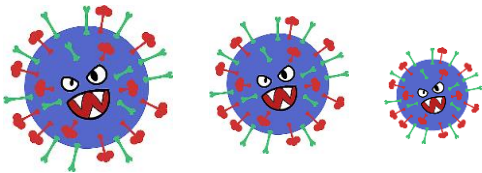


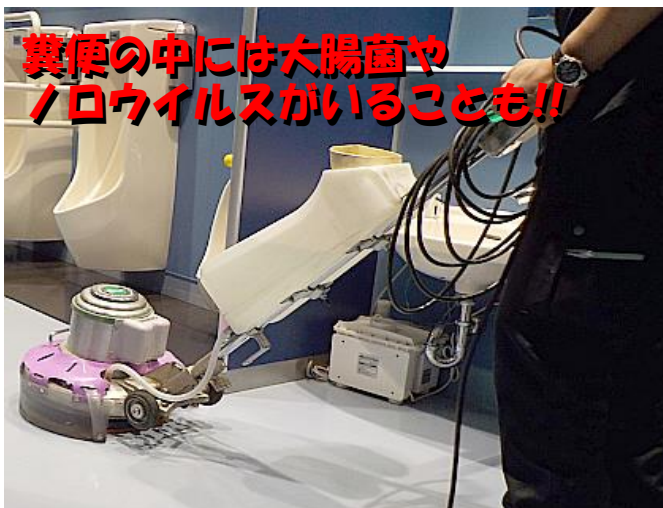
衛生管理への配慮

ノロウイルス・ハト糞・大腸菌・・・現場潜む細菌やウイルス対策

クリーンビジネスのお客様には、小さなお子様を対象とした施設や、老人福祉施設など特に配慮が必要です。又食品を扱うスーパーなどもあり、綺麗にするだけではなく、お客様の安全を考えた取り組みをしています。



細菌やウイルスの中には有害なものが混じっていることも。大きな違いは細菌は自分の力で増殖することができますが、ウイルスはひとや動物の細胞の中に入らなければ増えることができないことです。



目に見えない、ウイルスではアルコール消毒剤にも耐性を持ち、おう吐、下痢、腹痛を引き起こすノロウイルスに特に注意が必要となります。

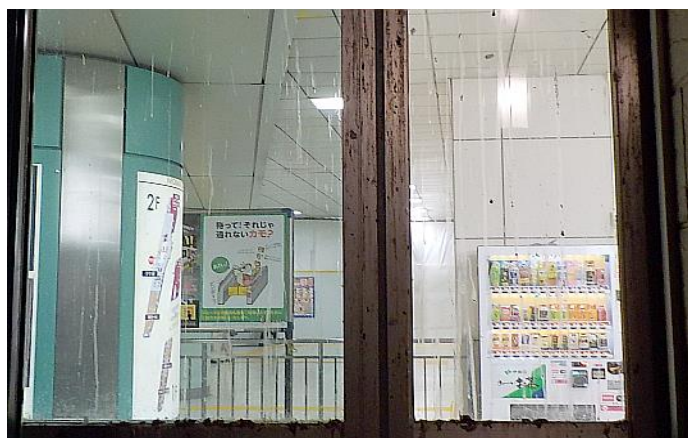


日常清掃では特にノロウイルスに対して、講習会を開くなど、日頃の対策を怠らぬよう万全を期して対応しています。

吐しゃ物処理の 実技訓練



クリーンビジネスではノロウイルス以外にもハト糞のこびり付いた
ガラス清掃時には塩素を含んだ消毒液で消毒したのち、改めて
ガラス清掃を行うなどの対処方法を取り入れています。



スーパーマーケットの床清掃には
除菌効果の高い洗剤を使うなど、
清掃場所に適した施工方法を
とっています。

クリーンビジネスでは作業場所の衛生状態や環境を考え、より適した
清掃方法を取り入れることで、お客さまの安全と安心に応えています