

# રસોડામાં અને ખોરાક પીરસવાના વિસ્તારમાં લોકોને લપસી પડતાં અને પડી જતાં અટકાવવાં

કેટરિંગના વ્યવસાય માટેની માહિતી પત્રિકા નં 6 (સુધારાયેલી આવૃત્તિ)

## પરિચય

લપસી જવું (સ્લિપ થઈ જવું) અને કોઈ વસ્તુ સાથે અથડાઈને અડબડિયું ખાઈને પડી જવું (ટ્રિપ થઈ જવું) એ કામના સ્થળે થતા અકસ્માતો માટેનું એક સૌથી સામાન્ય કારણ છે. આના કારણે ઉદ્યોગને વર્ષના £512 મિલિયન જેટલો જંગી ખર્ચ ભોગવવો પડે છે, તેમાંય માનવીય ખર્ચ અને ઈજા પામેલાં લોકોએ ભોગવવી પડતી યાતનાને તો વળી આમાં ગણતરીમાં પણ ન લઈ શકાય.

કોઈને ઈજા થવાને પરિણામે લેવામાં આવતાં કાનૂની પગલાં ધંધાને અત્યંત નુક્સાનકારક નીવડી શકે છે અને ખાસ કરીને તેમાં જ્યારે કોઈ ગ્રાહક સંડોવાયેલા હોય. ફક્ત થોડા ભાગનો ખર્ચ જ ઈન્શ્યોરન્સમાંથી આવરી લેવાય છે.

આ માહિતી પત્રિકા એમ્પ્લોયરો (લોકોને કામ પર રાખનારાં માલિકો) માટે બનાવવામાં આવી છે, જો કે તે કર્મચારીઓ અને સુરક્ષા પ્રતિનિધિઓ માટે પણ ઉપયોગી નીવડશે. જો તમે આ માર્ગદર્શનનું પાલન કરશો તો તમે સામાન્ય રીતે કાચદાનું પાલન કરવા માટે પૂરતું કરી રહ્યાં હશો.

**તમારા ધંધામાં કોઈ વ્યક્તિ લપસી પડવાની (સ્લિપ થઈ જવાની) કે અડબડિયું ખાઈને પડી જવાની (ટ્રિપ થઈ જવાની) શક્યતાઓ કેટલી છે?**

આ વિચારી જુઓ:

- બીજા કોઈ વિભાગમાં કામ કરતાં લોકો કરતાં રસોડામાં કામ કરતાં લોકો સ્લિપ કે ટ્રિપ થઈને પડી જવાથી ઈજા પામવાની શક્યતા વધારે છે.
- અમુક સાદાં પગલાં લેવાથી રસોડામાં સ્લિપ કે ટ્રિપ થઈને પડી જવાથી થતા અકસ્માતો અને ઈજાઓ ખૂબ મોટા પ્રમાણમાં ઘટાડી શકાતી હોવાનું દેખાયું છે.
- બીજી સેવાઓની સરખામણીમાં, આ ઉદ્યોગના વાતાવરણમાં કામ કરવાની ગતિ ક્યારેક ઘણી વધારે તીવ્ર હોઈ શકે છે. અને એવા જ સમયે અકસ્માતો થવાની શક્યતા સૌથી વધારે હોય છે.

યાદ રાખવાના અને અનુરસવાના મુખ્ય મુદ્દા આ છે:

- લપસીને પડી જતાં થતી મોટા ભાગની ઈજાઓ ભીની ફરસ પર થાય છે.
- અડબડિયું ખાઈને પડી જવાથી થતી મોટા ભાગની ઘટનાઓ અવ્યવસ્થા અને વસ્તુઓ જેમ તેમ રાખવાને કારણે થાય છે.
- વ્યસ્ત સમયે જ્યારે કામની ગતિ વધી જતી હોય ત્યારે આવી સમસ્યાઓ સામે પગલાં લેવાનું આયોજન પહેલેથી કરી રાખો.

## સ્લિપ થઈ જવાથી થતી ઈજાઓ

સ્લિપ થઈ જવાથી થતી મોટા ભાગની ઈજાઓ ભીની અથવા તો ગંદી થયેલી (વેરાયેલો) ખોરાક, રોંધણ તેલ વગેરે પડેલું હોય તેવી) ફરસ ઉપર થાય છે. વિચાર કરવા માટે આ સૌથી સમજદારી ભરેલો મુદ્દો છે.

સ્લિપ થતાં રોકવા માટે શું કરી શકાય?

## સૌથી પહેલાં ફરસ ભીની કે ગંદી થતાં રોકો

- કોઈ સાધનમાંથી તેલ, પાણી વગેરે લીક ન થાય તે માટે તેની જાળવણી કરો.

