



**Planning for health and safety when selecting and using catering  
equipment and workplaces**

**Προγραμματισμός για την υγεία και την ασφάλεια κατά την επιλογή  
και χρήση εξοπλισμού τροφοδοσίας και χώρων εργασίας**

**Catering Information Sheet No 9**

## Προγραμματισμός για την υγεία και την ασφάλεια κατά την επιλογή και χρήση εξοπλισμού τροφοδοσίας και χώρων εργασίας

Τροφοδοσία, Αρ. Πληροφοριακού Φύλλου 9

HSE - Εκτελεστική Διεύθυνση Υγείας και Ασφάλειας

### Εισαγωγή

Οι παρούσες καθοδηγητικές σημειώσεις εκδίδονται από την Επιτροπή του Συνδέσμου για την Υγεία και την Ασφάλεια στον Τομέα της Τροφοδοσίας (Health and Safety in Catering Industry Liaison Committee).

Στο πληροφοριακό φυλλάδιο, Αρ. Φύλλου 8 με τίτλο *Διαχείριση της υγείας και της ασφάλειας του εξοπλισμού και των χώρων εργασίας στην τροφοδοσία (Managing health and safety of catering equipment and workplaces)* (CAS8 1997 HSE Books) τονίζεται η σημασία του προσεκτικού προγραμματισμού όταν πρόκειται να αγοράσετε και να χρησιμοποιείτε εξοπλισμό. **Οι παρούσες καθοδηγητικές σημειώσεις αποτελούν συνέχεια του Φύλλου 8 και αναφέρονται στα σημαντικά σημεία της υγείας και της ασφάλειας που θα είναι χρήσιμα σε όλα τα στάδια της επιλογής, τροποποίησης και χρήσης του εξοπλισμού και του χώρου εργασίας.**

### Προγραμματισμός των εργασιών

Η κάθε εργασία στον τομέα της τροφοδοσίας πρέπει να είναι κατάλληλη για τον εξοπλισμό που χρησιμοποιείται για την εκτέλεσή της και πρέπει επίσης να είναι κατάλληλη και για το διαθέσιμο χώρο εργασίας. Η ασφάλεια θα εξαρτάται από τη σχέση μεταξύ του κτιρίου, του εξοπλισμού, του είδους και της έκτασης των δραστηριοτήτων της τροφοδοσίας και της επάρκειας του προσωπικού σας. Το καθένα από τα παραπάνω μπορεί να επιβάλλουν περιορισμούς πάνω στον τρόπο με τον οποίο διεκπεραιώνετε τις εργασίες τροφοδοσίας - για παράδειγμα η έλλειψη χώρου ή εξαερισμού μπορεί να σημαίνει ότι μια καινούρια φριτέζα που θέλετε να αγοράσετε δεν θα μπορεί να λειτουργήσει με ασφάλεια.

### Σχεδιασμός της διατάξης

Το κλειδί για μια καλή υγεία και ασφάλεια στις εγκαταστάσεις σας είναι η καλή διάταξη. Όταν πρόκειται να σχεδιάσετε μια νέα διάταξη ή να αναθεωρήσετε μια ήδη υπάρχουσα, θα πρέπει να λάβετε υπόψη τη σημασία της εξάλειψης των κινδύνων ή της μείωσής τους κατά το δυνατό.

Θα πρέπει να λάβετε υπόψη το κτίριο, τον εξοπλισμό, τις διαδικασίες, τη ροή της εργασίας, το προσωπικό και την υγιεινή.

Οποιοσδήποτε διευθετήσεις αναλάβετε θα πρέπει να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις που αφορούν την υγιεινή καθώς και όσες αφορούν την υγεία και την ασφάλεια (για παράδειγμα το σχεδιασμό του εξοπλισμού, τις επιφάνειες των πατωμάτων και τη θερμοκρασία της αίθουσας εργασίας).

### **Βεβαιώνετε ότι ο χώρος εργασίας είναι κατάλληλος**

Οι τοίχοι, τα πατώματα, ο φωτισμός, ο εξαερισμός και άλλες απόψεις του περιβάλλοντος του χώρου εργασίας πρέπει να πληρούν τις νομοθετικές απαιτήσεις. Ιδιαίτερης σημασίας είναι οι ασφαλείς επιφάνειες των πατωμάτων, ο εξαερισμός και ο φωτισμός, πράγματα που συχνά παραβλέπονται στις κτιριακές εγκαταστάσεις τροφοδοσίας.

