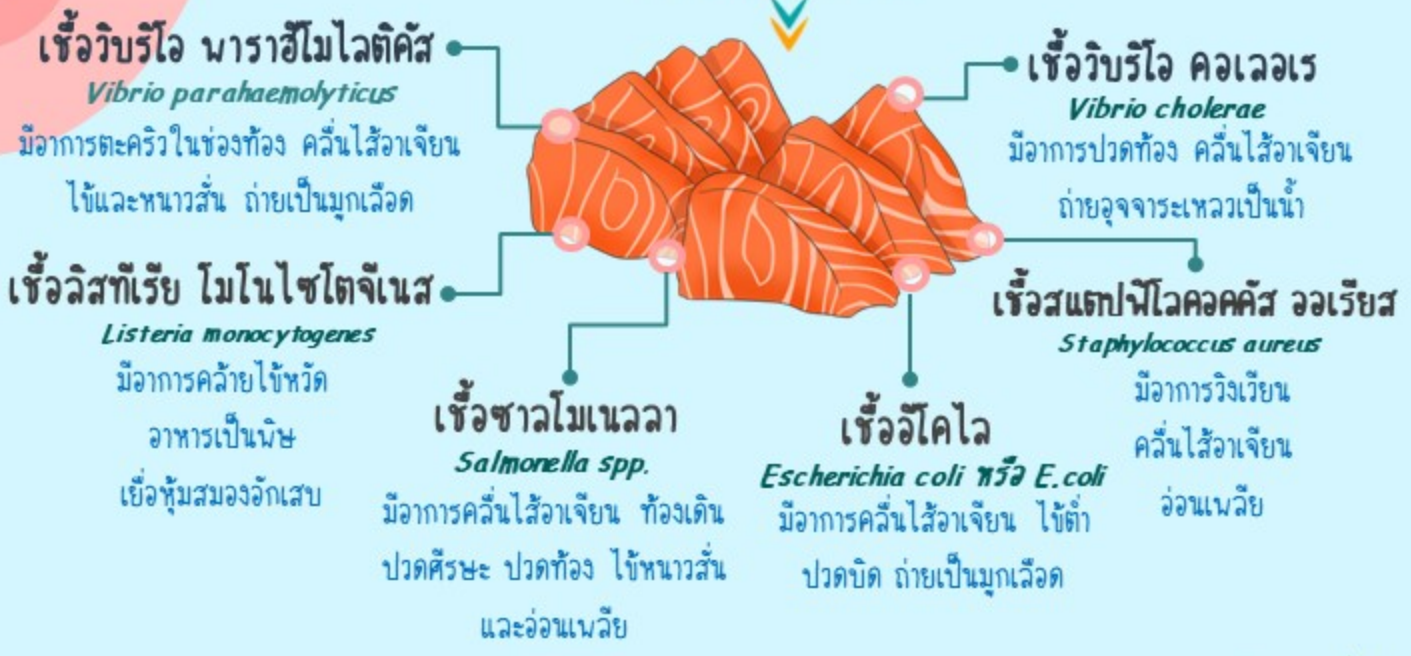


ปลาดิบ

อันตรายที่ซ่อนอยู่ในความอร่อย

อันตรายจากเชื้อจุลินทรีย์ ที่พบในปลาดิบ



สาเหตุการปนเปื้อนเชื้อจุลินทรีย์

ข้อแนะนำในการเลือกบริโภค

- ผู้ประกอบการมีสุขลักษณะ
ที่ไม่เหมาะสม
- ปนเปื้อนระหว่าง
หั่นหรือแล่ปลา
- ปนเปื้อนจากสิ่งแวดล้อม
- ปนเปื้อนจากน้ำทะเลตามธรรมชาติ

- เก็บรักษาในอุณหภูมิที่แช่เย็น
- บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท
- รับประทานให้หมด
ภายในวันที่ซื้อ
- เลือกบริโภคปลาดิบที่เป็น
sashimi-grade

แหล่งที่มา : 1. เปรียบเทียบคุณภาพและความปลอดภัยของปลาแซลมอนและซาซิมิที่จำหน่ายในประเทศไทย.(ออนไลน์).
เข้าถึงได้จาก: http://www.dmsc.moph.go.th/aidit/news_detail.php?id=3 (วันที่ 7 มิถุนายน 2565)
2. อันตรายจากเชื้อจุลินทรีย์.(ออนไลน์).เข้าถึงได้จาก: <http://fic.nfionr.th/foodsafety/upload/damage/pdf> (วันที่ 7 มิถุนายน 2565)

