



રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાયમાં સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની તાલીમ વળતર આપે છે.

ખાનપાન પત્રક નંગ 4

આ માહિતી પત્રિકા રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાયમાં સંપર્ક જૂથ (હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી ઈન કેટરીંગ ઈન્ડસ્ટ્રી લીએઝન કમીટી), હેલ્થ કમિટી દ્વારા એક શ્રેણીમાં ભાગ સ્વરૂપ પ્રકાશિત કરવામાં આવી છે. કમિટીની વિગત આખરમાં આપવામાં આવી છે. આમાં હાલના સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના કાયદાન પાલના કામ આપનારઓ કેવી રીતે કરી શકે છે તેના પર વાસ્તવિક સલાહ આપવામાં આવી છે અને આ ખાસ રસોઈ બનાવવાના નાના વ્યવસાય માટે લખવામાં આવી છે. ઈરાદો એ છે કે આને સભ્યોની સંસ્થા અને બીજા માર્ગો દ્વારા રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાયને પહોંચતું કરવામાં આવશે માર્ગદર્શન હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી એક્ઝેક્યુટીવ દ્વારા નિર્ગમન કરવામાં આવ્યું છે.

સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી સાથે કડાકૂટ શા માટે કરવી જોઈએ?

આકડાશાસ્ત્ર એ બતાવે છે કે ખરાબ સંચાલન પદ્ધતિ અકસ્માત કરાવે છે અને નાણાં. સમય અને પરિશ્રમનો ખર્ચ જાય છે.

છેલ્લા છ વર્ષમાં રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાયમાં અકસ્માતનો દર લગાતાર બંધતો ગયો છે. 1986 ની સરખામણીમાં મોટી ઈજાનો દર 54 % વધ્યો છે.થી વધુ ઈજાઓ લપસી જવાથી કે ઠોકર ખાવાથી, અથવા ગરમ વસ્તુઓના પરિણામ સ્વરૂપ થઈ હતી. અકસ્માતનો દર. જે મોટા પ્રમાણમાં નથી.. પણ જેથી ત્રણ કે વધુ દિવસ કામથી બહાર રહેવું પડે છે. તેની સંખ્યા છેલ્લા છ વર્ષમાં બેગણી થઈ ગઈ છે.

આ સંખ્યા ખર્ચ બતાવે છે. બન્ને, વ્યક્તિગત રીતે દુખાવો અને સહન કરવાની દૈષ્ટીએ અને કામ આપનારને સીધો ખર્ચ થાય તે દૈષ્ટીએ. હાલના વિવિધ વિકાસનો વ્યવસાય એ સમજાવે છે કે દરર એક અકસ્માત. જેથી કામમાં ત્રણ દિવસની રજા પાડવી પડે છે તે દીઠ સાત ઓછી ઈજાના કિસ્સાઓ હોય. છે અને આમાંથી 189 અકસ્માતોનું પરિણામ મીલકતને નુકસાન થાય તેવા હોય છે. અકસ્માતોના ખર્ચ કપનીના પૂરા ખર્ચના 85% સુધી પહોંચી શકે છે. અને તેમ છતાં આવા અકસ્માતોમાંથી 70% ના અકસ્માતો સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના સંચાલના સુધારા દ્વારા રોકી શકાય છે.

સંચાલકોની ફરજ

આ માહિતી પત્રિકા એ બાતવશે કે વ્યવસાયના બીજા બધા દષ્ટિકોણની જેમ જ સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીનું સચાલ પણ અગત્યનું છે.

મુખ્ય જોખમો ક્યા છે?

એકાકી કામની જગાઓ તેમની પોતાની જોખમમાં નમૂનાઓ બનાવશે, પણ રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાય મુખ્ય અકસ્માત અને બીમારી આપનારા આ કારણો છે.

- લપસવું, ઠોકર ખાવી કે પડી જવું
- કચકવું કે હાથથી સંભાળવું
- ગરમ તળ અથવા ઈજા કરતા પદાર્થો સાથે સંપર્કમા આવવું
- ડર્મેટાઈટીસ
- કામને લગતા ઉપરના અવયવોમાં ખામી

શું થઈ શકે છે?

