



## **Maintenance priorities in catering**

### **Προτεραιότητες συντήρησης στην τροφοδοσία**

**Catering Sheet No 12**

## Προτεραιότητες συντήρησης στην τροφοδοσία

Τροφοδοσία, Αρ. Πληροφοριακού Φύλλου 12

### HSE - Εκτελεστική Διεύθυνση Υγείας και Ασφάλειας

#### Εισαγωγή

Η ανεπαρκής συντήρηση αποτελεί τη σημαντικότερη αιτία ατυχημάτων στον τομέα της τροφοδοσίας. Λαμβανομένων υπόψη και ατυχημάτων που προκύπτουν κατά τις ίδιες τις εργασίες συντήρησης και την καθαριότητα, περίπου τα δύο τρίτα των ατυχημάτων που ερευνώνται στις επιχειρήσεις τροφοδοσίας πηγάζουν από τη συντήρηση, με τον ένα ή τον άλλο τρόπο. Σε ορισμένες περιπτώσεις το πρόβλημα είναι η πλήρης έλλειψη συντήρησης.

Όλα αυτά τα ατυχήματα μπορεί να κοστίζουν πολλά, τόσο από οικονομική άποψη όσο και από την άποψη της οδύνης και του πόνου.

Τα περισσότερα ατυχήματα που προέρχονται από κακή συντήρηση έχουν σχέση με τον εξοπλισμό, αλλά επίσης και με τη συντήρηση της κατασκευής των κτιριακών εγκαταστάσεων.

Η καλή συντήρηση από αρμόδιο προσωπικό διασφαλίζει τη σωστή και αξιόπιστη λειτουργία του εξοπλισμού και βοηθά στην πρόληψη των ατυχημάτων. Η ίδια η εργασία της συντήρησης πρέπει να γίνεται με ασφάλεια.

Το παρόν πληροφοριακό φυλλάδιο απευθύνεται σε όσους είναι υπεύθυνοι για τη διαχείριση της συντήρησης του εξοπλισμού και των κτιριακών εγκαταστάσεων στις επιχειρήσεις τροφοδοσίας, και τονίζει τις περιοχές προτεραιότητας με βάση την πείρα που έχουμε σε ατυχήματα.

#### Ατυχήματα

Υπάρχουν πέντε κύριοι τύποι ατυχημάτων που προκαλούνται από την κακή συντήρηση στον τομέα της τροφοδοσίας:

- ολισθήματα
- έκθεση σε ζεστές ή επικίνδυνες ουσίες
- ατυχήματα με ηλεκτρισμό
- φωτιά και εκρήξεις, και
- μηχανικά ατυχήματα

Συμβουλευτείτε τον 1ο πίνακα για καθοδηγητικές σημειώσεις σχετικά με την πρόληψη ατυχημάτων των παραπάνω κατηγοριών.

**Πίνακας 1** Πρόληψη ατυχημάτων

<b>Κατηγορία ατυχήματος</b>	<b>Σχετικοί παράγοντες</b>	<b>Πρόληψη</b>
Ολισθήματα	Τα περισσότερα ολισθήματα οφείλονται σε διαρροές και πιτσιλίσματα που δεν έχουν καθαριστεί, σε μη ασφαλείς υγρές μεθόδους καθαρισμού και στο ότι δεν στεγνώνεται το πάτωμα μετά το καθάρισμα.	Για την πρόληψη ατυχημάτων, διορθώνετε τον εξοπλισμό που παρουσιάζει διαρροές, χρησιμοποιείτε καπάκια σε δοχεία που χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά υγρών, καθαρίζετε αμέσως τυχόν πιτσιλίσματα, στεγνώνετε τα πατώματα αμέσως μετά το καθάρισμα και επιδιορθώνετε τους χώρους που έχουν υποστεί ζημιές. Τοποθετείτε πινακίδα ασφαλείας με την ένδειξη «Υγρό Πάτωμα» στην περίπτωση υγρού χώρου που δεν μπορεί να κλείσει στην κυκλοφορία.
Ζεστές ή επιβλαβείς ουσίες	Οι πιο κοινές αιτίες ατυχημάτων είναι η κακή συντήρηση του εξοπλισμού (που οδηγεί σε διαρροές), η έκθεση σε επικίνδυνα καθαριστικά προϊόντα και σε ζεστό λάδι κατά το καθάρισμα σκευών τηγανίσματος.	Καθιερώστε ασφαλείς διαδικασίες καθαρισμού και αποστράγγισης του λαδιού. Συγκεκριμένα, συντηρείτε και επιθεωρείτε τις συσκευές ατμού και τα πλυντήρια πιάτων.
Ηλεκτρολογικοί τραυματισμοί	Βλάβες σε πρίζες ή καλώδια και κακή συντήρηση των θερμαινόμενων τρόλεϊ φαγητού είναι οι πιο κοινοί παράγοντες που οδηγούν σε ατυχήματα.	Τακτικός έλεγχος και επιθεώρηση (βλ. Πίνακα 2)

