



The Disaster Preparedness
Tokyo character
'Bousai-kun'

Prevent food poisoning by taking extra caution

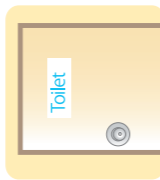
要比平时更加注意, 预防食物中毒 / 要比平常更注意 · 预防食物中毒
평소 이상의 주의를 기울여 食物中毒을 예방하세요

Check list for those who are cooking

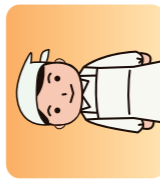
烹調者の檢査点 / 烹調者の檢査重點
조리인의 체크 포인트

CHECK POINT

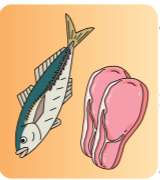
Wash and disinfect your hands frequently
勤于洗手、消毒 / 請仔細洗手、消毒
자주 손을 씻고 소독할 것



After using the toilet
如廁後 / 如廁後
화장실을 다녀온 후



Before cooking
烹飪前 / 烹飪前
조리하기 전



After touching raw food
接觸未煮熟的食物後
접촉生鲜食品後
날것을 만진 후



Before serving
裝盤前 / 裝盤前
음식을 담기 전

Do not prepare food if you experience diarrhea, abdominal pain, nausea, fever or have cuts on your hands
腹瀉、腹痛、惡心、發熱、手上有傷的人员不要烹飪 / 有下痢、腹痛、嘔心、發熱、手部受傷的人, 不要烹調食物
설사, 복통, 구토, 발열, 손에 상처가 있는 사람은 조리하지 말 것



Maintain clean grooming
儀容整潔 / 儀容整潔 / 청결한 복장을 할 것



Long nails and nail polishes
长指甲、涂指甲油
長指甲、美甲 / 긴 손톱, 네일유어

Take off rings and watches
取下戒指、手錶
卸下戒指、手錶
반지와 손목시계는 빼기

Use disposable gloves when preparing food
烹飪時, 使用一次性手套
烹調時請使用拋棄式手套
조리할 때는 일회용 장갑을 착용



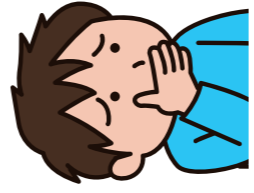
Check list for COOKING

烹飪時的檢査点 / 烹調時的檢査重點
조리 시의 체크 포인트

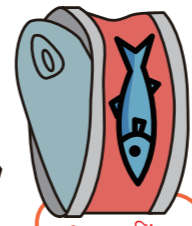
CHECK POINT

Check ingredients
確認原材料 / 確認原料 / 원재료를 확인

Check consumption expiration date and freshness
保质期、新鮮度?
注意保存期限、鮮度如何?
소비기한과 신선도는?



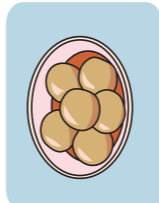
Check containers for damage, etc.,
容器破損? / 容器破損與否?
-용기는?



Heat thoroughly to the core
充分加熱至中心部 / 確實完全加熱
안까지 확실하게 가열



Baked / broiled dish
炒菜 / 炒菜 / 구이



Simmered dish
炖菜 / 燉菜 / 조림



Soup dish
湯菜 / 湯品 / 국

Do not contaminate food after heating
不要污染加熱後的食品
가열 후의 식품 오염에 주의

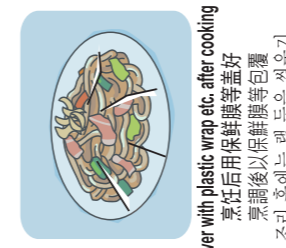
Cut ingredients before cooking
材料要在烹飪前切好
材料在烹調前切好
재료는 조리 전에 자르기



Do not serve with bare hands
不要直接用手盛盤
不要直接用手盛裝
백손으로 음식을 담지 않기



Cover with plastic wrap etc. after cooking
烹飪後以保鮮膜等蓋好
烹調後以保鮮膜等包圍
조리 후에는 랩 등을 씌우기



When forming rice balls
做飯糰時.....
捏飯糰時.....
주먹밥을 만들 때는...



Use disposable gloves
用一次性手套 / 戴上拋棄式手套
일회용 장갑 사용



Use plastic wraps
用保鮮膜 / 包圍保鮮膜 / 랩 사용



Check list for after cooking

烹飪後的檢査点 / 烹調後的檢査重點
조리 후의 체크 포인트

CHECK POINT

Serve immediately after cooking
烹飪後立即提供 / 烹調後馬上提供 / 조리 후에는 바로 제공

Provide meals to eat within two hours
提供時要保證在2小時內可以食用 / 提供能夠在2小時內食用的食物
2시간 이내에 먹을 수 있도록 제공

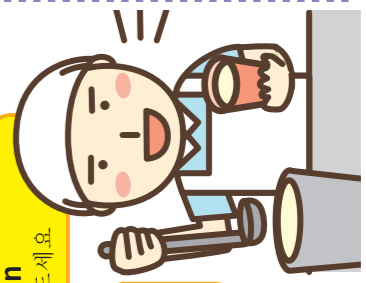
Do not put in the bin after cooking
烹飪後不要將剩餘食物放在常置垃圾桶內
烹調後請勿將剩餘食物放在常置垃圾桶內
조리 후 실은 버지



Talk to evacuees when serving
提供時打聲招呼 / 提供時打聲招呼 / 제공할 때는 한 마디와 함께

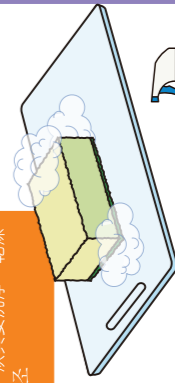
Please eat as soon as you can
盡早食用. / 要盡早食用 / 되도록 빨리 드세요

Do you have any food allergies?
是否有因食物過敏而不能吃的食物?
有沒有會食物過敏而不能吃的東西呢?
식품 알레르기로 먹지 못하는 음식은 없으세요?



***provide accurate information about ingredients**
※正確提供原材料信息 / ※正確提供原料的資訊
※원재료 정보는 정확하게 제공

Wash and dry cooking utensils after use
烹飪鍋具要清洗、干燥 / 炊具要洗淨、乾燥
조리 기구는 세정 및 건조



When water cannot be used
無法用水時 / 無法用水的情況下
물을 사용할 수 없을 때

Wipe off dirt and disinfect with alcohol
擦去污漬、酒精消毒 / 擦淨油污、酒精消毒 / 오염을 닦아내고 알코올 소독