



**Health and safety training pays in the catering industry: Guidance
for owners and managers**

**Η εκπαίδευση για την υγεία και την ασφάλεια στον τομέα της
τροφοδοσίας αποδίδει: Καθοδηγητικές σημειώσεις για ιδιοκτήτες
και διαχειριστές**

Catering Sheet No 5

Η εκπαίδευση για την υγεία και την ασφάλεια στον τομέα της τροφοδοσίας αποδίδει: Καθοδηγητικές σημειώσεις για ιδιοκτήτες και διαχειριστές

Τροφοδοσία, Αρ. Φύλλου 5

HSE - Εκτελεστική Διεύθυνση Υγείας και Ασφάλειας

Το πληροφοριακό φυλλάδιο αποτελεί μέρος μιας σειράς φυλλαδίων που εκδίδονται από την Επιτροπή του Συνδέσμου για την Υγεία και την Ασφάλεια στον Τομέα της Τροφοδοσίας (Health and Safety in the Catering Industry Liaison Committee) (αναφέρονται λεπτομέρειες της Επιτροπής στο τέλος του φυλλαδίου). Περιλαμβάνει πρακτικές συμβουλές ως προς το πώς οι εργοδότες μπορούν να ανταποκρίνονται στις νομοθετικές τους υποχρεώσεις σύμφωνα με την παρούσα νομοθεσία περί υγείας και ασφάλειας.

Γιατί θα πρέπει να γίνεται εκπαίδευση

Έχετε υποχρέωση κατά το νόμο να παρέχετε πληροφορίες και εκπαίδευση σχετικά με την υγεία και την ασφάλεια σε όλους τους εργαζομένους που τη χρειάζονται, συμπεριλαμβανομένων και του πλήρως απασχολούμενου προσωπικού, των νέων υπαλλήλων και των ημιαπασχολούμενων. Το προσωρινό προσωπικό ή προσωπικό που προσλαμβάνεται μέσω εξωτερικών γραφείων, οι εργολάβοι και άλλοι επισκέπτες θα πρέπει επίσης να λαμβάνουν τις πληροφορίες που χρειάζονται ώστε να διεξάγουν τις δραστηριότητές τους με ασφαλή και υγιή τρόπο. Εκτός από αυτές τις υποχρεώσεις κατά το νόμο, ο χρόνος και η προσπάθεια που καταβάλλεται στην εκπαίδευση μπορεί να επιφέρει οφέλη όπως:

- **εξοικονομεί χρόνο και χρήμα για την επιχείρησή σας:**

σπαταλάται λιγότερος χρόνος και χρήμα σε:
απουσίες λόγω ασθένειας
απαιτήσεις για αποζημίωση
ζημιά σε εξοπλισμό και εγκαταστάσεις
χαμένο χρόνο εργασίας

- **βελτιώνει το ηθικό και το αίσθημα ασφάλειας του προσωπικού:**

αυτό μπορεί να οδηγήσει σε βελτιωμένη
παροχή υπηρεσιών
δέσμευση

κίνητρα

Τι ακριβώς εννοούμε με τον όρο εκπαίδευση

Στο πληροφοριακό αυτό φυλλάδιο, με τον όρο «εκπαίδευση» εννοούμε την παροχή στους εργαζόμενους των πληροφοριών που χρειάζονται για να εργαστούν με ασφάλεια, όταν είναι απαραίτητο και με μορφή που μπορούν να κατανοήσουν. Δεν σημαίνει απαραίτητα την διεξαγωγή τυπικών «μαθημάτων» ή την αποστολή τους σε σειρά μαθημάτων ή σε σεμινάρια, παρόλο που μπορεί να επιλέξετε να συμπληρώσετε τη βασική εκπαίδευση και με αυτές τις μεθόδους.

Μπορώ να αντεπεξέλθω οικονομικά

Η εκπαίδευση περί υγείας και ασφάλειας μπορεί να είναι εύκολη και οικονομική ιδιαίτερα εάν συνδυαστεί με άλλη εκπαίδευση. Να θυμάστε ότι δε χρειάζεται να μετατρέψετε όλους τους εργαζόμενους σε προσωπικό ασφαλείας. Πρέπει απλώς να διασφαλίσετε ότι έχουν επαρκή γνώση και μπορούν να εργαστούν με ασφαλή και υγιή τρόπο.

Οι εργαζόμενοι που εκτελούν διαφορετικές εργασίες έχουν και διαφορετικές ανάγκες.

