



રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાયમાં સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી વળતર આપે છે: માલીક અને સંચાલકો માટે માર્ગદર્શન

ખાનપાન પત્રિકા નં. 5

આ માહિતી પત્રિકા રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાયમાં સંપર્ક જૂથ (હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી ઈન કેટરીંગ ઈન્ડસ્ટ્રી લીએઝન કમિટી) (૫ કમિટી:) દ્વારા એક શ્રેણીના ભાગ સ્વરૂપ પ્રકાશિત કરવામાં આવી છે. (કમિટીની વિગત આખરમાં આપવામાં આવી છે). આમાં હાલના સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના કાયદાનું પાલન કામ આપનારઓ કેવી રીતે કરી શકે એ તેના પર વાસ્તવિક સલાહ આપવામાં આવી છે

મારે તાલીમ શા માટે આપવી જોઈએ?

સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની તાલીમ જે કામ કરનારને જરૂર હોય, જેમાં ફૂલટાઈમ સ્ટાફ, નવા આવેલ અને પાર્ટ-ટાઈમ કામ કરનારાનો સમાવેશ થાય છે, એ બધાને તાલીમ આપવાની કાયદેસરની ફરજ છે. કામ ચલાઉ કામ કરનાર (ટેમ્પરરી) અથવા એજન્સીના સ્ટાફ, કોન્ટ્રાક્ટરો અને બીજા મુલાકાતીઓને પણ તેમનું કામ સલામતીથી અને સાફ રીતે કરવા માટે માહિતી આપવી જોઈએ. આ કાયદેસરની જવાબદારી સિવાય, તાલીમ માટે જે સમય અને મહેનત વપરાય તેના ફાયદા છે, જેમ કે:

- તમારા વ્યવસાયનો સમય અને નાણાં બચાવે છે:
 - આમાં ઓછો ખર્ચ અને સમયનો બગાડો આ રીતે થવો જોઈએ:
 - માંદગી અને ગેરહાજરી:
 - વળતર (કમ્પન્શન)ની માંગ:
 - સાધનો અને કામ કરવાની જગાને નુકસાની:
 - કામનો સમય ગુમાવવો:
- સ્ટાફના ઉત્સાહમાં વધારો અને સલામતીનો અનુભવ થવો:
 - આથી સુધારો થઈ શકે છે:
 - સેવામાં:
 - જવાબદારી:
 - પ્રોત્સાહન.

તાલીમનો અર્થ શું છે?

આ માહિતી પત્રિકામાં 'તાલીમ' નો અર્થ જેને જ્યારે જરૂર હોય ત્યારે તેમને સલામતીથી કામ કરી શકે તે માટે તેમને જે માહિતીની જરૂર હોય તે માહિતી આપવી અને એવી રીતે કે તેઓ સમજી શકે. આનો અર્થ એ જરૂરી નથી કે તેઓને વર્ગમાં બેસાડીને શીખવવું કે તેમને કોર્સ કે સભાઓમાં મોકલવા, તેમ છતાં તમે વધારાની તાલીમ માટે આ પધ્ધતિ અપનાવી શકો છો.

શું મને પોષાય એમ છે?

સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની તાલીમ સસ્તી અને સહેલી રીતે ઉપલબ્ધ થઈ શકે છે, ખાસ કરીને જ્યારે તેને બીજી તાલીમ સાથે ભેગી આપવામાં આવે ત્યારે. યાદ રાખો, કે તમારે તમારા બધા સ્ટાફને સલામતીના ઓફિસરો બનાવવાની જરૂર નથી. તમારે ફક્ત એ ચોક્કસ કરવાનું રહે છે કે તમને સલામતી અને સાફ રીતે કામ કરવા માટે પૂરતું જ્ઞાન મળી રહે.

