



สิ่งที่ควรปฏิบัติ

เพื่อความปลอดภัยด้านอาหาร สำหรับนักท่องเที่ยว



ล้างมือให้สะอาด

- ใช้สบู่ ล้างมือให้สะอาด !
- ระวังส่วนที่มักจะล้างไม่สะอาด !
เช่น ปลายนิ้ว ระหว่างนิ้ว เล็บ ฝ่ามือ ข้อมือ ฯลฯ



รับประทานอาหารที่ซื้อกลับบ้านทันที ไม่ถือเดินเป็นเวลานาน

- ระมัดระวังเป็นพิเศษกับอาหารที่ต้องควบคุม
อุณหภูมิเสมือนเนื้อปลาดิบ เช่น “ซาซิมิ”
“ซูชิ” ฯลฯ



ปรองเนื้อให้สุกก่อนรับประทาน

- หลีกเลี่ยงการรับประทานเนื้อไก่ดิบ หรือ กุ้งดิบ เช่น “โทริซาซึ (ซาซิมิไก่)” หรือ “โทริโนะทาฮาจิ” (เนื้อไก่ผิงไฟ) !
- การรับประทาน “ยากินิกุ (เนื้อย่าง)” “สุกียากี้ (สูกิญี่ปุ่น)” “ซาบูซาบู (เนื้อต้ม)” ฯลฯ
ควรปรุงเนื้อให้สุกเต็มที่ รอจนเนื้อเปลี่ยนสีก่อนรับประทาน !
- ไม่นำตะเกียบ หรือ ที่คีบเนื้อดิบ มาสัมผัสกับอาหารที่กำลังจะรับประทาน !

[โทริซาซึ • โทริโนะทาฮาจิ]



[ยากินิกุ]



[ซาบูซาบู]

