

ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے انتظام سے کیئرنگ انڈسٹری کو فائدہ ہوتا ہے

Catering Sheet No4 کیئرنگ شیٹ نمبر : 4

کیا کچھ کیا جاسکتا ہے؟

یاد رکھیے کہ زیادہ تر حادثات کی روک تھام ایک کامیاب بزنس کے لیے مشکل نہیں ہیں بشرطیکہ اچھی انتظامیہ بہتر نگرانی اور موزوں تربیت کا خیال رکھا جائے۔ دور اندیشی اور محتاط رویے کی وجہ سے کیئرنگ کی ان جگہوں پر جہاں زیادہ خطرہ لاحق ہو حادثات کی شرح میں کمی واقع کی جاسکتی ہے اور مالی بچت بھی کی جاسکتی ہے۔ اس سے قانونی انتظامیہ پر بھی ایک اچھا اثر پڑے گا اور انہیں اس بات کا احساس ہوگا کہ آپ ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے تمام اصولوں پر پابند ہیں۔

تربیت

مالکان اور منیجرز نے واضح طور پر ملازمین کی تربیت کے لیے قانونی فرائض کی وضاحت کی ہے۔ قانون یہ چاہتا ہے کہ ہر ملازم یا خود سے کمانے والے یہ سوچیں کہ ہیلتھ اینڈ سیفٹی کی ضرورت تمام لوگوں کی یکساں ضرورت ہے خواہ وہ نئے ملازمین ہوں یا پارٹ ٹائم ہوں یا ایجنسی کے تحت کام کرنے والے ہوں۔ یہ بات قابل تعریف سمجھنی چاہیے کہ جو وقت اور محنت محفوظ انداز سے کام کرنے پر صرف کی گئی ہو اس کی وجہ سے : کاروبار میں پیسہ اور وقت کی بچت ہوتی ہے۔

- عملے کو پیش آنے والے حادثات، استعمال کی چیزوں کی بربادی کام کرنے کی جگہ کے نقصانات اور ذرائع کا نقصان کم ہوتا ہے اور مالی خرچ بھی کم ہوتا ہے۔
- ان سب باتوں کی وجہ سے عملے کے افراد اپنے آپ کو زیادہ محفوظ اور اچھا محسوس کرتے ہیں جس کی وجہ سے زیادہ محنت اور لگن سے کام کرتے ہیں۔

تربیت دینے سے متعلق ہدایات آئندہ شیٹ کا موضوع ہوں گی

ملازمین کے ساتھ باہمی مشورے

صحت سے متعلق اچھی انتظامیہ اور حفاظتی تدابیر صرف اس وقت حاصل ہوسکتی ہیں جب ملازمین پوری طرح تعاون کریں۔ یہ بہت ضروری ہے کہ آپ کے ملازمین کو اس بات کا اندازہ ہو کہ ان سے کس بات کی توقع کی جارہی ہے۔ اور وہ اس بات سے باخوبی واقف ہوں کہ کام کے دوران ان کی صحت کو کیا خطرے لاحق ہوسکتے ہیں اور کسی بھی قسم کی حفاظتی تدابیر جو ان پر لاگو کی گئی ہوں ان سے وہ باخبر رہیں۔

اگر آپ اپنے عملے سے صحت اور حفاظتی تدابیر کے بارے میں باہمی مشورے کریں گے تو ملازمین کا رویہ یقیناً تعمیری ہوگا۔ جہاں آپ کو اس بات کا اندازہ ہو کہ کوئی ٹریڈ یونین بنائی گئی ہے تو ان کے حفاظتی نمائندے سے صحت اور حفاظتی تدابیر کے بارے میں بات کرنا بہت ضروری ہے۔ جہاں پرایسی ٹریڈ یونین نہ ہوں وہاں پر ملازمین کو اپنے نمائندے بنانے کی حوصلہ افزائی کرنا چاہیے۔

حفاظتی نمائندوں کو شامل کرنے سے یہ بات یقینی ہوجاتی ہے کہ صحت اور حفاظت کے تمام اصولوں پر باقاعدگی سے عمل کیا جائے گا۔