જે સ્ટાફ જૂદું કામ કરતાં હોય, તેઓની જરૂરિયાતો જૂદી હશે. દરેકને સરખા દરજ્જે તાલીમ આપવી જરૂરી નથી. ઘણાં માટે, દાખલા તરીકે ભોજન પીરસતા સ્ટાફ માટે એક સાદું કરવાના અને નહીં કરવાના કામ પર પરિચય કરવાની વાત પૂરતી છે. જેઓ ભયજનક વિસ્તારમાં કામ કરે, દાખલા તરીકે જેઓ રસોઈઘરના સાધનોનો ઉપયોગ કરતા હોય અથવા સાફ કરવાના રસાયણોનો ઉપયોગ કરતા હોય, તેઓને કદાચ વધુ વિગતમાં માહિતી આપવી જરૂર લાગે. દેખરેખ રાખનાર (સુપરવાઈઝરો)ને બૃહદ તાલીમ આપવી જરૂરી છે.

અમુક સ્ટાફ, જેમ કે મુખ્ય રસોઈયો (શેફ) અને રેસ્ટોરન્ટના સુપરવાઈઝરોની નીમણુંક એટલા માટે કરવામાં આવી હોય કારણકે તેમની પાસે પહેલાની તાલીમ અને અનુભવ હોય છે. જ્યારે તમે તાલીમની યોજના ઘડો ત્યારે આને ધ્યાનમાં રાખીને કરો. આવા સ્ટાફને સાધારણ રીતે તેમની સમજ જાણવા માટે અને સાથે સાથે તમારા વિસ્તાર અને વિશિષ્ટ સંજોગોની માહિતી માટે શરૂઆતમાં મુલ્યાંકન કરવું જરૂર પડે. તેમ છતાં, જો તમારી કંપનીની સલામતી સંસ્થામાં તેમનું ખાસ કામ ભજવવાનું હોય, તો તે માટે તેમને તાલીમની જરૂર પડે.

મારે (તેઓને) તાલીમ ક્યારે આપવી જોઈએ?

દાખલા કરવા

સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી દરેક સ્ટાફ માટે દાખલા થવાના ભાગસ્વરૂપ હોવી જોઈએ. તેમ છતાં, એ યાદ રાખવું જરૂરી છે કે, જેઓ નવી નોકરી મેળવી રહ્યા છે તેઓ આ દરજ્જે ઘણું બધું 'અંદર લેતા' નથી. માહિતી ટૂંકી અને સરળ રાખો અને પછીથી ફરીથી કહી જાઓ.

કુમક કરવું (ફરી બળ આપવું) (રીઈન્ફોર્સમેન્ટ)

નિયમીતના 10 મીનીટની આસપાસના ગાળાઓ જેમાં માહિતી સમજી શકે અને યાદ રહે એ માટે આ કદાચ સૌથી સારો રસ્તો છે. એ વિષયોને સમાવેશ કરો જેમાં સ્ટાફ નવા સાધનો વાપરવા શરૂ કરે અથવા નવું કામ શરૂ કરે જેથી તેમને જે કહેવામાં આવ્યું હોય તેને તેઓ તરત અમલમાં મુકી શકે. યાદ રાખો કે સાધન બનાવનાર/સમારનાર ઈજનેરો, એ સાધનની માહિતીના અગત્યના શ્રોત બની શકે છે.

ચાલતું

આગળ ક્યારે તાલીમ આપવામાં આવે એ અંગત વ્યક્તિઓ અને તેમના કામ પર આધાર કરે છે. તમારે અંગત વ્યક્તિ પાસે જે કામ કરાવવું છે એનો ખ્યાલ કરો, તેમની ક્ષમતાનું મુલ્યાંકન કરો અને તેઓ સલામત રીતે કામ કરી શકે તે માટે તેમને કઈ માહિતીની જરૂર છે તેનો વિચાર કરો. આ ત્યારે ખાસ જરૂરી છે જ્યારે કામમાં પરિવર્તન આવે અથવા કામની પધ્ધતિ બદલાય કે સાધન અને પદાર્થમાં પરિવર્તન લેવાય.

મારી સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની તાલીમે શું આવરી લેવું જોઈએ?

