

کھلی ہوا میں جلانا



آگے کے پہلے سے تیار شدہ بیرونی آلات کو کسی غیر آتش گیر سطح پر رکھنا چاہیے۔



اس بات کو یقینی بنائیں کہ آپ آگ کے آلات کو کسی بھی ایسی عمارت، ڈھانچے، پراپرٹی لائن، درخت، جھاڑیوں، بار، چلنے کے راستے اور بیڈ واٹر یا کسی اور چیز سے کم از کم پانچ میٹر کے فاصلے پر رکھیں، جو آگ پکڑ سکتی ہو اور آسانی سے جل سکتی ہو۔

کھانا پکانے کی آگ لازمی طور پر:



- چھوٹی اور بند ہو
- گرل، باربی کیو یا کھانا پکانے کے لیے ہی استعمال کی جائے
- کھانا پکانے کی قسم اور مقدار سے متناسب ہو
- تیز ہواؤں کے موسم میں نہ ہو (24 کلومیٹر فی گھنٹہ سے زیادہ)



اپنے پڑوسیوں کا خیال رکھیں اور اس بات کو یقینی بنائیں کہ آپ کی آگ ضرورت سے زیادہ دھواں یا بو جیسے مسائل کے ذریعے دوسروں کے لیے کسی پریشانی کا باعث نہ بنے۔

فائر ڈیپارٹمنٹ آپ کی آگ کو بجھا سکتا ہے، اگر:



- یہ قابو میں نہ ہو
- پریشانی کی شکل اختیار کر لے
- حفاظت کو خطرہ لاحق ہو



آگ کو کبھی بھی اکیلا نہ چھوڑیں! آگ پر ہمیشہ اس وقت تک نظر اور اس پر قابو رکھیں جب تک کہ وہ بجھ نہ جائے۔



اگر ضرورت ہو، تو ہمیشہ ایک ہوز یا آگ بجھانے والا آلہ پاس رکھیں۔



Mississauga Fire
& Emergency Services

کوئی سوالات ہیں؟ ہم سے رابطہ کریں:

Mississauga Fire & Emergency Services
Fire Prevention Division
905.896.5908
mississauga.ca/fire
fire.prevention@mississauga.ca