রান্নাঘর এবং খাদ্য ব্যবসার ক্ষেত্রে পিছলে পড়া ও হোঁচট খেয়ে পড়া প্রতিরোধ

ক্যাটারিং তথ্যপত্র নং ৬ (সংশোধিত)

সূচনা

কর্মক্ষেত্রে বড় বড় দুর্ঘটনার সর্বাধিক সাধারণ কারণ হচ্ছে পিছলে পড়া ও হোঁচট খেয়ে পড়া। এই ধরনের দুর্ঘটনায় বছরে ক্ষতির পরিমান ৫১২ মিলিয়ন পাউন্ড স্টার্লিং। তবে মানুষের ক্ষয়ক্ষতি কিংবা যারা দুর্ঘটনায় আহত হয়েছেন তাদের দুর্ভোগের বিষয়টি এই হিসেবের মধ্যে অর্ন্তভূক্ত করা হয়নি।

শারিরিক আঘাতের ফলে যে আইনগত ব্যবস্থা গ্রহন করা হয় তা ব্যবসাকে মারাত্মকভাবে ক্ষতিগ্রস্থ করে, বিশেষ করে যেখানে গ্রাহকদের বিষয়টি সংশ্লিষ্ট। ইনস্যুরেন্স খরচের খুব অল্প পরিমানই বহন করে ।

এই তথ্যপত্র নিয়োগকর্তাদের জন্য প্রযোজ্য, তবে এটি কর্মচারী এবং নিরাপত্তা প্রতিনিধিদের জন্যও সহায়ক হবে। আপনি যদি এই দিক নির্দেশনা অনুসরন করেন, তাহলে সংশ্লিষ্ট আইন অনুসরনের ক্ষেত্রে স্বাভাবিকভাবে আপনারা অনেক অগ্রগতি অর্জন করবেন।

আপনার ব্যবসার ক্ষেত্রে কিভাবে-পা পিছলে পড়া অথবা হোঁচট খেয়ে পড়ার আশংকা রয়েছে?

ক্ষেত্রগুলো হচ্ছেঃ

- যে সব লোক রান্নাঘরের কাজ এবং খাদ্য কার্যক্রমের সাথে সংশ্লিষ্ট তাদের অন্য কোন কারণের চেয়ে পা পিছলে পড়া এবং হোঁচট খেয়ে পড়ে আহত হওয়ার আশংকা বেশী।
- রান্নাঘরে পা পিছলে পড়া এবং হোঁচট খেয়ে দূর্ঘটনার ঘটনা এবং ক্ষয়ক্ষতির উল্লেখযোগ্য পরিমান কমিয়ে আনা সম্পর্কিত সাধারণ ব্যবস্থার কথা বার বার বলা হয়েছে।
- এই পরিবেশে কাজের গতি কখনো কখনো অন্যান্য সেবার তুলনায় দ্রুত হতে পারে। আর এই সময়ে অধিকাংশ দুর্ঘটনা ঘটে থাকে।

যে তিনটি পয়েন্ট অনুধাবন করে কাজ করতে হবে তা হলোঃ

- ভেজা মেঝেতে (ফ্লোরে) অধিকাংশ পা পিছলে দুর্ঘটনা ঘটে।
- রান্নাঘরের দুর্বল রক্ষণাবেক্ষণের অভাবে অধিকাংশ হোঁচট খাওয়ার ঘটনা ঘটে।
- কাজের ব্যস্ততা বেড়ে যাওয়ার সময় এই ধরনের কোন সমস্যার সমাধানের লক্ষ্যে পরিকল্পনা নিয়ে এগিয়ে যাওয়া।

হোঁচট খেয়ে আহত হওয়া

ভেজা অথবা নোংরা খাবারের উচ্ছিষ্ট, রান্না করার তেল ইত্যাদি মেঝেতে পা পিছলে অধিকাংশ দূর্ঘটনা ঘটে তাই প্রথমেই সবচেয়ে এই স্পর্শকাতর বিষয়টির ওপর নজর দিতে হবে।

পা পিছলে পড়া প্রতিরোধ করার জন্য কি করা যেতে পারে?