નીચે આપેલી રૂપરેખા તાલીમના કાર્યક્રમ માટે આપેલ સુઝાવના બે વિભાગમાં ભાગે છે: વિભાગ 1 બધાં સ્ટાફ માટે અને વિભાગ 2 સંચાલકો અને દેખરેખ રાખનાર માટે. મુખ્યત્વે, કોન્ટ્રાક્ટરો અને બીજા મુલાકાતીઓને તેઓ જે વિભાગમાં કામ કરશે તે વિભાગ પર તેમના માહિતી આપવી.

1 બધા સ્ટાફ

સામાન્ય પરિચય

સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીને સંભાળવા માટેની તમારી પૂરેપૂરી ફરજ અને તમારો પ્રસ્તાવ, જેમાં સારી તંદુરસ્તી અને સલામતીના દરજજા જળવાય રહે તે વિષે સમજાવો. જ્યાં લાગુ પડે ત્યાં, સલામતી માટે નીમાયેલ વ્યક્તિનું કામ શું છે અને કમીટીનું કામ શું છે એ સમજાવો.

દરેક સ્ટાફને એ યાદ કરાવો કે જ્યારે તેઓ કામ કરી રહ્યા હોય ત્યારે તેઓ તેમની, તેમની સાથે કામ કરનાર અને તેઓ જેની સાથે સંપર્કમાં આવે તેઓની સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની બને તેટલી કાળજી લે એ તેમની કાયદેસરની ફરજ છે અને તેઓએ તેમના કામ આપનારની સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની જરૂરિયાતોનું પાલન કરવા માટે સહયોગ આપવાની તેમની ફરજ છે.

મુખ્ય વિભાગો

રસોઈ બનાવવાની જગાએ લપસવું ઠોકર ખાવી અને પડી જવું એ નોંધાયેલ અકસ્માતોમાં ત્રીજા ભાગની સંખ્યા લે છે. તમારા કામની જગાએ આ થતું રોકવા માટે તમે કઈ માહિતી આપી શકો છો? ભોંય સાફ કરવા પર વિચાર કરો, કઈ ઢોળાય તો તેને સાફ કરવાની પધ્ધતિ અને ઉચિત પગરખાં પહેરવા.

ગરમ તળ અને ઈજા કરનાર પદાર્થોનો સંપર્ક નોંધાયેલ અકસ્માતોના 16% ના કિસ્સાઓ છે. શું દઝાડે અને ઈજા પહોંચાડે છે એ પર વિચાર કરો. ક્વર: ઓવન માટે વપરાતાં કપડાંનો સલામતીથી ઉપયોગ - એને સુકો અને સારી હાલતમાં રાખો: ગરમ ચરબી સાથે સલામતી: અને સ્ટીમરનો સલામતીથી ઉપયોગ કરવો. ઘણાં સાફ કરવાના પદાર્થો ખરાબ રીતે બાળી શકે છે: આંખો ખાસ કરીને જોખમમાં હોય છે. તમારે કઈ માહિતી ઉપલબ્ધ કરવી જોઈએ?

નોંધાયેલ અકસ્માતોમાં કોઈ વસ્તુના પ્રહાર નોંધાયેલ અકસ્માતોમાં 12% ના અકસ્માતો છે. છરીઓ સૌથી મોટા જોખમ છે. તેમનો સલામતીથી ઉપયોગ પર વિચાર કરો: તેઓને તીણાં અને સ્વચ્છ રાખો અને જ્યારે વપરાશમાં નહીં હોય ત્યારે તેમને મ્યાનમાં રાખો: એમને સીક કે ડ્રેઈનરમાં કદી રહેવા નહીં દો.

તમને બીજી કઈ મુશ્કેલીઓ છે?

