3 ระบบการเลือกสถานที่โดยคำนึงถึงความปลอดภัยและรสชาติ
～สัญลักษณ์แห่งความเชื่อมั่น～

แต่ละสถานประกอบการจะถูกควบคุมเรื่องสุขอนามัยเป็นพิเศษอย่างเหมาะสมตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบไปจนถึงการจำหน่ายซึ่งจะได้รับการรับรองในฐานะ **TOKYO FOOD HYGIENIE MEISTER** ระบบนี้มีแค่เพียงในกรุงโตเกียวเท่านั้น

ร้านที่ได้รับ MEISTER จะมีสัญลักษณ์นี้



สามารถดูรายการสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองว่าเป็น MEISTER ได้ในเว็บไซต์ของ Tokyo Metropolis

เพลิดเพลินกับอาหารประเภทเนื้อที่อร่อยและปลอดภัยในโตเกียว

ข้อควรระวังเป็นพิเศษเมื่อรับประทานเนื้อ

มีร้านอาหารหลายแห่งที่ผู้รับประทานสามารถปรุงเนื้อดิบได้ด้วยตนเองอย่างร้านยากินิกุ(เนื้อย่าง) หรือร้านชาบูชาบู กรุณาอย่าทานเนื้อดิบหรือกึ่งดิบ และทำตามคำแนะนำ

◉ ให้เนื้อโดนความร้อนจนไม่เหลือส่วนที่เป็นเนื้อแดง

แบคทีเรียที่ติดอยู่กับเนื้อจะตายถ้าโดนความร้อนที่อุณหภูมิ 75°C ใช้เวลาตั้งแต่ 1 นาทีขึ้นไปในการเข้าถึงใจกลางของเนื้อ โปรดให้เนื้อได้โดนความร้อนอย่างเพียงพอก่อนนำไปรับประทาน

◉ ไม่รับประทานผ่านตะเกียบหรือส้อมที่สัมผัสโดนเนื้อดิบโดยตรง

เนื้อดิบมีแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษได้
เมื่อปรุงเนื้อดิบโปรดแน่ใจว่าได้แยกออกจากอุปกรณ์อย่างตะเกียบและที่คีบที่ใช้กับเนื้อดิบออกจากอุปกรณ์ที่ใช้รับประทานแล้ว นอกจากนี้ให้ตรวจดูอย่างรอบคอบว่าผักที่สัมผัสกับเนื้อดิบได้ผ่านการโดนความร้อนอย่างเพียงพอก่อนนำมารับประทาน

ดูรายการการจัดการของกรุงโตเกียวและ MEISTER ได้ในเว็บไซต์ “ศูนย์ข้อมูลความปลอดภัยของอาหารในโตเกียว”
http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/eng/anzenjoho_index.html

จัดทำโดย : Food Monitoring Section, Health and Safety Department, Bureau of Social Welfare and Public Health, Tokyo Metropolitan Government
8-1 Shinjuku 2 chome, Shinjuku-ku, Tokyo 163-8001

หมายเลขลงทะเบียน (29) 97

พิมพ์โดย : IFYS Co., Ltd.

สิ่งพิมพ์นี้สามารถนำไปใช้รีไซเคิลเป็นกระดาษสำหรับพิมพ์ได้
พิมพ์โดยใช้น้ำมันพืชที่มีสารประกอบอินทรีย์ระเหยน้อยกว่า 1%



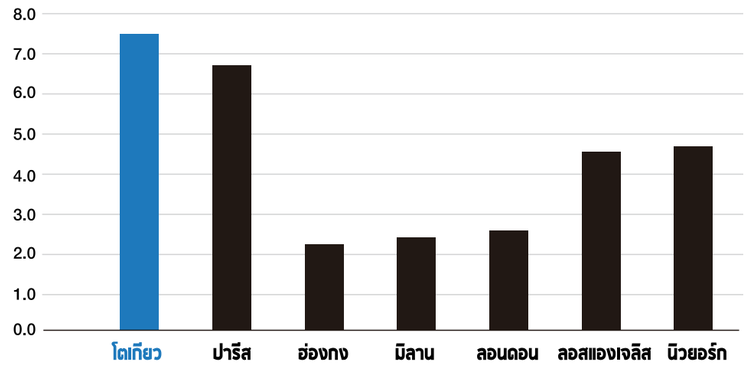
ในญี่ปุ่นมีอาหารเลิศรสอยู่มากมายไม่ว่าจะเป็น ยากินิคุ (เนื้อย่าง) , คาราอะเกะ (ไก่ทอด), ยากิโทริ (ไก่เสียบไม้ย่าง) , ทงคัตสึ (หมูชุบเกล็ดขนมปัง), ชาบูชาบู หรือสุกี้ยากี้ ฯลฯ
ในโตเกียวมีร้านอาหารอยู่มากกว่า 100,000 ร้านที่ให้บริการอาหารประเภทเนื้อและบรรดาอาหารแสนอร่อยอีกมากมาย
จากความร่วมมือกันของผู้ผลิตและร้านอาหาร รวมทั้งการจัดการในรูปแบบต่าง ๆ ในกรุงโตเกียวทำให้อาหารเหล่านั้นถูกเสิร์ฟออกมาอย่างปลอดภัยคงไว้ซึ่งรสชาติอันโอชะ
ขอเชิญเรียนรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการอาหารที่มี “คุณภาพสูง”, “ปลอดภัย”, “สดใหม่” และ“เลิศรส” ที่จะทำให้เพลิดเพลินไปกับการรับประทานในโตเกียว

