



HSE
Sağlık ve Güvenlik Kurumu

Yemek sağlama ve sunum donanımlarının ve işyerlerinin seçim ve kullanımında sağlık ve güvenlik planlaması

Yemek Sağlama ve Sunum Bilgi Yaprağı No. 9

Giriş

Bu kılavuz, Yemek Sağlama ve Sunum Sektöründe Sağlık ve Güvenlik İletişim Kurulunca hazırlanmıştır.

Yemek Sağlama ve Sunum Bilgi Yaprağı No. 8 *Yemek sağlama ve sunum donanımlarının ve işyerlerinin sağlık ve güvenlik yönetimi* (CAIS 8 1997 HSE Books) bilgi yaprağında donanım satın alınırken ve kullanırken iyi plan yapmanın ne kadar önemli olduğu vurgulanmıştır. **Bu kılavuz, bu noktadan devamla donanım ve işyeri seçimi, değiştirilmesi ve kullanılması aşamalarının her birinde planlamanız gereken sağlık ve güvenlikle ilgili önemli noktaları açıklamaktadır.**

Görevlerin planlanması

Yemek hazırlanmasıyla ilgili her görev hazırlamada kullanılan donanımla ve işyerinizle uyumlu olmalıdır. Güvenlik bina, donanım, yemek hazırlama faaliyetlerinin tür ve kapsamı ve çalışanlarınızın yetkinliğine bağlıdır. Bunlardan herhangi birisi yemek sağlama ve sunum faaliyetlerinizin gerçekleştirilme biçimini sınırlandırabilir. Örneğin yeterli mekanınızın ya da havalandırmanızın olmaması satın almayı düşündüğünüz yeni kızartma aygıtının güvenli olmaması anlamına gelebilir.

Yerleşim planını yapmak

İşyerinizde iyi sağlık ve güvenlik koşullarının anahtarı iyi bir yerleşim planıdır. Yeni bir yerleşim planı yaparken ya da mevcut planı gözden geçirirken riskleri tamamen ortadan kaldırmanın ya da olası olduğu ölçüde azaltmanın önemini hesaba katmanız gerekir. Bunun için binayı, donanımı, işlemleri, iş akışını, çalışanları ve hijyen koşullarını değerlendirmeniz gerekir.

Yapacağımız her türlü düzenlemede hijyen yanında sağlık ve güvenlik gereklerini (örneğin donanımın tasarımı, zemin yüzeyleri ve ışıkların ısı) yerine getirmeniz gerekir.

İşyerinin uygun olmasını sağlayınız

İşyerinizdeki duvarlar, zemin, aydınlatma, havalandırma ve diğer çevresel unsurlar yasal gereklere uygun olmalıdır. Güvenli zemin döşemesi, havalandırma ve aydınlatma özellikle önemlidir. Bunlar genellikle yemek hazırlanan işyerlerinde ihmal edilir.

Zemin

Zemin hakkındaki bilgileri Yemek Sağlama ve Sunum Bilgi Yaprağı No. 6: *Kayma ve sürçmeler. Yemek sağlama ve sunum sektörü için özet kılavuz* (CAIS 6 HSE Books) adlı bilgi yaprağında bulabilirsiniz.

Havalandırma

- Buhar ve yanma sonucu oluşan dumanlar, kaynaklarına yakın bir yerde toplanıp dışarı atılmalıdır.
- İşliğin havası serin tutulmalı ve kokular temiz hava dolaşımı sağlanarak dışarı atılmalıdır.
- Dışarıya atılan ya da yanmayla tüketilen havanın yenilenmesi için düzenekler kurulmalıdır.
- Genel hava niteliğinin düzenli ölçümü olağan koşullarda gerekmez. Belli bir durum için bu konuda kuşkunuz varsa meslek odasına başvurabilirsiniz.

Aydınlatma

- Çalışanların tehlikeleri görebilmelerine yeterli kadar bir aydınlatma sağlanmalıdır.
- Çalışanların görevlerini doğru ve güvenli bir biçimde yerine getirmelerine yeterli ölçüde koridorlar aydınlatılmalıdır.

