HSE
Health & Safety Executive

એચ.એસ.ઈ. માહિતી પત્રિકા

રસોઈના વ્યવસાયમાં સંભાળવા પર અગ્રતા

ખાનપાન પત્રિકા ક્રમાંક 12

પરિચય

રસોઈના વ્યવસાયમાં અકસ્માતોનું મોટું કારણ સાધનો સંભાળવાની બેડાળજી છે. સમારકામ અને સફાઇ થતી વખતે જે અકસ્તામાતો થાય, તેને ગણીને રસોઈના વ્યવસાયમાં દર ત્રણમાંથી બે અકસ્માતો એક નહી તો બીજી રીતે સમારકામને લીધે થાય છે. અમુક કિસ્સાઓમાં મુશ્કેલીઓ સમારકામની અછત જ છે.

આ બધાં અકસ્માતો, બન્ને આર્થિક રીતે અને દુખ અને સહન રવા માટે એમ બન્ને રીતે ઘણાં ખર્ચાળ થઇ શકે છે.

મોટાભાગના અકસ્માતો સમારકામની અછતને લીધે થાય છે પણ આમાં ઇમારતની બનાવટનું સમારકામ પણ સંડોવાયેલું છે.

યોગ્ય સ્ટાફ દ્વારા કરાવવામાં આવતું સારૂં સમારકામ સાધનો સારી રીતે ચાલે અને તેના પર આધારભૂત રહેવાય અને એ અકસ્માતો થતાં રોકે છે.

આ માહિતી પત્રિકા, રસોઇ બનાવવાના વ્યવસાયમાં જેઓ સાધનો અને કામ કરવાની જગાને સંભાળવા માટે જવાબદાર છે તેઓ પર ધ્યેય કરે છે: આ અકસ્માતના અનુભવોના આધારે અગ્રતાવાળા વિસ્તારની જાણ કરે છે.

અકસ્માતો

આમાં અકસ્માતના પાંચ મુખ્ય પ્રકાર છે જે નબળા સમારકામને લીધે થાય છે:

- લપસી જવું:
- ગરમ કે હાનિકારક પદાર્થોના સ્પર્શમાં આવવું:
- ઇલેક્ટ્રીકને લગતી ઇજા:
- આગ અને ધમાકા: અને
- મશીનરી સાથે અકસ્માત

આવા પ્રકારના અકસ્માતોને કેવી રીતે રોકવા એના પર માર્ગદર્શન માટે કોઠો 1 જુઓ

ોઠો 1

અકસ્માતના વર્ગ	સંસંગત ઘટનાઓ	અટકાવવું
લપસવું	મોટાભાગના લપસવાના કારણ કઇ ગળતું હોય કે ઢોળાયું હોય તેને સાફ ન રકવી થાય છે. અસલામત ભીનું કરીને સાફ કરવાની પદ્ધતિ અને સાફ કર્યા પછી સૂકવવું નહી.	અકસ્માત રોકવા માટે. ગળતા સાધનોને રીપેર રાવવા. જો પ્રવાહી લઇ જવાનું હોય તો તેના પર ઢાંકણ વાપરવું, જો ઢોળાય તો તરત સાફ કરી લેવું. ભોયને સાફ કર્યા પછી તેને સૂકવી નાંખવું અને જે જગ્યાએ ખામી હોય તેને રીપેર કરાવવા. જયારે લપસી જવાય એવા વિભાગને બંધ કરવામાં ન આવ્યો હોય, ત્યાં 'ભીની જગા'ની નિશાની લગાવવી.
ગરમ કે હાનિકારક પદાર્થો	આવા અકસ્માતોનું સૌથી સામાન્ય ારણ સાધનોની ખરાબ દેખરેખ છે (જેથી સાધન ગળે છે), અને હાનિકારક પદાર્થોનો સ્પર્શ થાય છે અને જ્યારે તળવાનું સાધન સાફ કરે ત્યારે ગરમ તેલથી દઝાય છે.	સલામત રીતે સફાઈ અને તલ ગળવાની પદ્ધતિ બેસાડો. ખાસ કરીને વરાળના સાધનોની અને ડીશોવોશીંગ મશીનની દેખરેખ રાખો અને તપાસ કરતા રહો.
ઇલેક્ટ્રીકને લગતી ઇજા	પ્લગાં અથવા વાપરો અને ખોરાક ગરમ રવાની ટ્રોંલીની ખરાબ દેખરેખ જે ઇલેક્ટ્રીકના અકસ્માટો ઉઠા કરે છે એ સૌતી સામાન્ય કારણો છે.	નિયમીત તપાસ અને ઇન્સ્પેક્શન (કોઠો 2જુઓ)
આગ અને ધડાકા	ગેસના સાધનોની ખરાબ અથવા કોઇ દેખરેખ નહી હોય એ અકસ્માતનું સૌથી સૌથી સામાન્ય કારણ છે.	યોગ્ય વ્યક્તિ દ્વારા નિયમીત તપાસ અને સમારકામ અગત્યના છે. આગને રોકવા માટે વાતાયાનના ફીલ્ટરમાંથી અને નળીઓમાંથી ગંદકી અને જથ્થો કાઢી નાંખો.
મશીનરીના અકસ્માતો	મોટાભાગના મશીનરીના અકસ્માતો સાફ કરવાની ખોટી રીતથી અને ચીરવાના સંચાને ખોટી રીતે ફરી બંસાડવાથી અને ખરાબ દેખરેખથી થાય છે.	મશીન વાપરનારાઓને સાફ કરવાની, ફરી ગોઠવવાની અને તેની તપાસ કરવાની પદ્ધતિ શીખવવી જોઇએ: નિયમીત તપાસ કરવી જોઇએ (દાખલા તરીકે રોજ મશીનના સલામતીના ગાર્ડની તપાસ કરવી જોઇએ) અને જેને જરૂર પડે તેની રીપેર કરાવવા જોઇએ.

