

مراحل شست و شو سبزی



پاکسازی: این مرحله همان مرحله تمیز کردن سبزی هاست. به این ترتیب که قسمت هایی که گل به آنها چسبیده و قسمت های

غیر قابل استفاده جدا می شوند.



گل زدایی: در این مرحله سبزی ها را در آب غوطه ور می کنیم تا گل و لای آن گرفته شود.



انگل زدایی: برای این کار، به ازای هر لیتر آب سه قطره مایع ظرفشویی اضافه می کنیم و سبزی ها را در آن ریخته و بعد از سه تا پنج دقیقه آبکشی می کنیم.

ضد عفونی: آخرین مرحله شست و شوی سبزی ها همین

مرحله است. در آخرین قدم، به ازای هر پنج لیتر آب، نصف قاشق چای خوری پودر «پرکلرین»

داخل آب بریزید. سبزی ها را به مدت سه تا پنج دقیقه در

آن غوطه ور کرده و بعد به دقت آبکشی کنید. با انجام این

مراحل می توانید با خیال راحت سبزی ها را میل کنید و از

بیماری های ناشی از آن در امان باشید.



واحد بهداشت محیط بیمارستان بنت الهدی