

تعارف :

مالکان ، ملازمین ، سیلف ایمپلائڈ افراد، سپلائرز اور ایمپلائرز کے حوالے سے عمومی ذمہ داریاں۔

بحیثیت ایک ایمپلائرز، کیٹرنر کے آپ کو مندرجہ ذیل پر لازمی طور پر عمل کرنا چاہیے :

- اپنے ملازمین، کنٹریکٹر، کسٹرز اور وہ سب لوگ جن پر آپ کے کام کا اثر پڑتا ہو ان کی ہیلتھ اینڈ سیفٹی کی ضروریات کی فراہمی کو یقینی بنائیں۔

اس معلوماتی شیٹ میں ہیلتھ اینڈ سیفٹی سے متعلق جنوری 2000 کے ان قوانین کا ذکر کیا گیا ہے جن کا اطلاق کیٹرننگ کے شعبے پر ہوتا ہے۔ اگرچہ ہیلتھ اینڈ سیفٹی قوانین کی ایک بڑی تعداد کا اطلاق کیٹرننگ کے شعبے پر نہیں ہوتا لیکن اس شیٹ میں چند ایسی باتیں بتائی گئی ہیں جو کیٹرنرز کے لیے اس حوالے سے کارآمد ثابت ہو سکتی ہیں۔ یہ معلوماتی شیٹ آگ سے بچاؤ حفظان صحت سے متعلق خوراک اور ملازمت کے قوانین کا احاطہ نہیں کرتی ۔

مجھے کن چیزوں کا علم ہونا چاہیے ؟

آپ کو ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے ایسے قوانین کا علم ہونا چاہیے جو کام کی جگہ پر ممکنہ خطرات کا تدارک کر سکتے ہوں۔ آپ کو مندرجہ ذیل پر دھیان دینا ہوگا۔

- اس بات کا تجزیہ کیجئے کہ بنیادی خطرات کہاں اور کدھر ہو سکتے ہیں

- اس بات کا نشانہ ہی کریں کہ ان خطرات کو کیسے دور کیا جاسکتا ہے

- ان تدابیر کی منصوبہ بندی اور ان پر عمل درآمد کے لیے انتظام کیجئے

- ان تدابیر کے اثرات کا جائزہ لیجئے ::

خطرات اور ان سے متعلقہ قوانین کا جائزہ لیتے ہوئے آپ ان حادثات کا بطور خاص غور کیجئے جو کیٹرننگ کے شعبے میں زیادہ تر پیش آتے ہیں مثلاً پھسلنا، پاؤں الجھنا، ہاتھ کے سامان کا استعمال، گرم بھاپ اور کیمیکلز سے نقصان پہنچنا۔ کسی تیز رفتار یا گرتی ہوئی شئی سے ٹکرا جانا، جوڑوں یا پٹھوں اور ہڈیوں کی دائمی تکلیف کے علاوہ ڈرامائٹس۔

کیا مجھے مدد درکار ہے ۔

آپ کو چاہیے کہ آپ کسی اہل فرد کو خطرات کی نشانہ ہی کرنے اور HSE کیٹرننگ کی معلوماتی شیٹوں میں دی گئی ہدایات کو فراہم کرنے کے لیے تقرر کریں۔ آپ کو اپنے عملے اور ملازمین کے ساتھ ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے موضوعات پر گفتگو بھی کرنی چاہیے۔

اس سلسلے میں آپ کی ٹریڈ اینڈ پرو فیشنل ایسوسی ایشن یا نیشنل ٹریننگ آرگنائزیشن مدد کر سکتے ہیں۔ علاوہ ازیں آپ اپنی لوکل اتھارٹی کے ہیلتھ انسپکٹر سے بنی مدد لے سکتے ہیں۔