یہ معلوماتی شیٹ کیئرنگ انڈسٹری لیژون کمیٹی (دی کمیٹی) میں ہیلتھ اینڈ سیفٹی کی طرف سے شائع کردہ سلسلہ کی کڑی ہے۔ کمیٹی کی تفصیل اس مسودے کے آخر میں دی گئی ہے۔ اس میں مالکان کے لیے قابل عمل مشورے شامل ہیں کہ وہ کس طرح موجودہ ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے قانونی تقاضوں کو پورا کرسکتے ہیں اور یہ خاص طور پر ان کے لیے لکھی گئی ہے جو چھوٹے پیمانے پر کھانا پکانے کے ادارے چلاتے ہیں۔

ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے بارے میں کیوں سوچا جائے؟

اعداد و شمار سے پتہ چلتا ہے کہ ناقص انتظامی کارکردگی حادثات، مالی نقصان، وقت اور محنت کے زیا کا سبب بنتی ہے۔

پچھلے چھ سالوں میں کیئرنگ انڈسٹری میں حادثات کی تعداد میں اضافہ ہوا ہے۔ 1986 کے بعد سے اب تک شدید نوعیت کے حادثات کی تعداد 54% رہی ہے۔ 69% سے زیادہ حادثات یا تو ایک ہی سطح پر پھسلنے، الچھنے یا گرنے سے ہوتے ہیں یا کسی نقصان دہ چیز یا گرم محلول کے لگ جانے سے ہوتے ہیں۔ پچھلے چھ سالوں میں ان حادثات کی شرح جو انتہائی نوعیت کے نہ ہوں مگر جن کی وجہ سے کام سے تین یا اس سے زیادہ دن کی غیر حاضری کی ضرورت پڑی ہو، ان کی تعداد میں دگنا اضافہ ہوا ہے۔

ان حادثات کی شرح اس بات کی نشاندہی کرتی ہے کہ کسی بھی فرد کو حادثہ کی صورت میں نہ صرف درد بلکہ انفرادی نقصانات کا سامنا بھی کرنا پڑتا ہے اور مالک کو کسی نہ کسی صورت میں قیمت ادا کرنی پڑتی ہے۔ حالیہ موجودہ تحقیق جس میں مختلف انڈسٹری کو شامل کیا گیا ہے یہ ثابت کرتی ہے کہ ہر وہ حادثہ جس کی وجہ سے کام میں کم از کم تین دن کے ناغہ ہو ایسے سات سے کم انتہائی نوعیت کے حادثات رونما ہوتے ہیں اور کم از کم 189 حادثات ایسے ہوتے ہیں جن میں پراپرٹی کو نقصان ہوتا ہے۔ یہ اندازہ لگایا گیا ہے کہ کم از کم 8.5% کسی بھی کمپنی کا منافع اس کے حادثات کی نذر ہوجاتا ہے اور باوجود اس کے 70% حادثات سے صرف ہیلتھ اینڈ سیفٹی کی احتیاطی تدابیر پر عمل کرنے سے بچا جاسکتا ہے۔

انتظامی ذمہ داریاں

یہ معلوماتی شیٹ آپ کو اس بات کی یقین دہانی کراتی ہے کہ ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے اصولوں پر عمل کرنا اتنا ہی ضروری ہے جتنا کہ آپ کے کاروبار کا کوئی اہم پہلو ہو۔

خطرے کی اہم علامات کیا ہیں؟

مختلف کام کرنے کی جگہوں میں مختلف قسم کے خطرات ہوتے ہیں مگر ان میں سے کچھ حادثات اور بیماریاں کی کیئرنگ انڈسٹری میں مندرجہ ذیل وجوہات کی بناء پر ہوتی ہے :

- پھسلنا، الجنا اور گرنا
- اٹھنا اور ہاتھ پکڑنا
- کسی گرم یا نقصان دہ شے کا چھوجانا
- ڈرما ٹائٹیسز (Dermatitis)
- کام وجہ سے بازوں کا ناکارہ ہونا

خلاصہ

اگر ہیلتھ اینڈ سیفٹی کا انتظام صحیح طور پر کیا جائے تو یہ کسی پر بوجھ نہیں ہوگا۔ پر اثر طور پر ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے انتظام

