

## تعارف :

یہ معلوماتی شیٹ کیٹرنگ کے آلات اور کام کی جگہ پر دیکھ بھال کی ذمہ داری والے افراد کے لیے تیار کی گئی ہے۔ یہ اس حوالے سے ان ترجیحات کی نشاندہی کرتی ہے جو مختلف حادثوں تجربات کے نتیجے میں وضع کی گئی ہیں۔

کیٹرنگ کے شعبہ میں تقریباً دو تہائی حادثات یا تو دیکھ بھال کے حوالے سے ہوتے ہیں یا اس کے دوران ہوتے ہیں بعض اوقات یہ مسائل دیکھ بھال پیش آتے ہیں۔ کے پست معیار یا دیکھ بھال میں لاپرواہی کی وجہ سے

یہ حادثات معاشی اور جسمانی طور پر بے حد نقصان دہ ہوسکتے ہیں۔

## حادثات

دیکھ بھال میں لاپرواہی کے نتیجے میں 5 اقسام کے حادثات ہوسکتے ہیں:

- پھسلنا
- گرم یا مضر اشیاء سے چھو جانا
- بجلی کہ جھٹکا
- آگ لگانا یا دھماکہ ہونا؛ اور
- مشینوں سے وابستہ حادثات

گوزیادہ تر حادثے بری دیکھ بھال کی وجہ سے پیش آتے ہیں لیکن کام کرنے کی جگہ یا وہاں کی عمارت میں دیکھ بھال کی کمی بھی ان کا باعث بن سکتی ہے۔

اہل عملے کے ذریعے کام کے سامان اور آلات کی دیکھ بھال حادثات کے بچاؤ کا ایک طریقہ ہے۔ دیکھ بھال کا کام بھی محفوظ انداز میں کرنا چاہیے۔

## ٹیبل ۱ حادثات سے بچاؤ

ان حادثات سے بچاؤ کے لیے ٹیبل ۱ سے رہنمائی حاصل کیجئے

| حادثے کی قسم     | متعلقہ وجوہات  | بچاؤ  |
|------------------|--|---|
| پھسلنے کے واقعات | پھسلنے کے زیادہ حادثات پانی کے اخراج، غیر محفوظ طریقے سے فرش صاف کرنا اور گیلے فرش کی وجہ سے                   | ان حادثات سے بچاؤ کے لیے ہر قسم کے لیکیجز کی مرمت، ایسا سامان جس میں بہنے والے چیزیں رکھی گئی ہوں ان پر ڈھکنا رکھیے۔ دھلائی کے بعد فرش کو فوراً خشک کیجئے۔ گیلے فرش پر گیلے فرش کا نشان لگائے |
| گرم یا مضر اشیاء | عموماً یہ حادثات الات اور سامان کی بری دیکھ بھال یا صفائی کے کیمیکلز کو چھو جانے یا پھر گرم تیل کے گرجانے سے   | برتنوں میں گرم تیل نکالنے اور کام کی جگہ کی صفائی کا محفوظ طریقہ اختیار کیجئے۔ ڈس واش اور ایسا سامان جس سے بھاپ کا اخراج ہوتا ہو، ان کی دیکھ بھال پر خصوصی توجہ دیجئے                         |
| برقی خطرات       | بجلی کے پلگ اور تاروں کی غیر معیاری دیکھ بھال اور کھانے گرم کرنے کی ٹرالیز ایسے حادثات کی عام وجہ بنتی ہیں     | باقاعدہ معائنہ جات اور جانچ (ٹیبل نمبر 2 دیکھیے)  |
| آگ اور دھماکہ    | گیس کے استعمال کے آلات کی غیر معیاری دیکھ بھال یا دیکھ بھال سے لاپرواہی ان حادثات کا سبب بنتی ہے               | یہ لازم ہے سامان اور آلات کی جانچ اور دیکھ بھال اہل افراد سے کروائی جائے آگ سے بچاؤ کے لیے وینٹیلیشن فلٹر میں جمی گرد بھئی صاف کی جائے  |
| مشینی حادثے      | غیر محفوظ انداز سے مشینوں کی صفائی، سلائسنگ مشین کے پرزوں کو جوڑنے اور گارڈز کی غیر معیاری دیکھ بھال کی وجہ سے | آلات کو جوڑنے اور ان کی صفائی کے لیے عملے کو باقاعدہ تربیت دی جائے اور روزانہ گارڈز کا معائنہ کیا جائے آلات کی مرمت کروانے میں لاپرواہی نہ برتی جائے۔   |

