



กทม

วิธีป้องกันเชื้อรา ในภาชนะอุปกรณ์ประเภทไม้



หมั่นทำความสะอาด

ล้างทำความสะอาด
ภาชนะอุปกรณ์ประเภทไม้
ด้วยน้ำสะอาด และ น้ำยา
ทำความสะอาด หลังใช้งาน
เป็นประจำ



ปราศจากความชื้น

หลังล้างทำความสะอาด
ควรทำให้แห้ง ปราศจาก
ความชื้น เช่น การอบ
การนำไปผึ่งแดด เป็นต้น
โดยความชื้นจะก่อให้เกิด
เชื้อราได้ง่าย



คอยสังเกต

สังเกต ภาชนะอุปกรณ์
ประเภทไม้ก่อนใช้งาน
หากพบเชื้อรา หรือพบ
มีจุดสีดำเล็กๆ
ไม่ควรนำมาใช้งาน



พบเชื้อรา

ไม่ควรนำกลับมาใช้
เพื่อป้องกันเชื้อรา และ
สารอะฟลาทอกซิน เข้าสู่
ร่างกาย ลดความเสี่ยง
ในการเกิดโรคมะเร็งตับ
และโรคตับอื่นๆ

เคล็ด(ไม่)ลับ ความสะอาด

เกลือ และ น้ำส้มสายชู ช่วยขจัดกลิ่น
มะนาว และ เบกกิ้งโซดา ช่วยขจัดคราบ



...ด้วยความห่วงใย จากกรุงเทพมหานคร...

แหล่งข้อมูลจาก

[https://www.petcharavejhospital.com/th/Article/article_detail/\(5w.ย.67\)/](https://www.petcharavejhospital.com/th/Article/article_detail/(5w.ย.67)/)
อันตรายจากเชื้อราในอุปกรณ์การทำอาหาร พร้อมวิธีป้องกัน(ออนไลน์).
[https://multimedia.anamai.moph.go.th/news/150265/\(5w.ย.67\)/กรมอนามัย](https://multimedia.anamai.moph.go.th/news/150265/(5w.ย.67)/กรมอนามัย)
เตือน อุปกรณ์ 'ไม้ ไม้ไฟ' ใช้ทำอาหาร เสี่ยงเชื้อราง่าย แนะนำ ผึ่งแห้งสนิท(ออนไลน์).
[https://www.hafelethailand.com/kitchen-ideas/\(5w.ย.67\)/เทคนิคทำความสะอาด](https://www.hafelethailand.com/kitchen-ideas/(5w.ย.67)/เทคนิคทำความสะอาด)
เครื่องครัวจากวัสดุไม้(ออนไลน์).

จัดทำโดย น.ส.ศิริลักษณ์ ชัยรุ่งเรืองสิน พนักงานช่วยงานด้านสาธารณสุข วันที่จัดทำ 5 พ.ย.67



Food Sanitation Division
Health Department BMA
@FOODSANITATION

สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร