Abbotsford Fire Rescue Service (AFRS) is restricting open-flame cooking at events.

Given the high risk of potential injury and destruction to property and environment, open-flame cooking at events is restricted to commercial kitchens and licensed food trucks that have fire suppression safety measures in place. AFRS will work with event organizers on permitted alternatives as noted below.





RESTRICTED:

Open-flame cooking for events, particularly with oil-based deep fat frying.

EXAMPLES INCLUDE



Boiling a large pot of water for hotdogs.



Deep frying french fries, samosas, fritters, pakoras, donuts and other oil-based deep fat fried foods.

PERMITTED:

An NFPA 96 approved facility, such as a commercial kitchen can be used for openflame cooking as well as an AFRS/Greater Vancouver inspected and licensed food truck (with Fraser Health approval). If these options are not available, AFRS will allow outdoor open-flame cooking when the following safety requirements are met:



Plan ahead



Use certified appliances and tents



Operate safely







Have a cooking safety plan and provide it to AFRS ahead of the event.

INCLUDE



Emergency Contact Information



Fuel Storage **Procedures**



Have a fire extinguisher ready to use at the event. **MINIMUM RATING OF 2A-10BC**



USE CERTIFIED APPLIANCES AND TENTS



A fire rated tent, meeting fire retardant standards must be used when cooking/reheating with an open flame underneath a tent/awning. MINIMUM RATING OF CAN/ULC S109 | FIRE RETARDANT STANDARD: NFPA 705 FLAME TEST



Add appropriate label/identification to the tent/awning



OPERATE SAFELY



Cordon off the cooking area to protect those who are cooking and event attendees.



Mark off a 3 foot radius designed for cooking with an open flame





Have a fire extinguisher near by

ABBOTSFORD









ਐਬਟਸਫੋਰਡ ਫਾਇਰ ਰੈਸਕਿਊ ਸਰਵਿਸ (AFRS) ਸਮਾਗਮਾਂ ਤੇ ਖੁੱਲੀ ਅੱਗ ਉਪਰ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ (ਓਪਨ ਫਲੇਮ ਕੁਕਿੰਗ) ਤੇ ਪਾਬੰਦੀ ਲਗਾ ਰਹੀ ਹੈ।

ਸੰਪੱਤੀ ਅਤੇ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਸੰਭਾਵੀ ਤਬਾਈ ਅਤੇ ਵਿਨਾਸ਼ ਨੂੰ ਮੱਦੇਨਜ਼ਰ ਰਖਦੇ ਹੋਏ, ਸਮਾਗਮਾਂ ਅਤੇ ਜਸ਼ਨਾਂ ਤੇ ਖੁੱਲੀ ਅੱਗ ਉਪਰ (ਓਪਨ ਫਲੇਮ ਕੁਕਿੰਗ) ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਤੇ ਪਾਬੰਦੀ ਲਗਾਈ ਜਾ ਰਹੀ ਹੈ। ਇਹ ਪਾਬੰਦੀ ਕਮਰਛਿਲ ਰਸੋਈਆ ਅਤੇ ਲਾਇਸੰਸਸ਼ਦਾ ਫੂਡ ਟਰੱਕਾਂ ਤੱਕ ਸੀਮਤ ਹੈ, ਜਿਨ੍ਹਾਂ ਵਿੱਚ ਅੱਗ ਦਬਾਉਣ ਦੇ ਸੁਰੱਖਿਆ ਉਪਾਅ ਹਨ। ਐਬਟਸਫੋਰਡ ਫਾਇਰ ਰੈਸਕਿਊ ਸਰਵਿਸ (AFRS) ਇਵੈਂਟ ਪ੍ਰਬੰਧਕ ਦੇ ਨਾਲ ਦੂਸਰੇ ਸੇਫ ਅਤੇ ਮਨਜ਼ੂਰ ਵਿਕਲਪਾਂ ਤੇ ਕੰਮ ਕਰੇਗੀ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਹੇਠਾ ਨੋਟ ਕੀਤਾ ਗਿਆ ਹੈ।





ਪਾਬੰਦੀ

ਪਾਬੰਦੀ:

ਸਮਾਗਮਾਂ ਤੇ ਖੁੱਲੀ ਅੱਗ ਉਪਰ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ (ਓਪਨ ਫਲੇਮ ਕੁਕਿੰਗ), ਖਾਸ ਕਰ ਕੇ ਤੇਲ–ਅਧਾਰਿਤ ਡੂੰਗੇ ਤੇਲ ਵਿਚ ਤਲਣਾ।

ਉਦਾਹਰਨਾ ਲਈ



ਵੱਡੇ ਭਾਂਡੇ ਵਿੱਚ ਪਾਣੀ ਨੂੰ ਉਬਾਲਣਾ ਭੋਜਨ ਦੇ ਲਈ



ਡੀਪ ਫ੍ਰਾਈਗ ਫ੍ਰੇਂਚ ਫਰਾਈਜ਼, ਸਮੋਸੇ, ਫਰਿੱਟਰ, ਪਕੌੜੇ, ਡੋਨਟਸ, ਅਤੇ ਹੋਰ ਤੇਲ-ਅਧਾਰਿਤ ਡੂੰਗੇ ਤੇਲ ਵਿਚ ਤਾਲਣ ਵਾਲੇ ਪਾਧਾਰਥ

ਇਜਾਜ਼ਤ:

