



ชอยจู้...ชุยอีสาน

“ชอยจู้” คือ การนำเนื้อและเครื่องในวัวดิบมาหั่นเป็นชิ้นๆ พอดีคำ โดยไม่ต้องผ่านกรรมวิธีการปรุงให้สุกหรือปรุงรส และจะนิยมนำมากินกับน้ำจิ้มแจ่วขม 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



แหล่งที่มา #ด้วยความห่วงใย จากกรุงเทพมหานคร

๑. กองโรคติดต่อทั่วไป กรมควบคุมโรค/สำนักสื่อสารความเสี่ยงฯ กรมควบคุมโรค (ข้อมูล ณ วันที่ ๔ สิงหาคม ๒๕๖๕)
 ๒. เปิดที่มา “ชอยจู้” เมนูเด็ดสะท้อนวัฒนธรรมอีสานผ่านเนื้อดิบ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก <https://www.thairath.co.th/lifestyle/food/2507150>. (วันที่ค้นข้อมูล : ๒๐ ตุลาคม ๒๕๖๕)
 ๓. RAMA CHANNEL RAMA Square. ชอยจู้ เมนูร้ายซ่อนโรค[Youtube]. ๒๐ ตุลาคม ๒๕๖๕. Available

@foodsantiation

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร

from: <https://www.youtube.com/watch?v=QTSpiKwNzPc>

Food sanitation Division Health Department BMA