- اپنی حفاظتی پالیسی کو اختیار کرنے کے لیے ایک باقاعدہ بیان جاری کیجئے

- اگر آپ کا ادارے میں یونین موجود ہے تو ملازمین سے سیفٹی انسپکٹر کے ذریعے مشورہ کیجئے اور یونین موجود نہیں ہے تو ان سے براہ راست ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے موضوع پر گفتگو کیجئے۔

- ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے حوالے سے آپ کی مدد کرنے کے لیے کسی اہل شخص کا تقرر کیجئے

- اس بات کی نشانہ ہی کیجئے کہ کام کی جگہ پر کن خطرات کا زیادہ امکان ہے 2۔

- صحت کے حوالے سے معائنہ جات اور جانچ کا بندوبست کیجئے جہاں پر بھی یہ مناسب ہو (کیٹرننگ میں/ ڈرامائٹس یا پٹھوں یا ہڈیوں کو لاحق خطرات کے حوالے سے)

- عارضی ملازمین کے لیے ہیلتھ اینڈ سیفٹی ایمرجنسی کے اقدامات کیجئے (کیٹرننگ کے شعبے میں ان کا اطلاق آگ لگنے یا گیس کے اخراج پر ہے)

- اپنے ملازمین کو ممکنہ خطرات سے آگاہ کیجئے اور احتیاطی تدابیر کے بارے میں معلومات فراہم کیجئے 8۔

- مالکان اور کیٹرننگ انجینئرز یا سامان کی دیکھ بھال کے عملے کے ساتھ تعاون کرتے ہوئے سیفٹی کے اقدامات کیجئے۔

کسی بھی سیلف ایمپلائڈ فرد پر لازم ہے جہاں تک ممکن ہو اپنی اور دیگر افراد کی حفاظت کو یقینی بنائے ۔

کام کرنے کی جگہ کے مالک یا ایمپلائر پر لازم ہے کہ وہ اس بات کو یقینی بنائے کہ وہ کام کی جگہ یا سامان جو وہ کنٹریکٹر کو کرایے پر فراہم کر رہا ہے خطرات سے محفوظ ہے۔

ملازمین کو چاہیے کہ وہ بھی اپنی اور دوسروں کی حفاظت کو یقینی بنائیں اور اپنے مالکان کے ساتھ تعاون کریں اور ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے حوالے سے فراہم کردہ سامان کا غلط استعمال نہ کریں۔

سامان اور سروسز کے حوالے سے سیفٹی

اس بات کو یقینی بنائیے کہ آپ کے کام کے آلات :

- عملے کو کسی پوسٹر یا معلوماتی کتابچے کے ذریعے آگاہ کیجئے کہ قانون ان کی حفاظت کس طرح کرتا ہے اس کے لیے اب کسی اضافی پوسٹروں کی ضرورت نہیں ہے⁹.

- استعمال کے لیے محفوظ ہوں

- حفاظت سے نسب کیے گئے ہوں

- ان کی مناسب دینکھہ بہال کی گئی ہو

- حفاظتی تدابیر کے مطابق ہوں یعنی ان میں گارڈز لگے ہوں، حفاظتی کنٹرول ہو اور ان کے پرزے اپنی جگہ سے نہ نکلیں¹⁷

- کوئی بھی نیا آلہ حفاظتی اصولوں کے مطابق ہو اور اس پر CE کا لیبل چسپاں ہو

- اپنی مقامی اتھارٹی یا --- کو ان حادثات سے مطلع کیجئے جن کی وجہ سے کام سے غیر حاضری کا عرصہ 3 دن سے زیادہ ہو۔ آپ کو چاہیے کہ ایسے حادثات کی بھی نشاندہی کریں جن سے عوام کی جان کو خطرہ ہو یا کسی شخص کو اسپتال لے جانے کی ضرورت پڑے¹⁰.

- آپ کو چاہیے کہ ذاتی استعمال کے حفاظتی آلات جہاں تک ممکن ہو سکے عملے کو فراہم کر دیں اور جن خطرات کا تدارک کسی اور ذرائع سے ممکن نہ ہو ان سے بچیں¹¹.

