



જ્યારે રસોઈના સાધનો અને કામ કરવાની જગા પસંદ કરીએ ત્યારે સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી માટે યોજના બનાવવી

રસોઈ માહિતી પત્રિકા ક્રમાંક 9

પરિચય

આ માર્ગદર્શક હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી ઈન કેટરીંગ ઈન્ડસ્ટ્રી લીએઝન કમીટી દ્વારા નિર્માણ કરવામાં આવી છે.

રસોઈ પત્રિકા ક્રમાંક 8, રસોઈના સાધનો અને કામ કરવાની જગાને સંભાળવું (મેનેજિંગ ધ હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી કેટરીંગ ઈક્યુપમેન્ટ એન્ડ વર્કપ્લેસીસ) (CAIS8 1997 HSE Books) આ પત્રિકા જ્યારે તમે સાધનો ખરીદો અને વાપરો ત્યારે સાવધીને યોજના કરવું કેટલું અગત્યનું છે એના પર ભાર આપે છે. આ માર્ગદર્શિકા ત્યાંથી આગળ વધે છે અને તમને સાધન પસંદ કરવાના, એમ પરિવર્તન કરવાના અને વાપરવાના, એમ દરેક દરજ્જે સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના અગત્યના મુદ્દાઓ આપે છે.

કામ યોજના કરવી

દરેક રસોઈ કરવાના કામ એના સાધનો અને જ્યાં બનાવવાના હોય તે જગાને ઉચિત હોવા જોઈએ. સલામતીનો આધાર રસોઈ બનાવવી ઈમારત, સાધનો અને રસોઈનો પ્રકાર અને પ્રમાણ અને તમારા સ્ટાફની યોગ્યતા. આ બધા વચ્ચેના સંબંધ પર આધારીત રહેશે. આમાંથી કોઈપણ એક વિગત, તમારી રસોઈની પ્રવૃત્તિને સિમીત કરી શકે છે - દાખલા તરીકે જગાની કે હવાછિદ્રની અછતનો અર્થ એ થયો કે તમે જે તળવા માટે નવું ફાયર લેવાના હતા તે કદાચ હવે સલામત નહીં હોય.

રચનાની યોજના

તમારી જગામાં સારા સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની ચાવી, સારી રચના છે. જ્યારે તમે નવી રચનાની યોજના કરો, અથવા તો હાલની યોજનાની ફેરતપાસ કરો, ત્યારે જોખમોને નાબુદ રવાનું અથવા તો જેમ બને એમ ઘટાડવાની અગત્યતાને ધ્યાનમાં લેવાનું યાદ રાખવું. તમારે ઈમારત, સાધનો, ક્રિયા, કામ કરવાની પદ્ધતિ, સ્ટાફ અને સ્વચ્છતાનો વિચાર કરવો જોઈએ.

તમે જે વ્યવસ્થા ગોઠવો તેમાં તમારે સ્વચ્છતાની સાથે સાથે સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની જરૂરિયાતો પૂરી પાડવી જોઈએ. (દાખલા તરીકે સાધનોની બનાવટ, ભોંયતળિયાની સપાટી અને કામ કરીએ એ રૂમનું તાપમાન)

કામ કરવાની જગા ઉચિત હોય તેની ખાત્રી કરો.

ભીંતો, ભોંયતળિયા, લાઈટો, હવાછિદ્રો અને વાતાવરણને લગતા બીજા દૃષ્ટિકોણ કાનૂની જરૂરિયાતોને મળવા જ જોઈએ. સલામત ભોંયતળિયા, હવાછિદ્રો અને લાઈટો ખાસ અગત્યના છે. રસોઈની જગાએ આની ઘણીવાર અવગણના રવામાં આવે છે.

ભોંયતળિયા

ભોંયતળિયા વિષેની માહિતી કેટરીંગ માહિતી પત્રિકા ક્રમાંક 6 લપસવું અને ઠોકર ખાવી: અમરી ગાઈડન્સ ફોર કેટરીંગ ઈન્ડસ્ટ્રીમાં આપવામાં આવી છે. (CAIS6 1996 HSE Books).

હવાછિદ્રો

- વરાળ અને બળતરનો ધુમાડો જ્યાં ઉત્પન્ન થાય ત્યાંથી બહાર કાઢવો જ જોઈએ.
- કામ કરવાની જગાને ઠંડક અને ગંધને ફરતા પંખાઓથી બહાર કાઢવી જોઈએ.
- જે હવા બહાર કાઢવામાં આવે અથવા બળતર માટે વપરાય તેને બહારની હવા લાવી કાઢી નાંખો.
- હવાની ગુણવત્તાની પરીક્ષાની સાધારણતયા જરૂર નથી. જો તમને કોઈ ખાસ સંજોગોને કારણે શંકા હોય તો તમારા વ્યવસાયની સંસ્થાને પૂછો.

