

ขั้นตอนการเตรียมน้ำปูนคลอรีน



1. ผสมผงปูนคลอรีน 60% ตามอัตราส่วน 1/2 ช้อนชา หรือ 1 ช้อนชา หรือ 2 ช้อนชา ในน้ำ 1/2 ขัน คนให้เข้ากัน

2. ทิ้งไว้ให้ตกตะกอน



3. รินเฉพาะส่วนที่เป็นน้ำใส ผสมในน้ำสะอาด 1 ขัน (20 ลิตร)



กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข
พิมพ์ครั้งที่ 4/2554 จำนวน 60,000 แผ่น
โรงพิมพ์ สำนักงานพระพุทธศาสนาแห่งชาติ

วิธีการล้างเขียง และ:

แผงจำหน่ายอาหารในตลาดสด



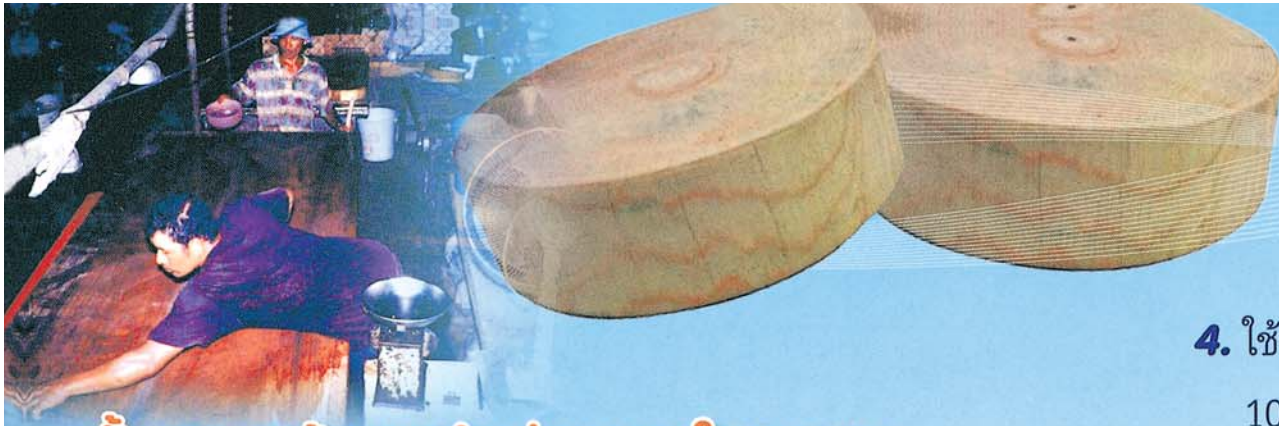
ขั้นตอนการล้างเขียงในตลาดสด

1. ก่อนล้าง ควรกวาดเศษอาหารทั้งหมดทิ้งในถังขยะ
2. สำหรับเขียงขายเนื้อสัตว์ กำจัดคราบไขมัน โดยในบริเวณที่มีไขมัน จับน้ำใช้โซดาไฟชนิด 96% ผสมน้ำในอัตราส่วน 2 ช้อนโต๊ะต่อน้ำ 1/2 ขัน ในบริเวณที่ไขมันจับน้อยใช้โซดาไฟชนิด 96% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 1/2 ขัน
3. ล้างเขียงโดยใช้น้ำสะอาดผสมน้ำยาทำความสะอาดและแปรงลวดขัดถู
4. ซ้ำเชื้อโรคโดยใช้น้ำปูนคลอรีน ความเข้มข้น 100 พีพีเอ็ม ใส่ลงในฝักบัวรดน้ำหรือแช่เขียงอย่างน้อย 2 นาที



กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข





ขั้นตอนการล้างแผงจำหน่ายอาหารในตลาดสด

1. กวาดเศษขยะบนแผงจำหน่ายอาหาร และนำไปรวมทิ้งไว้ในบริเวณที่พักขยะ
2. บนแผงที่มีคราบไขมันจับ ใช้น้ำผสมโซดาไฟราดลงบนแผงทิ้งไว้นาน 15-30 นาที และใช้แปรงลวดช่วยในการขจัดคราบไขมัน ส่วนบริเวณอื่นใช้น้ำยาทำความสะอาดช่วยในการล้าง ในบริเวณที่ไขมันจับหนาใช้โซดาไฟชนิด 96% ในอัตราส่วน 2 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 1/2 ปีบ ในบริเวณที่ไขมันจับน้อยใช้โซดาไฟชนิด 96% ในอัตราส่วน 1 ช้อนโต๊ะ ต่อน้ำ 1/2 ปีบ

3. ใช้น้ำสะอาดฉีดล้างบนแผง และกวาดล้างลงสู่ร่องระบายน้ำเสีย เพื่อชะล้างสิ่งสกปรกและโซดาไฟออกให้หมด



4. ใช้น้ำปูนคลอรีน ความเข้มข้น 100 พีพีเอ็ม ใส่ลงในฝักบัวรดน้ำรดบริเวณแผงจำหน่ายอาหาร ปล่อยทิ้งไว้เพื่อให้คลอรีนฆ่าเชื้อโรคและกำจัดกลิ่น ส่วนบริเวณที่มีกลิ่นคาวให้ใช้หัวน้ำส้วมสายชูผสมน้ำให้เจือจางแล้วรดบริเวณที่มีกลิ่นคาว

วิธีการเตรียมน้ำปูนคลอรีน

ความเข้มข้นของน้ำปูนคลอรีน	สัดส่วนและวิธีการเตรียม	
	ผงปูนคลอรีน 60%	วิธีการเตรียม
50 พีพีเอ็ม	1/2 ช้อนชา	ผสมผงปูนคลอรีนตามอัตราส่วนที่ต้องการในน้ำ 1 แก้ว คนให้เข้ากัน
100 พีพีเอ็ม	1 ช้อนชา	ทิ้งไว้ให้ตกตะกอน รินเฉพาะส่วนที่เป็นน้ำใส ผสมในน้ำสะอาด 1 ปีบ (20 ลิตร) คนให้เข้ากันก็จะได้น้ำปูนคลอรีนความเข้มข้นตามต้องการ
200 พีพีเอ็ม	2 ช้อนชา	