کیٹرنگ کے سامان اور جگھوں کے حوالے سے ہیلتھ اینڈ سیفٹی منصوبہ بندی

Catering Sheet No 9 کیٹرنگ شیٹ نمبر :9

تعارف :

یہ رہنمائی شیٹ آپ کے لیے ہیلتھ اینڈ سیفٹی ان کیٹرنگ انڈسٹری لیژون کمیٹی نے ترتیب دی ہے. کیٹرنگ شیٹ نمبر 8 میں آپ کو یہ معلومات فراہم کی گئی تھی کہ سامان خریدنے اور اس کے سامان کی منصوبہ بندی کیسے کرنی چاہیے. یہ شیٹ آپ کو مزید اس بارے میں معلومات فراہم کرتی ہے کہ آپ کو کام کے سامان اورجگھوں کے انتخاب یا تبدیلی کے ہر موڑ پر ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے کن نکات کو دھیان میں رکھنا ہے.

کام کے فرائض کی انجام دہی کی منصوبہ بندی

کیٹرنگ کا ہر کام اس سامان کی نوعیت کے عین مطابق ہونا چاہیے جو آپ استعمال کر رہے ہیں اورکام کرنے کی جگہ کے حوالے سے بھی مناسب ہو. حفاظت کا تمام تر انحصار کام کرنے کی جگہ، کام کے سامان اس کے استعمال کی نوعیت ، مختلف کاموں کی نوعیت اورآپ کے اسٹاف کی اہلیت پر ہوتا ہے. ان میں سے کوئی ایک عنصر بھی آپ کے کیٹرنگ کے کام میں حفاظت پر اثر انداز ہوسکتا ہے مثلاً اگر آپ کے کام کی جگہ ہوادار نہیں ہے تو وہاں پر کسی نئے فرائر (تلنے کی کڑاھی) کا استعمال غیر محفوظ ہوسکتا ہے.

کام کرنے کی جگہ کے خاکے کی منصوبہ بندی

ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے معیار کو برقرار رکھنے کے لیے آپ کے کام کرنے کی جگہ کا خاکہ مناسب اور اچھا ہونا چاہیے جب آپ کوئی نیا خاکہ تیار کر رہے ہوں یا موجودہ خاکے کا تجزیہ کر رہے ہوں تو اس بات کا دھیان رکھئیے کے خطرات کو کس طرح کم یادور کیا جاسکتا ہے. اس کام میں آپ کو وہاں کی عمارت کام کرنے کا سامان، مختلف کام، کام کی روانی، اسٹاف اور حفظان صحت کے اصولوں کو بھی اپنے دھیان میں رکھنا ہوگا.آپ جو بھی انتظامات کریں ان میں اس بات کا ضرور لحاظ رکھیں کہ حفظان صحت، ہیلتھ اینڈ سیفٹی کی ضروریات کو پورا کیا گیا ہے (مثلا کام کرنے کے سامان کا ڈیزائن ، فرش کی سطح کا ہموار ہونا، اور کام کرنے کی جگہ کہ درجہ حرارت .

اس بات کو یقینی بنائیے کہ کام کی جگہ مناسب ہے

کام کرنے کی جگہ کی دیواریں، فرش ، روشنی کے ذرائع ، ہوا کی آمد و رفت اور کام کے ماحول کے دوسرے عناصر کو قانونی معیارات پر پورا اترنا چاہیے. فرش کی سطح محفوظ ہو، کمرے میں ہوا کی آمد و رفت اور روشنی بھی خاص اہمیت کی حامل ہے. اکثر ان عناصر کو کیٹرنگ کی جگھوں پر نظر انداز کردیا جاتا ہے.

فرش

فرشوں کے حوالے سے معلومات کیٹرنگ کی معلوماتی شیٹ نمبر 6 میں فراہم کی گئی ہے.

ہوا کی آمد و رفت

- بھاپ اور آگ کے شعلے کی نکاس کی جگہ جہاں سے وہ اٹھ رہے ہوں وہاں سے قریب ہونی چاہیے
- کام کرنے کے کمرے سے ہر قسم کی بو نکلا دینی چاہیے اور ہوا کی آمد و رفت سے وہاں کا درجہ حرارت بھی کم رکھنا چاہیے
- ایکسٹرکٹرExtracter (ہوا کی نکاسی کا آلہ) کے ذریعے کمرے سے باہر خارج ہونے والی ہوا کا نعم البدل صاف ہوا کی شکل میں فراہم کیا جانا چاہیے
- عموما کام کرنے کی جگہ کی ہوا کی کوالٹی کی جانچ لازمی نہیں ہوتی لیکن اگرآپ کواس بارے میں کوئی شک ہو تو تجراتی ایسوسی ایشن سے مدد طلب کرسکتے ہیں.