લાઈટ

- કામ કરનારાઓ જોખમ જોઈ શકે એટલા માટે પૂરતી લાઈટ ઉપલબ્ધ હોવી જ જોઈએ
- કામ કરનારાઓ તેમનું કામ ખરી રીતે અને સલામત રીતે કરી શકે એટલા માટે પરસાળમાં અને કામ કરવાની જગામાં પર્યાપ્ત લાઈટ આપવી જ જોઈએ.

યોગ્ય સાધનો પસંદ કરવા

ફક્ત એવા જ સાધનો ઉપયોગમાં લો જે સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી માટે 'યોગ્ય' હોય. કોઈપણ નવા સાધનને વેચાતું લેતા પહેલા એના દરેક જોખમોની પણ જાણ કરવી જોઈએ. જે સાધનો જે કામ માટે યોગ્ય હોય તે માટે જ તેનો ઉપયોગ કરવો જોઈએ. સાધનોના ઉપયોગ ફક્ત યોગ્ય કામ કરવાની જગાએ જ વાપરવા જોઈએ, અને એ ફક્ત એ સ્ટાફ દ્વારા જ જેઓ એ સાધનને સલામતીથી વાપરવા માટે સમર્થ હોય. જ્યારે તમે સાધનોની પસંદગી કરો ત્યારે આ વસ્તુઓને ખ્યાલમાં રાખો.

શું આ વાપરનાર માટે યોગ્ય છે?

જે વ્યક્તિ આ સાધનો વાપરવાનો છે, શું તેને આ ફાવશે? સાધન એવું નહીં હોવું જોઈએ જે વાપરનારને નડતું અથવા બહુ વજનદાર હોય, ખાસ કરીને જો વાપરનાર બટકા કે કમજોર હોય તો.

માપ અને ખડતલ

- જે સાધનો બહુ જ મોટા હોય તે કામ કરવાની જગાને સાંકળી અને ભયજનક બનાવી દે છે.
- જે સાધનો ઘરમાં વાપરવા માટે બનાવવામાં આવ્યા હોય, તે ખાસ કરીને મોટી રસોઈ બનાવવા માટે અયોગ્ય અને પર્યાપ્ત ખડતલ નથી હોતા.

કામ કરવાની અવધી/આવરદા

સાધનોને એની કામ કરવાની આયુથી વધારે લાંબો સમય વાપરવી નહીં જોઈએ. સાધનની સલામત જીંદગી એના માપ, કેટલું વપરાય છે, એ કેટલું યોગ્ય છે અને એને ટેલી સારી રીતે રાખવામાં, આવ્યું છે તેના પર આધારિત રહેશે. વધારામાં, નવા સાધનોમાં હવે કદાચ વધારે સલામતી મુકવામાં આવી હશે.

સલામતીના ગુણલક્ષણો - 1લી જાન્યુઆરી 1993 ની પહેલાના સાધનોનો વપરાશ

જો કામના સાધનો 1લી જાન્યુઆરી 1993 થી પહેલાના વપરાતા હતા, તો તેની સલામતી ખરીદી યાં તે બખતે જે સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની જરૂરિયાતો લાગુ પડતી હતી તેને મળતી આવવી જોઈએ. એચ.એસ.ઈ.ના પ્રકાશનો^{1,2,3,4} માં આ વિષે માહિતી આપવામાં આવી છે.

જે સાધનો 1લી જાન્યુઆરી 1993 પહેલા વપરાતા હતા, તેઓને પણ હવે નવી સાવચેતી, આગ ન લાગે તેનું જોખમ અથવા ગેસ છુટવાના (દાખલા તરીકે રેફ્રિજરેટરો), અથવા ધૂળ, એવા પદાર્થ જેનાંથી કોઈ લપસી જાય, બળી જવાથી અને દાઝી જાય એ માટે રક્ષા, સલામતીના નિયંત્રણો, લાઈટ, ચિન્હો, ચેતવણી અને સમારકામની સલામત પદ્ધતિઓની સ્પષ્ટ જરૂરિયાત પાળવાની રહેશે. હાલના સાધનોને 31 ડિસેમ્બર 1996 સુધી પાલન કરવાનું રહેશે.

તેમ છતાં, એ વાતની સંમતી થઈ છે કે જો 1 જાન્યુઆરી 1993 પહેલા અમલમાં મુકવામાં આવેલ કાયદાઓને મળતા હોય તો ઓવન સિવાય કોઈ પણ રસોઈના સાધનોને જૂની રીતે હવે ફેરફાર કરવાની જરૂર નથી. ખાસ કરીને, હાલના મશીનોને, જ્યાં પહેલા અને જરૂર ન હતી, ત્યાં આપનિકાળે રોકવાના નિયંત્રણો, મશીન માટે બ્રેક અથવા 'નો વોલ્ટ' નાંખવની જરૂર નથી.