Uygun donanım seçimi

Yalnızca sağlık ve güvenlik bakımından 'uygun' donanımları kullanınız. Satılmadan önce yeni bir donanımın olası risklerini belirleyiniz. Ayrıca mevcut donanımın da tüm olası risklerini belirlemeniz gerekir. Belli bir donanım yalnızca uygun olduğu işlemlerde kullanılmalıdır. Donanım yalnızca uygun işliklerde ve güvenli kullanabilecek yetkin kişilerce kullanılmalıdır. Donanım seçerken şu konuları göz önünde bulundurunuz.

İşletmen için uygun mu?

Donanım, kullanan kişiler için ergonomik olarak uygun mu? Çalışanlardan kısa boylu ya da yeterince güçlü olmayanlar için donanımın kullanılması zor ya da çok ağır olmaması gerekir.

Boyutlar ve güç

- Çok büyük bir donanım çalışma alanlarını kalabalıklaştırır ve tehlikeli olabilir.
- Evde kullanılmak üzere tasarlanmış donanım genellikle yemek sağlama ve sunum işleri için uygun değildir ve yeterince güçlü olmayabilir.

Donanımın ömrü

Donanımı kullanım ömrü bittikten sonra kullanmaya devam etmeyiniz. Herhangi bir donanımın güvenli ömrü boyutlarına, ne kadar kullanıldığına, ne kadar uygun olduğuna ve bakımının iyi yapıp yapılmadığına bağlıdır. Ayrıca yeni donanımlar daha iyi önlemler içerebilirler.

Güvenlik standartları - 1 Ocak 1993'den önce kullanımda olan donanım

İşde kullandığınız herhangi bir donanım 1 Ocak 1993'den önce de kullanımda idiye bu donanım için gerekli olan sağlık ve güvenlik önlemleri donanımın satın alındığı tarihte geçerli olan sağlık ve güvenlik gereklerine uymalıdır. Bu konu hakkında ayrıntılı bilgiyi HSE yayınlarında bulabilirsiniz ^{1,2,3,4}.

1 Ocak 1993'den önce kullanımda olan donanımın artık koruma, yangına neden olma ya da gaz (örneğin buzdolapları), toz ya da insanların kaymasına neden olabilecek maddeler çıkarma, yanıklara ya da haşlanmalara karşı koruma, güvenlik denetimi, işaretleme, uyarılar ve güvenli bakım yöntemleri gibi belli bazı gerekleri de karşılaması gerekir. Mevcut donanımı bu gereklere uydurmak için 31 Aralık 1996'ya kadar süre verilmişti.

Ancak 1 Ocak 1993 tarihinde önce yürürlükte olan gerekleri yerine getirmek koşuluyla fırınlar dışındaki hiçbir yemek hazırlama donanımının geriye doğru güncellenmesine gerek olmadığına karar verilmiştir. Özellikle mevcut donanıma en başta gerekli görülmediyse acil durum durdurma denetimleri, makine frenleme düzenekleri ya da gerilimsiz şalter yerleştirmek gerekli bulunmamıştır.

Ancak gazla çalışan elle ateşlenen (şimdi pilot alev ya da alev sönmeye karşı korumalı düzenekler kolayca yerleştirilebilmektedir) fırınlarda yapılacak yenilemeler ya da değişiklikler hakkında öneriler Yemek Sağlama ve Sunum Bilgi Yaprağı No. 3: *Gazla çalışan elle ateşlemeli yemek hazırlama donanımıyla ilgili önlemler* (CAIS 3 HSE Books) bilgi yaprağında verilmiştir.

Güvenlik standartları - 1 Ocak 1993'den sonra kullanılmaya başlanan donanım

1 Ocak 1993'den sonra kullanılmaya başlanan tüm yeni donanımın Avrupa Ürün Güvenlik Yönetmeliğinde belirtilen gereklere uygun olmasını sağlamak için uygulanabilir tüm önlemleri almalısınız. Satıcılar bunları uygulamak için ulusal mevzuata uyum sağlamalıdır.

Yemek sağlama ve sunum işlerinde kullanılan donanımın çoğu için Uyumlandırılmış Avrupa Standartları hazırlanmaktadır. Bu Standartlar tüm AB ülkelerinde uygulanacaktır. Birleşik Krallık'ta da Britanya Standartları olarak benimsenecek olan bu Standartlar, Yönetmeliğin gereklerini nasıl karşılayacakları hakkında üreticilere kılavuzluk edecektir.

Yeni donanımlar üzerinde göreceğiniz CE işareti satıcının ilgili Yönetmeliğe uyduğunu kanıtlar.