- ابتدائی طبی امداد کے آلات، تربیتی یافتہ عملہ اور ایسی سہولتیں مہیا کریں جو ممکنہ خطرات سے محفوظ رکھ سکیں¹².

- حفاظتی اقدامات سے متعلق نشاندہی کو واضح کریں¹³.

- اپنے عملے کے لیے انشورنس کی ذمہ داریوں کو پورا کریں¹⁴.

کام کی جگہ پر سیفٹی (تحفظ)

- آپ کو چاہیے کہ آپ کی جگہ میں حفاظتی اقدامات کریں اور انہیں برقرار رکھیں¹⁵

بجلی کے تمام سسٹم حفاظتی اصولوں کے تحت نسب کیے گئے ہوں یہی نکات گیس کے سسٹم پر بھی لاگو ہوتے ہیں جیسے کہ LPG ہر چند کہ گیس سسٹم کے معائنے کا کوئی خاص اصول نہیں لیکن پھر بھی ان کا سالانہ معائنہ تو ہونا چاہیے

سامان کو اونچا کرنے کی مشین اور لفٹ کی سہولت ہونی چاہیے۔ ان کی حفاظت کا خاص خیال رکھنا چاہیے۔ وہ لفٹ جو افراد کے لیے استعمال ہوتی ہوں ان کا معائنہ رُ چھ ماہ بعد ماہرین سے کروانا اور سامان اٹھانے چاہیے والی لفٹ کو ہر بارہ مہینے کے بعد معائنہ کروائیے۔

کافی بنانے کی مشین، بہاپ والے اونز اور بہاپ والے برتن دھونے کی مشین جن سے بہاپ پریشہ سے نکلنے کا خطرہ ہو کسی بند جگہ پر نسب کروائیے اور ان سے متعلق قانون نافذ کیجئے ان کا باقاعدہ معائنہ کروائیے جن کے اصول تحریری طور پر موجود ہوں۔

یہ بات غیر ممکن ہے کہ ہیلتھ اینڈ سیفٹی 1992 کے اصولوں کے تحت ہر جگہ کمپیوٹر کی سکرین نسب ہو (ڈس پلے سکرین ایکوپمنٹ) اگرچہ کہ یہ کام کے لیے ایک معیار قائم کرتے ہیں اور کام کے انتظام میں مدد کرتے ہیں۔ آنکھیں اور آنکھوں کے ٹیسٹ ایک رہنمائی کے طور پر استعمال ہوتے ہیں²³۔

خطرے والے کاموں کی انجام دہی کے طریقے

سب سے زیادہ نقصان دہ کام چکنے فرش پر چلنا، مشین کی صفائی وغیرہ کو عام انتظامیہ کے قوانین اور وہ جو کام کی جگہ اور آلات سے منسلک ہیں انہیں محفوظ کیجئے۔

آپ کو چاہیے کہ آپ وہ تمام احتیاطی تدابیر کریں جس سے عملہ محفوظ رہے خاص کر مشینوں کی صفائی جب تک کہ وہ محدود نہ ہو۔

وزن کو کم سے کم ہاتھ سے اٹھائیں اور اگر یہ ممکن نہ ہو سکے تو اس کام کا تعین کریں اور اس کے لیے حفاظتی اقدامات اٹھائیں۔

- صفائی اور روشنی کا انتظام
- کام کی جگہ
- درجہ حرارت اور ہوا کی آمد و رفت¹⁶
- زمین کی حالت
- کسی چیز کا گرنا یا گرتی ہوئی اشیاء
- غسل خانے، صفائی دھلائی کی سہولتیں اور پینے کا پانی
- دروازوں اور کھڑکیوں کی گیلیزنگ
- کھڑکیوں کی صفائی
- آمد و رفت کے راستے
- ایکسیلٹر، دروازے اور گیٹ
- کپڑے کی فراہمی اور ان کی تبدیلی کی سہولت
- کھانے پینے کی اشیاء کی فراہمی اور سگریٹ نہ پینے والوں کے لیے سہولتیں

