

## International Trade & Early Warning (วันที่ 5 มิถุนายน 2551)

### ◆ ญี่ปุ่นประชุมสุดยอดเรื่องคุณภาพซูชิ

หน่วยงานส่งเสริมการค้าการญี่ปุ่นในต่างประเทศ หรือ JRO ของญี่ปุ่นได้เรียกประชุมระดับสูงในกรุงโตเกียวเพื่อจัดทำมาตรฐานขั้นต่ำในการเตรียมซูชิเนื่องจากการลดลงอย่างมากของคุณภาพซูชิที่เสิร์ฟในชาติตะวันตก มีการจัดทำคู่มือแนวปฏิบัติด้านสุขอนามัยและกฎเกณฑ์ด้านคุณภาพอาหารเพื่อแจกจ่ายไปยังภัตตาคารอาหารญี่ปุ่นทั่วโลก JRO จะจัดตั้งสำนักงานในลอนดอนและเจ้าหน้าที่ JRO กำลังถกเถียงกันว่าอังกฤษพร้อมแล้วหรือยังที่จะมีประสบการณ์ sushikizukuri สด ซึ่งจัดแล้วบ้าง และบริโภคทันทีจากปลาซึ่งยังชีวิตอยู่ ความนิยมซูชิที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็วหลายเป็นอาหารร่วมสมัยและอาหารเพื่อสุขภาพทำให้ภัตตาคารญี่ปุ่นในต่างประเทศเพิ่มขึ้นจนมากกว่า 20,000 แห่งแล้วเฉพาะในอังกฤษมีถึง 400 แห่ง

ที่มา : INFOFISH