HSE
Health & Safety Executive

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 ઇન કેટરીંગ ઇન્ડસ્ટ્રી લીએઝન કમીટી દ્વારા નિર્માણ કરવામાં આવી છે.

રસોઇ પત્રિકા ક્રમાંક 8, રસોઇના સાધનો અને કામ કરવાની જગાને સંભાળવું (મેનેજિંગ ધ હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી કેટરીંગ ઇક્યુપમેન્ટ એન્ડ વર્કપ્લેસીસ) (CAIS8 1997 HSE Books) આ પત્રિકા જ્યારે તમે સાધનો ખરીદો અને વાપરો ત્યારે સાયવીને યોજના કરવું કેટલું અગત્યનું છે એના પર ભાર આપે છે. આ **માર્ગદર્શિકા ત્યાંથી આગળ વધે છે અને તમને સાધન પસંદ કરવાના, એમા પરિવર્તન કરવાના અને વાપરવાના, એમ દરેક દરજજે સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના અગત્યના મુદ્દઓ આપે છે.**

કામ યોજના કરવી

દરેક રસોઈ કરવાના કામ એના સાધનો અને જ્યાં બનાવવાના હોય તે જગાને ઉચિત હોવા જોઈએ. સલામતીનો આધાર રસોઇ બનાવવી ઇમારત, સાધનો અને રસોઇનો પ્રકાર અને પ્રમાણ અને તમારા સ્ટાફની યોગ્યતા. આ બધા વચ્ચેના સંબંધ પર આધારીત રહેશે. આમાંથી કોઇપણ એક વિગત, તમારી રસોઇની પ્રવૃત્તિને સિમીત કરી શકે છે - દાખલા તરીકે જગાની કે હવાછિદ્રની અછતનો અર્થ એ થયો કે તમે જે તળવા માટે નવું ફ્રાયર 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 કરવાનું અથવા તો જેમ બને એમ ઘટાડવાની અગત્યતાને ધ્યાનમાં લેવાનું યાદ રાખવું. તમારે ઇમારત, સાધનો, ક્રિયા, કામ કરવાની પદ્ધતિ, સ્ટાફ અને સ્વચ્છતાનો વિચાર કરવો જોઇએ.

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

કામ કરવાની જગા ઉચિત હોય તેની ખાત્રી કરો.

ભીંતો, ભોંયતળિયા, લાઇટો, હવાછિદ્રો અને વાતાવરણને લગતા બીજા દૃષ્ટિકોણ કાનૂની જરૂરિયાતોને મળવા જ જોઇએ. સલામત ભોંયતળિયા, હવાછિદ્રો અને લાઇટો ખાસ અગત્યના છે. રસોઇની જગાએ આની ઘણીવાર અવગણના કરવામાં આવે છે.

ભોંયતળિયા

ભોંયતળિયા વિષેની માહિતી કેટરીંગ માહિતી પત્રિકા ક્રમાંક 6 લપસવું અને ઠોકર ખાવીઃ અમરી ગાઇડન્સ ફોર કેટરીંગ ઇન્ડસ્ટ્રીમાં આપવામાં આવી છે. (CAIS6 1996 HSE Books).

હવાછિદ્રો

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

લાઇટ

- કામ કરનારાઓ જોખમ જોઇ શકે એટલા માટે પૂરતી લાઇટ ઉપલબ્ધ હોવી જ જોઇએ
- કામ કરનારાઓ તેમનું કામ ખરી રીતે અને સલામત રીતે કરી શકે એટલા માટે પરસાળમાં અને કામ કરવાની જગામાં પર્યાપ્ત લાઇટ આપવી જ જોઇએ.

યોગ્ય સાધનો પસંદ કરવા

ફક્ત એવા જ સાધનો ઉપયોગમાં લો જે સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી માટે 'યોગ્ય' હોય. કોઇપણ નવા સાધનને વેચાતું લેતા પહેલા એના દરેક જોખમોની પણ જાણ કરવી જોઇએ. જે સાધનો જે કામ માટે યોગ્ય હોય તે માટે જ તેનો ઉપયોગ કરવો જોઇએ. સાધનોના ઉપયોગ ફક્ત યોગ્ય કામ કરવાની જગાએ જ વાપરવા જોઇએ, 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 જોઇએ 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 રસોઇ બનાવવા માટે અયોગ્ય અને પર્યાપ્ત ખડતલ નથી હોતા.

કામ કરવાની અવધી/આવરદા

સાધનોને એની કામ કરવાની આયુથી વધારે લાંબો સમય વાપરવી નહીં જોઇએ. સાધનની સલામત જીંદગી એના માપ, કેટલું વપરાય છે, એ કેટલું યોગ્ય છે અને એને કેટલી સારી રીતે રાખાવામાં, 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 કર્યા તે બખતે જે સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની જરૂરિયાતો લાગુ પડતી હતી તેને મળતી આવવી જોઇએ. એચ.એસ.ઇ.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 રેફ્રિજિરેટરો), અથવા ધૂળ, એવા પદાર્થ જેનાંથી કોઇ લપસી જાય, બળી જવાથી અને દાઝી જાય એ માટે રક્ષા, સલામતીના નિયંત્રણો, લાઇટ, ચિન્હો, ચેતવણી અને સમારકામની સલામત પદ્ધતિઓની સ્પષ્ટ જરૂરિયાત પાળવાની રહેશે. હાલના સાધનોને 31 ડિસેમ્બર 1996 સુધી પાલન કરવાનું રહેશે.

તેમ છતાં, એ વાતની સંમતી થઇ છે કે જો 1 જાન્યુઆરી 1993 પહેલા અમલમાં મુકવામાં આવેલ કાયદાઓને મળતા હોય તો ઓવન સિવાય કોઇ પણ રસોઇના 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 પાઇલોટ જવાળા અથવા આગ નહીં થાય તો તેનાથી રક્ષા કરવી એ વાજબી રીતે વાસ્તવિક છે, જે રસોઇ માહિત પત્રિકા 3 માં હાથથી સળગાવવામાં આવતા ગેસથી ચાલતા રસોઇના 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 જોઇએ. આ માટે સપ્લાયરોએ રાષ્ટ્રીય કાયદાને આધિન રહેવું પડશે.

રસોઇના મોટાભાગના યુરોપિયન ગુણલક્ષણોમાં એકસૂત્ર આપવા માટે તૈયાર કરવામાં આવી રહ્યા છે. આ ગુણલક્ષણને ઇ.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 જોઇએ. તમને એ બતાવશે કે આનો વેપાર કરનાર એ સાધનને લગતા સૂચકો (ડાયકેક્ટીવ્સ)ને પાલનકર્તા છે.

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

સલામતીના ગુણલક્ષણ - 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 ઇક્યુપમેન્ટ રેગ્યુલેશન્સ) 1992 (PUWER) હેઠળની કાયદેસરની જરૂરિયાતોને મળતા હોય.

જે વ્યક્તિ સાધનને 1 જાન્યુઆરી 1993 પછી પહેલીવાર ઇ.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 કોઇ વ્યક્તિ આવા સાધનોને વેચે, ભાડે આપે કે પટ્ટે આપે એણે એ ચોક્કસ કરવું જોઇએ કે સાધન જેમ બને એમ સલામત હોય. તેઓએ માહિતી પણ આપવી જોઇએ. અપવાદરૂપે, જો જરૂર હોય, તો એ સાધનનો પૂરવઠો કરનારે એ પણ ચોક્કસ કરવું જોઇએ કે સાધન ઓછા વોલ્ટેજના માર્ગદર્શનની જરૂરિયાતો પૂરી પાડે.

સ્થાપના કરવી (ઈન્સ્ટોલેશન)

સ્થાપના કરવાના ગુણલક્ષણો

સધનો, 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 ટેકનીકલ અથવા સ્થાપનાની સૂચનાના નિર્દેશને અનુસરવાની જરૂર પડશે.

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

ઇલેક્ટ્રીકની સ્થાપના (ઇન્સ્ટોલેશન) ધ ઇલેક્ટ્રીક એટ વર્ક રેગ્યુલેશન્સ 1989 ને મળતું આવવું જોઇએ અને સારી પદ્ધતિનું માર્ગદર્શન BS7671:1992 રીક્વાયમેંટ ફોર ઇલેક્ટ્રીકલ ઇન્સ્ટોલેશન છે.

