

杭州消杀公司告诉你开水烫餐具消毒并不靠谱

产品名称	杭州消杀公司告诉你开水烫餐具消毒并不靠谱
公司名称	杭州蚂零鼠环保科技有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	浙江省杭州市萧山区北干街道兴议家园13幢泰岳数字港1503室
联系电话	18867540091 13605817015

产品详情

每逢节假日，不少人会选择家庭或好友聚餐。饭前件事，少不了用开水烫餐具。用普通的开水烫餐具，真的可以消毒杀菌吗？

此前，山东出入境检验检疫局做过实验：对两个盘子进行菌落检测，模拟日常生活将A盘用100℃的热水，B盘用50℃的热水各进行了5秒钟的淋洗。结果显示，两个盘子在开水淋烫后，细菌数值下降很少，杀菌效果不明显。专家表示，高温消毒要达到效果，必须具备两个条件：一个是温度够高，另一个是时间够长。因为引起胃肠道疾病的细菌多数要经100℃高温作用1至3分钟或80℃高温加热10分钟才能死亡。饭前用开水淋烫碗筷，很难满足这两个条件，因此杀菌作用不大。

外出吃饭餐具应该怎么处理？尽量去卫生达标的餐馆。如果坚持烫餐具，尽量用100℃的水烫1至3分钟，或用80℃的水加热10分钟进行操作。在家时，餐具摆放、使用注意以下几点：餐具在完全晾干之前不要把它们擦在一起，否则容易增加细菌滋生；定期对餐具进行消毒灭菌处理，包括“煮沸消毒”法（将餐具置入沸水中煮沸5至10分钟）、“蒸汽消毒”法（将餐具放入蒸汽柜中，调节温度至100℃，消毒5至10分钟）等。

综上所述，在外就餐时，如果水不够热、时间不够长，开水烫餐具基本上没啥用。如果想吃得安全、放心，还是挑干净卫生的餐厅为好。