

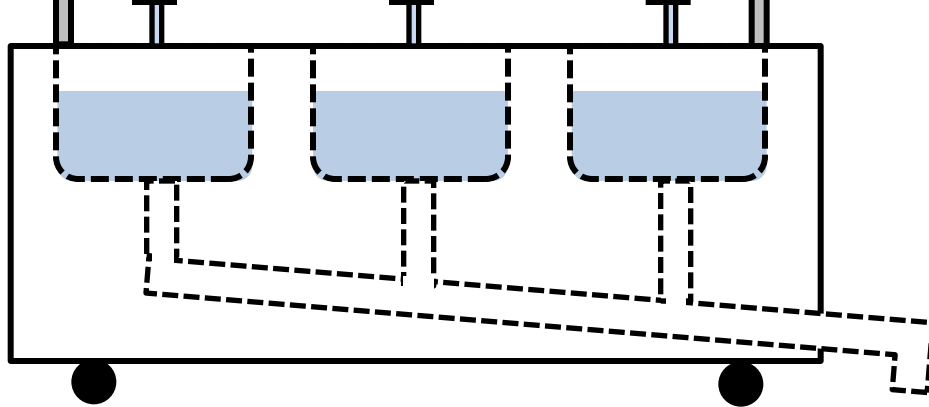
การล้างผักสด ผลไม้ ไร้สารเคมี ปลอดภัย

1 ล้างด้วยน้ำไหล
 แช่นาน 15 นาที แล้วนำ
 ไม้ตะกร้อ/ตะกรง เปิดน้ำไหล
 แรงพอประมาณ กวนผัก
 ผลไม้ ทุบเบา ประมาณ 2 นาที
ลดสารตกค้างได้ 25-63%

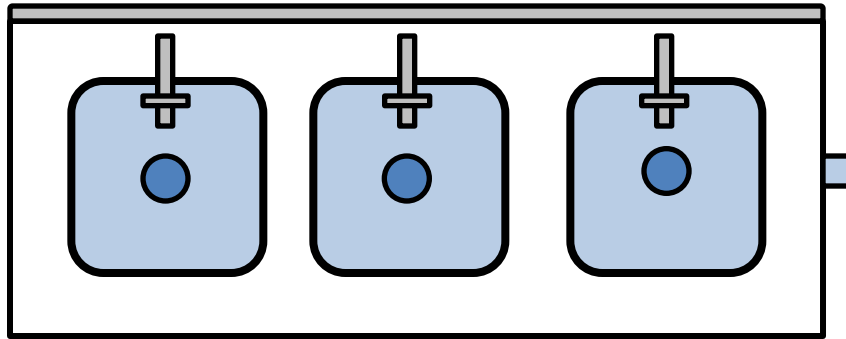
2 ผงฟูหรือเบกกิ้งโซดา
 (โซเดียมไบคาร์บอเนต)
 1/2 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่นหรือน้ำธรรมดา
 10 ลิตร แช่นาน 15 นาที แล้วล้างด้วย
 น้ำสะอาด
ลดสารตกค้างได้ 90-95%

3 น้ำส้มสายชู
 น้ำส้มสายชู 5% 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 4 ลิตร
 แช่นาน 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด
ลดสารตกค้างได้ 60-84%

กรมอนามัยส่งเสริมให้คนไทยสุขภาพดี



อ่างล้างผักเคลื่อนที่



TOP