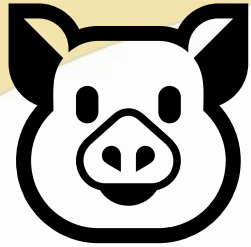
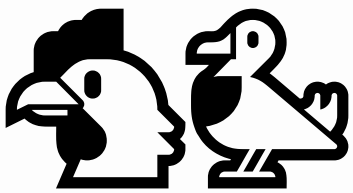


เลือกซื้อเนื้อสัตว์อย่างไรให้



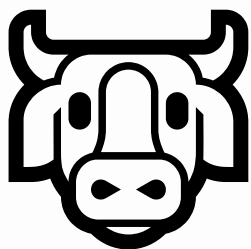
เนื้อสีชมพูปนแดง
เนื้อนุ่ม ฉ่ำน้ำ
ผิวเป็นมัน

เนื้อสีซีดหรือคล้ำ
เนื้อแห้งแข็ง
มีจุดเลือดออก



เนื้อแน่น
ผิวตึง
ไม่เหียวยุ่น

เนื้อสีซีด มีจ้ำเขียว
ขา,คอ,ใต้ปีก มีสีคล้ำ
หรือจุดเลือดออก



เนื้อสีแดงคล้ำ
เล็กน้อย
และแดงเสมอทั่ว
ทั้งชิ้น

เนื้อสีซีดหรือคล้ำ
เกินไป
มีจุดเลือดออก



เลือกซื้อสินค้าปศุสัตว์ครั้งใด
ให้มองหาสัญลักษณ์ **ปศุสัตว์ OK**
ปลอดสาร ปลอดภัย ปลอดภัย ไร้ใจกรมปศุสัตว์