સમારકામનું સંચાલન કરવું

જ્યાં જગા અને સાધનો કસોઇના વ્યવસાય કરનારના નહીં હોય, દાખલા તરીકે શાળાઓમાં કોન્ટ્રાક્ટ પર આપેલું કામ. ત્યાં સંભાળવાની જવાબદારી કોની છે એ બન્ને પાર્ટી વચ્ચે સ્પષ્ટ રીતે મંજૂર થવું જ જોઇએ.

અમુક કિસ્સાઓમાં, જેમ કે ગેસ અને ઇલેક્ટ્રીક સીલ્ટમોમાં, જેઓ કામ કરે તેઓ માટે સ્પષ્ટ કાયદેસરની તાલીમ અને યોગ્યતાની જરૂરિયાત હોય છે.

સમારકામ વેળાએ, સમારકામ કરતાં કોન્ટ્રાક્ટરો અને રસોઇના વ્યવસાય કરતા, એમ બન્નેની સલામતીની જવાબદારી હોય છે. કેટરરે એ ચોક્કસ કરવું જોઇએ કે જે સાધન પર કામ થાય છે એ સલામત છે કે નહીં, દાખલા તરીકે, એની આસપાસનો વિસ્તાર ચોખ્ખો હોવો જોઇએ.

કોન્ટ્રાક્ટરોએ એ ચોક્કસ કરવું જોઇએ કે કામદારો કામ રવાની સલામત પદ્ધતિને અપનાવે અને તેઓ સાધન અને ામ કરવાની જગા પર કામ કરાય તેવી સ્થિતિમાં મુકી જાય.

જ્યારે સમારકામનો કાર્યક્રમ તૈયાર કરાય, ત્યારે કેટરરોએ સાધન અને જે ઇમારતનો ભાગ રીપેર કરવાનો હોય તેને ઓળખી આપે, કામ શું કરવાનું છે, સમારકામ કેટલી વાર રવાનું હોય છે અને જે વ્યક્તિ કરશે એ આ કામ માટે યોગ્ય છે કે નહી એ બધાંની જાણ મેળવી લેવી જોઇએ. ાર્યક્રમની તૈયારીને સાધારણતયા સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના અંદાજના કામની સાથે જોડી શકાય.

સમારકામના પ્રકાર

સમારકામના પાંચ મુખ્ય પ્રકારને ગણત્રીમાં લેવા જોઇએઃ

- સફાઈઃ
- ઘસાઇ અને છોલાઈ જાય અને નુકસાન થાય એ જોવા માટે નિયમીત તપાસ થવી જોઇએઃ
- સમારકામની યોજનાઃ
- બગડી જાય એનું સમારકામઃઅને
- ઇન્સ્પેક્શન અને પરીક્ષા

સફાઇ

રસોઇના દરેક વ્યવસાય માટે સફાઈ એક મહત્વપૂર્ણ કાર્ય છે. ધંધાનું માર્ગદર્શક, જેમ કે ઇંડસ્ટ્રી ગાઇડ ટુ ગુડ હાઇજીન પ્રેક્ટીસ (આ વિષે વાંચવા માટે આ પત્રિકાની આખરમાં જુઓ) ખોરાકના આરોગ્ય પર થોડી સલાહ આપે છે. નીચેના પગલાં ઇજા થતી રોકવા અને માંદગીથી બચવા માટે સૌથી અગત્યના છેઃ

