

提供食品調理工程表

調理作業

冷凍焼き鳥を解凍する



解凍済焼き鳥を袋から出す



解凍済焼き鳥の保管



焼き鳥の加熱



提供

危険！

解凍不十分

ドリップによる汚染！

保存温度不適による細菌の増殖
汚染！

カンピロバクターの増殖

加熱不十分での食中毒菌の残存

対処方法

前日から冷蔵庫
で自然解凍

周りを汚染しないよう注意！

クーラーBOX等
での冷蔵保管！

中心までのしっかり加熱！