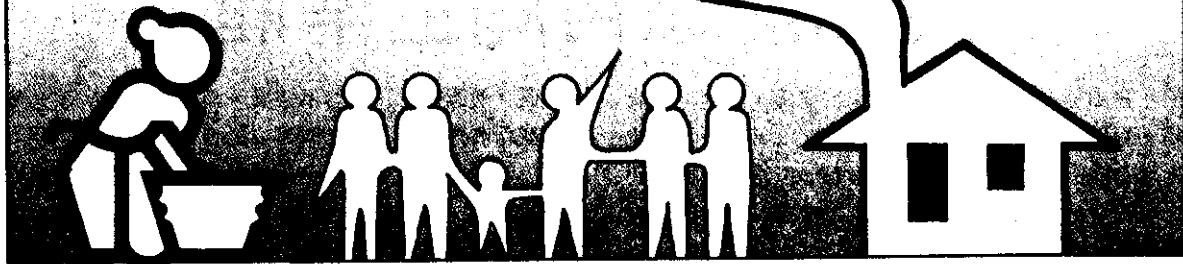


農村家庭 家事改進



· 劉斌

隨時注意廚房衛生

廚房是烹調和保存營養物的場所，也是家人獲得營養與健康最重要的地方，不但要隨時注意清潔衛生，而且廚房的設備，亦應作適當的安排，以提高主婦的工作效率。

(一)廚房和餐廳應接近，注意光線充足，空氣流通，地面最好能敷水泥，牆壁粉刷白色。

(二)廚房應設水槽，水槽要暢通陰溝，水槽邊應存放肥皂、刷子、小刀，以便隨時取用。

(三)廚房外面備置垃圾箱和泔水桶，注意加蓋，每天清除一次。

(四)地面每天至少洗掃一次，溝道經常通清，隔幾天大掃除一次。

(五)廚房和餐室裝置紗門、紗窗，以防蚊蠅。炊具、餐具、餐桌應常用肥皂水洗刷清潔，廚櫃的紗門應嚴密，預防蟑螂、老鼠侵入。

(六)刀、鏟、鍋等炊具和盆、碗、箸、匙等餐具，要放在固定便利取用處。

(七)廚房除了要保持清潔外，還



清潔的廚房，健康的飲食(阿郎)

須注意安全，容易引火的燃料應遠離爐灶，以免發生意外。

(八)最好能在廚房旁邊備置消防水桶和砂，經濟許可，用滅火機。