

### 3 Mesures pour sélectionner les installations qui recherchent la sécurité et la saveur ~Label de confiance~

Toutes les installations qui assurent notamment une hygiène appropriée depuis l'approvisionnement des ingrédients jusqu'à la fourniture des plats bénéficient du label **TOKYO FOOD HYGIENE MEISTER**. Ce système n'existe qu'à Tokyo.

**Les restaurants certifiés MEISTER affichent ce symbole.**



Vous pouvez consulter la liste des installations certifiées MEISTER sur le site Web de la métropole de Tokyo.

**Apprécier des plats de viande et sûres à Tokyo.**

#### **Quand vous mangez de la viande, attention!**

Vous pouvez cuire la viande crue vous-même dans certains restaurants, comme les restaurants de viande grillée et les restaurants de shabu-shabu. Faites attention aux éléments ci-dessous afin d'éviter de manger de la viande crue ou de la viande presque crue.

● **Faites cuire la viande jusqu'à ce qu'elle ne soit plus rouge.**

Les bactéries sur la viande meurent quand elles sont cuites à 75°C jusqu'au cœur de la viande pendant 1 minute ou plus. Cuire suffisamment avant de consommer.

● **Ne pas manger avec des fourchettes ou des baguettes qui ont touché la viande crue.**

La viande crue peut porter des bactéries qui provoquent des intoxications alimentaires. Lors de la cuisson de la viande crue, assurez-vous que les ustensiles que vous utilisez pour manger vous-même sont séparés des ustensiles tels que les baguettes et les pinces utilisées uniquement pour la viande crue.

De plus, assurez-vous que les légumes et autres qui ont touché de la viande crue sont assez cuisinés avant de les consommer.

Consultez le site du Centre pour la sécurité alimentaire de Tokyo pour en savoir plus sur les mesures prises par la métropole de Tokyo et pour consulter la liste des établissements labélisés MEISTERS. [http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/eng/anzenjoho\\_index.html](http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/eng/anzenjoho_index.html)

Publié par la Section de surveillance alimentaire, bureau de la santé et de la sécurité, Centre de la protection sociale et de la santé publique, gouvernement métropolitain de Tokyo  
8-1 Shinjuku 2 chome, Shinjuku-ku, Tokyo 163-8001

Numéro d'enregistrement  
(29) 97

Imprimé par IFYS Co., Ltd.

Le papier de ce document peut être recyclé en tant que papier pour impression. Il a été imprimé avec une encre à base d'huile végétale contenant moins de 1% de composés organiques volatils.



## À Tokyo

# Savourez les plats de viande

Un système qui offre une nourriture bonne et sûre

Le Japon offre de nombreux plats de viande succulents : viande grillée, poulet frite, poulet grillé, côtelettes de porc, shabu-shabu, sukiyaki, etc. Tokyo compte plus de 100 000 restaurants. Ces restaurants proposent des plats de viande, mais également de quantité d'autres plats succulents. En plus des efforts des producteurs et des restaurants, etc., la ville de Tokyo dispose de nombreux systèmes pour offrir ces plats délicieux en toute sécurité.

Découvrez ces systèmes qui offrent des repas de haute qualité, sûrs, frais et délicieux, et appréciez pleinement vos repas à Tokyo.



Gouvernement métropolitain de Tokyo