

## 「えたじま安心グルメの樹」選び方ガイド

『えたじま安心グルメの樹』は食品取扱時の食中毒発生リスクについて調理工程ごとに分析し、食中毒発生リスクとその予防方法を記載し、リスクの増減をイラストで示したツールです。

食中毒の発生リスクは同じ料理であっても食材や調理工程、調理時の環境、設備によって大きく異なり、そして、予防方法もそれぞれ異なります。そこで、実際の食材や調理方法に適した予防方法を実施するために『グルメの樹』を適切に選ぶ必要があります。

### 『えたじま安心グルメの樹』の選び方

#### 1. 料理から選ぶ

取扱予定品目が【うどん・かき氷・カレーライス・タコ天・焼きかき・焼きそば・炊き込みご飯】の場合は、同じ料理の『グルメの樹』を選ぶ。

#### 2. 食材から選ぶ（同じ料理でない場合）

取扱予定品目の食材と類似の食材が含まれる『グルメの樹』を選ぶ。

肉類 : カレーライス, 炊き込みご飯, 焼きそば

魚介類 : タコ天

かき : 焼きかき

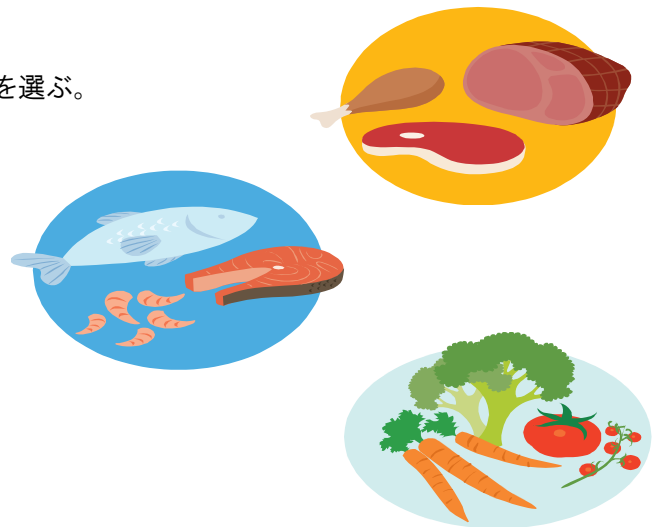
卵 : タコ天

加工食品 : うどん

野菜 : 焼きそば, カレーライス, 炊き込みご飯, うどん

米 : 炊き込みご飯, カレーライス

麺 : うどん, 焼きそば



#### 3. 調理工程から選ぶ（同じ料理でない場合）

取扱い予定品目の調理工程と類似の工程が含まれる『グルメの樹』を選ぶ。

焼き : 焼きそば, 焼きかき

煮る : カレーライス

揚げる : タコ天

茹でる : うどん

炊飯 : 炊き込みご飯, カレーライス



『えたじま安心グルメの樹』では、食中毒発生リスクの低い食品の取扱い方法について示しています。

適切な『グルメの樹』を選び、食品の衛生的な取り扱いを学び、実践していきましょう！！

また、記載例のない調理行為については、食中毒発生リスクの高い調理方法や食品があります。

お祭りやイベントの2週間前には、『臨時営業開設届』を、下記まで提出してください。

御不明な点は、下記のお問い合わせ先までご連絡ください。



### お問い合わせ先

広島県西部保健所呉支所衛生環境課（〒737-0811 広島県呉市西中央一丁目 3-25）

（TEL:0823-22-5400 内線 2424 又は 2426）