



ক্যাটারিং ইন্ডাস্ট্রিতে হেল্থ এন্ড সেইফটি ট্রেনিং-এর উপকারিতাঃ মালিক ও ম্যানেজারদের জন্য গাইডেন্স

ক্যাটারিং শিট নং 5

এই ইনফরমেশন শিট হলো হেল্থ এন্ড সেইফটি সংক্রান্ত ক্যাটারিং ইন্ডাস্ট্রি লিয়াজোঁ কমিটি কর্তৃক প্রকাশিত একটি সিরিজের অংশ। কমিটির বিস্তারিত শেষে দেয়া হয়েছে। বর্তমান হেল্থ এন্ড সেইফটি আইনের অধীনে ইনয়োগকর্তা কিভাবে আইনগত দায়িত্ব পালন করতে পারবেন সে সম্পর্কে এতে বাস্তব সম্মত পরামর্শ দেয়া হয়েছে।

আমাকে কেন ট্রেনিং নিতে হবে ?

ফুল টাইম, নতুন নিয়োগপ্রাপ্ত, পার্ট টাইম কর্মচারীসহ যে সকল কর্মচারীদের প্রয়োজন রয়েছে তাদের সকলকে হেল্থ এন্ড সেইফটি সম্পর্কিত ট্রেনিংও ইনফরমেশন প্রদানের আইনগত বাধ্যবাধকতা রয়েছে। সাময়িক বা এজেক্টিভস্টাফ, কন্ট্রোল্টর এবং অন্যান্য পরিদর্শনকারীদেরও এ ধরনের ইনফরমেশন দেয়া প্রয়োজন যাতে তারা নিরাপদ ও সুস্থভাবে তাদের কাজগুলো করতে পারে। আইনগত দায়িত্ব ছাড়াও ট্রেনিং-এ সময় এবং প্রচেষ্টার ফলে তা থেকে লাভবান হতে পারেন, যেমন :

♦ আপনার ব্যবসার সময় ও অর্থ বাঁচানো :

যে সব ক্ষেত্রে ব্যয় ও সময় নষ্ট কম হবেঃ
অসুস্থতাজনিত অনুপস্থিতি;
ক্ষতিপূরণ দাবী;
যন্ত্রপাতি এবং জায়গা নষ্ট হওয়া;
কাজের সময় নষ্ট হওয়া;

♦ স্টাফের আত্মবিশ্বাস এবং নিরাপত্তা অনুধাবন

এরফলে যে ক্ষেত্রে উন্নয়ন হবে :
সার্ভিস; অ
দায়িত্ববোধ; অ
প্রেরণা; অ

ট্রেনিং বলতে কি বুঝায় ?

এই ইনফরমেশন শিটে ‘ট্রেনিং’ বলতে লোকজনের প্রয়োজন তারা যাতে নিরাপদভাবে কাজ করতে পারে সে ব্যাপারে ইনফরমেশন দেয়া এবং এমনভাবে দিতে হবে যাতে করে সহজে শিখতে পারে। এটার জন্য নিয়মাত্মক ‘ক্লাশরুম’ শেশন বাস্টাফদেরকে কোন কোর্সে বা সেমিনারে পাঠানোর প্রয়োজন নেই, যদিও আপনি এই পদ্ধতিতে একটি সাপ্লিমেন্ট বেসিক ট্রেনিং বেছে নিতে পারেন।

আমি কি ইহা বহন করতে পারবো ?

হেল্থ এন্ড সেইফটি ট্রেনিং সহজ এবং কম ব্যায়ে হতে পারে, বিশেষ করে যদি তা অন্য কোন ট্রেনিং —এর সাথে সম্মিলিতভাবে হয়। মনে রাখবেন, আপনার সকল স্টাফকে সেইফটি অফিসারের কাছে পাঠানোর প্রয়োজন নেই। আপনাকে শুধু এটা নিশ্চিত করতে হবে যে, নিরাপদ ও স্বাস্থ্যসম্মতভাবে কাজ করার জন্য তাদের যথেষ্ট জ্ঞান রয়েছে।