Κατηγορία ατυχήματος	Σχετικοί παράγοντες	Πρόληψη
Ατυχήματα με μηχανήματα	Τα περισσότερα ατυχήματα με μηχανήματα προκαλούνται από εσφαλμένο καθαρισμό και επανασυναρμολόγηση των μηχανημάτων κοπής και στην κακή συντήρηση των προστατευτικών.	Εκπαιδεύετε τους χειριστές στον καθαρισμό, τη συναρμολόγηση και στις διαδικασίες δοκιμής. Πρέπει να γίνεται έλεγχος τακτικά (για παράδειγμα, επιθεωρείτε καθημερινά τα προστατευτικά) και να πραγματοποιούνται τυχόν επιδιορθώσεις.

### Διαχείριση της συντήρησης

Όταν οι κτιριακές εγκαταστάσεις και ο εξοπλισμός δεν ανήκουν στην επιχείρηση τροφοδοσίας, για παράδειγμα στην περίπτωση συμβατικής τροφοδοσίας ενός σχολείου, πρέπει να συμφωνείται ρητώς μεταξύ των συμβαλλόμενων ο καταμερισμός ευθύνης για τη συντήρηση.

Σε ορισμένες περιπτώσεις, όπως είναι οι εργασίες σε συστήματα ηλεκτρικά ή αερίου, υπάρχουν συγκεκριμένες νομικές απαιτήσεις όσον αφορά την εκπαίδευση και την καταλληλότητα των ατόμων που εκτελούν τις εργασίες.

Κατά τις εργασίες συντήρησης, τόσο ο τροφοδότης όσο και ο εργολάβος συντήρησης έχουν ευθύνες για την ασφάλεια. Ο τροφοδότης θα πρέπει να εξασφαλίζει ότι ο εξοπλισμός μπορεί να χρησιμοποιείται με ασφάλεια, για παράδειγμα, διατηρώντας καθαρό τον περιβάλλοντα χώρο.

Ο εργολάβος θα πρέπει να εξασφαλίζει ότι οι υπάλληλοι εφαρμόζουν ασφαλή συστήματα εργασίας και ότι αφήνουν τον εξοπλισμό και το κτίριο έτοιμα για ασφαλή λειτουργία.

Όταν οργανώνουν ένα πρόγραμμα συντήρησης, οι τροφοδότες θα πρέπει να προσδιορίζουν τον εξοπλισμό ή τα στοιχεία της κτιριακής κατασκευής που θα συντηρούνται, τις ακριβείς εργασίες που απαιτούνται, τη συχνότητα της συντήρησης και τις ικανότητες των ανθρώπων που θα εκτελέσουν αυτές τις εργασίες.

Η προετοιμασία του προγράμματος θα ήταν χρήσιμο να συνδυαστεί με την αποτίμηση των κινδύνων για την υγεία και την ασφάλεια όλων των εργασιακών δραστηριοτήτων.

### Είδη συντήρησης

Υπάρχουν πέντε είδη συντήρησης που πρέπει να λαμβάνονται υπόψη:

- καθαρισμός

- έλεγχοι ρουτίνας για την ανίχνευση συνηθισμένης φθοράς χρήσεως ή βλάβης
- προγραμματισμένη συντήρηση
- συντήρηση σε περίπτωση βλάβης, και
- επιθεωρήσεις και δοκιμές.

### **Καθαρισμός**

Ο καθαρισμός είναι ένα απαραίτητο καθήκον σε όλες τις επιχειρήσεις τροφοδοσίας. Οδηγίες όπως *Οι Καθοδηγητικές σημειώσεις για την καλή πρακτική της υγιεινής στον τομέα της τροφοδοσίας (Industry guidance for good hygiene practice)* (Βλ. την ενότητα που αφορά «επιπλέον παραπομπές» στο τέλος του φυλλαδίου), δίνουν συμβουλές σχετικά με την υγιεινή των τροφίμων. Τα παρακάτω βήματα είναι τα πιο σημαντικά για την πρόληψη ατυχημάτων και ασθενειών του προσωπικού:

- καθιερώστε ασφαλείς μεθόδους καθαρισμού
- δώστε ιδιαίτερη σημασία στην ασφαλή χρήση των υλικών καθαρισμού
- εκπαιδεύετε και επιβλέπετε το προσωπικό
- καθαρίζετε αμέσως τυχόν πιτσιλίσματα από τα πατώματα
- ξεβγάζετε τα απορρυπαντικά από τα πατώματα, και
- στεγνώνετε τα πατώματα αμέσως μετά το υγρό καθάρισμα ή-και, εάν αυτό δεν είναι εφικτό, τοποθετείτε πινακίδα με την ένδειξη «Υγρό Πάτωμα».

