

食中毒予防の基本!

まもろう! 5S

1.整理 2.整頓



不要な物は処分し、
使いやすい施設に!

3.清掃



毎日の洗浄・消毒で
いつもキレイに!

4.清潔



衛生的な状態を
キープしよう!

5.しつけ



職員間の共通理解で
1~4を習慣化!