বিভিন্ন কাজে নিয়োজিত স্টাফের বিভিন্ন ধরনের প্রয়োজনীয়তা থাকবে।

প্রত্যেককে একই লেভেলে ট্রেনিং দেবার প্রয়োজন নেই। অনেকের জন্য, উদাহরণস্বরূপ, ফুড সার্ভিস স্টাফদের জন্য সাধারণ তালিকায় কি করতে হবে এবং কি করা উচিত নয় সে সম্পর্কে একটি সংক্ষিপ্ত ভূমিকা দেয়া হবে যথেষ্ট। যারা বেশি ঝুঁকি বা বিপদ সংকুল এলাকায় কাজ করে, যেমন রান্নাঘরের যন্ত্রপাতি চালনা বা পরিষ্কার করার কেমিক্যাল ব্যবহার করে, তাদের আরো বিস্তারিত তথ্যের প্রয়োজন রয়েছে। সুপারভাইজারের আরো ব্যাপক ট্রেনিং-এর প্রয়োজন রয়েছে।

কোন কোন স্টাফ যেমন, প্রধান শেপ এবং রেস্টুরেন্ট সুপারভাইজারকে নিয়োগ করা হয় তাদের ট্রেনিং ও অভিজ্ঞতার আলোকে। ট্রেনিং পরিকল্পনা গ্রহণের সময় এগুলো বিবেচনায় নিতে হবে। এ ধরনের স্টাফের ক্ষেত্রে আপনার ব্যবসা প্রতিষ্ঠানের নির্দিষ্ট এলাকার অবস্থা সংশ্লিষ্ট তথ্য সম্পর্কে অভিজ্ঞতা আছে কিনা তা যাচাই করার জন্য সাধারণতঃ প্রাথমিক মূল্যায়নের প্রয়োজন রয়েছে। তথাপি, আপনার কোম্পানির সেইফটি অর্গেনাইজেশনের ক্ষেত্রে যদি তাদের নির্দিষ্ট কোন ভূমিকা থাকে তাহলে এই ভূমিকার জন্য তাদের ট্রেনিং-এর প্রয়োজন রয়েছে।

কখন আমি ট্রেনিং নেবো ?

অভিযেক

হেল্থ এন্ড সেইফটি অবশ্যই সকল স্টাফের কাজ শুরুর অংশ হওয়া উচিত। ইহা মনে রাখা অত্যন্ত গুরুত্বপূর্ণ যে, যখনই কোন স্টাফকে নতুন কোন কাজে নিয়োগ করা হবে, তখন সে খুব বেশি তথ্য ধারণ করতে পারবে না। তাই তথ্যগুলো সংক্ষিপ্ত ও সহজ রাখুন এবং পরে তা পুনরাবৃত্তি করুন।

অতিরিক্ত সাহায্য

নিয়মিত 10 মিনিটের সংক্ষিপ্ত বা তার চেয়ে একটু বেশি সময়ের সেশন তথ্যগুলো বুঝা এবং মনে রাখার বিষয়টি নিশ্চিত করার জন্য সম্ভবতঃ সবচেয়ে ভাল উপায়। স্টাফরা যখন নতুন যন্ত্রপাতি ব্যবহার করে বা নতুন কাজে যোগদান করে তখন যদি বিষয়গুলো তাদের কাছে তুলে ধরা হয় তখন তারা যেভাবে বলা হয়েছে সেভাবে তাৎক্ষণিকভাবে প্রয়োগ করতে পারবে। মনে রাখবেন, প্রস্তুতকারক এবং সংযোগকারী / রক্ষনাবেক্ষণকারী ইঞ্জিনিয়ার যন্ত্রপাতি ক্রান্ত কার্যকর সূত্র হতে পারে।

অগ্রসর

পরবর্তী ট্রেনিং কখন দেয়া হবে তা ব্যক্তি এবং তার কাজের উপর নির্ভর করবে। আপনি যেসকল কাজ একক ব্যক্তির দ্বারা সম্পাদিত করতে চান তা বিবেচনা করুন, তাদের কর্মক্ষমতা নির্ণয় করুন এবং নিরাপদে কাজ করার জন্য তাদের যে সকল তথ্যের প্রয়োজন তা সম্পর্কে ভাবুন। গুলো মূলতঃ কাজের পরিবর্তন, কাজের পদ্ধতি, যন্ত্রপাতি বা জিনিসপত্র ব্যবহারের সাথে সম্পর্কিত হবে।

আমার হেল্থ এন্ড সেইফটি ট্রেনিং-এ কি কি অন্তর্ভুক্ত রয়েছে ?

