

ອ່າງລ້າງຖ້ວຍ ທີ່ມີສາມອ່າງ

ເອກະສານດ້ານຂໍ້ມູນ

ທຸກການປະກອບການດ້ານອາຫານ ທີ່ບໍ່ມີເຄື່ອງຈັກສຳລັບລ້າງຖ້ວຍຈານ ແບບອັດຕະໂນມັດ ຄວນມີອ່າງລ້າງຖ້ວຍ ທີ່ມີຢ່າງໜ້ອຍສາມອ່າງ ສຳລັບການລ້າງຖ້ວຍມື, ການໄລ ແລະ ການທຳຄວາມສະອາດ ທຸກອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ຕ່າງໆ ທີ່ຮັບໃຊ້ໃນການຮັບປະທານອາຫານ. ບັນດາອ່າງລ້າງນັ້ນ ຄວນໃຫຍ່ພໍທີ່ຈະວາງ ອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມືໃນການເຮັດອາຫານຂະໜາດໃຫຍ່ສຸດ ເຊັ່ນ: ຫມໍ້ ແລະ ຫມໍ້ກະທະ.

ການອອກແບບທີ່ເໝາະສົມ ສຳລັບບໍລິເວນອ່າງລ້າງຖ້ວຍ ຄວນມີບໍລິເວນທີ່ໃຊ້ໃນການຖິ້ມເສດອາຫານ ຫລື ລ້າງອາຫານ ລົງໃສ່ພາຊະນະ ບັນຈຸຂີ້ເຫຍື້ອ ແລະ ບໍລິເວນໄວ້ຂັ້ນວາງຖ້ວຍ ເພື່ອໃຫ້ມີບ່ອນສຳລັບໄວ້ສິ່ງທີ່ສະອາດ ແລະ ຖິ້ມສິ່ງທີ່ເປື້ອນ. ຂັ້ນຕອນຕໍ່ໄປນີ້ ຈະຊ່ວຍຮັບປະກັນ ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື ແລະ ເຄື່ອງໃຊ້ຕ່າງໆທີ່ຮັບໃຊ້ໃນການຮັບປະທານອາຫານ ວ່າຈະຖືກທຳຄວາມສະອາດ ແລະ ເຮັດໃຫ້ປາສະຈາກເຊື້ອໂລກ ຢ່າງຖືກຕ້ອງ.

1. ໂລນ້ຳ, ເອົາເສດອາຫານອອກ ຫລື ແຊ່ປະໄວ້ກ່ອນການລ້າງ
2. ລ້າງໃນອ່າງທຳອິດ ດ້ວຍນ້ຳສະບູ. ໃຊ້ຝອຍ, ຜາ, ຝອຍຂັດ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ສິ່ງທີ່ເປື້ອນຫລຸດອອກ. ອຸນນະພູມຂອງນ້ຳໃນອ່າງທຳອິດ ຢ່າງໜ້ອຍຄວນແມ່ນ 110 °F (ໃຊ້ເຄື່ອງວັດແທກ ເພື່ອວັດແທກອຸນນະພູມຂອງນ້ຳ). ປຸງນ້ຳສະບູ ເມື່ອພອງສະບູຫມົດໄປ ຫລື ເມື່ອປະກົດເຫັນວ່ານ້ຳເປື້ອນ.
3. ໄລອຸປະກອນເຄື່ອງມື ທີ່ລ້າງແລ້ວໃນອ່າງທີສອງ ໂດຍການຈຸ່ມລົງອ່າງເພື່ອໄລໃຫ້ສະອາດ ຫລື ໄລແບບເອົານ້ຳທົດໃສ່. ໃຫ້ແນ່ໃຈວ່າ ຮອຍອາຫານຕ່າງໆ ແລະ ນ້ຳສະບູຖືກລ້າງອອກຫມົດ.
4. ກຳຈັດເຊື້ອໂລກ ແກ່ອຸປະກອນເຄື່ອງມື ທີ່ຖືກລ້າງ ແລະ ໂລນ້ຳແລ້ວ, ຈຸ່ມລົງໃນນ້ຳຮ້ອນ ໃນອ່າງທີສາມ. ຖ້າທ່ານຈະໃຊ້ນ້ຳຮ້ອນໃນ ການໄລ ອຸນນະພູມຂອງນ້ຳ ຢ່າງໜ້ອຍຕ້ອງແມ່ນ 171°F ແລະ ອຸປະກອນຕ່າງໆ ຄວນຖືກຈຸ່ມນ້ຳໄວ້ ຢ່າງໜ້ອຍ 30 ວິນາທີ. ຖ້າ ທ່ານໃຊ້ນ້ຳຢາກຳຈັດເຊື້ອໂລກ ທີ່ເປັນສານເຄມີ, ນ້ຳຢາກຳຈັດເຊື້ອໂລກນັ້ນ ຕ້ອງຖືກປະສົມໃນລະດັບຄວາມເຂັ້ມຂົ້ນທີ່ເໝາະສົມ (ປະຕິບັດຕາມຄຳແນະນຳ ຂອງຜູ້ຜະລິດ ເພື່ອຮັບປະກັນ ລະດັບຄວາມເຂັ້ມຂົ້ນທີ່ເໝາະສົມ)
5. ທຸກອຸປະກອນເຄື່ອງມື ທີ່ຖືກລ້າງ, ໄລ ແລະ ກຳຈັດເຊື້ອໂລກແລ້ວ ຄວນຖືກປະວາງໄວ້ໃຫ້ແຫ້ງ ຢູ່ເທິງຂັ້ນວາງຖ້ວຍຈານທີ່ສະອາດ.