روشنی کا انتظام

- اس حوالے سے مناسب درجات فراہم کرنے چاہیں تاکہ ملازمین خطرات دیکھہ سکیں
- اس کے علاوہ روشنی راہداریوں میں کام کی جگھوں پر بھی فراہم کرنی چاہیے تاکہ ملازمین اپنا کام باخوبی اور حفاظت سے سر انجام دے سکیں.

کام کرنے کے مناسب سامان کا انتخاب

کوئی بھی کام کرنے کے آلات یا سامان خریدنے سے پہلے اس بات پر غور کرلیں کہ کیا یہ سامان ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے معیار پر پورا اترتا ہے. کیا اس سے کوئی خطرات لاحق ہوسکتے ہیں. یہ سامان اہلیت رکھنے والے اسٹاف ہی کے استعمال میں آنا چاہیے اور صرف اپنے مخصوص مقصد کے لیے استعمال ہونا چاہیے. سامان کے انتخاب میں مندرجہ ذیل کو دھیان میں رکھیے:

کیا یہ مشین پر کام کرنے والے کے لیے مناسب ہے

اس بات کی یقینی بنائیے کہ یہ سامان استعمال کرنے والوں کے لیے خطرے کا باعث نہ ہو اور اس کواستعمال کرنے والے حفاظت سے استعمال کرسکیں یعنی اس میں ان کو اپنی استعداد سے زیادہ قوت کا استعمال نہ کرنا پڑتا ہو یا اپنے چھوٹے قد کی وجہ سے وہ اس کا محفوظ استعمال کرسکتے ہوں.

سامان کا حجم اور اس کی کارکردگی

- اس بات کو دھیان میں رکھیے کہ سامان کا زیادہ حجم کام کرنے کی جگہ کے لیے خطرے کا باعث ہوسکتا ہے
- ایسا سامان جو گھر کے استعمال کے لیے بنایا گیا ہو، ممکن ہے وہ کیٹرنگ کےساتھ استعمال کے لیے موزوں نہ ہو .

کام کرنے کے آلات اور سامان کی کارکردگی کی مدت

ایسا سامان ہرگز استعمال نہ کریں جو اپنی کارکردگی کی مدت پوری کرچکا ہو.کام کرنے کے کسی بھی سامان کی کارکردگی کی مدت کا انحصار اس کے حجم اس کے استعمال ، اور اس کی دیکھہ بھال پر ہوتا ہے.علاوہ ازیں نیا سامان زیادہ تحفظ فراہم کرتا ہے.

حفاظت کے معیارات 93-1 -1 پہلے سے استعمال ہونے والا سامان

اگر زیر استعمال سامان یکم جنوری 1993 سے پہلے سے موجود ہے تو اسے ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے معیارات پر پورا اترنا ہوگا اور یہ معلومات HSEکی مطبوعات میں دی گئی ہیں [1,2,3,4].
یہ ضروری ہے کہ یہ سامان نئے معیارات پر پورا اترتا ہو جن میں آگ لگنے کا خطرہ یا گیس کا اخراج یا گرد یا ایسی چیزیں جو لوگوں کے پھسلنے کا سبب بن سکیں شا مل ہیں. ان میں آگ سے جھلس جانے سے بچاؤ، سیف کنٹرول ، روشنی کا انتظام، خطرات سے آگاہی اوربچاؤ کے طریقوں کو برقرار رکھنا بھی شامل ہے. موجودہ سامان کو 31 دسمبر 1996 تک معیارات پر پورا اترنا چاہیے.

اگرچہ اونز کے علاوہ دیگر کیٹرنگ کے سامان کا یکم جنوری 1993 کے معیارات پر پورا اترنا لازمی نہیں ہے خاص طور پر جن مشینوں میں ایمرجنسی اسٹاپ کنٹرول نہ ہو یا "نووالٹ" نہ موجود ہو اور اس کی ضرورت بھی نہ سمجھی جائے وہاں یہ لازمی نہیں ہے بہر حال کیٹرنگ کے سامان کی تبدیلیوں کے حوالے سے معلومات شیٹ نمبر 3 میں دی گئی ہیں.

