

オイスターバーフが取り組む

ノロウイルスリスク『3つの対策』



牡蠣の菌検査

国の定める菌検査基準を満たした生牡蠣のみ入荷。検査証明書の確認を行い、生産者の信頼と安心のもと、牡蠣を提供しております。



検便と衛生検査

毎月1回、スタッフ対象のノロウイルス検便と、外部による厨房衛生検査を実施し、衛生環境向上に努めております。



消毒スプレー

生牡蠣提供時、スタッフより、プロGRESウォーターを使用し、(次亜塩素酸水)お客様の手指の消毒を行います。