



## Bakteri Berbahaya Bisa Jadi Ada di Kulkas Anda.



Tips And Trik

---



**Kulkas adalah tempat menyimpan bahan makanan dalam keluarga. Oleh karena itu, kulkas harus bersih agar makanan tetap segar dan sehat untuk dikonsumsi keluarga Anda. Berikut beberapa tips untuk membersihkan kulkas.**

Kapan terakhir kali Anda membersihkan kulkas? 6 bulan yang lalu? Atau bahkan setahun yang lalu?

Kebersihan kulkas merupakan hal yang sering terlupakan oleh kita padahal kulkas merupakan tempat menyimpan makanan yang kita konsumsi.

Jika tidak dibersihkan, kulkas bisa menjadi tempat berkembang biaknya bakteri dan kuman berbahaya seperti E.coli, lesteria, salmonella dan berbagai jamur yang dapat mempengaruhi kesehatan kita.

Agar tetap bersih, kulkas seharusnya dibersihkan secara berkala.

Lalu apa sajakah yang perlu dilakukan agar kulkas Anda tetap bersih dan sehat?

### **Bersihkan Rak satu minggu sekali**

Rak-rak kulkas merupakan bagian yang paling kotor dan sangat mudah terkontaminasi kuman karena bagian inilah yang bersentuhan langsung dengan makanan yang disimpan. Waktu yang disarankan untuk membersihkan adalah satu minggu sekali.

Keluarkan semua rak dari kulkas, cuci dengan sabun cuci piring dan air yang mengalir dan keringkan sebelum dipasang kembali.

### **Bersihkan Kulkas Secara Berkala**

Untuk kebersihan kulkas secara menyeluruh, disarankan minimal 3 bulan sekali.

Saat ini, Anda perlu mengeluarkan semua makanan dan rak, lalu bersihkan semua dinding dalam dan luar dengan kain lap. Gunakan campuran air hangat dan sabun cuci agar lebih bersih.

### **Gunakan Air Hangat & Baking Soda**

Jika terdapat noda membandel, seperti noda percikan kuah yang menempel, gunakan air hangat dan sedikit baking soda.

Membersihkan kulkas bukan hanya dapat mencegah berkembangnya berbagai bakteri dan kuman, tetapi juga bermanfaat untuk keawetan kulkas Anda.

Bagaimana dengan Anda? Apakah Anda telah membersihkan kulkas secara berkala?

