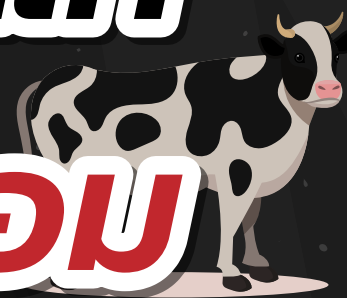




กรมอนามัย
DEPARTMENT OF HEALTH

วิธีเช็คเนื้อวัวแท้

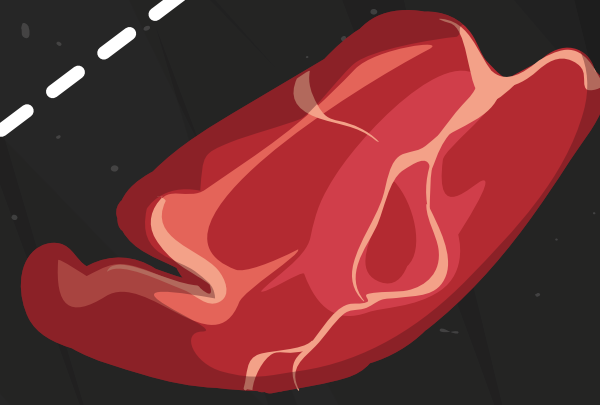


ป้องกันเนื้อปลอม

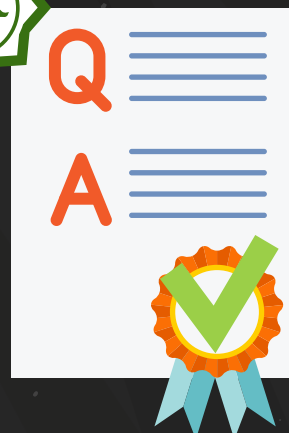
เนื้อวัวควรมีลักษณะเป็นสีแดงสด



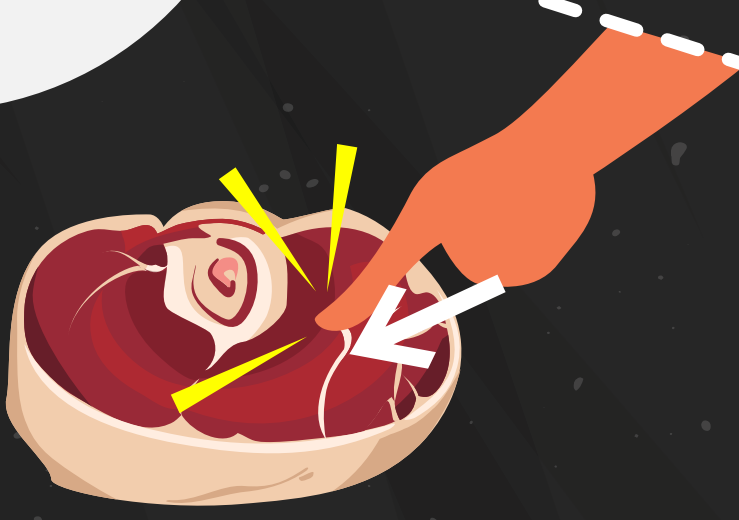
ต้องไม่มี
เม็ดสีขาวใส
คล้ายเม็ดสาหร่าย
เพราะเป็นตัวอ่อนของ
พยาธิตัวตืด



เนื้อแน่น
มีลายเส้นไม่หยาบ



เลือกซื้อจากแหล่งที่เชื่อถือได้ หรือได้รับการรับรอง
มาตรฐาน ตลาดสดน่าซื้อหรือร้านที่มีใบรับรองของฮาลาล
หรือจากโรงฆ่าสัตว์ที่ได้รับการรับรองจากกรมปศุสัตว์



ใช้นิ้วกดดูเนื้อจะยืดหยุ่น
ไม่มีรอยบุ๋ม