প্রথমেই মেঝে যাতে ভিজে না থাকে অথবা নোংরা না হয় তা বন্ধ করতে হবে।

- তেল পানি ইত্যাদির নিঃসরন রোধ করার জন্য যন্ত্রাংশ রক্ষণাবেক্ষণ করতে হবে।
- কারিগরি খুঁত নিরসন এবং তাৎক্ষনিকভাবে খুঁত সম্পর্কে অবহিতকরনের পদ্ধতি থাকতে হবে।
- মেঝেতে যাতে উত্তপ্ত হয়ে কিছু উপচে না পড়ে এবং নোংরা না হয় সে ব্যাপারে সতর্ক থাকতে হবে।
- শুকনো জিনিষপত্র (প্লাস্টিক ব্যাগ অথবা ময়দার গুড়োর মত) দ্বারা যাতে মেঝে নোংরা না হয় তা বন্ধ করতে হবে। কেননা এই সমস্ত জিনিষ মেঝের উপরিভাগে পিচ্ছিলতা সৃষ্টি করতে পারে।
- যাতে করে লোকজন ঝুঁকির মধ্যে না পড়ে এবং স্বাস্হ্যসম্মত বিষয়টি উপেক্ষিত না হয় সে লক্ষ্যে মেঝে পরিষ্কার করার একটা নিদৃষ্ট সময় নির্ধারন করতে হবে।

পায়ে হাটার পথ নোংরা হওয়া বন্ধ করতে হবে

- বাইরে এবং ভেতর হতে মানুষের জুতার মাধ্যমে পানি যাতে রান্নঘর অথবা কাজের এলাকায় না পৌঁছায় তা বন্ধ করতে হবে।
- পায়ে হাটার পথ এবং লোক সমাগম ঘটেনা এমন স্থান থেকে দুরে খাবার পরিবেশনের স্থান বাছাই করতে হবে।
- পানির ছিটা রোধ করার জন্য পানি প্রতিরোধক (স্প্ল্যাশগার্ড) অথবা শেষ প্রান্তে এজ গার্ড (কিনারা তোলা) লাগানো ওয়ার্ক সারফেস ব্যবহার করতে হবে যাতে পানি ধরে রাখা যায়।
- কড়াই ও পাত্র বিশেষ করে তা আনা নেয়ার সময় ঢাকনা বা আচ্ছাদনের ব্যবহার করতে হবে।
- বাষ্প ও তৈলাক্ততা যাতে জমতে না পারে তার আগেই তা নিরসনের জন্য উপযুক্ত নিঃসরন ও চলাচলের পথ সুগম রাখতে হবে।.
- কেটলী, ব্রাট প্যান এবং অন্যান্য সরঞ্জাম থেকে নিঃসরনকৃত পানি, বাষ্প ঝরা এবং ময়লা পরিবহনের জন্য ড্রেনেজ চ্যানেল ও প্রবাহ নালার ব্যবহার।

মেঝে ভেজা কিংবা নোংরা হলে কি করতে হবে ঃ

- **অবিলম্বে** পানি নিঃসরন পথ পরিস্কার করুন। এতে গ্রাহকদের দিকের কোনো এলাকার (আপনার ব্যবসার জন্য প্রযোজ্য হলে) জন্য নিঃসরন অর্ন্তভূক্ত থাকবে। স্যাটেলাইট (দুরের) সার্ভিস এলাকা অথবা সেলফ-সার্ভিস এলাকার জন্যও ঐ কাজটি করতে ভুলবেন না।
- পরিস্কার করার পর মেঝে ভেজা করে ফেলে রাখবেন না। সম্ভব হলে সব সময় সম্পূর্ণভাবে শুকনো করে পরিস্কার রাখুন।
- সম্পূর্ন শুকনোভাবে পরিস্কার সম্ভব না হলে **জনসাধারণকে ভেজা এলাকা এড়িয়ে চলা** সম্পর্কিত ভেজা মেঝে সতর্কীকরন সংকেত এবং প্রতিবন্ধকতা ব্যবহার করুন।
- যাতে সমস্যার সৃষ্টি না হয় সে জন্য পরিস্কার পরিচ্ছন্ন পদ্ধতি ব্যবহার করুন। মেঝে ভিজে যাওয়া রোধে ছোট পানির ধারা বন্ধের জন্য ন্যাকড়ার পরিবর্তে কাগুজে তোয়ালে ব্যবহার করা কোন কোন ক্ষেত্রে অধিকতর শ্রেয়।

- পানির নিসঃসরন বন্ধের জন্য কার্ডবোর্ড ব্যবহার করবেন না। যথাযথ ভাবে সমস্যার নিরসন করুন।