- સફાઇ માટે સલામત પદ્ધતિની ગોઠવણ કરોઃ
- સફાઇની વસ્તુઓને સલામત રીતે વાપરવા પર ખાસ ધ્યાન આપોઃ
- સ્ટાફને તાલીમ આપો અને તેમની દેખરેખ રાખોઃ
- ભોંય પર કઇ ઢોળાયું હોય તો તેને તરત જ સાફ કરી લોઃ
- ભોંય પરથી સાબુનને ધોઈ નાંખોઃ
- ભીની રીતે ભોંય સાફ કરી હોય તો તેને તરત સુકવી દોઃ અને/અથવા જો એમ ન બને તો ભોંય ભીની છે. એવી નિશાની લગાવો.

નિયમીત તપાસ

રોજ દેખાય એવા ઘસામણ. ચિરાઇ જાય કે છોલાય જાય એની અહી તપાસ કરોઃ

- મશીનગાર્ડ (મશીનો પર સલામતીના સાધનો)ઃ
- ગેસના નિયંત્રણના સાધનોઃ
- ઇલેક્ટ્રીક પ્લગ અને વાપરોઃ
- વાતાયાન સીસ્ટમઃ
- જે સાધનો ભોંય પર ઢોળે એન

કઇ નિશાનીઓ જોવી જોઇએ અને અના પર નજર રાખવી જોઇએ અને બગડી ગયેલ વસ્તુની કેવી રીતે જાણ કરવી જોઇએ એના પર સ્ટાફને તાલીમ આપો.

યોજના પ્રમાણે સમારકામ

સાધનો સલામતીથી ચાલ્યા કરે એ ચોક્કસ કરવા માટે તેનું નિયમીત રીતે સમારકામ થવું જોઇએ. આ કોઈ યોગ્ય વ્યક્તિ દ્વારા જ થવું જોઇએ, જેમ કે યોગ્ય નીપુણ સર્વિસ એન્જીનીયરો.

બગડી જાય તેનું સમારકામ

સલામતી ભયાવહ રીપેર યોગ્ય વ્યક્તિ દ્વારા યોગ્ય સાધનો વાપરીને જ થવું જોઇએ. એ જરૂરી છે કે સાધનનો વપરાશ ફરી ચાલુ કરે એ પહેલા એના કાર્યની અને સલામતીની પરીક્ષા થાય.

સાધનને વપરાશમાં રાખવા માટે અયોગ્ય કામચલાઉ સમારકામ કદી કરવા નહીં જોઇએઃ તે કદાચ અકસ્માત કરાવે અને સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના કાયદાઓની વિરૂદ્ધ પણ જશે.

ઇન્સ્પેક્શન અને પરીક્ષા

એવા સાધનો, જેમ કે વરાળ અને દબાણવાળા, કે ઉચકવાના સાધોનોની અમુક મુદતે પૂર્ણ તપાસની કયાદેસર જરૂરત છે.

આ સાધનોની પૂર્ણ તપાસ, ઇન્સ્પેક્શન અને પરીક્ષાની મુદત માટે, કોઠો 2 જુઓ. પરીક્ષા અને તપાસ એવી વ્યક્તિ દ્વારા થવી જોઇએ જે આ કામ માટે યોગ્ય હોય. વરાળ, દબાણવાળા અને ઉચકવાના સાધનો વિગેરેની તપાસ સામાન્ય રીતે એન્જીનીયરીંગ ઇન્સ્પેક્શન કંપનીઓ દ્વારા થાય છે, અને ગેસના સાધનો માટે કોર્ગીના અધિકૃત એન્જીનીયરો દ્વારા થાય છે, તેમ છતાં ફેક્ટરીઓમાં યોગ્યતા પૂરવાર કરવા માટે કોર્ગીની અધિકૃતતાની કાનૂની જરૂરિયાત નથી.

ધ પ્રોવીઝન એન્ડ યુઝ ઑફ વર્ક ઇક્યુપમેન્ટ રેગ્યુલેશન્સ 1008માં અમુક સંજગોમાં તપાસ માટે અમુક જરૂરિયાતો છે. સાધારણતયા, આ નવી જરૂરિયાત મોટાભાગના રસોઇના સાધનોને લાગુ નથી પડતી, અને તેને માટે યોગ્ય સમારકામની સત્તા પૂરતી છે.

