

วิธีใช้ "เชียง" ให้ปลอดภัย

นำเสนอเมื่อ : 21 มิ.ย. 2565

เชียง ...อุปกรณ์คู่ครัวที่ทุกบ้านขาดไม่ได้ ไม่ว่าจะหั่น สับ ซอย กับเนื้อหรือผัก ก็ต้องใช้เชียงเพื่อรองรับมีดทั้งนั้น ดังนั้น การเลือกไซเชียงจึงต้องใส่ใจกันสักนิด โดยเชียงที่นิยมใช้ในปัจจุบันมี 2 ชนิด คือ เชียงไม้ และเชียงพลาสติก ผู้ใช้ควรเลือกเชียงที่มี พื้นผิวเรียบ ไม่มีรอยขูด หรือร่องเงื่อนลึกสูง จนไม่สามารถล้างทำความสะอาดได้ ส่วนการทำความสะอาดเชียงต้องทำทุกครั้งก่อนและหลังการใช้งาน โดยเฉพาะเชียงที่ไซหั่น เนื้อสัตว์ ต้องล้างคราบไขมันออกให้สะอาดหมดจด

สำหรับร้านค้าที่ไม่ได้ใช้เชียงตลอดเวลา ต้องใช้ผ้าสีคลุมเชียงเพื่อป้องกันแมลงวันตอมการใช้เชียงที่ถูกวิธีต้องแยกเชียงสำหรับ หั่นอาหารสุก ดิบ หรือผัก เพื่อเป็นการป้องกัน เชื้อโรคระหว่างอาหารสุกกับอาหารดิบ และ การเก็บรักษานั้น ต้องเก็บเชียงไว้ให้สูงกว่าพื้นผิวเป็นเชียงไม้ต้องหมั่นนำออกผึ่งแดดเพื่อป้องกันเชื้อราที่มักเกิดขึ้นได้ง่ายหากมีความชื้น มากเกินไป

เพราะเชียงที่สกปรกเมื่อนำมาใช้งาน แทนที่จะได้ประโยชน์กลับเสี่ยงต่อเชื้อโร ที่ใครๆ ก็ไม่ต้องการ

ขอบคุณที่มาจาก [กรมอนามัย](#)