CE işareti 1 Ocak 1995'den sonra satılan yeni makineler üzerinde bulunmalıdır. Aynı zamanda Düşük Voltaj Yönetmeliğine tabi yeni donanım üzerinde 1 Ocak 1997'den ve Gazlı Aygıtlar Yönetmeliğine tabi yeni donanım üzerinde de 1 Ocak 1996'dan itibaren bulunması gerekir.

Güvenlik Standartları - ikinci el, kiralık ya da finansal kiralama yöntemiyle alınmış donanım

Bu tür donanım 1 Ocak 1996'dan sonra kullanılmaya başlanmışsa yeni olarak kabul edilecek ve 1992 tarihli İş Donanımının Sağlanması ve Kullanımı Yönetmeliğinde (PUWER) belirtilen yeni donanım için yasal gereklere uymasını sağlamanız gerekecektir.

1 Ocak 1993 tarihinden sonra AB'ye donanım satan kişiler ürünlerinin ilgili Ürün Güvenlik Yönetmeliklerine ya da geçerli ulusal yönetmeliklerin gereklerine uymasını sağlamakla yükümlüdürler. Yasal olarak bir donanım satan, kiralayan ya da finansal kiralama yoluyla satan herhangi bir kişi donanımın olası olduğu ölçüde güvenli olmasını sağlamakla yükümlüdür. Aynı zamanda bilgi de vermelidir. Bazı istisnai durumlarda satıcılar ilgiliyse donanımın Düşük Voltaj Yönetmeliği gereklerine uymasını sağlamalıdır.

Kurulum

Kurulum Standartları

Kurulan donanım ve hizmetler ile binanın yapısı güvenli olmalıdır. İşyerinizin yerleşim planını hazırlarken ya da kurulum işini düzenlerken üretici ya da satıcı tarafından sağlanan teknik şartnamelere ya da kurulum yönergelerine başvurmak gerekir.

BS6173: *Gazlı yemek hazırlama aygıtlarının kurulumu*, gazla çalışan aygıtların kurulumu için güvenli standartlar hakkında kılavuz bilgiler sağlar.

Elektrik tesisatı, 1989 tarihli İşyerinde Elektrik Yönetmeliğinin gereklerini yerine getirmelidir. Bu konuda bir kılavuz da BS7671: 1992 *Elektrik tesisatı için gerekler*.

Yetkin kurulum personeli

Güvenli bir biçimde çalışacak ve güvenli kurulum sağlayacak kurulum firmalarını seçmelisiniz. Güvenli kurulum konusundaki ana sorumluluk kurulumu yapan firmaya aittir. Donanım yalnızca eğitilmiş ve yetkin kişilerce kurulmalıdır.

Sanayi tesisleri dışındaki gaz işleri yalnızca yetkili CORGI kurulum personeline gerçekleştirilmelidir.

Elektrik tesisatı yetkin kişilerce yapılmalıdır.

İlgili meslek örgütlerinde gerekli eğitimi almış firmaların bir listesi vardır.

Sağlık ve Güvenlik Yönergeleri

Tüm işletme ve bakım yönergelerinin başvuru için mutfakların kolayca erişilebilir bir yerde saklanması önerilir.

Bakım

Bakım standartları

Sağlık ve güvenlik bakımından donanım ve işyerleri etkin çalışır bir biçimde tutulmalı ve onarımları iyi yapılmalıdır.

Her donanımın bakımının yapılmasını ve iyi çalışır bir halde tutulmasını sağlamak için düzenli denetim yapılması gerekir. Üretici tarafından önerilen önleyici bakım yanında kendi deneyimlerinle yapılmasını gerekli bulduğunuz bakım da yapılmalıdır. Güvenilir bir şirketle (örneğin üretici tarafından onaylı) tam kapsamlı bir bakım sözleşmesi yapmak hem daha ucuz hem de daha kapsamlı olabilir.

Düzenli yapılan temizlik ve çöp boşaltmanın yanısıra derin temizlik de zaman zaman gerekli olabilir. Kullanılmayan donanımın ortadan kaldırılması önerilir.

Donanımdan ya da binalardan sorumlu olan kişi asbest bulunan yerleri belirlemelidir. Bunun kayıtları tutulmalı ve uyarı levhalarının asılması sağlanmalıdır. Böylece bakım teknisyenleri gibi kişiler yeterli koruyucu giysi kullanmadan asbeste maruz kalmazlar.