รัฐบาลกรุงโตเกียว

เมืองที่รวบรวมร้านอาหารไว้มากมาย
～โตเกียว・อาณาจักรแห่งอาหารขนาดใหญ่～

ในโตเกียวมีร้านอาหารอยู่มากกว่า 100,000 ร้าน เพียงแค่ร้านเนื้อย่างก็มีเป็นพัน ๆ ร้าน
เมื่อเปรียบเทียบกับเมืองใหญ่อื่น ๆ ในโลก
โตเกียวนับได้ว่าเป็นเมืองที่มีร้านอาหารอยู่เป็นจำนวนมากที่จะทำให้คุณได้สัมผัสกับความอร่อยของอาหารนานาชนิด

ร้านอาหารต่อจำนวนประชากร 1,000 คน



อาหารประเภทเนื้อหลากหลายที่สามารถลิ้มรสได้ในโตเกียว


ยากินิกุ (เนื้อย่าง)


คาราอะเกะ (ไก่ทอด)


ยากิโทริ (ไก่เสียบไม้ย่าง)


ทงคัตสึ (หมูชุบเกล็ดขนมปัง)


ชาบูชาบู


สุกี้ยากี้

นอกเหนือจากนี้ก็ยังมีอาหารประเภทเนื้อในรูปแบบต่าง ๆ อีกมากมายให้ได้ลิ้มลอง

ในหน้าถัดไปจะขอแนะนำวิธีที่กรุงโตเกียวใช้ในการจัดการ เพื่อให้บริการอาหารที่อร่อยและปลอดภัย

1 การจัดการสำหรับการทำปศุสัตว์ที่มีคุณภาพสูง

จัดทำมาตรการในสถานที่ทำปศุสัตว์ เช่น วัวและหมู

- มาตรการป้องกันสิ่งแวดล้อมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากสารเคมีจากสิ่งแวดล้อมในปศุสัตว์
- พยายามปรับปรุงสุขอนามัยของปศุสัตว์ เช่น การป้องกันโรคติดเชื้อ และสร้างความมั่นใจในความปลอดภัย รวมไปถึงปรับปรุงคุณภาพอาหารสัตว์
- เราพยายามให้บริการเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยและอร่อยทุกวัน โดยมีพื้นฐานมาจากมาตรฐานการควบคุมด้านสุขอนามัยของผู้ผลิตแต่ละราย

มั่นใจในความปลอดภัยและความอร่อยที่เพิ่มมากยิ่งขึ้น เราได้พัฒนาและจัดหา “วัตถุดิบอาหารสุดพิเศษแบบโตเกียว” ที่ไม่เหมือนใครซึ่งหาทานได้ที่โตเกียวเท่านั้น เช่น “TOKYO X” และ “TOKYO SHAMO”



TOKYO X

หมูพันธุ์ใหม่ที่สถานีทดลองผลิตสัตว์กรุงโตเกียวได้พัฒนาขึ้นในปี 1997
ด้วยคุณลักษณะพิเศษของคุณภาพเนื้อลายหินอ่อนให้รสสัมผัสอันอ่อนนุ่มและชุ่มฉ่ำ
เป็นหมูอันทรงคุณค่าที่ผลิตออกจำหน่ายได้เพียงประมาณปีละ 9,000 ตัวเท่านั้น

とうきょう特産食材使用店　とうきょう特産食材使用店　とうきょう特産食材使用店

“วัตถุดิบอาหารสุดพิเศษแบบโตเกียว”
นอกจากเนื้อแล้วยังมีผักและปลารวมถึงสิ่งอื่น ๆ อีกมากมาย
ซึ่งสามารถหารับประทานได้ในสถานที่ที่มีสัญลักษณ์นี้