### **Πατώματα**

Δίνονται πληροφορίες για πατώματα στο Πληροφοριακό Φυλλάδιο, Τροφοδοσία, Αρ. Φύλλου 6, *Ολισθήματα και παραπατήματα. Συνοπτικές καθοδηγητικές σημειώσεις για τον τομέα της τροφοδοσίας (Slips and trips. Summary guidance for the catering industry)* (CAIS6 1996 HSE Books).

### **Εξαερισμός**

- Οι ατμοί και οι καπνοί καύσης πρέπει να εξαερίζονται σε σημείο κοντά στην πηγή τους.
- Η αίθουσα εργασίας πρέπει να κλιματίζεται και οι οσμές να αφαιρούνται με την κυκλοφορία καθαρού αέρα.
- Καθαρός αέρας θα πρέπει να εισάγεται προς αντικατάσταση του αέρα που εξαερίζεται ή καταναλώνεται κατά την καύση.
- Συνήθως δεν απαιτείται έλεγχος ρουτίνας της γενικής ποιότητας του αέρα. Σε περίπτωση αμφιβολίας σε μια συγκεκριμένη περίπτωση, απευθυνθείτε για βοήθεια στον εμπορικό σύνδεσμο του οποίου είστε μέλος.

### **Φωτισμός**

- Θα πρέπει να υπάρχει ικανοποιητικό επίπεδο ώστε οι εργαζόμενοι να μπορούν να βλέπουν τους τυχόν κινδύνους.
- Θα πρέπει να υπάρχει ικανοποιητικός φωτισμός σε διαδρόμους και χώρους εργασίας ώστε οι υπάλληλοι να μπορούν να διεκπεραιώνουν τις εργασίες τους σωστά και με ασφάλεια.

## **Επιλογή κατάλληλου εξοπλισμού**

**Βάζετε σε χρήση μόνο εξοπλισμό ο οποίος είναι κατάλληλος όσον αφορά την υγεία και την ασφάλεια. Ταυτίστε όλους τους πιθανούς κινδύνους που μπορεί να υφίστανται με κάθε νέο εξοπλισμό, προτού τον αγοράσετε. Θα πρέπει επίσης να ταυτίσετε όλους τους δυνατούς κινδύνους που υφίστανται και με τον υφιστάμενο εξοπλισμό. Ο εξοπλισμός θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για τις λειτουργίες για τις οποίες προβλέπεται. Εξοπλισμός θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε κατάλληλες θέσεις εργασίας και μάλιστα από προσωπικό αρμόδιο στη χρήση του με ασφάλεια. Λαμβάνετε υπόψη τα παρακάτω όταν πρόκειται να επιλέξετε εξοπλισμό.**

### ***Είναι κατάλληλος για το χειριστή***

Είναι ο εξοπλισμός εργονομικά κατάλληλος για το προσωπικό που πρόκειται να τον χρησιμοποιεί; Έχει σημασία να βεβαιωθείτε ότι ο εξοπλισμός ούτε έχει δυσκολία στη χρήση αλλά ούτε και είναι πολύ βαρύς για προσωπικό που μπορεί να είναι χαμηλού αναστήματος ή που δε διαθέτει την απαραίτητη δύναμη.

### ***Μέγεθος και ανθεκτικότητα***

- Μεγάλου μεγέθους εξοπλισμός μπορεί να προκαλέσει συνωστισμό στο χώρο εργασίας και επομένως να είναι επικίνδυνος.
- Εξοπλισμός που προορίζεται για χρήση στο σπίτι συνήθως είναι ακατάλληλος για χρήση σε επιχειρήσεις τροφοδοσίας και μπορεί να μην είναι όσο ανθεκτικός χρειάζεται.

### ***Διάρκεια ζωής***

**Μη χρησιμοποιείτε τον εξοπλισμό πέρα από την προβλεπόμενη διάρκεια ζωής του. Η ασφαλής διάρκεια ζωής του εξοπλισμού εξαρτάται από το μέγεθός του, το πόσο έχει χρησιμοποιηθεί, πόσο κατάλληλος είναι για το σκοπό για τον οποίο χρησιμοποιείται και πόσο καλά συντηρείται. Επιπλέον, πιο καινούριος εξοπλισμός μπορεί τώρα να προσφέρει ενσωματωμένους καλύτερους προστατευτικούς μηχανισμούς.**

### ***Πρότυπα ασφαλείας - εξοπλισμός σε χρήση πριν την 1η Ιανουαρίου 1993***

Εάν εξοπλισμός εργασίας ήταν σε χρήση πριν την 1η Ιανουαρίου 1993, οι προστατευτικοί μηχανισμοί θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις υγείας και ασφάλειας που ήταν σε ισχύ κατά το χρόνο αγοράς του. Θα βρείτε σχετικές πληροφορίες στα φυλλάδια της HSE<sup>1,2,3,4</sup>.