মেঝে পানি ও নোংরা হওয়া থেকে রক্ষা করার পর আরো কিছু করার প্রয়োজন রয়েছে। নিম্নের ধারাবাহিকতা হিসেবে সাধারণত এই পথ অবলম্বন করতে হবে।

মেঝে পর্যাপ্ত অপিচ্ছিল রাখার প্রয়োজন

- উপরিভাগের অমসৃণতা থেকে মেঝের সৌন্দর্য্য ফিরিয়ে আনতে হবে। যদি এটি যথাযথভাবে পরিস্কার করা না হয়, অথবা যথেষ্ট স্বচ্ছ না হয় তাহলে মেঝের সৌন্দর্য্য ফিরে আসবেনা।
- আপনার বিশেষ মেঝের উপরিভাগের পরিস্কার পরিচ্ছন্ন পদ্ধতি ও পরিস্কার সরঞ্জামের ব্যবহার সম্পর্কে আপনার কর্মচারীদের উপদেশ দিন। সর্বোত্তম পরিস্কার পদ্ধতি উপযুক্ত ডিটারজেন্ট সম্পর্কে মেঝে প্রস্তুতকারকদের কাছ থেকে জেনে নিন এবং পরিস্কার কাজে ব্যবহারের সময় যথাযথ মনোযোগী হোন।
- খাদ্য স্বাস্থ্যসম্মত রাখার প্রয়োজন মেটানোর জন্য তা সহজে পরিস্কার এবং সৌন্দর্য্য সাধনের উদ্দেশ্যে মেঝের উপরিভাগ যথাযথভাবে যথেষ্ট মসৃণ হতে হবে।
- এইসব পদক্ষেপে পিছলে পড়ার ঝুঁকি নিরসনে যথেষ্ট না হলে উপরিভাগের মসৃণতার উন্নয়নের প্রয়োজনে এন্টি স্লিপ স্ট্রিপ এঁটে দিন কিংবা সারফেস ট্রিটমেন্ট ব্যবস্থা গ্রহন করতে হতে পারে।
- এটা নিশ্চিত করতে হবে যে, এন্টি স্লিপ স্ট্রিপ যাতে নতুন করে পিছলে পড়ার ঝুঁকির কারণ না হয়ে দাঁড়ায়।

নতুন ফ্লোর (মেঝে) লাগান যার উপরিভাগ আরো ভালোভাবে অমসৃণ থাকে (যেমন আরো ভালো অপিচ্ছিল)

কোন কোন ক্ষেত্রে নতুন ফ্লোরের প্রয়োজন হতে পারে। যদি তা প্রয়োজন হয়, তাহলে নিচের বিষয়গুলোর প্রতি খেয়াল রাখতে হবেঃ

- মসৃণতা, সহজ পরিস্কারযোগ্যতা ও স্বাস্থ্য সম্মতাসহ আপনার প্রয়োজন মেটাবে এমন একটি ফ্লোর বেছে নিন।
- আপনি যদি বিশেষ কোন ধরনের মেঝে বিবেচনা করেন, তা হলে আপনার পরিবশগত কারণে তার স্থায়ীত্ব সম্পর্কে খোজ খবর নিন।
- এই লাগানো সঠিক ভাবে করা হয়েছে কিনা এবং আপনার নির্দেশনার সঙ্গে এর মিল রয়েছে কি না তা যাচাই করুন।
- আপনার ব্যবসাস্থলে গ্রাহকবৃন্দের পিছলে পড়ার মতো কোন আবর্জনা নেই এটা নিশ্চিত করুন।

পিছলে পড়ার মূল্যায়ন

আপনার মেঝের সারফেস (উপরের তল) এবং আপনার প্রাঙ্গনে অন্যান্য উপদানের মূল্যায়নের ব্যাপারে আপনাকে সহায়তা করার জন্য এইচএসই একটি ফ্রি স্লিপ এ্যাসেসমেন্ট টুল (এসএটি) তৈরী করেছে। এসএটি একটি কম্পিউটার সফটওয়ার প্যাকেজ যার মাধ্যমে একজন অপারেটর পথচারীদের যাতায়াতের পথের উপরিভাগের পিছলে পড়ার সম্ভাবনা মূল্যায়ন করতে পারেন।

