

# 消毒杀菌服务企业等级资质证书办理

产品名称	消毒杀菌服务企业等级资质证书办理
公司名称	清远远中信息科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	清远市清新区太和镇新宁路2号中之二宜禾新城E幢首层47号铺
联系电话	18813558434 18813558434

## 产品详情

### 1、高温煮沸消毒：

将需要消毒的餐具洗涤洁净后置入沸水中煮5-10分钟；取出后记得自然干燥，不要用毛巾擦拭以免细菌感染。

### 2、蒸汽消毒：

将洗涤洁净的餐具置入蒸汽柜或箱中，使温度升到100 时消毒5-10分钟；用锅加水煮沸后产生大量蒸气消毒餐具，效果也很好,不会使餐具挂上水碱，也是很好的消毒方法之一。

### 3、烤箱消毒：

如红外消毒柜等，温度一般在120 左右，消毒15-20分钟。

### 4、浸泡消毒：

浸泡不耐高温的餐具，特别是玻璃杯、啤酒具、密胺餐具等会遇热爆裂、变形的，可使用84消毒液等按比稀释后浸泡。

浸泡时一定要注意药液必须没过杯具餐具；浸泡时间要充足，一般需15~30分钟；浸泡后再用清水冲洗干净，好用流动水冲洗。

### 5、紫外线消毒：

紫外线消毒杀菌一般用于冷菜间。在菜品制作前后半小时应将紫外线灯打开至少30分钟，切记：开启紫外线灯杀菌消毒是在操作间没有人的情况下进行，否则会对操作人员造成健康方面的损伤。

6、酒精消毒：一般用于菜板菜刀。操作时将清洁过的菜刀砍立于菜板上，淋少量酒精于菜刀菜板上点燃，火焰燃尽后即可。

但此操作具有一定危险性和安全隐患，所以一定要注意操作安全。更稳妥的办法是直接将清洁过的菜刀菜板至于沸水中煮5-10分钟后捞出自然晾干。

7、空气消毒：

使用获得卫生部消毒产品卫生许可批件、适宜于超低容量喷雾器消毒的消毒剂进行喷雾消毒。

特别注意的是空气消毒前一定要将食物、餐具、调料等物资进行加盖、密封、入柜、入冰箱、冰柜等措施，空气消毒前将门窗关闭，操作人员要采用戴口罩手套等保护措施，操作完后约半小时，将门窗打开让新鲜空气流动。