તેમ છતાં, ગેસથી ચાલતા અને હાથથી સળગાવતા ઓવનો, હવે પાર્થલોટ જવાળા અથવા આગ નહીં થાય તો તેનાથી રક્ષા કરવી એ વાજબી રીતે વાસ્તવિક છે, જે રસોઈ માહિત પત્રિકા 3 માં હાથથી સળગાવવામાં આવતા ગેસથી ચાલતા રસોઈના સાધનો (CAIS3 1995 HSE Books)માં આપવામાં આવેલ છે.

સલામતીના ગુણલક્ષણો - 1લી જાન્યુઆરી 1993 પછી વાપરવામાં લેવામાં આવેલ સાધનો

દરેક નવા સાધનો જે 1લી જાન્યુઆરી 1993 પછી વપરાશમાં લેવામાં આવ્યા હોય. તે બધાંને યુરોપિયન પ્રોડક્ટ સેફ્ટી ડાયરેક્ટીવ્સ ના આધિન લાવવા માટે બધા વાજબી પગલાં લેવા જોઈએ. આ માટે સપ્લાયરોએ રાષ્ટ્રીય કાયદાને આધિન રહેવું પડશે.

રસોઈના મોટાભાગના યુરોપિયન ગુણલક્ષણોમાં એકસૂત્ર આપવા માટે તૈયાર કરવામાં આવી રહ્યા છે. આ ગુણલક્ષણને ઈ.યુ.ના બધાં સભ્ય રાષ્ટ્રો અપનાશે. યુ.કે.માં એ બ્રિટીશ ગુણલક્ષણ બનશે અને આ સાધન બનાવનારને આ સૂચકને કેવી રીતે મેળવવું એ માટે માર્ગદર્શન આપશે.

નવા મશીનો પર CE નું હોવું જોઈએ. તમને એ બતાવશે આનો વેપાર કરનાર એ સાધનને લગતા સૂચકો (ડાયરેક્ટીવ્સ)ને પાલન તર્ક છે.

નવા મશીનો જે 1 જાન્યુઆરી 1995 પછી વહેંચવામાં આવેલ એ તેના પર આ CE ચિન્હ હોવું જોઈએ. નવા સાધનો જે ઓછા બોલ્ટેજના સૂચક (ડાયરેક્ટીવ) હેઠળ હોય તે પર 1 જાન્યુઆરી 1997 સુધીમાં હોવા જ જોઈએ અને ગેસના સાધનોને માર્ગદર્શિત નવા સાધનો પર 1 જાન્યુઆરી 1996 સુધી હોવા જ જોઈએ.

સલામતીના ગુણલક્ષણો - વપરાયેલા, ભાડે અથવા લીઝ પર આપેલ સાધનો

જો આવા સાધનો 1 જાન્યુઆરી 1996 પછી વપરાશમાં લેવામાં આવ્યા હોય, તો તેને નવા તરીકે ગણવામાં આવશે અને નવા સાધનો માટેની કામના સાધનોની ઉપલબ્ધી અને વપરાશના નિયમો (પ્રવિઝન એન્ડ યુઝ ઓફ વર્ક ઈક્વિપમેન્ટ રેગ્યુલેશન્સ) 1992 (PUWER) હેઠળની કાયદેસરની જરૂરિયાતોને મળતા હોય.

જે વ્યક્તિ સાધનને 1 જાન્યુઆરી 1993 પછી પહેલીવાર ઈ.યુ.માં પહોંચાડે એણે એ ચોક્કસ કરવાનું રહેશે કે સાધન એને લગતી ઉત્પાદક સલામતીના માર્ગદર્શન (પ્રોડક્ટ સેફ્ટી ડાયરેક્ટીવ્સ) ને અનુકુળ હોય અથવા હાલના રાષ્ટ્રીય કાનૂની જરૂરિયાત પૂરી પાડે. કાનૂની રીતે, જે કોઈ વ્યક્તિ આવા સાધનોને વેચે, ભાડે આપે કે પહે આપે એણે એ ચોક્કસ કરવું જોઈએ કે સાધન જેમ બને એમ સલામત હોય. તેઓએ માહિતી પણ આપવી જોઈએ. અપવાદરૂપે, જો જરૂર હોય, તો એ સાધનનો પૂરવઠો કરનારે એ પણ ચોક્કસ કરવું જોઈએ કે સાધન ઓછા બોલ્ટેજના માર્ગદર્શનની જરૂરિયાતો પૂરી પાડે.