নীচে দুই পরে বিভক্ত পস্তাবিত ট্রেনিং কর্মসূচির রূপরেখা তুলে ধরা হলোঃ সেকশন 1 হলো সকল স্টাফের জন্য এবং সেকশন 2 হলো ম্যানেজার এবং সুপারভাইজারের জন্য। অধিকাংশ ক্ষেত্রেই, কন্ট্রোল্টর এবং অন্যান্য ভিজিটারকে যে কোন বিষয়ে বাহা তারা যে স্থানে কাজ করছে তা সম্পর্কযুক্ত হলে সতর্ক করতে হবে।

1 সকল স্টাফ

সার্বিক ভূমিকা

সুস্বাস্থ্য ও নিরাপত্তামূলক মান প্রতিষ্ঠা এবং বজায় রাখাসহ হেল্থ এন্ড সেইফটি ব্যবস্থাপনার ক্ষেত্রে আপনার সার্বিক কথাবার্তা ও দায়িত্ববোধের ব্যাখ্যা। প্রয়োজন অনুযায়ী নিরাপত্তা প্রনিধি ও কমিটিগুলোর ভূমিকার ব্যাখ্যা।

সকল কর্মচারীকে বিষয়টি মনে করিয়ে দিতে হবে যে, তারা যখন কাজে থাকবেন, তখন তাদের আইনী দায়িত্ব হলো নিজেদের এবং তাদের সহকর্মী, তাদের সাথে যারা দেখা করতে এসেছে তাদের হেল্থ এন্ড সেইফটির বিষয়টির ব্যাপারে যৌক্তিকভাবে খেয়াল রাখা এবং তাদের নিয়োগকর্তা যাতে হেল্থ এন্ড সেইফটির বিষয়গুলো মেনে চলতে পারে সে ব্যাপারে সহায়তা করা।

মূল এলাকাসমূহ

পিছলে পড়া, হোচট খাওয়া এবং পড়ে যাওয়া হলো রিপোর্টকৃত ক্যাটারিং প্রতিষ্ঠানের দুর্ঘটনাগুলোর প্রধান তিনটি কারণ বলে চিহ্নিত হয়েছে। আপনার প্রতিষ্ঠানে এই ঘটনাগুলো প্রতিরোধে কোন তথ্যগুলো আপনাকে সহায়তা করবে? ফ্লোর প্রস্কার করা, ছিটকে পড়া তরল পদার্থ পরিষ্কার করার পদ্ধতি এবং যথার্থ ফুটওয়্যার।

গরম মেঝে বা ক্ষতিকারক জিনিসপত্র রিপোর্টকৃত 16% দুর্ঘটনার কারণ বলে চিহ্নিত করা হয়েছে। পুড়ে যাওয়া এবং তরল পদার্থে দ্বন্দ্ব হওয়ার কারণ কি তা বিবেচনা করা। কভারঃ ওভেনের কাপড়গুলো নিরাপদে ব্যবহার করা - সেগুলোকে শুকনো ও ভাল অবস্থায় রাখা; গরম ভোজ্য তেল থেকে নিরাপদ থাকা; এবং স্টিমারের নিরপদ ব্যবহার। পরিষ্কার করার অনেক জিনিসপত্র পোড়ার কারণ হতে পারেঃ বিশেষ করে চোখগুলো ঝুঁকিপূর্ণ। আপনি কি ধরনের তথ্য যোগান দিতে চান?

কোনো বস্তুতে ধাক্কার কারণস্বরূপ আরো 12% দুর্ঘটনার বিবরণ দেয়া হয়েছে। ছুরি হলো বড় ধরনের বিপজ্জনক বস্তু। এগুলো নিরাপদে ব্যবহার করা দরকারঃ এগুলোকে সব সময় ধারালো ও পরিষ্কার করে যখন ব্যবহার না করা হয় তখন সেগুলোর খাণ্ডে রাখতে হবেঃ কখনো সিঁধ বা ডেইনারে ফেলে যাবেন না।

আনপার আর কি কি সমস্যা আছে?

