کیٹرنگ انڈسٹری میں ہیلتھ اینڈسیفٹی سے متعلق تربیت فراہم کرتی ہے: مالکان اور منیجرز کے لیے رہنمائی

Catering Sheet No 5 کیٹرنگ شیٹ نمبر 5:

یہ معلوماتی شیٹ کیٹرنگ انڈسٹری لیژون کمیٹی میں ہیلتھ اینڈسیفٹی 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 وہ موجود ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے قانونی تقاضوں کو پورہ کرسکتے ہیں۔

مجھے تربیت کیوں حاصل کرنی چاہیے؟

یہ قانونی ذمہ داری ہے تمام ملازمین کو ہیلتھ اینڈسیفٹی سے متعلق معلومات اورتربیت فراہم کی جائے اس میں فل ٹائم ساٹاف، نئے ملازمین اور پارٹ ٹائم کام کرنے والے سب شامل ہیں۔ وقتی طور پر کام کرنے والے ایجنسی اسٹاف، کنٹریکٹر اوردوسرے آنے والوں کو بھی ہیلتھ اینڈسیفٹی کے اصولوں کی روشنی میں کام کرنے کے لیے ان کی ضرورت کے مطابق معلومات فراہم کی جانی چاہیں۔ ان قانونی ذمہ داریوں کے علاوہ ٹریننگ پر خرچ ہونے والس پیسہ اور وقت دونوں فائدہ مند ثابت ہوتے ہیں جیسے کہ:

- **آپ کے بزنس میں پیسے اوروقت کی بچت:**

ٹریننگ کی وجہ وقت اور پیسے کی بچت ہوتی ہے کیونکہ:
بیماری کی وجہ سے چھٹیاں کم ہوتی ہیں
ہرجانہ ادا نہیں کرنا پڑتا
جگہ اور آلات کو نقصان نہیں ہوتا
کام کا وقت ضائع نہیں ہوتا

- **اسٹاف کی اخلاقی اقدار بلند ہوتی ہیں اور تحفظ کا احساس پیدا ہوتا:**

مندرجہ ذیل باتیں اس کی بہتری کا سبب پیدا کرتی ہیں:
خدمت
کام کی پابندی
کام کی تحریک

ٹریننگ کا کیا مطلب ہے؟

اس معلوماتی شیٹ میں " ٹریننگ " کا مطلب لوگوں کو اُن کی ضرورت کے وقت کام محفوظ طریقے سے کرنے کے بارے میں معلومات فراہم کرنا اور اس طرح فراہم کرنا جسے وہ باآسانی سمجھ سکیں اس میں یہ ضروری نہیں ہے کہ انہیں باقاعدہ کسی کلاس روم میں سیٹنز کے لیے بھیجا جائے یا اسٹاف کو کسی کورس یا سیمینار میں بھیجا جائے البتہ بنیادی ٹریننگ کے لیے آپ یہ طریقہ استعمال کرسکتے ہیں۔

کیا میں اس کا خرچ برداشت کرسکتا/ سکتی ہوں؟

ہیلتھ اینڈسیفٹی سے متعلق ٹریننگ آسانی سے اور کم خرچ پر فراہم کی جاسکتی ہے خاص طور پراگر اسے دوسری ٹریننگ کے ساتھ مربوط کردیا جائے۔ یاد رکھیئے کہ آپ کو اپنے تمام اسٹاف کو سیفٹی آفیسر نہیں بنانا ہے۔ آپ کو صرف اس بات کی یقینی دہانی کرنی ہے کہ محفوظ اور صحتمندانہ طریقے سے کام کرنے کے لیے ان کے پاس مناسب معلومات ہوں۔

اسٹاف کی مختلف کاموں کی نوعیت سے مختلف ضروریات ہوتی ہیں۔

یہ ضروری نہیں کہ ہر کسی کو ایک ہی سطح پر ٹریننگ دی جائے۔ بہت سے افراد کے لیے مثال کے طور پر کھانے کی سروس سے متعلق افراد کے لیے کام کرنے کی ایک سادہ سی لسٹ کے ساتھ ایک مختصر تعارف ہوسکتا ہے کہ کافی نہ ہو۔ وہ افراد جو زیادہ خطرے کی جگہوں پر کام کرتے ہیں مثال کے طور پر باورچی خانے میں آلات کا استعمال کرنے والے یا صفائی کے کیمیکل استعمال کرنے والے، ہوسکتا ہے کہ انہیں تفصیلی معلومات کی ضرورت ہو۔ ٹریننگ میں بڑے پیمانے پر نگرانی کی ضرورت ہوتی ہے۔