### **Έλεγχοι ρουτίνας**

Ελέγχετε καθημερινά για εμφανή συνηθισμένη φθορά χρήσεως και βλάβες:

- τα προστατευτικά των μηχανημάτων
- τα όργανα ελέγχου συσκευών αερίου
- τις ηλεκτρικές πρίζες και καλώδια
- τα συστήματα εξαερισμού και
- τον εξοπλισμό που προκαλεί διαρροές στα πατώματα.

Το προσωπικό πρέπει να εκπαιδεύεται για το τι πρέπει να αναζητά, τι χρειάζεται επιθεώρηση και το πώς να αναφέρει τυχόν προβλήματα.

### **Προγραμματισμένη συντήρηση**

Οι συσκευές πρέπει να συντηρούνται ως θέμα ρουτίνας για να διασφαλίζεται η συνεχής ασφαλής λειτουργία τους. Αυτό πρέπει να γίνεται από κατάλληλο προσοντούχο προσωπικό όπως αρμόδιους μηχανικούς συντήρησης.

### **Συντήρηση σε περίπτωση βλάβης**

Επιδιορθώσεις που είναι κρίσιμης σημασίας για την ασφάλεια θα πρέπει να γίνονται μόνο από προσοντούχο πρόσωπο το οποίο χρησιμοποιεί τα κατάλληλα εξαρτήματα. Είναι σημαντικό να γίνονται δοκιμές λειτουργίας και ασφάλειας προτού ο εξοπλισμός τεθεί εκ νέου σε λειτουργία.

Δεν πρέπει να γίνονται υποτυπώδεις προσωρινές επιδιορθώσεις, για να συνεχίσει ο εξοπλισμός να λειτουργεί, διότι μπορεί να προκαλέσουν ατυχήματα και είναι αντίθετες προς τη νομοθεσία περί υγείας και ασφάλειας.

### **Επιθεωρήσεις και δοκιμές**

Περιοδικοί διεξοδικοί έλεγχοι απαιτούνται από το νόμο για εξοπλισμό όπως συσκευές ατμού και πίεσης ή ανυψωτήρες.

Για τα διαστήματα διεξοδικού ελέγχου, επιθεωρήσεως και δοκιμών για τα προαναφερθέντα και άλλα εξαρτήματα και εξοπλισμό, βλέπετε τον Πίνακα 2. Οι έλεγχοι και οι δοκιμές θα πρέπει να διεξάγονται από κατάλληλα αρμόδια άτομα. Οι εταιρείες μηχανολογικού ελέγχου χρησιμοποιούνται συνήθως για εξοπλισμό ατμού και πίεσης, ανυψωτήρες, κλπ, και οι εξουσιοδοτημένοι από την CORGI μηχανικοί για τον εξοπλισμό αερίου, παρόλο που για εργοστασιακή χρήση η εξουσιοδότηση CORGI, ως απόδειξη της αρμοδιότητας, δεν απαιτείται από τη νομοθεσία.

Οι Κανονισμοί περί Προμήθειας και Χρήσης Εξοπλισμού Εργασίας, 1998 (Provision and Use Equipment Regulations 1998) προβλέπουν μια συγκεκριμένη απαίτηση σχετικά με την επιθεώρηση εξοπλισμού σε ορισμένες περιπτώσεις. Γενικά, οι νέες αυτές απαιτήσεις δεν ισχύουν για τα περισσότερα είδη εξοπλισμού τροφοδοσίας, για τα οποία αρκεί ένα ικανοποιητικό καθεστώς συντήρησης.

### **Ασφάλεια των τροφίμων**

Θα πρέπει πάντα να έχετε υπόψη τις επιπτώσεις στην ασφάλεια των τροφίμων όταν επιλέγετε, εγκαθιστάτε, χρησιμοποιείτε, συντηρείτε και καθαρίζετε οποιοδήποτε εξοπλισμό τροφοδοσίας. Ο τοπικός υπεύθυνος περιβαλλοντικής υγιεινής (Environment Health Officer - EHO) μπορεί να σας δώσει σχετικές συμβουλές.

