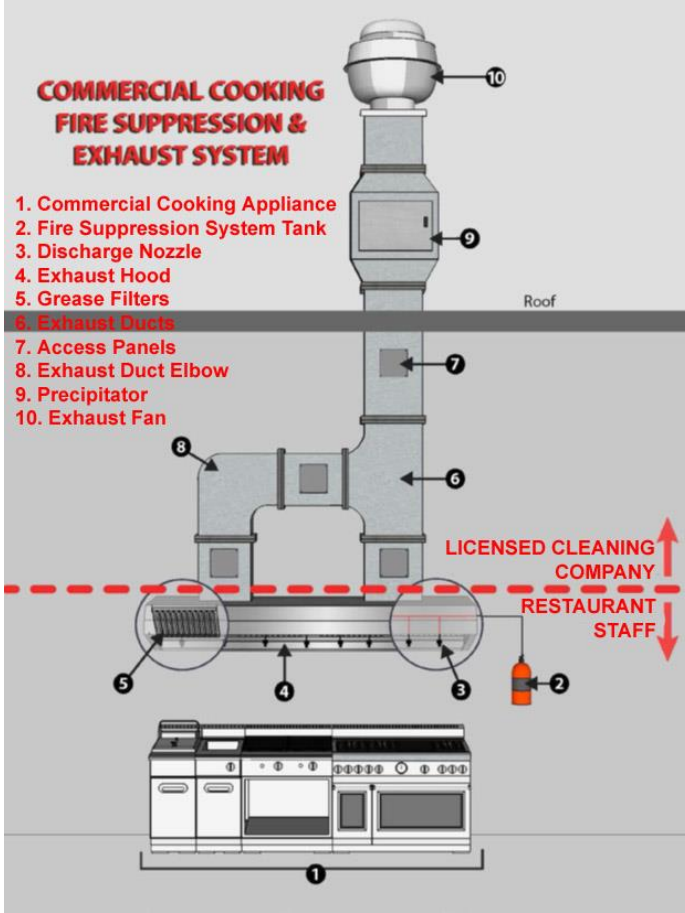




www.nyc.gov/fdny

## کمرشل پکوائی کی جگہوں پر آگ سے تحفظ



FDNY

Bureau of Fire Prevention

www.nyc.gov/fdny

Urdu

ٹھیکیدار آپ کے پورے سپریشن نظام کو چیک کرے گا۔ معائنے کی ایک تحریری رپورٹ آپ کو فراہم کی جائے گی اور یہ ایسے تقاضے کی نشاندہی کرے گی جو معائنے کے دوران سامنے آئیں گے۔ اگر نظام کو اچھی کارآمد حالت میں پایا گیا تو ٹھیکیدار آپ کو ایک ٹیگ فراہم کرے گا۔ اس ٹیگ پر مندرجہ ذیل معلومات درج ہوں گی:

- ✓ تاریخ اجراء؛
- ✓ ماسٹر فائر سپریشن پائپنگ ٹھیکیدار کا نام اور لائسنس نمبر؛
- ✓ یہ کہ نظام کو اچھی کارآمد حالت میں پایا گیا۔

آپ درج ذیل سب کے لیے بھی ذمہ دار ہیں:

- ✓ ایک زیر قابو آسکنے والی چکنائی کی میل کی آگ کی صورت میں، پکوائی کی جگہ پر کم از کم ایک K-کلاس آگ بجھانے کا پورٹیل آلہ موجود ہو۔

✓ آگ بجھانے کا آلہ کمرشل پکوائی کے سازوسامان سے 30 فٹ سے زیادہ دوری پر نہ رکھا ہو۔

✓ کسی تربیت یافتہ اور صاحب علم شخص کے ذریعے آگ بجھانے کے پورٹیل آلات کا مابانہ بنیاد پر بصری معائنہ کروانا۔

✓ FDNY کی منظور شدہ کمپنی سے آگ بجھانے کے پورٹیل آلات کی سیالانہ بنیاد پر سروس اور ری چارجنگ کروانا۔ (W-96 Certificate of Fitness کے حامل کو ایسا کرنے کی اجازت ہے۔)



- ✓ کچن کے پورے عملے کے ساتھ مل کر آگ بجھانے کے نظام کے دستی آپریشن کا ہر 6 مہینے مینیکم از کم ایک دفعہ جائزہ لینا۔

میں سروسنگ کمپنی کی طرف سے نامناسب صفائی یا ممکنہ فراڈ کی رپورٹ کیسے کروں؟

آپ Fire Department کو اس نمبر پر اپنے مسائل سے آگاہ کر سکتے ہیں:

(718)-999-8103/0365 آپ اس پتے پر بھی لکھ سکتے ہیں:  
pubcert@fdny.nyc.gov



وہ اسٹکر جو سروس کمپنی کی جانب سے سروس مکمل کئے جانے کے بعد ہڈ پر چسپاں کیا جائے گا۔