ມັນແມ່ນສິ່ງສຳຄັນ ທີ່ຄວນຮັບຮູ້ວ່າ ທຸກອຸປະກອນ ແລະ ເຄື່ອງມື ຕ່າງໆ ຈຳຕ້ອງໄດ້ຖືກລ້າງ, ໄລ ແລະ ກຳຈັດເຊື້ອໂລກ. ການທຳຄວາມສະອາດ ແມ່ນການລ້າງເອົາຝຸ່ນ ແລະ ຂັ້ນສ່ວນຕ່າງໆ ທີ່ຕິດຢູ່ຂັ້ນນອກ. ການກຳຈັດເຊື້ອໂລກ ແມ່ນສິ່ງທີ່ຈຳເປັນ ເພື່ອຫລຸດຜ່ອນຈຳນວນເຊື້ອໂລກ ຢູ່ ຕາມຂັ້ນນອກ ຈົນເຖິງ ລະດັບທີ່ປອດໄພ. ນອກຈາກການລ້າງ, ໄລ ແລະ ກຳຈັດເຊື້ອໂລກ ແກ່ອຸປະກອນກະກຽມອາຫານແລ້ວ ຂັ້ນນອກຂອງ ອຸປະກອນທີ່ຖືກອາຫານ ເຊັ່ນ: ຫນ້າໂຕະແຕ່ງກິນ, ບໍລິເວນໃນການກຽມອາຫານ ຄວນຖືກທຳຄວາມສະອາດ ເປັນປະຈຳ ເພື່ອປ້ອງກັນການແຜ່ ກະຈາຍຂອງເຊື້ອໂລກ ແລະ ຫລຸດຜ່ອນການຕິດຕໍ່ທາງເຊື້ອໂລກ. ທຸກຜິວຂັ້ນນອກທີ່ຖືກກັບອາຫານ ຄວນຖືກລ້າງ, ໄລ ແລະ ກຳຈັດເຊື້ອໂລກ:

- ຫລັງຈາກການໃຊ້ທຸກຄັ້ງ
- ເມື່ອທ່ານເລີ່ມເຮັດວຽກກັບອາຫານຂະນິດອື່ນ
- ທຸກຄັ້ງທີ່ທ່ານຍຸດເຮັດວຽກ ແລະ ອຸປະກອນເຄື່ອງມື ທີ່ທ່ານກຳລັງໃຊ້ນັ້ນ ອາດເປີດເປື້ອນໄດ້.
- ຄວນເວັ້ນໄລຍະຫ່າງ 4 ຊົ່ວໂມງ ຖ້າຫາກບໍລິເວນ ຫລື ອຸປະກອນນັ້ນຖືກໃຊ້ ເປັນປະຈຳ.

ສຳລັບຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມ ກ່ຽວກັບການປະຕິບັດ ການປະກອບການດ້ານອາຫານ,
ຕິດຕໍ່ກົມສຸຂະພາບທ້ອງຖິ່ນ ຂອງທ່ານ