Εξοπλισμός σε χρήση πριν την 1η Ιανουαρίου 1993, θα πρέπει επίσης τώρα να πληροί ορισμένες συγκεκριμένες απαιτήσεις σχετικά με προστατευτικούς μηχανισμούς, κινδύνους από φωτιά ή διαφυγή αερίου (για παράδειγμα ψυκτικού), σκόνη, ουσίες που μπορεί να προκαλούν την ολίσθηση, προστασία από εγκαύματα και ζεμάτισμα, ασφαλείς διακόπτες λειτουργίας, φωτισμό, σήμανση, προειδοποιήσεις και ασφαλείς μεθόδους συντήρησης. Ως όριο συμμόρφωσης για τον υπάρχοντα εξοπλισμό είχε οριστεί η 31η Δεκεμβρίου 1996.

**Έχει, όμως, συμφωνηθεί ότι κανένας εξοπλισμός τροφοδοσίας εκτός από φούρνους δε χρειάζεται να αναβαθμιστεί εκ των υστέρων, εφόσον ανταποκρίνεται στις ισχύουσες απαιτήσεις πριν την 1η Ιανουαρίου 1993.** Συγκεκριμένα δε θεωρείται κατάλληλο να γίνουν τροποποιήσεις σε υπάρχοντα μηχανήματα ώστε να παρέχονται διακόπτες θέσης εκτός λειτουργίας σε περίπτωση επείγουσας ανάγκης, φρενάρισμα μηχανημάτων ή απελευθέρωση «χωρίς τάση» όπου αυτό δεν ήταν αρχικά απαίτηση.

Περαιτέρω πληροφορίες αναφορικά με προγράμματα αντικατάστασης ή τροποποίησης για φούρνους με χειρωνακτική ανάφλεξη που χρησιμοποιούν αέριο, όπου είναι λογικά εφικτό να υπάρχει φλόγα αναφλέξεως ή προστασία σε περίπτωση μη αναφλέξεως της φλόγας, αναφέρονται στο Πληροφοριακό Φυλλάδιο, Τροφοδοσία, Αρ. Φύλλου 3 με τίτλο *Προφυλάξεις κατά τη χρήση εξοπλισμού αερίου με χειρωνακτική ανάφλεξη στον τομέα της τροφοδοσίας (Precautions at manually ignited gas-fired catering equipment)* (CAIS3 1995 HSE Books).

### **Πρότυπα ασφαλείας - εξοπλισμός που μπήκε σε χρήση μετά την 1η Ιανουαρίου 1993**

Θα πρέπει να λάβετε λογικά μέτρα για να εξασφαλίσετε ότι όλος ο καινούριος εξοπλισμός που μπήκε σε χρήση μετά την 1η Ιανουαρίου 1993 πληροί τις απαιτήσεις των Ευρωπαϊκών Οδηγιών περί Ασφάλειας Προϊόντων. Οι προμηθευτές θα πρέπει να συμμορφώνονται με την εθνική νομοθεσία προς εφαρμογή των Οδηγιών.

Εναρμονισμένα Ευρωπαϊκά Πρότυπα ετοιμάζονται για τα περισσότερα μηχανήματα εξοπλισμού που χρησιμοποιούνται στον τομέα της τροφοδοσίας. Τα Πρότυπα θα υιοθετηθούν σε όλα τα κράτη μέλη της ΕΕ και θα γίνουν βρετανικά πρότυπα στο ΗΒ. Θα προσφέρουν καθοδήγηση στους κατασκευαστές εξοπλισμού σχετικά με το πώς θα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις των Οδηγιών.

Η σήμανση CE πάνω σε καινούριο εξοπλισμό θα αποτελεί ένδειξη ότι ο προμηθευτής συμμορφώνεται με τις σχετικές Οδηγίες.

Η σήμανση CE θα πρέπει να βρίσκεται πάνω σε μηχανήματα που προμηθεύονται μετά την 1η Ιανουαρίου 1995. Θα πρέπει να βρίσκεται πάνω σε καινούριο εξοπλισμό σύμφωνα με την Οδηγία περί Χαμηλής Τάσης της 1ης Ιανουαρίου 1997, και πάνω σε καινούριο εξοπλισμό σύμφωνα με την Οδηγία περί Συσκευών Αερίου της 1ης Ιανουαρίου 1996.

