

รู้หรือไม่ ฟองน้ำล้างจาน

อันตรายกว่าที่คุณคิด



**คุณเปลี่ยน !!!
ฟองน้ำล้างจาน
ครั้งสุดท้ายเมื่อไหร่**

ฟองน้ำ
ที่ผ่านการใช้งานหากไม่ล้างทำความสะอาดสิ่งสกปรกที่ติดอยู่ให้หมดไปจะเป็นแหล่งสะสมของเชื้อโรคที่เป็นสาเหตุของโรคระบบทางเดินอาหารต่าง ๆ เมื่อนำฟองน้ำนี้ไปทำความสะอาดภาชนะ อาจจะมีเชื้อโรคติดไปกับภาชนะเหล่านั้นและแพร่เชื้อไปยังอาหารต่อไป



**วิธีลดเชื้อโรคใน
ฟองน้ำล้างจานง่ายๆ**



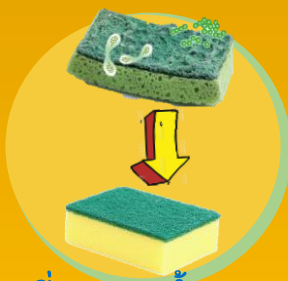
ล้างให้สะอาดแล้วแช่น้ำร้อน
ผึ่งแดดให้แห้ง 2-3 ชม./หรือไมโครเวฟไฟอ่อน 30 วินาที



แช่น้ำส้มสายชูผสมน้ำ
อัตรา 4 ช้อนโต๊ะ : 1 แก้ว
อย่างน้อย 30 นาที



ใช้น้ำยาล้างจาน/ฟองน้ำ
ชนิดขจัดเชื้อแบคทีเรีย



เปลี่ยนฟองน้ำบ่อยๆ
เดือนละ 1 ครั้ง

ที่มา 1. รายการพบหมอมารามาช่วง คุณข่าวเมากับหมอมอ, อย่าละเลยฟองน้ำล้างจาน แหล่งรวมเชื้อโรค, (ออนไลน์) <https://www.youtube.com/watch?v=BRRQWR8r1rY> (สืบค้นเมื่อ 21 ก.ค. 66)

2. รายการ "วันใหม่วาไรตี้" ทางไทยพีบีเอส, ส่องเช็บบนฟองน้ำล้างจาน ใช้จนอย่างไรไกลเชื้อโรค : รุ้ทำรู้ทัน, (ออนไลน์) <https://www.youtube.com/watch?v=Q8imgKHeFwM> (สืบค้นเมื่อ 21 ก.ค. 66)

ด้วยความห่วงใยจากกรุงเทพมหานคร

กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย

Food Sanitation Division Health Department BMA

BBK Food Safety App.