کچھ اسٹاف جیسے کہ ہیڈسیٹ اور ریسٹورانٹ سپروائزر کو ان کے پہلے کام کے تجربے کی وجہ سے نوکری دی جاتی ہے۔ جب کہ اگر پلاننگ کی ٹریننگ میں دیکھیں تو وہاں کے اسٹاف کی سمجھ کو پرکھنے کے لیے عام طور پر بنیادی جانچ کے ساتھ متعلقہ کام کی جگہ کی صورت حال کے بارے میں معلومات کی ضرورت ہوگی۔ البتہ اگر سیفٹی آپ کی کمپنی کا خصوصی حصہ ہے تو وہاں اس سے متعلق ٹریننگ کی ضرورت ہوگی۔

مجھے کب ٹریننگ دی جانی چاہیے؟

تعارف

ہیلتھ اینڈ سیفٹی تمام اسٹاف کے لیے ابتدائی تعارف کا حصہ ہوناچاہیے۔ یہ بات یاد رکھنا ضروری ہے اگرچہ اسٹاف اپنی نئی ملازمت کی سیٹنگ کے ابتدائی مرحلے پر زیادہ معلومات پر عمل نہیں کرسکے گا۔ معلومات کو مختصر اور آسان طریقے سے کچھ عرصے بعد دہرائیں۔

اطلاق

باقاعدگی کے ساتھ 10 منٹ یا اس سے زیادہ کے سیشنز کے ذریعے معلومات فراہم کرنا اسٹاف کے سمجھنے اور یاد رکھنے کے لیے بہترین طریقے ہے۔ جب اسٹاف کوئی نیا آلہ استعمال کرے یا نئی جاب شروع کرے تو مختلف چیزوں کو متعارف کرائیے اس طرح جو کچھ انہیں بتایا گیا ہے وہ فوری طورپر اس پر عمل شروع کردیں گے۔ یاد رکھیئے کہ آلات بنانے والے اور ان کی نسب کرنے والے اوران کی مرمت کرنے والے انجینئر آلات کے بارے میں معلومات فراہم کرنے کے لیے بہت فائدہ مند ذریعہ ہیں۔

جاری

اضافی ٹریننگ انفرادی ضرورت اورملازمت کی نوعیت پر منحصر ہے۔ انفرادی طور پر اس کے کام کی نوعیت پر غور کیجئے/ ان کی صلاحیتوں کا جائزہ لیجئے اور پھر سوچیئے کہ کام پر انہیں کس قسم کی معلومات کی ضرورت ہے۔ خاص طور پر ملازمت کی تبدیلی، کام کے طریقہ کار، آلات یا استعمال کیے جانے والے محلول کی نوعیت پر ہوگا۔

میری ہیلتھ اینڈسیفٹی ٹریننگ میں کن باتوں کا احاطہ کیا جانا چاہیے؟

نیچے دیئے گئے خاکے میں ٹریننگ پروگرام کو دو حصوں میں تقسیم کیا گیا ہے: سیکشن 1 تمام اسٹاف کے لیے اورسیکشن 2 منیجرزاورسپروائزرز کے لیے ہے۔

بنیادی طور پر کنٹریکٹرز اور دوسرے آنے والوں کوجہاں وہ کام کر رہے ہیں اس سے متعلقہ علاقے کے بارے میں ہر پوائنٹ سے باخبر ہونا چاہیے۔

1 تمام اسٹاف

عام تعارف

ہیلتھ اینڈسیفٹی کے انتظام کے بارے میں آپ اپنی تمام تر معلومات اور پابندیوں کی وضاحت کریں اس میں ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے اعلی برقرار رکھنا معیار کو قائم کرنا اور اسے بھی شامل ہے۔ جہاں ضرورت ہو وہاں سیفٹی کے نمائندوں اور کمیٹی کے کام کی وضاحت کریں۔

ملازمین کو یہ بات یاد دلاتے رہیں کہ کام پر یہ ان کی قانونی ڈیوٹی ہے کہ وہ اپنے طور پر، اپنے ساتھیوں اور جس کے ساتھ ان کے کام کا تعلق ہے ہیلتھ اینڈ سیفٹی کا مناسب خیال رکھیں اور اپنے آجر کے ساتھ ہیلتھ اینڈسیفٹی کی ضرورت کے تحت باہمی تعاون رکھیں۔

