



The main health and safety law applicable to catering

**Η βασική νομοθεσία περί υγείας και ασφάλειας που ισχύει στον
τομέα της τροφοδοσίας**

Catering Information Sheet No 11

Η βασική νομοθεσία περί υγείας και ασφάλειας που ισχύει στον τομέα της τροφοδοσίας

Τροφοδοσία, Αρ. Πληροφοριακού Φύλλου 11

HSE - Εκτελεστική Διεύθυνση Υγείας και Ασφάλειας

Εισαγωγή

Το πληροφοριακό φυλλάδιο προσδιορίζει τη βασική νομοθεσία περί υγείας και ασφάλειας που ισχύει στον τομέα της τροφοδοσίας, ως αυτή είχε τον Ιανουάριο του 2000. Πολλά σημεία της νομοθεσίας περί υγείας και ασφάλειας δεν ισχύουν για τους τροφοδότες λόγω της περιορισμένης φύσης των κινδύνων της τροφοδοσίας. Το παρόν πληροφοριακό φυλλάδιο προσδιορίζει το τι ισχύει, έτσι ώστε οι τροφοδότες να μπορούν να επικεντρώσουν την προσοχή τους σ' αυτά τα συγκεκριμένα σημεία. Δεν καλύπτει την πυρασφάλεια, την υγιεινή των τροφίμων ούτε και την νομοθεσία που αφορά την απασχόληση.

Τι πρέπει να κάνω

Θα πρέπει να συμμορφωθείτε με την νομοθεσία περί υγείας και ασφάλειας, η οποία στοχεύει στην πρόληψη ή τον έλεγχο των κινδύνων στο χώρο εργασίας.

Θα πρέπει να:

- εκτιμήσετε ποιοι και πού είναι οι βασικοί κίνδυνοι
- προσδιορίσετε τι περισσότερο πρέπει να γίνει για να ελέγχονται αυτοί οι κίνδυνοι
- προγραμματίσετε και να οργανώσετε την εφαρμογή αυτών των ελέγχων, και
- παρακολουθείτε και να αναθεωρείτε την αποτελεσματικότητά τους¹

Όταν κάνετε μία εκτίμηση για του κινδύνους που αντιμετωπίζετε, και τη συμμόρφωση με το νόμο, θα πρέπει να επικεντρώνετε την προσοχή στους κινδύνους οι οποίοι, σύμφωνα με την εμπειρία στα ατυχήματα, αποτελούν τις κύριες προτεραιότητες στον τομέα της τροφοδοσίας: ολισθήματα και παραπατήματα, χειρωνακτική διακίνηση, έκθεση σε ατμό και χημικές ουσίες, χτυπήματα από αντικείμενα που κινούνται ή πέφτουν, και ασθένειες από χρόνιες μυοσκελετικές διαταραχές και δερματίτιδα.²

Χρειάζομαι βοήθεια;

Θα πρέπει να διορίσετε ένα άτομο που είναι «αρμόδιο» να σας βοηθήσει να λάβετε τα μέτρα τα οποία η εκτίμηση των κινδύνων που διεκπεραιώσατε προσδιορίζει ως σημαντικά. Μπορείτε να ορίσετε ένα μέλος του προσωπικού σας να διαβάζει και να εφαρμόζει τις καθοδηγητικές σημειώσεις που περιέχουν τα Πληροφοριακά Φυλλάδια για την Τροφοδοσία της HSE. Θα πρέπει επίσης να συζητήσετε την υγεία και την ασφάλεια με το προσωπικό σας ή τους ορισμένους αντιπροσώπους του.

Ο εμπορικός ή επαγγελματικός σύνδεσμος του οποίου είστε μέλος ή ο εθνικός εκπαιδευτικός οργανισμός θα μπορούσαν να βοηθήσουν, ή μπορείτε να ζητήσετε τη συμβουλή του επιθεωρητή υγείας και ασφάλειας της τοπικής αρχής ή της HSE.

