

食品企业ISO22000资质办理--食品企业常用的清洗、消毒方法1

产品名称	食品企业ISO22000资质办理--食品企业常用的清洗、消毒方法1
公司名称	河南蓝蜗牛商务服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	漯河市郾城区井冈山路北段莱茵风景26幢505号 (注册地址)
联系电话	15539593333

产品详情

食品企业常用的清洗、消毒方法1

一、清洗剂和消毒药物

(一)水：水的基本清洗剂，用量大，使用广泛。使用水进行清洗时，同时利用热能或搅拌，流动摩擦以及压力喷射等物理能量，可大大提高水的洗涤效果。

(二)硷水溶液(NaOH)：适当组份的碱水溶液脱脂洗涤力极强，适当加热再辅以喷射力洗涤效果更好。广泛使用机器、设备、管道等的清洁洗涤。

(三)表面活性剂：又称为人工合成洗净剂，具有促进液体渗透、融化、发泡等作用。多种洗涤剂、消毒剂广泛用于生产和生产经营场所的清洁消毒。

(四)含氯消毒剂：这类药物有次氯酸钠，漂白粉，二氯异氰尿酸钠等，含氯消毒剂的消毒能力主要取决

于其中所含的有效氯的含量，有效氯的含量愈高，消毒能力愈强。

(五)75%乙醇：是目前医药卫生领域应用ZUI为广泛的消毒剂，主要应用于皮肤和器具、容器的消毒。是一种良好的皮肤消毒剂。

(六)氧化物类消毒剂：包括双氧水、臭氧、二氧化氯等氧化剂。二氧化氯因其良好的性能使用范围愈加广泛。

二、清洗、消毒方法

(一)物理消毒法：使用物理方法杀灭法或清除病原微生物及其它有害微生物称为物理消毒法。常用的有：

1、机械除菌：是用机械的方法从生产经营场所和机械设备、容器具、管道等除去污染的有害微生物，减少食品被污染的机会。常用的方法有干式或湿式清洗，通过冲洗、刷、擦、抹、扫、铲除、通风、过滤等达到清除有害微生物和去污目的。具有简单、方便、实用廉价的优点。

2、热力消毒：热力消毒是一种应用ZUI早，效果取可靠，使用ZUI广泛的方法，包括煮沸、流通蒸汽、巴氏低温消毒(62~65℃，30min)、红外线消毒等。

3、辐射消毒：包括紫外线消毒和电离辐射消毒。

(1)紫外线消毒：紫外线是一种低能量(5eV)的电磁辐射波，在短波段(240.0-280.0nm)附近的紫外线有较强的杀菌力。目前紫外线杀菌多用253.7nm紫外线波长进行杀菌。

利用紫外线杀菌是用人工制造的紫外线杀菌灯进行的。

(2)电离辐射消毒：电离辐射消毒是指利用r射线电子辐射能穿透物品，杀死其中的微生物所进行的低温灭

菌方法，因为该消毒方法不升高被照射物品的温度而达到消毒灭菌目的，而称之为“冷”灭菌。电子辐射能穿透被辐射物品，不受物品包装、形态的限制，因此使用范围非常广泛。

(二)化学消毒法：使用化学消毒剂进行消毒，称为化学消毒法。

理想的化学消毒剂应具备有效浓度低、作用速度快、性质稳定、易溶于水，可在较低温度下应用，不易受酸、碱、有机物等因素影响，无色、无味、消毒后易于除去残留药物，毒性低，使用无危险，价格低廉，对物品无腐蚀性等条件，目前应用于食品加工经营的消毒剂主要有以下几种：

- 1、含氯化合物：用于消毒的含氯化合物种类很多，有：漂白粉、次氯酸钙、二氯异氰尿酸钠等。
- 2、醇类：75%乙醇消毒。
- 3、酸类：常用的有乳酸。
- 4、过氧化物类：有过氧乙酸、过氧化氢、二氧化氯和臭氧等。