কোন জিনিসের ধারালো অংশের কাটা সহ ভারী জিনিসপত্র নাড়াচাড়া এবং বেমানান কোন কিছু লোড করার বিপদ সম্পর্কে সতর্ক হতে হবে। স্টাফের লোকজন কি জানে কি করে সঠিকভাবে উত্তোলন করতে হয় এবং অধিক গুরুত্বের বিষয়, কখন কোন কিছু উত্তোলনের চেষ্টা করা উঠিক নয়? ট্রলির মতো যন্ত্রপাতির প্রাপ্তি সম্পর্কে তার কি জানে এবং কখন তা ব্যবহার করতে হয়?

যন্ত্রপাতির ঝুঁকি বিবেচনা করুন। আবারো কি করা উচিত নয় সে ব্যাপারে প্রস্কার নির্দেশ প্রায়ই গুরুতর ক্ষতি প্রতিরোধ করতে পারে। আপনার প্রতিষ্ঠানে অন্যান্য বিপজ্জনক নিয়ন্ত্রণের অবস্থা কি, যেমনঃ ক্লিনিং রুটিন, পরিষ্কার হাটের পথ এবং ওয়ানওয়ে সিস্টেম, যন্ত্রপাতি উত্তোলন, এবং প্রতিরক্ষামূলক কাপড়চোপড়।

কর্মচারী, বিশেষ করে তরুণদের অবশ্যই হেঁচৈ করে চলার বিপদ সম্পর্কে ওয়াকিবহাল হতে হবে।

কর্তব্যে নিয়োজিত স্টাফদেরকে দুর্ঘটনা (ছোট হলেও) সম্পর্কে সুপারভাইজারের কাছে রিপোর্ট করা এবং তা করার পদ্ধতি সম্পর্কে মনে করিয়ে দেয়া। স্টাফদের অবশ্যই নিকটবর্তী কোন আঘাত, বিপদ, হেল্থ এন্ড সেইফটি সম্পর্কিত ত্রুটি, রক্ষনাবেক্ষণপ্রয়োজনীয়তা এবং অন্যান্য ত্রুটি সম্পর্কে রিপোর্ট করার জন্য বলতে হবে।

কিভাবে নিরাপদে কাজ সম্পাদন করা যায় তা সহ নিরাপদে কাজের অভ্যাসগুলি বিবেচনা করুন, যেহেতু সেগুলো কর্মচারীদের কাজ সংশ্লিষ্ট। ব্যক্তিগত নিরাপত্তা রক্ষা করুন যেমন জুতা, নিরাপত্তামূলক কাপড়চোপড়, ড্রেস (পোশাক), অলংকার ও চুল।

কোন কারণে হয়তো নির্দেশগুলো ব্যাখ্যা করার প্রয়োজন হতে পারে। আপনি যদি তা না করেন, তাহলে যা করা দরকার তা না করে কর্মচারী হয়তো নিজস্ব কাজের পদ্ধতি ব্যবহার করা শুরু করবে এবং এর ফলে তারা নিজেদের ও অন্যদের ঝুঁকির মধ্যে ফেলে দিতে পারে। প্রয়োজন অনুযায়ী, সেইফটি প্রতিনিধিকে অবশ্যই হেল্থ এন্ড সেইফটি ট্রেনিং সম্পর্কে আলোচনা করতে হবে।

2 ম্যানেজার এবং সুপারভাইজারগণ

ম্যানেজার এবং সুপারভাইজারগণ তাদের নিয়ন্ত্রিত স্টাফদের ট্রেনিং-এর ব্যাপারে দায়িত্বপ্রাপ্ত এবং তাদের অবশ্যই উপরের বিষয়গুলো সম্পর্কে জানা থাকতে হবে। ব্যবসা যে উচ্চমার্গের হেল্থ এন্ড সেইফটি মান বজায় রেখে পরিচালিত হচ্ছে তা নিশ্চিত করার তারা হচ্ছেন মূল ব্যক্তি। তাদের ট্রেনিং প্রয়োজন এবং সর্বশেষ অবস্থাসহ প্রয়োজন অনুসারে, তারা যে তাদের আইনী দায়িত্ব ও ভূমিকা অনুধাবন করছেন তা নিশ্চিত করবেন, এগুলোর যথার্থ ব্যবহার উল্লেখিত বিষয়গুলো নিশ্চিত করবেন।

