



確実に殺菌できるシステムです。手順と教育が あるので万全です。



HACCP認定工場。キチントメンテナンスすれ ば、築10年以上になりますが未だに新築同様です。



①~⑧まで上記の手洗い 場と連動しています。



社員通用口も手洗いからス タートです。



くつの管理が最高です。 古くなっても新しい。



今ある靴箱も利用の仕方で 見える化できる。



HACCP認証したことをきっかけに、広報 にも力を入れ、過去最高の売り上げと利益を 確保しています。

HACCP工場基本設計 厨房設計

HACCPメンテナンス株式会社

洗浄・殺菌・検査システム開発