Γενικές υποχρεώσεις των εργοδοτών, των εργαζομένων, των αυτόαπασχολούμενων, των προμηθευτών και των ιδιοκτητών ακινήτων ¹⁻⁴

Ως εργοδότης-τροφοδότης θα πρέπει :

- να διασφαλίζετε την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων σας και αυτών (όπως εργολάβοι και πελάτες) που μπορεί να επηρεάζονται από τις δραστηριότητές σας, όσο αυτό είναι λογικά εφικτό
- να προετοιμάσετε μία έκθεση της πολιτικής σας για την ασφάλεια στον οργανισμό σας και τις σχετικές διευθετήσεις για να επιτύχετε αυτή την πολιτική (γραπτώς εάν απασχολείτε περισσότερους από τέσσερις εργαζόμενους)
- να συμβουλευτείτε τους υπαλλήλους σας μέσω των αντιπροσώπων για την ασφάλεια, εάν η επιχείρησή σας είναι συνδικαλισμένη, ή τους αντιπροσώπους των εργαζομένων ή τους ίδιους τους εργαζόμενους εάν δεν είναι συνδικαλισμένη
- να διορίσετε ένα αρμόδιο άτομο για να σας βοηθήσει πάνω σε θέματα που αφορούν την υγεία και την ασφάλεια
- να εκτιμήσετε ποιοι κίνδυνοι στο χώρο εργασίας σας είναι σημαντικοί²
- να εφαρμόσετε αποτελεσματικές διευθετήσεις για να ελέγχετε τους κινδύνους αυτούς⁵⁻⁷
- να εφαρμόζετε παρακολούθηση της υγείας όπου είναι απαραίτητο (στον τομέα της τροφοδοσίας, για δερματίτιδες ή μυοσκελετικούς κινδύνους εάν υπάρχουν)

- να οργανώσετε διαδικασίες επείγουσας ανάγκης, συμπεριλαμβανομένων και αυτών για προσωρινούς υπαλλήλους (στον τομέα της τροφοδοσίας, οι καταστάσεις αυτές θα είναι μάλλον σχετικές μόνο με την πυρκαγιά και τη διαρροή αερίου)
- να ενημερώσετε και να εκπαιδεύσετε τους εργαζόμενους όσον αφορά τους κινδύνους που υπάρχουν και τις διευθετήσεις που υπάρχουν για τον έλεγχο τους⁸
- να συντονίσετε τις διαδικασίες και να εργάζεστε με άλλα πρόσωπα με ασφάλεια (στον τομέα της τροφοδοσίας, αυτές μάλλον θα αφορούν τους ιδιοκτήτες των κτιρίων, το προσωπικό συντήρησης και τους μηχανικούς τροφοδοσίας).

Ένας αυτοαπασχολούμενος επαγγελματίας θα πρέπει να διασφαλίζει τη δική του-της ασφάλεια αλλά και την ασφάλεια των άλλων, όσο αυτό είναι λογικά εφικτό.

Ένας ιδιοκτήτης κτιριακών εγκαταστάσεων ή εργοδότης που έχει τον έλεγχο κτιρίου θα πρέπει να διασφαλίζει ότι δεν υπάρχουν κίνδυνοι για την υγεία και την ασφάλεια από το κτίριο ή τον εξοπλισμό που παρέχει προς χρήση στο συμβαλλόμενο τροφοδότη.

Οι εργαζόμενοι θα πρέπει να φροντίζουν τη δική τους ασφάλεια αλλά και την ασφάλεια των άλλων, να συνεργάζονται με τον εργοδότη τους και να μην κάνουν κατάχρηση του εξοπλισμού υγείας και ασφάλειας.