સ્થાપના કરવી (ઈન્સ્ટોલેશન)

સ્થાપના કરવાના ગુણલક્ષણો

સાધનો, જે સેવાઓની સ્થાપના કરવામાં આવે અને મકાનની બનાવટ બધું સલામત હોવું જોઈએ. જ્યારે તમે એની રૂપરેખાની તૈયારી કરો અથવા સ્થાપનાની વ્યવસ્થા કરો, ત્યારે સાધરણ રીતે બનાવનાર કે પુરવઠો કરનારની ટે ની લ અથવા સ્થાપનાની સૂચનાના નિર્દેશને અનુસરવાની જરૂર પડશે.

BS6173: ગેસના રસોઈ કરવાના સાધનોની સ્થાપના ગેસની સાધનોની સ્થાપના કરવા માટે સલામતીના ગુણલક્ષણોનું માર્ગદર્શન આપે છે.

ઇલેક્ટ્રી ની સ્થાપના (ઈન્સ્ટોલેશન) ધ ઇલેક્ટ્રીક એટ વર્ક રેગ્યુલેશન્સ 1989 ને મળતું આવવું જોઈએ અને સારી પદ્ધતિનું માર્ગદર્શન BS7671:1992 રીકવાયમેન્ટ ફોર ઇલેક્ટ્રી લ ઇન્સ્ટોલેશન છે.

લાયકાતવાળા સ્થાપના કરનાર (કોમ્પીટન્સ ઇન્સ્ટોલર્સ)

જે ઇન્સ્ટોલેશન કોન્ટ્રાક્ટરો સલામતીથી કામ કેર અને લસામત સ્થાપના (ઈન્સ્ટોલેશન) કરે એવાને પસંદ કરવા માટે બને એટલી કોશીશ કરવી જોઈએ. સ્થાપના કરવાવાળાની મુખ્ય જવાબદારી સલામતી સ્થાપના કરવાની છે. સાધનોની સ્થાપના ફક્ત તાલીમ મેળવેલ અને યોગ્ય લોકો પાસે જ કરાવવી જોઈએ.

ઔદ્યોગિક જગા સિવાય, ગેસના કામસ કોર્સિમાં નોંધાયેલ સ્થાપના કરાવાવાળાઓએ જ કરવા જોઈએ.

ઇલેક્ટ્રીકલ કામની સ્થાપના જે યોગ્ય વ્યક્તિ હોય, તો ફક્ત તેના દ્વારા જ થવું જોઈએ.

યોગ્ય ધંધા અને વ્યવસાયી સંસ્થાઓ જે ડેન્ટ્રાક્ટરોએ યોગ્ય તાલીમ પૂરી કરી હોય, તેની સૂચિ રાખે છે.

સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની માહિતીઓ

આ સલાહ બહુ જોર આપીને આપવામાં આવે છે કે સાધનો વાપરવાની અને સમારકામ કરવાની સૂચનાઓ રસોડામાં સાચવીને રાખાવમાં આવે જ્યાં એના ઉલ્લેખ માટે તરત મળી શકે .

સમારકામ

સમારકામના ગુણલક્ષણો

જ્યાં સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી લાગુ પડે, ત્યાં સાધનો અને ામ કરવાની જગા કામમાં વાપરાવામાં આવે એવી અને સારી સમારકામની પરિસ્થિતિમાં હોવા જોઈએ.

બધી વસ્તુઓ સારી રીતે ચાલે છે અને તેના સમારકામ નિયમીત થાય છે એ ચોક્કસ કરવા માટે નિયમીત તપાસ

કરવાની જરૂર રહેશે. મશીનનો બનાવવાવાળાની સલાહ પ્રમાણે મશીન બગડે એ પહેલા તેને રીપેર કરવાની મુદત સુધીમાં તેનું સમારકામ રાવવું જોઈએ અને તેને વાપરનારના અનુભવ પ્રમાણે તેઓને જરૂર લાગે તે ત્યારે પણ કરાવવું જોઈએ. કોઈ સારી કંપની સાથે મંજૂર થયેલ આખો સમારકામનો કોન્ટ્રેક્ટ (દાખલા તરીકે બનાવનાર દ્વારા જેની ભલામણ કરવામાં આવી હોય એની સાથે) કદાચ સસ્તુ અને સારી રીતે કરવામાં આવે.

નિયમીત સફાઈ અને ચકરાને કાઢવાની સાથે સાથે સમયે સમયે સારી રીતે સફાઈની પણ જરૂર પડે. ન વપરાતા જૂના સાધનોને કાઢી નાંખવું સલાહભર્યું છે.

