

飲食業

5S幫到你 預防滑倒絆倒

5S：修養

員工自律守規，實踐5S各元素！



2S：存放

安全而有條理地存放物品，避免物品造成障礙。



3S：清潔

保持工作場所整潔及地面妥善保養、沒有積水或油漬等，預防意外。



1S：整理

區別及處理「要」和「不要」的物品，清理及移走雜物，保持通道暢通。

4S：標準

將整理，存放和清潔工作標準化，消除滑倒／絆倒的成因。



職業安全健康局
飲食業及旅遊業安全及健康委員會



職安熱線：2739 9000
www.oshc.org.hk

