

3

兼顧安全與美味的設施的選擇策略 ~ 顧客信任的標誌 ~

東京都有獨自的評定制度，對進貨及烹飪供應的整個過程都符合衛生管理規定的餐飲店，進行“TOKYO FOOD HYGIENE MEISTER”的認證。

此標誌為獲得MEISTER的餐飲店的標識。



獲得MEISTER的餐飲店一覽請搜索東京都的網站。

請在東京品嚐美味安全的肉料理。



品嚐肉料理時的注意事項

有些烤肉店及涮牛肉店等須由自己烹製生肉。請注意以下事項，不要在生肉或近似生肉的狀態下食用。

●**食肉須加熱至紅色消失。**

粘附在食肉上的細菌在食肉整體1分鐘以上75℃加熱後死絕。
食肉須在充分加熱後食用。

●**請不要使用觸碰過生肉的筷子食用。**

生肉上粘附著可能會引起食物中毒的細菌。
烹飪生肉時，生肉專用的筷子和夾具須與自己食用的筷子區分使用。
另外，碰觸過生肉的蔬菜等請充分加熱後食用。

東京都的舉措及MEISTER的一覽請搜索“Tokyo Food Safety Information Center”的網站。
http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/eng/anzenjoho_index.html

發行 東京都福祉保健局健康安全部食品監視課
郵編163-8001 東京都新宿區西新宿二丁目8番1號
印刷 株式會社IFYS

登記編號(28)259

此印刷品的印刷用紙可再生使用。 使用僅含芳香族成分1%以下溶劑的植物性油墨。




在東京

品嚐 肉料理吧!

支撐美味安全餐食的結構

日本有烤肉、炸雞肉、烤雞肉串、炸豬排、涮牛肉、牛肉火鍋等美味肉料理。
東京有10萬家以上餐飲店，供應以肉料理為主的品種多樣的美味料理。
這些料理除了生產者及餐飲店等進行努力之外，東京也都採取各種舉措，確保向顧客提供美味安全的料理。
請了解向顧客提供“高品質”、“安全”、“新鮮”、“美味”料理的，在東京快樂地享受餐飲。

 東京都