**Πίνακας 2** Διαστήματα μεταξύ των διεξοδικών εξετάσεων, επιθεωρήσεων και δοκιμών.

<b>Εξοπλισμός</b>	<b>Προτεινόμενο διάστημα επιθεώρησης</b>
Συσκευές αερίου	12 μήνες
Χύτρες πίεσης, φριτέζες πίεσης, σκεύη ατμού, ατμοσωλήνες, λέβητες νερού και άλλες συσκευές με υψηλή πίεση	Σύμφωνα με το γραπτό πρόγραμμα εξετάσεων που προβλέπεται από το αρμόδιο άτομο.
Ηλεκτρικές συσκευές (σε ξενοδοχεία, εκτός από περιοχές υψηλού κινδύνου, όπως κουζίνες)	<p><b>Φορητές:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Έλεγχος χρήστη πριν από τη χρήση, για βλάβες στο εξωτερικό του εξοπλισμού και τα καλώδια και τις πρίζες</li> <li>Τυπική οπτική επιθεώρηση, 6-12 μήνες</li> <li>Συνδυασμένη επιθεώρηση και δοκιμή, 1-5 έτη</li> </ol> <p><b>Σταθερές:</b></p> <p>Επιθεώρηση και δοκιμή κάθε 4 έτη όπως συστήνεται από το Ινστιτούτο Ηλεκτρολόγων Μηχανικών (Institution of Electrical Engineers - IEE).</p>
Ηλεκτρικές συσκευές (σε κουζίνες)	<p>Λόγω του πιο απαιτητικού περιβάλλοντος, το IEE συστήνει συχνότερες επιθεωρήσεις για τον εξοπλισμό τροφοδοσίας στις κουζίνες.</p> <p>Για παράδειγμα, εάν είναι φορητός:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Τυπική οπτική επιθεώρηση, 1 μήνας</li> <li>Συνδυασμένη επιθεώρηση και έλεγχος, 6 μήνες.</li> </ol> <p>Περισσότερες λεπτομέρειες δεν εντάσσονται στο πλαίσιο του παρόντος περιληπτικού πίνακα, και θα πρέπει να συμβουλευτείτε έναν αρμόδιο ηλεκτρολόγο. Όλες οι εγκαταστάσεις διαφέρουν μεταξύ τους και μπορεί να είναι δυνατό να μειωθεί η συχνότητα των επιθεωρήσεων, με βάση τα αρχικά αποτελέσματα.</p>
Ηλεκτρικό κύκλωμα	Σύμφωνα με τις συμβουλές ενός αρμόδιου ηλεκτρολόγου.

Εξοπλισμός	Προτεινόμενο διάστημα επιθεώρησης
Ανυψωτικός εξοπλισμός, π.χ. ανυψωτήρες (Κανονισμοί περί Ανυψωτικών Λειτουργιών και Ανυψωτικού Εξοπλισμού 1998 - Lifting Operations and Lifting Equipment Regulations 1998)	Μετά την εγκατάσταση και στη συνέχεια, μετά από τουλάχιστον 6 μήνες, εάν πρόκειται για μεταφορά ατόμων, και 12 μήνες για άλλη περίπτωση, ή σύμφωνα με ένα πρόγραμμα ελέγχου που καταρτίζεται από αρμόδιο πρόσωπο.
Συναγερμοί φωτιάς - εξοπλισμός πυρόσβεσης	Σύμφωνα με τις συστάσεις των πυροσβεστικών αρχών. Οι συνήθεις περίοδοι είναι: ετήσια συντήρηση των πυροσβεστήρων και του εξοπλισμού συναγερμού, με εβδομαδιαίες δοκιμές του συστήματος συναγερμού.

### Επιπλέον παραπομπές

Υπόμνημα με καθοδηγητικές σημειώσεις για τους Κανονισμούς περί Ηλεκτρικού Ρεύματος στην Εργασία, 1989 (*Memorandum of guidance on the Electricity at Work Regulations 1989*) HSR25 HSE Books 1989 ISBN 0 7176 1602 9

Ασφάλεια στην εγκατάσταση και χρήση συστημάτων και συσκευών αερίου. Κανονισμοί περί Ασφάλειας στη Χρήση Αερίου (Εγκατάσταση και Χρήση), 1989 (*Safety in the installation and use of gas systems and appliances. Gas safety (Installation and Use) Regulations 1998*) Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής και Καθοδηγητικών Σημειώσεων (*Approved Code of Practice and Guidance*) L56 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 1635 5