### **Πρότυπα ασφαλείας - μεταχειρισμένος εξοπλισμός, εξοπλισμός που ενοικιάζεται ή μισθώνεται**

Εάν ο παραπάνω εξοπλισμός μπήκε σε χρήση μετά την 1η Ιανουαρίου 1996, θα θεωρείται ως καινούριος και θα έχετε την ευθύνη να εξασφαλίσετε ότι πληροί τις απαιτήσεις για καινούριο εξοπλισμό στους Κανονισμούς περί Προμήθειας και Χρήσης Εξοπλισμού Εργασίας 1992 (PUWER).

Το πρώτο πρόσωπο που προμηθεύει τον εξοπλισμό εντός της ΕΕ μετά την 1η Ιανουαρίου 1993 πρέπει να εξασφαλίσει ότι ο εξοπλισμός πληροί τις σχετικές Οδηγίες περί Ασφάλειας Προϊόντων ή τις απαιτήσεις της τρέχουσας εθνικής νομοθεσίας. Σύμφωνα με το νόμο, οποιοσδήποτε πωλεί, ενοικιάζει ή μισθώνει οποιοδήποτε εξοπλισμό πρέπει να εξασφαλίζει ότι είναι ασφαλής όσο αυτό είναι λογικά εφικτό. Θα πρέπει επίσης να προσφέρει πληροφορίες. Κατ' εξαίρεση, οι προμηθευτές θα πρέπει να εξασφαλίζουν ότι ο εξοπλισμός πληροί τις απαιτήσεις της Οδηγίας περί Χαμηλής Τάσης, εάν η Οδηγία αφορά τον εξοπλισμό.

### **Εγκατάσταση**

#### **Πρότυπα εγκατάστασης**

**Ο εξοπλισμός, οι υπηρεσίες για την εγκατάσταση και το οικοδόμημα του κτιρίου πρέπει να είναι ασφαλή.** Κατά το σχεδιασμό της διάταξης των κτιριακών εγκαταστάσεων ή κατά τη διεύθυνση της εγκατάστασης, συνήθως θα πρέπει να αναφερθείτε στις τεχνικές προδιαγραφές ή στις οδηγίες εγκατάστασης που προσφέρει ο κατασκευαστής ή προμηθευτής.

Βρετανικό Πρότυπο BS6173: *Εγκατάσταση συσκευών αερίου στον τομέα της τροφοδοσίας (Installation of gas catering appliances)* προσφέρει καθοδηγητικές σημειώσεις όσον αφορά ασφαλή πρότυπα για την εγκατάσταση συσκευών αερίου.

Οι ηλεκτρικές εγκαταστάσεις θα πρέπει να συμμορφώνονται με τους Κανονισμούς περί Ηλεκτρικού Ρεύματος στην Εργασία 1989 (Electricity at Work Regulations 1989). Το βρετανικό πρότυπο BS767:1992 με τίτλο *Απαιτήσεις για ηλεκτρικές εγκαταστάσεις (Requirements for electrical installation)* αποτελεί οδηγό καλής πρακτικής.

#### **Αρμόδιο προσωπικό εγκατάστασης**

Θα πρέπει να λάβετε κάθε λογικό μέτρο στην επιλογή των εργολάβων που θα αναλάβουν την εγκατάσταση, οι οποίοι θα εργαστούν με ασφάλεια και θα προσφέρουν ασφαλή εγκατάσταση. Τα άτομα που αναλαμβάνουν την εγκατάσταση έχουν την μεγαλύτερη ευθύνη για την ασφάλειά της. Η εγκατάσταση εξοπλισμού πρέπει να γίνεται μόνο από καταλλήλως εκπαιδευμένα και αρμόδια άτομα.

Εργασίες σε εξοπλισμό αερίου, εκτός από εργασίες σε βιομηχανικές εγκαταστάσεις, πρέπει να γίνεται μόνο από εγκεκριμένους μηχανικούς CORGI.

Η εγκατάσταση ηλεκτρικού εξοπλισμού θα πρέπει να γίνεται από άτομα που διαθέτουν την κατάλληλη επάρκεια (αρμοδιότητα).

Οι σχετικές εμπορικές και επαγγελματικές οργανώσεις διατηρούν καταλόγους εργολάβων που έχουν συμπληρώσει σχετική εκπαίδευση.

### **Οδηγίες υγείας και ασφάλειας**

Συνιστάται όπως όλες οι οδηγίες λειτουργίας και συντήρησης φυλάσσονται προσεκτικά στις κουζίνες σε μέρος όπου το προσωπικό μπορεί να αναφέρεται σε αυτές με ευκολία.

