

安全・安心への取り組みについて

シズラーでは、お客様に安心してお食事をお楽しみいただくため、衛生面において以下の取り組みを徹底しております。

- 野菜の洗浄や従業員の手洗いには、菌やウイルスに対し効果がある「酸性電解水」を使用しています
- 食器類は、高温で洗浄・殺菌しています
- 緊急時措置として、サラダバーのトングは、1時間おきに殺菌・消毒したものと交換しています

＊酸性電解水とは…

水道水に微量の食塩を溶かした食塩水を電解槽で電気分解して作る機能水です。主成分は次亜塩素酸で、殺菌効果や高い安全性から食品添加物(殺菌料)として厚生労働省に認められています。

お客様におかれましては、手洗い・アルコール消毒をお済ませの上、どうぞごゆっくりシズラーでのお食事をお楽しみください。

店長