

消毒服务企业资质证书办理需要具备条件

产品名称	消毒服务企业资质证书办理需要具备条件
公司名称	遵义卓驰企业管理有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	贵州省遵义市新蒲新区二号还房小区23栋64室
联系电话	15085606840

产品详情

消毒服务企业资质证书办理需要具备条件

杀灭或清除传播媒介上病原微生物，使其达到无害化的处理。通常来说，消毒指杀灭环境中的微生物，防止环境中的细菌二次污染食品而导致菌落超标。

例如，食品接触面的清洗消毒，洗手消毒，空气消毒等，都是针对产品所处的环境。

消毒一般对微生物孢子无效，消毒不需要杀灭体系中所有的微生物，只要达到预定的要求，一般需要将体系中的致病和条件致病的微生物除去或使之丧失活性。

消毒可分为高程度消毒、中程度消毒、低程度消毒。

食品车间常见消毒方法，包括：

(1) 高效消毒法：能杀灭一切致病微生物，包括紫外线消毒、臭氧消毒、含氯消毒剂等，如：对车间空气进行紫外线消毒、臭氧消毒；氯气消毒水源、次氯酸钠消毒浸泡工作服等。

(2) 中效消毒法：能杀灭除芽孢外的致病微生物，包括热力消毒法、醇类、酚类、超声波等，如用75%酒精进行皮肤消毒、70-75℃下煮30min或80℃下煮15min，100℃煮沸5-6min等。

(3) 低效消毒法：能杀灭细菌繁殖体、亲脂病毒，包括单链季铵盐、双胍类等。

4. 杀菌

是指杀灭物体中的致病菌，物体中还含有芽孢、嗜热菌等非致病菌。通常来说，杀菌指对食品中的细菌进行杀灭，使剩余的细菌在保质期内不会大量繁殖而引发食品变质。

目前杀菌的方法很多：巴氏杀菌(pasteurization)、紫外照射、核辐射、电磁波、化学熏蒸、低剂量的辐照、臭氧杀菌等。

目前国际上通用的巴氏杀菌法主要有两种：

(1) 将液体加热到62~65℃，保持30分钟。采用这一方法，可杀死液体中各种生长型的致病菌，灭菌效率可达97.3%~99.9%，经杀菌后残留的只是部分嗜热菌、耐热性菌及芽孢等，这些细菌中占多数的是乳酸菌，乳酸菌不但对人无害反而有益健康。

(2) 将液体加热到75~90℃，保温15~16秒，其杀菌时间更短，工作效率更高。

5.如何区分使用

(1) 在食品领域，一般使用“杀菌”这样的用语，但在卫生学中仅仅使用“消毒”、“灭菌”，没有“杀菌”这样的说法。

(2) 很多场合，杀菌与灭菌近似的操作。前者不是使全部的对象微生物灭绝，而是杀灭耐热性差、对健康危险性高的微生物的意思，使微生物的数量“有意义(明显)”减少的意思。后者是对生存的微生物全部杀灭的意思。

(3) 消毒常指杀灭环境中的微生物，可以采用杀菌和灭菌的操作方式。