### فوری مشورے

- صفائی کے کام کے لیے کافی وقت مختص کریں تاکہ لائسنس یافتہ کمپنی کے ذریعے مکمل صفائی انجام پا سکے۔
- بصری معائنہ کریں کہ ڈکٹ اور ہڈ کی صفائی کا کام ضروری بنیاد پر انجام دیا جا رہا ہے۔
- FDNY کی منظور شدہ کمپنی کی خدمات حاصل کریں جس کے ملازمین درست Certificate of Fitness کارڈز (W-64/P-64) کے حامل ہوں۔
- یقینی بنائیں کہ سروسنگ کمپنی ڈکٹ کو اس طرح صاف کرے کہ نیچے سے اصلی دھاتی سطح نکل آئے۔
- ہر اس شخص سے، جس نے آپ کا ہڈ اور ڈکٹیں صاف کی ہوں، موجودہ سرٹیفیکیٹ آف فٹنس کی نقل کی درخواست کریں۔

کیا میرے کچن میں مزید کوئی ایسے آئٹمز ہیں جن پر مجھے توجہ دینے کی ضرورت ہے؟

- ہاں، آپ کے لیے ضروری ہے کہ ایک لائسنس یافتہ ماسٹر فائر سپریشن پائپنگ ٹھیکیدار سے اپنے فائر سپریشن نظام کا معائنہ اور اس کی سروس کروائیں۔
- ✓ کم از کم ہر 6 مہینے میں ایک مرتبہ ایک لائسنس یافتہ ماسٹر فائر سپریشن پائپنگ ٹھیکیدار ایسے فائر سپریشن نظام کا معائنہ، اس کی جانچ اور سروس کرے گا، اور اسے چالو رکھے گا۔
- یہ ٹھیکیدار NYC کے شعبہ عمارات کا لائسنس یافتہ ہوتا ہے۔

## تعارف

ہر جگہ کو ضروری حفاظتی اقدامات اٹھا کر اپنے احاطے کا تحفظ کرنا چاہیے۔ کھانے والی جگہوں پر اکثر آگ بھڑک اٹھتی ہے۔ کوئی بھی آگ ایک سانحہ بن سکتی ہے جو مالی نقصان کا اور ممکنہ طور پر زندگیوں کے نقصان کا باعث بھی بنے گا۔ Fire Department کے ایسے قواعد ہیں جو آپ کو محفوظ طریقے سے کام کرنے میں مدد دے سکتے ہیں۔ کاروبار کے مالک کے طور پر آپ کی ذمہ داری ہے کہ آپ تمام قواعد کی پیروی کریں۔

یہ پمفلٹ کمرشل پکوائی کے باورچی خانوں اور اپلائنسز کے لیے اہم معلومات کا احاطہ کرتا ہے۔ کمرشل پکوائی کے اپلائنسز کی مثالیں گرل، چینی کڑابی، فیٹ فرائیر، گوشت بھوننے کی جالی، اوون وغیرہ ہیں۔

جب یہ اپلائنسز استعمال کئے جاتے ہیں، تو چکنائی کی میل پیدا ہوتی ہے جو ہڈ اور ڈکٹوں میں جمع ہوتی رہتی ہے۔ اگر ان ہڈ اور ڈکٹوں کی مناسب طریقے سے صفائی نہ کی جائے، تو آگ بھڑک سکتی ہے۔ اس سے آپ کا کاروبار بند ہو جائے گا جب تک کہ پورا نظام دوبارہ سے کام کرنا شروع نہ کر دے۔

## کس کو صاف کیا جانا چاہیے اور کون کرے گا؟

ایگزاسٹ کے نظام کی ڈکٹوں اور ہڈ سے اوپر دیگر حصوں کی صفائی FDNY کی منظور شدہ لائسنس یافتہ کمپنیوں اور ان کے سند یافتہ عملے کے ذریعے کی جانی لازمی ہے۔

تاہم، چکنائی کی میل کے فلٹرز کا معائنہ اور ان کی صفائی کسی تربیت یافتہ اور صاحب علم شخص کے ذریعے کی جانی لازمی ہے (سرٹیفیکیٹ آف فٹنس کا حامل ہونا ضروری نہیں ہے)۔

## معائنہ کتنی کثرت سے انجام دیا جانا چاہیے؟

- چکنائی کی میل کے فلٹروں کا بصری معائنہ روزانہ انجام دیا جانا چاہیے۔
- ٹھوس ایندھن استعمال کرنے والے سازوسامان کا بصوری معائنہ ماہانہ بنیادوں پر انجام دیا جانا چاہیے۔
- کمرشل ایگزاسٹ نظام کا معائنہ ہر 3 مہینے کے بعد (کم از کم) انجام دیا جانا چاہیے۔

## اس کی صفائی کتنی کثرت سے انجام دی جانی چاہیے؟

کم از کم تقاضوں کی فہرست ذیل میں دی گئی ہے، لیکن شاید یہ کافی نہ ہوں۔ اس سے زیادہ کثرت سے صفائی کی ضرورت پڑ سکتی ہے۔