حفاظتی معیارات – یکم جنوری 1993 کے بعد سے استعمال ہونے والا سامان

یکم جنوری 1993 کے بعد سےخریدا گیا تمام سامانیورپی پراڈکٹ سیفٹی قوانین کے معیارات پر پورا اترنا چاہیے. سپلائرز پر لازمی ہے کہ وہ قانون کے حوالے سے اس پر عمل کریں.

تمام یورپی برادری کے ممبر ممالک میں ان معیارات کو یکساں نافذ کیا جارہا ہے یہ معیارات یو کے میں بھی نافذ کیے جائیں گے.

نئے سامان پر CE نشان اس بات کیعلامت ہے کہ سپلائر نےاسقانون کی پاسداری کی ہے.

CE کا نشان یکم جنوری 1995 کے بعد سے مشینوں پرنظر آنا لازمی ہے. اس کااطلاق "لووالٹیج"قوانین (یکم جنوری1997 اورگیس ایمپلائنسز قوانین ، یکم جنوری 1996 سے بھی ہوتا ہے.

حفاظتی معیارات – استعمال شدہ، کرایہ پر لیا گیا اور لیزپر سامان

اگر یہ سامان یکم جنوری 1996 کے بعد لیا گیا ہے تو اسے نیا تصور کیا جائے گا اور اس کے حوالے سے قانونی معیارات پر پورا اترنے کی ذمہ داری آپ پر ہوگی .Provision and use of work Equipment Regulations 1992 (PUER)

یورپی برادری کو یکم جنوری1993 کے بعد فراہم کیا گیا تمام تر سامان پراڈکٹسیفٹی کے قوانین مطابق ہونا چاہیے. قانونی طور پر یہ سپلائر کا فرض ہے کہ وہ کرایے پر یا لیز پر دیئے گئے اپنے سامان کی حفاظت اور کارکردگی کا ذمہ دار ہو اس کے حوالے سے معلومات فراہم کرنا اس کا فرض ہے اور بعض حالات میں یہ بھی لازمی ہے کہ سامان "لووا لٹیج" قوانین کے عین مطابق ہو.

آلات کا نسب کرنا

آلات نسب کرنے کے معیارات

نسب کیے گیے آلات اور عمارات کو لازمی طور پر محفوظ ہونا چاہیے. جب آپ اپنے کام کی جگہ کا خاکہ تیار کر رہے ہوں تو آپ کو عموماً کسی ماہر سے مشورہ کرنا چاہیے تاکہ وہ آپ کو ٹیکنیکل سامان کو نسب کرنے کے حوالے سے مشورہ دے سکے.

BS6173: Installation of gas Catering appliances(کھانا پکانے سے متعلق گیس کے آلات نسب کرنے سے متعلق ہدایات) آپ کو معیاری گیس کے آلات نسب کرنے سے متعلق معلومات فراہم کرتی ہیں.

بجلی کے آلات کو 1989کے ضابطے اوربہترعملی اقدام کی گائیڈ BS 7671: 1992 کے معیار کے مطابق نسب کرنا چاہیے.

آلات نسب کرنے کے ماہرین
تمام آلات اور سامان ماہر اور اہل افراد سے ہی نسب کروانا چاہیے. آلات محفوظ طریقے سے نسب کرنے کی مجموعی ذمہ داری انہیماہرین پر عائد ہوتی ہے.

گیس کا تمام سامان ، جو انڈسٹریل استعمال کے لیے نہ نسب کروایاجارہا ہو اس کے لیے صرف رجسٹرڈ CORGIماہرین ہی سے رجوع کریں.

بجلی کا کام بھی کسی اہل اور ماہر شخص سے ہی کروائیں

ٹریڈ اور پروفیشنل کمپنیاں ایسے ماہر افراد کی فہرستیں فراہم کرسکتی ہیں.

ہیلتھ اینڈ سیفٹی ہدایات

ہم اس بات پر پرزور اسرار کریں گے کہ یہ تمام ہدایات کچن میں کسی ایسی جگہ حفاظت سے رکھی جائیں جہاں تک رسائی آسان ہو .

دیکھ بھال

دیکھ بھال کا معیار

کام کی جگھو ں اور آلات کو ہیلتھ اینڈ سیفٹی کے معیارات پر قائم رکھنے کے لیے ان کی مرمت اور اچھی دیکھ بھال ناگزیر ہے.