### **Συντήρηση**

#### ***Επίπεδο συντήρησης***

**Σε θέματα υγείας και ασφάλειας, ο εξοπλισμός και οι χώροι εργασίας πρέπει να διατηρούνται σε αποτελεσματική και ικανοποιητική λειτουργία και να επισκευάζονται αναλόγως.**

Οι τακτικές επιθεωρήσεις είναι απαραίτητες για να εξασφαλίζεται ότι όλος ο εξοπλισμός διατηρείται σε καλή λειτουργική κατάσταση. Η προφυλακτική συντήρηση που συνιστάται από τον κατασκευαστή πρέπει να πραγματοποιείται καθώς επίσης και η συντήρηση που απαιτείται σύμφωνα με τη τοπική πείρα. Μια συμφωνία πλήρους συντήρησης με ευυπόληπτη εταιρία (για παράδειγμα εγκεκριμένη από τον κατασκευαστή) μπορεί να είναι πιο οικονομική και να γίνεται καλύτερα.

Από καιρού εις καιρόν, ίσως να χρειάζεται επίσης καλύτερος καθαρισμός επιπλέον του καθαρισμού ρουτίνας και της απομάκρυνσης απορριμμάτων. Συνιστούμε να απομακρύνεται τυχόν εξοπλισμός που δε χρησιμοποιείται.

Το αρμόδιο άτομο για τον εξοπλισμό ή τις κτιριακές εγκαταστάσεις πρέπει να βεβαιωθεί ότι έχουν εντοπιστεί τυχόν περιοχές στις οποίες υπάρχει αμίαντος. Πρέπει να κρατούνται αρχεία και να τοποθετείται κατάλληλη επισήμανση. Χάρη στα παραπάνω θα εξασφαλίζεται ότι άτομα που εργάζονται στο χώρο, όπως μηχανικοί συντήρησης, δεν ενοχλούν τον αμίαντο χωρίς να χρησιμοποιούν επαρκή προστασία.

Τα συστήματα εξαερισμού πρέπει να συντηρούνται και να κρατείται αρχείο των συντηρήσεων. Μετά την 1η Ιανουαρίου 1996, τα συστήματα εξαερισμού πρέπει να έχουν αποτελεσματική προειδοποιητική συσκευή η οποία δίνει οπτικό και ηχητικό συναγερμό σε περίπτωση βλάβης του συστήματος.

Συνιστάται να διατηρούνται ημερολόγια της συντήρησης και να ενημερώνονται αναλόγως.

### **Επάρκεια του προσωπικού συντήρησης**

**Μόνο αρμόδια άτομα ενήμερα των επαρκών σχετικών πληροφοριών και οδηγιών και που είναι εκπαιδευμένα καταλλήλως πρέπει να αναλαμβάνουν εργασίες συντήρησης.**

### **Επιθεωρήσεις και δοκιμές**

**Κτίρια και εξοπλισμός πρέπει να επιθεωρούνται για να ταυτίζονται οι κίνδυνοι και να γίνεται έλεγχος των οργάνων ελέγχου:**

- χαρακτηριστικά ασφάλειας, όπως διασυνδέσεις προστατευτικών συσκευών που πρέπει να ελέγχονται στην κάθε βάρδια ώστε να εξασφαλίζεται ότι παραμένουν αποτελεσματικές
- οι κτιριακές εγκαταστάσεις, οι δομές και τα εξαρτήματα ώστε να εξασφαλίζεται ότι εντοπίζονται τυχόν σημεία φθοράς (για παράδειγμα, ολισθηρές επιφάνειες πατωμάτων ή επιφάνειες με τρύπες) και ζημιές.

**Ορισμένος εξοπλισμός πρέπει να υποβάλλεται σε επιθεωρήσεις και δοκιμές σύμφωνα με τη νόμο.** Οι επιθεωρήσεις θα πραγματοποιούνται από τους παροχείς του εξοπλισμού ή εταιρίες που αναλαμβάνουν μηχανικές επιθεωρήσεις:

- μηχανήματα ανύψωσης (επιβατών ή εμπορευμάτων) πρέπει να υποβάλλονται σε επιθεώρηση και δοκιμή προτού αρχίσουν να χρησιμοποιούνται. Πρέπει επίσης να υποβάλλονται σε δοκιμή, από καιρού εις καιρόν, καθόλη τη διάρκεια λειτουργίας τους. Πρέπει δε να τηρούνται αρχεία των επιθεωρήσεων.
- συστήματα πίεσης, όπως σκεύη ατμού, απαιτούν να καθορίζεται όριο ασφαλούς λειτουργίας και πρέπει να καταρτίζεται γραπτώς πρόγραμμα επιθεωρήσεων οι οποίες να πραγματοποιούνται από αρμόδιο προσωπικό.