જે વ્યક્તિ સાધનો અથવા ઇમારત માટે જવાબદાર છે તેઓએ એસ્બેસ્ટોસ હોય તો તે ક્યાં એની ખાત્રી કરવી જોઈએ તેઓએ આની નોંધ પણ રાખવી જોઈએ અને સાવધાનીના લેબલો પણ લગાડવા જોઈએ. આથી એ ખાત્રી થઈ શકે સમારકામ કરવા આવતા લોકો જેવાઓ એસ્બેસ્ટોસને પર્યાપ્ત રક્ષા વિના અડે નહીં.

હવાછિદ્રોનું નિયમીત સમારકામ થવું જોઈએ અને એની નોંધ પણ રાખવી જોઈએ. 1 જાન્યુઆરી 1996 પછી હવાછિદ્રોમાં એક અસરકારક સાધન મુકવું જોઈએ જે જો સીસ્ટમ બગડી જાય તો દેખીતી અને સંભાળાય તેવી ચેતવણી આપે.

સમારકામની એક ચોપડી રાખવા માટે ભલામણ કરવામાં આવે છે. જ્યાં આ છે ત્યાં તેને અપ ટુ ડેટ રાખવી જોઈએ.

સમારકામ કરનાર વ્યક્તિઓની યોગ્યતા

સમારકામ ફક્ત એવા યોગ્ય વ્યક્તિ પાસે કરાવવું જેઓને પર્યાપ્ત માહિતી, સલાહ અને તાલીમ મળી હોય.

તપાસ અને ચકાસણી

ઈમારતો અને સાધનોની, તેમના જોખમો અને નિયંત્રણોની તપાસ રાવવી જોઈએ:

- સલામતીને લગતા ભાગો, જેમકે ગાર્ડ ઇન્ટરલોકને દરેક પાલી બદલાય ત્યારે તે અસરકારક છે કે નહીં તેની તપાસ કરવી જોઈએ.
- કામ કરવાની જગા. તેની બનાવટ અને ત્યાં લગાવવામાં આવેલ સાધનોની તપાસ કરવી જેથી એ જાણ પડે કે તે ઘસાઈ ગયા (દાખલા તરીકે લપસી જવાય એવું અથવા ભોંયતળિયાની સપાટીમાં કાણાં) અથવા ખામીવાળા નથી. અમુક સાધનોની તપાસ અને ચકાસણી કાયદાની માંગને લીધે જવી જોઈએ. સાધનને સખાય કરવાવાળા અને એન્જનીયરીંગ તપાસની કંપનીઓ આ ઇન્સ્પેક્શન કરશે:

- ઉચકવાના મશીનો (વ્યક્તિઓને કે માલસામાનને)ની તપાસ એને વાપરવામાં આવે એ પહેલા કરવી જોઈએ. અમુક સમયના અંતરે એ કામમાં કામમાં વપરાય ત્યાં સુધી તેની તપાસ થવી જોઈએ. આવી તપાસોની નોંધ રાખવામાં આવવી જોઈએ.
- પ્રેશર સીસ્ટમ, જેમ કે સ્ટીમ જે ટેડ તપેલાઓને અમુક હદ સુધી જ ચાલે તેવી સીસ્ટમ બેસાડેલી હોવી જોઈએ અને તેની તપાસ માટેની યોજના લખાણમાં હોવી જોઈએ અને તેની તપાસ યોગ્ય વ્યક્તિ દ્વારા કરાવવી જોઈએ.

અમુક સાધનોની નિયમીત તપાસ અને ચકાસણી કરાવવી જોઈએ જેથી એને 'કામ કરવાની સારી પરિસ્થિતિ'માં છે કે નહીં એની જાણ પડે.

પોર્ટેબલ હાથમાં રાખી વાપરવામાં આવતા ઈલેક્ટ્રીકના સાધનો, જેને તમે ખરીદી લીધા અથવા લાંબાગાળા માટે ભાડે લીધા હોય, તેઓને કોઈ નુકસાન નથી થવું એ માટે દેખીતી તપાસ કરવાની હોય છે. શરૂઆતમાં આને દર 6-12 મહિને તપાસ થઈ શકે છે.^{5,6} આ સાધનોની તપાસ અને ચકાસણી બન્ને દર 1-2 વર્ષે થાય એની સલાહ આપવામાં આવે છે. જે શાધનોને એકથી બીજા જગાએ ખસેડવામાં આવે છે (દાખલા તરીકે કોઈ બીજા જગાએ રસોઈ કરવામાં આવે કે બીજે ભાડે આપવામાં આવે, તો એ સલાહ આપવામાં આવે છે કે તેને જ્યારે મોકલવામાં આવે અને તે ત્યાંથી પાછા આવે ત્યારે તેની તપાસ કરવી જોઈએ.^{5,6})

