



ทำไม? ต้องเลือกซื้อสินค้า
ที่มีสัญลักษณ์ ปศุสัตว์ OK



ผ่านโรงฆ่าสัตว์
ที่ถูกกฎหมาย

2



1 สินค้ามาจากฟาร์มมาตรฐาน



สถานที่จำหน่าย

3 สะอาด



4 สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้

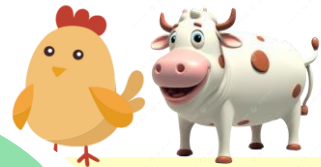
ปศุสัตว์ OK คืออะไร ??



ปศุสัตว์ **OK** ตราสัญลักษณ์ที่สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค



ในการเลือกซื้อสินค้า ประเภทเนื้อสัตว์และไข่สดจากสถานที่จำหน่ายที่ได้รับรองจากกรมปศุสัตว์ ว่าจะมีความปลอดภัย ผ่านการควบคุมมาตรฐานการผลิตตั้งแต่ ฟาร์มเลี้ยงสัตว์ โรงฆ่าสัตว์ สถานที่จำหน่ายเนื้อสัตว์ หรือสถานที่รวบรวมไข่ จนได้เนื้อสัตว์และไข่สดที่ปลอดภัย สามารถตรวจสอบย้อนกลับไปยังแหล่งที่มาของสินค้าได้



ปศุสัตว์ OK
ให้การรับรองสินค้า 7 ชนิด



เนื้อหมู



เนื้อไก่



เนื้อเป็ด



เนื้อโค



ไข่ไก่



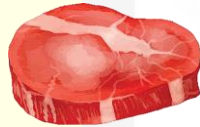
ไข่เป็ด



ไข่นกกระทา

เลือกซื้อเนื้อ/ไข่ ยังไงให้ OK

เนื้อหมู



เนื้อสีชมพูปนแดง
เนื้อนุ่ม ฉ่ำน้ำ
ผิวเป็นมัน



เนื้อสีซีดหรือคล้ำ
เนื้อแห้งแข็ง
หรือมีจุดเลือดออก



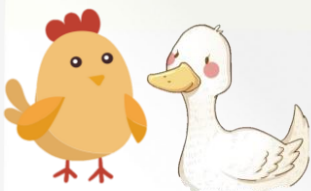
เนื้อวัว



เนื้อสีแดงคล้ำเล็กน้อย
มีสีแดงสม่ำเสมอ
ทั่วทั้งชิ้น



เนื้อสีซีดหรือคล้ำ
เนื้อแห้งแข็ง
หรือมีจุดเลือดออก



เนื้อไก่/เป็ด

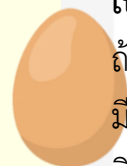
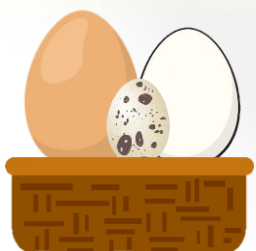


เนื้อแน่น ผิวตึง
ไม่เหี่ยวยุบ



สีซีด มีจ้ำเขียว
ใต้ปีก / ขา / คอ
มีสีคล้ำหรือจุด
เลือดออก

ไข่



เปลือกสะอาด ผิวเรียบ
ถ้าเป็นไข่ใหม่ เปลือกจะ
มีลักษณะคล้ายแป้งฉาบ
ติดอยู่



เปลือกมีรอยบุบ/แตก
ไม่สะอาดถ้าเปลือกไข่
ลื่น มัน แสดงว่าเป็น
ไข่เก่า