**Ορισμένος εξοπλισμός χρειάζεται τακτικές επιθεωρήσεις και υποβολή σε δοκιμές ώστε να ελέγχεται ότι ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις για «καλή λειτουργική κατάσταση».**

Φορητός, ηλεκτρικός εξοπλισμός χειρός ο οποίος είναι ιδιόκτητος ή μισθώνεται επί μακροχρόνιας βάσεως πρέπει να υποβάλλεται σε οπτική εξέταση για τυχόν σημεία φθοράς. Η εξέταση πρέπει να γίνεται κάθε 6-12 μήνες, κατ' αρχήν. Συνιστάται<sup>5,6</sup> όπως ο παραπάνω εξοπλισμός υποβάλλεται επίσης σε συνδυασμένη επιθεώρηση και δοκιμή κατ' αρχήν κάθε 1-2 χρόνια. Στην περίπτωση εξοπλισμού που μεταφέρεται από τόπο σε τόπο (για παράδειγμα για υπηρεσίες τροφοδοσίας σε εκδηλώσεις και για

βραχυπρόθεσμη εκμίσθωση) συνιστάται<sup>5,6</sup> να γίνεται οπτική εξέταση προτού μπει σε χρήση και μετά την επιστροφή του.

Για εξασφάλιση της ασφάλειας, μη φορητός εξοπλισμός πρέπει να επιθεωρείται και να υποβάλλεται σε δοκιμή όσο συχνά όσο αυτό είναι απαραίτητο από πείρα<sup>5,6</sup>.

Συσκευές και εγκαταστάσεις αερίου πρέπει να επιθεωρούνται αρκετά συχνά ώστε να εξασφαλίζετε ότι παραμένουν σε ασφαλή κατάσταση. Οποιοσδήποτε είναι ιδιοκτήτης συσκευής αερίου σε κτίριο που ενοικιάζεται (για παράδειγμα σε τροφοδότη), έχει καθήκον να εξασφαλίζει ότι πραγματοποιούνται οι έλεγχοι ασφαλείας τουλάχιστον μια φορά το χρόνο.

Συστήματα εξαερισμού πρέπει να επιθεωρούνται και να συντηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι συνεχίζουν να είναι σε καλή λειτουργική κατάσταση.

### **Ρύθμιση ασφαλών διαδικασιών**

**Θα πρέπει να γίνει εκτίμηση των δραστηριοτήτων τροφοδοσίας και άλλων εργασιών όπως είναι ο καθαρισμός και η συντήρηση ώστε να ταυτιστούν τυχόν δυνητικοί κίνδυνοι και επομένως να εγκαθιδρυθούν ασφαλείς διαδικασίες λειτουργίας. Είναι χρήσιμο να τηρείται αρχείο των διαδικασιών αυτών για να βοηθάει στην εκπαίδευση του προσωπικού και την επίβλεψη. Η ρύθμιση ασφαλών διαδικασιών εργασίας στη χρήση χημικών ουσιών στη συντήρηση και το καθαρισμό και στη χρήση προσωπικών προστατευτικών συσκευών είναι ιδιαίτερης σημασίας.**

### **Χημικές ουσίες**

Θα πρέπει να επιλέγετε τη χημική ουσία με τους λιγότερους κινδύνους και την οποία μπορεί να χρησιμοποιεί το προσωπικό χωρίς κίνδυνο έκθεσης. Διαβάζετε πάντα τις οδηγίες και τις πληροφορίες του παρασκευαστή όταν πρόκειται να επιλέξετε χημικές ουσίες. Εάν η έκθεση δεν μπορεί να αποφευχθεί, θα πρέπει να ελέγχεται επαρκώς (για παράδειγμα με τη χρήση περικλειόμενων συστημάτων μεταφοράς και προσωπικές προστατευτικές συσκευές).

### **Προσωπικές προστατευτικές συσκευές (PPE)**

Ακόμα κι αν χρησιμοποιούνται άλλα προστατευτικά μέτρα, το προσωπικό μπορεί να πρέπει να χρησιμοποιεί προσωπικές προστατευτικές συσκευές. Πρέπει να εντοπίσετε αυτές τις συγκεκριμένες καταστάσεις. Μην ξεχνάτε ότι οι προσωπικές προστατευτικές συσκευές αποτελούν την τελευταία λύση αν και η χρήση τους μπορεί μερικές φορές να απαιτείται ως ενδιάμεσο μέτρο ενώ γίνονται οι απαραίτητες διευθετήσεις για άλλα προστατευτικά μέτρα. Θα πρέπει να βεβαιώνετε ότι οι επιλεγόμενες προσωπικές προστατευτικές συσκευές είναι οι σωστές για το συγκεκριμένο κίνδυνο, το