Κανονισμοί που επηρεάζουν το προσωπικό

- Ενημερώστε τους εργαζομένους σας ως προς το πώς τους προστατεύει ο νόμος, με αφίσες ή φυλλάδια. Δεν απαιτείται να τοιχοκολλάτε άλλες αφίσες.⁹
- Αναφέρατε οποιουσδήποτε τραυματισμούς που σχετίζονται με την εργασία και οι οποίοι κρατούν το προσωπικό μακριά από τη συνηθισμένη εργασία τους για περισσότερο από τρεις ημέρες (ή μείζονες ή θανάσιμους τραυματισμούς) στην τοπική αρχή ή την HSE. Θα πρέπει επίσης να αναφέρετε οποιουσδήποτε τραυματισμούς του κοινού που προκύπτουν από ή που συνδέονται με την εργασία, εάν είναι θανατηφόροι ή συνεπάγονται την προσαγωγή ατόμων στο νοσοκομείο για θεραπεία.¹⁰
- Παρέχετε τον κατάλληλο εξοπλισμό προσωπικής προστασίας, όπου είναι απαραίτητος για την προστασία των εργαζομένων από κινδύνους που δεν μπορούν να ελεγχθούν με άλλα μέσα.¹¹
- Παρέχετε εξοπλισμό πρώτων βοηθειών, εκπαιδευμένους εργαζόμενους και ευκολίες ανάλογα με το μέγεθος και τους κινδύνους της επιχείρησής σας για να καλύψετε τους εργαζομένους σας.¹²

- Τοιχοκολλάτε συγκεκριμένα σήματα ασφαλείας για να προειδοποιείτε για τυχόν άλλους κινδύνους.¹³
- Τοιχοκολλάτε τη δήλωσή σας όσον αφορά την ασφάλεια ευθύνης προς τους εργαζόμενους.¹⁴

Ασφάλεια στις κτιριακές εγκαταστάσεις

Θα πρέπει να παρέχετε και να διατηρείτε ασφαλείς κτιριακές εγκαταστάσεις¹⁵ και επαρκή κοινωνική πρόνοια σε σχέση με:

- την καθαριότητα και το φωτισμό
- τους χώρους εργασίας
- τη θερμοκρασία και τον εξαερισμό¹⁶
- την κατάσταση των πατωμάτων
- πτώσεις ή αντικείμενα που πέφτουν
- τις τουαλέτες, τους νιπτήρες και το πόσιμο νερό
- τα κρύσταλλα στις πόρτες και τα παράθυρα
- τον καθαρισμό των παραθύρων
- τις διαδρομές όπου κυκλοφορούν πολλά άτομα
- τις κυλιόμενες σκάλες, τις πόρτες - εσωτερικές και εξωτερικές
- τις ιματιοθήκες και τις εγκαταστάσεις για την αλλαγή ρούχων, και
- τις εγκαταστάσεις για ανάπαυση και γεύματα, συμπεριλαμβανομένων και των ευκολιών για όσους δεν καπνίζουν.

Εξοπλισμός και υπηρεσίες ασφαλείας

Ο εξοπλισμός εργασίας πρέπει να είναι:

- κατάλληλος για ασφαλή χρήση
- εγκατεστημένος με ασφάλεια
- κατάλληλα συντηρημένος
- ασφαλής (να διαθέτει κατάλληλα προστατευτικά, να έχει ασφαλή όργανα ελέγχου, να μην εκτινάσσει διάφορα μέρη, κλπ),¹⁷ και
- οποιοσδήποτε νέος εξοπλισμός πρέπει να πληροί τις σχετικές προϋποθέσεις των Οδηγιών περί Ασφάλειας των Προϊόντων και να φέρει καταλλήλως τη σήμανση CE.¹⁸

Τα ηλεκτρικά συστήματα θα πρέπει να εγκαθίστανται και να συντηρούνται υπό ασφαλείς συνθήκες.¹⁹ Υπάρχουν παρόμοιες απαιτήσεις και για τα συστήματα και τις συσκευές αερίου, συμπεριλαμβανομένου και του υγραερίου. Δεν προσδιορίζεται καθορισμένη επιθεώρηση για συστήματα αερίου, αλλά αποτελεί καλή πρακτική να πραγματοποιείται ετήσια επιθεώρηση της ασφάλειας τέτοιων συστημάτων.²⁰