11. Personal protective equipment at work. Personal protective Equipment at Work Regulation 1992. Guidance on regulations L25 HSE Books 1992 ISBN 07176 04152 12 First aid at work, Health and Safety (First Aid) Regulations 1981. Approved Code of practice and guidance L74 HSE Books 1997 ISBN 0 7176 1050 0

13 Signpost to the Safety Signs Regulations 1996. Guidance on the Regulations INDG 184 HSE Books 1996 ISBN 1 7176 1139 6

14. The Employer's Liability (Compulsory Insurance) HSE Books 1998

15 Workplace health, safety and welfare. Workplace (Health, Safety and Welfare) Regulation 1992. Approved Code of Practice and guidance L24 HSE Books 1192 ISBN 0 7176 0413 6

16 Ventilation of kitchens in catering establishments Catering Information Sheet No 10 HSE Books 1997

17 Safe use of work equipment. Provision and use of work equipment regulations 1998, Approved Code of Practice and guidance L22 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 1626 6

18 Buying new machinery INDG271 HSE Books 1998

19 Memorandum of Guidance on the electricity at work Regulations 1998. HSR25 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 16092

20 Safety in the installation and use of gas systems and appliances. Gas Safety (Installations and Use) Regulations 1998. Approved Code of Practice and guidance L56 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 16355

21 Safe use of lifting equipment. Lifting Operations and Lifting Equipment Regulations 1998. Approved Code of Practice and guidance L113 HSE Books 1998 ISBN 07176 16282

22 Safety pressure systems. Pressure systems and Transportable Gas containers Regulations 1989. Approved Code of Practice COP37 HSE Books 1990 ISBN 07176 0477 2

23 Display screen equipment work, Health and Safety (Display Screen Equipment) Regulations 1992. Guidance on regulations L26 HSE Books 1992 ISBN 0 7176 04101

کسی بھی خطرناک اجزاء کو استعمال کرتے وقت آپ کو اس کے مضر اثرات کی جانچ کر لینی چاہیے اور اس سے متعلق احتیاطی تدابیر اختیار کرنی چاہئیں یا اگر یہ ممکن نہ ہو تو اس کے مضر اثرات پر کنٹرول رکھیں۔ اس کے لیے ہوسکتا ہے کہ آپ کو وینٹیلیشن کی دیکھ بھال یا دیگر کنٹرول، گردوغبار سے احتیاط اور ملازمین کو معلومات فراہم کرنے کی ضرورت ہو۔ مثال کے طور پر صفائی کے کیمیکلز کے استعمال میں یا آٹا گوندھنے کے دوران جن کے شامل ہونے کا اندیشہ ہو یا ایسے اجزا جن سے ڈرماٹائٹس کا خطرہ ہو²⁷۔

اگر آپ اپنی بلڈنگ میں کام کرانا چاہتے ہیں تو بحیثیت کلائنٹ یہ آپ کی ذمہ داری ہے²⁸۔ اگر آپ کا اسٹاف خود عمارت بنانے میں شامل ہے تو اس سلسلے میں مزید تفصیلی ضابطے لاگو ہوں گے اور اگر آپ حوالہ جات نے ازبیسٹس کو بھی چھیڑا تو آپ پر مزید ذمہ داریاں عائد ہوتی ہیں۔