قانون آپ سے یہ امید کرتا ہے کہ جہاں تک ممکن ہو سکے آپ صفائی اور صحت کے اصولوں کے پابند رہیں کیونکہ آپ پابند رہنے یا نہ رہنے سے دوسرے افراد متاثر ہو سکتے ہیں۔ یہ ذمہ داریاں ان لوگوں پر عائد ہوتی ہیں جو:

- آپ کے لیے کام کرتے ہوں خواہ وہ اجنسی یا کوئی عام پارٹ ٹائم، تربیتی کام کرنے والا اور ٹھیکے دار ہو۔
- آپ کی دی ہوئی کام کرنے کی جگہوں کو استعمال کرتے ہوں۔
- آپ کے آلات کو استعمال کرتے ہوں
- آپ کے علاقے میں آتے ہوں
- جو آپ کے کام سے متاثر ہو سکتے ہوں۔
- جو آپ کی ماہرانہ خدمات حاصل کرتے ہوں

آپ دوسرے مالکان کو کام کی جگہ پر کیئرنگ کی سروسز مہیا کر سکتے ہیں۔ قانون آپ سے یہ امید کرتا ہے کہ تمام ایک جگہ کام کرنے والے آپس میں مل جل کر اور تعاون سے صحت اور حفاظتی اصولوں پر پابندی کریں یہ قانون تمام ایک جگہ کام کرنے والے لوگوں پر عائد ہوتا ہے خواہ وہ مالک ہو یا سپروائزر ہو، مینیجر ہو، ڈائریکٹر ہو یا خود کمانے والے۔ عملی طور پر آپ کا یہ فرض بنتا ہے کہ آپ اپنے کام کے علاقے میں خطرات کو بھانپ لیں اور جہاں تک ممکن ہو سکے ان کو کم کرنے یا ختم کرنے کی کوشش کریں۔ کئی کیسوں میں ہیلتھ اینڈ سیفٹی سے متعلق یہ چاہتا ہے کہ اس سلسلے میں کچھ خاص اقدامات کیے جائیں۔

کیئرنگ کی انڈسٹری میں ہیلتھ اینڈ سیفٹی سے متعلق لیوژن کمیٹی

یہ کمیٹی کیئرنگ انڈسٹری اور ہیلتھ سیفٹی ایگزیکٹو نے قائم کی ہے۔ اس میں ٹریڈ اینڈ پروفیشنل ایسوسی ایشن، انڈسٹری، تجارتی یونین اور قانون لاگو کرانے والی اتھارٹیز شامل ہیں۔ یہ کمیٹی ایک نیٹ ورک کی طرح کام کرتی ہے جس سے باہمی رابطہ اور تجارت میں رہنمائی حاصل ہوتی ہے اور مسائل کی نشاندہی اور ان کے حل کے لیے ایک مربوط جگہ مہیا کرتی ہے۔ حالانکہ یہ معلومات خاص ایچ ایس ای کے تحت نہیں ہوتی پھر بھی تجارت میں اس سے خاصی معلومات حاصل ہوتی ہیں اور ماضی میں بھی ایچ ایس ای اور لوکل اتھارٹی انسپکٹر نے اسے ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے قانون کے مطابق پایا ہے۔

اضافی مشورے اور معلومات

اس سلسلے کی اضافی معلومات کی شیٹ آپ کو کچھ خاص موضوع پر مشورے فراہم کریں گی لیکن اگر آپ کو ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے بارے میں زیادہ تفصیلی معلومات اور مشوروں کی ضرورت ہے تو آپ اپنے علاقے کے انوائٹر میٹنل ہیلتھ ڈیپارٹمنٹ یا ہیلتھ اینڈ سیفٹی ایگزیکٹو سے رابطہ قائم کریں۔ ان دونوں کے پتے آپ کو ٹیلی فون کی کتاب میں مل جائیں گے۔

اس معلوماتی شیٹ میں بہتر عمل کے لیے نوٹس دیئے گئے ہیں جن پر عمل کرنا لازمی نہیں ہے لیکن ہو سکتا ہے کہ یہ اس بات پر غور کرنے میں مددگار ثابت ہوں کہ آپ کو کیا کرنے کی ضرورت ہے۔