مندرجہ ذیل کے حوالے سے روزانہ معائنہ کیجئے تاکہ کسی بھی ٹوٹ پھوٹ کا فوراً علم ہوسکے :

ان کام کی جگہوں پر جو کیٹر کی ملکیت نہ ہو مثلاً اسکولوں میں کیٹرنگ، ایسی جگہوں کے حوالے سے صفائی اور دیکھ بھال کی ذمہ داری کا تعین کرنا اہم ہے۔

چند حالتوں میں بجلی اور گیس کے نظاموں کی دیکھ بھال صرف تربیت یافتہ اور اہل لوگ ہی کرسکتے ہیں۔

دیکھ بھال کی پالیسی بناتے وقت کیٹر کو چاہیے کہ ان اشیاء کی نشاندہی کرے جن کی دیکھ بھال مقصود ہے اس حوالے سے کام اور دیکھ بھال کی مدت کہ تعین ضروری ہے اور یہ کہ اس کام کے ذمہ دار افراد کی اہلیت کیا ہے۔

کسی ایسے پروگرام کی تیاری کا تعلق دیگر کاموں میں ہیلتھ اینڈ کے خطرات کی جانچ سے قائم کیا جاسکتا ہے۔

- مشین گارڈز
  - گیس کے آلات اور سامان کا کنٹرول
  - بجلی کے پلگ اور تاریں
  - وینٹیلیشن کا نظام، اور
  - ایسا سامان جس سے فرش پر کسی بہنے والے چیز کا اخراج ہو رہا ہو
- ان سب کاموں کے لیے اور کسی قسم کی خرابی کی تفصیلی رپورٹ دینے کے لیے عملے کی تربیت لازمی ہے۔

### منصوبہ بندی کے تحت کی گئی دیکھ بھال

مناسب کو ایفیکیشن اور اہلیت کے حامل انجینئروں سے آلات اور کام کے سامان کی باقاعدہ جانچ کروائیے تاکہ ان کی کارکردگی محفوظ ہے۔

دیکھ بھال کے کاموں کی اقسام

دیکھ بھال کے کاموں کی 5 اقسام ہیں:

### ناکارہ سامان کی دیکھ بھال

کسی خراب شدہ سامان کی مکمل مرمت کے لیے صرف کوالیفائیڈ اور اہل انجینئرز سے ہی رابطہ کیجئے۔ اس بات کا خیال رکھیں کہ مرمت شدہ سامان کو باقاعدہ سامان سے پہلے ٹیسٹ کرلیں۔

غیر معیاری اور عارضی مرمت سے حادثات کا خطرہ رہتا ہے اور یہ ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے بھی خلاف ہے۔

### معائنہ جات اور ٹیسٹ

سامان کو اٹھانے والی مشینیں بھاپ یا پریشر والے آلات کا باقاعدہ معائنہ قانوناً لازمی ہے۔ سامان کے معائنہ جات کے لیے ٹیبیل 2 دیکھئے۔ یہ معائنہ جات صرف اہل افراد ہی سے کروانے چاہئیں۔ عموماً بھاپ اور پریشر پلانٹ کے معائنہ کے لیے ایسے اراد کا CORG اہلیت کا حامل ہونا لازمی ہے گو فی الوقت اس کا اطلاق قانونی طور پر بڑے پلانٹس پر نہیں ہوتا۔

کیٹرنگ بزنس میں صفائی بنیادی اہمیت کی حامل ہے اس حوالے سے حفظان صحت کے اصولوں کی رہنمائی شیٹ دیکھ سکتے ہیں مندرجہ ذیل میں دیئے گئے اقدامات کسی جسمانی نقصان یا صحت پر مضر اثرات سے بچاؤ میں کارآمد ثابت ہوسکتے ہیں۔