এই সফট ওয়ার ঃঃঃ.বড়ন.ফষৎ.য়য/ড়রভসড় থেকে বিনা পয়সায় ডাউনলোড করা যাবে। একটি বহনযোগ্য সারফেস মসৃনতা মিটারের সঙ্গে সংযোগের মাধ্যমে এটি ব্যবহারের প্রয়োজন রয়েছে যা অবশ্যই এ্যাসেসরের থাকতে হবে। এইচএসই মিটার সরবরাহ করেনা। সারফেস মসৃনতা মিটার সম্পর্কে www.hsesat.info/satmeters.htm থেকে তথ্য জানা যাবে।

সিঁড়ি, ঢাল ও স্তর পরিবর্তন নিরাপদ কিনা তা পরীক্ষা করুন

- স্তর পরিবর্তন কি সহজে দর্শনীয়?
- সিঁড়ি ও ঢালগুলোতে সব সময়ই ভালো গ্রিপ থাকতে হবে।
- একটি হাতে ধরার রেলিং এর প্রয়োজন হতে পারে।

পরিষ্কারভাবে দেখতে পাওয়া ও অন্যমনস্ক হয়ে যাওয়া পা পিছলে পড়া এবং হোচট খেয়ে পড়ার ঝুঁকির ওপর বড় ধরনের প্রভাব ফেলতে পারে

- যেখানে মানুষ চলাফেরা করে সেখানে যথাযথভাবে আলোর ব্যবস্থার প্রয়োজন রয়েছে।
- গোলমাল, অসম্ভব গরম এবং বিশৃংখলা যাতায়াতকারী মানুষের মনোযোগ বিনষ্ট করতে পারে।

এই ধরনের কাজ কি পিছলে পড়া এবং হোঁচট খেয়ে পড়ার ঝুঁকির ক্ষেত্রে সহায়তা করে?

- আপনি কি মানুষের ব্যস্ততা, দীর্ঘ পদক্ষেপে এগিয়ে যাওয়া অথবা দ্রুত ঘুরে দাঁড়ানোর প্রয়োজনীয়তা মেটানো অথবা হ্রাস করতে পারেন।
- যে সব লোকজন ভারী অথবা বড় ধরনের ওজন বহন, ধাক্কা দেয়া এবং টেনে তোলার সঙ্গে জড়িত তাদের পিছলে পড়ার আশংকা বেশী। ট্রলি, কার্ট অথবা অন্যান্য মানুষ চালিত সহায়ক কিছুর মাধ্যমে এই ধরনের প্রয়োজন কি দুর করা কিংবা কমিয়ে আনা যেতে পারে।
- যদি কর্মচারীরা মালামাল বহন করে তাহলে তাদের হাত সিড়ির রেলিং ধরার জন্য, অথবা হোচট খেলে তা ধরার জন্য মুক্ত থাকে ?
- কাজের এলাকা নতুন করে সাজানোর মাধ্যমে এই সব সমস্যা কমিয়ে আনা যেতে পারে।

জুতা নির্বাচন

- কর্মক্ষেত্রে পিছলে পড়া প্রতিরোধের ক্ষেত্রে জুতা গুরুত্বপূর্ন হতে পারে এবং সঠিক জুতার সোল নির্বাচন পিছলে পড়ে আহত হোয়ার সম্ভাবনা হ্রাস করার ক্ষেত্রে বড় ধরনের প্রভাব ফেলতে পারে। নুন্যতম ক্ষেত্রে একটি 'যুক্তিশীল জুতা' নীতি কার্যকর করতে হবে।
- বিভিন্ন পরিস্থিতে বিভিন্ন ধরনের জুতা বিভিন্ন ভাবে কাজে লাগতে পারে। সঠিক জুতা বাছাইয়ের জন্য সহায়তা করার জন্য আপনি পরীক্ষামূলক এক জোড়া জুতা প্রদান করার জন্য আপনার সরবরাহকারীকে পরামর্শ দিতে পারেন।
- ইউরেথেইন এবং রাবারের সোল সাধারণতঃ ভেজা মেঝের ওপর খুব কম পিচ্ছিল।
- সোলের খাঁজে মেঝের কোন ময়লা অথবা আবর্জনা অবশ্যই যেনো আটকে থাকে না । যদি তা হয়, তাহলে আপনার পরিস্থিতিতে সোলের নকশা উপযুক্ত নয়।
- পিচ্ছিল নিরোধক জুতা যদি যথাযথভাবে পিছলে পড়ার ঝুঁকি নিয়ন্ত্রণের জন্য প্রয়োজন হয় তাহলে নিয়োগকারীকে তা কর্মচারীদের মধ্যে সরবরাহ করতে হবে এবং এর মূল্য পরিশোধ করতে হবে।

