



ชอยจู้...ซูชิอีสาน

“ชอยจู้” คือ การนำเนื้อและเครื่องในวัวดิบมาหั่นเป็นชิ้นๆ พอดีคำ โดยไม่ต้องผ่านกรรมวิธีการปรุงให้สุกหรือปรุงรส และจะนิยมนำมากินกับ น้ำจิ้มแจ่วขม ทั้งนี้ ชื่อเมนูชอยจู้ มาจากภาษาอีสาน โดยคำว่า "ชอย" ในภาษาอีสานแปลว่า "หั่น" ส่วนคำว่า "จู้" แปลว่า "จิ้ม"

ความเสี่ยงจากการรับประทานเนื้อดิบมีอะไรบ้าง...?

- โรคพยาธิตัวตืดวัว-ควาย
- โรคแอนแทรกซ์
- โรคพิษสุนัขบ้า
- เชื้อซาลโมเนลลา
- เชื้อแคมไพโลแบคเตอร์
- เชื้ออีโคไล
- เชื้อลิสทีเรีย



ข้อแนะนำสำหรับการเลือกวัตถุดิบอาหารและการบริโภคอาหาร

- ✓ เลือกซื้อเนื้อวัว/เนื้อควายที่ผ่านการตรวจจากโรงฆ่าสัตว์แล้วเท่านั้น
- ✓ สังเกตสีและความนิ่มของเนื้อวัว เลือกจากร้านที่ได้ใบรับรอง
- ✓ ตีวัวในน้ำจิ้มแจ่วขม ควรเลือกตีวัวที่มีการบรรจุภาชนะปิดสนิท ได้มาตรฐาน อย.
- ✓ สำหรับผู้ปรุง ประกอบอาหาร ดูแลสุขอนามัยส่วนบุคคลให้ดี
- ✓ ล้างมือให้สะอาดทุกครั้งก่อนปรุงประกอบและรับประทานอาหาร
- ✓ ผู้บริโภคควรรับประทานอาหารที่ปรุงสุก ร้อน และสะอาด