લાયકાતવાળા સ્થાપના કરનાર (કોમ્પીટન્સ ઈન્સ્ટોલર્સ)

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

ઔદ્યોગિક જગા સિવાય, ગેસના કામસ કોર્ગીમાં નોંધાયેલ સ્થાપના કરાવાવાળાઓએ જ કરવા જોઇએ.

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

યોગ્ય ધંધા અને વ્યવસાયીક સંસ્થાઓ જે કોન્ટ્રાક્ટરોએ 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 કામ કરવાની જગા કામમાં વાપરાવામાં આવે એવી અને સારી સમારકામની પરિસ્થિતિમાં હોવા જોઇએ.

બધી વસ્તુઓ સારી રીતે ચાલે છે અને તેના સમારકામ નિયમીત થાય છે એ ચોક્કસ કરવા માટે નિયમીત તપાસ કરવાની જરૂર રહેશે. મશીનનો બનાવવવાવાળાની સલાહ પ્રમાણે મશીન બગડે એ પહેલા તેને રીપેર કરવાની મુદત સુધીમાં તેનું સમારકામ કરાવવું જોઇએ અને તેને વાપરનારના અનુભવ પ્રમાણે તેઓને જરૂર લાગે તે ત્યારે પણ કરાવવું જોઇએ. કોઇ સારી કંપની સાથે મંજૂર થયેલ આખો સમારકામનો કોન્ટેક્ટ (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 સફાઇની પણ જરૂર પડે. ન વપરાતા જૂના સાધનોને કાઢી નાંખવું સલાહભર્યૂ છે.

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

હવાછિદ્રોનું નિયમીત સમારકામ થવું જોઇએ અને એની નોંધ પણ રાખવી જોઇએ. 1 જાન્યુઆરી 1996 પછી હવાછિદ્રોમાં એક અસરકારક સાધન મુકવું જોઇએ 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 જોઇએ.

સમારકામ કરનાર વ્યક્તિઓની યોગ્યાતા

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

તપાસ અને ચકાસણી

ઇમારતો અને સાધનોની, તેમના જોખમો અને નિયંત્રણોની *તપાસ કરાવવી જોઇએ:*

- સલામતીને લગતા ભાગો, જેમકે ગાર્ડ ઇન્ટરલોકને દરેક પાલી બદલાય ત્યારે તે અસરકારક છે કે નહીં તેની તપાસ કરવી જોઇએ.
- કામ કરવાની જગા. તેની બનાવટ અને ત્યાં લગાવવામાં આવેલ સાધનોની તપાસ કરવી જેથી એ જાણ પડે કે તે ઘસાઇ ગયા (દાખલા તરીકે લપસી જવાય એવું અથવા ભોંયતળિયાની સપાટીમાં કાણાં) અથવા ખામીવાળા નથી. **અમુક સાધોનોની તપાસ અને ચકાસણી કાયદાની માંગને લીધે જવી જોઇએ.** સાધનને સપ્લાય કરવાવાળા અને એન્જીનીયરીંગ તપાસની કંપનીઓ આ ઇન્પ્સેક્શન કરશેઃ

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

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 ઇલેક્ટ્રીકના સાધનો, જેને તમે ખરીદી લીધા અથવા લાંબાગાળા માટે ભાડે લીધા હોય, તેઓને કોઇ નુકસાન નથી થવું એ માટે દેખીતી તપાસ કરવાની હોય છે. શરૂઆતમાં આને દર 6-12 મહિને તપાસ થઇ શકે છે. [5.6] આ સાધનોની તપાસ અને ચકાસણી બન્ને દર 1-2 વર્ષે થાય એની સલાહ આપવામાં આવે છે. જે શાધનોને એકથી બીજી જગાએ ખસેડવામાં આવે છે (દાખલા તરીકે કોઇ બીજી જગાએ રસોઇ 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 જોઇએ.[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 જોઇએ.[5.6]

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

હવાછિદ્રોની સીસ્ટમની તપાસ અને સમારકામ એ સારી સ્થિતિમાં કામ કરે એ માટે થવું જોઇએ.

