海底捞门店 · 5S 点检描述速查表

照着写：位置 + 物品/设施 + 状态 + 影响 ｜ 每个区域 5 分钟，每次只查一个区域

描述公式：位置 + 物品/设施 + 状态 + 影响

✗ 不要写：整理不到位 / 卫生差 / 员工不认真

✓ 建议写：后厨热菜间操作台下方：员工水杯、手机未清出，占用操作空间，有污染风险。

不知道写哪一项？按顺序判断，只写最主要的一项：

① 整理	② 整顿	③ 清扫	④ 清洁	⑤ 素养
有没有不要的?	**好不好找、好放回?**	**脏不脏、有异常?**	**有没有标准/频次/记录?**	**有标准，人照做了吗?**
过期 / 破损 / 闲置 / 私物	没定位 / 没标识 / 混放	油污 / 残渣 / 水渍 / 异味	反复脏 / 记录漏填 / 无 SOP	不按色标 / 效期 / 不检查

5S 一眼判断 + 评分尺度

维度	只看一件事	看到这些就写它	5 分	3 分	1 分
整理	有没有“不要的东西”	过期、破损、闲置、私人物品、空箱、旧包装	无多余物品，私物定点，过期/破损及时清	少量非必要物品，未影响操作/动线	大量过期/破损/闲置，通道或操作区被占
整顿	要的东西好不好找、好不好放回	无定位、无标识、生熟混放、取用翻找、通道被挡	全部定位标识，30 秒可取放	基本能找，需要翻一下	完全无序，取用靠问人/翻找
清扫	脏不脏、有没有异常	油污、残渣、水渍、异味、霉斑、积尘、设备异常	无污渍死角，设备正常	表面干净，一处明显污渍/残渣	大面积脏污、堵塞、霉变，存在食安风险
清洁	有没有标准、频次、责任人、记录	无日/周/月清表、记录漏填、反复脏、无 SOP	标准/频次/责任/记录/复查齐全	有要求，但执行不统一	没有标准，谁有空谁做
素养	有标准，人有没有照做	不按色标/效期、私物进操作区、不戴发网、检查缺失	全员自觉执行，领班有检查	基本执行，需要经常提醒	普遍不执行，标准形同虚设

五个 S 的常见描述（照着改位置/物品即可）

整理	整顿	清扫	清洁	素养
• 过期/无标签食材	• 刀具无/错色标	• 地面油污/水渍	• 无日/周/月清表	• 不按色标用工具
• 员工水杯/手机	• 调料无标签定位	• 台面残渣/调料渍	• 记录漏填/补签	• 不按效期先进先出
• 空纸箱/旧包装	• 清洁工具无挂钩	• 排水沟残渣异味	• 工具无晾干区	• 私物进操作区
• 破损餐具未报废	• 冰箱无分区/库位	• 冰箱密封条霉斑	• 清洁剂无配比	• 不戴发网/口罩
• 过期菜单/宣传单	• 脏净餐具未分区	• 排烟罩/灶台油垢	• 红牌未写 SOP	• 洗手消毒不规范
• 闲置设备堵通道	• 灭火器/通道被挡	• 垃圾桶污渍/未盖	• 清洁后无复查	• 班前会不检查

写一条好描述的标准：可复查、可追责、可整改；不写形容词，写事实。

领班最容易写错的 4 种情况：

✗ 常见错误	✓ 正确做法
只写“卫生差 / 整理不到位”	写“位置 + 物品/设施 + 状态 + 影响”，能复查
五个维度写同一个问题	只写最主要的那一项；其他维度不重复
全部打 3 分，没有区分	按 1–5 分锚点打分；低分项才转 5Why
只打扫，不定位、不复查	定位置、定责任人、定复查日期

按区域速查 · 完整例子 · 5S → 5Why

先查一个区域，5 分钟；先写事实，再打分；只把低分/重复/食安问题转 5Why。

按区域速查（最常写什么）

区域	整理 / 整顿 常写	清扫 / 清洁 常写	素养 / 高风险
前厅	候餐区纸箱/私物；菜单/餐具无定位；前台抽屉旧宣传单	台面水渍、地面油污、洗手间耗材；清洁记录漏填	员工私物/仪容；叫号岗位不在岗
后厨	冻库过期/无标签；刀具色标；生熟分区；操作台私物	操作台残渣、排水沟、排烟罩、冰箱密封条；无周清计划	私物进操作区；不按色标；记录代签
洗碗间	破损餐具；脏/净未分区；消毒后未定位	地面积水、池内残渣、消毒柜水垢；温度记录漏填	不按流程；记录代签；未复查
库房	无库位/先进先出；过期物料；通道堆物；闲置设备	货架积尘、地面、温湿度；无周清/盘点	收货不测温；不按效期；私物混放
清洁间/员工	拖把无挂放；清洁剂无标识；工服/私物乱放	异味、积水、工具潮湿；无消毒/晾干	健康证/晨检；发网/口罩；洗手消毒

完整例子：后厨热菜间（13/25，红色）

维度	分数	具体描述（照着写）	整改 / 复查
整理	2	操作台下方员工水杯、手机未清出，占用操作空间，有污染风险	清出，设私物柜；当班复查
整顿	3	刀具未按色标归位，取用需翻找	色标刀架定位；班前检查
清扫	3	排水沟有残渣、轻微异味	当班清理；列入日清
清洁	2	清洁工具无晾干区、班后潮湿堆放；无周清计划	设挂钩/晾干架；周清表
素养	3	班前会未检查私物和色标	班前 1 分钟检查；领班示范

5S → 5Why：一个具体问题一条，不是五条

5Why 的对象是“具体问题/现象”，不是整张 5S 记录，也不是每个 S 必做一条。

- 一条 5S 记录可能有 0 条、1 条或 N 条 5Why：只对 3 分及以下、重复发生、客诉、食安风险做。
- 五个维度都指向同一个根因（如“没有清洁标准”），可以先做 1 条 5Why，其他维度作为证据；根因不同再分开。
- 每次点检建议最多先转 1–2 条，优先最低分/最风险；5 分、4 分且没有问题的维度不转。
- 示例：`【5S·清洁】后厨热菜间：清洁工具无晾干区、班后潮湿堆放` → 为什么潮湿？ → 无晾干区 → 为什么无？ → 清洁间规划缺项 → 为什么没发现？ → 检查表无此项；根因：标准缺项。

写描述的 5 个句式

句式	结构	例子
未清出	位置 + 不该出现的物品 + 风险	冻库左侧：过期底料未清出，存在误用风险。
未定位	位置 + 需要的物品 + 没定位/没标识	切配台：刀具未按色标归位，取用翻找。
有污渍	位置 + 污渍/残渣 + 影响	排水沟：有残渣和异味，未当班清理。
无制度	位置 + 缺频次/记录/责任人	洗碗间：消毒记录漏填，无班后复核。
未执行	谁 + 没按什么标准 + 检查缺失	切配：2 名员工未按色标用砧板，班前会未抽查。