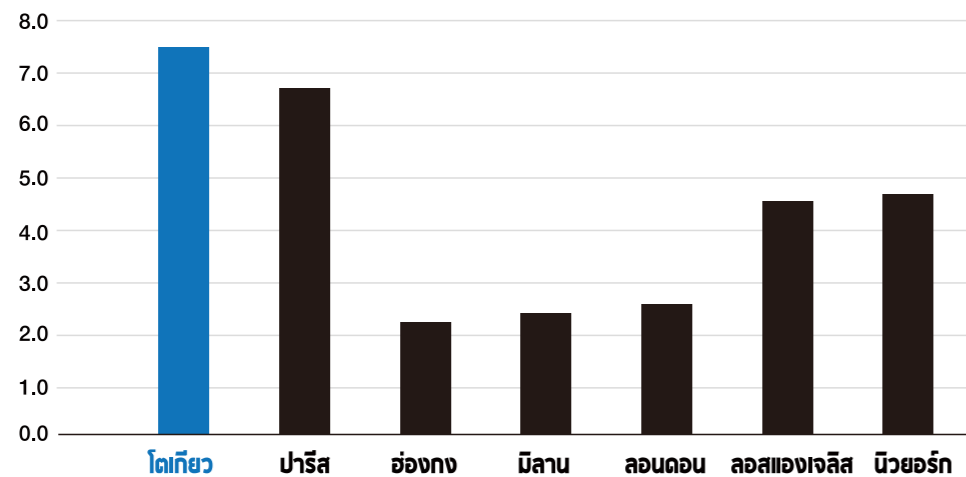


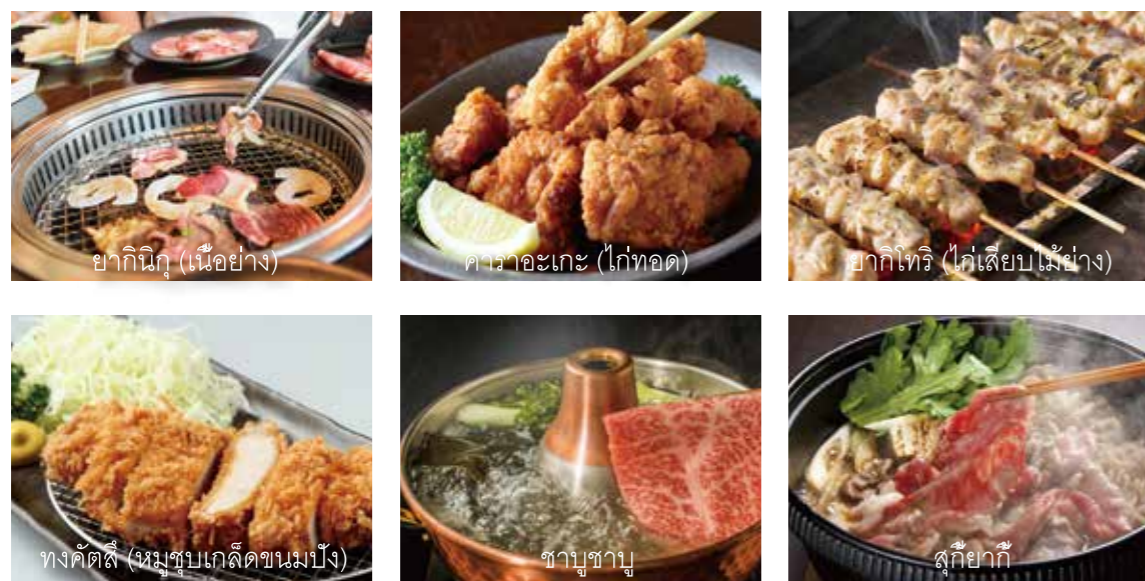
# เมืองที่รวบรวมร้านอาหารไว้มากมาย ~ โตเกียว · อาณาจักรแห่งอาหารขนาดใหญ่ ~

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

## ร้านอาหารต่อจำนวนประชากร 1,000 คน



## อาหารประเภทเนื้อหลากหลายที่สามารถลิ้มรสได้ในโตเกียว



นอกเหนือจากนี้ก็ยังมีอาหารประเภทเนื้อในรูปแบบต่าง ๆ อีกมากมายให้ได้ลิ้มลอง

ในหน้าถัดไปจะขอแนะนำวิธีที่กรุงโตเกียวใช้ในการจัดการ เพื่อให้บริการอาหารที่อร่อยและปลอดภัย