পিছলে পড়ে আহতঃ

রান্নাঘরে পিছলে পড়ে আহত হওয়ার অধিকাংশ ঘটনা ঘটে মেঝের ওপর প্রবিবন্ধকতার কারণে। অন্যান্য দুর্ঘটনা ঘটে অসমতল হাটার পথের কারনে। মনে রাখতে হবে কর্মচারীরা আসা যাওয়ার পথে, বিশেষ করে তারা যদি মালামাল বহন করতে থাকে তাহলে তারা, হয়তো কখনই দেখতে পারবেনা তারা তাদের পা কোথায় রাখছেন।

রান্না ঘরের পিছলে পড়া প্রতিহত করার জন্য কি করতে হবে?

অসমতল সারফেস এবং স্তর পরিবর্তন

- মেঝের গর্ত, ক্ষয়ক্ষতি এবং অমসৃণতা (যেমন ঢিলা অথবা ভাঙ্গা টাইলস) খুঁজে দেখতে হবে, যেখানে যে কেউ পিছলে পড়তে পারে।
- সিঁড়ি ও স্তর পরিবর্তনকে পরিষ্কারভাবে চিহ্নিত করে তুলে ধরুন ।
- চলার পথের কোন ঢালকে পর্যাযক্রমিক ও পরিস্কার দৃশ্যমান করুন ।
- সিঁড়ির প্রতি ধাপের শেষ প্রান্তে উচ্চ দৃশ্যমান নোজিং স্ট্রিপ ব্যবহার করুন (এটা নিশ্চিত করতে হবে যেন তা কঠিনভাবে আটকানো থাকে)।

ভাল গৃহ-রক্ষনাবেক্ষন

- এমনভাবে কর্মস্থান সাজান যাতে সব কিছু রাখার একটি জায়গা থাকে।
- কার্য প্রক্রিয়াকে এমন ভাবে সাজান যাতে কর্ম প্রবাহে কোন ধরনের প্রতিবন্ধকতা সৃষ্টি না হয়।
- এমন কোন কিছু রাখা যাবে না যা প্রতিবন্ধকতা সৃষ্টি করতে পারে। কেউ যাতে পিছলে পড়তে না পারে সে কারণে মেঝেতে প্যান, প্যাকেজ যথবা মোড়ক ফেলা থেকে বিরত থাকুন।
- ভেতরে (অথবা বাইরে) একটি ভাল মালামাল মজুদ ব্যবস্থা সহায়ক হতে পারে, যাতে সরবরাহকৃত মালামাল জমা হয়ে মানুষের চলাফেরার প্রতিবন্ধকতা সৃষ্টি না করে।
- প্রতিদিনের উপকরন ও যন্ত্রপাতি রাখার জন্য পর্যাপ্ত জায়গার ব্যবস্থা রয়েছে তা নিশ্চিত করুন। বেশী ব্যবহৃত মালামালের জন্য পুনরায় পরিবহন প্যাটার্ন বিবেচনা করুন।
- সুবিধাজনক অবস্থানে পর্যাপ্ত আবর্জনা ফেলার পাত্র সরবরাহ করুন। যাতে করে প্যাকেজিং ময়লা ইত্যাদি সহজেই ফেলে দেয়া যায়।
- চলার পথ চিহ্নিত করুন যাতে করে তা পরিস্কার রাখা হয়েছে কিনা তা সহজেই দেখা যায়।
- মেঝে বরাবর কখনই ক্যাবল অথবা পাইপ রাখতে দেবেন না।
- কাউন্টারের গ্রাহকদের দিকটি পরীক্ষা করতে ভুলবেননা (যদি তা আপনার ব্যবসার জন্য প্রযোজ্য হয়)।