Δεν είναι απαραίτητο να εκπαιδεύετε τους πάντες στο ίδιο επίπεδο. Για τους περισσότερους, για παράδειγμα το προσωπικό εξυπηρέτησης, μία εισαγωγική ομιλία με μία απλή λίστα αυτών που πρέπει να κάνουν και αυτών που δεν πρέπει να κάνουν, μπορεί να είναι αρκετή. Για τα άτομα που εργάζονται σε πιο επικίνδυνες περιοχές, όπως για παράδειγμα αυτοί που χειρίζονται τον εξοπλισμό κουζίνας ή χρησιμοποιούν χημικά καθαριστικά, μπορεί να απαιτείται λεπτομερέστερη πληροφόρηση. Οι επιβλέποντες θα χρειαστούν ευρύτερη εκπαίδευση.

Μερικοί εργαζόμενοι, όπως οι αρχιμάγειρες και οι επιβλέποντες τα εστιατόρια, θα έχουν προσληφθεί με βάση την προηγούμενη εκπαίδευση και πείρα που διαθέτουν και αυτό πρέπει να το ληφθεί υπόψη όταν προγραμματίζετε την εκπαίδευση. Τέτοιο προσωπικό, λογικά θα χρειαστεί μόνο μία αρχική αξιολόγηση για να ελεγχθεί ο βαθμός κατανόησης και οι πληροφορίες που έχουν ήδη σχετικά με καταστάσεις που αφορούν τις συγκεκριμένες κτιριακές εγκαταστάσεις. Ωστόσο, εάν διαδραματίζουν ένα συγκεκριμένο ρόλο στον οργανισμό για την ασφάλεια της εταιρείας σας, θα πρέπει να εκπαιδεύονται για το ρόλο αυτό.

Πότε θα πρέπει να γίνεται η εκπαίδευση

Εισαγωγική ενημέρωση

Η υγεία και η ασφάλεια θα πρέπει να αποτελεί μέρος της εισαγωγικής ενημέρωσης όλου του προσωπικού. Είναι σημαντικό να θυμάστε, ωστόσο, ότι οι εργαζόμενοι που ξεκινούν μία νέα εργασία

δεν «αφομοιώνουν» πολλές πληροφορίες στο στάδιο αυτό. Οι πληροφορίες πρέπει να είναι σύντομες και απλές και να επαναλαμβάνονται κατά διαστήματα.

Ενίσχυση

Τακτικές σύντομες συναντήσεις των 10 λεπτών περίπου είναι ίσως ο καλύτερος τρόπος να διασφαλίσετε ότι οι πληροφορίες γίνονται κατανοητές και απομνημονεύονται. Εισάγετε νέα θέματα όταν το προσωπικό χρησιμοποιεί νέο εξοπλισμό ή αναλαμβάνει νέα καθήκοντα, ώστε να μπορούν να εφαρμόσουν αμέσως τις πληροφορίες που πήραν. Μην ξεχνάτε ότι οι κατασκευαστές και οι μηχανικοί εγκατάστασης-συντήρησης μπορούν να αποτελέσουν χρήσιμη πηγή πληροφοριών για τον εξοπλισμό.

Συνεχής εκπαίδευση

Το πότε θα παρασχεθεί επιπλέον εκπαίδευση θα εξαρτηθεί από το άτομο και την εργασία του. Μελετήστε τις εργασίες που θέλετε να εκτελέσει ένα άτομο, αξιολογήστε τις ικανότητές του, και στη συνέχεια μελετήστε τις πληροφορίες που χρειάζονται για να εργαστεί με ασφάλεια. Αυτό θα είναι ιδιαίτερα χρήσιμο σε περιπτώσεις αλλαγής καθηκόντων, μεθόδων εργασίας, εξοπλισμού και ουσιών που χρησιμοποιούνται.

Τι θα πρέπει να καλύπτει η εκπαίδευση που προσφέρεται για την υγεία και την ασφάλεια

Η περιγραφή που δίδεται παρακάτω σε γενικές γραμμές, χωρίζει ένα προτεινόμενο πρόγραμμα εκπαίδευσης σε δύο ενότητες: ενότητα 1, για όλο το προσωπικό και ενότητα 2, για τους διευθύνοντες και τους επιβλέποντες. Γενικά, οι εργολάβοι και άλλοι επισκέπτες θα πρέπει να γνωρίζουν οποιαδήποτε σημεία σχετίζονται με τις περιοχές στις οποίες θα εργάζονται.