স্টাফ

স্টাফরা যাতে নিরাপদভাবে কাজ করতে পারে সেজন্য সঠিকভাবে ট্রেনিং দেয়া হবে এবং যথার্থভাবে তত্ত্বাবধান করা হবে।

তারা যদি দেখে যে কোন স্টাফ তার নিজের বা অন্যান্যদের জন্য কোন ধরনের বিপদের সৃষ্টি করেছে তাহলে যত তাড়াতাড়ি এবং সঠিকভাবে তারা ব্যবস্থা গ্রহণ করবে।

তারা তরুণ ও অনভিজ্ঞ স্টাফের ব্যাপারে বিশেষ যত্ন নিয়ে থাকে।

যন্ত্রপাতি

যন্ত্রপাতিগুলো নিরাপদে কাজের অবস্থায় থাকবে এবং সঠিকভাবে ব্যবহার, পরিষ্কার, রক্ষনাবেক্ষন এবং মজুত থাকবে।

স্টাফের লোকজনকে এগুলো ব্যবহারের পূর্বে যন্ত্রপাতি পরিষ্কার এবং সঠিকভাবে ব্যবহারের জন্য ট্রেনিং দিতে হবে।

উৎপাদিত পন্য এবং পদ্ধতিগুলো

উৎপাদিত পন্যগুলো সঠিকভাবে নাড়াচাড়া করতে হবে এবং নিরাপদ পদ্ধতি অনুসরণ করতে হবে, যেমন :

-উত্তোলন এবং নাড়াচাড়া করা

-ও সরঞ্জামাদি সূর্যালোকে যথার্থভাবে শুকনো সহ পরিস্কার করা, কেমিক্যালের নিরাপদ ব্যবহার; এবং নিরাপত্তামূলক কাপ-চোপড় এবং গ্লাবস ও গগলস এর মত জিনিসপত্র ব্যবহার।

বিন্ডিংস

পরিস্কার ও রক্ষণাবেক্ষনের কার্যপ্রণালীতে যেভাবে বিধি নিয়ম তৈরিকরা হয়েছে তা অনুসরণ করা।

নষ্ট বা ভাঙা জিনিসপত্র ঝুঁকির কারণ নয়।

বিপজ্জনক ঝুঁকিগুলির রিপোর্ট করা এবং দক্ষ লোক দ্বারা বিহিত করা।

তদুপরি, তারা যা জানতে চাইবে :

- ও হেল্‌ত এন্ড সেইফটি মান মনিটরিং, যেমন সেইফটি ইমপেকশন পরিচালনা;
- দুর্ঘটনা রিপোর্ট এবং প্রয়োজনীয় ফরম মেনে চলা;
- দুর্ঘটনা তদন্তে কার্যকর পদ্ধতির বাস্তবায়ন;
- যে কারণে পদ্ধতিগুলো মেনে চলা :

রিপোর্টকৃত হেল্‌থ এন্ড সেইফটি সমস্যা সমাধানের ক্ষেত্রে;
কন্ট্রোল ও পরিদর্শকদের ক্ষেত্রে;
জরুরী পরিস্থিতিতে;
প্রাথমিক চিকিৎসা এবং স্টাফ / কাস্টমারের অসুস্থতার ক্ষেত্রে;

- বিপদ চিহ্নিত করন ও ঝুঁকি মূল্যায়ন

আপনার সংগঠন বা ব্যবসায় সুপারভাইজারের ট্রেনিং-এর বিষয়টি অবশ্যই বিস্তৃত দায়িত্বের সাথে সম্পর্কিত হওয়া প্রয়োজন।