ખોરાકની સલામતી

જ્યારે તમે રસોઇના સાધનોને પસંદ કરો, ફીટ કરો, વાપરો, સમારકામ કરાવો અને સફાઈ કરો ત્યારે ખોરાકની સલામતી પર હંમેશા વિચાર કરો. તમારા સ્થાનિક વાતાવરણના ઓફિસર (એન્વાયર્મેન્ટલ ઑફિસર), આના પર તમને સલાહ આપી શેક છે.

કોઠો 2 પૂર્ણ તપાસ, ઈન્સ્પેક્શન અને નીરીક્ષણના અંતર

સાધનો	**ઈન્સ્પેક્શનના અંતર પર સલાહ**
ગેસના સાધનો	12 મહિના
પ્રેશર કુકરો, પ્રેશર ફ્રાયરો, વરાળના તપેલા, પાણી ઉકાળવાના સાધનો અને બીજા વરાળ કરતાં પ્રેશરના સાધનો	કોઈ પણ યોગ્ય વ્યક્તિ દ્વારા બંસાડવામાં આવેલા લખાણમાં યોજનાની પરીક્ષા પ્રમાણે
ઇલેક્ટ્રીકલ સાધનો (હોટેલના, સિવાય કે મોટા જોખમના વિસ્તારો જેમ કે રસોઇઘર) ઇલેક્ટ્રીકના સાધનો (રસોઇઘર)	*પોર્ટેબલ:* 1 વાપરનરે સાધનની બહાર અને તેના વાયર અને પ્લગની તપાસ કરવી જોઇએ: 2 નિયમાનુસાર દેખીતી રીતે તપાસ કરવી. 6-12 મહિના: તપાસ અને પરીક્ષા એમ બન્ને લેવા. 1-5 વર્ષ *ફીટ કરેલ:* ઇન્સ્ટીટ્યૂટ ઑફ ઇલેક્ટ્રીકલ એન્જીનીયર્સની (IEE) સલાહ પ્રમાણે તપાસ અને પરીક્ષા દર 4 વર્ષે વધારે માંગ હોવાનો કરણે. આઇ.આઈ.એ ભલામણ કરે છે કે રસોઇની સાધનોની વધારે વાર તપાસ થાય. દાખલા તરીકે, જો પૉર્ટેબલ હોય તો: 1 નિશ્ચિત દેખીતી તપાસ, 1 મહિને: 2 તપાસ અને પરીક્ષા સાથે. 6 મહિને આ સંક્ષેપ્તના કોઠાને કારણે વધારે માહિતી ક્ષમતાની બહાર છે અને તમારે યોગ્ય ઇલેક્ટ્રીશીયન પાસે સલાહ લેવી જોઇએ. દરેક ફીટ કરવાની રીત જૂદી હોય છે અને શરૂઆતના પરિણામના આધારે એ શક્ય છે કે તપાસનું અંતર વધારી શકાય.
ઇલેક્ટ્રીકલ સર્કીટ	યોગ્ય ઇલેક્ટ્રીશીયનની સલાહ પ્રમાણે.
ઉચકવાના સાધનો, દાખલા તરીકે હોઇસ્ટ અને લીફ્ટ (લીફ્ટીંગ ઓપરેશન્સ એન્ડ લીફ્ટીંગ ઇક્યુપમેન્ટ રેગ્યુલેશન્સ 1998)	આગલના ઑથોરિટીઓ દ્વારા સલાહ આપવામાં આવી હોય એ પ્રમાણે. આગ બુઝાવવાના સાધનો અને એફાર્મના સાધોનોની દર વર્ષે દેખરેખ કરવી જોઇએ અને સાથે સાથે દર અઠવાડિયાયે અલાર્મની પરીક્ષા કરવી એ યોગ્ય અંતર કહેવાશે.

વધુ વાંચવું

મેમોરેન્ડમ ઑફ ગાઇડન્સ ઓન ધ ઇલેક્ટ્રીસીટી એટ વર્ક રેગ્યુલેશન્સ 1989 HSR25 HSE Books 1989 ISBN 07176 16029

એફ્ટી ઇન ધ ઇન્સ્ટોલેશન એન્ડ યુઝ ઑફ ગેસ સીસ્ટમ્સ એન્ડ ઍપ્લાયન્સીસ. ગેસ સેફ્ટી (ઇન્સ્ટોલેશન એન્ડ યુઝ) રેગ્યુલેશન્સ 1998 એપ્રુવ્ડ કોડ ઑફ પ્રેક્ટીસ એન્ડ ગાઇડન્સ L56 HSE Books 1998 ISBN 07176 16355