Havalandırma düzeneklerinin bakımı yapılmalı ve bakımların kayıtları tutulmalıdır. 1 Ocak 1996'dan sonra havalandırma düzenekleri, düzeneğin herhangi bir yerinde arıza olduğunda uyarın etkin aygıtlarla donanmış olmalıdır.

Bakım kayıt defterlerinin saklanması önerilir. Ayrıca bu defterler sürekli olarak güncellenmelidir.

Bakım görevlilerin yetkinliği

Bakım işlerini yalnızca yeterli bilgisi olan, bakım yönergelerini bilen ve eğitim almış yetkin kişiler gerçekleştirmelidir.

Denetim ve denemeler

Zararlı maddelerin belirlenmesi ve denetimlerin gözden geçirilmesi için bina ve donanımın denetimden geçmesi gerekir:

- güvenlikle ilgili özellikler yani örneğin bekçilerin kilitli tutması gereken yerler her nöbette denetlenmelidir;
- işyeri, yapılar ve tesisat gözden geçirilerek aşınma belirtileri (örneğin kaygan ya da çukurlu zemin döşemesi) ve hasarlar belirlenmelidir.

Bazı donanımın denetlenmesi ve denemesi yasa gereğidir. Donanım satıcıları ya da mühendislik denetim şirketleri şu denetimleri gerçekleştireceklerdir:

- kaldırma makineleri (insan ve yük) kullanılmaya başlanmadan önce denetlenmeli ve denenmelidir. Ayrıca kullanım ömürleri boyunca da zaman zaman denemeleri gerekir. Bu denetimlerin kayıtları tutulmalıdır;
- düdüklü tencereler gibi basınçlı düzenekler için güvenli çalışma sınırları belirlenmeli, yetkin kişilerce yazılı denetim programları oluşturulmalı ve yürütülmelidir.

Belli bazı donanım için 'iyi koşullarda çalışma' gerekliliğini yerine getirip getirmediğini belirlemek için düzenli denetim ve denemeler yapılmalıdır:

Taşınabilir, elde çalıştırılan elektrikli donanım, satın alınmış ya da uzun dönemli kiralınmış olsun, hasar belirtilerini saptamak için gözle incelenmelidir. Başlangıçta bu inceleme her 6-12 ayda bir yapılabilir. Ayrıca her 1-2 yılda bir de bu donanımın hem denetimi hem de denemesinin yapılması önerilir (5, 6). Donanımı bir yerden başka bir yere taşıırken (örneğin özel bir yemek sunum işi için ya da kısa dönemli kiralama amacıyla) taşımadan önce ve geri aldıktan sonra görsel bir incelemenin yapılması önerilir (5, 6).

Taşınmayan donanımın güvenliğini sağlamak için kendi deneyimleriniz hangi sıklıkta olmasını gerektiriyorsa o sıklıkta denetleme ve denemeler yapılmalıdır (5, 6).

Gazla çalışan aygıtlar ve tesisatın denetimi güvenli bir biçimde çalışmasını sağlayacak sıklıkta olmalıdır. Herhangi bir bina sahibinin kiraladığı (örneğin yemek sağlama ve sunum işiyle uğraşanlara kiralanan) binasında gazla çalışan aygıtlar varsa en azından yılda bir kere güvenlik denetimlerinin yapılmasını sağlamakla yükümlüdürler.

Havalandırma düzenekleri de iyi koşullarda çalışmasının sağlanması için denetlenmeli ve bakımları yapılmalıdır.

Güvenli yöntemlerin yerleştirilmesi

Yemek hazırlama faaliyetleri yanında temizlik ve bakım gibi diğer görevlerin olası riskleri belirlemek ve buna göre de güvenli çalışma yöntemlerini yerleştirmek bakımlarından değerlendirilmesi gerekir. Çalışanların eğitimi ve gözetimi için bu yöntemlerin bir kaydının tutulması yararlı olur. Bakım ve temizlik işlerinde kullanılan kimyasal maddeler ve kişisel koruyucu donanımın kullanımı için güvenli çalışma yöntemlerinin belirlenmesi özellikle önemlidir.