آلات اور کام کے سامان کی مکمل اور باقاعدہ دیکھ بھال یقینی بنانے کے لیے آپ کو اس کے معائنہ کرتے رہنا چاہیے. اس ضمن میں آپ کسی قابل بھروسہ کمپنی سے بھی اپنے آلات کی دیکھ بھال کا معاہدہ کرسکتے ہیں. یہ تفصیلی اور نسبتاً سستا طریقہ ثابت ہوسکتا ہے.

وقتاً فوقتاً سامان کی بھر پور صفائی بھی کرتے رہئے، فاضل یا فالتوں اشیاء کو کام کی جگہ سے ہٹا دیجئے.

سامان اورعمارت کے حوالے سے ذمہ دار افراد کو چاہیے کہ وہ اس بات کو یقینی بنائیں کہ جہاں بھی اسبیسٹس Asbestos کا استعمال کیا گیا اس جگہ کی نشاندہی کردیں اور اس جگہ پر وارننگ لیبل بھی چسپاں کردیں. انہیں اپنے ریکارڈ بھی قائم رکھنے چاہیں. اگر عمارت میں انجینئر کام کر رہے ہوں تو اس بات کو یقینی بنائیے کہ وہ بچاؤ کی تدابیر کے بغیر کام نہ کریں اور وہ اسبیسٹس Asbestos کو نہ چھیڑیں.

ہوا کی آمد و رفت کا نظام اس کی دیکھ بھال اور اس کا ریکارڈ بھی رکھنا ضروری ہے. یکم جنوری 1996 کے بعدسے یہ لازم ہے کہ ایسا نظام نسب کیا جائے جو کسی بھی نظام کے فیل ہوجانے پر خبردار کرے.

دیکھ بھال کے کھاتے تاریخ وار قائم رکھنے چاہیے.

آلات کی دیکھ بھال کے عملے کی اہلیت

سامان کی دیکھ بھال کے لیے صرف تربیتی یافتہ اور ماہر عملے کی تقرری کی جائے.

معائنہ جات اور ٹیسٹ

آلات اور عمارتوں کے ممکنہ خطرات کی نشاندہی کرنے کے لیے گاہے بگاہے ان کا معائنہ اور تجزیہ کرتے رہنا چاہیے.

- ایسے حفاظتی اقدامات جیسے گارڈ انٹرلوکس کو وقتاً فوقتاً چیک کرتے رہنا چاہیے تاکہ اس بات کو یقینی بنایا جاسکے کہ وہ موثر ہیں
- کام کرنے کی جگہ، آلات اور فٹنگز میں پانی کے اثرات اور اس کی وجہ سے ہونے والے نقصانات کی بھی نشاندہی کرنی چاہیے.

چند مخصوص آلات کی قانوناً جانچ لازمی ہے یہ کام سپلائرز یا انجینئرنگ معائنہ کمپنیاں کرسکتی ہیں.

- سامان اٹھانے کی مشینوں کا معائنہ اور جانچ ان کے استعمال سے پہلے کرنی چاہیے اور وقتاً فوقتاً کرتے رہنا چاہیے. ان کا ریکارڈ رکھنا چاہیے.
- پریشر سسٹم جیسے کہ اسٹیسم جیکٹ پین کو حفاظتی اصولوں کے مطابق استعمال کرنا چاہیے ہن کی باقاعدہ تحریری منصوبہ بندی کرنی چاہیے. یہ کام مخصوص اہلیت والے لوگوں کو ہی کرنا چاہیے.

اکثر آلات کی باقاعدہ جانچ کرتے رہنا چاہیے تاکہ وہ "گڈ ورکنگ آرڈر" (کام کی اچھی حالت) کے معیار پر پورا اتر سکیں.

ایسا سامان اور بجلی کے آلات جنہیں ایک جگہ سے دوسری جگہ منتقل کیا جاسکے اور ایک لمبے عرصے کے لیے کرایے لیے جارہے ہوں ان کا ہر 6 سے 12 ماہ کے دوران سرسری معائنہ کیا جانا چاہیے شروعات میں یہ معائنہ ہر ایک سے دو سال کے بعد کیا جائے. ایسا سامان جو تھوڑے دورانیہ کے لیے لیا جارہا ہو جیسے کہ کسی موقع پر کیٹرنگ کا سامان اس کا بھی سرسری جائزہ لیا جانا چاہیے اس سے پہلے کہ اسے حاصل کیا جائے یا واپس کیا جائے.

