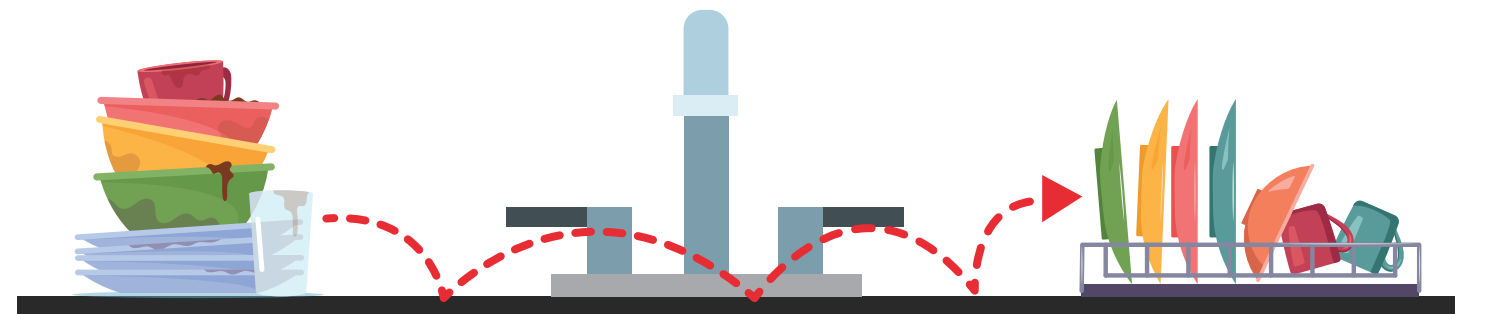


# အိုး၊ ခွက်၊ ပန်းကန်များ လက်ဖြင့်ဆေးကြောခြင်း

အစားအစာဝန်ဆောင်မှုလုပ်ငန်းတိုင်းသည် ကိရိယာများ၊ ပန်းကန်များနှင့် မီးဖိုချောင်သုံး ပစ္စည်းများကို သုံးကန့်ပါ လက်ဆေးကန်တွင် ဆေးကြောနိုင်ရမည်။



## အကြိုသန့်ရှင်းခြင်း

- အရာဝတ္ထုအားလုံးပေါ်မှ စားကြွင်းစားကျန်များကို ဆေးကြောရမည်။
- လက်ဆေးကန်တိုင်းကို သေချာစွာ ဆေးကြောရမည်။
- အိုး၊ ခွက်၊ ပန်းကန်များ မဆေးကြောမီ လက်ဆေးကန်အားလုံးကို အသင့်ပြင်ဆင်ထားပါ။

## ဆေးကြောခြင်း အနည်းဆုံး 110°F

- အကြိုပြုထားသော အပူချိန် 110°F (သို့မဟုတ် ထုတ်လုပ်သည့်စက်ရုံ၏ ညွှန်ကြားချက်များအတိုင်း) နှင့်အတူ ပူနွေးသော ဆပ်ပြာပါသည့် ရေကို အသုံးပြုပါ။ အပူချိန်ကို သာမိုမီတာဖြင့်စစ်ဆေးပါ။
- အရာဝတ္ထုများကို ဆပ်ပြာနှင့် ဘရပ်ရှ်ဖြင့် ပွတ်တိုက်၍ ဆေးကြောပါ။

## ရေဆေးခြင်း

- ရေဆေးရန်အတွက် သန့်ရှင်းသောရေကို အသုံးပြုပါ။ သို့မဟုတ် ပန်းကန်များမှ ဆပ်ပြာမြှုပ်ကို ဖယ်ရှားရန် ရေဖျန်းပါ။

## ပိုးသတ်ခြင်း

- လိုအပ်သော ပြင်းအားနှင့် ထုတ်လုပ်သည့်စက်ရုံ၏ ညွှန်ကြားချက်ပါ ထိတွေ့ချိန်အတိုင်း အတည်ပြုထားသော အစားအစာထိတွေ့မှု ပိုးသတ်ဆေး (ဥပမာ chlorine သို့မဟုတ် QUAT) ကို အသုံးပြုပါ။ သင့်လျော်သော စစ်ဆေးတံဖြင့် ပြင်းအားကို စစ်ဆေးပါ။
- နောက်ထပ်အသေးစိတ်အချက်အလက်များအတွက် “ပိုးသတ်ဆေးအချက်အလက်စာရွက်” ကို ကိုးကားပါ။

## လေဖြင့် အခြောက်ခံခြင်း

- အရာဝတ္ထုများကို အခြောက်ခံရန် သီးခြားခွဲထားပါ။
- ကိရိယာပစ္စည်းများကို မသိမ်းဆည်းမီ လေဖြင့်အခြောက်ခံပါ။
- ပြီးသွားသည့်အခါ လက်ဆေးကန်များမှ ရေကိုသွန်ချပြီး နောက်နောင်အသုံးပြုရန်အတွက် လက်ဆေးကန်ကို သန့်ရှင်းရေးလုပ်ပါ။