5 5 から

【整理】



① 整理

いるものといらないものを分け、いらないものは処分します。 (不要なものが置かれていると、つまづいて転倒したり、作業 の流れも悪くなります。)

【整頓】



② 整頓

いるものを使いやすいように、わかりやすく収納します。 (いるものを探していると、作業の能率が下がります。また、 食品関係では、整頓で用具等の欠けなども容易にみつかり、 製品への異物混入も早期に発見できます。)

【清潔】



③ 清潔

汚れを取り除いて身の回りをきれいにします。

(機械の正常な動作を維持するために必要です。また、食品を扱う職場では、食中毒予防からも当然衛生的でいつも汚れがない状態は必須です。)

【清掃】



4 清掃

機械設備、机周り、床などの汚れやゴミを除去します。 (濡れた床をすぐに拭き取ることは、転倒防止からも重要です。)

【習慣(しつけ)】



⑤ 習慣(しつけ)

決められたことをきちんと守ります。繰り返し行うことで習慣 づけます。

(整理、整頓、清潔、清掃は、理解しているだけでなく、実際にできるよう習慣づけることが重要です。)