

スタッフ一同、コロナウイルス感染予防対策を徹底しております。

■細菌をつけない

- ①手洗いの励行
- ②うがいの徹底
- ③マスクの適正使用
- ④清潔な身だしなみ
- ⑤清潔な調理器具使用



■細菌を増やさない

- ①プラズマクラスターの適切な運用
- ②週間クレンリネスの完全実施
- ③作業チェックの徹底
 - ・機器の拭き上げ
 - ・アルコールの補充



■細菌を殺す

- ①加熱殺菌の徹底
 - ・72°C以上15秒以上の加熱
- ②アルコール噴霧の徹底
 - ・水気を拭き上げて使用
- ③次亜塩素素消毒の徹底
 - ・ダスター・スポンジ・まな板・食器・野菜の消毒徹底

