ہاتھ سے جلائے جانے والے کھانا پکانے کے چولھوں کے بارے میں احتیاطی تدابیر

کیٹرنگ شیٹ نمبر : 3 Catering Sheet No3

تعارف

یہ معلوماتی شیٹ کیٹرنگ لیٹرؤن کمیٹی کی طرف سے ہیلتھ اینڈ سیفٹی نے شائع کی گئی ہے جو تجارتی اور پیشہ وارانہ ایسوسیشنز، یونینز اور قوانین کو عمل میں لانے والی اتھارٹیز پر مشتمل ہے۔ کیٹرنگ سے متعلق اداروں تک پہنچنے کے لیے اسے دوبارہ ایسوسی ایشنز کے ممبران اور دوسرے ذرائع کی جانب سے دوبارہ شائع کرنے کا ارادہ ہے۔ رہنمائی ہیلتھ اینڈ سیفٹی کی جانب سے جاری کی جائے گی۔

خلاصہ

یہ معلوماتی شیٹ کھانے پکانے سے متعلق افراد (کیٹررز) کو بڑی تعداد میں اُن حادثات سے آگاہ کرتی ہے جو ہاتھ سے جلائے جانے والے گیس کے چولھوں کے نتیجے میں رونما ہوتے ہیں خاص طور پر اُونز سے۔ ایسے نئے آلات (چولھوں میں نئے یورپین ڈائریکریکٹیو کے تحت خصوصی معیاری سیفٹی ڈیوائس کا ہونا ضروری ہے جو اس قسم کے رونما ہونے والے واقعات سے محفوظ رکھیں گے۔ گائیڈنس میں کیٹررز کو یہ ہدایت کی گئی کہ وہ اپنے پرانے جلانے کے آلات میں خطرے کے امکانات کی جانچ کریں اور اسی طرح کے وأنز اور ایسے ہی دوسرے جلانے کے آلات کے لیے کمیٹی کی سفارشات پر عمل کریں۔

سفارشات

یہ سفارشات اونز اور بالکل ایسے ہی دوسرے بند کھانے پکانے کے چولھوں کے لیے محدود ہیں جہاں عموماً سب سے زیادہ خطرے کا امکان ہوتا ہے۔ اس معیار پر پورا اترنے کے لیے کیٹررز کو چاہیے کہ وہ خود خطرے کا امکان کا اندازہ کریں اور ایسا پروگرام ترتیب دیں جس کے تحت آپ چولھوں میں فلیم فیلئیر سیف گارڈ (ایسا آلہ جو آگ نہیں لگنے دیتا) نسب کرائیں اور یا اگر چولھا بہت پرانا ہوگیا ہو تو اُسے گاہے بگاہے تبدیل کرتے رہیں۔ کسی بھی قانونی چارہ جوئی سے بچنے کے لیے آپ کو مندرجہ ذیل باتوں پر عمل کرنا چاہیے۔

(اے) حفاظتی سسٹم کے تحت کھانا پکانے چولھوں پر کام کرنے سے متعلق تربیت اور ہدایات دی جائیں اور اُن کی مناسب نگرانی کی جائے

(بی) جہاں تک ممکن ہوسکے پرانے چولھوں میں فلیم فلیئیر سیف گارڈ (ایسا آلہ جو آگ نہیں لگنے دیتا) نسب کرائیں فلیم فلیئر کا آلہ ایسا ہونا چاہیے جو اُن چولھوں کی بنانے والی کمپنی سے منظور شدہ ہو۔

(سی) اگر ان چولھوں میں ایسا فلیم فلیئر کا آلہ لگانا ممکن نہ ہو تو ان چولھوں کو تبدیل کروا کر ایسا چولہا خریدیں جن میں فلیم فلیئر کا آلہ پہلے سے نسب ہو۔ اس دوران میں یہ بہت ضروری ہے کہ تمام عملے کو حفاظتی تدابیر کے بارے میں خصوصی تربیت اور ہدایات دی جائیں اور ان کی نگرانی کی جائے

(ڈی) چولھوں کی باقاعدگی کے ساتھ سروس ہونی چاہیے جو چولھے بنانے والی کمپنیوں کی ہدایت کے مطابق ہو تا کہ ان کے حفاظتی طریقہ کار کو عملی جامہ پہنایا جاسکے۔

جو سپلائرز استعمال شدہ چیزیں بیچتے ہیں ان کا یہ فرض ہے کہ وہ اس بات کو یقینی بنائیں کہ دیئے جانے والے چولھے جہاں تک ممکن ہو صحح حالت میں کام کرنے کے قابل ہوں۔ استعمال شدہ اشیاء کی خریدنے والوں کو یہ ہدایت کی جاتی ہے کہ وہ دی گئی ہدایات کو مد نظر رکھیں۔

