



ล้าง(ภาชนะ อุปกรณ์)เรื่องง่าย

"แต่ไม่ควร..มองข้าม"

ล้างตอนไหน จะล้างอะไร..นักหนา

ก่อนจะใช้ก็ต้องดู : 

กำจัดสิ่งสกปรกต่าง ๆ ก่อนนำมาใช้
และในระหว่างที่ใช้

เมื่อใช้แล้วก็เลอะ : 

ล้างทำความสะอาด ขจัดคราบสกปรก
หลังจากการใช้งาน



ล้างให้ดี..ต้องมี 3 ขั้นตอน

1

✓ ขจัดสิ่งสกปรก เศษอาหาร
ที่ตกค้าง

✓ ล้างด้วยน้ำผสมน้ำยา



ล้างจาน



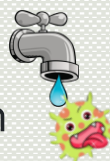
2

✓ ล้างด้วยน้ำสะอาดอีก 2 ครั้ง

เพื่อล้างสารทำความสะอาด

และสิ่งสกปรกต่าง ๆ

ที่ยังค้างอยู่ออกให้หมด



3

✓ การฆ่าเชื้อโรค

โดยการตากแดด คว่ำไว้

บนตะแกรงหรือตะกร้า

สูงจากพื้นอย่างน้อย

60 ซม.



ข้อควรระวัง

1. ไม่ใช่ผ้าเช็ดจาน  เพราะผ้าที่เช็ดแล้วจะเปียกชื้น เป็นแหล่งสะสมเชื้อโรค

หากนำผ้านั้นไปเช็ดจานใบต่อ ๆ ไป จะยิ่งกระจายเชื้อโรคออกไปอีก

2. ฟองน้ำล้างจานควรบีบน้ำออกให้มากที่สุด วางไว้ในที่แห้ง และควรเปลี่ยนฟองน้ำบ่อย ๆ
หรืออย่างน้อยทุก ๆ 3 - 4 สัปดาห์ หรือสังเกตว่าฟองน้ำเริ่มยุ่ย

3. ไม่ควรนำซ็อน - ส้อม มาจุ่มหม้อหุงข้าวเพื่อฆ่าเชื้อโรค เพราะหม้อหุงข้าวไม่สามารถควบคุมอุณหภูมิความร้อนได้ และหากเป็นหม้อหุงข้าวประเภทที่เคลือบผิวภาชนะด้วยเทฟลอน เซรามิก อาจเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารโลหะจำพวกตะกั่วและโครเมียม