યાદ રાખો કે મોટાભાગના અકસ્માતો સારા સંચાલન અને દેખરેખ રાખવાથી ટાળી શકાય છે અને એની સાથે સાથે અસરકારક તાલીમતી, જે એક સફળ ધંદો ફેર નતી આવતો. રસોઈ બનાવવાના સૌથી વધુ જોખમવાળા જે વિભાગો છે ત્યાં કાળજીપૂર્વક યોજના અને વિચાર અપનાવવામાં આવે તો તે અકસ્માત અટકાવવામાં અને ખર્ચ ઘટાડવામાં મદદ કરી શકે છે. આ. કાયદો લાગુ કરતા ઓફિસરોને એ પણ બનાવશે કે તમે સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના કાયદાના પાલનના ખરા રસ્તા પર જઈ રહ્યા છો.

તાલીમ

માલીક અને સંચાલકની ફરજ છે કે તેઓ કામ કરનારને દર્શાવેલ તાલીમ આપે કાયદો એ માગે ચે કે દરેક કામ આપનાર અને ખુદ-કામ કરનાર વ્યક્તિ (સેલ્ફ એમ્પ્લોયડ) એ તેમને માટે અને તેમના હાથ નીચે કામ કરનાર માટે. જેમાં નવા કામ કરનાર. પાર્ટ-ટાઈમ કામ કરનાર અને એજન્સીના કામવાળીઓને સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની તાલીમ આપે એ સમજવાની કદર કરવી જોઈએ કે સ્ટાફ સલામત રીતે કામ કરે છે કે નહીં તેઓ સારી પદ્ધતિથી કામ કરે છે એ ચોક્કસ કરવા માટે કાઢેલો સમય:

- વ્યવસાયનો સમય અને નાણાં બચાવે છે: સ્ટાફના અકસ્માતોમાં, સાધનના નુકસાનમાં, જગાના નુકસાનમાં અને સાધનસંપતિમાં સમય અને નાણાંનો વ્યય ઓછો થશે:
- સલામતીના સુધારાને લીધે વધતી સ્ટાફની ધ્યેયનિષ્ઠા અને સલામતીનો અનુભવ, સેવામાં સુધારો, કામમાં જવાબદારી અને ઉત્સાહ લાવે છે.

તાલીમની ઉપલબ્ધી પર માર્ગદર્શન આ શ્રેણીની આવતી પત્રિકાનો વિષય રહેશે.

કામ કરનારાઓ સાથે મસલત

સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીનું સારું સંચાલના ફક્ત કામ કરનારાના સહયોગથી જ થાય છે. એ બહુ જ જરૂરી છે કે તમારા કામ કરનારાઓ પાસે શું આશા રખાય છે એની તેઓને જાણ હોય અને કામમાં તેમના સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીમા જે જોખમ હોય તેનાથી અને જે સલામતીથી કામ કરવાની પદ્ધતિ અપનાવાતી હોય તેનાથી તેઓ વાકેફ હોય.

સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની પધ્ધતિના વિકાસ માટે જો તમે કામ કરનાર સાથે મસલન કરો તો તેમનો સહયોગ વધુ રચનાત્મક નીવડે છે જ્યાં તમે વ્યવસાયના સંઘને પારખતા હો. ત્યાં કોઈ કામ આગળ વધારો તે પહેલા તમારે સલામતીના પ્રતિનિધિની સાથે મસલત કરવી જ પડશે જ્યાં વ્યવસાયદારી સંઘ નહીં હોય. ત્યાં કામ કરનારને તેમના તરફથી એકને સલામતીના પ્રતિનિધિ તરીકે પસંદ કરવા માટે પ્રોત્સાહન આપવું જોઈએ. સલામતીના પ્રતિનિધિને સંડોવવાથી સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીનું પ્રમાણ કામમા વાસ્તવિક રીતે મુકવામા અસરકારક થશે.

સંક્ષિપ્ત

સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી જો બરાબર બેસાડવામાં આવે તો એ બોજો નથી બનતું.

સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીને અસરકારક રીતે સંભાળવાથી:

- એ એક બોજો ન બને એની ખાત્રી આપે છે:
- ખર્ચને અલ્પ પ્રમાણમાં રાખે છે અને કદાચ એમાં બચત પણ લાવે:
- વ્યવસાયની સૌથી અગત્યની સંપત્તિ: કામ કરનારા, થતી ઈજા અને માંદગીને અટકાવે છે.
- નાગરિક (સિવિલ દાવો) માંગની શક્યતા ઘટાડે છે.

સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીનું અસરકારક સંચાલનની સૌથી સારી રીતે સિદ્ધિ આ કરવાથી થાય છે:

- વ્યવસાયના સંચાલન માટે આ એક આંતરિક અને અગત્યનો ભાગ જ છે:
- મુખ્ય જોખમના વિસ્તારને ઓળખવા અને તેના પર પહેલા પગલા લેવા:
- તમારા માટે સ્પષ્ટ ધ્યેયો બેસાડવા, દાખલા તરીકે સ્ટાફને તાલીમ આપવી અને તેમની ફરજો સ્પષ્ટ કરવી:
- બરાબર રીતે તપાસ રાખવી
- દરેક દરજજે સ્ટાફ સાથે મસલત કરવી

એન્ફોર્સમેન્ટ ઓફિસરોનું ભાગ ભજવવું

આ માહિતી પત્રિકા ફક્ત સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીનો જ ઉલ્લેખ કરે છે. એનો ઈરાદો ખોરાકમાં સલામતી અને આરોગ્યની જરૂરિયાતોને આવરી લેવાનો નથી..

મોટાભાગના રસોઈ બનાવવાના સંજોગોમાં સ્થાનિક અધિકારીઓ (લોકલ ઓથોરિટી) ના એન્ફોર્સમેન્ટ ઓફિસરો સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના કાયદાને અમલમાં મુકાવવા માટે જવાબદાર હોય છે. એચ.એસ.સી. ના તપાસ કરનાર વ્યક્તિઓ, સંસ્થાઓની રસોઈ બનાવવાની સગવડ પર ધ્યાન આપે છે. જેમ કે ઈસ્પિતાલ, શાળાઓ વિગેરે એન્ફોર્સમેન્ટ ઓફિસરોનું કામ ફક્ત કાયદાને બેસાડવાનું જ નથી પરંતુ સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીને

પ્રોત્સાહિત કરવાનું કાયદા પર સલાહ આપવાની અને એનું કેવી રીતે પાલન કરવું અને માહિતીના બીજા સ્ત્રોત, દાખલા તરીકે એચ.એસ.ઈ. પાસેથી ઉપલબ્ધ પુસ્તિકાઓ છે તે પર સલાહ આપવાનો છે વધુમાં, ઘણી સ્થાનિક ઓથોરિટીઓ ક્યાં તો સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી પર તાલીમ આપે છે અથવા વ્યવસ્થા કરી આપે છે.

એટલા માટે, એન્ફોર્સમેન્ટ ઓફિસરો વ્યવસાયને મદદ કરવા માટે છે અને સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી પર પ્રોત્સાહન આપવા માટે છે.

કાયદાનો મુખ્ય ધ્યેય

આ માહિતી પત્રિકા કાયદાને વિગતમાં સમજાવવાની કોશીશ નથી કરતી. એ ફક્ત કામ પર અકસ્માતોને અને માંદગીને રોકવા માટે સંચાલકો શું કરીશકે છે એનો સંક્ષિપ્તમાં પરિચય આપે છે. તમે કદાચ વાંચ્યું હશે કે સંખ્યાબંધ નવા નિયમોને, જે સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના નિર્ગમનોને, જેમાં હાથતી પકડવાતી માંડીને સલામતીના સંચાલન સુધી છે તેને લાગુ કરવામાં આવ્યા છે કમીટીનો ધ્યેય રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાય માટે જે ખાસ અગત્યનું છે એની જરૂરિયાતને આગળ લાવવાનો છે. અને આને આ શ્રેણીની આગલી માહિતી પત્રિકાઓમાં કરવામાં આવશે. તેમ છતાં. સાધારણતયા કાયદો જે જરૂરિયાત માગે છે એની રૂપરેખા નીચે બેસાડવામાં આવી છે.

કાયદો એ માંગે છે કે જ્યાં સુધી વાસ્તવિક હોય ત્યાં સુધી તમારી તેમજ બીજા, જેઓને તમે કઈ કરો અથવા ન કરો તેની અસર થતી હોય. તેઓનું સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી જળવાઈ રહે આ ફરજ એ લોકો માટે જાય છે જેઓ:

- તમારા માટે કામ કરે છે. એમાં એજન્સી, રોજ બ રોજ કામ કરતા, પાર્ટ-ટાઈમ કામ કરતા અને તાલીમ લેનાર અને સબકોન્ટ્રક્ટરો:
- જેઓ તમારા કામની જગા વાપરે છે:
- જઓને તમારા સાધનો વાપરવાની પરવાનગી છે:
- તમારા કામના વિસ્તારમાં મુલાકાત લેવા આવે છે:
- જેઓને કદાચ તમારા કામથી અસર થતી હોય:
- તમારી વ્યવસાયિક સેવાઓ વાપરના હોય.