સલામત પદ્ધતિઓ બેસાડવી

રસોઇ કરવાની પ્રવૃત્તિ અને બીજા કામો જેમ કે સફાઇ અને સમારકામનું તમારે મુલ્યાંકન કરવું જોઇએ અને શક્ય જોખમોને ઓળખવા જોઇએ અને તે પ્રમાણે તેને સલામતીથી કામ કરવાની પદ્ધતિ બેસાડવી જોઇએ. સ્ટાફને તાલીમ આપવા અને તપાસ કરવા માટે આ પદ્ધતિની નોંધ રાખવી જરૂરી છે. સમારકામ અને સફાઇ માટે સલામત કામ કરવાની પદ્ધતિ માટે અને સલામત રક્ષક સાધનો (પર્સનલ પ્રોટેક્ટીવ ઇક્યુપમેન્ટ (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 જોઇએ અને જેને સ્ટાફ કોઇ સંકટ વિના વાપરી શકે. રસાયણ પસંદ કરો ત્યારે બનાવનારનીસૂચનાઓ અને માહિતી હંમેશા વાંચો. જો જોખમને ટાળી શકાય એમ હોય જ નહીં, તો તેને યોગ્ય રીતે નિયંત્રણમાં લેવા જોઇએ (દાખલા તરીકે એન્કલોઝ્ડ ટ્રાન્સફર સીસ્ટમ અને PPE)

અંગત રક્ષાના સાધનો (પર્સનલ પ્રોટેક્ટીવ ઇક્યુપમેન્ટ PPE)

જો બીજા સાવચેતીના પગલાં સ્થિત હોય, તો પણ સ્ટાફે પી.પી.ઈ. પહેરવા જોઇએ. તમારે આવા સંજોગોની ઓળખાણ કરાવવી જોઇએ. યાદ રાખો, પી.પી.ઇ. આખરી રસ્તો છે, તેમ છતાં જ્યારે બીજા સલામતીના રસ્તા બેસાડવામાં આવતા હોય, ત્યારે પી.પી.ઇ. કામચલાઉ માટે પણ વાપરી શકાય છે. તમારે એ ચોક્કસ કરવું પડશે કે તમે જે પી.પી.ઇ. 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 કે પી.પી.ઇ.ને યોગ્ય રીતે મુકાય અને એને સારી હાલતમાં રખાય. તમારી પી.પી.ઇ. ની જરૂરિયાતમાં આનો સમાવેશ સંભવ છે:

- જ્યાં આગળ લપસવાનું જોખમ હોય, ત્યાં લપસી નહીં જવાય એવા જોડાં:
- 100% સુતરાઉ કપડાં (દાખલા તરીકે રસોઇયાના સફેદ કપડાં), જાયં એવું જોખમ હોય કે જે કાપડના કપડાં બનાવ્યા હોય, તે આગ લાગે ત્યારે આગ વધારે નહીં:
- લાંબી બાંયના વાઇનલના હાથના મોજા, આંખ માટે ગોગલ્સ અથવા વાઇઝર, અને જે સ્ટાફ સફાઇ કરવા 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, સફાઇ અને સાધનોનો અને કામની જગા પર બીજી વસ્તુઓનો વપરાશ માટે જવાબદાર હોય અને તપાસનારાઓ પાસે જરૂરી જ્ઞાન અને નીપુણતા હોય જેથી તેઓ જોખમથી પોતાને બચાવી શકે. તેઓને બીજાને કેવી રીતે બચાવવા એની પણ તેઓને જાણ હોવી જોઇએ.

- 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, પાઇ અને ટાર્ટ બનાવવાનું મશીન અને ચીરી પાડવાનું મશીન), તેમાં જે સ્ટાફ કામ કરવાના હોય તેઓને એના પૂરા જોખમની સૂચના આપવામાં આવી હોય. આ સ્ટાફને પૂરતી તાલીમ આપવામાં આવી હોવી જોઇએ અને પર્યાપ્ત તપાસ હેઠળ કામ કરતા હોવા જોઇએ.
- તમે સ્ટાફને જેવા કામમાં લો, તેવી તરત જ તેને તાલીમ આપવી જોઇએ. તેવી જ રીતે, જ્યાં કોઇ ખાસ જોખમ વધી જાય, અથવા જ્યાં નવા જોખમો સામેલ કરવામાં આવે ત્યારે તાલીમ આપવી જોઇએ. આ તાલીમને થોડા થોડા સમય દોહરાવવી જોઇએ એ જ્યારે જરૂર લાગે ત્યારે પછી કરવી જોઇએ.
- સ્ટાફને જોખમના વિષે અને તેને ટાળવા માટે મુકવામાં આવેલ સલામતીના ઉપાયો વિષે માહિતી આપો. જ્યાં ઉચિત લાગે ત્યાં માહિતી લખાણમાં ઉપલબ્ધ હોવી જોઇએ. કામના સાધનો વિષેની માહિતીમાં સાધનને કઇ પરિસ્થિતિમાં વાપરવા જોઇએ અને એને વાપરવાની ખરી રીતનો સમાવેશ હોવો જોઇએ. માહિતી અને સૂચનામાં કોઇ અસાધારણ સંજોગો થઇ શકતા હોય તે વિષે અને એને માટે લેવામાં આવતી ખરી પદ્ધતિ વિષે પણ માહિતી આપવી જોઇએ.