સેઇફ યુઝ ઑફ વર્ક ઇક્યુપમેન્ટ પ્રોવીઝન એન્ડ યુઝ ઑફ વર્ક ઇક્યુપમેન્ટ રેગ્યુલેશન્સ એપ્રુવ્ડ કોડ ઑફ પ્રેક્ટીસ એન્ડ ગાઇડન્સL22 HSE Books 1989 ISBN 07176 1626 6

મેઇન્ટેઇનીંગ પોર્ટેબલ એન્ડ ટ્રાન્સપોર્ટેબલ ઇલેક્ટ્રીકલ ઇક્યુપમેન્ટ HSG 107 HSE Books 1994 ISBN 071760715 1

ઇંડસ્ટ્રી ગાઇડ ટુ ગુડ હાઇજીન પ્રેક્ટીસઃ કેટરીંગ ગાઇડ 1989 ISBN 0 900 103 00 0 કિંમતવાળા પ્રકાશન Chadwick HOuse Group Limited, Chadwick Court, 15, Hatfields, London DE1 8DJ. Tel: 020 7827 5882 થી મળશે.

સેફ્ટી ઑફ પ્રેશર સીસ્ટમ્સ પ્રેશર સીસ્ટમ્સ સેફ્ટી રેગ્યુલેશન્સ 2000. એપ્રૂવ્ડ કોડ ઑફ પ્રેક્ટીસ L122 HSE Books 2000 ISBN 0 7176 1767 x (મે 2000માં પ્રકાશન થશે).
ૃસેઇફ યુઝ ઑફ લીફ્ટીંગ ઇક્યુપમેન્ટ. લીફ્ટીંગ ઑપરેશન્સ એન્ડ લીફ્ટીંગ ઇક્યુપમેન્ટ રેગ્યુલેશન્સ 1998 એપ્રુવ્ડ કોડ ઑફ પ્રેક્ટીસ એન્ડ ગાઇડન્સ L113 HSE Books 1998 ISBN 07176 16282

એચ.એસ.ઈ.ની મફત પત્રિકાઓ

મેઇન્ટેઇનીંગ પોર્ટેબલ ઇલેક્ટ્રીકલ ઇક્યુપમેન્ટ ઇન હોટેલ્સ એન્ડ ટુરીસ્ટ એકોમોડેશન INDG 23 HSE Books 1996

લપસવું અને ઠોકર ખાવીઃ અમરી ગાઇડન્સ ફૉર ધ કેટરીંગ ઇંડસ્ટ્રી CAIS6 HSE Books 1996

હાયરીંગ એન્ડ લીઝીંગ આઉટ ઑફ પ્લાન્ટઃ એપ્લીકેશન ઑફ PUWER 98, રેગ્યુલેશન 26 અને 27 MISC156 HSE Books 1998

જ્યારે આ પ્રકાશનમાં આપેલી ઉલ્લેખની ચોકસાઇ પર પૂરે પૂરૂં ધ્યાન અપાયું છે, તેમ છતાં તેની ભષ્યિની ઉપલબ્ધીની ખાત્રી આપી શકાશે નહીં.

એચ.એસ.ઇ. ના કિંમતવાળા અને મફત પ્રકાશનો મેઇલ ઓર્ડર દ્વારા HSE Books, PO. Box 1999 Sudbury, Suffolk CO10 2WA પર મળી રહેશે. ટેલીફોનઃ 01787 881165 ફેક્સઃ 01787 313995 આને એચ.એસ.ઇ.ની વેબસાઇટથી પણ ઓર્ડર કરી શકાશે. www.hsebooks.co.uk

એચ.એસ.ઇ.ના કિંમતવાળા પુસ્તકો સારી પુસ્તકની દુકાનોથી મળશે.

વધારે પૂછપરછ માટે ફોન કરોઃ 08701 545500, અથવા અહીં લખોઃ HSE Information Centre, Broad Lane, Sheffield S3 7HQ વેબસાઇટઃ www.hse.gov.uk

આ પત્રિકામાં સારી પદ્ધતિઓ આપવામાં આવી છે જે ફરજિયાત નથી પણ તમારે શું કરવું એ જાણવા માટે તમને કદાચ મદદરૂપ થાય.

આ પ્રકાશનની નકલ, જાહેરખબર, સમર્થન કે વ્યવસાયિક ઇરાદા સિવાય છુટથી થઇ શકે છે. આમાં જે માહિતી આપવામાં આવી છે એ હાલની છે 3/00. મહેરબાની કરીને આનો શ્રોત એચ.એસ.ઇ. છે એ સ્વીકારશો.