સલામતીની ખાત્રી કરવા માટે, જે સાધનો જ્યાં ના ત્યાં જ રહે છે, તે સાધનોની તપાસ અને ચકાસણી તમારો અનુભવ રહે એ પ્રમાણે તેની વારંવાર તપાસ કરવી જોઈએ.^{5,6}

ગેસના સાધનો અને તેની સ્થાપનાની પર્યાપ્ત માત્રામાં તપાસ થવી જોઈએ જેથી તે સલામત પરિસ્થિતિમાં છે તેની ખાત્રી કરાય. જ્યાં ગેસના સાધનો રખાયા હોય તે જગાના જો કોઈ માલિક હોય (દાખલા તરીકે રસોઈ બનાવનારો), તો તેઓની ફરજ છે કે ગેસના સાધનોની તપાસ ઓછામાં ઓછું વર્ષમાં એકવાર થાય.

હવાછિદ્રોની સીસ્ટમની તપાસ અને સમારકામ એ સારી સ્થિતિમાં 1 મ કરે એ માટે થવું જોઈએ.

સલામત પદ્ધતિઓ બેસાડવી

રસોઈ કરવાની પ્રવૃત્તિ અને બીજા કામો જેમ કે સફાઈ અને સમારકામનું તમારે મુલ્યાંકન રવું જોઈએ અને શક્ય જોખમોને ઓળખવા જોઈએ અને તે પ્રમાણે તેને સલામતીથી કામ કરવાની પદ્ધતિ બેસાડવી જોઈએ. સ્ટાફને તાલીમ આપવા અને તપાસ કરવા માટે આ પદ્ધતિની નોંધ રાખવી જરૂરી છે. સમારકામ અને સફાઈ માટે સલામત 1 મ કરવાની પદ્ધતિ માટે અને સલામત રક્ષક સાધનો (પર્સનલ પ્રોટેક્ટીવ ઈક્વિપમેન્ટ (PPE) માટે રસાયણના ઉપયોગ માટે સલામત કામ કરવાની પદ્ધતિ બેસાડવી ખાસ અગત્યની છે.

રસાયણો

તમારે એવા રસાયણો જેથી સૌથી ઓછી હાનિ થતી હોય તેવા પસંદ કરવા જોઈએ અને જેને સ્ટાફ કોઈ સંકટ વિના વાપરી શકે. રસાયણ પસંદ કરો ત્યારે બનાવનારની સૂચનાઓ અને માહિતી હંમેશા વાંચો. જો જોખમને ટાળી શકાય એમ હોય જ નહીં, તો તેને યોગ્ય રીતે નિયંત્રણમાં લેવા જોઈએ (દાખલા તરીકે એન-લોઝ ટ્રાન્સ્ફર સીસ્ટમ અને PPE)

અંગત રક્ષાના સાધનો (પર્સનલ પ્રોટેક્ટીવ ઈક્વિપમેન્ટ PPE)

જો બીજા સાવચેતીના પગલાં સ્થિત હોય, તો પણ સ્ટાફ પી.પી.ઈ. પહેરવા જોઈએ. તમારે આવા સંજોગોની ઓળખાણ કરાવવી જોઈએ. યાદ રાખો, પી.પી.ઈ. આખરી રસ્તો છે, તેમ છતાં જ્યારે બીજા સલામતીના રસ્તા બેસાડવામાં આવતા હોય, ત્યારે પી.પી.ઈ. કામચલાઉ માટે પણ વાપરી શકાય છે. તમારે એ ચોક્કસ કરવું પડશે કે તમે જે પી.પી.ઈ. પસંદ કરો એનો પ્રકાર જોખમો માટે ખરો હોય, સ્ટાફના જે સભ્ય હોય તેને માટે ઉચિત હોય અને તમારા વાતાવરણ માટે ખરો હોય અને એને સાફ કરવું સહેલું હોય અને એને આરોગ્ય રીતે રાખી શકાય. તમારે એ ચોક્કસ કરવું રહેશે પી.પી.ઈ.ને યોગ્ય રીતે મુકાય અને એને સારી હાલતમાં રખાય. તમારી પી.પી.ઈ. ની જરૂરિયાતમાં આનો સમાવેશ સંભવ છે:

- જ્યાં આગળ લપસવાનું જોખમ હોય, ત્યાં લપસી નહીં જવાય એવા જોડાં:
- 100% સુતરાઉ કપડાં (દાખલા તરીકે રસોઈયાના સફેદ કપડાં), જાય એવું જોખમ હોય કે જે કાપડના કપડાં બનાવ્યા હોય, તે આગ લાગે ત્યારે આગ વધારે નહીં:
- લાંબી બાંયના વાઈનલના હાથના મોજા, આંખ માટે ગોગલ્સ અથવા વાઈઝર, અને જે સ્ટાફ સફાઈ રવા માટે કોસ્ટીક પદાર્થ વાપરતો હોય, તેઓ માટે સવસ લેવા માટે સલામત સાધન.
- એવા પણ બીજાં કપડાઓ હશે જે ખોરાકના આરોગ્ય માટે જરૂર હોય

