

スタッフ各位

はじめに…。ニュースでの生肉・ユッケに関する問題について。

お客様の「食の安全・安心」を第一に考え衛生管理をする事は最重要課題であり徹底されなければなりません。

その重要性をスタッフ全員が認識し徹底する事は、商売を継続する上での自己防衛にも繋がります。

行政の対応としても、これだけの大問題となれば「焼き肉屋」に限らず、飲食店全般に保健所の立ち入り検査が強化されると思われます。

改めて日頃の業務の中での衛生管理を見直して下さい。

< 生肉の提供について >

お客様の安全を第一に考え、当分の間、生肉、たたき等の半生での商品の提供を停止します。

(日替わりメニューも含む)

< 生肉の処理、殺菌について >

加熱処理して提供する料理も下処理については全て同じです。

生魚と生肉のまな板は併用しないで、使い分けする事。(営業中のオーダー提供時も厳守する事。)

生肉の仕込み後の殺菌処理については今まで通り、まな板、ダスター、包丁の熱湯消毒、その後、調理台も含めた全ての水気を拭き取りアルコールスプレーによる殺菌を実施して下さい。

< 殺菌の手順 >

1. 生肉用のまな板を使用する。
2. 生肉仕込み処理後、まな板の上やシンクの中、作業台にある残材をゴミ箱に捨てる。
3. 洗剤でまな板、包丁、ダスター、シンク内を丁寧に洗う。
4. 鍋に大量の熱湯を沸かし、その中に使用したダスターを入れ煮沸殺菌をする。
5. ダスターを取り出し、再度沸騰させ、その熱湯をまな板、包丁、シンク全体にかけ殺菌する。
6. ダスターで全ての水気を拭き取り、アルコールスプレーを全体にかけ殺菌する。(作業台も忘れずに！)

上記の作業について、仕込みの分量は関係ありません。

たとえ一枚の鶏肉の処理についても作業手順は同じです。

「一枚の鶏肉だから大丈夫」という考えは、後に店にとっての死活問題になります。

菌は目に見えないものです。その怖さを認識し、十分に衛生管理の知識を学び、「食の安全・安心」に取り組んでください。