- کمرشل ایگزاسٹ نظام کی صفائی ہر 3 مہینے کے بعد (کم از کم) انجام دی جانی چاہیے۔
- عمودی ڈکٹیں (رانرز) جو پکوائی کے سازوسامان کے ایگزاسٹ سے 3 منزلوں سے زیادہ اونچائی پر لگی ہوں، ان کی صفائی ہر 6 مہینے کے بعد (کم از کم) انجام دی جانی چاہیے۔



چکنائی کی میل کے فلٹروں کی صفائی مہینے میں ایک مرتبہ (کم از کم) انجام دی جانی چاہیے۔

بطور کاروبار کا مالک، آپ یہ معلوم کرنے کے لیے کہ آپ کے کاروبار میں صفائی کتنی کثرت سے انجام دی جانی چاہیے، "grease depth gauge comb"

(چکنائی کی میل کی گہرائی کی گیج کنگھی) (تصویر ملاحظہ کریں) کے استعمال کا انتخاب کر سکتے ہیں۔ چکنائی کی میل کی گہرائی کی گیج کنگھی استعمال کرنے سے قبل آپ اپنی سروسنگ کمپنی سے مشاورت کر سکتے ہیں۔

میں صفائی والی کمپنی کا انتخاب کیسے کروں؟ صرف کسی منظور شدہ کمپنی کی ہی خدمات حاصل کریں جس کا نام FDNY کی ویب سائٹ پر فہرست میں موجود ہو۔ منظور شدہ کمپنیوں کی فہرست کی باقاعدگی سے تجدید کی جاتی ہے۔ ویب سائٹ کا لنک اور QR code (QR کوڈ) یہ ہے۔

<http://www1.nyc.gov/site/fdny/busines/all-certifications/certificates-commercial-cooking-exhaust.page>



اگر کسی سروسنگ کمپنی کی منظوری یا انشورنس کی معیاد ختم ہو چکی ہو، تو کیا وہ صفائی کا کام انجام دے سکتی ہے؟ نہیں! آپ کو منظور شدہ سروسنگ کمپنیوں کی فہرست کے لیے Fire Department کی ویب سائٹ لازماً ملاحظہ کرنی چاہیے۔

## اگر صفائی FDNY کی منظور شدہ کسی کمپنی کی جانب سے

انجام نہیں دی جاتی، تو میرے لیے کیا خطرات ہیں سب سے پہلے، آپ اپنے کاروبار، اپنے گاہکوں، فوری مدد کے کارکنان اور عوام کو خطرے میں ڈال رہے ہیں۔ چکنائی کی میل سے بھڑکنے

والی آگ عام ہے اور آسانی سے آپ کے کاروبار کے نقصان کا باعث بن سکتی ہے۔ اگر غیر محفوظ صورتحال پائی گئی، تو آپ کو خلاف ورزی/خلاف ورزیوں کا مرتکب قرار دیا جائے گا۔ مزید برآں، آپ کی انشورنس کمپنی کو آپ کی طرف سے جمع کروائے گئے کلیمز پر اعتراض ہو گا۔

## مجھے کیسے معلوم ہو گا کہ سروس کمپنی نے صفائی کا کام

اچھے طریقے سے انجام دیا ہے؟ کام کے ثبوت کے لیے کمپنی سے کام سے پہلے اور بعد کے وقت کی مہر کے ساتھ تصویریں (مثالیں ذیل میں ملاحظہ کریں) فراہم کرنے کے لیے کہیں۔ ثبوت کے حصول پر اصرار کریں۔ کلیم جمع کروائے جانے کی صورت میں آپ کی انشورنس کمپنی تصاویر کا تقاضہ کر سکتی ہے۔ صفائی کے دوران انجام دیئے جانے والے کاموں کی چیک لسٹ کی ایک نقل وصول کرنے پر اصرار کریں۔



چکنائی کی بلکی میل

چکنائی کی گہری میل

## صفائی کا کون سا ریکارڈ لازمی طور پر رکھا جانا چاہیے؟

سروسنگ کمپنی پر لازم ہے کہ وہ ایک یا زیادہ ہڈ پر ایک اسٹکر (مثال اگلے صفحے پر ملاحظہ کریں) چسپاں کرے جس پر یہ سب معلومات درج ہوں:

- ✓ سروسنگ کمپنی کا نام؛
- ✓ پتہ اور فون نمبر؛
- ✓ FDNY سرٹیفیکیٹ نمبر؛
- ✓ صفائی کا کام انجام دینے والے کارکنوں کے انفرادی سرٹیفیکیٹ آف فٹنس؛
- ✓ صفائی کا کام انجام دینے کی تاریخ۔

## فلٹر کی صفائی کے ریکارڈز

کاروبار کا مالک چکنائی کی میل کے فلٹروں کے معائنے اور ضروری صفائی کا ریکارڈ رکھنے کے لیے ذمہ دار ہے۔ تمام ریکارڈز میں تاریخ اور انجام دیا گیا کام درج ہونا چاہیے۔