1 Για όλο το προσωπικό

Γενική εισαγωγή

Εξηγήστε την γενική προσέγγιση και τη δέσμευσή σας για τη διαχείριση της υγείας και της ασφάλειας, συμπεριλαμβανομένης και της εγκαθίδρυσης και διατήρησης προτύπων καλής υγείας και ασφάλειας. Όπου είναι εφικτό, εξηγήστε το ρόλο των αντιπροσώπων και των επιτροπών ασφαλείας.

Υπενθυμίστε σε όλους τους εργαζόμενους ότι ενώ εργάζονται έχουν υποχρέωση κατά το νόμο να φροντίζουν την υγεία και την ασφάλειά τους, των συναδέλφων τους και άλλων με τους οποίους έρχονται σε επαφή και να συνεργάζονται με τον εργοδότη τους για να συμμορφώνονται με τις απαιτήσεις περί υγείας και ασφάλειας.

Σημεία κλειδιά

Τα ολισθήματα, τα παραπατήματα και οι πτώσεις προκαλούν το ένα τρίτο των αναφερθέντων ατυχημάτων σε εγκαταστάσεις τροφοδοσίας. Ποιες πληροφορίες μπορείτε να παράσχετε για να προλάβετε τέτοια περιστατικά στις εγκαταστάσεις σας; Οι λύσεις είναι κυρίως ο καθαρισμός των πατωμάτων, οι διαδικασίες καθαρισμού των τυχόν διαρροών και τα κατάλληλα υποδήματα.

Η επαφή με θερμές επιφάνειες και επιβλαβείς ουσίες οδηγούν στο 16% των αναφερθέντων ατυχημάτων. Μελετήστε ποιες πηγές προκαλούν εγκαύματα και ζεμάτισμα. Καλύψτε: την ασφαλή χρήση φουρνόπανων – διατηρείτε τα στεγνά και σε καλή κατάσταση, την ασφαλή χρήση ζεστού λίπους, και την ασφαλή χρήση των χυτρών ατμού. Πολλά καθαριστικά προϊόντα μπορεί να προκαλέσουν σοβαρά εγκαύματα, και αντιπροσωπεύουν ιδιαίτερο κίνδυνο για τα μάτια. Ποιες πληροφορίες πρέπει να παρέχετε;

Τα χτυπήματα από αντικείμενα προκαλούν το 12% των αναφερθέντων ατυχημάτων. Τα μαχαίρια αποτελούν το μεγαλύτερο κίνδυνο. Μελετήστε τη σωστή χρήση τους: Διατηρείτε τα αιχμηρά και καθαρά και τοποθετείτε τα πάντα στις θήκες τους όταν δε χρησιμοποιούνται, μην τα αφήνετε ποτέ στο νεροχύτη ή στο στραγγιστήρι.

Ποια άλλα προβλήματα μπορεί να αντιμετωπίσετε

Προσέξτε ιδιαίτερα τους κινδύνους που σχετίζονται με τη διακίνηση βαριών ή δύσχρηστων φορτίων, καθώς και του κοψίματος από αιχμηρές άκρες. Γνωρίζει το προσωπικό σας πώς να ανασηκώνει ένα φορτίο σωστά, ή ακόμα πιο σημαντικό, τότε δεν πρέπει να προσπαθήσει καν να σηκώσει ένα φορτίο; Γνωρίζουν το διαθέσιμο εξοπλισμό, όπως καροτσάκια, και τότε να τα χρησιμοποιούν;

Μελετήστε τα ατυχήματα που προκαλούνται από τον εξοπλισμό. Και πάλι, οι σαφείς οδηγίες περί του τι δεν πρέπει να κάνουμε, μπορεί συχνά να προλάβουν σοβαρές βλάβες. Π.χ. «εάν ο εξοπλισμός δε λειτουργεί, κλείστε τον και αναφέρατε το γεγονός στον επιβλέποντα».

Πώς μπορείτε να ελέγχετε άλλους κινδύνους στις εγκαταστάσεις σας, για παράδειγμα: ρουτίνες καθαρισμού, ελευθέρωση των διαδρόμων και των μονόδρομων συστημάτων, ανυψωτικός εξοπλισμός και προστατευτικά ενδύματα.

Οι εργαζόμενοι, ειδικά οι νέοι, θα πρέπει να ενημερώνονται για τους κινδύνους που προέρχονται από «τα χωρατά και πειράγματα» κατά την εργασία.

