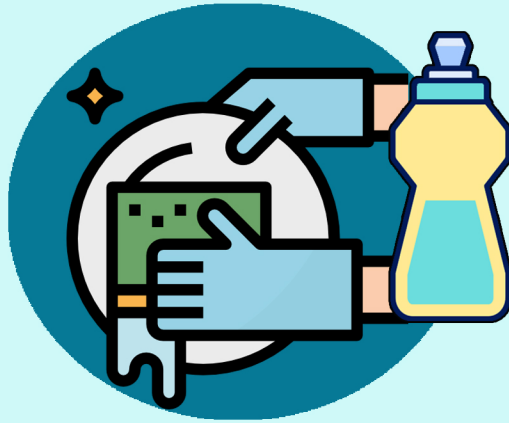
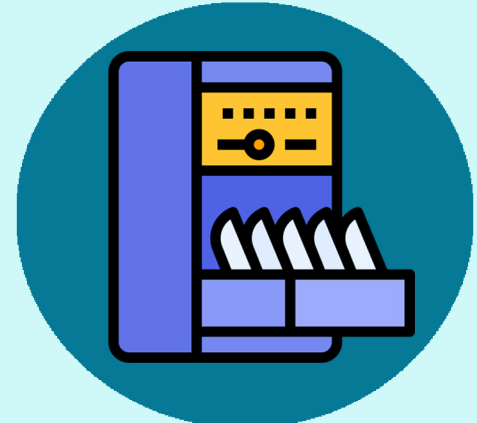


3 ขั้นตอน การล้างภาชนะ ด้านแรกสกัดเชื้อโรค

- 1 ขจัดเศษอาหาร
และล้างด้วยน้ำ
ผสมน้ำยาล้างจาน



- 2 ล้างด้วยน้ำสะอาด
อย่างน้อย 2 ครั้ง



- 3 ข่าเชื้อโรคด้วยการทำให้แห้ง
โดยตากแดด หรืออบให้แห้ง
ด้วยความร้อน

การเลือกภาชนะควรเลือกวัสดุที่ไม่เป็นพิษ และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ทำความสะอาดง่าย ทนทาน ซ้อน-ส้อม วางตั้งเอาด้ามขึ้นในภาชนะโปร่งสะอาดและมีการปกปิดที่มิดชิด เก็บสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 ซม.

การนำซ้อน-ส้อมมาจุ่มหม้อหุงข้าวเพื่อฆ่าเชื้อโรคนั้น ไม่แนะนำให้ปฏิบัติ เพราะหม้อหุงข้าวไม่สามารถ ควบคุมอุณหภูมิความร้อนได้ และหากเป็นหม้อหุงข้าวประเภทที่เคลือบผิวภาชนะด้วยเทฟลอน เซรามิก อาจเสี่ยงต่อการปนเปื้อนสารโลหะจำพวกตะกั่วและโครเมียม