

### 3 ระบบการเลือกสถานที่โดยคำนึงถึงความปลอดภัยและรสชาติ ~สัญลักษณ์แห่งความเชื่อมั่น~

แต่ละสถานประกอบการจะถูกควบคุมเรื่องสุขอนามัยเป็นพิเศษอย่างเหมาะสมตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบไปจนถึงการจำหน่ายซึ่งจะได้รับการรับรองในฐานะ **TOKYO FOOD HYGIENE MEISTER** ระบบนี้มีแค่เพียงในกรุงโตเกียวเท่านั้น

ร้านที่ได้รับ MEISTER จะมีสัญลักษณ์นี้



สามารถดูรายการสถานประกอบการที่ได้รับการรับรองว่าเป็น MEISTER ได้ในเว็บไซต์ของ Tokyo Metropolis

### ผลิตเพลลิ่งกับอาหารประเภทเนื้อที่อร่อยและปลอดภัยในโตเกียว

#### ข้อควรระวังเป็นพิเศษเมื่อรับประทานเนื้อ

มีร้านอาหารหลายแห่งที่ผู้รับประทานสามารถปรุงเนื้อดิบได้ด้วยตนเองอย่างร้านยากินิกุ(เนื้อย่าง) หรือร้านชาบูชาบู กรุณาอย่าทานเนื้อดิบหรือกึ่งดิบ และทำตามคำแนะนำ

**● ให้อาบน้ำร้อนก่อนรับประทานเนื้อย่างหรือชาบู**

แบบที่เรียกที่ติดอยู่กับเนื้อจะตายถ้าโดนความร้อนที่อุณหภูมิ 75°C ใช้เวลาดังแต่ 1 นาทีขึ้นไปในการเข้าถึงใจกลางของเนื้อโปรดให้เนื้อโดนความร้อนอย่างเพียงพอก่อนนำไปรับประทาน

**● ไม่รับประทานผ่านตะเกียบหรือส้อมที่สัมผัสกับเนื้อดิบโดยตรง**

เนื้อดิบมีแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคอาหารเป็นพิษได้

เมื่อปรุงเนื้อดิบโปรดแน่ใจว่าได้แยกออกจากอุปกรณ์อย่างตะเกียบและที่คีบที่ใช้กับเนื้อดิบออกจากอุปกรณ์ที่ใช้รับประทานแล้ว นอกจากนี้ให้ตรวจสอบอย่างรอบคอบว่าผักที่สัมผัสกับเนื้อดิบได้ผ่านการโดนความร้อนอย่างเพียงพอก่อนนำมารับประทาน

ดูรายการการจัดการของกรุงโตเกียวและ MEISTER ได้ในเว็บไซต์ “ศูนย์ข้อมูลความปลอดภัยของอาหารในโตเกียว” [http://www.fukushihoken.metro.tokyo.jp/shokuhin/eng/anzenjoho\\_index.html](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.

สิ่งพิมพ์นี้สามารถนำไปใช้ฟรีโดยไม่คิดเป็นกระดาษสำหรับพิมพ์ได้ พิมพ์โดยใช้น้ำหมึกที่มีสารประกอบอินทรีย์ระเหยน้อยกว่า 1%



## ณ โตเกียว

# ผลิตเพลลิ่งไปกับเนื้ออันโอชะกับเดอะ !

การจัดการที่จะช่วยทำให้อาหารอร่อยและปลอดภัย

ในญี่ปุ่นมีอาหารเลิศรสอยู่มากมายไม่ว่าจะเป็น ยากินิกุ (เนื้อย่าง) , คาราอะเกะ (ไก่ทอด), ยากิโทริ (ไก่เสียบไม้ย่าง) , ทงคัตสึ (หมูชุบเกล็ดขนมปัง), ชาบูชาบู หรือสุกี้ยากี้ ฯลฯ ในโตเกียวมีร้านอาหารอยู่มากกว่า 100,000 ร้านที่ให้บริการอาหารประเภทเนื้อและบรรดาอาหารแสนอร่อยอีกมากมาย จากความร่วมมือกันของผู้ผลิตและร้านอาหาร รวมทั้งการจัดการในรูปแบบต่างๆ ในกรุงโตเกียวทำให้อาหารเหล่านั้นถูกเสิร์ฟออกมาอย่างปลอดภัยคงไว้ซึ่งรสชาติอันโอชะขอเชิญเรียนรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการอาหารที่มี “คุณภาพสูง”, “ปลอดภัย”, “สดใหม่” และ “เลิศรส” ที่จะทำให้อาหารอร่อยและปลอดภัย

 **รัฐบาลกรุงโตเกียว**