μέλος του προσωπικού και το δικό σας περιβάλλον εργασίας καθώς επίσης ότι οι συσκευές μπορούν να καθαρίζονται και να διατηρούνται σε υγιεινή κατάσταση με ευκολία. Πρέπει να βεβαιώνετε ότι οι προσωπικές προστατευτικές συσκευές αποθηκεύονται καταλλήλως και διατηρούνται σε καλή κατάσταση. Οι προσωπικές προστατευτικές συσκευές που πιθανόν να χρειάζεστε μπορεί να είναι οι εξής:

- αντιολισθητικά παπούτσια όπου υπάρχει κίνδυνος ολίσθησης
- ρούχα 100% από βαμβάκι (για παράδειγμα τα ρούχα του μάγειρα) όπου υπάρχει κίνδυνος το ύφασμα από το οποίο φτιάχνονται τα ρούχα να επιδεινώνει τυχόν εγκαύματα σε περίπτωση φωτιάς
- γάντια μακριά, από βινύλιο, γυαλιά ή προσωπίο και προστατευτική αναπνευστική συσκευή για προσωπικό που χειρίζεται καυστικές καθαριστικές ουσίες
- θα υπάρχει επίσης και άλλος ρουχισμός που μπορεί να χρειάζεται για λόγους υγιεινής των τροφίμων.

## **Ασφαλής λειτουργία**

### ***Οδηγίες, πληροφορίες, εκπαίδευση και επάρκεια (αρμοδιότητα)***

**Πρέπει να κάνετε τις απαραίτητες διευθετήσεις για να εξασφαλίσετε ότι όλοι όσοι είναι υπεύθυνοι για την εγκατάσταση, τη συντήρηση, τον καθαρισμό ή τη λειτουργία οποιουδήποτε εξοπλισμού ή για οτιδήποτε άλλο στο χώρο εργασίας, καθώς και όσοι επιβλέπουν έχουν τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για να μπορούν να προστατεύουν τον εαυτό τους από κινδύνους. Θα πρέπει επίσης να ξέρουν πώς να προστατεύουν τους άλλους.**

- Κάντε τις απαραίτητες διευθετήσεις για εκπαίδευση σε γενική αντίληψη των θεμάτων και εκπαιδευτικές διαδικασίες.
- Δίνετε στους εργαζομένους μόνο εργασίες για τις οποίες έχουν τις σωστές πληροφορίες και εκπαίδευση. Βεβαιώνετε επίσης ότι το προσωπικό έχει την απαιτούμενη επάρκεια ή αρμοδιότητα να διεκπεραιώσει τις εργασίες.
- Όπου χρησιμοποιούνται δυνητικά επικίνδυνα μηχανήματα (για παράδειγμα, κρεατομηχανές, μηχανήματα ζύμης, κόπτες, μηχανήματα και εξαρτήματα ανάμειξης, μηχανήματα για πίτες και τάρτες και κόπτες σε φέτες), το προσωπικό που τα χειρίζεται πρέπει να έχει εκπαιδευτεί στους κινδύνους. Το ίδιο προσωπικό θα πρέπει επίσης να έχει επαρκή εκπαίδευση ή να εργάζεται υπό επαρκή επίβλεψη.
- Μόλις προσλάβετε προσωπικό, θα πρέπει να το εκπαιδεύετε. Ομοίως, όταν ορισμένοι κίνδυνοι αυξάνονται ή όταν παρουσιάζονται νέοι κίνδυνοι. Η εκπαίδευση πρέπει να επαναλαμβάνεται από καιρού εις καιρόν όταν χρειάζεται.
- Δώστε πληροφορίες στο προσωπικό για τους κινδύνους και τα μέτρα που λαμβάνονται για την προστασία του προσωπικού. Όταν χρειάζεται θα πρέπει να δίνονται γραπτές οδηγίες. Οι

πληροφορίες και οι οδηγίες για τον εξοπλισμό εργασίας πρέπει να περιλαμβάνουν τις ορθές συνθήκες στις οποίες ο εξοπλισμός πρέπει να χρησιμοποιείται καθώς και για τις σωστές μεθόδους λειτουργίας. Στις πληροφορίες και τις οδηγίες θα πρέπει επίσης να αναφέρονται τυχόν ασυνήθιστες συνθήκες που μπορεί να σημειωθούν και οι σωστές ενέργειες με τις οποίες θα πρέπει να αντιμετωπίζονται.