اہم جگہیں

کھانے پکانے کی جگھوں پر پھسلنے ، الجھنے اور گرنے کی تین چوتھائی رپورٹیں ہوتی ہیں. کون سی معلومات ہیں جو آپ کے ادارے میں ان کی روک تھام میں مدد دے سکتی ہیں؟ اپنے فرش کی صفائی پر دھیان دیں، گری ہوئی چیزوں کو صاف کریں اور مناسب جوتوں کے لیے مناسب پائیدان استعمال کریں۔
ایکسیڈنٹ کی رپورٹیں کسی گرم سطح یاکسی نقصان دہ محلول کو چھونے سے واقع ہوئی 16% تھیں جلنے اور چھلنے کی وجوہات پر دھیان دیں۔ خیال رکھیئے : اون کے استعمال کا کپڑا محفوظ ہو، اُسے خشک اور اچھی حالت میں رکھیں۔ گرم چکنائی سے محفوظ رہیں اور بھاپ نکلنے والی چیزوں سے محفوظ رہیں۔ صفائی کے لیے استعمال ہونے والے محلول جلنے کا سبب بنتے ہیں اس میں خاص طور پر آنکھوں کو خطرہ ہوتا ہے۔ آپ کو کن معلومات کو فراہم کرنے کی ضرورت ہے ؟
مزید 12% ایکسیڈنٹ رپوٹیں چیزوں کے لگنے کی ہوتی ہیں۔ چاقو سب سے زیادہ خطرے والی چیز ہے۔ اس کے محفوظ استعمال کے طریقے پر توجہ دیجئے: انہیں تیز اور صاف رکھیئے ۔ انہیں کبھی بھی سنک یا کھانے کی میز پر نہ چھوڑیں۔

آپ کے اور کون سے دوسرے مسائل پیش آسکتے ہیں؟

ہمیشہ خطرناک طریقے سے رکھے ہوئے بے ہنگم وزن سے آگاہ رہیئے اس میں تیز اور نوکیلی سطح سے کٹ جانا بھی شامل ہے۔ کیا اسٹاف ان کو صحیح طرح سے اٹھانے کے بارے میں جانتا ہے اور سب سے اہم بات یہ کہ آیز انہیں اٹھانا چاہیے یا نہیں. کیا وہ اس سے متعلق آلات کے بارے میں جانتے ہیں جیسے کر ٹرالی اور یہ کہ اسے کیسے استعمال کیا جاتا ہے۔ آلات کے خطرات پر توجہ دیجئے۔ ایک بار پھر ان ہدایات کی وضاحت کیجئے کون سی چیزیں نہ کرنے سے وہ نقصان سے محفوظ رہ سکتے ہیں ۔ مثال کے طور پر اگر کوئی آلہ کام نہ کر رہا ہو تو اس کہ سوئچ بند کردیں اور سپروائزر کو رپورٹ کریں۔
اپنی کام کی جگہ پر آپ اور دوسرےخطرات کوکس طرح کنٹرول کرسکتے ہیں مثال کے طور پر :

روز مرہ کی صفائی ، چلنے پھرنے اور یک طرفہ راستے کی صفائی، آلات کو اٹھانا اور کپڑوں کی حفاظت. کام کرنے والوں ، خاص طور پر نوجوانوں کو ہلڑ بازی کے خطرات سے آگاہ کرنا چاہیے۔
ڈیوٹی پر موجود اسٹاف کو اس بات کی یاد دہانی کرائی جائے کہ وہ ایکسیڈنٹ کی رپورٹ کس طرح کی جائے۔ اسٹاف کو یہ کہا جائے کہ وہ کسی غلطی ، خطرے، ہیلتھ اینڈسیفٹی میں نقص ، مرمت کی ضرورت اور خرابی کی بھی رپورٹ کرائیں۔
ملازمین کے کام کی نوعیت کے لحاظ سے ان کے با حفاظت کام کرنے کے عمل پر توجہ دی جائے اس میں یہ بھی شامل کا کہ کام کو باحفاظت کیسے کیا جاتا ہے۔ ذاتی ہفاظت کو بھی مد نظر رکھا جائے جیسے کہ جوتوں کے پائیدان، محفوظ کپڑے،لباس، زیورات اور بال وغیرہ .کسی بھی ہدایت کی وجہ کی وضاحت کرنے کی ضرورت ہے کیونکہ اگر آپ ایسا نہیں کریں گے تو ملازمین ہوسکتا ہے کہ خود اپنے کام کا طریقہ بنالیں ۔ بغیر یہ سوچے کہ ایسا کرنے سے وہ خود اپنے لیے یا دوسروں کے لیے مول لے رہے ہیں. جہاں تک ممکن ہو ہیلتھ اینڈسیفٹی کے نمائندوں سے ٹریننگ کے بارے میں مشورہ کیا جانا چاہیئے۔