2 การจัดการป้องกันความปลอดภัยทางสุขอนามัยในร้านอาหาร ฯลฯ

ที่ทำปศุสัตว์ → ตลาดเนื้อ[※1] โกดังสินค้านำเข้า → โรงงาน สถานที่แปรรูปเพื่อขายส่ง → ซูเปอร์มาร์เก็ต ร้านอาหาร[※2] → ผู้บริโภค

จะมีการตรวจสอบการเข้าออกในสถานที่ผลิตและตรวจสอบอาหารในทุกขั้นตอน

- ศูนย์ตรวจสอบสุขอนามัยเนื้อสัตว์ รพ.เอคมบค
- ศูนย์วิจัยสาธารณสุข
- สถานีอนามัย
- ศูนย์วิจัยสาธารณสุข
- สถานีอนามัย

มีการตรวจสุขอนามัยของสถานประกอบการและอาหารทุกขั้นตอนตั้งแต่การผลิตจนถึงการบริโภค

- พนักงานที่มีความรู้ความสามารถเฉพาะจะไปตามสถานประกอบการที่มีการจัดการอาหาร
  พวกเขาจะตรวจสอบเรื่องสุขอนามัยและอาหารว่ามีแบคทีเรียหรือสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายหรือไม่ ถ้าตรวจพบปัญหา พวกเขาก็จะเข้าทำการแก้ไขและระงับการจัดจำหน่าย
- การตรวจสอบจะทำอย่างมีประสิทธิภาพมากที่สุดและให้ความสำคัญโดยเฉพาะกับฤดูร้อนที่แบคทีเรียเติบโตได้ง่ายและในฤดูหนาวที่มีการบริโภคมากขึ้น ฯลฯ
- ในปีงบประมาณ 2015 ได้มีการตรวจสอบสถานประกอบการที่มีการจัดการอาหาร 341,442 แห่ง และตรวจสอบอาหาร 113,756 ชนิด ฯลฯ

※1 ตลาดกลางค้าส่งเนื้อกรุงโตเกียวที่ตั้งอยู่ในชิบาอุระเขตมินาโตะ ที่นี่มีทั้งเนื้อวัวและเนื้อหมูคุณภาพสูงมากมาย รวมไปถึงมีจำหน่ายเนื้อแบบครึ่งตัว
มีสัตวแพทย์ตรวจสอบสุขอนามัยของสัตว์แต่ละตัว เฉพาะตัวที่ผ่านการตรวจเท่านั้นถึงจะนำเนื้อไปจำหน่ายและนำไปใช้ในร้านอาหารได้
(เนื้อวัวทุกตัวจะได้รับการตรวจสอบสารกัมมันตภาพรังสี) เนื้อของที่นี่มีทั้ง “คุณภาพสูง” “ปลอดภัย” และ“สดใหม่” ได้รับความเชื่อถือในชื่อ “แบรนด์ชิบาอุระ”

※2 เพื่อป้องกันอาหารเป็นพิษในร้านอาหารที่ให้บริการอาหารประเภทเนื้อ จะมีการตรวจที่เข้มงวดเพื่อไม่ให้มีการดูแลจัดการที่ไม่เหมาะสม เช่น การเสิร์ฟเนื้อดิบ

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 HYGIENIE 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

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.



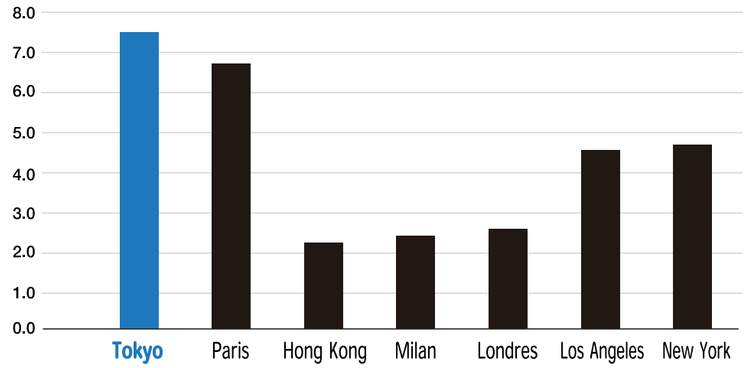
Le Japon offre de nombreux plats de viande succulents : viande grillée, poulet frite, poulet grillé, côtelettes de porc, shabu-shabu, sukiyaki, etc. Tokyo compte plus de 100 000 restaurants. Ces restaurants proposent des plats de viande, mais également de quantité d'autres plats succulents. En plus des 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

Une ville à la multitude de restaurants
～Tokyo, la mégapole culinaire～

Tokyo compte plus de 100 000 restaurants, dont plusieurs milliers de restaurants de viande grillée.
Comparée aux principales villes du monde, Tokyo offre un très grand nombre de restaurants où vous pourrez déguster une grande diversité de cuisines.