- صفائی کے محفوظ طریقہ کار اپنائیے
- صفائی کی کیمیلز کا استعمال محفوظ طریقے سے کیجئے
- عملے کو اس حوالے سے تربیت دیجئے اور ان کی نگرانی کیجئے
- فرش پر بہنے والے کسی بھی اخراج کو فوری طور پر صاف کیجئے
- ڈیٹر جنٹ کو فرش پر گیلے نہ کیجئے
- فرشوں کو دھونے کے بعد یا تو فوراً خشک کیجئے یا ان پر گیلے فرش کا سائن لگادجئے

کام کے سامان اور آلات کے حوالے سے 1998 کے قوانین کا اطلاق کیٹرنگ کے شعبے پر نہیں ہوتا ہے۔ کیٹرنگ کے سامان کے لیے دیکھ بھال کی ایک باقاعدہ منصوبہ بندی اور نظام ہی کافی ہوگا۔

### حفظان صحت کے اصولوں کے مطابق خوراک

کیٹرنگ کا کوئی بھی سامان منتخب کرتے ہوئے یا نصب کرتے ہوئے یا استعمال کرتے ہوئے یا اس کی دیکھ بھال کرتے ہوئے آپ کھانے پینے کی اشیاء اور اس کے اثرات کا جائزہ ضرور لیں۔ آپ کا لوکل ماحولیاتی صحت کا آفیسر (EHO) اس حوالے سے آپ کی رہنمائی کرسکتا ہے۔

## ٹیبل 2 تفصیلی معائنہ . جانچ اور ٹیسٹوں کے درمیان کا وقفہ

| آلات  | مجوزہ معائنہ جات کا وقفہ   |
|---|--|
| گیس کے آلات   | 12 ماہ   |
| پریشر ککر، پریشر فرائرز، بھاپ کے پین، بھاپ کے پائپ، واٹر بائلر اور دیگر بھاپ اٹھنے والے پریشر پلانٹ | کسی اہل فرد کی طرف سے جانچ کے بعد تیار رکدہ تحریری اسکیم   |
| بجلی کے آلات (ہولٹرز، زیادہ خطرات کی جگہوں کے علاوہ جیسے کہ باورچی خانہ)                            | پورٹ ٹیبل (وہ سامان جو اپنی جگہ سے کسی دوسری جگہ پر منتقل کیا جاسکے)<br>1 سامان کے نقصان کا جائزہ لینے سے پہلے "یوزر چیک" اور اس کے تار اور پلگ کی جانچ<br>2 باقاعدہ بصری معائنے، 6.12 مہینے<br>3 مجموعی معائنہ اور ٹیسٹنگ 1-5 سال   |
| بجلی کے آلات (باورچی خانے سے متعلق)   | فیکسڈ (اپنی جگہ پر نسب سامان)<br>انسٹیٹوشن آف الیکٹریکل انجینئر (IEE) کی جانب سے تجویز کردہ چار سالہ معائنہ اور ٹیسٹنگ ایسے ماحول میں جہاں کام کی رفتار اور مقدار زیادہ ہو (IEE) کی تجاویز کے مطابق وہاں معائنہ جات کی تعداد زیادہ ہونی چاہیے۔<br>مثلاً اگر یہ سامان یورٹیبل ہو تو:<br>اس کی باقاعدہ بصری جانچ ایک ماہ<br>مجموعی جانچ اور ٹیسٹ 6 ماہ<br>اس ٹیبل میں آپ کو اس حوالے سے تفصیلی معلومات نہیں دی جاسکتیں کیونکہ کام کے تمام آلات اور مشینیں مختلف نوعیت کی ہوتی ہیں لہذا ان کی جانچ کا وقفہ بھی مختلف ہوگا۔ اس سلسلے میں آپ کسی قابل بھروسہ الیکٹریشن سے رہنمائی حاصل کیجئے۔ |
| بجلی کا سرکٹ  | کسی قابل بھروسے الیکٹریشن کی ہدایات کے مطابق   |
| سامان اٹھانے والے آلات مثلاً ہوئیٹس، اور لفٹس (سامان اٹھانے کی کارکردگی کے حوالے سے قوانین 1998)    | اگر تو یہ لفٹس افراد کے لیے استعمال ہو رہی ہیں تو ان کا معائنہ ہر 6 ماہ کے بعد ہونا چاہیے بصورت دیگر 12 ماہ کے وقفے کے بعد، یا پھر کسی اہل شخص کی ہدایات کے مطابق  |
| فائر آلارم، آگ کے خطرے کا الارم/ آگ بجھانے کا سامان   | فائر اٹھارٹی کی ہدایات کے مطابق آگ کے آلارم کے ٹیسٹ ہفتہ وار کیے جاتے ہیں جب کہ آگ بجھانے کے سامان کا معائنہ عموماً سالانہ کیا جاتا ہے۔  |