Οι ανυψωτήρες και ανελκυστήρες θα πρέπει να κατασκευάζονται και να συντηρούνται ασφαλώς και να εξετάζονται τουλάχιστον κάθε έξι μήνες από αρμόδιο πρόσωπο εάν χρησιμοποιούνται για την ανέλκυση προσώπων, και κάθε 12 μήνες εάν χρησιμοποιούνται για την ανέλκυση μόνο εμπορευμάτων.²¹

Εγκαταστάσεις όπως μηχανές καφέ καπουτσίνο, φούρνοι ατμού υψηλής πίεσης και πλυντήρια πίεσης ατμού, τα οποία παράγουν ατμό υπό πίεση σε περικλειστο όγκο, πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις για δοχεία υπό πίεση και την ασφάλεια των συστημάτων, συμπεριλαμβανομένων και επιθεωρήσεων από αρμόδιο πρόσωπο σύμφωνα με γραπτό πρόγραμμα ελέγχων.²²

Είναι μάλλον απίθανο να χρησιμοποιούνται οθόνες Η.Υ στον τομέα της τροφοδοσίας τόσο εκτεταμένα ώστε να ισχύουν οι Κανονισμοί Υγείας και Ασφάλειας (Οθόνες), 1992 (Health and Safety (Display Screen Equipment) Regulations 1992). Ωστόσο, τα πρότυπα αυτά όσον αφορά τις θέσεις εργασίας, την οργάνωση της εργασίας και τα διαλείμματα, τις εξετάσεις των οφθαλμών και της όρασης, μπορούν να χρησιμοποιούνται ως οδηγός.²³

Διαδικασίες για επικίνδυνες δραστηριότητες

Οι περισσότερες επικίνδυνες δραστηριότητες, όπως το περπάτημα σε ολισθηρές επιφάνειες, ο καθαρισμός μηχανημάτων, κλπ., καλύπτονται από συνδυασμό των γενικών κανονισμών διαχείρισης και αυτούς που έχουν σχέση με το χώρο και τον εξοπλισμό εργασίας.

Θα πρέπει να εκτιμήσετε τις συγκεκριμένες προφυλάξεις που απαιτούνται για να προστατεύετε τους νεαρούς εργαζόμενους, ιδιαίτερα από το καθαρισμό μηχανημάτων εκτός εάν αυτά απομονώνονται κατάλληλα.²⁴

Θα πρέπει να αποφεύγεται η ανάγκη για τη διακίνηση χειρωνακτικά φορτίων εάν υπάρχει κίνδυνος. Εάν αυτό δεν είναι λογικά εφικτό, τότε η δραστηριότητα θα πρέπει να εκτιμάτε και να λαμβάνονται τα κατάλληλα μέτρα για τη μείωση των κινδύνων.²⁵

Θα πρέπει να εκτιμάτε τους κινδύνους πριν χρησιμοποιήσετε επικίνδυνες ουσίες, και να προλαμβάνετε την έκθεση σε αυτές. Ή, όπου αυτό δεν είναι λογικά εφικτό, θα πρέπει να ελέγχετε επαρκώς την έκθεση. Αυτό ίσως απαιτεί την παροχή και συντήρηση εξοπλισμού και άλλων ελέγχων, μετρήσεις των επιπέδων σκόνης και ενημέρωση των εργαζομένων. Αυτό ισχύει, για παράδειγμα, για δραστηριότητες όπως η χρήση χημικών καθαριστικών, ή δραστηριότητες που συνεπάγονται σημαντική έκθεση στο χειρισμό αλεύρων ή ουσιών με κίνδυνο δερματίτιδας.²⁶⁻²⁷

Εάν γίνουν κτιριακές εργασίες μπορεί να έχετε υποχρεώσεις ως πελάτες.²⁸ Εάν το δικό σας προσωπικό εκτελεί κτιριακές εργασίες θα ισχύσουν πιο λεπτομερείς κανονισμοί, και εάν πρόκειται να διαταραχθεί αμίαντος ισχύουν επίσης επιπλέον υποχρεώσεις.²⁹

