

重要・懲罰対象案件

対象店舗	KWD直営全店
案件	生魚の提供および調理方法に関して
発信元	商品部
担当者	小林武則
宛先	全社員/スタッフ
責任者	料理長/キッチン責任者
発信日	2022年11月22日
終了日	無期限
指示内容	<p>サバに加え、カツオ・イワシ・イカ類の未処理での生食提供は禁止とする。</p> <p>上記食材を生で提供する場合、-20℃以下で48時間以上の冷凍処理が必須となります。</p> <p>加熱処理に対しても中心温度70度以上の加熱処理をしたものでないと提供は禁止です。</p> <p>理由：魚介類に生息するアニサキスを完全に死滅させるため</p>