حوالہ جات

1. Management of Health and Safety at Work, Management of Health Safety at Work Regulations 1992. Approved Code of Practice L21 HSE Books 1992 ISBN 0 7176 04128
2. Priorities of Health and Safety in catering activities Catering Information Sheet No 2 HSE Books 1995
3. An index of health and safety guidance for the catering industry catering information Sheet No 7 HSE Books 1999
4. A guide to the Health and Safety at work etc Act 1974 L1 industry Catering Information Sheets No 7 HSE Books 1999
5. Managing Health and Safety Pays in the catering industry Catering Information Sheets No 4 HSE Books 1995
6. Planning for health and Safety when selecting and using catering equipment and workplaces Catering Information Sheet No. 8 HSE Books 1998
7. Planning for health and Safety when selecting and using catering equipment and workplaces Catering Information Sheet No. 9 HSE Books 1997
8. Health and Safety training pays in the catering industry Catering Information Sheet No. 5 HSE Books 1995
9. Health and Safety law poster HSE Books 1999 ISBN 0 7176 2493 5
10. A guide to the Reporting of Injuries, Diseases and Dangerous Occurrences Regulations 1995 L73 HSE Books 1996 ISBN 07176 2493 5

مزید معلومات کے لیے :

HES کی قیمتاً اور مفت مطبوعات میل آرڈر کے ذریعے مندرجہ ذیل پتے سے منگوائی جاسکتی ہیں
HES Books, PO Box 1999, Sudbury, Suffolk, CO10 6FS
Tel:01787 88165, Fax: 017887 313995

یہ HES کی ویب سائٹ پر بھی آرڈر کی جاسکتی ہیں
www.hsebooks.co.uk
HES کی قیمتاً مطبوعات تمام معیاری بک سیلرز کے پاس دستیاب ہیں

مزید معلومات کے لیے HES کی انفولائن (معلوماتی لائن): 08701 545500
پر رابطہ کیجئے یا HES انفارمیشن سینٹر پر لکھیے پتہ ہے:

HES, s information Centre,
Broad lane Sheffield, S3 7HQ

HES home page on the World Wide Web:
http:www.open.gov.uk/hsehome.htm

اس لیفٹ لیٹ میں بہتر عملی اقدامات کے لیے نوٹس دیئے گئے ہیں جن پر عمل کرنا آپ کے لیے ضروری نہیں ہے لیکن ہوسکتا ہے کہ یہ آپ جو کرنا چاہتے ہیں اس کے لیے یہ مددگار ثابت ہوں

اس اشاعت میں دیئے گئے مواد کو آپ باآسانی کہیں بھی استعمال کرسکتے ہیں سوائے اس کے کہ اُن کا تعلق چیزوں کی تشریح، کسی مسودے کی منظوری یا مجرمانہ مقاصد سے نہ ہو۔ ان معلومات میں 2/00 شامل ہیں۔ تک کی اصطلاحات برائے کرم HSE ایچ ایس ای کے ذرائع تسلیم کیجئے۔

24. Young people at work: A guide for employers HSG165 HSE Books 1997 ISBN 0 7176 1285 6

25. Manual Handling, Manual Handling Operations Regulations 1992. Guidance on Regulations L23 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 24153

26. General COSHH ACOP (Control of substances Hazardous to health) and Carcinogens ACOP (Control of Carcinogenic substances) and Biological agents ACOP (Control of biological agents). Control of Substances Hazardous to Health Regulations 1999. Approved Codes of Practices L5 HSE Books 1999 ISBN 0 7176 1670 3

27. Occupational dermatitis in the catering and food industries F1S17 HSE Books 1997

28. CDM Regulations 1994: The role of the client Construction information Sheer 39 HSE Books 1994

29. The control of asbestos at work. The control of Asbestos at Work Regulations 1987. Approved code of Practice L27 Third edition HSE Books 1999 ISBN 0 7176 16738

اگرچہ کہ یہ حوالہ جاتی فہرست آپ کو ہر ممکن صحیح فراہم کی ہے تاہم ہم اس بات کی گارنٹی نہیں دے سکتے کہ یہ مطبوعات مستقبل میں بھی آپ کو مل سکتی ہیں۔