

食品企业生产许可证办理、ISO22000资质办理--食品企业常用的清洗、消毒方法4

产品名称	食品企业生产许可证办理、ISO22000资质办理--食品企业常用的清洗、消毒方法4
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4

五、食品加工场所空气消毒

(二)紫外线杀菌

目前所使用的紫外线杀菌灯是以253.7nm波长紫外线。紫外线是一种低能量的电磁辐射，照射能量能产生激发作用。紫外线照射杀菌是使微生物细胞内核酸、原浆蛋白和酶发生化学变化而死亡。紫外线有广谱杀菌作用，可杀死包括细菌、结核杆菌、芽胞和真菌在内的多种微生物。

紫外线杀菌必须选择合适的波长(253.7nm波长效果ZUI好)并需要有足够的杀菌时间，紫外线的穿透能力差，因此必须直接照射到微生物表面或物体表面才能起到杀菌作用。由于紫外线可以透过澄清、透明的水，因此可以用于生产用水的消毒。另外，紫外线的杀菌效果受到温度(适宜温度20~40℃)，湿度(60%以下)、悬浮物、有机物等的影响。

由于空气几乎不吸收紫外线，因此紫外线杀菌灯会产生量大的杀菌效果。原则上有一切食品生产加工经营场所都可以安装紫外线杀菌灯进行空气消毒。

紫外线对物体表面杀菌具有特殊意义，如食品加工所使用的工作台面、切熟食品的墩、板及其工具、容器及必须进行消毒的纸张、塑料包装的表面均可使用紫外线实施杀菌消毒，但紫外线穿透性能差，仅能杀灭直接照射到的微生物，对照射不到的部位没有杀菌作用。对工具、厨房用器具实施表面消毒时，必须洗净除去污物，否则杀菌效果就要降低。使用紫外线灯实施表面消毒，应在灯管上部安装反光罩，将紫外线反射到下面的拟消毒表面。灯管安装应距离被消毒物1m左右，消毒有效区为灯管周围1.5~2m处，时间为30min。

(三)熏蒸消毒

熏蒸消毒是利用消毒药物气体或烟雾，在密闭空间内进行熏蒸达到消毒目的。该方法既可用于处理室内空气(污染的空气)，亦可用于处理污染的表面。食品生产经营场所应定期实施熏蒸消毒，以保证生产场所及空气的清洁。

现在常用的包括：(1)乳酸熏蒸 (2)甲醛熏蒸 (3)过氧乙酸熏蒸 (4)二氧化氯熏蒸

六、食品加工用抹布、菜板等的清洗消毒

抹布具有良好的吸污力和吸水力，在含水状态下，易形成细菌繁殖灶。其污染情况多和菜板、墩、菜刀相同，有报告污染细菌达到 $10^4 \sim 8/cm^2$ ，大肠菌群达 $10^4 \sim 6/cm^2$ 。因此每天应当进行清洗、消毒。根据场所、使用目的应准备大量专用抹布分别使用。抹布的清洗、消毒过程是：

- 1、用加洗涤剂的热水洗净；
- 2、反复的涮洗；
- 3、煮沸消毒30min；
- 4、热风机干燥(或太阳干燥)；

5、保洁存放。

食品加工过程使用的毛巾应参照抹布消毒分别进行清洗消毒。菜刀应每日清洁，做到光亮洁净，并用75%酒精擦拭消毒。

餐饮业菜板(墩)的清洗、消毒应经常进行。由于木制菜板吸湿性的物点，食品的浸出物和水、细菌可一起被吸入(浸进)，往往成为细菌的良好滋生地。无论怎样清洗，其效果也是在表面。因此木质菜板经常用刀刮除菜板上的油污、杂物；并用150~300mg/L有效氯消毒液洗消毒或用沸水浸烫5min以上；消毒后或浸烫后菜板立即晾放，保持清洁。