ایک جگہ پر نسب آلات اورسامان کا اپنے تجربے کی روشنی میں باقاعدگی سے معائنہ کرتے رہئے 5.6.

گیس کے آلات اور ان کا نسب کرنا بھی سیفٹی کے معیارات کے مطابق ہونا چاہیے اوران کی جانچ سال میں کم از کم ایک بار ہونی چاہیے
ہوا کی آمد و رفت کے نظام کا معائنہ بھی کرتے رہنا چاہیے تاکہ وہ صحیح حالت میں رہے.

حفاظتی طریقہ کار کو قائم کرنا

کیٹرنگ کے کاموں کے حوالے سے آپ کو ان کی صفائی اوردیکھ بھال کے لیے محفوظ طریقہ کار تشکیل دینا چاہیے اور اس کا ریکارڈ بھی رکھنا چاہیے خاص طور پر اس کا اطلاق صفائی اور دیکھ بھوال کے کیمیکلز کے استعمال کے خطرات کے بچاؤ کی تدابیر پر ہوتا ہے (PPE)

کیمیکلز

آپ ہمیشہ مینو فیکچرر کی ہدایات کے مطابق محفوظ ترین کیمیکلز کا استعمال کیجئے اور ان کے خطرات سے بچنے کے لیے (PPE) اورانکلوز ٹرانسفر سسٹم کا استعمال کیجئے.

ذاتی بچاؤ کا سامان (PPE)

اس سامان کے استعمال کے حوالے سے یہ بات یاد رکھی چاہیے کہ یہ بچاؤ کی انتہائی تدبیر ہے اور اس کے استعمال کی نوعیت خطرے کے عین مطابق ہونا چاہیے. اس بات کو بھی قینی بنائیے کہ جس ماحول میں کام کیا جارہا ہے وہ صاف اورحفظان صحت کے مطابق ہو. آپ کو چاہیے کہ (PPE) اشیاء کو بہتر حالت میں کسی محفوظ مقام پر رکھہ دیں. آپ کی پی پی ای ضروریات میں مندجہ ذیل شامل ہوسکتے ہیں.

- جہاں کہیں پھسلنے کا خطرہ ہو وہاں نہ پھسلنے والے جوتے
- جہاں کہیں کپڑے کو آگ لگ جانے کا خطرہ ہو وہاں پر سوفیصد سوتی لباس کا استعمال (مثلاً سیف کا سوتی لباس)

- لمبی آستینوں کے دینائل دستانے ، گوگلز (آنکھوں کے بچاؤ کا چشمہ)، اورصفائی کے کیمیکلز استعمال کرنے والے عملے کے لیے سانس لینے کا آلات
- ممکن ہے کھانے کی صفائی اور حفظان کے حوالے سے چند مخصوص لباسوں کی بھی ضرورت محسوس ہو۔

محفوظ کارکردگی

ہدایات ، معلومات ، تربیت اوراہلیت

آلات کے نسب کرنے ان کی دیکھ بھال صفائی اور ان کے ساتھ استعمال کے حوالے سے یہ ضروری ہے کہ صرف ایسے اہل عملے کا انتخاب کیاجائے جنہیں ان سے ممکنہ خطرات کی مکمل آگاہی ہو وہ نہ صرف اپنی حفاظت کرسکتے ہوں بلکہ دوسرے افراد کے بچاؤ کی ذمہ داری بھی لے سکتے ہوں۔

- کارکردگی کے حوالے سے اضافی شعور اور آگاہی فراہم کرنے کے لیے تربیت کا بندوبست کیجئے۔

- مخصوص ذمہ داریاں اُسی عملے کو دی جائیں جو ان کے لیے تربیت یافتہ ہوں اور ان کے حوالے سے معلومات رکھتے ہوں

- ایسی مشینوں کو استعمال کرتے ہوئے جن میں خطرات کا اندیشہ رہتا ہے مثلاً قیمہ بنانے کی مشین، آٹا گوندنے کی مشین، مکسر، تیز دھار کے آلات ---- اس بات کو دھیان میں رکھیئے کہ عملہ تربیت یافتہ ہے اور معقول نگرانی میں کام کر رہا ہے۔

