

"It's about making it your culture not just training"

“ทำให้เป็นนิสัยของคุณ ไม่ใช่เพียงการฝึกอบรม”



How to use cleaning cloths

วิธีการใช้ผ้าเช็ดทำความสะอาดภาชนะห้องครัว

Surveys have found that dish cloths used in commercial kitchens have high bacteria levels, including E. coli. จากการสำรวจพบว่าผ้าเช็ดจานที่ใช้ในครัวเชิงพาณิชย์มีแบคทีเรียอยู่ในระดับสูงรวมทั้งเชื้อ E. coli

When combined with limited hygiene knowledge this can lead to the spread of food borne illness. เมื่อรวมกับความรู้ด้านสุขอนามัยที่มีอยู่อย่างจำกัด สิ่งนี้สามารถนำไปสู่ การแพร่กระจายของโรคที่เกิดจากอาหาร

Cloths used for wiping food preparation surfaces become soiled very quickly. ผ้าที่ใช้สำหรับการเช็ดพื้นผิวที่เตรียมอาหารจะกลายเป็นแหล่งสกปรกได้อย่างรวดเร็ว

They are often wet and tend to be used for both clean and dirty surfaces, spreading bacteria from one surface to another (cross contamination). ผ้ามักจะเปียกและมีแนวโน้มจะถูกใช้เช็ดทั้งพื้นผิวที่สะอาดและที่สกปรก ซึ่งก่อให้เกิดการแพร่กระจายแบคทีเรียจากพื้นผิวด้านหนึ่ง ไปสู่อีกด้านหนึ่ง (การปนเปื้อน)

There is little point in providing separate surfaces for different food preparations if all surfaces are cleaned with the same cloth.

มีสิ่งเล็กน้อย ในการจัดเตรียมเพื่อแยกพื้นผิวสำหรับการเตรียมอาหารที่ต่างประเภทหากพื้นผิวเหล่านั้นถูกทำความสะอาดด้วยผ้าผืนเดียวกัน

Dish cloths offer the perfect environment for bacterial growth as the cloths often have residue of foodstuffs, dirt and grease, which can lead to food poisoning.

ผ้าเช็ดจานถือเป็นแหล่งเหมาะสมที่สุดสำหรับการเจริญเติบโตของแบคทีเรียเนื่องจากผ้ามักจะมียังมีสิ่งตกค้างของอาหาร สิ่งสกปรกและคราบไขมันซึ่งสามารถนำไปสู่โรคอาหารเป็นพิษ

It is especially important to protect ready-to-eat food from bacteria.

ถือเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งในการป้องกันอาหารที่พร้อมรับประทานจากแบคทีเรีย



Food Hygiene Asia

Training Specialists

www.foodhygieneasia.com

www.facebook.com/foodhygieneasia.com

Our training spends more time ‘doing’ and less time ‘listening’

การฝึกอบรมของเราใช้เวลา “ทำ” มากขึ้น และใช้เวลา “ฟัง” น้อยลง

This is because the food will not be cooked, so any bacteria on the food will not be killed.

เนื่องจากว่าอาหารจะไม่ได้รับการปรุงสุก ฉะนั้นแบคทีเรียที่อยู่ในอาหารจะไม่ถูกทำลาย

Tips to prevent dish cloth cross contamination

เคล็ดลับสำหรับการป้องกันการปนเปื้อนจากผ้าเช็ดจาน

These simple tips can help reduce the possibility of cross contamination caused by dish cloths in your premises: เคล็ดลับง่ายๆเหล่านี้สามารถช่วยลดความเป็นไปได้ของการปนเปื้อนที่เกิดจากผ้าเช็ดจานในสถานที่ของคุณ

Where possible replace cleaning cloths with paper towel/single use cloths to eliminate the need to wash and sanitise the cloth regularly;

หากเป็นไปได้ให้แทนที่ผ้าที่ใช้ในการทำมาสะอาด้วยด้วยกระดาษเช็ดมือหรือผ้าที่ใช้ครั้งเดียวทิ้งเพื่อลดความจำเป็นในการซักและฆ่าเชื้ออย่างสม่ำเสมอ

Replace cloths on a regular basis, especially if frayed or torn;

เปลี่ยนผ้าผืนใหม่อย่างสม่ำเสมอ โดยเฉพาะผ้าที่ขาด

Colour code your cleaning cloths for the different areas and chemicals that they are being used for;

ทำรหัสสีทำความสะอาดสำหรับพื้นที่ที่แตกต่างกันรวมทั้งสารเคมีที่ใช้ในการทำมาสะอา

Wash the dish cloth out after each use, using hot water and detergent.

ซักผ้าหลังการใช้แต่ละครั้ง โดยใช้น้ำร้อนและผงซักฟอก

Immerse cloth in boiling water for 2 minutes and leave to air dry before reusing;

แช่ผ้าในน้ำเดือดเป็นเวลา 2 นาที และตากให้แห้งก่อนนำไปใช้

Ideally cloths should be washed daily in a washing machine or dishwasher on a hot cycle;

ปกติแล้วผ้าควรได้รับการซักทุกวันด้วยเครื่องซักผ้าหรือเครื่องล้างจานด้วยระบบความร้อน

Clean cloths should be provided at the start of each working day;

ผ้าที่สะอาดควรจะถูกเตรียมไว้สำหรับการเริ่มต้นทำงานในแต่ละวัน

Have a designated place in the kitchen for dirty cloths to prevent them from being reused before being washed. ควรทำสัญลักษณ์พื้นที่ในครัวไว้สำหรับการเก็บผ้าที่สกปรกเพื่อป้องกันไม่ให้เกิดการนำผ้าเหล่านั้นมาใช้ซ้ำก่อนที่จะถูกซัก

Dirty tea towels (used for dry dishes) can also spread bacteria, so it is important to wash them regularly and use them for their specific purpose only.

ผ้าสกปรกที่ใช้แล้วแห้งจากการเช็ดจานสามารถแพร่กระจายเชื้อแบคทีเรีย ดังนั้นมันเป็นสิ่งสำคัญที่จะต้องซักอย่างสม่ำเสมอและใช้สำหรับวัตถุประสงค์เฉพาะอย่างเท่านั้น

Food Hygiene Asia

Training Specialists

www.foodhygieneasia.com

www.facebook.com/foodhygieneasia.com

Our training spends more time ‘doing’ and less time ‘listening’

การฝึกอบรมของเราใช้เวลา “ทำ” มากขึ้น และใช้เวลา “ฟัง” น้อยลง