Υπενθυμίζετε στο προσωπικό σας την υποχρέωση να αναφέρουν τα ατυχήματα (ακόμα και όσα είναι ελάχισονος σημασίας) στον επιβλέποντα και τις διαδικασίες για την αναφορά τους. Το προσωπικό

πρέπει επίσης να αναφέρει τα παρ' ολίγον ατυχήματα, τους κινδύνους, τα ελαττώματα που αφορούν την υγεία και την ασφάλεια, τις απαιτήσεις συντήρησης και τα ελαττώματα.

Λάβετε υπόψη σας τις ασφαλείς πρακτικές εργασίες όπως αυτές εφαρμόζονται στις εργασίες των εργαζομένων, συμπεριλαμβανομένης και της ασφαλούς διεξαγωγής των καθηκόντων τους. Καλύπτετε την προσωπική ασφάλεια σε θέματα όπως τα υποδήματα, τα προστατευτικά ενδύματα, τα ενδύματα, τα κοσμήματα και το χτένισμα.

Πρέπει να εξηγείτε τους λόγους για κάθε οδηγία. Σε αντίθετη περίπτωση, οι εργαζόμενοι μπορεί να αναπτύξουν τη δική τους πρακτική εργασίας χωρίς να εκτιμήσουν το ότι με αυτό τον τρόπο μπορεί να θέτουν τον εαυτό τους ή-και άλλους σε κίνδυνο. Όπου εφαρμόζεται, θα πρέπει να ζητούνται οι απόψεις των αντιπροσώπων για την ασφάλεια όσον αφορά την εκπαίδευση σε θέματα υγείας και ασφάλειας.

2 Διευθύνοντες και επιβλέποντες

Οι διευθύνοντες και οι επιβλέποντες είναι υπεύθυνοι για την εκπαίδευση του προσωπικού που βρίσκεται υπό την επίβλεψη τους και θα πρέπει να γνωρίζουν τα παραπάνω σημεία. Είναι οι άνθρωποι-κλειδιά που θα πρέπει να διασφαλίζουν τη λειτουργία της επιχείρησης σε υψηλά πρότυπα υγείας και ασφάλειας. Θα χρειάζονται εκπαίδευση και ενημέρωση όπου πρέπει, για να εξασφαλίζεται ότι κατανοούν τις νομικές υποχρεώσεις τους και το ρόλο τους, εφαρμόζουν σωστές πρακτικές και εξασφαλίζουν τα παρακάτω:

Προσωπικό

Το προσωπικό έχει εκπαιδευτεί κατάλληλα για να εργάζεται με ασφάλεια, και επιβλέπεται επαρκώς.

Πρέπει να ενεργούν γρήγορα και σωστά εάν διαπιστώσουν ότι οποιοιδήποτε εργαζόμενοι δημιουργούν κινδύνους για τον εαυτό τους ή τους άλλους.

Πρέπει να προσέχουν ιδιαίτερα με νέους και άπειρους εργαζόμενους.

Εξοπλισμός

Ο εξοπλισμός λειτουργεί με ασφάλεια και χρησιμοποιείται, καθαρίζεται, συντηρείται και αποθηκεύεται σωστά.

Το προσωπικό είναι εκπαιδευμένο στη σωστή χρήση και τον καθαρισμό του εξοπλισμού πριν του επιτραπεί να τον χρησιμοποιήσει.

Προϊόντα και διαδικασίες

Τα προϊόντα διακινούνται σωστά και ακολουθούνται ασφαλείς διαδικασίες, για παράδειγμα:

- για την ανύψωση και τη διακίνηση
- για τον καθαρισμό, συμπεριλαμβανομένης και της κατάλληλης απομόνωσης του εξοπλισμού, της ασφαλούς χρήσης χημικών ουσιών, και της χρήσης προστατευτικών ενδυμάτων και εξοπλισμού όπως γάντια και προστατευτικά γυαλιά.

Κτίρια

Οι διαδικασίες καθαρισμού και συντήρησης πρέπει να εφαρμόζονται σύμφωνα με τις οδηγίες:

Κατεστραμμένα και σπασμένα αντικείμενα δεν αποτελούν κίνδυνο.

Κίνδυνοι αναφέρονται και αντιμετωπίζονται από αρμόδιο άτομο.

