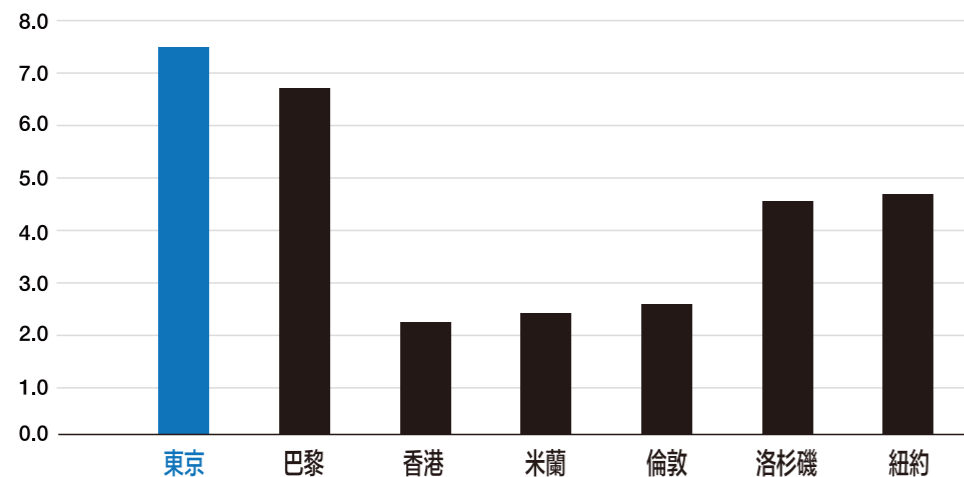


各類餐飲店聚集的城市 ~ 美食大都會·東京 ~

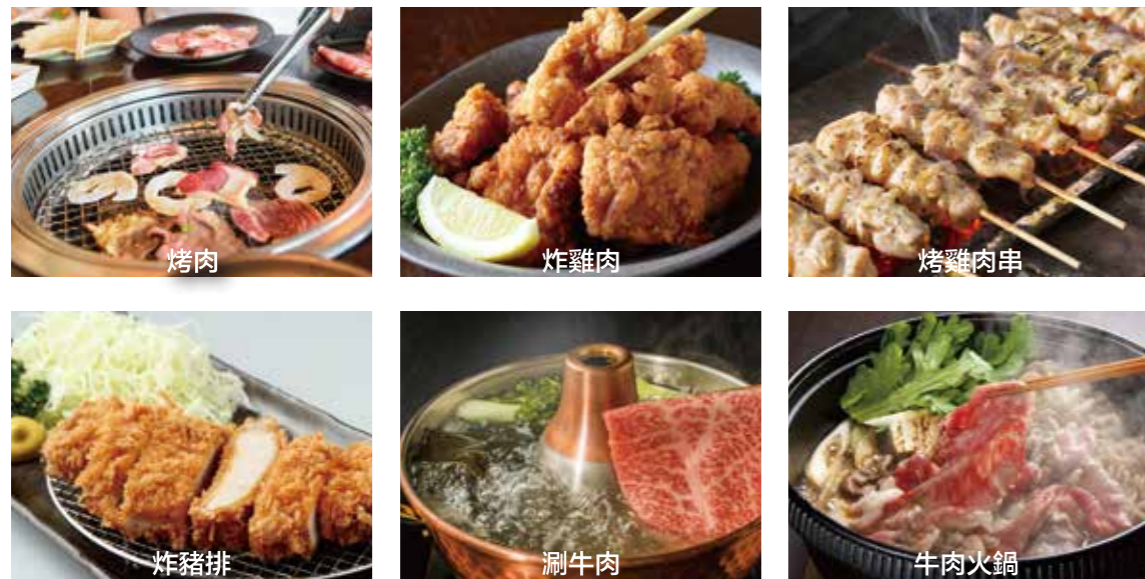
東京有10萬家以上餐飲店，光烤肉店就有數千家。

即使與世界主要城市相比較，東京的餐飲店也更為多樣，顧客可以品嚐到豐富多樣的料理餐飲。

每1,000 人口的餐飲店數



東京可以品嚐到的各種肉料理



除此之外，東京還可以品嚐到其它多種肉料理。

從下一個頁面 為了提供美味菜餚的安全 我們將介紹東京都政府正在工作。

1 飼養優質畜產品的

採取措施確保飼養牛、豬等畜產品的場所等。

- 採取環保措施，確保環境中的微量化學物質等不對家畜等產生污染。
- 為預防傳染病等的發生，提高家畜等的衛生標準，確保飼料的安全性並進一步改進質量。
- 每一名生產者遵照衛生管理標準，為提供安全美味的肉食每天進行著不懈的努力。他們開發並提供兼顧

安全與美味的獨創性“東京特產食材”，這些食材僅在東京才能品嚐到 譬如“TOKYO X”、“東京鬥雞”等。



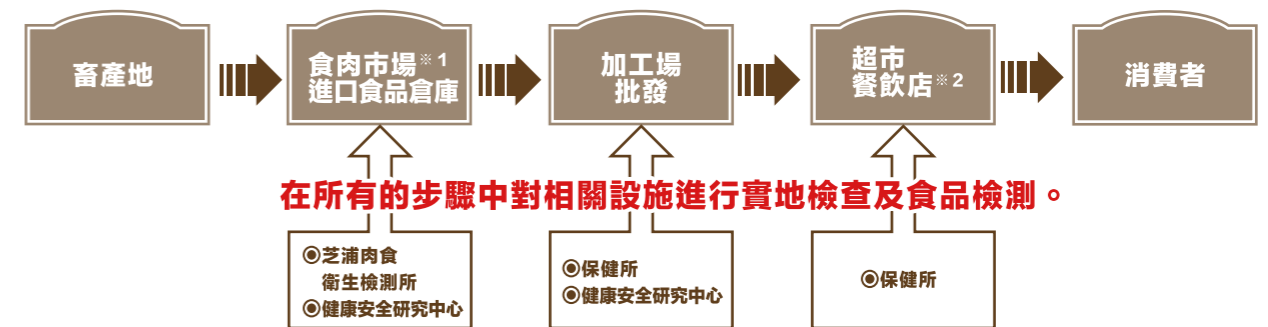
TOKYO X

