



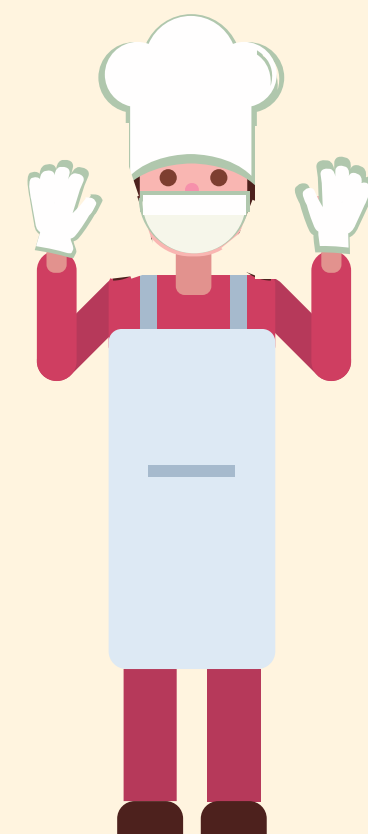
ครัวสงขมมั่นใจ ต้านภัยโควิด



10 ขั้นตอน การจัดเก็บวัตถุดิบและภาชนะพร้อมใช้ ให้ปลอดภัยจากโควิด-19

ขั้นตอนที่

- 1 สวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน
- 2 ล้างมือ 10 ขั้นตอนด้วยสบู่ (อย่างน้อย 20 วินาที) ล้างน้ำสะอาด และฆ่าเชื้อด้วยแอลกอฮอล์
- 3 สวมถุงมือที่สะอาด
- 4 เทน้ำยาซักผ้าขาว (โซเดียมไฮโปคลอไรต์) เข้มข้น **1,000** พีพีเอ็ม ใส่ถัง *
- 5 ใช้ผ้าสะอาดชุบน้ำยาซักผ้าขาว เข้มข้น **1,000** พีพีเอ็ม เช็ดฆ่าเชื้อด้านนอก **หีบห่อ**ใส่ภาชนะ/อุปกรณ์ใส่อาหารแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง **หีบห่อ**ใส่อาหารและผลิตภัณฑ์ และผึ่งให้แห้ง อย่างน้อย 10 นาที
- 6 ล้าง **ไข่อัด** ด้วยน้ำสะอาดและแช่น้ำยาซักผ้าขาว ความเข้มข้น **100** พีพีเอ็ม นาน **10** นาที ผึ่งให้แห้งและเก็บในตู้เย็นหรือห้องแช่เย็น แยกอ้างสำหรับล้างไข่ **
- 7 นำอาหาร วัตถุดิบ หรือภาชนะ ที่ทำความสะอาดแล้ว ไปเก็บในห้องเก็บวัตถุดิบ ตู้เย็นหรือห้องเย็น
- 8 หลังใช้งานเสร็จ แช่ผ้าที่เช็ดฆ่าเชื้อในน้ำยาซักผ้าขาว ความเข้มข้น **1,000** พีพีเอ็ม นานอย่างน้อย 10 นาที นำไปซักให้สะอาดและตากแห้ง นำกลับมาใช้ใหม่ได้
- 9 ถอดถุงมือทิ้งในถังขยะแยกสำหรับขยะติดเชื้อ
- 10 ล้างมือ 10 ขั้นตอนด้วยสบู่ (อย่างน้อย 20 วินาที) ล้างน้ำสะอาด และฆ่าเชื้อด้วยแอลกอฮอล์



หมายเหตุ

ไข่อัด ที่มาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐานสินค้าเกษตร และ **GMP** ซึ่งมีการล้างและฆ่าเชื้อแล้วและขนส่งมาในรถขนส่งปิดสนิท สามารถนำเข้าห้องเย็นได้เลย และล้างน้ำสะอาดก่อนนำมาใช้ปรุงอาหาร

***น้ำยาซักผ้าขาว** เข้มข้น **1,000** พีพีเอ็ม
(น้ำยา 20 ซีซี หรือ 2 ฝา ต่อน้ำสะอาด 10 ลิตร)

****น้ำยาซักผ้าขาว** ความเข้มข้น **100** พีพีเอ็ม
(น้ำยา 20 ซีซี หรือ 2 ฝา ต่อน้ำสะอาด 1 ลิตร)



Line@



FB : สงขมไทยไกลโรค



website