Επιπλέον πρέπει να γνωρίζουν σχετικά με τα παρακάτω:

- την παρακολούθηση των προτύπων υγείας και ασφαλείας, π.χ. τη διεξαγωγή επιθεωρήσεων ασφαλείας
- την αναφορά των ατυχημάτων και τη συμπλήρωση των απαιτούμενων εντύπων
- την εφαρμογή διαδικασιών αποτελεσματικής έρευνας σχετικά με ατυχήματα
- τις διαδικασίες για:

την αντιμετώπιση αναφερόμενων προβλημάτων υγείας και ασφαλείας

την αντιμετώπιση εργολάβων και επισκεπτών

την αντιμετώπιση επειγόντων περιστατικών

τις πρώτες βοήθειες και την αντιμετώπιση ασθενειών των εργαζομένων ή πελατών

- την ταύτιση κινδύνων και την αξιολόγηση του κινδύνου.

Η εκπαίδευση όσων έχουν καθήκοντα επίβλεψης θα πρέπει φυσικά να σχετίζεται με τον καταμερισμό των ευθυνών στην επιχείρησή σας.

Η Επιτροπή του Συνδέσμου για την Υγεία και την Ασφάλεια στον Τομέα της Τροφοδοσίας (Health and Safety in the Catering Industry Liaison Committee).

Η Επιτροπή ιδρύθηκε από τον τομέα τροφοδοσίας και την Εκτελεστική Διεύθυνση Υγείας και Ασφάλειας (HSE). Αποτελείται από εμπορικούς και επαγγελματικούς συνδέσμους, συνδικάτα και εκτελεστικές αρχές. Η επιτροπή ενεργεί ως δίκτυο για την ανάπτυξη και κυκλοφορία πληροφοριών και καθοδηγητικών σημειώσεων μέσω του τομέα και συνάμα προσφέρει ένα φόρουμ για την ταύτιση και την επίλυση τυχόν προβλημάτων. Αν και τα πληροφοριακά φυλλάδια που εκδίδει δεν μπορούν να θεωρούνται ως οριστικές καθοδηγητικές σημειώσεις της HSE, παρέχουν πληροφορίες που αφορούν την καλή πρακτική από εντός του τομέα, οι οποίες στο παρελθόν ήταν αποδεκτές και από την HSE και από τους επιθεωρητές των τοπικών αρχών ως μέσα συμμόρφωσης με τη νομοθεσία για την υγεία και την ασφάλεια.

Πού μπορώ να αποταθώ για περισσότερες πληροφορίες

Μπορείτε να αποκτήσετε περισσότερες πληροφορίες για την υγεία και την ασφάλεια στην εργασία από το τμήμα περιβαλλοντικής υγείας των τοπικών αρχών ή από το πλησιέστερο Περιφερειακό Γραφείο της HSE. Θα βρείτε τα τηλέφωνα και τις διευθύνσεις και των δύο στον τηλεφωνικό κατάλογο.

Οργανισμοί εκπαίδευσης

Βρετανικό Συμβούλιο Ασφαλείας (British Safety Council)

Ινστιτούτο για την Επαγγελματική Υγεία και Ασφάλεια (Institution of Occupational Safety and Health)

Εταιρεία Εκπαιδεύσεως Ξενοδόχων και Τροφοδοτών (Hotel and Catering Training Company)

Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές ή το πλησιέστερο Περιφερειακό Γραφείο της HSE για τοπικές παροχές.

Βιβλιογραφία

Οι λεπτομερείς νομικές απαιτήσεις που καλύπτουν την παροχή πληροφοριών και εκπαίδευσης παρατίθενται στους *Κανονισμούς περί Διαχείρισης της Υγείας και της Ασφάλειας στην Εργασία, 1992: Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής (Management of Health and Safety at Work Regulations 1992: Approved Code of Practice)* L21 1992 ISBN 0 7176 0412 8, και στον *Οδηγό για το Νόμο περί Υγείας και Ασφάλειας στην Εργασία κλπ., 1974, καθοδηγητικές σημειώσεις για τον νόμο (A guide to Health and Safety at Work Act 1974: guidance on the Act)* L1 (4^η έκδοση) 1990 ISBN 0 7176 0441 1, και τα δύο είναι διαθέσιμα από την HSE Books.