સલામત કામ ચલાવવું

સૂચના, માહિતી, તાલીમ અને યોગ્યતા

એ જરૂરી છે કે તમે એવી વ્યવસ્થા ગોઠવો જેઓ સ્થાપના કરવા, સમારકામ કરવા, સફાઈ અને સાધનોનો અને કામની જગા પર બીજા વસ્તુઓનો વપરાશ માટે જવાબદાર હોય અને તપાસનારાઓ પાસે જરૂરી જ્ઞાન અને નીપુણતા હોય જેથી તેઓ જોખમથી પોતાને બચાવી શકે. તેઓને બીજાને જે રીતે બચાવવા એની પણ તેઓને જાણ હોવી જોઈએ.

- સામાન્ય વાકેફ અને પદ્ધતિમાં તાલીમની સગવડ કરો.
- કામ કરનારને ફક્ત એવા જ કામ આપો જેની એને હાલની માહિતી અને તાલીમ હોય. એ પણ ખાત્રી કરો કે સ્ટાફ આ કામ કરવા માટે યોગ્ય છે.

- જ્યાં શક્ય ભયાનક મશીનો શામીલ છે (દાખલા તરીકે માંસ છુંદવાનું મશીન, લોટ તોડવાનું મશીન, કાપવાનું, મીક્સ કરવાનું અને તેને જોડે તે ભાગો, પાઈ અને ટાર્ટ બનાવવાનું મશીન અને ચીરી પાડવાનું મશીન), તેમાં જે સ્ટાફ કામ રવાના હોય તેઓને એના પૂરા જોખમની સૂચના આપવામાં આવી હોય. આ સ્ટાફને પૂરતી તાલીમ આપવામાં આવી હોવી જોઈએ અને પર્યાપ્ત તપાસ હેઠળ કામ કરતા હોવા જોઈએ.
- તમે સ્ટાફને જેવા કામમાં લો, તેવી તરત જ તેને તાલીમ આપવી જોઈએ. તેવી જ રીતે, જ્યાં કોઈ ખાસ જોખમ વધી જાય, અથવા જ્યાં નવા જોખમો સામેલ રવામાં આવે ત્યારે તાલીમ આપવી જોઈએ. આ તાલીમને થોડા થોડા સમય દોહરાવવી જોઈએ એ જ્યારે જરૂર લાગે ત્યારે પછી રવી જોઈએ.
- સ્ટાફને જોખમના વિષે અને તેને ટાળવા માટે મુકવામાં આવેલ સલામતીના ઉપાયો વિષે માહિતી આપો. જ્યાં ઉચિત લાગે ત્યાં માહિતી લખાણમાં ઉપલબ્ધ હોવી જોઈએ. કામના સાધનો વિષેની માહિતીમાં સાધનને કઈ પરિસ્થિતિમાં વાપરવા જોઈએ અને એને વાપરવાની ખરી રીતનો સમાવેશ હોવો જોઈએ. માહિતી અને સૂચનામાં કોઈ અસાધારણ સંજોગો થઈ શકતા હોય તે વિષે અને એને માટે લેવામાં આવતી ખરી પદ્ધતિ વિષે પણ માહિતી આપવી જોઈએ.

આ પગલાં, સ્ટાફને તેમની કાયદેસરની જવાબદારીઓ બજાવવામાં અને તમને તમારી સલામતીની પદ્ધતિમાં સહયોગ આપવામાં અને કોઈ જોખમનો હેવાલ આપવામાં મદદરૂપ થશે.

બીજા સાથે સુમેળથી કામ કરવું

કોન્ટ્રાક્ટરો: તમારે અને કોન્ટ્રાક્ટરો, એમ બન્નેએ એવી પદ્ધતિ ગોઠવવી જોઈએ જેમાં તમે એકબીજાને સંભવ જોખમની માહિતી આપી શકો અને એને સલામત કરવા માટે એ બીજાને સહયોગ આપી શકે. તમારી રસોઈની ક્રિય રસોઈના ઈજનેરો જોખમમાં મુકી શકે છે. તેવી જ રીતે, રસોઈ માટેના ઈજનેરો જોખમ રી શકે છે. જે આરોગ્ય જાળવી શકે એવાને પસંદ કરો અને સાથે સાથે સવસ્થ અને સલામતી અને જોખમો નિયંત્રણમાં રહે.