2 منیجرز اور سپروائزر

منیجرز اور سپروائزرز اپنی زیر نگرانی اسٹاف کو ٹریننگ دینے کے ذمہ دار ہیں اور ان کو اوپر دیئے گیے اس پوائنٹ کے بارے میں معلوم ہونا چاہیے۔ یہ وہ اہم افراد ہیں جنہیں ہیلتھ اینڈسیفٹی کے معیار کو یقینی بناکر بزنس چلانا چاہیے۔ ان کو ضرورت کے مطابق تازہ ترین ٹریننگ کی ضرورت ہو گی تاکہ وہ اس بات کو یقینی بناسکیں کہ وہ اپنی قانونی ذمہ داریاں اور کردار کو سمجھنے کے ساتھ مندرجہ ذیل طریقوں سے بہتر عمل کی یقینی دہانی کرسکتے ہیں۔

اسٹاف

اسٹاف کو حفاظت کام کرنے کے لیے مناسب طرح سے تربیت دی جائے اور ان کی موزوں نگرانی کی جائے۔

اگر وہ یہ نوٹس کریں کہ کوئی ان کے یا دوسروں کے لیے خطرہ پیداکر رہا ہے تو وہ فوری اور صحیح قدم اٹھائیں۔

وہ نوجوانوں اورناتجربہ کار پر خصوصی توجہ دیں

آلات

آلات با حفاظت طریقے سے رکھیں اور ان کا استعمال ، صفائی، مرمت کی جائے اور ان کو صحیح جگہ پر رکھا جائے۔

اسٹاف کو آلات کے استعمال کی اجازت سے پہلے ان کے صحیح استعمال اور صفائی کے بارے میں تربیت دی جائے

بنائی گئی اشیاء اور طریقہ کار

اشیاء کو صحیح طریقے سے ہینڈل کیا جائے اور حفاظتی طریقہ کار استعمال کیا جائے مثال کے طور پر :

چیزوں کے اٹھانے اور انہیں ہینڈل کرنے میں

آلات کی صفائی جس میں انہیں صحیح طرح سے خالی کرنا بھی شامل ہے ، کیمیکل کاحفاظتی طریقے سے استعمال ، محفوظ کپڑوں اور کام کرنے کے آلات کا استعمال جیسے کہ ہاتھوں کے دستانے اور گوگلز (آنھکوں کے چشمے)وغیرہ .

بلڈنگ

صفائی اور مرمت کا نیچے دیا گیا طریقہ کار اپنایا جائے گا :

ٹوٹی ہوئی اورناکارہ اشیا خطرے کا سبب نہ بن رہی ہوں.

خطرے کی رپورٹ کرائی گئی ہو اوراس کے بارے میں متعلقہ فرد نے کارروائی کی ہو.

اس کے علاوہ انہیں مندرجہ ذیل کے بارے میں معلوم کرنے کی ضرورت ہوگی :

- ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے معیار کا احاطہ کرنا جیسے کہ سیفٹی انسپکشن وغیرہ
- ایکسیڈنٹ کی رپورٹ کرائی جائے اور اس سے متعلق فارم پُر کیا جائے
- پر اثر طریقہ کار کے ذریعے تفتیش کی جائے
- مندرجہ ذیل کے بارے میں طریقہ کار واضح کیا جائے :

ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے مسائل سے نمٹنے کے لیے

کنٹریکٹر اور معائنے کے لیے آنے والوں سے نمٹنے کے لیے

ایمرجنسی کی صورت حال سے نمٹنے کے لیے

فوری طبی امداد اور اسٹاف / کسٹر کی بیماریوں سے نمٹنے کے لیے

سپروائزرز کی ٹریننگ میں آپ کی آرگنائزیشن یا بزنس میں پھیلی ہوئی تمام ذمہ داریوں کا احاطہ کرنے کی ضرورت ہے.

کیٹرنگ انڈسٹری میں ہیلتھ اینڈ سیفٹی لیژون کمیٹی

یہ کمیٹی کیٹرنگ انڈسٹری اور ہیلتھ اینڈسیفٹی ایگزیکٹیو کی جانب سے قائم کی گئی 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 اُن کے حل کے لیے ایک مربوط جگہ مہیا کرتی ہے .اگرچہ شیٹ HSE کی گائیڈنس یہ معلوماتی (رہنمائی) کوئی حتمی شیٹ نہیں ہے لیکن پھر بھی اس میں ہیلتھ اینڈسیفٹی کے اصولوں کی روشنی میں HSE اور لوکل اتھیرٹیزدونوں کے انسپکٹروں کے طے شدہ معیار کے مطابق بہتر عملی اقدامات سے متعلق معلومات فراہم کی گئی ہیں.