Nombre de restaurants pour 1000 personnes



Les divers plats de viande à apprécier à Tokyo


Yakiniku(Viande grillée)


Karaage(Poulet frite)


Yakitori(Poulet grillé)


Tonkatsu(Côtelettes de porc)


Shabu-shabu


Sukiyaki

Vous pouvez également apprécier de nombreux autres types de plats de viande à Tokyo.

Les mesures prises par la ville de Tokyo pour vous offrir une cuisine délicieuse et sûre sont décrites dans les pages suivantes.

1 Système d'élevage de bétail de haute qualité

Mesures prises dans les lieux d'élevage de bétail bovin et porcin.

- Mesures environnementales pour éviter la contamination du bétail par des substances chimiques.
- Amélioration de l'hygiène du bétail par la prévention des maladies infectieuses, mesures pour assurer la sécurité et améliorer la qualité de la nourriture du bétail.
- Efforts quotidiens des producteurs sur la base des normes de contrôle d'hygiène, pour fournir des viandes saines et bonnes chaque jour.

En plus d'assurer la sécurité, pour des saveurs encore plus succulentes, nous développons et fournissons des aliments que vous ne pouvez manger qu'à Tokyo, tels que TOKYO X et Tokyo Shamo.



TOKYO X

C'est un nouveau porc développé par le laboratoire d'élevage de la métropole de Tokyo en 1997. Il est tendre et marbré et a une saveur juteuse. Seulement 9000 de ces précieux animaux sont vendus chaque année.

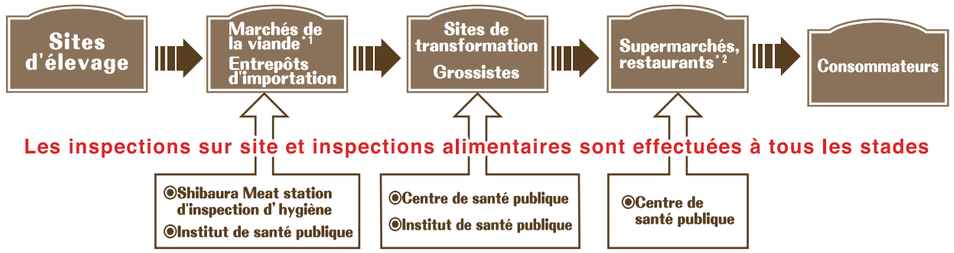






Les aliments spécifiques à Tokyo en plus de la viande, sont les légumes, les poissons, etc. Ils peuvent être consommés dans les lieux qui affichent un panneau comme celui-là.

2 Mesures pour maintenir la sécurité alimentaire dans les restaurants, etc.



Effectue les inspections d'hygiène des installations et des aliments à tous les stades, de la production à la consommation.

- Un personnel spécialisé effectue les visites d'installations qui gèrent les aliments. Il vérifie si les règles d'hygiène sont respectées et si les aliments contiennent des bactéries ou des substances nocives. En cas de problème, il exige des améliorations ou interdit la fourniture d'aliments.
- En particulier en été, lorsque les bactéries se développent facilement, et en hiver, lors des pics de consommation, les inspections sont renforcées, plus intensives, plus efficaces et plus rationnelles.
- Pour l'année 2015, 341 442 installations qui manipulent les aliments ont été inspectées ainsi que 113 756 types de produits alimentaires…

*1. Le marché central métropolitain de gros de la viande est situé à Shibaura, Minato-ku. De nombreux bovins et porcs de haute qualité en provenance de tout le Japon sont transportés ici où leurs carcasses (coupées en deux) sont vendues. Des vétérinaires inspectent l'hygiène de chaque animal. Seule la viande qui passe les inspections avec succès peut être distribuée en tant que viande alimentaire et utilisée dans les restaurants (pour la viande alimentaire, tous les boeuf sont inspectés pour les substances radioactives).
Ces viandes sont fraîches et de haute qualité. Elles bénéficient de la confiance en la marque « Shibaura Brand ».
* 2. Pour prévenir l'intoxication alimentaire, les restaurants qui offrent des plats de viande sont strictement inspectés, pour s'assurer qu'ils ne manipulent pas la viande de manière inappropriée, en offrant de la viande crue par exemple.