পিছলে খেয়ে পড়া নিরোধক অন্যান্য পদক্ষেপ

- পা পিছলে পড়ার সম্ভাবনা খুঁজে বের করার জন্য ভবনের বহিরাংশ (যেমন গুদাম ও সরবরাহ এলাকা) পরীক্ষা করুন। উপযুক্ত পরিমান আলো আছে কিনা তা পরীক্ষা করুন কারণ ছায়া ও আলোর তীব্রতা পথচারীদের জন্য হোচট খাওয়ার সম্ভাবনা দেখতে প্রতিবন্ধকতা সৃষ্টি করতে পারে।
- মনোযোগহানিকর যা সহজে দেখতে পাওয়া যায়না এসব পা পিছলে এবং হোঁচট খেয়ে পড়ার ঝুঁকি বৃদ্ধি করতে পারে।
- লোকজনের হাটার জায়গায় পর্যাপ্ত পরিমান আলো থাকতে হবে যাতে প্রতিবন্ধকতা এবং স্তর পরিবর্তন ভালোভাবে দেখা যায়।

সবার সংশ্লিষ্টতা প্রাপ্তি

- সঠিক ভাবে কাজ করা এবং পূর্ব সতর্কতা গ্রহনের জন্য এটা অবশ্যই নিশ্চিত করতে হবে যে একটি এলাকায় কর্মরত প্রত্যেকের মধ্যে একটা ভাল সমঝোতা থাকে।
- কর্মচারীরা যে নিরাপত্তা অনুশীলন সম্পর্কে দেয়া নির্দেশাবলী অনুসরন করছে সে সম্পর্কে নিশ্চয়তা লাভ করার জন্য নিয়মিত তদারকির প্রয়োজন রয়েছে।
- ঝুঁকি অনুধাবন করা এবং নিরাপত্তা ব্যবস্থা সমুহ সম্পর্কে সম্মতির ক্ষেত্রে সকল স্তরের কর্মচারীর সম্পৃক্ততা থাকা ভালো। এই ধরনের প্রচেষ্টায় আপনি সফলভাবে ঝুঁকি দূরীকরনে ও প্রয়োজনীয় ব্যবস্থার সাথে কর্মচারীদের সহযোগিতা অর্জনে করতে পারবেন।
- নিরাপত্তা প্রতিনিধিদের মধ্যে পরামর্শ করা উচিত কেননা তারা সমস্যা চিহ্নিত করন এবং এর একটা সমাধানের পথ বের করতে পারেন যা আপনার বিবেচনায় নাও থাকতে পারে।

প্রশিক্ষন

- কর্মচারীদের মধ্যে সতর্কতা, যত্নশীলতা, কিভাবে পা পিছলে কিংবা হোচট খেয়ে পড়ে যাওয়া যায়, সে সম্পর্কে সচেতনতার অভাব এবং প্রশিক্ষন ইত্যাদির অভাবে সমস্যার সৃষ্টি হতে পারে।
- পানি নিঃসরনের গুরুত্ব, আপনার পরিস্কার পরিচ্ছন্নতা, ত্রুটিপূর্ন যন্ত্রপাতি সম্পর্কে প্রতিবেদন দাখিল, নিরাপদ ব্যবস্থার ব্যবহার এবং এর সেবা (জুতাসহ) সর্বত্রই পরিস্কার পরিচ্ছন্নতা এবং মেঝে শুকানো এবং দূর্ঘটনা ঘটার সঙ্গে সঙ্গে অবহিত করন সম্পর্কিত গুরুত্বপূর্ন বিষয় সম্পর্কে কর্মচারীদের প্রশিক্ষন, তথ্য প্রদান এবং তদারকি করুন।

আইনের আওতায় কি বলা হয়েছে

কাজের ক্ষেত্রে স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা ইত্যাদি সম্পর্কিত আইন ১৯৭৪ (এইচএসডব্লিউ আইন) অনুসারে নিয়োগকর্তাদের সকল কর্মচারীর স্বাস্থ্য এবং নিরাপত্তা নিশ্চিত করতে হবে এবং

কাজের মাধ্যমে কেউ ক্ষতিগ্রস্ত হলে তার দায়িত্ব নিয়োগ কর্তাকে বহন করতে হবে। এর আওতায় পা পিছলে এবং হোঁচট খেয়ে পড়ার ঝুঁকি নিয়ন্ত্রনের বিষয়টি অন্তর্ভূক্ত রয়েছে।

কর্মক্ষেত্রে স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা ব্যবস্থাপনা বিধি ১৯৯৯ এইচ এস ডব্লিউ আইনের উপর ভিত্তি করে গড়ে উঠেছে এবং মুল্যায়ন ঝুঁকি (পা পিছলে এবং হোচট খেয়ে পড়ার ঝুঁকিসহ) এবং এসব ঝুঁকির নিয়ন্ত্রন করার জন্য ব্যবস্থা গ্রহন নিয়োগ কর্তার দায়িত্বের মধ্যে অন্তর্ভূক্ত।