- કોઈ સાધનમાં થયેલી ખામી વિશે તાત્કાલિક જાણ કરીને તે દૂર કરવા માટેની પદ્ધતિ બનાવો.
- કોઈ વસ્તુઓ વધારે પડતી ઉકળીને ફરસ પર પડીને તેને ગંદી કરતાં અટકાવો.
- સૂકી વસ્તુઓ (જેમ કે પ્લાસ્ટિકની કોથળીઓ કે લોટની રજકણો)થી ફરસ ગંદી ન થવા દો, કારણ કે આવી વસ્તુઓથી પણ સપાટી ખૂબ લપસણી બની જાય છે.
- નિયમિત ક્રમમાં ફરસ સાફ કરવાનો એવો સમય નક્કી કરો જેથી લોકો પર કોઈ જોખમ ન મૂકાય અને આરોગ્ય સ્વચ્છતામાં કોઈ બાંધછોડ ન કરવી પડે.

## ચાલીને પસાર થવાના માર્ગો પર ગંદકી ફેલાતી અટકાવો

- બહારથી કે અંદરના ભાગોમાંથી લોકોનાં ભીનાં જૂતાં દ્વારા રસોડામાં કે સેવા આપવાના વિસ્તારોમાં પાણી ફેલાતું અટકાવો.
- ગંદકી ફેલાવી શકે તેવાં કામો, ચાલવાના વિસ્તારો અને રાહદારીઓ માટેના સરિયામ રસ્તાઓથી દૂર કરવાનાં રાખો.
- ઢોળાતું પાણી કે અન્ય પ્રવાહી ભેગું કરવા માટે કિનારીવાળી કામની સપાટીઓ કે 'સ્પેલેશગાર્ડ્સ'નો ઉપયોગ કરો.
- તપેલાં અને ડબા માટે, ખાસ કરીને જ્યારે તે ઊંચકીને લઈ જવામાં આવતાં હોય ત્યારે, તેમની ઉપર ઢાંકણાં અને આવરણો વાપરો.
- વરાળ અને ચીકણા જામી જાય તે પહેલાં તેને કાઢવા માટે સારા પ્રમાણમાં એક્સ્ટ્રેક્શન અને હવાની અવરજવરની ગોઠવણ કરી રાખો.
- નમી શકે તેવી કેટલો, બ્રેટ પેન્સ અને અન્ય સાધનોથી પાણી, વરાળનાં ટપકતાં ટીપાં અને કચરો દૂર લઈ જવા માટે ડ્રેઈનેજ ચેનલો અને ડ્રિપ ટ્રેનો ઉપયોગ કરો.

## જો ફરસ ભીની કે ગંદી થઈ જતી હોય તો તેની સામે પગલાં લેવાં

- ઢોળાયેલો પદાર્થ તરત જ સાફ કરી દો. આમાં (જો તમારા ધંધામાં લાગુ પડતું હોય તો) ગ્રાહકો આવતાં હોય તેવા કોઈ પણ વિસ્તારમાં ઢોળાયેલા પદાર્થોનો સમાવેશ થઈ જાય છે. દૂરના વિભાગો દ્વારા પૂરી પાડવામાં આવતી સેવાઓ કે ગ્રાહકોએ પોતાની જાતે ખોરાક લેવાના વિસ્તારો પણ ભૂલશો નહિ.
- સફાઈ પછી ફરસ ભીની ન રહેવા દો. જો શક્ય હોય તો તે તદ્દન સૂકી થઈ જાય તે રીતે સાફ કરી દો.
- જો 'સૂકું થઈ જાય ત્યાં સુધી સાફ કરવાનું' સાવ જ અશક્ય હોય તો વચ્ચે અંતરાયો મૂકો અને લોકોને ભીના વિસ્તારમાંથી દૂર રાખવા માટે 'ફરસ ભીની છે' લખેલી નિશાનીઓ મૂકો.
- સમસ્યા ફેલાવે નહિ એવી સફાઈની પદ્ધતિઓ વાપરો. થોડું પ્રવાહી ઢોળાયું હોય ત્યારે આખી ફરસ ભીની કરે તેવા કપડાથી સાફ કરવાને બદલે ફક્ત કાગળના ટાવલથી લૂછી લેવાનું વધારે યોગ્ય રહે છે.
- ઢોળાયેલું પ્રવાહી શોષી લેવા માટે પૂંઠાંનો ઉપયોગ ન કરો, તેને યોગ્ય રીતે સાફ કરી દો.

ફરસ પર પડેલા પાણી અને ગંદકીથી થતાં જોખમો દૂર કર્યા પછી, બીજી બહુ ઓછી વસ્તુઓ કરવાની બાકી રહે છે. સામાન્ય રીતે તે નીચેના જે ક્રમમાં બતાવેલી છે તે ક્રમમાં વિચારવી જોઈએ.

