

ອ່າງລ້າງຖ້ວຍຊາມສາມຫ້ອງ ໜັງສືຂໍ້ມູນ

ຮ້ານອາຫານທຸກແຫ່ງທີ່ ບໍ່ມີເຄື່ອງລ້າງຖ້ວຍຈາມອະໂຕໂນມັດຈະຕ້ອງມີອ່າງລ້າງຖ້ວຍຊາມທີ່ ມີຢ່າງມັດສາມຫ້ອງເພື່ອລ້າງ, ຊຳຮະແລະເຮັດໃຫ້ຖືກອະນາມັຍເຄື່ອງໃຊ້, ເຄື່ອງອຸປະກອນຈັດອາຫານແລະບ່ວງສ້ອມທຸກຢ່າງໂດຍມີ. ທຸກຫ້ອງຂອງອ່າງລ້າງຖ້ວຍຊາມນັ້ນຕ້ອງໃຫຍ່ພໍທີ່ ຈະສາມາດໃສ່ເຄື່ອງຄົວອາຫານແລະເຄື່ອງອຸປະກອນໃຫຍ່ທີ່ ສຸດໄດ້ຊັ້ນໝໍ້ແລະໝໍ້ແບນ.

ບໍລິເວນຂອງອ່າງລ້າງຖ້ວຍຊາມທີ່ ມີແບບຖືກຕ້ອງຈະຕ້ອງມີບໍລິເວນຊູດທລີຊຳຮະເສດອາຫານອອກໃຫ້ເຂົາ ກະຖືຂີ້ເຫຍື້ອໄດ້ ແລະມີໂຕະລະບາຍນ້ຳທີ່ ຈະໃຊ້ເກັບເຄື່ອງເປື້ອນແລະເຄື່ອງສະອາດທັງສອງແນວໄດ້. ບາດກ້າວດັ່ງຕໍ່ລົງໄປນີ້ຈະແນ່ນອນວ່າເຄື່ອງໃຊ້, ເຄື່ອງອຸປະກອນຈັດອາຫານແລະເຄື່ອງບ່ວງສ້ອມຈະເຮັດໃຫ້ສະອາດແລະອະນາມັຍຢ່າງຖືກຕ້ອງ.

1. ໃຫ້ຊຳຮະ, ຊູດທລີແຊ່ທຸກສິ່ງກ່ອນລ້າງ.
2. ໃຫ້ລ້າງເຄື່ອງໃນອ່າງທີ່ໜຶ່ງໂດຍໃຊ້ນ້ຳຢາສະບູ. ໃຫ້ໃຊ້ຟອຍ, ຜ້າຫລີເຄື່ອງຫຼືເພື່ອເຮັດໃຫ້ຂອງເປື້ອນຫລີມແລະອອກເສັຍ. ອຸ່ນຫະພູມຂອງນ້ຳໃນຫ້ອງທີ່ໜຶ່ງຄວນເຖິງຢ່າງນ້ອຍ 43°C (110°F) (ໃຫ້ໃຊ້ເຄື່ອງວັດແທກອຸ່ນຫະພູມເພື່ອກວດຄວາມຮ້ອນຂອງນ້ຳ). ໃຫ້ປຸງນ້ຳຢາສະບູເມື່ອຟອງສະບູຫາຍໄປແລ້ວຫລີເມື່ອນ້ຳເປື້ອນແລ້ວ.
3. ໃຫ້ຊຳຮະສິ່ງທີ່ ສ້າງແລ້ວໃນຫ້ອງທີສອງໂດຍຈຸ່ມນ້ຳສະອາດທລີໂດຍພິນນ້ຳ. ໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າອາຫານແລະສະບູໄດ້ຊຳຮະອອກເສັຍທັງໝົດ. ອຸ່ນຫະພູມຂອງນ້ຳໃນຫ້ອງທີສອງຄວນຮ້ອນເຖິງຢ່າງນ້ອຍ 43°C (110°F) ຄືກັນ.
4. ເພື່ອເຮັດສິ່ງທີ່ ໄດ້ລ້າງແລະຊຳຮະແລ້ວໃຫ້ຖືກອະນາມັຍ, ໃຫ້ຈຸ່ມນ້ຳຮ້ອນທີ່ ມີໃນຫ້ອງທີສາມ. ຖ້າທ່ານຈະໃຊ້ນ້ຳຮ້ອນເພື່ອເຮັດໃຫ້ອະນາມັຍ, ນ້ຳຕ້ອງຮ້ອນເຖິງຢ່າງນ້ອຍ 77°C (171°F) ແລະສິ່ງຈຸ່ມນັ້ນຕ້ອງຢູ່ໃນນ້ຳຢ່າງນ້ອຍ 30 ວິນາທີ. ຖ້າທ່ານໄດ້ໃຊ້ນ້ຳຢາອະນາມັຍເຄມີ, ນ້ຳຢາອະນາມັຍນັ້ນຕ້ອງປະສົມຕາມປະລິມານຖືກຕ້ອງ (ໃຫ້ຕິດຕາມຄຳແນະນຳຂອງຜູ້ປະກອບທັດຖະກັມເພື່ອແນ່ໃຈວ່າມີປະລິມານເມາະສົມ).
5. ສິ່ງທີ່ ສ້າງ, ຊຳຮະແລະເຮັດໃຫ້ອະນາມັຍແລ້ວຄວນປະໄວ້ໃສ່ໂຕະລະບາຍນ້ຳເພື່ອຕາກອາການຈິນແຫ້ງ.

