



お客様に「どうぞ！」

焼きあがったら、すぐに食べてもらおう！

菌が殖えるかも？

埃や虫で汚れるかも？

おいしく焼けたら…

中心を85~90℃で90秒以上にできる焼き方をあらかじめ確かめておこう！
一度にたくさん入れすぎないようにしよう！

菌が生き残るかも？

焼く（本加熱）

こまめに蒸して、こまめに焼こう！
専用手洗い場を用意しよう！
事前に手洗い&消毒しよう！

菌が殖えるかも？

手から菌が移るかも？

焼くまでの間…

中心を85~90℃で90秒以上にできる蒸し方をあらかじめ確かめておこう！
一度にたくさん入れすぎないようにしよう！

加熱不足で菌が生き残るかも？

蒸す（予備加熱）

直前にお店から直接仕入れよう！
見て新鮮なものを仕入れよう！

新鮮かな？
衛生的かな？

殻付き

えたじま

安心

グルメの

樹

<焼きかき>

広島県西部保健所呉支所衛生環境課