ભારે અને બરાબર પકડી નહીં શકાય એવા વજનોના જોખમથી સાવધ રહો, ખાસ કરીને જેના તીક્ષ્ણ ખુણાંઓ હોય તેનાથી થતાં કાપ. શું આને બરાબર કેવી રીતે ઉઠાવવું તેની સ્ટાફને જાણ છે?, અને તેથી વધુ અગત્યનું, ક્યારે એને ઉઠાવવાની કોશીશ પણ નહીં કરવી જોઈએ? શું તેઓને ઉપલબ્ધ સાધનોની જાણ છે, જેમ કે ટ્રોલી?

સાધનોના જોખમનો વિચાર કરો. ફરી, શું નહીં કરવું એના પર સ્પષ્ટ સૂચના ગંભીર ઈજા રોકી શકે છે. દાખલા તરીકે - 'જો સાધન કામ નહીં કરે, તો તેની સ્વીચ બંધ કરી દેખરેખ રાખનાર સુપરવાઈઝરને તેની જાણ કરવી'.

કામ કરવાની જગાએ બીજા જોખમોને કેવી રીતે નિયંત્રણમાં રાખવામાં આવ્યા છે, દાખલા તરીકે: સફાઈ કરવાની પધ્ધતિ, ચાલવાની જગા સાફ રાખવી અને એક દિશામાં ચાલવાની પધ્ધતિ, સાધન ઉઠાવવા અને રક્ષક પહેરવેશ.

કામ કરનારા, ખાસ કરીને યુવાનોને મસ્તી કરવાના જોખમો પર વાકેફ કરવા જોઈએ.

સ્ટાફને અકસ્માતની જાણ સુપરવાઈઝરને કરવાની ફરજ અને કેવી રીતે નોંધ કરાવવી એ યાદ કરાવો (નાના અકસ્માતો પણ) અકસ્માતથી બચી જતાં કિસ્સાઓ, જોખમો, સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીમાં ખામી, જરૂરી સમારકામ અને ખરાબી જણાવવા માટે સ્ટાફને કહેવું જોઈએ.

કામ કરનારના કામને જે લાગુ પડતું હોય તેઓની કામ કરવાની સલામતીની પધ્ધતિ પર વિચાર કરો, જેમાં તેઓ તેમના કામ કેવી સલામત રીતે કરે એ પણ જુઓ. અંગત સલામતીને આવા વિભાગો જેમ કે પગરખાં, રક્ષક કપડાં, ડ્રેસ, ઘરેણાં અને વાળને પણ આવરી લો. કોઈપણ સૂચનાનું કારણ સમજાવવાની જરૂરત હોય છે. જો તમે એમ ન કરો, તો કામ કરનાર તેમની પોતાની કામ કરવાની પધ્ધતિ કોઈ ગણના કર્યા વિના અપનાવી લેશે, જે એમના ખ્યાલ વગર તેઓ પોતાને અને/અથવા બીજાને જોખમમાં મુકી દેશે. જ્યાં લાગુ પડે ત્યાં સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની તાલીમ માટે સલામતીના પ્રતિનિધિની સાથે પહેલા મસલત કરવી જોઈએ.

2 સંચાલકો અને દેખરેખ રાખનાર

સંચાલકો અને દેખરેખ રાખનાર તેઓના હાથ નીચે કામ કરનાર સ્ટાફની તાલીમ માટે જવાબદાર હોય છે અને તેઓએ

ઉપરની નોંધનો ખ્યાલ રાખવો જોઈએ. તેઓ અગત્યના વ્યક્તિઓ છે જેમણે ધંધો સલામતીના ઉચ્ચ દરજ્જા પર ચાલે એનો ખ્યાલ રાખવો જોઈએ. તેઓને તાલીમની જરૂર પડશે અને જ્યાં જરૂર પડે ત્યાં નવી માહિતીથી વાકેફ કરવા જેથી તેઓને તેમની કાયદેસરની જવાબદારી અને ફરજ સમજી શકે અને તેઓ સારી પદ્ધતિ સ્થગીત કરી રહ્યા છે અને નીચેની બાબત ચોક્કસ કરીવ જોઈએ.