Kimyasal maddeler

En az zararlı olan ve çalışanları riske maruz bırakmayacak kimyasal maddeler seçilmelidir. Kullanılacak kimyasal maddeler seçilmeden önce her zaman üreticinin kullanma yönergeleri ve verdiği bilgiler okunmalıdır. Kimyasal maddelere maruz kalmanın önüne geçilemiyorsa kullanım yeterli bir biçimde denetlenmelidir (örneğin kapalı kaplarda taşıyarak ve kişisel koruyucu donanım kullanılarak).

Kişisel koruyucu donanım

Başka güvenlik önlemleri uygulanıyor olsa bile çalışanların kişisel koruyucu donanım kullanmaları gerekebilir. Böyle durumları belirlemeniz gerekir. Unutmayınız: kişisel koruyucu donanım en son çaredir. Ama bazı durumlarda diğer koruyucu önlemler yürürlüğe konulurken geçici olarak da kullanılabilir. Kişisel koruyucu donanımın karşılaşılan risk türüne, çalışanlara ve iş ortamına göre uygun olmasının ve kolayca temizlenip hijyenik tutulmasının sağlanması önemlidir. Kişisel koruyucu donanımın doğru biçimde saklanması ve iyi koşullarda bakımının yapılmasını sağlamalısınız. Kişisel koruyucu donanımla ilgili gerekler şunlardır:

- kayma riskinin olduğu yerlerde kaymayan ayakkabılar;
- bir yangın durumunda giysilerin yapıldığı kumaşın yanıkları daha kötü hale getirebileceği durumlar için % 100 pamuklu kumaşlar (örneğin aşçının beyaz önlüğü);
- aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanan çalışanlar için uzun sentetik eldivenler, koruyucu gözlükler ya da bakaçlar ve koruyucu solunum donanımı;
- gıda hijyen gerekleri için başka giysilere de gereksinim olabilir.

Güvenli işletim

Yönergeler, bilgi, eğitim ve yetkinlik

İşyerinizdeki herhangi bir donanımın ya da başka bir aygıtın kurulumu, bakımı, temizlenmesi ya da işletilmesinden sorumlu olan herkesin ve gözetmenlerin kendilerini risklerden korumak için gerekli bilgi ve becerilere sahip olmasını sağlayacak düzenlemeler yapmak çok önemlidir. Ayrıca bu kişiler başkalarını da nasıl koruyacaklarını bilmelidirler.

- Çalışma yöntemlerinde ve genel bilinçlilik için eğitim programları düzenleyiniz.
- Yalnızca o iş için gerekli bilgi ve eğitimi almış çalışanlara görev veriniz. Ayrıca çalışanların o görevi yerine getirebilecek yetkinlikte olmasını sağlayınız.
- Tehlike olasılığının söz konusu olduğu makinelerde (örneğin kıyıcılar, hamur kesiciler, doğrayıcılar, karıştırıcılar ve eklentileri ile meyveli kek ve turta makineleri ve dilimleyiciler) çalışanlar bu tehlikelerden tam anlamıyla haberdar olmalıdır. Bu çalışanlar ayrıca yeterli eğitim almış ya da yeterli gözetim altında çalışıyor olmalıdırlar.
- Bir çalışanı işe aldığınız anda eğitim başlamalıdır. Aynı biçimde bazı riskler arttığında ya da yeni riskler ortaya çıktığında da eğitim verilmelidir. Eğitim zaman zaman ve gerektiği durumlarda yinelenmelidir.
- Çalışanlara riskler ve bunlara karşı olan güvenlik önlemleri hakkında bilgi veriniz. Gerektiği yerlerde yazılı yönergeler hazırlanmalıdır. İş donanımı hakkında bilgi ve yönergelerde donanımın kullanılacağı doğru koşullar ve doğru işletim yöntemleri de belirtilmelidir. Bilgi ve yönergeler ayrıca olabilecek olağanüstü durumları sıralamalı ve bu durumlarda izlenecek hareketleri içermelidir.

Bu aşamalar çalışanların güvenlik düzeneklerini izleyerek ve olası her türlü zararları bildirerek sizinle işbirliği yapmalarını ve böylece yasal gerekleri karşılamalarını sağlayacaktır.

Diğer kişilerle eşgüdüm

Yükleniciler: Hem siz hem de sizin için çalışan yükleniciler bir düzenek oluşturmalı ve olası riskler hakkında karşılıklı bilgilendirme sağlanmalı ve güvenlik önlemlerinin eşgüdümünde işbirliği kurulmalıdır. Yemek hazırlama faaliyetleri teknisyen için risk oluşturabilir. Aynı biçimde teknisyen de risklere yol açabilir. Hijyen ve sağlık ve güvenlik risklerinin denetim altında tutulmasını sağlamak için bir görevli belirleyiniz.