Πηγές

1. *Διαχείριση της υγείας και της ασφάλειας στην εργασία. Κανονισμοί περί Διαχείρισης της Υγείας και της Ασφάλειας στην Εργασία, 1992 (Management of health and safety at work. Management of Health and Safety at Work Regulations 1992). Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής (Approved Code of Practice) L21 HSE Books 1992 ISBN 0 7176 0412 8 (Πρόκειται να αντικατασταθεί με νέα έκδοση την άνοιξη του 2000)*
2. *Προτεραιότητες για την υγεία και την ασφάλεια στις δραστηριότητες του τομέα τροφοδοσίας (Priorities for health and safety in catering activities) Τροφοδοσία, Αρ. Πληροφοριακού Φύλλου 2 HSE Books 1995*
3. *Κατάλογος καθοδηγητικών σημειώσεων για την υγεία και την ασφάλεια στον τομέα της τροφοδοσίας (An index of health and safety guidance for the catering industry) Τροφοδοσία, Αρ. Πληροφοριακού Φύλλου 7 HSE Books 1999*

4. Οδηγός στο Νόμο περί Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία κλπ., 1974 (*A guide to Health and Safety at Work etc Act 1974*) L1 5^η Έκδοση HSE Books 1992 ISBN 0 7176 0441 1
5. Η διαχείριση της υγείας και της ασφάλειας στον τομέα της τροφοδοσίας αποδίδει (*Managing health and safety pays in the catering industry*) Τροφοδοσία, Αρ. Πληροφοριακού Φύλλου 4 HSE Books 1995
6. Διαχείριση της υγείας και της ασφάλειας του εξοπλισμού και των χώρων εργασίας στην τροφοδοσία (*Managing the health and safety of catering equipment and workplaces*) Τροφοδοσία, Αρ. Πληροφοριακού Φύλλου 8 HSE Books 1998
7. Προγραμματισμός για την υγεία και την ασφάλεια κατά την επιλογή και χρήση εξοπλισμού τροφοδοσίας και χώρων εργασίας (*Planning for health and safety when selecting and using catering equipment and workplaces*) Τροφοδοσία, Αρ. Πληροφοριακού Φύλλου 9 HSE Books 1997
8. Η εκπαίδευση για την υγεία και την ασφάλεια στον τομέα της τροφοδοσίας αποδίδει (*Health and safety training pays in the catering industry*) Τροφοδοσία, Αρ. Πληροφοριακού Φύλλου 5 HSE Books 1995
9. Αφίσα της Νομοθεσίας περί υγείας και ασφάλειας (*Health and safety law poster*) HSE Books 1999 ISBN 0 7176 2493 5
10. Οδηγός των Κανονισμών περί Αναφοράς Τραυματισμών, Ασθενειών και Επικίνδυνων Περιστατικών, 1995 (*A guide to the Reporting of Injuries, Diseases and Dangerous Occurrences Regulations 1995*) L73 HSE Books 1996 ISBN 0 7176 2431 5
11. Εξοπλισμός προσωπικής προστασίας στην εργασία. Κανονισμοί περί Εξοπλισμού Προσωπικής Προστασίας στην Εργασία, 1992 (*Personal protective equipment at work. Personal Protective Equipment at Work Regulations 1992*) Καθοδηγητικές σημειώσεις για τους Κανονισμούς (*Guidance on Regulations*) L25 HSE Books 1992 ISBN 0 7176 0415 2
12. Πρώτες βοήθειες στην εργασία. Κανονισμοί περί Υγείας και Ασφάλειας (Πρώτες Βοήθειες), 1981 (*First aid at work. Health and Safety (First Aid) Regulations 1981*). Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής και Καθοδηγητικές Σημειώσεις (*Approved Code of Practice and guidance*) L74 HSE Books 1997 ISBN 0 7176 1050 0
13. Πίνακας των Κανονισμών περί Σημάτων Ασφαλείας, 1996. Καθοδηγητικές Σημειώσεις για τους Κανονισμούς (*Signpost to the Safety Signs Regulations 1996. Guidance on the Regulations*) INDG184 HSE Books 1996. Μονά αντίτυπα δωρεάν, πολλαπλά αντίτυπα σε τιμολογημένους τόμους ISBN 0 7176 1139 6