কর্মস্থলে (স্বাস্থ্য, নিরাপত্তা ও কল্যান) বিধি মালা ১৯৯২ এর অধীনে মেঝের উপযুক্ততা, ভাল অবস্থা এবং প্রতিবন্ধকতা মুক্ত হতে হবে।

কেইস স্টাডী (উদাহরন)

পা পিছলে এবং হোচঁট খেয়ে পড়ে যাওয়ার দুর্ঘটনার শিকার অল্প বয়সী কর্মচারী

কোন একটি রেস্টুরেন্ট চেইনের রান্নঘরে কাজের সময় ১৭ বছরের একটি বালক পা পিছলে, হোচট খেয়ে পড়ে যায় এবং পরবর্তীতে গরম তেলের কড়াইয়ের মধ্যে তার বাম হাত ডুবে গিয়ে হাত, বুক ও গলার অংশবিশেষ মারাত্মকভাবে পুড়ে যায়।

দুর্ঘটনার দিন, সে রেস্টুরেন্টের বাইরে কারো সাথে গল্প করছিল তখন রেস্টুরেন্টের একজন সুপারভাইজার তার কাছে এগিয়ে আসে এবং তাকে তার স্বাভাবিক পালার আগেই রেস্টুরেন্টের কাজ করার জন্য চাপ সৃষ্টি করেছিল। বালকটি শেফ জ্যাকেট সংগ্রহ করার জন্য বাড়ি যেতে চেয়েছিল এবং তাকে সময় নেই বলে জানানো হয়েছিল। এর পরিবর্তে তাকে শর্ট স্লীভ শার্ট এবং

অপর একজন কর্মচারীর পিচ্ছিল জুতা প্রদান করা হয়েছিল যা ভালোভাবে ফিট করছিলনা। জুতার সোলের সামনের অংশ ছেড়া এবং ক্ষতিগ্রস্ত ছিল।

রান্নাঘর গ্রিজ দ্বারা দুষিত/পিচ্ছিল ছিল এবং কর্মচারীরা তা শোষন করা জন্য মেঝেতে কার্ডবোর্ড শীট বিছিয়ে দিয়ে ছিল এবং এটা রেস্টুরেন্টে হরদম করা হয়। সে কার্ডবোর্ডের উপর পিছলে পড়ে এবং ভারসাম্য ফিরে পাওয়ার প্রচেষ্টা চালাতে যেয়ে পা পিছলে পড়ে গিয়ে রান্নার কড়াইয়ের মধ্যে তার বাম হাত ডুবে যায় যা রান্নার লাইনের শেষ প্রান্তে ছিল।

মেঝে তৈলাক্ত হওয়ার সমস্যা দুর করার ব্যবস্থা গ্রহন করা হয় নাই। কার্ডবোর্ড বিছানোর ফলে আরেকটি ঝুঁকির সৃষ্টি হয়, যা অনুপযুক্ত জুতার কারনে আরো খারাপ হয়।

পিচ্ছিল দুর্ঘটনার ক্ষেত্রে অনুপযুক্ত মেঝের ভূমিকা

রান্নাঘরের থালা বাসান পরিষ্কারকরন এলাকায় পিছলে পড়ার পর কোন হাই স্ট্রিট রিটেইল চেইনের একজন মহিলা কর্মচারী তার হাড় ভেঙ্গে ফেলে। তার আঘাতের পরিমান এতই তীব্র ছিল যে, তাকে ১১ দিন হাই ডিপেন্ডেন্সী ইউনিটে থাকতে হয়েছে। দুর্ঘটনার পর থেকে সে কাজে আসতে পারেনি।

পূর্ববর্তী ১২ মাসে একই রান্নাঘরে একই ধরনের চারটি দুর্ঘটনা ঘটেছে এবং কোম্পানী এই পিছলে পড়ার ঝুঁকি অপসারনের জন্য সামান্য পরিমানও সংশোধন কার্যক্রম গ্রহন করেনি। তদন্তে দেখা গেছে, এমন কি নিম্নমাত্রার ভেজা নোংরার কারণেও পিছলে পড়ার ঝুঁকির পরিমান অনুপযুক্ত ফ্লোরের কারণে তুলনামূলকভাবে উচ্চ ছিল।