# 1 การจัดการสำหรับการทำปศุสัตว์ที่มีคุณภาพสูง

## จัดทำมาตรการในสถานที่ทำปศุสัตว์ เช่น วัวและหมู

- ☞ มาตรการป้องกันสิ่งแวดล้อมเพื่อป้องกันการปนเปื้อนจากสารเคมีจากสิ่งแวดล้อมไปสู่อุสสัตว์
- ☞ พยายามปรับปรุงสุขอนามัยของปศุสัตว์ เช่น การป้องกันโรคติดเชื้อ และสร้างความมั่นใจในความปลอดภัย รวมไปถึงปรับปรุงคุณภาพอาหารสัตว์
- ☞ เราพยายามให้บริการเนื้อสัตว์ที่ปลอดภัยและอร่อยทุกวัน โดยมีพื้นฐานมาจากมาตรฐานการควบคุมด้านสุขอนามัยของผู้ผลิตแต่ละราย

มั่นใจในความปลอดภัยและความอร่อยที่เพิ่มมากยิ่งขึ้น เราได้พัฒนาและจัดหา “วัตถุดิบอาหารสุตพิเศษแบบโตเกียว” ที่ไม่เหมือนใครซึ่งหากทานได้ก็โตเกียวเท่านั้น เช่น “TOKYO X” และ “TOKYO SHAMU”



### TOKYO X

หมูพันธุ์ใหม่ที่สถานที่ทดลองผลิตสัตว์กรุงโตเกียวได้พัฒนาขึ้นในปี 1997 ด้วยคุณลักษณะพิเศษของคุณภาพเนื้อลายหินอ่อนให้รสสัมผัสอันอ่อนนุ่มและชุ่มฉ่ำ เป็นหมูอันทรงคุณค่าที่ผลิตออกจำหน่ายได้เพียงประมาณปีละ 9,000 ตัวเท่านั้น



“วัตถุดิบอาหารสุตพิเศษแบบโตเกียว”  
นอกจากเนื้อแล้วยังมีผักและปลารวมถึงสิ่งอื่น ๆ อีกมากมาย  
ซึ่งสามารถหารับประทานได้ในสถานที่ที่มีสัญลักษณ์นี้

# 2 การจัดการป้องกันความปลอดภัยทางสุขอนามัยในร้านอาหาร ฯลฯ



## มีการตรวจสอบสุขอนามัยของสถานประกอบการและอาหารทุกขั้นตอนตั้งแต่การผลิตจนถึงการบริโภค

- ☞ พนักงานที่มีความรู้ความสามารถเฉพาะจะไปตามสถานประกอบการที่มีการจัดการอาหาร พวกเขาจะตรวจสอบเรื่องสุขอนามัยและอาหารว่ามีแบคทีเรียหรือสารปนเปื้อนที่เป็นอันตรายหรือไม่ ถ้าตรวจพบปัญหา พวกเขาจะเข้าทำการแก้ไขและระงับการจัดจำหน่าย
- ☞ การตรวจสอบจะทำการมีประสิทธิภาพมากที่สุดและให้ความสำคัญโดยเฉพาะกับจุดร้อนที่แบคทีเรียเติบโตได้ง่ายและในฤดูหนาวที่มีการบริโภคมากขึ้น ฯลฯ
- ☞ ในปีงบประมาณ 2015 ได้มีการตรวจสอบสถานประกอบการที่มีการจัดการอาหาร 341,442 แห่ง และตรวจสอบอาหาร 113,756 ชนิด ฯลฯ

※ 1 ตลาดกลางค้าส่งเนื้อกรุงโตเกียวที่ตั้งอยู่ในชิบาระเขตมินาโตะ ที่มีทั้งเนื้อวัวและเนื้อหมูคุณภาพสูงมากมาย รวมไปถึงจำหน่ายเนื้อแบบครึ่งตัว มีสัตวแพทย์ตรวจสอบสุขอนามัยของสัตว์แต่ละตัว เฉพาะตัวที่ผ่านการตรวจเท่านั้นถึงจะนำเนื้อไปจำหน่ายและนำไปใช้ในร้านอาหารได้ (เนื้อวัวทุกตัวจะได้รับการตรวจสอบสารกัมมันตภาพรังสี) เนื้อของที่นี่มีทั้ง “คุณภาพสูง” “ปลอดภัย” และ “สดใหม่” ได้รับความเชื่อถือในชื่อ “แบรนด์ชิบาระ”

※ 2 เพื่อป้องกันอาหารเป็นพิษในร้านอาหารที่ให้บริการอาหารประเภทเนื้อ จะมีการตรวจที่เข้มงวดเพื่อไม่ให้เกิดการดูแลจัดการที่ไม่เหมาะสม เช่น การเสิร์ฟเนื้อดิบ