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

બીજા સાથે સુમેળથી કામ કરવું

કોન્ટ્રાક્ટરો: તમારે અને કોન્ટ્રાક્ટરો, એમ બન્નેએ એવી પદ્ધતિ ગોઠવવી જોઇએ જેમાં તમે એકબીજાને સંભવ જોખમની માહિતી આપી શકો અને એને સલામત કરવા માટે એકબીજાને સહયોગ આપી શકે. તમારી રસોઇની ક્રિય રસોઇના ઇજનેરોગે જોખમમાં મુકી શકે છે. તેવી જ રીતે, રસોઇ માટેના ઇજનેરો જોખમ કરી શકે છે. જે આરોગ્ય જાળવી શકે એવાને પસંદ કરો અને સાથે સાથે સવસ્થ્ય અને સલામતી અને જોખમો નિયંત્રણમાં રહે.

મકાનમાલીકો અને ધંધાના મીલીકો: કોઇ અવસરની જગા પર જે વ્યક્તિ એ જગાનો માલીક છે, અથવા જે વ્યક્તિ સાધનોનો માલીક 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 જોઇએ જેમાં દરેક જણ તેમના જોખમોથી વાકેફ થાય અને તેને લગતા તેઓએ પગલાં ભર્યા હોય. જ્યાં કોન્ટ્રાક્ટરના રસોઇયા બીજા કામ આપનારની જગા પર લાંબા સયમ સુધી કામ કરવાના હોય ત્યાં ઘણી બધી વિગતમાં સહોયગ, એકસૂત્રતા અને તેમને આપવામાં આવેલ જવાબદારી પર વ્યવસ્થા કરવી જરૂરી છે.**

દેખરેખ

સાધનો અને કામ કરવાની જગા સલામત રહે તે માટે પાર્યપ્ત દેખરેખની વ્યવસ્થા અને સલામત પદ્ધતિ અનુસરવામાં આવે એની સગડવ કરવી જોઇએ.

ઉલ્લેખ

1. કેટરીંગ સેફ્ટી (રસોઇ માટે સલામતી: રસોઇ તૈયાર કરવા મશીનરી HS(G)35 1987 HSE Books ISBN 011 883910
2. માંસ તૈયાર કરાવામાં સલામતી: કસાઇઓ માટે માર્ગદર્શન HS(G)45 1995 HSE Books ISBN 07176 0781 X
3. રસોઇઘર અને ભોજન તૈયાર કરવાની જગામાં સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી HS(G)55 1990 HSE Books ISBN 011 885427
4. કામના સાધનો. કામના સાધનોની ઉપલબ્ધી અને વપરાશના નિયમો 1992 નિયમો પર માર્ગદર્શન L22 1992 HSE Books ISBN 07176 04144
5. બધે લઇ જવાતા (પોર્ટેબલ) અને પરિવહન થઇ શકતા ઇલેક્ટ્રીકના સાધનો HS(G)107 1994 HSE Books ISBN 07176 07151
6. હોટેલો અને મુસાફરીના વસવાટમાં બધે લઇ જવાતા સાધનોની દેખરેખ રાખવી IND (G) 264(L) HSE મફત પત્રિકા

એચ.એસ.ઇ.ની કિમતવાળી 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 ઇન્ફોલાઇન 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 લઇ 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 ઇરાદા સિવાય છુટથી થઇ શકે છે. આમાં જે માહિતી આપવામાં આવી છે એ હાલની છે 1/97 મહેરવાની કરીને આનો શ્રોત એચ.એસ.ઇ.છે એ સ્વીકારશો.