ক্যাটারিং ইন্ডাস্ট্রিতে হেল্‌থ এন্ড সেইফটি সম্পর্কিত লিয়াজেঁ কমিটি

এই কমিটি ক্যাটারিং ইন্ডাস্ট্রি এবং হেল্‌থ এন্ড সেইফটি একজিকিউটিভ দ্বারা গঠিত হয়েছে। ইহা ইন্ডাস্ট্রি ট্রেড এন্ড প্রফেশনাল এসোসিয়েশনস্, ট্রেড ইউনিয়ন এবং ইনফোরসমেন্ট অথরিটির সমন্বয়ে গঠিত। এই কমিটি সমগ্র ইন্ডাস্ট্রিতে ইনফরমেশন ও গাইডেন্স পূর্ণতর এবং আদান-প্রদানের ক্ষেত্রে নেটওয়ার্ক হিসেবে কাজ করে এবং একটি আলোচনার আয়োজন করে যেখানে বিষয়গুলো চিহ্নিত ও সমাধান করা যেতে পারে। যদিও ইহার ইনফরমেশন শিট এইচএসই-এর নির্দিষ্ট গাইডেন্স হিসেবে নেয়া যায় না, কিন্তু হেল্‌থ এন্ড সেইফটি আইন মেনে নেবার জন্য তারা এই ইন্ডাস্ট্রি থেকে গ্রহণযোগ্য ভাল অভ্যাসের তথ্য দিয়ে থাকে। যা পূর্বে এইচএসই এবং লোকাল অথরিটির পরিদর্শকগণ কর্তৃক গ্রহন করা হয়েছে।

আরো বেশি তথ্যের জন্য আমাদের কোথায় যেতে হবে ?

কাজে হেল্‌থ এন্ড সেইফটি সম্পর্কিত তথ্য আপনার লোকাল অথরিটির এনভায়রনমেন্টাল হেল্‌থ ডিপার্টমেন্ট থেকে বা আপনার নিকটতম এইচএসই এরিয়া অফিস থেকে সংগ্রহ করা যাবে। উভয় অফিসের ঠিকানা ও টেলিফোন নম্বর ডাইরেক্টরিতে পাওয়া যাবে।

ট্রেনিং অর্গেনাইজেশন

বুটিশ সেইফটি কাউন্সিল
ইনস্টিটিউশন অব অকুপেশনাল সেইফটি এন্ড হেল্‌থ
হোটেল এন্ড ক্যাটারিং ট্রেনিং কোম্পানি

লোকাল ব্যবস্থা সম্পর্কে পরামর্শের জন্য আপনার লোকাল অথরিটি বা নিকটতম এইচএসই এরিয়া অফিসে যোগাযোগ করুন।

রেফারেন্সগুলো

ইনফরমেশন এবং ট্রেনিং-এর শর্তাবলীর আইনগত দিকগুলো বিস্তারিতভাবে ম্যানুজমেন্ট অব হেল্‌থ এন্ড সেইফটি এ্যাক্ট ওয়ার্ক রেগুলেশন 1992 :
এ্যাপ্রোভে কোড অব প্র্যাক্টিস এল 21 1992 আইএসবিএন 0 7176 0412 8
এবং এ গাইড টু দ্যা হেল্‌থ এন্ড সেইফটি এ্যাক্ট ওয়ার্ক ইত্যাদি এ্যাক্ট 1974 :
গাইডেন্স অন দ্যা এ্যাক্ট এল 1 (4 র্থ সংস্করণ) 1990 আইএসবিএন 0 7176 0441 1 —তে লিপিবদ্ধ রয়েছে, উভয়ই এইচএসই বুকস্-এ পাওয়া যায়।

নিম্নের রেফারেন্সগুলো সহ অন্যান্য সংশ্লিষ্ট প্রকাশনাগুলো এইচএসই বুকস্-এ পাওয়া যায়।

এসেনসিয়াল অব হেল্‌থ এন্ড সেইফটি এ্যাক্ট ওয়ার্ক 1995 আইএসবিএন 0 7176 0716 এক্স

হেল্‌থ এন্ড সেইফটি ইন কিচেন এন্ড ফুড প্রিপারেশন এরিয়াজ এইচএস(জি) 55 1990 আইএসবিএন 0 11 885427 5

ক্যাটারিং সেইফটিঃ ফুড প্রিপারেশন মেশিনারী এইচএস(জি) 35 1987 আইএসবিএন 0 11 883910 1

দাম দিয়ে এবং বিনামূল্যে ডাকযোগে এইচএসই'র বই পাওয়ার ঠিকানা :

HSE Books, PO Box 1999, Sudbury, Suffolk CO10 6FS, টেলিঃ 01787 881165 ফ্যাক্স : 01787 313995

নামী বই-এর দোকান থেকে এইচএসই'র যে প্রকাশনা পাওয়া যায় :

ফুড এন্ড ক্যাটারিং ইনফরমেশন শিট :

