

供餐全程保持厨房整洁

保持工作区域安全，随时可以开始下一项工作。

01 每项工作之间清理干净

清除残渣。按要求清洁并消毒食品接触面，处理生食后尤其要做。

02 及时处理溅洒

让人远离湿滑或被污染的地面。安全地清洁并擦干。

03 器具洗净再收好

保护好干净的器具。与脏物品和生食器具分开。

04 安全清倒垃圾

定期清走垃圾。垃圾桶保持干净，不要让垃圾堆积或溢出。

05 完成关店检查

遵照清洁计划。离开前检查食品储存、台面、设备和地面。

每种化学品按说明使用，保证所需的接触时间并做好防护。清洁用品远离食物存放。切勿混用化学品。