اس اشاعت میں دیئے گئے مواد کو آپ باآسانی کہیں بھی استعمال کر سکتے ہیں سوائے اس کے کہ ان کا تعلق چیزوں کی تشہیر، کسی مسودے کی منظوری یا مجرمانہ مقاصد سے نہ ہو۔ ان معلومات میں 2/95 تک کی اصطلاحات شامل ہیں۔ برائے کرم HSE ایچ ایس ای کے ذرائع تسلیم کیجئے۔

- اس بات کو یقینی بنائیں کہ ان پر عمل مشکل نہ ہو
- کم سے کم اخراجات ہوں اور بچت کے پہلو کو مد نظر رکھا جائے
- کاروبار کے سب سے اہم ذریعہ یعنی کام کرنے والے لوگوں کی صحت اور حادثات کا خاص خیال رکھا جائے۔
- کسی بھی عام فر کی طرف سے دعویٰ دائر کرنے کے امکانات سے بچیں
- ہیلتھ اینڈ سیفٹی سے متعلق موزوں انتظامیہ مندرجہ ذیل طریقوں سے چلائی جاسکتی ہے۔

- ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے اصولوں کی کسی بھی کاروبار کا ایک اہم اور جزوی حصہ ہونا چاہیے
- خطرے کی علامات کی شناخت کی جائے اور ان کے خلاف فوری اقدام اٹھایا جائے
- اپنے لائحہ عمل کو وضع رکھا جائے مثال کے طور پر عملے کو تربیت دی جائے تاکہ وہ اپنی ذمہ داریاں با خوبی سمجھ سکیں۔
- ان کی مناسب نگرانی کی جائے۔
- ہر مرحلے پر عملے سے پہلے رجوع کرنا

انفورسمنٹ آفیسر کے اختیارات

یہ معلوماتی شیٹ صرف صحت اور حفاظتی تدابیر سے متعلق ہے اس کا مقصد صحت عامہ کے اصولوں کے مطابق کھانا پکانا یا صفائی نہیں۔ اکثر کھانے پکانے کی جگہوں پر مقامی انفورسمنٹ آفیسر کی ذمہ داری ہوتی ہے کہ وہ صحت اور حفاظتی اصولوں کی قانونی پابندی کرائے۔ ایسے ادارے مثلاً اسکول اسپتالوں میں ایچ ایس ای کے انسپکٹرز کی یہ ذمہ داری ہوتی ہے کہ صحت اور حفاظتی اصولوں کی قانونی پابندی کرائے۔ انفورسمنٹ آفیسر کا صرف یہی کام نہیں ہے کہ صحت و حفاظتی قوانین کو لاگو کرے بلکہ قانونی کے بارے میں مشورے دیتا ہے اور یہ بتاتا ہے کہ ان پر کیسے عمل کیا جاتا ہے اور اس کے علاوہ ہر قسم کی معلومات فراہم کرے مثال کے طور پر کتابوں کا ایک سلسلہ جو ایچ ایس ای کے پاس موجود ہے اس کے بارے میں بھی بتائے مزید یہ کہ یہ مقامی اتھارٹیز صحت اور حفاظتی اصولوں کی پابندی کرے۔

قانونی کے بنیادی اصول

اس معلوماتی شیٹ کا مقصد یہ نہیں ہے کہ وہ قانون کو تفصیلی طور پر واضح کرے۔ یہ محض ایک مختصر تعارف ہے جس کی وجہ سے مینیجرز کام پر حادثات سے بچاؤ اور بیماری سے دور رہ سکتے ہیں۔ آپ نے یقیناً پڑھا ہوگا کہ کئی نئی قانونی شقیں آج کل لاگو کی جا رہی ہیں جو طرح طرح سے ہیلتھ اور سیفٹی کے اصولوں سے متعلق ہیں خواہ وہ ہاتھ سے کام کرنے سے متعلق ہوں یا ان کا تعلق حفاظتی انتظامیہ سے ہو۔ اس کمیٹی کا یہ مقصد ہے کہ وہ ان ضروریات کو نمایاں کریں جو خاص طور پر کھانا پکانے کے اداروں سے متعلق ہوں اور یہی مقصد آئندہ شائع کی جانے والی معلوماتی شیٹوں میں بھی شامل رہے گا۔ مندرجہ ذیل نکات ایک عام قانونی خاکے کو بیان کرتے ہیں۔