

น้ำยาฆ่าเชื้อและผ้าเช็ดทำความสะอาด

น้ำยาฆ่าเชื้อ

ต้องใช้น้ำยาฆ่าเชื้อเพื่อกำจัดเชื้อโรคบนพื้นผิวใดๆ ที่มีการสัมผัสกับอาหาร

น้ำยาฆ่าเชื้อที่ได้รับการรับรอง (เช่น สารฟอกขาวคลอรีน คิวเทอรันรีแอมโมเนียม หรือไฮโดฟอร) จะระเหยได้อย่างรวดเร็ว และไม่เป็นอันตรายกับอาหารของคุณหากใช้ในปริมาณความเข้มข้นที่เหมาะสม

คุณจำเป็นต้องจัดเตรียมน้ำยาฆ่าเชื้อไว้ในทุกขั้นตอนการดำเนินการ ไม่จำกัดแค่เพียงขั้นตอนการเตรียมอาหารเท่านั้น

- ใช้น้ำเย็น คลอรีนจะระเหยได้ไวในน้ำร้อน
- ห้ามผสมสบู่หรือผงซักฟอกกับน้ำยาฆ่าเชื้อ
การผสมสบู่และสารฟอกขาวเข้าด้วยกันอาจก่อให้เกิดไอน้ำที่เป็นอันตรายต่อชีวิตได้
- ควรเปลี่ยนน้ำยาฆ่าเชื้อทุกๆ สองถึงสามชั่วโมง หรือบ่อยกว่านั้นหากน้ำยาฆ่าเชื้อสกปรก
- เช็ดล้างพื้นผิวให้สะอาดก่อนเริ่มฆ่าเชื้อ
- ใช้แถบทดสอบสารเคมีเป็นประจำ เพื่อรับประกันความเข้มข้นที่เหมาะสมของน้ำยาฆ่าเชื้อ

ทำตามขั้นตอนดังต่อไปนี้เพื่อผสมน้ำยาฟอกขาวและน้ำยาฆ่าเชื้อ:

เติมสารฟอกขาวหนึ่งช้อนโต๊ะลงในน้ำเย็นหนึ่งแกลลอน:

ล้างและเก็บผ้าเช็ดทำความสะอาดไว้
ในถังน้ำยาฆ่าเชื้อระหว่างการใช้งาน

ผ้าเช็ดทำความสะอาด
ผ้าเช็ดตัว



น้ำเย็น



ผ้าเช็ดทำความสะอาด

ผ้าเช็ดทำความสะอาดใช้เพื่อเช็ดเคาน์เตอร์และอุปกรณ์ต่างๆ
ดังนั้นจึงต้องแช่ไว้ในน้ำยาฆ่าเชื้อระหว่างการใช้งาน

การเช็ดทำความสะอาดเคาน์เตอร์และอุปกรณ์ต่างๆ ถือเป็นส่วนสำคัญที่ทำให้ห้องครัวของคุณสะอาดอยู่เสมอ
อย่างไรก็ตาม คุณจำเป็นต้องแช่และจัดเตรียมน้ำยาฆ่าเชื้อทำความสะอาดไว้ในภาชนะบรรจุน้ำยาฆ่าเชื้อระหว่างการใช้งาน
เพื่อป้องกันไม่ให้เชื้อโรคก่อตัวบนผ้าและแพร่กระจายไปตามห้องครัวของคุณได้