NFPA 96 ਤੋਂ ਮਨਜ਼ੂਰ-ਸ਼ੁਦਾ ਉੱਚਿਤ ਥਾਵਾਂ, ਜਿਵੇਂ ਕਿ ਕਮਰਸ਼ੀਅਲ ਰਸੋਈਆਂ ਅਤੇ ਅ.ਫ.ਰ.ਸ./ਗ੍ਰੇਟਰ ਵੈਨਕੂਵਰ (AFRS/GVFCA) ਵੱਲੋਂ ਜਾਂਚ ਕੀਤੇ ਲਾਇਸੰਸ ਪ੍ਰਾਪਤ ਫੂਡ ਟਰੱਕਾਂ ਵਿੱਚ **ਖੁੱਲੀ ਅੱਗ ਉਪਰ** (ਓਪਨ ਫਲੇਮ ਕੁਕਿੰਗ) ਦੇ ਲਈ ਵਰਤਿਆ ਜਾ ਸਕਦਾ ਹੈ ਫ੍ਰੇਜ਼ਰ ਹੈਲਥ (Fraser Health) ਦੀ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਦੇ ਨਾਲ।

ਜੇਕਰ ਇਹ ਵਿਕਲਪ ਉਪਲਬਧ ਨਹੀਂ ਹਨ, ਤਾਂ ਐਬਟਸਫੋਰਡ ਫਾਇਰ ਰੈਸਕਿਊ ਸਰਵਿਸ (AFRS) ਬਾਹਰ **ਖੁੱਲੀ ਅੱਗ ਉਪਰ** (ਓਪਨ ਫਲੇਮ ਕੁਕਿੰਗ) ਦੀ ਮਨਜ਼ੂਰੀ ਦੇਵੇਗੀ ਜਦੋਂ ਹੇਠ ਲਿਖੀਆਂ ਸੁਰੱਖਿਆ ਲੋੜਾਂ ਪੂਰੀਆਂ ਹੁੰਦੀਆਂ ਹਨ।



ਯੋਜਨਾ ਬਣਾਓ



ਸਰੀਟਿਫਾਈਡ ਐਪਲਾਇਸ ਅਤੇ ਟੈਂਟ (ਤੰਬੁ) ਦੀ ਵਰਤੋ ਕਰੋ



ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰੋ



ਇਜਾਜ਼ਤ



ਯੋਜਨਾ ਬਣਾਓ



ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਦੀ ਸੁਰੱਖਿਆ ਯੋਜਨਾ ਬਣਾਓ ਅਤੇ ਸਮਾਗਮਾਂ ਤੋਂ ਪਹਿਲਾ ਇਸਨੂੰ ਐਬਟਸਫੋਰਡ ਫਾਇਰ ਰੈਸਕਿਊ ਸਰਵਿਸ (AFRS) ਨੂੰ ਪ੍ਰਦਾਨ ਕਰੋ।





ਐਮਰਜੈਂਸੀ ਸੰਪਰਕ ਜਾਣਕਾਰੀ



ਬਾਲਣ ਵਾਲੇ ਸਮਾਨ ਦੀ ਸਟੋਰੇਜ਼ ਪ੍ਰਕਿਰਿਆਵਾਂ



ਅੱਗ ਬੁਝਾਊ (Fire Extinguisher) ਯੰਤਰ ਰੱਖੋ, ਘਟਨਾ ਤੇ ਵਰਤਣ ਲਈ ਤਿਆਰ ਰਹੋ।

2A-10BC ਦੀ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਰੇਟਿੰਗ ਹੋਵੇ।



ਪ੍ਰਮਾਣਿਤ (CERTIFIED) ਐਪਲਾਇਸ ਅਤੇ ਟੈਂਟ (ਤੰਬੂ) ਦੀ ਵਰਤੋ ਕਰੋ



ਟੈਂਟ/ਸ਼ਾਮਿਆਨਾ (Tent/Awning) ਦੇ ਹੇਠਾ ਖੁੱਲੀ ਅੱਗ ਉਪਰ (ਓਪਨ ਫਲੇਮ ਕੁਕਿੰਗ) ਜ਼ਾ ਦੁਬਾਰਾ ਖਾਣਾ ਗਰਮ ਕਰਨ ਵੇਲੇ ਫਾਇਰ ਰੇਟਡੈਂਟ ਟੈਂਟ ਦੀ ਵਰਤੋਂ ਕਰਨੀ ਬਹੁਤ ਜ਼ਰੂਰੀ ਹੈ। CAN/ULC S109 ਦੀ ਘੱਟੋ-ਘੱਟ ਰੇਟਿੰਗ ਹੋਵੇ।ਫਾਇਰ ਰੇਟਡੈਂਟ ਸਾਟੈਂਡਰਡ NFPA 705 ਫਲੇਮ ਟੈਸਟ।



ਸਹੀ ਲੇਬਲ ਸ਼ਾਮਲ ਕਰੋ/ਟੈਂਟ/ਸ਼ਾਮਿਆਨਾ ਦੀ ਪਹਿਚਾਨ



ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਢੰਗ ਨਾਲ ਕੰਮ ਕਰੋ



ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ ਵਾਲੇ ਖੇਤਰ ਨੂੰ ਘੇਰ ਲਓ ਜੋ ਖਾਣਾ ਪਕਾ ਰਹੇ ਹਨ ਅਤੇ ਸਮਾਗਮ ਦੇ ਹਾਜ਼ਰੀਨ ਹਨ ਉਹ ਸੁਰੱਖਿਅਤ ਰਿਹ ਸਕਣ।



3 ਫੁੱਟ ਦੇ ਘੇਰੇ ਨੂੰ ਘੇਰ ਲਵੋ ਖੁੱਲੀ ਅੱਗ ਉਪਰ ਖਾਣਾ ਪਕਾਉਣ (ਓਪਨ ਫਲੇਮ ਕੁਕਿੰਗ) ਦੇ ਲਈ।



ਅੱਗ ਬੁਝਾਉਣ ਵਾਲਾ ਯੰਤਰ (Fire Extinguisher) ਨੇੜੇ ਰੱਖੋ।