સ્ટાફ

સ્ટાફને સલામત રીતે કામ કરવા માટે પૂરી તાલીમ આપવામાં આવી છે અને તેઓની પૂરતી રીતે દેખરેખ રખાઈ રહી છે.

જો કોઈ સ્ટાફ પોતાને માટે કે બીજાને માટે જોખમ બનાવતો હોય તો તેઓ ખરા પગલા ઝડપથી લે.

તેઓ નાના અને બીનઅનુભવી સ્ટાફ પર વધારે કાળજી લે.

સાધન

સલામતીની દૈનિક સાધનો સારી રીતે કામ કરતા હોય અને સાચવીને તેમનો વપરાશ, સફાઈ, સમારકામ થતા હોય અને ખરી રીતે મુકાતા હોય.

સ્ટાફ કોઈ સાધનનો વપરાશ શરૂ કરે એ પહેલા એને તેના વપરાશની અને સાફ કરવાની ખરી રીતની તાલીમ આપવામાં આવવી જોઈએ.

ઉત્પાદન અને પદ્ધતિ

ઉત્પાદનોને ખરી રીતે સંભાળવામાં આવે અને સલામતીની પદ્ધતિ અનુસરવામાં આવે. દાખલા તરીકે

- ઉચ્ચકવું અને સંભાળવું;
- સફાઈ, જેમાં સાધનમાંથી કરંટને ખરી રીતે છુટું પાડવું; રસાયણો ઉપયોગ સલામતીથી કરવો; અને રક્ષક પહેરવેશ અને સાધનોનો ઉપયોગ કરવો જેમ કે હાથના મોજાં અને આંખ માટે ગોગલ્સ.

ઈમારતો

સફાઈ અને સંભાળની પદ્ધતિ જે પ્રમાણે બેસાડવામાં આવી છે તેને અનુસરવામાં આવે.

નુકસાની અથવા ટૂટેલી વસ્તુઓ કોઈ જોખમ નથી બનતું.

જોખમોની જાણ કરાય અને યોગ્ય વ્યક્તિ એનો ઉપાય કાઢે.

વધારામાં તેઓએ એ વિષે જાણવું જરૂરી છે:

- સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના દરજ્જાની તાપસ રાખે, દાખલા તરીકે સલામતીની તપાસ કરતા રહે

- અકસ્માતની જાણ અને જે ફોર્મ ભરવાની જરૂર હોય તે ફોર્મ ભરે
- અકસ્માતની તપાસની એક અસરકારક પદ્ધતિ બેસાડે
- આ માટે પદ્ધતિઓ જાણ કરવામાં આવેલ સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની મુશ્કેલીઓને નીપટાવવી
- કોન્ટ્રાક્ટરો અને મુલાકાતીઓ સાથે નીપટવું આપત્તિના સંજોગોને નીપટવું
- પ્રાથમિક સારવાર અને સ્ટાફ/ગ્રાહકની બીમારીઓને નીપટવું
- જોખમો ઓળખવા અને તેમનું મુલ્યાંકન કરવું

દેખરેખ રાખનારની તાલીમ તમારી સંસ્થા અથવા તમારા વ્યવસાયમાં જે જવાબદારી પ્રસરવામાં આવી હોય તેની સંબંધિત હોવી જોઈએ.

રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાયની સંપર્ક કમીટીમાં સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી

રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાય અને સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી એકઝેક્યુટીવે એક કમીટી નીમણુંક કરી છે. આ વ્યવસાયના વેપાર અને વ્યવસાયી સંસ્થાઓ, વ્યવસાયી સંઘ અને એન્ફોર્સમેન્ટ ઓથોરિટીના સભ્યોની બની છે. આ કમીટી માહિતીના વિકાસ અને સંચાર માટે એક જાણ તરીકે કામ આપે છે અને વ્યવસાયમાં માર્ગદર્શન આપે છે અને એક સભાસ્થાના ઉપલબ્ધ કરે છે જ્યાં નિર્ગમનોને ઓળખી તેનો ઉકેલ થઈ સખે છે. આ માહિતી પત્રિકા, એચ.એસ.ઈ.ના ચોક્કસ માર્ગદર્શન તરીકે નતી ઓળખી શકાતી., તેમ છતાં, તે વ્યવસાયમાં સૌથી સારી પદ્ધતિ માહિતી આપે છે, જેને ભૂતકાળમાં એચ.એસ.ઈ. અને સ્થાનિક ઓથોરિટીના તપાસ કરનારાઓ, એક સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના કાયદાઓનું પાલન કરવા માટેના માર્ગદર્શન તરીકે સ્વીકારે છે.