**Τα μέτρα αυτά θα βοηθήσουν το προσωπικό να ανταποκρίνεται στα κατά το νόμο καθήκοντά του, να συνεργάζεται μαζί σας και να εφαρμόζει τα συστήματα ασφαλείας, όπως και να αναφέρει τυχόν δυνητικούς κινδύνους.**

### **Συντονισμός με άλλους**

*Εργολάβοι:* Κι εσείς και οι εργολάβοι με τους οποίους συνεργάζεστε πρέπει να διοργανώσετε ένα σύστημα σύμφωνα με το οποίο ενημερώνετε ο ένας τον άλλο για πιθανούς κινδύνους και συνεργάζεστε στο συντονισμό των μέτρων ασφαλείας. Οι δραστηριότητές σας στην τροφοδοσία μπορεί να συνεπάγονται κινδύνους για ένα μηχανικό τροφοδοσίας. Ομοίως, ένας μηχανικός τροφοδοσίας μπορεί να προκαλεί κινδύνους. Μελετήστε το διορισμό κάποιου υπεύθυνου να εξασφαλίσει ότι οι κίνδυνοι υγιεινής όσο και της υγείας και ασφάλειας παραμένουν υπό έλεγχο.

*Εκμισθωτές κτιρίων και ιδιοκτήτες:* Ένα πρόσωπο με ευθύνη για ένα κτίριο ή ένα πρόσωπο που είναι ο ιδιοκτήτης εξοπλισμού ο οποίος χρησιμοποιείται από τροφοδότη ή εργολάβο τροφοδότη κατά τη διάρκεια μιας εκδήλωσης, έχει ευθύνη σύμφωνα με το νόμο για τυχόν κινδύνους που σχετίζονται με το κτίριο και τον εξοπλισμό. Ο εργολάβος φέρει την ευθύνη για τυχόν εξοπλισμό του οποίου είναι ιδιοκτήτης και τον οποίο φέρει μαζί του καθώς και για τις ενέργειες των εργαζομένων του.

**Οι διευθετήσεις πρέπει να καλύπτουν συντονισμό ώστε να εξασφαλίζεται ότι όλοι οι συμβαλλόμενοι γνωρίζουν τις ευθύνες τους και ενεργούν αναλόγως. Σε περιπτώσεις στις οποίες ο εργολάβος τροφοδότης εργάζεται επί μακροχρονίου βάσεως στις κτιριακές εγκαταστάσεις άλλου εργοδότη, απαιτούνται πολύ πιο λεπτομερείς διευθετήσεις για συνεργασία, συντονισμό και τον καταμερισμό των αντίστοιχων υπευθυνοτήτων.**

### **Επίβλεψη**

**Πρέπει να υπάρχει επαρκής επίβλεψη για να εξασφαλίζεται η συνεχόμενη ασφάλεια του εξοπλισμού και των κτιριακών εγκαταστάσεων και η εφαρμογή ασφαλών διαδικασιών.**

### **Παραπομπές**

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

2 Ασφάλεια κατά την ετοιμασία κρεάτων: Καθοδηγητικές σημειώσεις για κρεοπώλες (*Safety in meat preparation: Guidance for butchers*) HS(G)45 1995 HSE Books ISBN 0 7176 0781 X

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

4 Εξοπλισμός Εργασίας. Κανονισμοί περί Προμήθειας και Χρήσης Εξοπλισμού Εργασίας, 1992 (*Work Equipment: Provision and Use of Work Equipment Regulations 1992*) Καθοδηγητικές σημειώσεις για τους κανονισμούς. L22 1992 HSE Books ISBN 0 7176 0414 4

5 Συντήρηση φορητού και μεταθετού ηλεκτρικού εξοπλισμού (*Maintaining portable and transportable electrical equipment*) HSG 107 1994 HSE Books ISBN 0 7176 0715 1

6 Συντήρηση φορητού ηλεκτρικού εξοπλισμού σε ξενοδοχεία και τουριστικά καταλύματα (*Maintaining portable electrical equipment in hotels and tourist accommodation*) IND(G) 164(L) HSE δωρεάν φυλλάδιο

Οι δωρεάν και τιμολογημένες εκδόσεις της HSE είναι διαθέσιμες μέσω ταχυδρομικής παραγγελίας, από την HSE Books, PO Box 1999, Sudbury, Suffolk CO10 6FS, HB, 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.

Τα βρετανικά πρότυπα είναι διαθέσιμα από τη διεύθυνση BSI Sales and Customer Services, 389 Chiswick High Road, London W4 4AL, τηλ. 0181 996 7000, fax 0181 996 7001

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 01/97. Παρακαλούμε να αναφέρετε την HSE ως πηγή.

Εκτυπώνεται και εκδίδεται από την Εκτελεστική Διεύθυνση Υγείας και Ασφάλειας.