## ફરસની પકડ પૂરતી હોવી જોઈએ

- ફરસની પકડ તેની સપાટીના ખરબચડાપણામાંથી આવે છે. જો તેને યોગ્ય રીતે કે પૂરતા પ્રમાણમાં સાફ કરવામાં ન આવે, તો તે પોતાની પકડ ગુમાવે છે. સારી રીતે સફાઈ કરવાથી તે પકડ પાછી લાવી શકાય છે.

- તમારે ત્યાં જેવી સપાટીની ફરસ હોય તેના માટે યોગ્ય હોય તેવી સફાઈની પદ્ધતિઓ અને સામગ્રીઓ વાપરવા માટે તમારા કર્મચારીઓને સૂચના આપોય ફરસ બનાવનાર ઉત્પાદકને તે સાફ કરવા માટેની શ્રેષ્ઠ પદ્ધતિ, યોગ્ય ડીટર્જન્ટો અને સાફ કરતી વખતે વાપરવાના તેમના યોગ્ય પ્રમાણ વિશે પૂછી જુઓ.
- ફરસની યોગ્ય સપાટીઓમાં પકડ પૂરી પાડવા માટે પૂરતું ખરબચડાપણું હોઈ શકે છે અને તે ખોરાકી અસ્વચ્છતાની શરતો પૂરી કરવા માટે તેમને સહેલાઈથી સાફ કરી શકાય છે.
- જો આ પગલાં લેવાથી સ્લિપ થવાનું જોખ દૂર ન કરી શકાતું હોય તો લપસી ન પડાય તેવી પટ્ટીઓ લગાવો અથવા સપાટીનું ખરબચડાપણું વધારવા માટે કદાચ સપાટી પર અમુક સારવાર કરાવવાની જરૂર પડી શકે.
- લપસી ન પડાય તેવી પટ્ટીઓ લગાવવાથી તે પગમાં ભરાઈને કોઈ પડી જાય તેવાં નવાં જોખમો ઊભાં ન થાય તેની ખાતરી કરો.

### સપાટી વધારે ખરબચડી હોય તેવી (દા.ત. વધારે સારી પકડ રહે તેવી) નવી ફરસો નાંખો

અમુક કિસ્સામાં કદાચ નવી ફરસ નાંખવી પડે. જો આનું જરૂરી બને તો નીચેની વાતો ધ્યાનમાં રાખો.

- તમારી જરૂરતો, સપાટીનું ખરબચડાપણું, સફાઈમાં સરળતા અને સ્વચ્છતા સહિતની જરૂરતો પૂરી કરે તેવી ફરસની સ્પષ્ટતા કરો.
- જો તમે અમુક ખાસ પ્રકારની ફરસનો વિચાર કરી રહ્યાં હો, તો તમારે ત્યાંના વાતાવરણ માટે તેની યોગ્યતા વિશે તપાસ કરી જુઓ.
- તે બરાબર નાંખવામાં આવી હોય અને તે ફરસ તમારી સ્પષ્ટતાઓ સાથે મેળ બેસે તેવી હોય તે તપાસી લો.
- તમારા ધંધામાં ગ્રાહકોની અવરજવર હોય તે બાજુના ભાગમાં નાંખવામાં આવેલી કોઈ પણ ફરસથી લપસી પડવાનું જોખમ ઊભું ન થતું હોય તેની ખાતરી કરો.

### લપસી પડવા વિશેનું મૂલ્યાંકન (સ્લિપ અસેસમેન્ટ)

તમારા સ્થળે ફરસની સપાટી અને અન્ય પરિબળોના મૂલ્યાંકનમાં તમારી મદદ માટે, એચ.એસ.ઈ.એ એક મફત 'સ્લિપ અસેસમેન્ટ ટૂલ' (એસ.એ.ટી. - સેટ) બનાવ્યું છે. આ 'સેટ' એક કમ્પ્યુટર સોફ્ટવેર છે જેનાથી ઓપરેટર, પગપાળા ચાલનારાં લોકો માટેના માર્ગોની સપાટીઓ પર લપસી પડવાની સંભાવનાનું મૂલ્યાંકન કરી શકે છે.

આ સોફ્ટવેર [www.hse.gov.uk/slips](http://www.hse.gov.uk/slips) પરથી મફત ડાઉનલોડ કરી શકાય છે. તેને સપાટીનું ખરબચડાપણું માપવા માટેના પોર્ટેબલ મીટરની સાથે વાપરવાનું હોય છે, જેને મૂલ્યાંકન કરનારે મેળવવાનું જરૂરી હોય છે. એચ.એસ.ઈ. દ્વારા મીટરો પૂરાં પાડવામાં આવતાં નથી. સપાટીના ખરબચડાપણાનાં મીટરો વિશેની માહિતી [www.hsesat.info/satmeters.htm](http://www.hsesat.info/satmeters.htm) પરથી મેળવી શકાય છે.