તમે તમારી જગામાં બીજા કામ આપનારને રસોઈ બનાવવાની સેવાઓ આપી શકો છો. કાયદો એ માંગે છે કે બધાં કામ આપનારાઓ જે એક જ જગ્યા વાપરે છે. તેઓ સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી માટે સહયોગ આપી સુમેળથી કામ કરે.

કાયદો કામના બધા વિસ્તારોમાં અને કામે દરેકને લાગુ પડે છે - કામ કરનાર, તપાસનાર, સંચાલન કરનાર, ડાયરેક્ટર અને ખુદ-ધંધો ચલાવનાર-બધાંની આ ફરજ છે.

વાસ્તવિક રીતે, તમારે તમારા કામની જગામાં જોખમો ઓળખવા જોઈએ અને જેટલું બાજબી રીતે શકાય હોય. તેટલા પગલા ભરીને એને ઘટાડવા અથવા નાબુદ કરવા જોઈએ અમુક કિસ્સાઓમાં કામની જગાએ સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીનો કાયદો કદાચ તમને ચોક્કસ કામ કરવાની જરૂર પાડે.

રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાયની સંપર્ક કમીટીમાં સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી

રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાય અને સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી એકઝેક્યુટીવે એક કમીટી નીમણુંક કરી છે આ વ્યવસાયના વેપાર અને ધંધાદારી સંસ્થાઓ, વ્યવસાયી સંઘ અને એન્ફોર્સમેન્ટ ઓથોરિટીના સભ્યોની બની છે આ કમીટી માહિતીના વિકાસ અને સંચાર માટે એક જાળ તરીકે કામ આપે છે અને વ્યવસાયમાં માર્ગદર્શન આપે છે અને એક સભાસ્થાન ઉપલબ્ધ કરે છે જ્યાં નિર્ગમનોને ઓળખી તેનો ઉકેલ થઈ શકે. આ માહિતી પત્રિકાને એચ.એસ.ઈ.ના ચોક્કસ માર્ગદર્શન તરીકે નથી ઓળખી શકાતી. તેમ છતાં, તે વ્યવસાયમાં સૌથી સારી પધ્ધતિની માહિતી આપે છે. જે ભૂતકાળમાં એચ.એસ.ઈ. અને સ્થાનિક ઓથોરિટીની તપાસ કરનારાઓની, એક સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના કાયદાઓનું પાલન કરવા માટેના માર્ગદર્શન તરીકેની મંજૂરી તરીકેની મંજૂરી મેળવે છે.

વધુ સલાહ અને માહિતી

આ શ્રેણીની બીજી માહિતી પત્રિકાઓ તમને કોઈ ખાસ વિષય પર સલાહ આપી શકશે. તેમ છતાં, જો તમને સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના વિષય પર વધુ માહિતીની જરૂર હોય. તો તમારે તમારી સ્થાનિક ઓથોરિટીના વાતાવરણ સ્વાસ્થ્ય વિભાગ (અન્વાયર્મેન્ટલ હેલ્થ ડિપાર્ટમેન્ટ)ને અથવા તમારી સ્થાનિક સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી એકઝેક્યુટીવની કચેરીનો સંપર્ક કરવો જોઈએ. આ બંનેના સરનામા ફોનબુકમાંથી મળી આવશે.

આ પત્રિકામાં સારી પધ્ધતિની નોંધ છે જે ફરજિયાત નથી પણ તમારે શું કરવું જોઈએ એ જાણવા માટે આ કદાચ ઉપયોગી થાય.

આ પ્રકાશનની નકલ, જોહેરખબર, સમર્થન કે વ્યવસાયિક ઈરાદા સિવાય છુટથી થઈ શકે છે આમાં જે માહિતી આપવામાં આવી છે એ હાલની છે 9/95 મહેરબાની કરીને આને શ્રોત એચ.એસ.ઈ છે એ સ્વીકારશો.

એચ.એસ.ઈ. દ્વારા છપાયેલ અને પ્રકાશિત કરવામાં આવેલ.