【毎日実行している衛生管理】

* 従業員の体温測定（健康確認）
* 手洗いの徹底
* アルコール消毒の徹底
* 調理器具を常に清潔に
* 制服は常に清潔に
* 作業場内の衛生チェック
* 売場の衛生チェック
* 冷蔵庫・冷凍庫・ショーケースの温度管理
	+ 各店舗において項目に対しての実施記録を

毎日つけています。