### પગથિયાં, ઢોળાવો અને સપાટીના સ્તરમાં થતા ફેરફારો (ઊંચી નીચી સપાટી) સુરક્ષિત હોય તેની ખાતરી કરો

- સપાટીના સ્તરમાં થતા ફેરફારો સહેલાઈથી જોઈ શકાય તેવા છે?
- પગથિયાં અને ઢોળાવો ઉપર હંમેશાં સારી પકડ હોવી જોઈએ.
- કદાચ એક હેન્ડરેઈલ મૂકવાની જરૂર પડી શકે.

### કેટલા ચોખ્ખા પ્રમાણમાં જોઈ શકાય છે અને કેટલા પ્રમાણમાં ધ્યાન બીજે ખેંચાઈ શકે તેમ છે તેની પણ સ્લિપ અને ટ્રિપ થવાનાં જોખમો પર ઘણી મોટી અસર પડી શકે છે.

- જ્યાં લોકો ચાલતાં હોય તે વિસ્તારમાં પૂરતો પ્રકાશ હોવો જરૂરી છે.
- અવાજ, ખૂબ ઊંચું તાપમાન અને બીજે ધ્યાન ખેંચતી વસ્તુઓથી પણ લોકો જ્યાં ચાલતાં હોય ત્યાંથી તેમનું ધ્યાન બીજે દોરવાઈ જઈ શકે છે.

### શું કામ જ એવા પ્રકારનું છે કે જેના લીધે સ્લિપ અને ટ્રિપ થવાનું જોખમ વધી શકે?

- શું તમે લોકોને ઉતાવળ કરવાની, લાંબી લાંબી ફલાંગો લઈને ચાલવાની કે ઝડપથી અચાનક તીવ્ર વળાંક લઈને જવાની જરૂરત દૂર કરી શકો કે ઘટાડી શકો તેમ છો?
- ભારે કે મોટાં વજનો ઊંચકીને, ધક્કો મારીને કે ખેંચીને લઈ જતાં લોકો લપસી પડવાની શક્યતા વધારે છે. શું આમ કરવાની જરૂરત દૂર કરી શકાય કે ઘટાડી શકાય તેમ છે? દા.ત. ટ્રોલીઓ, ધક્કો મારવાની ગાડીઓ કે માણસોએ હાથ વડે કરવાનાં કામો માટેનાં અન્ય સાધનો વાપરીને?
- જો કર્મચારીઓ કોઈ વસ્તુઓ ઊંચકીને જતાં હોય, તો શું તેઓ હેન્ડરેઈલ પકડી શકે અથવા પડી જાય તેવું બને તો તે વખતે ટેકો લઈ શકે તે માટે તેમનો હાથ ખાલી રહી શકે તેમ છે?
- કામના વિસ્તારની ફેરગોઠવણી કરવાથી કદાચ આ સમસ્યાઓ ઓછી કરી શકાય.

### જૂતાંની પસંદગી કરવી

- કામના સ્થળે લોકોને સ્લિપ થઈ જતાં અટકાવવામાં જૂતાં અગત્યનાં નીવડી શકે છે અને યોગ્ય તળિયાંવાળાં જૂતાં પસંદ કરવાથી સ્લિપ થવાથી થતી ઈજાઓ ઓછી કરવા પર ઘણી મોટી અસર પડી શકે છે. ઓછામાં ઓછું, 'સમજદારીપૂર્વકનાં જૂતાં' પહેરવાની નીતિ અમલમાં હોવી જોઈએ.
- જુદાં જુદાં પ્રકારનાં જૂતાં જુદી જુદી પરિસ્થિતિઓમાં જુદું જુદું કામ આપી શકે છે. તમારા સપ્લાયરની સલાહ મેળવો અથવા તમને યોગ્ય પસંદગી કરવામાં મદદ થાય તે માટે તેમને કહો કે થોડો સમય અજમાવી જોવા માટે તમને એક જોડી આપે.
- યૂરેન્થીન અને રબરનાં તળિયાંવાળાં જૂતાં મોટાભાગે ભીની ફરસ પર સૌથી ઓછા લપસી પડાય તેવા પ્રકારોમાંનાં જૂતાં છે.
- તળિયામાં ભરેલા દોરાની રચનામાં જમીન પર પડેલો કોઈ કચરો કે વેરાયેલો ખોરાક ભરાઈને જામી ન જવા જોઈએ. જો એમ થાય તો તે જૂતાના તળિયાની ડિઝાઈન તમારા કામની પરિસ્થિતિ માટે યોગ્ય ન ગણાય.
- જો લપસી પડવાનાં જોખમો નિયંત્રિત કરવા માટે 'એન્ટિ-સ્લિપ' જૂતાંની જરૂર હોય તો એમ્લોયરે તે પૂરાં પાડવાં અને તે માટેના પૈસા ચૂકવવા જરૂરી છે.