14. *Η Ευθύνη του Εργοδότη (Υποχρεωτική Ασφάλιση) (The Employer's Liability (Compulsory Insurance))* HSE4 HSE Books 1998
15. *Υγεία, ασφάλεια και πρόνοια στο χώρο εργασίας. Κανονισμοί περί των Χώρων Εργασίας (Υγεία, Ασφάλεια και Πρόνοια), 1992. (Workplace health, safety and welfare. Workplace (Health, Safety and Welfare) Regulations 1992). Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής και Καθοδηγητικές Σημειώσεις (Approved Code of Practice and guidance)* L24 HSE Books 1992 ISBN 0 7176 0413 6
16. *Εξαερισμός σε κουζίνες εγκαταστάσεων τροφοδοσίας (Ventilation of kitchens in catering establishments)* Τροφοδοσία, Αρ. Πληροφοριακού Φύλλου 10 HSE Books 1997
17. *Ασφαλής χρήση του εξοπλισμού εργασίας. Κανονισμοί περί Προμήθειας και Χρήσης Εξοπλισμού Εργασίας, 1998. (Safe use of work equipment. Provision and Use of Work Equipment Regulations 1998.) Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής και Καθοδηγητικές Σημειώσεις (Approved Code of Practice and guidance)* L22 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 1626 6
18. *Αγορά νέων μηχανημάτων (Buying new machinery)* INDG271 HSE Books 1998
19. *Υπόμνημα Οδηγιών για τους Κανονισμούς περί Ηλεκτρικού Ρεύματος στην Εργασία, 1989 (Memorandum of Guidance on the Electricity at Work Regulations 1989)* HSR25 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 1602 9
20. *Ασφάλεια στην εγκατάσταση και τη χρήση συστημάτων και συσκευών αερίου. Κανονισμοί περί Ασφάλειας Αερίου (Εγκατάσταση και Χρήση), 1998 (Safety in the installation and use of gas systems and appliances. Gas Safety (Installations and Use) Regulations 1998). Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής και Καθοδηγητικές Σημειώσεις (Approved Code of Practice and guidance)* L56 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 1635 5
21. *Ασφαλής χρήση του ανυψωτικού εξοπλισμού. Κανονισμοί περί Ανυψωτικών Λειτουργιών και Ανυψωτικού Εξοπλισμού, 1998 (Safe use of lifting equipment. Lifting Operations and Lifting Equipment Regulations 1998) Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής και Καθοδηγητικές Σημειώσεις (Approved Code of Practice and guidance)* L113 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 1628 2
22. *Ασφάλεια των συστημάτων πίεσης. Κανονισμοί περί Συστημάτων Πίεσης και Μεταφερτών Δοχείων Αερίου, 1989 (Safety of pressure systems. Pressure Systems and Transportable Gas Containers Regulations 1989). Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής (Approved Code of Practice)* COP37 HSE Books 1990 ISBN 0 7176 0477 2
23. *Εργασία εξοπλισμού με οθόνη. Κανονισμοί περί Υγείας και Ασφάλειας (Εξοπλισμός με Οθόνη), 1992. (Display screen equipment. Health and Safety (Display Screen Equipment) Regulations 1992). Καθοδηγητικές Σημειώσεις για τους Κανονισμούς (Guidance on Regulations)* L26 HSE Books 1992 ISBN 0 7176 0410 1