ফুড শিট নং 1 সেইফটি পেইজ ইন দ্যা ক্যাটারিং ইন্ডাস্ট্রি

ক্যাটারিং শীট নং 2 প্রায়োরিটিজ ফর হেল্‌থ এন্ড সেইফটি ইন ক্যাটারিং একটিভিটিজ

ক্যাটারিং শিট নং 3 : প্রিকিউশন এ্যাট ম্যানুয়েলি ইগনিটেড গ্যাস-ফায়ার্ড
ক্যাটারিং ইকুইপমেন্ট

ক্যাটারিং শিট নং 4 : ম্যানেজিং হেল্থ এন্ড সেইফটি পেইজ ইন দ্যা
ক্যাটারিং ইন্ডাস্ট্রি

ক্যাটারিং শিট নং 5 : হেল্থ এনডে সেইফটি ট্রেনিং পেইজ ইন দ্যা ক্যাটারিং
ইন্ডাস্ট্রি। গাইডেন্স ফর ঔনার এবং ম্যানেজারস্

ক্যাটারিং শিট নং 6 : স্লিপ এন্ড ট্রিপস্। সামারি গাইডেন্স ফর দ্যা ক্যাটারিং
ইন্ডাস্ট্রি

ক্যাটারিং শিট নং 7 : এ্যান ইনডেক্স অব হেল্থ এন্ড সেইফটি গাইডেন্স ফর
দ্যা ক্যাটারিং ইন্ডাস্ট্রি

ক্যাটারিং শিট নং 8 : ম্যানেজিং হেল্থ এন্ড সেইফটি অব ক্যাটারিং
ইকুইপমেন্ট এন্ড ওয়ার্কপ্লেস

ক্যাটারিং শিট নং 9 : প্ল্যানিং ফর হেল্থেন্ডে সেইফটি হোয়েন সিলোটিং এন্ড
ইউজিং ক্যাটারিং ইকুইপমেন্ট এন্ড ওয়ার্কপ্লেস

এইচএসই কর্তৃক প্রকাশনা মেইল ওর্ডার ফরমে নিম্নের ঠিকানা থেকে মূল্য
দিয়ে এবং বিনামূল্যে পাওয়া যাবে।

HSe Books
PO Box 1999
Sudbury
Suffolk
CO10 6FS
ফোন : 01787 881165
ফ্যাক্স : 01787 313995

নামী বইয়ের দোকান থেকে এইচএসই কর্তৃক প্রকাশনা কিনতে পাওয়া যাবে।

অন্যান্য তথ্যের জন্য এইএসই-এর ইনফোলাইনের টেলি : 0541 545500
নম্বরে ফোন করুন অথবা HSE Information Centre, Broad Lane,
Sheffield S3 7HQ এই ঠিকানায় লিখুন।

এই গাইডেন্স হেল্থ এন্ড সেইফটি একজিকিউটিভ কর্তৃক ইস্যু করা
হয়েছে। এই গাইডেন্স অনুসরণ করা বাধ্যতামূলক নয় এবং অন্য কোন
ব্যবস্থা গ্রহণের ক্ষেত্রে আপনার স্বাধীনতা রয়েছে। কিন্তু আপনি যদি এই
গাইডেন্স অনুসরণ করেন তাহলে আপনার পক্ষে আইনিটি যথেষ্ট মেনে
চলা হয়েছে বলে গন্য হবে। হেল্থ এন্ড সেইফটি ইমপেক্টর এই আইন
মেনে চলার বিষয়টি নিশ্চিত করতে চায় এবং এই গাইডেন্সকে বাস্তব
ব্যবহারের দৃষ্টান্তরূপে রেফার করার সম্ভাবনা রয়েছে।

এই প্রকাশনা সম্ভবতঃ বিনামূল্যে বিতরণের জন্য পুনঃপ্রকাশিত হবে, বিজ্ঞাপন,
এনডোরসমেন্ট বা বিক্রি করার বিষয় ছাড়া। এতে যে ইনফরমেশন রয়েছে তা
হলো 4/95 —এর। তাই সূত্র হিসাবে এইচএসই-এর কাছে কৃতজ্ঞ।

হেল্থ এন্ড সেইফটি একজিকিউটিভ কর্তৃক মুদ্রিত ও প্রকাশিত

3/98

সিএআইসি5

সি 100