

3 안전과 맛있음을 추구한 시설을 선택하는 시스템 ~신뢰의 심벌마크~

재료의 매입에서부터 조리하여 제공할 때까지 위생 관리가 특히 적절하게 시행되고 있는 시설을 「TOKYO FOOD HYGIENE MEISTER」 로서 인증하는 도쿄도의 독자적인 제도가 있습니다.

MEISTER를 취득한 음식점은 이 마크가 안표입니다.



MEISTER를 취득한 시설의 일람은 도쿄도 웹사이트에서 보실 수 있습니다.

도쿄에서 맛있고 안전한 고기 요리를 즐기세요.

! 고기를 먹을 때 특히 주의할 점

불고기점이나 샤부샤부점 등 날고기를 직접 조리해야 하는 음식점이 있습니다. 아래에 주의하여 고기를 날고기나 날고기에 가까운 상태로 먹지 않도록 하십시오.

◎ 식육은 붉은색이 없어질 때까지 가열.

식육에 부착된 균은 고기의 중심까지 75℃로 1분간 이상 가열하면 사멸합니다. 고기는 충분히 가열하여 먹습니다.

◎ 날고기에 접촉한 젓가락으로 먹지 마십시오.

날고기에는 식중독의 원인이 되는 균이 부착된 경우가 있습니다. 날고기를 조리할 때는 날고기 전용 젓가락이나 집게와 자신의 식사용 젓가락을 구별하십시오.

도쿄도의 대응 내용이나 MEISTER 일람은 웹사이트 「Tokyo Food Safety Information Center」 을 봐 주십시오.
http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/eng/anzenjoho_index.html

발행 도쿄도 복지보건국 건강안전부 식품감시과
(우) 163-8001 도쿄도 신쥬쿠구 니시신쥬쿠 2초메 8번 1호
인쇄 주식회사 아이피스

등록번호 (28) 259

이 인쇄물은 인쇄용 종이로 재활용할 수 있습니다. 방향족 성분 1% 미만의 용제만을 포함하고 식물 유래 오일을 함유한 잉크를 사용하고 있습니다.



도쿄에서

고기 요리를 즐기자!

맛있고 안전한 음식을 보장해주는 시스템

불고기, 닭튀김, 닭꼬치, 돈카츠, 샤부샤부, 전골 등 일본에는 맛있는 고기 요리가 많이 있습니다. 도쿄에는 10만 개 이상의 음식점이 있으며, 고기 요리를 비롯하여 다양각색의 맛있는 요리를 제공하고 있습니다. 이 요리들은 생산자와 음식점 등의 노력 외에도 도쿄도의 다양한 노력으로 맛있고 안전하게 제공되고 있습니다. 「고품질」 「안전」 「신선」 「맛있는」 요리를 제공하기 위한 시스템을 이해하시고 도쿄에서의 식사를 즐겨 주십시오.