મકાનમાલીકો અને ધંધાના મીલીકો: કોઈ અવસરની જગા પર જે વ્યક્તિ એ જગાનો માલીક છે, અથવા જે વ્યક્તિ સાધનોનો માલાી છે, તેઓ એ જગાના અને એને લગતા સાધનોના જોખમ માટે જવાબદાર છે. એક કોન્ટ્રાક્ટર, એ જે સાધનો લાવે તેને માટે અને એના કામવાળાઓ જે કામ કરે તેને માટે જવાબદાર છે. વ્યવસ્થામાં એવો સંપર્ક પણ ગોઠવવો જોઈએ જેમાં દરેક જણ તેમના જોખમોથી વાકેફ થાય અને તેને લગતા તેઓએ પગલાં ભર્યા હોય. જ્યાં કોન્ટ્રાક્ટરના રસોઈયા બીજા કામ આપનારની જગા પર લાંબા સમય સુધી કામ કરવાના હોય ત્યાં ઘણી બધી વિગતમાં સહયોગ, એકસૂત્રતા અને તેમને આપવામાં આવેલ જવાબદારી પર વ્યવસ્થા કરવી જરૂરી છે.

દેખરેખ

સાધનો અને કામ કરવાની જગા સલામત રહે તે માટે પાર્યમ દેખરેખની વ્યવસ્થા અને સલામત પદ્ધતિ અનુસરવામાં આવે એની સગડવ રવી જોઈએ.

ઉલ્લેખ

- રેટરિંગ સેફ્ટી (રસોઈ માટે સલામતી: રસોઈ તૈયાર કરવા મશીનરી HS(G)35 1987 HSE Books ISBN 011 883910
- માંસ તૈયાર કરવામાં સલામતી: કસાઈઓ માટે માર્ગદર્શન HS(G)45 1995 HSE Books ISBN 07176 0781 X
- રસોઈઘર અને ભોજન તૈયાર કરવાની જગામાં સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી HS(G)55 1990 HSE Books ISBN 011 885427
- કામના સાધનો. કામના સાધનોની ઉપલબ્ધી અને વપરાશના નિયમો 1992 નિયમો પર માર્ગદર્શન L22 1992 HSE Books ISBN 07176 04144
- બધે લઈ જવાતા (પોર્ટેબલ) અને પરિવહન થઈ શકતા ઈલેક્ટ્રીકના સાધનો HS(G)107 1994 HSE Books ISBN 07176 07151
- હોટેલો અને મુસાફરીના વસવાટમાં બધે લઈ જવાતા સાધનોની દેખરેખ રાખવી IND (G) 264(L) HSE મફત પત્રિકા

એચ.એસ.ઈ.ની કિંમતવાળી અને મફત પત્રિકાઓ ટપાલ દ્વારા અહીંથી મળશે: HSE Books, PO BOX 1999, Sudbury, Suffol CO10 6FS ટેલીફોન: 01787 881165 ફેક્સ: 01787 31399

HSE ના કિંમતવાળા પ્રકાશનો પુસ્તકો વેચારી સારી દુકાનોમાંથી પણ મળશે. બીજી માહિતી માટે HSE ની ઈન્ફોર્મેશન ટેલીફોન: 0541 545500 પર ફોન કરો અથવા અહીં લખો: HSE Information Centre, Broad Lane, Sheffield, S3 7HQ

British Standards BSI Sales and Customer Service 389, Chiswick High Road, London W4 4AL, માંથી મળી આવશે. ટેલીફોન: 0181 996 7000 ફેક્સ: 0181 996 7001

આ માર્ગદર્શન હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી એક્ઝેક્યુટીવ દ્વારા જારી કરવામાં આવ્યા છે. માર્ગદર્શનને અનુસરવું અનિવાર્ય નથી અને તમે બીજા માર્ગો લઈ શકો છો. પણ જો તમે આ માર્ગદર્શનને અનુસરો તો તમે સાધારણ રીતે કાયદાને આધીન ન કરવા પૂરતું કરી લેશો. હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટીના તપાસનારાઓ કાયદા અનુસાર તમે સલામતીના પગલાં લો છો એ તરફ જુએ છે અને સારી પદ્ધતિના દખલા માટે તેઓ કદાચ આ માર્ગદર્શિકા તરફ તમારું ધ્યાનદોરશે.

આ પ્રકાશનની નકલ જાહેરખબર, સમર્થન કે વ્યવસાયિક ઈરાદા સિવાય છુટથી થઈ શકે છે. આમાં જે માહિતી આપવામાં આવી છે એ હાલની છે 1/97 મહેરવાની કરીને આનો શ્રોત એચ.એસ.ઈ.એ સ્વીકારશે.