- عملے کو آلات اور سامان کے صحیح استعمال کے حوالے سے، اور ان سے متعلقہ خطرات کے بارے میں تحریری معلومات فراہم کی جانی چاہئے اوران سے بچاؤ کی کارکردگی کی تربیت بھی فراہم کی جانی چاہیے. ان معلومات اورہدایات میں غیر معمولی اورغیر متوقع کسی بھی صورت حال سے نمٹنے کے بارے میں معلومات بھی ہونی چاہیں۔

ان اقدامات سے آپ کا عملہ اپنی قانونی ذمہ داریاں پوری کرنے اور کسی بھی ممکنہ خطرے سے نمٹنے کے لیے آپ سے تعاون کرپائے گا۔

دوسروں سے تعاون

کنٹریکٹرز: آپ اور آپ کے کنٹریکٹر کو باہمی طور پر کیٹرنگ کے حوالے سے ممکنہ خطرات کے سد باب کے لیے اقدامات کرنے چاہئیں کسی ایسے شخص کی تقرری کے بارے میں بھی غور کیجئے جو کام کی جگہ پر ہیلتھ اینڈ سیفٹی کو یقینی بنانے پر مامور ہو۔

مالکان اور آجر: کوئی بھی ایسا فرد جو کام کی جگہ کا انچارج ہویاکیٹرنگ کے سامان کا مالک ہو یا کنٹیرکٹر ہو اس سامان اورجگہ کے حوالے سے تمام تر خطرات کی ذمہ داری قانوناً اسی پر عائد ہوتی ہے. کسی ایسی صورت حال میں جب کہ کنٹریکٹ کیٹرر ایک لمبے دورانیے کے لیے کسی دوسرے مالک کی جگہ پرکام کر رہاہوتوایک تفصیلی نظام قائم کرنے کی ضرورت ہے جس میں تعاون اور ذمہ داریاں کی نشاندہی کی گئی ہو۔

نگرانی

کام کے آلات اور کام کی جگہ کو محفوظ رکھنے کے لیے اور محفوظ کار کردگی کو یقینی بنانے کے لیے مناسب نگرانی کی ضرورت ہے۔

حوالہ جات

Catering safety: Food preparation machinery HS (G) 35 1987 HSE Books ISBN 0 11 88 39101

2 Safety in meat preparation: Guidance for butchers HS (G) 55 1992 Guidance ont he regulations L22 1992 HSE Books ISBN 0 7176 041444

3 Health and safety in kitchens and food preparation areas Hs(G) 55 1990 HSE Books IsSBN 011 885475

4 Work Equipment. Provision and Use of Work Equipment Regulations 1992 Guidance onthe regulations L22 1992 Books ISBN 07177 07151

5 Maintaining portahble and transportable electrical equpiment HS (G) 107 1994 Books ISBN 07 17607151

6. Maintaining portable electrical equipment in hotels and tourist accomodation IND (G) 164 (L) 164 (L) HSE

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

یہ مطبوعات آپ ان جگہوں سے حاصل کرسکتے ہیں

HSE کی قیمتاً اور مفت مطبوعات آپ مندرجہ ذیل پتے میل آرڈر کے ذریعے منگوا سکتے ہیں:

HSE Books, PO Box 1999, Sudbury, Suffolk CO 10 6FS
Tel:01787 881165 Fax: 01787 313995

BSI سیلزاینڈ کسٹمر سروس سے برٹس اسٹینڈرڈ کے بارے میں معلومات حاصل کی جاسکتی ہیں:

389 Chiswick High Road, London W4 4AL Tel: 081 996 7000 Fax: 0181 996 7001

نوٹ :

یہ معلومات شیٹ کیٹرنگ لیژون کمیٹی کی سے طرف سے ہیلتھ اینڈ سیفٹی کی طرف سے مرتب کی گئی ہے جو تجارتی اور پیشہ وارانہ ایسوسیشنز ،یونینز، ڈیپارٹمنٹ آف ہیلتھ، لوکل اتھارٹیز اور قوانین کو عمل میں لانے والی اتھارٹیز پر مشتمل ہے. اس بات کی توقع کی جاتی ہے کہ اس معلوماتی شیٹ کی مزید کاپیاں کیٹرنگ کے شعبوں تک پہنچانے کے لیے دیگر ممبران اداروں کے تعاون سے تیار کی جاسکیں گی۔

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 یا مجرمانہ مقاصد سے نہ ہو. ان معلومات میں 7/97 تک کی اصطلاحات شامل ہیں. برائے کرم HSE ایچ ایس ای کے ذرائع تسلیم کیجئے۔