Ασφαλής χρήση εξοπλισμού εργασίας. Κανονισμοί περί Προμήθειας και Χρήσης Εξοπλισμού Εργασίας, 1998 (*Safe use of work equipment. Provision and Use of Work Equipment Regulations 1998*) Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής και Καθοδηγητικών Σημειώσεων (*Approved Code of Practice and Guidance*) L22 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 1626 6

Συντήρηση φορητού και μεταθετού ηλεκτρικού εξοπλισμού (*Maintaining portable and transportable electrical equipment*) HSG 107 HSE Books 1994 ISBN 0 7176 0715 1

Βιομηχανικός οδηγός για την καλή πρακτική της υγιεινής: Οδηγός τροφοδοσίας (*Industry guide to good hygiene practice: Catering guide*) 1998 ISBN 0 900 103 00 0 Τιμολογημένες εκδόσεις διατίθενται από την Chadwick House Group Ltd. Chadwick Court, 15 Hatfields, London SE1 8DJ, Τηλ. 020 7827 5882

Ασφάλεια των συστημάτων πίεσης. Κανονισμοί περί Ασφάλειας Συστημάτων Πίεσης, 2000 (Safety of pressure systems. Pressure Systems Safety Regulations 2000) Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής (Approved Code of Practice) L122 HSE Books 2000 ISBN 0 7176 1767 X (θα εκδοθεί το Μάιο του 2000)

Ασφαλής χρήση ανυψωτικού εξοπλισμού. Κανονισμοί περί Ανυψωτικών Λειτουργιών και Ανυψωτικού Εξοπλισμού, 1998 (Safe use of lifting equipment. Lifting Operations and Lifting Equipment Regulations 1998) Εγκεκριμένος Κώδικας Πρακτικής και Καθοδηγητικών Σημειώσεων (Approved Code of Practice and Guidance) L 113 HSE Books 1998 ISBN 0 7176 1628 2

### **Δωρεάν φυλλάδια της HSE**

Συντήρηση φορητού ηλεκτρικού εξοπλισμού σε ξενοδοχεία και τουριστικά καταλύματα (Maintaining portable electrical equipment in hotels and tourist accommodation) INDG 237 HSE Books 1996

Ολισθήματα και παραπατήματα: Συνοπτικές καθοδηγητικές σημειώσεις για τον τομέα της τροφοδοσίας (Slips and trips: Summary guidance for the catering industry) CAIS6 HSE Books 1996

Ενοικίαση και χρηματοδοτική μίσθωση μηχανημάτων: Εφαρμογή των Κανονισμών περί Προμήθειας και Χρήσης Εξοπλισμού Εργασίας 98, κανονισμοί 26 και 27 (Hiring and leasing out of plant: Application of PUWER 98, regulations 26 and 27) MISC156 HSE Books 1998

Έχει καταβληθεί κάθε προσπάθεια για να διασφαλιστεί η ακρίβεια της βιβλιογραφίας που αναφέρεται στο παρόν φυλλάδιο, ωστόσο, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τη μελλοντική διαθεσιμότητα.

Οι δωρεάν και τιμολογημένες εκδόσεις της HSE είναι διαθέσιμες μέσω ταχυδρομικής παραγγελίας, από την HSE Books, PO Box 1999, Sudbury, Suffolk CO10 2WA, HB, Τηλ.: 01787 881165, Fax: 01787 313995. Ιστοσελίδες: [www.hsebooks.co.uk](http://www.hsebooks.co.uk)

Οι τιμολογημένες εκδόσεις της HSE είναι επίσης διαθέσιμες από διάφορα βιβλιοπωλεία.

Για επιπλέον πληροφορίες τηλεφωνήστε στον αριθμό για πληροφορίες της HSE, τηλ: 08701 545500, ή γράψτε στη διεύθυνση HSE Information Centre, Broad Lane, Sheffield S3 7HQ. Ιστοσελίδες: [www.hse.gov.uk](http://www.hse.gov.uk)

Το πληροφοριακό φυλλάδιο περιλαμβάνει σημειώσεις που αφορούν την καλή πρακτική, οι οποίες δεν είναι υποχρεωτικές αλλά μπορεί να τις βρείτε χρήσιμες ενώ μελετάτε τα μέτρα που θα πρέπει να πάρετε.

Το φυλλάδιο μπορεί να αναπαράγεται ελεύθερα, εκτός για διαφημιστικούς ή εμπορικούς σκοπούς ή σκοπούς επικύρωσης. Οι πληροφορίες που περιέχει είναι οι τρέχουσες κατά τον 03/00. Παρακαλούμε να αναφέρετε την HSE ως πηγή.

Εκτυπώνεται και εκδίδεται από την Εκτελεστική Διεύθυνση Υγείας και Ασφάλειας.