

第17課

บทที่ 17

ひんしつ かんり
品質管理

ควบคุมคุณภาพ

第17課(1) บทที่ 17 (1)

実習生のリンさんは、指導員の鈴木さんに冷凍庫から豚肉を持って来るように言われました。

คุณลินที่เป็นผู้ฝึกงาน คุณชูชุกีที่เป็นผู้ฝึกสอน

第17課(1) บทที่ 17 (1)

すずき れいとうこ ぶたにく も き
鈴木: 冷凍庫から豚肉を持って来て。

れいとうこ なか ぶたにく つか
リン: 冷凍庫の中に豚肉が2つあります。どちらを使いますか。

すずき しょう きげん みじか つか
鈴木: 使用期限が短いほうを使って。

リン: こっちは11日までで、もう1つは30日までですから、

11日までのほうが短いですね。

すずき も き
鈴木: そうだね。そっちを持って来て。

リン: わかりました。

S: ไปหยิบเนื้อหมูมาจากตู้แช่แข็งหน่อย

L: มีเนื้อหมูอยู่ 2 ชิ้นในตู้แช่แข็ง ใช้ชิ้นไหนคะ

S: ใช้ชิ้นที่วันหมดอายุใกล้หมดก่อน

L: ชิ้นนี้ถึงวันที่ 11 ส่วนอีกชิ้นถึงวันที่ 30 วันที่ 11 สั้นกว่านะคะ

S: นั่นสินะ หยิบชิ้นนั้นมาหน่อย

L: รับทราบค่ะ

第17課(2) บทที่ 17 (2)

実習生のリンさんは、豚肉の保管場所を間違えて、鈴木さんに注意を受けました。

คุณลินที่เป็นผู้ฝึกงาน คุณชูชุกิที่เป็นผู้ฝึกสอน

第17課(2) บทที่ 17 (2)

すずき れいぞうこ ぶたにく ほかん
鈴木: この冷蔵庫に豚肉を保管したのはリンさんですか。

リン: はい、そうです。

すずき さかな れいぞうこ ぶたにく ほかん
鈴木: これは魚の冷蔵庫だよ。豚肉を保管しちゃだめだよ。

リン: どうもすみません。どこに保管すればいいですか。

すずき にく れいぞうこ ほかん しょうどく
鈴木: あっちの肉の冷蔵庫に保管して。ここは消毒してね。

リン: はい、わかりました。これから気をつけます。

S: คุณลินเป็นคนเก็บเนื้อหมูในตู้แช่เย็นนี้หรือเปล่า

L: ค่ะ ใช่ค่ะ

S: นี่มันตู้แช่เย็นสำหรับปลานะ เก็บเนื้อหมูไม่ได้นะ

L: ขอโทษค่ะ เก็บไว้ที่ไหนดีค่ะ

S: เก็บไว้ที่ตู้แช่เย็นตู้หน้านั้นนะ ฆ่าเชื้อตรงนี้ด้วยนะ

L: ค่ะ รับทราบค่ะ จากนั้นไปจะระวังค่ะ

第17課(3) บทที่ 17 (3)

実習生のリンさんは、弁当に貼るシールを印刷しています。

คุณลินที่เป็นผู้ฝึกงาน

第17課(3) บทที่ 17 (3)

リン: ^{すずき}鈴木さん、^{べんとう}弁当に^は貼るシールなんですが、

^{しょうみ}賞味期限の^{きげん}日付を^{ひづけ}間違えて^{まちが}しまいました。

鈴木: ^{すずき}ええっ！^{べんとう}もう弁当に^は貼ったの？

リン: いいえ、まだです。どうしたらいいですか。

鈴木: ^{すずき}このシールを^す捨てて、^{つく}作り直して、^{なお}

リン: はい、わかりました。

鈴木: ^{すずき}今度は^{こんど}日付を^{ひづけ}よく^{かくにん}確認してね。

リン: どうもすみません。

L: คุณซูซูกิคะ สติกเกอร์ที่ติดบนข้าวกล่อง ใส่วันที่ควรบริโภคก่อนผิดคะ

S: หา ! ติดบนข้าวกล่องไปแล้วเหรอ ?

L: ไม่ค่ะ ยังคะ ทำอย่างไรดีคะ

S: ทิ้งสติกเกอร์นี้แล้วทำอันใหม่นะ

L: ค่ะ เข้าใจแล้วค่ะ

S: จากนั้นไปตรวจสอบวันที่ให้ดิ้นะ

L: ขอโทษคะ