વધુ માહિતી માટે મારે ક્યાં જુવું?

સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના વિષય પર વધુ માહિતી માટે તમારે તમારા સ્થાનિક ઓથોરિટીના વાતાવરણ સ્વાસ્થ્ય વિભાગ (અન્વાયર્મેન્ટ હેલ્થ ડિપાર્ટમેન્ટ)ને અથવા તમારી સ્થાનિક સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી એકઝેક્યુટીવની કચેરીનો સંપર્ક કરવો જોઈએ. આ બન્નેના સરનામાં ફોનબુકમાંથી મળી આવશે.

તાલીમ સંસ્થાઓ

બ્રિટીશ સેફ્ટી કાઉન્સિલ

ઈન્સ્ટીટ્યુટ ઓફ ઓક્યુપેશનલ સેફ્ટી એન્ડ હેલ્થ

હોટેલ એન્ડ કેટરીંગ ટ્રેઈનીંગ કંપની

સ્થાનિક જરૂરિયાતો માટે તમારા સ્થાનિક ઓથોરિટી અથવા નજીકની એચ.એસ.ઈ.ની વિસ્તારક ઓફીસનો સંપર્ક કરો.

નિર્દેશ

માહિતીની ઉપલબ્ધીને આવરી લેતી અને તાલીમની વિગતવાર કાયદેસરની જરૂરિયાતોના કામ પર સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના સંચાલનના નિયમન (મેનેજમેન્ટ ઓફ હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી એટ વર્ક રેગ્યુલેશન્સ) 1992: કાયદેસરની મંજૂર પધ્ધતિ (એપ્રુવ્ડ કોડ ઓફ પ્રેક્ટીસ) L21 1992 ISBN 0 7176 0412 8, અને કામ સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની માર્ગદર્શિકા 1974 (એ ગાઈડ ટુ હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી એટ વર્ક 1974): કાયદાઓ પર માર્ગદર્શન (ગાઈડન્સ ઓન ધ એક્ટ 1974) L1 (4th end) 1990 ISBN 0 7176 0441 1, બન્ને એચ.એસ.ઈ. પુસ્તકો પાસે મળશે.

એચ.એસ.ઈ. પાસેથી મળતા આને લગતા બીજા પ્રકાશનોમાં આનો સમાવેશ છે:

કામ પર સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી 1995 (એસેન્શીયલ્સ ઓફ હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી એટ વર્ક 1995)

ISBN 0 7176 0716 X

રસોઈઘરો અને ભોજન તૈયાર કરવાની જગાઓ માટે સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી (હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી ઈન કીચન્સ એન્ડ ફૂડ પ્રીપેરેશન એરિયાઝ HS(G) 55 1990 ISBN 0 11 885427 5

રસોઈ બનાવવાની સલામતી: રસોઈ તૈયાર કરતી મશીનરી

HS(G) 35 1987 ISBN 0 11 883910 1

એચ.એસ.ઈ.ના કિંમતવાળા અને મફત પ્રકાશનો ટપાલ દ્વારા અહીંથી મળે છે:

HSE Books, PO Box 1999, Sudbury, Suffolk CO10 6FS
Tel: 01787 881165 Fax: 01787 313995

એચ.એસ.ઈ.ના કિંમતવાળા પ્રકાશનો સારી પુસ્તક વેચનારી દુકાનોમાં પણ મળે છે:

જોજન અને રસોઈ બનાવવાની માહિતી પત્રિકાઓ:

ભોજન પત્રિકા 1 ક્રમાંક રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાયમાં સલામતી વળતર આપે છે

રસોઈ બનાવવા પર પત્રિકા ક્રમાંક 2: રસોઈ બનાવવાની પ્રવૃત્તિઓમાં સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની અગ્રતા

રસોઈ બનાવવા પર પત્રિકા ક્રમાંક 3: રસોઈ હાથથી સળગાવતા ગેસથી ચાલતા રસોઈના સાધનો સાથે સાવચેતી

રસોઈ બનાવવા પર પત્રિકા ક્રમાંક 4: રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાયમાં સ્વાસ્થ્ય અને સલામતી જાળવવી વળતર આપે છે.

રસોઈ બનાવવા પર પત્રિકા ક્રમાંક 5: રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાયમાં સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની તાલીમ વળતર આપે છે. માલીકો અને સંચાલકો માટે માર્ગ દર્શિકા

હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી એકઝેક્યુટીવ દ્વારા છપાયેલ અને પ્રકાશિત કરેલ.

રસોઈના બનાવવા પર પત્રિકા ક્રમાંક 6: લપસી જવું કે ઠોકર ખાઈને પડી જવું. રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાય માટે સંક્ષિપ્ત માર્ગદર્શન.

રસોઈ બનાવવા પર પત્રિકા ક્રમાંક 7: રસોઈ બનાવવાના વ્યવસાયમાં સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીના માર્ગદર્શનની અનુક્રમણિકા.

રસોઈ બનાવવા પર પત્રિકા ક્રમાંક 8: રસોઈ બનાવવાના સાધનો અને કામ કરવાની જગાના સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીને સંભાળવી.

રસોઈ બનાવવા પર પત્રિકા ક્રમાંક 9: જ્યારે રસોઈ બનાવવાના સાધનો અને તે માટે કામ કરવાની જગા પસંદ કરવામાં આવે ત્યારે સ્વાસ્થ્ય અને સલામતીની યોજના બનાવવી.

એચ.એસ.ઈ.ની મફત અને કિંમતવાળા પ્રકાશનો ટપાલ દ્વારા અહીંથી મળશે:

HSE Book
P.O. Box 1999
Sudbury
Suffolk
CO10 6FS
Tel: 01787 881165
Fax: 01787 313995

એચ.એસ.ઈ.ના કિંમતવાળા પ્રકાશનો પુસ્તક વેચનારી સારી દુકાનોમાંથી પણ મળી આવશે.

વીજી પુછપરછ માટે એચ.ઈસ.ઈ.ની ઈન્ફોર્માઈશન ટેલીફોન:
0541545500 પર અથવા એચ.એસ.ઈ.ના માહિતી કેન્દ્રને લખો:
Broad Lane, Sheffield S3 7HQ

આ માર્ગદર્શન હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી એકઝેક્યુટીવ દ્વારા જારી કરવામાં આવ્યા છે. માર્ગદર્શનને અનુસરવું અનિવાર્ય નથી અને તમે બીજા માર્ગો ઊંઠ શકો છો. પણ જો તમે આ માર્ગદર્શનને અનુસરો તો તમે સાધારણ રીતે કાયદાને આધીન કરવા પૂરતું કરી લેશો. હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટીના તપાસનારાઓ કાયદાને અનુસરો છો કે નહીં એ તરફ જુઓ છે અને તેઓ કદાચ સારી પદ્ધતિ માટે આ માર્ગદર્શિકા તરફ તમારું ધ્યાન દોરશે.

આ પ્રકાશનની નકલ જાહેરખબર, સમર્થન કે વ્યવસાયિક ઈરાદા સિવાય છુટથી થઈ શકે છે. આમાં જે માહિતી આપવામાં આવી છે. એ હાલની છે 9/95 મહેરવાની કરીને આનો શ્રોત એચ. ઈસ.ઈ. એ સ્વીકારશે.