ফ্লোরের সারফেসের সংস্কার অথবা পরিবর্তন করলে পিছলে পড়ার ঝুঁকি কমে আসতো। এছাড়া উন্নতমানের পিছলে পড়া নিরোধক জুতার কারনে ঝুঁকির পরিমান আরো কমে আসতো।

আরো পড়াশুনা

ওয়েবসাইটসমূহ

এইচএসই এর স্লীপস এবং ট্রিপস সাইটঃ www.hse.gov.uk/slips

এইচএসই এর খাদ্য সরবরাহ এবং আপ্যায়ন সেবা শিল্প সাইটঃ www.hse.gov.uk/catering

স্লীপ এসেসমেন্ট টুল এবং পৃষ্ট অমসৃনতা মিটারের ব্যাপারে তথ্যঃ www.hsesat.info

অন্যান্য সহায়ক নির্দেশিকা

স্টপ স্লীপসঃ পিছলে পড়ে আহত হওয়া ও খরচ কমানোর জন্য পিছলে পড়া ব্যবস্থাপনা ভিডিও এইচএসই বুকস ২০০০ আইএসবিএন 0 7176 1819 6

খাদ্য এবং পানীয় শিল্পে পিছলে পড়া নিরোধ করাঃ
ফ্লোরের স্পেসিফিকেশন/বিবরনীর কারিগরী দিক হালনাগাদ করা ফুড ইনফরমেশন শীটঃ খাদ্য তথ্য পত্র FIS22 HSE Books 1999

আরো তথ্য

এইচএসই মুল্যমানের এবং বিনামূল্যের প্রচারপত্র পাওয়া যায় এই ঠিকানায়, HSE Books, PO Box 1999, Sunbury, Suffolk CO10 2WA টেলিফোনঃ 01787 881165 ফ্যাক্সঃ 01787 313995 ওয়েবসাইটঃ www.hsebooks.co.uk (এইচএসই মুল্যমানের প্রকাশনাসমূহ বইয়ের দোকানগুলোতেও পাওয়া যায় এবং বিনামূল্যের লিফলেটগুলো এইচএসই এর ওয়েবসাইটঃ www.hse.gov.uk ঠিকানা হতে ডাউনলোড করা যায়)।

স্বাস্থ্য এবং নিরাপত্তার ব্যাপারে কোন তথ্যের জন্য টেলিফোন করুন এইচএসই এর ইনফোলাইন নাম্বারঃ 0845 345 0055 ফ্যাক্সঃ 0845 408 9566 ই-মেইলঃ hseinformationservices@natbrit.com অথবা লিখুন HSE Informations Services, Caerphilly Business Park, Caerphilly CF83 3GG.

স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা নির্বাহী কর্তৃক এই দিক নির্দেশনা ইস্যু করা হয়েছে। এই নির্দেশনা অনুসরন করা বাধ্যতামূলক নয় এবং আপনি এক্ষেত্রে অন্য ব্যবস্থা গ্রহন করতে পারেন। কিন্তু আপনি যদি এই দিক নির্দেশনা অনুসরন করেন তাহলে আপনি স্বাভাবিকভাবে আইনের প্রতি যথেষ্ট শ্রদ্ধাশীল বলে প্রতীয়মান হবেন। স্বাস্থ্য ও নিরাপত্তা পরিদর্শকগন আইনের সাথে সঙ্গতিপূর্ণতা নিশ্চিত করেন এবং তারা এই নির্দেশনাকে ভালো রীতির নিদর্শন হিসাবে সুপারিশ করতে পারেন।

অনলাইনে প্রকাশিতঃ www.hse.gov.uk/pubns/cais6.pdf ঠিকানায়

ক্রাউন কপি রাইট এই প্রকাশনা অবাধে পুনঃমুদ্রিত করা, বিজ্ঞাপনের জন্য গ্রহন করা, সত্যায়ন অথবা বানিজ্যিক উদ্দেশ্যে ব্যবহার করা যাবে। প্রথম প্রকাশনা ০৫/০৫। অনুগ্রহ করে উৎস হিসেবে এইচএসই এর উল্লেখ করুন।

হেলথ এন্ড সেফটি এক্সিকিউটিভ কর্তৃক ছাপাকৃত এবং প্রকাশিত CIAS6(rev1) 05/05 C100