

福知山サプライセンター及び神戸サプライセンターにおける 感染症予防対策について

福知山サプライセンター及び神戸サプライセンターでは、従業員への感染症予防対策として、以下の取り組みを行っております。

1. センター従業員の体温・体調チェックの実施
出勤者全員が始業前に検温と体調の自己チェックをしております。
(37℃以上の発熱がある場合や体調不良の場合は出勤せずに自宅待機をしております。)
2. 手洗い及びアルコール消毒の徹底
 - ・センター入所前に手指のアルコール消毒を実施しております。
 - ・製造作業場への入室前に入念な手洗いと手指のアルコール消毒を実施しております。
3. マスク及び衛生手袋の着用
 - ・センター従業員は通勤時、往復ともにマスクを着用しております。
 - ・制服に着替えた後、勤務中は作業用マスクと衛生手袋を着用しております。
4. センター内設備の除菌及び消毒の実施
加工場内の作業台・包丁・まな板などの製造用具及び製造機器は、それぞれに適切な頻度で除菌・消毒を実施しております。またバックヤードや事務所では、ドアノブ・エレベーターのボタン・従業員食堂・階段手すり・パソコン機器類などの除菌と消毒を励行しております。
5. ご来訪のお客様、お取引先様用のアルコール消毒液をセンター出入り口に設置し、ご利用をお願いしております。

株式会社フレッシュクリエイターでは、感染症の予防と衛生管理に万全を尽くし、安全で安心していただける商品を、さとうグループ各店へ安定供給できるよう、全力で努めております。何卒ご理解ご協力のほどお願い申し上げます。

○さとうグループ

- | | |
|--------------------|-----------------|
| ・(株)さとう | …総合小売業 |
| ・(株)さとうフレッシュフロンティア | …食品スーパーマーケットの運営 |
| ・(株)フレッシュクリエイター | …食品加工・物流センターの運営 |

以上