Άλλες σχετικές εκδόσεις διαθέσιμες από την HSE Books περιλαμβάνουν:

Βασικές αρχές για την υγεία και την ασφάλεια στην εργασία, 1995 (Essentials of health and safety at work) 1995 ISBN 0 7176 0716 X

Υγεία και ασφάλεια στις κουζίνες και στις περιοχές προετοιμασίας τροφίμων (Health and safety in kitchens and food preparation areas) HS(G)55 1990 ISBN 0 11 885427 5

Ασφάλεια στην τροφοδοσία: Μηχανήματα προετοιμασίας τροφίμων (Catering safety: food preparation machinery) HS(G)35 1987 ISBN 0 11 883910 1

Οι δωρεάν και τιμολογημένες εκδόσεις της HSE είναι διαθέσιμες μέσω ταχυδρομικής παραγγελίας, από τη διεύθυνση:

HSE Books, PO Box 1999, Sudbury, Suffolk CO10 6FS, Τηλ.: 01787 881165, Fax: 01787 313995

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

Ενημερωτικά φυλλάδια για την Τροφοδοσία και τα Τρόφιμα:

Τρόφιμα, Αρ. Φύλλου 1: *Η ασφάλεια στον τομέα της τροφοδοσίας αποδίδει (Safety pays in the catering industry)*

Τροφοδοσία, Αρ. Φύλλου 2: *Προτεραιότητες για την υγεία και την ασφάλεια στις δραστηριότητες του τομέα τροφοδοσίας (Priorities for health and safety in catering activities)*

Τροφοδοσία, Αρ. Φύλλου 3: *Προφυλάξεις κατά τη χρήση εξοπλισμού αερίου με χειρωνακτική ανάφλεξη στον τομέα της τροφοδοσίας (Precautions at manually ignited catering equipment)*

Τροφοδοσία, Αρ. Φύλλου 4: *Η διαχείριση της υγείας και της ασφάλειας στον τομέα της τροφοδοσίας αποδίδει (Managing health and safety pays in the catering industry)*

Τροφοδοσία, Αρ. Φύλλου 5: *Η εκπαίδευση για την υγεία και την ασφάλεια στον τομέα της τροφοδοσίας αποδίδει: Καθοδηγητικές σημειώσεις για ιδιοκτήτες και διαχειριστές (Health and safety training pays in the catering industry: Guidance for owners and managers)*

Τροφοδοσία, Αρ. Φύλλου 6: *Ολισθήματα και παραπατήματα. Συνοπτικές καθοδηγητικές σημειώσεις για τον τομέα της τροφοδοσίας (Slips and trips. Summary guidance for the catering industry)*

Τροφοδοσία, Αρ. Φύλλου 7: *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. Φύλλου 8: Διαχείριση της υγείας και της ασφάλειας του εξοπλισμού και των χώρων εργασίας στην τροφοδοσία (Managing health and safety of catering equipment and workplaces)

Τροφοδοσία, Αρ. Φύλλου 9: 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)

Οι δωρεάν και τιμολογημένες εκδόσεις της HSE είναι διαθέσιμες μέσω ταχυδρομικής παραγγελίας, από την:

HSE Books
PO Box 1999
Sudbury
Suffolk
CO10 6FS
Τηλ.: 01787 881165
Fax: 01787 313995

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

Για επιπλέον πληροφορίες τηλεφωνήστε στον αριθμό για πληροφορίες της HSE, τηλ: 0541 545500, ή γράψτε στη διεύθυνση HSE Information Centre, Broad Lane, Sheffield S3 7HQ.

Οι καθοδηγητικές σημειώσεις εκδίδονται από την Εκτελεστική Διεύθυνση Υγείας και Ασφάλειας (HSE). Δεν είστε υπόχρεοι να ακολουθήσετε τις καθοδηγητικές σημειώσεις και μπορείτε να λάβετε οποιαδήποτε άλλα μέτρα. Αλλά εάν τις ακολουθήσετε, συνήθως τα μέτρα που θα λάβετε θα είναι επαρκή για να σας εξασφαλίσουν συμμόρφωση με τη νομοθεσία. Οι επιθεωρητές για την υγεία και την ασφάλεια επιδιώκουν να εξασφαλίσουν τη συμμόρφωση με τη νομοθεσία και μπορεί να ανατρέξουν στις σημειώσεις αυτές ως ενδεικτικές καλής πρακτικής.

Το φυλλάδιο μπορεί να αναπαράγεται ελεύθερα, εκτός για διαφημιστικούς ή εμπορικούς σκοπούς ή σκοπούς επικύρωσης. Οι πληροφορίες που περιέχει είναι οι τρέχουσες κατά τον 09/95. Παρακαλούμε να αναφέρετε την HSE ως πηγή.

Εκτυπώνεται και εκδίδεται από την Εκτελεστική Διεύθυνση Υγείας και Ασφάλειας