Bina sahipleri: İşyerinden sorumlu olan ya da bir yemek sağlama işini üstlenence kullanılan donanımın sahibi yasal olarak işyeri ve donanımla ilgili risklerden sorumludur. Yüklenici sahip olduğu ve işyerine getirdiği donanım ile çalışanlarının faaliyetlerinden sorumludur.

Taraflardan her birinin sorumluluklarının bilincinde olarak hareket etmesini sağlamak üzere yapılacak düzenlemelere taraflar arasında düzenli iletişim sağlanması da dahil edilmelidir. Sözleşmeli yemek sağlayıcı başka bir işverenin işyerinde uzun dönemli bir çalışma içindeyse işbirliği, eşgüdüm ve sorumlulukların dağılımı konularında çok daha ayrıntılı düzenlemelere gerek vardır.

Gözetim

Donanım ve işyerinin güvenli tutulmasını ve güvenli iş yöntemlerinin izlenmesini sağlamak üzere yeterli bir gözetim düzeni oluşturulmalıdır.

Başvuru kaynakları

1. *Catering Safety: Food preparation machinery (Yemek sağlama ve sunumunda güvenlik: Yemek hazırlama makineleri) HS(G)35 1987 HSE Books ISBN 0 11 883910 1*
2. *Safety in meat preparation: Guidance for butchers (Et hazırlarken güvenlik: kasaplar için kılavuz) HS(G)45 1995 HSE Books ISBN 0 7176 0781 X*
3. *Health and Safety in kitchens and food preparation areas (Mutfaklarda ve yemek hazırlama alanlarında sağlık ve güvenlik) HS(G)55 HSE Books ISBN 0 11 885427 5*
4. *Work equipment. Provision and use of work equipment regulations 1992 Guidance on the*

- regulations (İş donanımı. İş donanımı sağlama ve kullanımı yönetmeliği 1992. Yönetmelik hakkında kılavuz) L22 1992 HSE Books 0 7176 0414 4*
5. *Maintaining portable and transportable electrical equipment (Taşınabilir elektrik donanımının bakımı) HS(G)107 1994 HSE Books ISBN 0 7176 0715 1*
 6. *Maintaining portable electrical equipment in hotels and tourist accomodation (Otellerde ve turist konaklama tesislerinde taşınabilir elektrikli donanımın bakımı) IND (G) 164(L) HSE ücretsiz kitapçık*

HSE'nin ücretli ve ücretsiz yayınlarını aşağıdaki adresten postayla isteyebilirsiniz: HSE Books, PO Box-1999, Sudbury, Suffolk, CO10 6FS
Tel: 01787 881165 Faks: 01787 313995

HSE'nin ücretli yayınlarını ayrıca belli başlı kitapçılarda da bulabilirsiniz. Sorularınız için HSE'nin 0541 545500 Bilgi Hattını arayabilir ya da HSE Information Centre, Broad Lane, Sheffield S3 7HQ adresine yazabilirsiniz.

Britanya Standartlarını şu adresten edinebilirsiniz: BSI Sales and Customer Services, 389 Chiswick High Road, London W4 4AL Tel: 0181 996 7000 Faks: 0181 996 7001

Bu kılavuz Sağlık ve Güvenlik Kurumunca (HSE) yayınlanmıştır. Bu kılavuzda verilen önerileri izlemek zorunlu değildir, başka türlü önlemler alma konusunda özgürsünüz. Ancak kılavuzu izlerseniz genellikle yasaların öngördüklerini yerine getirmiş olursunuz. Sağlık ve güvenlik denetçileri yasalara uymanızı sağlamaya çalışırlar ve iyi bir uygulamanın nasıl olacağını göstermek için bu kılavuza değinebilirler.

Reklam, ürün pazarlama ya da ticari amaçlar dışında bu yayın serbestçe çoğaltılabilir. İçerdiği bilgiler Ocak 1997 tarihi itibariyle geçerlidir. Kullanırken lütfen kaynağını HSE olarak belirtiniz.

Sağlık ve Güvenlik Kurumunca (HSE) basılmış ve yayınlanmıştır. Ocak 1997