### ટ્રિપ થવાથી (અડબડિયું ખાઈને પડી જવાથી) થતી ઈજાઓ

કેટરિંગના (ખાદ્યપદાર્થો પૂરા પાડવાના) મોટા ભાગના વ્યવસાયોમાં ટ્રિપ થવાથી થતી ઈજાઓ ફરસ પર પડેલી કોઈ વસ્તુ પગમાં આડે આવવાને કારણે થાય છે. બાકીની ઈજાઓ ચાલવાની ઊંચી નીચી સપાટીને લીધે થાય છે. યાદ રાખો કે હરતાં ફરતાં કર્મચારીઓ હંમેશાં જોઈ શકતાં નથી કે તેઓ પોતાનો પગ ક્યાં મૂકી રહ્યાં છે, ખાસ કરીને જ્યારે તેઓ વસ્તુઓ ઊંચકીને લઈ જતાં હોય ત્યારે.

રસોડાંમાં ટ્રિપ થતાં રોકવા માટે શું કરી શકાય?

### ઊંચી નીચી સપાટી અને સ્તરમાં ફેરફારો

- ફરસમાં કોઈ કાણાં પડ્યાં હોય, નુકસાન થયેલું હોય અસમાનતા હોય (જેમ કે ઢીલા થઈ ગયેલા કે તૂટેલા ટાઈલ્સ), જ્યાં કોઈ અડબડિયું ખાઈને પડી જઈ શકે તેમ હોય તેની તપાસ કરો.
- ફરસના સ્તરમાં અને પગથિયાંમાં કોઈ ફેરફારો કરેલા હોય તેની પર લોકોનું ધ્યાન ખેંચાય તેમ કરો.
- ચાલવાના માર્ગો પરના કોઈ પણ ઢોળાવો ઓછા તીવ્ર અને સ્પષ્ટપણે દેખાય તેવા બનાવો.
- પગથિયાંની કિનારીઓ પર તરત જ દેખાઈ શકે તેવી પટ્ટીઓનો ઉપયોગ કરો. (તેમને બરાબર ચોંટાડવામાં આવી છે તેની ખાતરી કરો).

### સ્થળની સ્વચ્છતાપૂર્વક ગોઠવણી

- કામની જગ્યાની યોગ્ય ગોઠવણ કરો, જેથી દરેક વસ્તુ તેની પોતાની જગ્યાએ હોય.
- કામની પ્રક્રિયામાં 'સાંકડી જગ્યામાં બહુ ભીડ' ન થઈ જાય તે માટે કામની પ્રક્રિયાની ગોઠવણ કરો.

- વસ્તુઓ કે માલસામાનથી અવરોધ ઊભા ન થવા દો જ્યાં કોઈ વ્યક્તિ તેનાથી અડબડિયું ખાઈને પડી જઈ શકે તેમ હોય તેવી જગ્યામાં તપેલાં, પેકેટો કે વીંટાળવાના કાગળો વગેરે ફરસ પર ન મૂકો.
- સ્થળ પર સુવ્યવસ્થિતપણે માલ સામાન અંદર લઈ આવવાની (કે બહાર લઈ જવાની) પદ્ધતિથી કદાચ મદદ થઈ શકે, જેથી આવેલો સામાન એવી જગ્યાએ મૂકવામાં આવે કે જેનાથી લોકોને ચાલવાની જગ્યામાં અંતરાય ઊભો ન થાય.
- રોજિંદા વપરાશની સામગ્રીઓ અને સાધનો મૂકવા માટે પૂરતી જગ્યા હોય તેની ખાતરી કરો. આમાં પણ બહુ વધારે પ્રમાણમાં વપરાતી વસ્તુઓ લાવવા-લઈ જવા માટેની પદ્ધતિનો વિચાર કરી જુઓ.
- અનુકૂળ જગ્યાઓ ઉપર કચરાના ડબા પૂરતા પ્રમાણમાં મૂકો, જેથી પડીકાના કાગળો, કચરો વગેરેનો તાત્કાલિક નિકાલ થઈ શકે.
- ચાલવાના માર્ગો પર નિશાનીઓ લગાવો, જેથી તેમને ચોખ્ખા રાખવામાં આવ્યા છે તે સહેલાઈથી જોઈ શકાય.
- ફરસ ઉપર કચારેય વાયરો કે પાઈપો ફેલાવીને પસાર ન કરો.
- (જો તમારા ધંધામાં લાગુ પડતું હોય તો) કાઉન્ટરની જે બજુએ ગ્રાહકો ઊભા રહેતા હોય તે ભાગ તપાસવાનું યાદ રાખો.

