ล้าง(ภาชนะ อุปกรณ์)เรื่องง่าย

“แต่ไม่ควร..มองข้าม”

กทม

ล้างตอนไหน จะล้างอะไร..นักหนา

ก่อนจะใช้ก็ต้องดู :
กำจัดสิ่งสกปรกต่าง ๆ ก่อนนำมาใช้และในระหว่างที่ใช้

เมื่อใช้แล้วก็เลอะ :
ล้างทำความสะอาด ขจัดคราบสกปรกหลังจากการใช้งาน

ล้างให้ดี..ต้องมี 3 ขั้นตอน

1
- ขจัดสิ่งสกปรก เศษอาหารที่ตกค้าง
- ล้างด้วยน้ำผสมน้ำยาล้างจาน

2
- ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง เพื่อล้างสารทำความสะอาดและสิ่งสกปรกต่าง ๆ ที่ยังค้างอยู่ออกให้หมด

3
- การฆ่าเชื้อโรค โดยการตากแดด คว่ำไว้บนตะแกรงหรือตะกร้า สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

ข้อควรระวัง

1. ไม่ใช้ผ้าเช็ดจาน เพราะผ้าที่เช็ดแล้วจะเปียกชื้น เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค หากนำผ้านั้นไปเช็ดจานใบต่อ ๆ ไป จะยิ่งกระจายเชื้อโรคออกไปอีก
2. ฟองน้ำล้างจานควรบีบน้ำออกให้มากที่สุด วางไว้ในที่แห้ง และควรเปลี่ยนฟองน้ำบ่อย ๆ หรืออย่างน้อยทุก ๆ 3 - 4 สัปดาห์ หรือสังเกตว่าฟองน้ำเริ่มยุ่ย
3. ไม่ควรนำช้อน - ส้อม มาจุ่มหม้อหุงข้าวเพื่อฆ่าเชื้อโรค เพราะหม้อหุงข้าวไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิความร้อนได้ และหากเป็นหม้อหุงข้าวประเภทที่เคลือบผิวภาชนะด้วยเทฟลอน เซรามิค อาจเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารโลหะจำพวกตะกั่วและโครเมียม

ด้วยความห่วงใยจากกรุงเทพมหานคร
http://foodsanitation.bangkok.go.th/
กองสุขาภิบาลอาหาร สำนักอนามัย กรุงเทพมหานคร
Foodsanitation BMA
แหล่งที่มา : 3 ขั้นตอน การล้างภาชนะด่านแรกสกัดเชื้อโรค
สืบค้นได้จาก : http://shorturl.asia/HSzc7 ข้อมูล ณ วันที่ 30 เมษายน 2568
วันที่จัดทำ : 11 มิถุนายน 2568
เรียบเรียงและออกแบบโดย : นางสาวปิยนุช แก้วคำรอด นักวิชาการสุขาภิบาลชำนาญการ