

3

兼顾安全与美味的设施的选择策略 ~ 顾客信任的标志 ~

东京都有独自的评定制度，对进货及烹饪供应的整个过程都符合卫生管理规定的餐饮店，进行“TOKYO FOOD HYGIENE MEISTER”的认证。

此标志为获得MEISTER的餐饮店的标识。



获得MEISTER的餐饮店一览请搜索东京都的网站。

请在东京品尝美味安全的肉料理。



品尝肉料理时的注意事项

有些烤肉店及涮牛肉店等须由自己烹制生肉。请注意以下事项，不要在生肉或近似生肉的状态下食用。

●食肉须加热至红色消失。

粘附在食肉上的细菌在食肉整体1分钟以上75°C加热后死绝。
食肉须在充分加热后食用。

●请不要使用触碰过生肉的筷子食用。

生肉上粘附着可能会引起食物中毒的细菌。
烹饪生肉时，生肉专用的筷子和夹具须与自己食用的筷子区分使用。
另外，碰触过生肉的蔬菜等请充分加热后食用。

东京都的举措及MEISTER的一览请搜索“Tokyo Food Safety Information Center”的网站。
http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/eng/anzenjoho_index.html

发行 东京都福祉保健局健康安全部食品监视课
邮编163-8001 东京都新宿区西新宿二丁目8番1号
印刷 株式会社IFYS

登记编号 (28) 259

此印刷品的印刷用纸可再生使用。 使用仅含芳香族成分1%以下溶剂的植物性油墨。



在东京

品尝 肉料理吧!

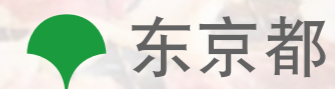
支撑美味安全餐食的结构

日本有烤肉、炸鸡肉、烤鸡肉串、炸猪排、涮牛肉、牛肉火锅等美味肉料理。

东京有10万家以上餐饮店，供应以肉料理为主的品种多样的美味料理。

这些料理除了生产者及餐饮店等进行努力之外，东京都也采取各种举措，确保向顾客提供美味安全的料理。

请了解向顾客提供“高品质”、“安全”、“新鲜”、“美味”料理的，在东京快乐地享受餐饮。



东京都