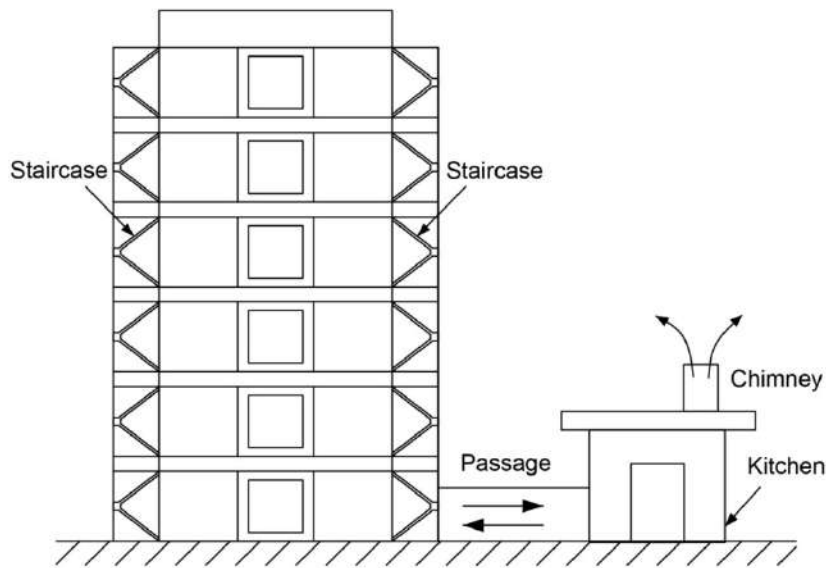


## Fire in residencies-hotels –How to prevent?

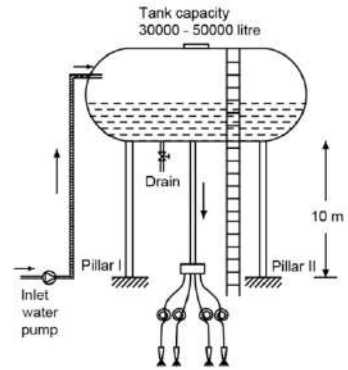
இப்பொழுது பலஅடுக்குமாடி ஓட்டல்களில் (Residencies-Hotels) சமையலறை கீழ்தளத்தில் அமைந்துள்ளது. மேலும் சில மாடிகளில் சிறிய சமையலறைகள் உள்ளன. தீ விபத்தை தவிர்க்க அடுக்குமாடி அடுக்குமாடி ஓட்டல்கள் / மற்றும் தங்கும் விடுதிகளில் தீ விபத்து ஏற்படாமலிருக்க / விபத்தை குறைக்க சில ஆலோசனைகள்.

1. குறிப்பாக சமையல் அறையை கட்டிடத்திற்கு வெளியே 10 - 15 மீட்டர் தள்ளி கட்ட வேண்டும்.
2. கேஸ் உருளைகளை (Cylinders) கட்டிடத்தின் அடித்தளத்தில் கண்டிப்பாக அடுக்கி வைக்க கூடாது.
3. மேலும் எந்த ஒரு தளத்திலும் நெருப்பு பற்ற வைக்கக்கூடாது.
4. மருத்துவ மனைகளில் மினி கிச்சன் (mini kitchen) எக்காரணம் கொண்டும் அமைய வழிவகுக்கக்கூடாது.

விளக்கம்: படம் பார்க்க



c. Multi story hotel buildings / Residency / Hospitals.



1. Overhead water tank with water hoses to reach the floors.



2. Fire tender to be stationed on all days.

Underground water storage



3. Adequate capacity of underground water storage.

Fire fighting prepared ness.

#### Suggestions :

1. Kitchen should not be part of the building. A separate kitchen at a distance of minimum 10 meter.
2. Never have mini kitchen in any floor.
3. Complex with outside staircase as fire escape routes (Mandatory).
4. Extendable platforms at top floors (For assembly).
5. Provision of water hoses in all floors and rooms to extinguish fire if any.
6. Compulsory stationed water tank / fire tender.
7. Overhead water tank with multiple hoses to reach the floors.
8. Due to water scarcity, must store adequate water in the premises.
9. Use fire retardant fabrics for curtains / Linen / Furnishings.
10. Hospitals with  $O_2$  manifold should be certified as per gas cylinder rules.
11. No gas cylinders or manifold should be stored in the basement of the hotel building.

Figure : Suggestion to locate kitchen outside the hotel building to avoid any fire incident in the building.