

常州储存仓库消杀证明 货物核酸 消杀检测

产品名称	常州储存仓库消杀证明 货物核酸 消杀检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662248593 18662248593

产品详情

一.餐厅的消毒方法和要求

1.1物体表面

(1) 餐厅的地面、电梯，以及经常使用或触摸的物体表面如门窗、柜台、桌椅、门把手、话筒等表面部位，应进行湿式消毒：用含有效氯含量为250mg/L ~ 500 mg/L的消毒溶液拖擦或喷洒。耐湿物品必要时用含有效氯250mg/L ~ 500 mg/L的泡腾片消毒溶液浸泡30min。用健之素双链季胺盐（17%）消毒液与水按1:600倍稀释，擦拭、喷洒，作用时间15min~30min，或浸泡消毒物品。传染病流行期间或发现疑似传染病病人时，应增加消毒次数或采取即时消毒。

(2) 台布、座位套等应定期清洁消毒，耐热耐湿的物品在清洁后，用流通蒸汽100 作用20min ~ 30min或煮沸消毒作用15min ~ 30min。不耐热物品，清洁后用含有效氯含量为250 mg/L的消毒溶液中浸泡30min后，干燥后待用。

(3) 若在传染病流行期间正常营业者应对以上部位加强消毒。建议每天清洁消毒2~4次，前厅问询处、休息空间、座椅至少每天清洁消毒2~4次。台布、座位套等应先消毒后清洗，耐热耐湿的物品先用流通蒸汽100 作用20min或煮沸消毒作用15min后，作清洁处理。不耐热物品，用含有效氯含量为250 mg/L的消毒溶液中浸泡30min后，作清洁处理。发现疑似传染病病人时，立即采取上述消毒措施。

二.厨房的消毒方法和要求

2.1表面消毒

2.1.1餐具

使用过的餐具清洁后，物理消毒，可采用流通蒸汽100 作用20min、煮沸消毒作用15min ~ 30min或消毒碗柜消毒。其次选用化学消毒，可用含效氯含量为250mg/L的泡腾片消毒溶液浸泡30min，清洗后晾干备用。

2.1.2刀和砧板等炊具的消毒

(1) 生熟操作用具分开清洗、消毒。刀和砧板等炊具使用后应清洗消毒。

(2) 流通蒸汽100℃作用20min或煮沸消毒作用15min。不耐热的可用化学消毒法，可用含有效氯含量为250mg/L~500mg/L的泡腾片消毒溶液浸泡30min，清洗后备用。

2.1.3冰箱、水池、周转箱等的消毒

存放熟食的冰箱、清洗用水池、放置食品原料的周转箱等应每天清洁后消毒。方法为用含有效氯含量为250mg/L~500mg/L的泡腾片消毒溶液擦拭或浸泡30min，清洗后备用。或用双链季胺盐（17%）消毒液与水按1:600倍稀释，擦拭、喷洒，作用时间15min~30min，或浸泡消毒物品，清洗后备用。

2.1.4垃圾桶

垃圾要及时清运，未清运的垃圾应置于有盖的桶内，每天用有效氯含量1000mg/L的消毒泡腾片消毒溶液喷洒垃圾桶内外表面。

三.餐具的消毒方法和要求

(1) 物理消毒方法，流通蒸汽100℃作用20min、煮沸消毒作用15min，或使用臭氧餐具消毒柜、紫外线餐具消毒柜、自动冲洗消毒洗碗机，则按说明书要求操作。

(2) 化学消毒，可用含有效氯为250mg/L~500mg/L的泡腾片消毒溶液浸泡30min，清洗后晾干备用。