

飲食業



良好工作場所整理



整理

區別與處理要和不要的物品

將不需用的貨物搬走，
保持廚房通道暢通。



標準

將整理工作標準化、制度化

不同區域如工作區、儲存區及出路位置
應有充足標記，方便員工識別用途。



存放

有條理地儲存 和放置物品

掃把及地拖應擺放
在合適的位置。



清潔

使工作場所乾淨無垢

地上積水油污及食物渣滓應盡快清理，
以減低滑倒機會及影響衛生。



修養

員工自律守規， 自發改善

搬運碗碟時切勿
堆疊過高，以免阻
礙視線引起碰撞。