Safe Use Work equipment. Provision and use of Work  
Equipment Regulations 1998 Approved Code of Practice  
And guidance L22 HSE Books 1989 ISBN 0 7176266

Maintaining portable and transportable electrical equipment  
HSG 107 HSE Books 1994 ISBN 07171607151

Memorandum of guidance on the Electricity at Work  
Regulations 1989 HSR25 HSE Books 1989 ISBN 0  
7176 16029

Safety in the installation and use of gas systems and  
Appliances. Gas Safety (Installation and Use) Regulations  
1998 Approved Code of Practice and Guidance  
L56 HSE Books 1989 ISBN 0 7176 16355

مزید معلومات

**Industry guide to Good hygiene practice: Catering guide**  
 1998 ISBN 0 900 103 00 0 Priced publication available  
 from Chadwick House Group Ltd, Chadwick Court, 15  
 Hatfields, London SE1 8DJ. The: 020 7827 5882

**Safety of pressure systems. Pressure Systems Safety**  
**Regulations 2000 Approved Code of Practice I 1622 HSE**  
**Books 2000 ISBN 0 7176 1767 X (due to be published**  
**May 2000)**

HSE مفت معلومات

**Maintaining portable electrical equipment in hotels and**  
**tourist accommodation INDG 237 HSE books 1996**

**Slips and trips: Summary guidance for the catering industry**  
**CAIS6 HSE Books 1996**

**Hiring and Leasing out of plant: Application of PUWER 98,**  
**Regulations 26 and 27 MISC 156 HSE Books 1998**

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

HSE کی قیمتاً اور مفت مطبوعات میل آرڈر کے ذریعے مندرجہ ذیل پتے  
 سے منگوائی جاسکتی ہیں

**HSE Books PO Box1999, Sudbury, Suffolk, CO106FS**  
**Tel:01787 88165, Fax:017887 313995**

یہ HSE کی ویب سائٹ پر بھی آرڈر کی جاسکتی ہیں  
[www.hsebooks.co.uk](http://www.hsebooks.co.uk)

HSE کی قیمتاً مطبوعات کے لیے تمام معیاری بک سیلرز کے پاس  
 دستیاب ہیں مزید معلومات کے لیے کی انفولائن HSE کی انفولائن  
 (معلوماتی لائن : 08701545500 پر رابطہ کیجئے یا HSE انفارمیشن  
 سینٹر پر لکھیئے پتہ ہے :

HSE,s Information Centre,  
 Broad Lane, Sheffield, S3 7HQ  
 ویب سائٹ: [www.hse.gov.uk](http://www.hse.gov.uk)

اس لیف 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 با آسانی کہیں بھی استعمال  
 کر سکتے ہیں سوائے اس کے کہ ان کا تعلق چیزوں کی تشمیر، کسی  
 مسودے کی منظوری یا مجرمانہ مقاصد سے نہ ہو۔ ان معلومات میں  
 3/00 تک کی اصطلاحات شامل ہیں۔ برائے کرم HSE ایچ ایس ای  
 کے ذرائع تسلیم کیجئے۔