24. *Νέοι στην εργασία: Ένας οδηγός για εργοδότες (Young people at work: A guide for employers)*
HSG165 HSE Books 1997 ISBN 0 7176 1285 6
25. *Χειρωνακτική διακίνηση. Κανονισμοί περί Λειτουργιών Χειρωνακτικής Διακίνησης, 1992 (Manual handling. Manual Handling Operations Regulations 1992). Καθοδηγητικές Σημειώσεις για τους Κανονισμούς (Guidance on Regulations)* L23 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 2415 3
26. *Γενικός Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής αναφορικά με τον Έλεγχο Ουσιών Επικίνδυνων για την Υγεία, Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής αναφορικά με καρκινογενείς ουσίες, Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής αναφορικά με βιολογικούς παράγοντες, Κανονισμοί περί Ελέγχου Ουσιών Επικίνδυνων για την Υγεία, 1999 (General COSHH ACOP (Control of substances hazardous to health), Carcinogens ACOP (Control of carcinogenic substances) and Biological Agents ACOP (Control of biological agents). Control of Substances Hazardous to Health Regulations 1999). Εγκεκριμένοι Κώδικες Πρακτικής (Approved Codes of Practice)* L5 HSE Books 1999 ISBN 0 7176 1670 3
27. *Επαγγελματική δερματίτιδα στον τομέα της τροφοδοσίας και των τροφίμων (Occupational dermatitis in the catering and food industries)* FIS17 HSE Books 1997
28. *Κανονισμοί περί CDM, 1994: Ο ρόλος του πελάτη (CDM Regulations 1994: The role of the client)*
Κατασκευές, Αρ. Πληροφοριακού Φύλλου 39 HSE Books 1994
29. *Ο έλεγχος αμιάντου στην εργασία. Κανονισμοί περί του Ελέγχου Αμιάντου στην Εργασία, 1987. (The control of asbestos at work. The control of asbestos at work Regulations, 1987). Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής (Approved Code of Practice)* L27 Τρίτη έκδοση HSE Books 1999 ISBN 0 7176 1673 8

Έχει καταβληθεί κάθε προσπάθεια για να διασφαλιστεί η ακρίβεια της βιβλιογραφίας που αναφέρεται στο παρόν φυλλάδιο, ωστόσο, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τη μελλοντική διαθεσιμότητα.

Επιπλέον πληροφορίες

Οι δωρεάν και τιμολογημένες εκδόσεις της HSE είναι διαθέσιμες μέσω ταχυδρομικής παραγγελίας, από την HSE Books, PO Box 1999, Sudbury, Suffolk CO10 2WA, HB, Τηλ.: 01787 881165, Fax: 01787 313995. Μπορείτε επίσης να τις παραγγείλετε από τις ιστοσελίδες της HSE: www.hsebooks.co.uk

Οι τιμολογημένες εκδόσεις της HSE είναι επίσης διαθέσιμες από διάφορα βιβλιοπωλεία.

Για επιπλέον πληροφορίες τηλεφωνήστε στον αριθμό για πληροφορίες της HSE, τηλ: 08701 545500, ή γράψτε στη διεύθυνση HSE Information Centre, Broad Lane, Sheffield S3 7HQ.

Ιστοσελίδες της HSE στο διαδίκτυο:

<http://www.open.gov.uk/hse/hsehome.htm>

Το πληροφοριακό φυλλάδιο περιλαμβάνει σημειώσεις που αφορούν την καλή πρακτική, οι οποίες δεν είναι υποχρεωτικές αλλά μπορεί να τις βρείτε χρήσιμες ενώ μελετάτε τα μέτρα που θα πρέπει να πάρετε.

Το φυλλάδιο μπορεί να αναπαράγεται ελεύθερα, εκτός για διαφημιστικούς ή εμπορικούς σκοπούς ή σκοπούς επικύρωσης. Οι πληροφορίες που περιέχει είναι οι τρέχουσες κατά τον 02/00. Παρακαλούμε να αναφέρετε την HSE ως πηγή.

Εκτυπώνεται και εκδίδεται από την Εκτελεστική Διεύθυνση Υγείας και Ασφάλειας.