1997年東京都畜產試驗場開發的新型肉豬，其特點是脂肪多、肉質鮮嫩、口感濕潤，是一種每年僅銷售約9,000頭的珍貴肉豬。



“東京特產食材”除了肉之外，還有蔬菜和魚等，有這些標誌的餐飲店可以品嚐到。

2 餐飲店等守護食品安全的



從生產到消費的所有步驟對設施及食品衛生進行檢查。

- 具有專業知識的工作人員訪問處理接觸食品的設施與場所，檢查衛生狀況以及食品中有沒有細菌或有害物質，如有問題進行整改，或者禁止其繼續提供食品。
- 在細菌容易繁殖的夏季以及大量消費的冬季，特別加強檢查，進行重點、有效、精準的檢查。
- 在 2015 年度中，對處理接觸食品的總共 341,442 個設施與場所進行了檢查·指導，對食品等的 113,756 個項目實施了檢測。

※1 東京都中央批發市場食肉市場聚集著來自日本全國的大量牛肉和豬肉，食肉按腿肉(半片狀)進行交易。每頭食肉由獸醫師進行衛生檢查，合格品作為食肉流通銷售，在餐飲店進行消費。(對整頭牛肉實施放射性物質檢查) 這些肉為“高品質”、“安全”、“新鮮”的食肉，作為“芝浦品牌”獲得了消費者的信任。

※2 對提供肉料理的餐飲店進行嚴格的指導，為防止食物中毒，對供應生肉進行指導，杜絕不衛生的處理方法。