### ટ્રિપ ન થવાય તે માટેનાં બીજાં પગલાં

- મકાનના બહારના ભાગોમાં લોકો ટ્રિપ થઈને પડી જાય તેવાં કોઈ જોખમો હોય તો તે તપાસી લો (જેમ કે કચરાના ડબા મૂકવાની જગ્યાઓ અને સામાનની ડિલિવરી થતી હોય તે વિસ્તારો). યોગ્ય પ્રકાશ છે તે તપાસો. કારણ કે પડછાયા અને આંજી નાંખતા પ્રકાશને કારણે પગપાળા ચાલતાં લોકોને ટ્રિપ થઈને પડી જવાય તેવાં જોખમો દેખાતાં નથી.
- ધ્યાન બીજે દોરાવાથી અને સ્પષ્ટપણે દેખાતનું ન હોય તેના લીધે સ્લિપ અને ટ્રિપ થવાનાં જોખમો વધી જઈ શકે છે.
- જ્યાં લોકો ચાલતાં હોય ત્યાં યોગ્ય પૂરતા પ્રમાણમાં પ્રકાશ હોવો જરૂરી છે. જેથી અંતરાયો અને ઊંચી નીચી સપાટીઓ સ્પષ્ટપણે દેખાઈ શકે.

### બધાંનો સમાવેશ કરવો

- વિસ્તારમાં કામ કરતાં બધાં જ લોકોને કામ કરવાની યોગ્ય રીતની અને લેવાનાં સાવચેતીનાં પગલાંની યોગ્ય સમજ હોય તેની ખાતરી કરો.
- સલામત કાર્યપદ્ધતિ માટેની સૂચનાનું કર્મચારીઓ પાલન કરે છે તેની ખાતરી કરવા માટે નિયમિત દેખરેખ રાખતાં રહેવાની જરૂર છે.
- જોખમોનો વિચાર કરતી વખતે અને સલામતીનાં જરૂરી પગલાં નક્કી કરતી વખતે તમામ સ્તરોએ કર્મચારીઓનો સમાવેશ કરવાનો વિચાર સારો છે. આ વલણ સાથે તમે જોખમો સફળતાપૂર્વક દૂર કરી શકો અને કોઈ જરૂરી પગલાં લેવાં પડે તો તેનું કર્મચારીઓ પાસે પાલન કરાવી શકો તેવી શક્યતાઓ વધારે છે.
- સુરક્ષા પ્રતિનિધિઓ સાથે સલાહમસલત કરવામાં આવવી જોઈએ કારણ કે તેઓ કદાચ એવી સમસ્યાઓ ઓળખી કાઢે જેનો તમે કદાચ વિચાર પણ ન કર્યો હોય.

### તાલીમ

- કર્મચારીઓમાં જાગૃતિનો અભાવ, બેદરકારીપણું, સ્લિપ કે ટ્રિપ કેવી રીતે થઈ જવાય તેની સમજણ ન હોવી, તાલીમનો અભાવ વગેરેને કારણે સમસ્યાઓ ઊભી થઈ શકે છે.
- પ્રવાહી ઢોળાવાની બાબતની અગત્યતા, ‘તમે કામ કરતાં જાવ તેમ સાથે સાથે સાફ પણ કરતાં જવું’, સાધનોમાં થયેલી ખામી વિશે જાણ કરવી, સુરક્ષાનાં સાધનોનો (જૂતાં સહિત) કેવી રીતે ઉપયોગ કરવો અને સંભાળ લેવી, એકદમ પૂરેપૂરી સફાઈ કરવાની, ફરસ સૂકી કરવાની અને કોઈ બનાવ બને કે તરત જ તેની જાણ કરવાની અગત્યતા જેવી મહત્વની બાબતો ઉપર કર્મચારીઓને માહિતી અને તાલીમ આપો અને તેમની પર દેખરેખ રાખો.

### કાયદો શું કહે છે

‘ધ હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી એટ વર્ક એટસેટરા એક્ટ 1974’ (એચ.એસ.ડબલ્યુ. એક્ટ) The Health and Safety at Work etc Act 1974 (HSW Act) અનુસાર એમ્પ્લોયરોએ પોતાનાં બધાં જ કર્મચારીઓની અને તેમના કામથી અસર પામતાં લોકોના આરોગ્ય અને સુરક્ષાની ખાતરી કરવી જરૂરી બને છે. આમાં સ્લિપ અને ટ્રિપનાં જોખમોને નિયંત્રણમાં લેવા માટેનાં પગલાં લેવાનો સમાવેશ થઈ જાય છે.

‘ધ મેનેજમેન્ટ ઓફ હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી એટ વર્ક રેગ્યુલેશન્સ 1999’ The Management of Health and Safety at Work Regulations 1999 એચ.એસ.ડબલ્યુ. એક્ટને આગળ વધારે અને તેમાં જોખમોનું મૂલ્યાંકન કરવાની (સ્લિપ અને ટ્રિપ થવાનાં જોખમો સહિત) અને તે જોખમોને નિયંત્રણમાં લેવાની એમ્પ્લોયરો પર ફરજ મૂકે છે.