پس منظر

1988-1991 میں ایچ ایس ای (HSE) انسپکٹر کی طرف سے آگ لگنے کے حادثات کی تفتیش کے اعدادو شمار کے تحت ہاتھ سے جلائے جانے والے گیس کے چولھوں سے آگ لگنے کے (130) نمایاں واقعات رونما ہوئے۔ ان واقعات میں نمایاں طور پر اون سے آگ لگنے کے (52) واقعات رونما ہوئے ہیں جو زیادہ تر اسکول اور اسپتال کے باورچی خانوں سے تعلق رکھتے تھے۔

بہت سے حادثات میں معمولی زخم آنے والوں کی تعداد (112) تھی اگرچہ ان میں10 کی تعداد ایسی بھی تھی جن کے ہاتھ اور منہ بری طرح جلے تھے۔

یہ توجہ طلب بات ہے کہ جب آگ سے دھماکے کے نتیجے میں ہونے والے حادثات جمع کیا گیا کو ان تمام میں سے 1.6% حادثات صرف کو کھانا پکانے کے چولھوں سے رونما ہوئے تھے، جب کہ ان میں سے 80% واقعات ہاتھ سے جلانے والے چولھوں میں وقوع پذیر ہوئے۔

ان حادثات کا اصل سبب دیر تک گیس کھولی رہنے کے بعد آگ جلانا تھا۔ مثال کے طور پر اُون میں گیس کھولی رہنے کے بعد جمع ہوجانے اور اس میں دھماکے کے ساتھ آگ لگ جائے ۔

ان حادثات کو فلیم فیلیئر سیف گارڈ کے ذریعے روکا جاسکتا ہے مثال کے طور پر جہاں سے گیس کھولی جاتی ہے اور آگ لگانے کی جگہ دونوں میں ایک ساتھ تھرہو۔ الیکٹرک والو نسب کیا جائے۔ بد قسمتی سے ان میں زیادہ تر ایسے چولھے شامل ہیں جو بہت پرانے ہیں اور (BS 5314: Part 1:1976 کے مقرر کردہ معیار جس کے تحت سیف کارڈز مہیا کیا جانا ضروری ہے، سے پہلے تیار کیے گیے ہیں۔ یہ ممکن ہے کہ متعارف کرائے گئے سیف گارڈ کو فوری طور پر استعمال میں نہ لایا جائے لیکن وقت کے ساتھ یہ مسئلہ بھی حل ہوجائے جب پرانے استعمال کے چولھوں کی جگہ نئے چولھے استعمال کیے جائیں گے جن میں یہ آلہ موجود ہوگا۔

(سیفٹی) کے ضابطے 1992 کے مطابق جدید آلات خاص طور پر اُن گیس کے استعمال کی اشیاء کے ڈیزائین میں فلیم فیلیئر سیف گارڈ لگانے کی لازمی ضرورت کو مد نظر رکھا گیا ہے جو بڑے پیمانے پر باورچی خانے میں استعمال ہوتے ہیں (مثال کے طور پر تمام کھانے پکانے کے چولھے وغیرہ)۔ اس کے علاوہ یہ بھی ممکن ہے کہ ہیلتھ اینڈ سیفٹی ایکٹ 1974 کے تحت کام پر استعمال کیے جانے والے موجودہ آلات میں بھی سیف گارڈ استعمال نسب کیا جائے۔ 1992 کے ضابطوں کے تحت ۱ جنوری 1997 سے کام پر استعمال کرنے والے آلات اور ان کی فراہمی کی جائے۔

اس معلوماتی شیت میں بہتر عمل کے لیے نوٹس دیئے گیے ہیں جن پر عمل کرنا لازمی نہیں ہے لیکن ہوسکتا ہے کہ یہ اس بات پر غور کرنے میں مدد گار ثابت ہوں کہ آپ کو کیا کرنے کی ضرورت ہے.

اس اشاعت میں دیئے گیے مواد کو آپ باآسانی کہیں بھی استعمال کرسکتے ہیں سوائے اس کے کہ اُن کا تعلق چیزوں کی تشہیر ، کسی مسودے کی منظوری یامجرمانہ مقاصد سے نہ ہو. ان معلومات میں 2/95 تک کی اصطلاحات شامل ہیں. برائے کرم HSEایچ ایس ای کے ذرائع تسلیم کیجئے.