مزید معلومات کے لیے میں کہاں جاؤں؟

کام پر ہیلتھ اینڈسیفٹی سے متعلق معلومات آپ کی مقامی لوکل اتھارٹی کے انوائر مینٹل ہیلتھ ڈیپارٹمنٹ سے یا قریبی HSE کے ایریا آفیس سے حاصل کی جاسکتی ہیں.
ان دونوں کا پتے اور ٹیلی فون نمبر آ پ کی ٹیلی فون ڈائریکٹری میں موجود ہوں گے

ٹریننگ آرگنائیزیشنز

برٹش سیفٹی کونسل
انسی ٹیوشن آف آکوپیشنل سیفٹی اینڈ ہیلتھ
ہوٹل اینڈ کیٹرنگ ٹریننگ کمپنی

مشورے اور مقامی ذرائع کی فراہمی کے لیے اپنی مقامی لوکل اتھارٹی یا قریبی HSE ایریاآفیس سے رابطہ کیجئے.

حوالہ جات

قانونی ضروریات کی تفصیل معلومات کے ذرائع کی فراہمی اور ٹریننگ کا احاطہ کرتی ہے جو سیٹ ہے :
منیجمنٹ آف ہیلتھ اینڈسیفٹی ایٹ ورک ریگولیشنز
Management of Health and Safety at Work Regulations 1992: approved Code of Practice L21 1992 ISBN اور A guide to the Health and Safety at work Etc Act 1974: guidance on the Act L1 (4th edn) 1990 ISBN 0717604128 دونوں HSE بکس سے میں دستیاب ہے :

دوسری متعلقہ اشاعتیں ایچ ایس ای بکس پر دستیاب ہیں جس میں شامل ہے :

Essentials of Health and Safety at work 1995 ISBN o 71760716X
Health and Safety in Kitchens and food preparation Areas Hs (G) 55 1990 ISBN 011 885427 5

HSE Books, PO Box 1999, Sudbury Suffolk CO 10 6FS
Tel: 01787 881 165 Fax: 01787 31995

Food Sheet No 1 Safety pays in the catering industry
Catering Sheet No 2 Priorities for health and safety In catering activities
Catering sheet 3: Precautions at manually ignited gas-fired
Sheet No 4: Managing health and safety pays in the catering industry
Catering Sheet No 5: Health and safety training payin the catering industry. Guidance for owners and managers
Catering Sheet 6: Slips and trips. Summary guidance for the catering industry
Catering Sheet 7: An index of health and safety guidance for the catering industry

Translator's Note: Please refer to the original
Text for reprinting references here — upto
"Catering sheet 9"

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

HSE Books
Po Box 1999
Sudbury
Suffolk
CO 106 FS

HSE- کی قیمت والی مطبوعات معیاری بک سیلرز کے پاس بھی
دستیاب ہیں

مزید معلومات کے لیے HSE کی انفولائن (معلوماتی لائن :0541
545500 پر رابطہ کیجئے یا HSE انفارمیشن سینٹر پر لکھیے پتہ ہے:
HSE's Information Centre, Broad Lane, Sheffield,
S3 7HQ

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

یہ گائیڈنس ہیلتھ اینڈسیفٹی ایگزیکٹو کی طرف سے شائع کی
گئی ہے. اس گائیڈنس پر عمل کرنا ضروری نہیں ہے آپ با آسانی
کوئی دوسرا قدم اٹھاسکتے ہیں. لیکن اگر آپ اس گائیڈنس پر عمل
کریں گے آپ بڑی حد تک قانون کی پاسداری کرسکتے ہیں. ہیلتھ
اینڈسیفٹی انسپکٹر قانون کی تکمیل کے لیے اس گائیڈنس کی روشنی
میں عملی اقدامات کی تشریح کرسکتا ہے.

اس اشاعت میں دیئے گیے مواد کو آپ باآسانی کہیں بھی استعمال
کرسکتے ہیں سوائے اس کے کہ ان کا تعلق چیزوں کی تشہیر، کسی
مسودے کی منظوری یا مجرمانہ مقاصد سے نہ ہو. ان معلومات میں
95 / 9 تک کی اصطلاحات شامل ہیں. برائے کرمHSE- ایچ ایس ای
کے ذرائع تسلیم کیجئے.

C100 CAIS5% 3/98 پرنٹ اور شائع کردہ منجانب ہیلتھ اینڈ سیفٹی ایگزیکٹو