‘ધ વર્ક પ્લેસ (હેલ્થ, સેફ્ટી એન્ડ વેલફેર) રેગ્યુલેશન્સ 1992’ The Workplace (Health, Safety and Welfare) Regulations 1992 અનુસાર ફરસો યોગ્ય, સારી હાલમાં અને અંતરાયોથી મુક્ત હોવી જરૂરી છે.

### વ્યક્તિગત કિસ્સાઓ

#### સ્લિપ અને ટ્રિપના અકસ્માતનો ભોગ બનેલો યુવાન કાર્યકર

રેસ્ટોરન્ટની એક શાખામાં કામ કરતી વખતે 17 વર્ષનો એક છોકરો અડબડિયું ખાઈને લપસી પડ્યો અને પરિણામે તેનો ડાબો હાથ ગરમ તેલથી ભરેલા તળવાના એક સાધનમાં પડ્યો, જેનાથી તે હાથના અમુક ભાગ અને છાતી તેમજ ગળાના ભાગો પર ઘણું જ ગંભીર પ્રમાણમાં દાઝી ગયો.

અકસ્માતના દિવસે, તે રેસ્ટોરન્ટની બહાર લોકો સાથે વાતચીત કરતો હતો ત્યારે રેસ્ટોરન્ટના એક સુપરવાઈઝરે તેની પાસે જઈને તેના કામની સામાન્ય શિફ્ટ કરતાં વહેલું કામ શરૂ કરવા માટે દબાણ કર્યું. તે છોકરો ઘરે જઈને રસોઈયાનું તેનું જેકેટ લઈ આવવા માગતો હતો, પણ તેને કહેવામાં આવ્યું કે તે માટેનો સમય નથી. તેના બદલે તેને એક સાધારણ, ટૂંકી બાંધનું શર્ટ આપવામાં આવ્યું અને બીજા કોઈ કર્મચારીના, તેલ લાગેલા, ચીકણાં જૂતાં, જે તેને બરાબર બંધબેસતાં પણ ન હતાં, તે આપવામાં આવ્યાં. જૂતાંનો આગળનો તળિયાનો ભાગ ખૂબ જ ખરાબ રીતે ઘસાઈને નુકસાન પામેલો હતો.

રસોડાની ફરસ ઉપર તેલ વગેરેની ચીકણા લાગીને તે ગંદી થયેલી હતી અને કર્મચારીએ તે તેલ શોષી લેવા માટે ફરસ પર પૂંદું મૂકેલું હતું, જે રેસ્ટોરન્ટમાં સામાન્ય રીતે કરવામાં આવતું હતું. તે પૂંદા પરથી અડબડિયું ખાઈ ગયો અને જેવો તેણે સમતોલન પાછું મેળવવાનો પ્રયત્ન

કર્ચો એટલે લપસ્યો અને તેનો ડાબો હાથ કૂકિંગ લાઈનના છેડે મૂકેલા તળવાના યુનિટમાં પડ્યો.

ચીકણી ફરસની મૂળભૂત સમસ્યાનો ઉકેલ લાવવામાં આવ્યો ન હતો, પુંડું મૂકવાથી તેમાં વળી ટ્રિપ થઈ જવાના જોખમનો ઉમેરો થયો, જેમાં અયોગ્ય જૂતાં પહેરેલાં હોવાથી પરિસ્થિતિ વધારે બગડી.

**ફરસના અયોગ્ય આવરણને કારણે લપસી પડવાનો અકસ્માત**

હાઈ સ્ટ્રીટના એક છૂટક વેપારીની રેસ્ટોરન્ટની એક શાખામાં કામ કરતી મહિલા કર્મચારી રસોડાના વાસણ ધોવાના વિભાગમાં લપસીને પડી જવાથી તેણીની ખોપરીમાં કેકચર થયું હતું. તેની ઈજા એટલી ગંભીર હતી કે તેણીએ 11 દિવસ અત્યંત તીવ્રપણે નિર્ભર હોય તેવાં દર્દીઓના વિભાગમાં ગાળવા પડ્યા હતા.

આગળના 12 મહિનામાં તે જ રસોડામાં આ જ પ્રકારના બીજા ચાર બનાવો બનેલા હતા, તે છતાં કંપનીએ ત્યાં લપસી પડવાના તદ્દન દેખાતાં જોખમો દૂર કરવા માટે કશું જ કામ કર્યું ન હતું. તપાસમાં જણાયું હતું કે સાવ નજીવી, ઓછા સ્તરની ભીનાશવાળી ગંદકીથી લપસી પડવાનું જોખમ પણ અયોગ્ય ફરસને કારણે અસ્વીકાર્ય પ્રમાણ જેટલું ઊંચું હતું.

ફરસની સપાટીમાં સુધારા કરવાથી કે તે બદલી નાંખવાથી પણ લપસી પડવાનું જોખમ ઓછું થઈ શક્યું હોત. તે ઉપરાંત, સારી પકડવાળાં, લપસી ન પડાય તેવાં જૂતાંથી પણ જોખમ વધારે પ્રમાણમાં ઓછું કરી શકાત.