ການເຂົ້າໃຈວ່າເຄື່ອງໃຊ້ແລະເຄື່ອງອຸປະກອນຈັດອາຫານທຸກຢ່າງຈຳເປັນຕ້ອງລ້າງແລະເຮັດໃຫ້ອະນາມັຍຢ່າງຖືກຕ້ອງສຳຄັນ. ເຖິງແມ່ນວ່າການລ້າງຈະເຮັດໃຫ້ຂີ້ດິນແລະເມັດນ້ອຍໆທີ່ ຕິດໜ້າຈາມໃຫ້ອອກເສັຍກໍຕາມ, ຍັງຈຳເປັນຕ້ອງເຮັດໃຫ້ອະນາມັຍເພື່ອເຮັດໃຫ້ຈຳນວນເຂື່ອພະຍາດທີ່ ຕິດໜ້າຈາມຫລຸດລົງເຖິງລະດັບປອດພັຍ. ອີກເພີ່ມຕື່ມການລ້າງ, ຊຳຮະແລະການເຮັດໃຫ້ອະນາມັຍເຄື່ອງໃຊ້ແລະເຄື່ອງອຸປະກອນຈັດອາຫານ, ພື້ນທຸກຢ່າງທີ່ ຖືກອາຫານ, ເຊັ່ນໂຕະຈັດອາຫານ, ບໍລິເວນຈັດອາຫານແລະໂຕະວາງອາຫານ, ຄວນໄດ້ເຮັດໃຫ້ສະອາດເປັນເວລາປະຈຳເພື່ອປ້ອງກັນການເຜີຍແຜເຂື່ອພະຍາດແລະປາດສະຈາກໂອກາດທີ່ການແປດເປື້ອນຕິດຕໍ່ກັນໄດ້. ພື້ນໂຕະທຸກຢ່າງທີ່ ຖືກອາຫານຄວນລ້າງ, ຊຳຮະແລະເຮັດໃຫ້ອະນາມັຍ:

- ຫລັງຈາກການໃຊ້ແຕ່ລະເທື່ອ.
- ເມື່ອທ່ານລົງມືຈັດອາຫານປະເພດອື່ນ.
- ເມື່ອໃດທ່ານຖືກລົບກວນໃນເວລາເຮັດວຽກແລະເຄື່ອງມືຫລີສິ່ງທີ່ ທ່ານກຳລັງຈັດນັ້ນອາດໄດ້ຖືກແປດເປືອນ.
- ທຸກໆສີ່ ຫຼື ໂມງຖ້າໄດ້ເຮັດການໃນບໍລິເວນຫລີໃຊ້ເຄື່ອງຕະລອດເວລາ.

**ເພື່ອລາຍລະອຽດເພີ່ມຕື່ມກ່ຽວກັບການດຳເນີນການຮ້ານອາຫານ,
ໃຫ້ຕິດຕໍ່ກົມສາທາຣະນະສຸກທ້ອງຖິ່ນຂອງທ່ານ.**