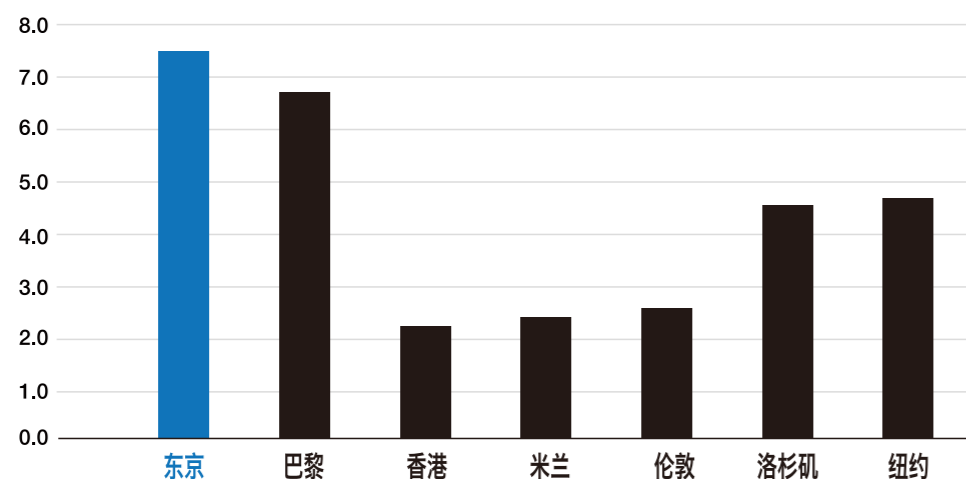


各类餐饮店聚集的城市 ~美食大都会·东京~

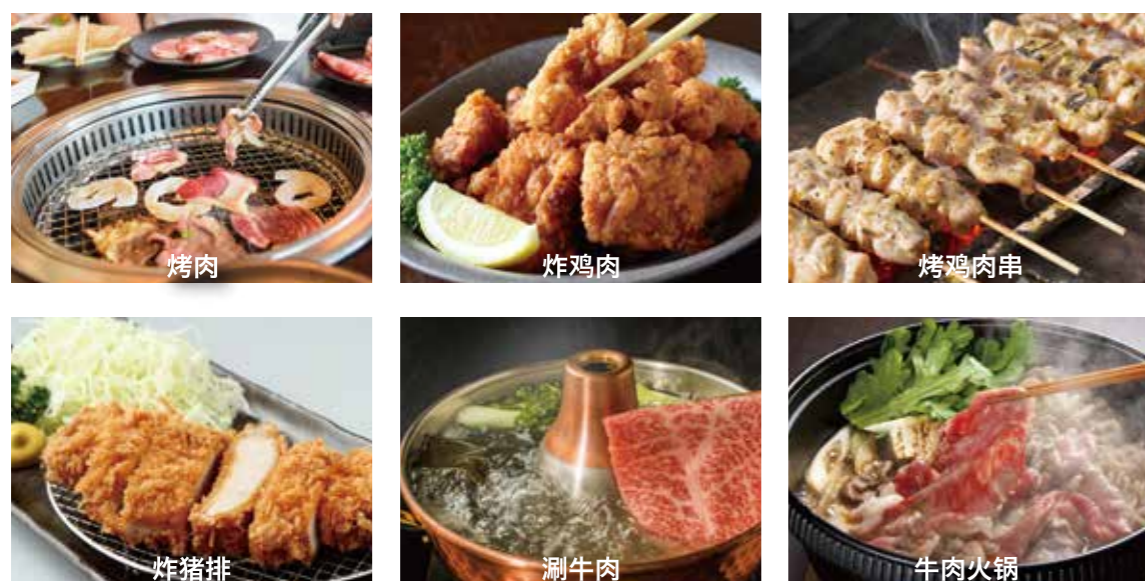
东京有 10 万家以上餐饮店,光烤肉店就有数千家。

即使与世界主要城市相比较,东京的餐饮店也更为多样,顾客可以品尝到丰富多样的料理餐饮。

每1,000人口的餐饮店数



东京可以品尝到的各种肉料理



除此之外,东京还可以品尝到其它多种肉料理。

从下一个页面,为了提供美味菜肴的安全,我们将介绍东京都政府正在工作。

1 饲养优质畜产品的

采取措施确保饲养牛、猪等畜产品的场所等。

- 采取环保措施,确保环境中的微量化学物质等不对家畜等产生污染。
- 为预防传染病等的发生,提高家畜等的卫生标准,确保饲料的安全性并进一步改进质量。
- 每一名生产者遵照卫生管理标准,为提供安全美味的肉食每天进行着不懈的努力。他们开发并提供兼顾

安全与美味的独创性“东京特产食材”,这些食材仅在东京才能品尝到,譬如“TOKYO X”、“东京斗鸡”等。



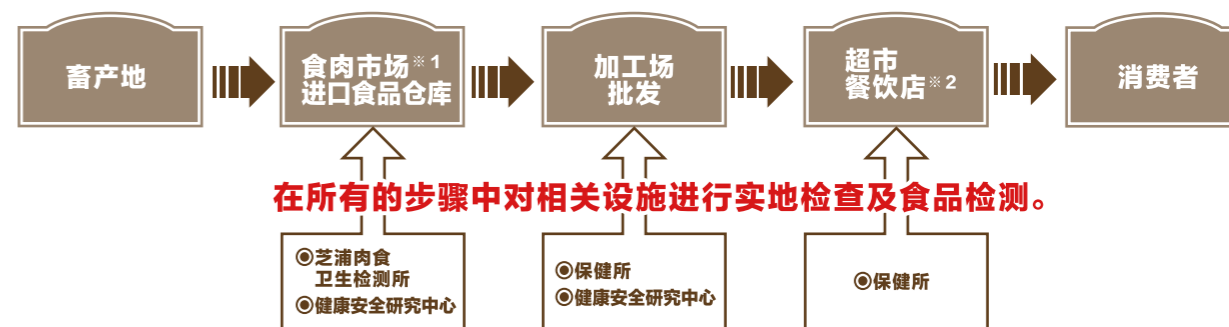
TOKYO X

1997年东京都畜产试验场开发的新型肉猪,其特点是脂肪多、肉质鲜嫩、口感湿润,是一种每年仅销售约9,000头的珍贵肉猪。



“东京特产食材”除了肉之外,还有蔬菜和鱼等,有这些标志的餐饮店可以品尝到。

2 餐饮店等守护食品安全的



从生产到消费的所有步骤对设施及食品卫生进行检查。

- 具有专业知识的工作人员访问处理接触食品的设施与场所,检查卫生状况以及食品中有没有细菌或有害物质,如有问题进行整改,或者禁止其继续提供食品。
- 在细菌容易繁殖的夏季以及大量消费的冬季,特别加强检查,进行重点、有效、精准的检查。
- 在 2015 年度中,对处理接触食品的总共 341,442 个设施与场所进行了检查和指导,对食品等的 113,756 个项目实施了检测。

※1 东京都中央批发市场食肉市场聚集着来自日本全国的大量牛肉和猪肉,食肉按腿肉(半片状)进行交易。每头食肉由兽医进行卫生检查,合格品作为食肉流通销售,在餐饮店进行消费。(对整头牛的肉实施放射性物质检查)这些肉为“高品质”、“安全”、“新鲜”的食肉,作为“芝浦品牌”获得了消费者的信任。

※2 对提供肉料理的餐饮店进行严格的指导,为防止食物中毒,对供应生肉进行指导,杜绝不卫生的处理方法。