**વધુ વાંચન**

**વેબસાઈટો**

એચ.એસ.ઈ.ની સ્લિપ અને ટ્રિપને લગતી વેબસાઈટ: [www.hse.gov.uk/slips](http://www.hse.gov.uk/slips)

એચ.એસ.ઈ.ની કેટરિંગ અને યજમાન સેવા ઉદ્યોગ માટેની સાઈટ:  
[www.hse.gov.uk/catering](http://www.hse.gov.uk/catering)

સપાટીના ખરબચડાપણા માટેના મીટરો વિશેની માહિતી અને સ્લિપ અસેસમેન્ટ ટૂલ:  
[www.hsesat.info](http://www.hsesat.info)

**અન્ય માર્ગદર્શન**

'સ્ટોપ સ્લિપ્સ: મેનેજિંગ સ્લિપ્સ ટુ રીડ્યુસ ઈન્જરીઝ એન્ડ કોસ્ટ' (લપસતાં રોકો: ઈજાઓ અને ખર્ચા ઓછા કરવા માટે લોકોને લપસી પડતાં રોકવાનું સંચાલન) વિડિયો  
એચ.એસ.ઈ. બુક્સ 2000 ISBN 0 7176 1819 6

'પ્રિવેન્ટિંગ સ્લિપ્સ ઈન ફૂડ એન્ડ ડ્રિન્ક્સ ઈન્ડસ્ટ્રીઝ: ટેકનીકલ અપડેટ ઓન ફ્લોર સ્પેસિફિકેશન્સ' (ખાદ્ય પદાર્થો અને પીણાંનાં ઉદ્યોગોમાં લોકોને લપસી જતાં અટકાવવું: ફરસો વિશેની સ્પષ્ટતાઓ વિશેની ટેકનીકલ અદ્યતન માહિતી) ખોરાક વિશેની માહિતી પત્રિકા FIS22 HSE Books 1999

**વધુ માહિતી**

એચ.એસ.ઈ.નાં વેચાતાં અને મફત મળતાં પ્રકાશનો ટપાલી ઓર્ડર મારફતે આ સરનામેથી મેળવી શકાય છે HSE Books, PO Box 1999, Sudbury, Suffolk CO10 2WA ફોન: 01787 881165 ફેક્સ: 01787 313995  
વેબસાઈટ: [www.hsebooks.co.uk](http://www.hsebooks.co.uk) (એચ.એસ.ઈ.ની વેચાતી મળતી પત્રિકાઓ પુસ્તકની દુકાનોમાંથી પણ મળી શકે છે અને મફત પત્રિકાઓ એચ.એસ.ઈ.ની આ વેબસાઈટ પરથી ડાઉનલોડ કરી શકાય છે: [www.hse.gov.uk](http://www.hse.gov.uk).)

આરોગ્ય અને સુરક્ષા વિશેની માહિતી માટે એચ.એસ.ઈ.ની ઈન્ફોર્માશનને આ નંબર પર ફોન કરો: 0845 345 0055 ફેક્સ: 0845 408 9566 ઈ-મેઈલ: [hseinformationservices@natbrit.com](mailto:hseinformationservices@natbrit.com) અથવા આ સરનામે લખો: HSE Information Services, Caerphilly Business Park, Caerphilly CF83 3GG.

આ માર્ગદર્શન હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી એક્ઝેક્યુટિવ દ્વારા બહાર પાડવામાં આવ્યું છે. માર્ગદર્શનનું પાલન કરવું ફરજિયાત નથી અને તમે બીજાં પગલાં લેવા માટે મુક્ત છો. પરંતુ જો તમે આ માર્ગદર્શનનું પાલન કરશો તો તમે કાયદાનું પાલન કરવા માટે સામાન્ય રીતે પૂરતું કરી રહ્યાં હશો. હેલ્થ એન્ડ સેફ્ટી ઈન્સપેક્ટરો કાયદાનું પાલન કરવામાં આવે છે તેવો પ્રયત્ન કરે છે અને તેઓ કદાચ આ માર્ગદર્શનને સારી કાર્ય પદ્ધતિ તરીકે વાંચી શકે.

આ સરનામે ઓનલાઈન પ્રકાશિત: [www.hse.gov.uk/pubns/cais6.pdf](http://www.hse.gov.uk/pubns/cais6.pdf)

© Crown copyright આ પત્રિકાને કોઈ જાહેરાત કરવા, બાંધધરી આપવા કે વ્યાપારી હેતુ સિવાય મુક્તપણે ફરીથી બનાવી શકાય. પ્રથમ પ્રકાશન 05/05. કૃપા કરીને તેની મૂળ માહિતી એચ.એસ.ઈ. પાસેથી લેવામાં આવી હોવાની સ્વીકૃતિ કરવી.