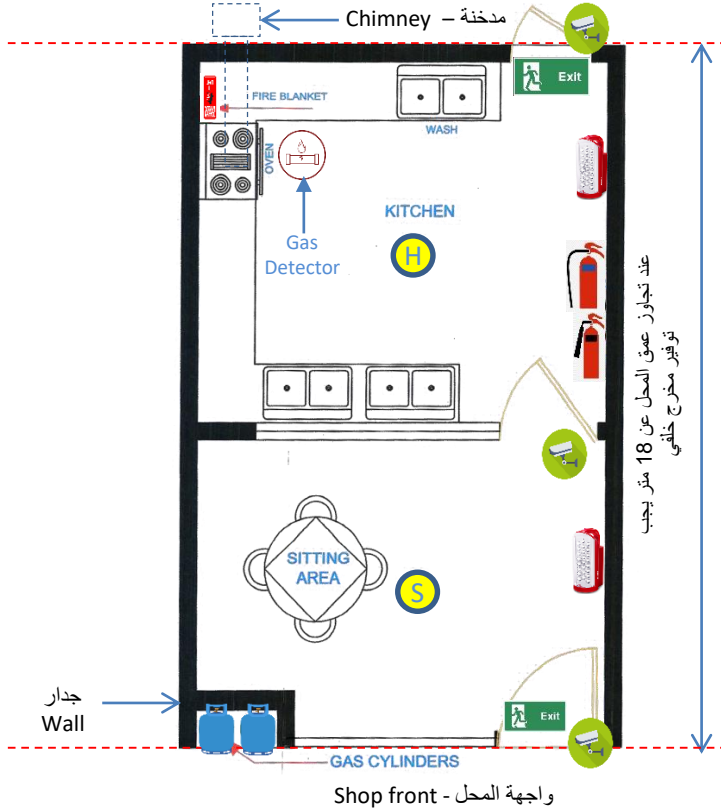


متطلبات الحماية والسلامة من الحريق في المطاعم Protection & Safety Requirements From Fire in Restaurants



- مصباح طوارئ
Emergency light
- علامة مخرج طوارئ
Exit Sign
- كاشف دخان
Smoke Detector
- كاشف حرارة
Heat Detector
- كاميرات مراقبة أمنية
CCTV
- بطانية حريق
Fire Blanket
- كاشف الغاز
Gas Detector
- طفاية الحريق نوع ثاني أكسيد الكربون
Co2 Fire Extinguisher
- طفاية الحريق نوع ماء
Water Fire Extinguisher
- أسطوانات الغاز
Gas Cylinders

موقع المطعم

نظام الغمر الكلي Kitchen Hood System	مدخنة الى مستوى سطح المنبى Chimney vent reaching to the top of the building	مخرج خلفي Rear Exit	أسطوانات الغاز Gas Cylinders	كاشف الغاز Gas detector	طفاية الحريق نوع ماء Water Fire Extinguisher	طفاية الحريق نوع ثاني أكسيد الكربون Co2 Fire Extinguisher	كاميرات المراقبة الأمنية CCTV	بطانية حريق Fire Blanket	كاشف حرارة Heat Detect	كاشف دخان Smoke Detect	علامة مخرج طوارئ Exit Sign	مصباح طوارئ Emergency light	موقع المطعم	
✗	✓			✓	✓	✓	✓	✓	اختياري	اختياري	اختياري	اختياري	مبنى مستقل (دور الأرضي فقط)	
✗	✓	إذا تجاوز عمق المحل أكثر من 18 متر	مخرج المنبى	✓	✓	✓	✓	✓	اختياري	اختياري	اختياري	اختياري	مبنى مستقل (دور الأرضي + ميزانين)	
✗	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	مبنى متعدد الأدوار سكني/ تجاري (دور أرضي + ميزانين)	
✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	مجمع تجاري
✓	✓			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	مطعم درجة أولى أوسياحي

عزيزي صاحب المطعم، هل تعلم بأن معظم حوادث المطاعم تبدأ في مسالك تصريف الدخان (المدخنة) وذلك بسبب تراكم ترسبات الزيوت، بالإضافة الى تسرب الغاز. وعليه نوصي بالصيانة الدورية ومتابعة صلاحية الطفايات، وتركيب كاشف الغاز مع القاطع الاتوماتيكي وضع اسطوانات الغاز خارج المبنى .
تمنينا لك دوام السلامة