

餐具消毒有哪些简单方法？

产品名称	餐具消毒有哪些简单方法？
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

餐具消毒的方法有很多，概括起来有以下方法。

- 1、蒸汽消毒——将餐具按照大小清洗干净后摆放到一个干净的大笼屉上，盖上盖子，加火蒸。当水沸腾后，再继续蒸20-30分钟。采取[自然冷却法](#)，将餐具冷却。使用时一定不要再用脏抹布擦拭，使得餐具被污染而再次成为传染源。
- 2、紫外线消毒——太阳光紫外线具有较强的杀菌能力，如果上述方法不能采用时，可以将餐具洗净后，在烈日下曝晒40分钟以上，可以起到消毒杀菌的作用。晾晒时要注意不要被尘土和蚊蝇污染。
- 3、煮沸消毒法——此法在农村家庭中使用较简单，[煮沸消毒法](#)。煮沸消毒法适用于家庭用餐具如碗、筷、盘、碟、盆、勺等消毒。可靠。具体做法：将冲洗过的碗、盆等餐具直立放置在锅中，加入清水浸没被消毒的餐具，然后继续煮沸5-15分钟即达到到消毒目的随后，倒去废水，把消毒好的餐具放在干净的碗柜中备用。
- 4、漂白粉消毒——成效良好。
5%漂白粉上清液浸泡餐具30分钟，即达到消毒成效。用1片[漂精片](#)调成糊状，加入1000毫升水中配成每升200毫克有效氯的[消毒液](#)，浸泡洗净的餐具5分钟，同样达到消毒目的,漂白粉[消毒餐具](#)操作简便。一般情况下，每配置一次消毒液，可反复使用4小时。由于漂白粉属[含氯消毒剂](#)，消毒后的餐具常留有氯味，对人有一定的抚慰性，故在使用该类餐具前可用少量开水冲洗一下，这样可使氯味明显减少。
- 5、[碘伏消毒](#)

——不只能有效地杀灭餐具上污染的致病菌，而且对病毒也有明显的破坏和杀灭作用，所以碘伏可用于患[病毒性肝炎](#)、痢疾等传染病人的[餐具消毒](#)。实际使用时，将配成每升200-300毫升的[碘伏消毒液](#)浸泡餐具2~5分钟便达到到消毒成效。由于碘伏中的碘与淀粉作用可生成紫蓝色斑痕，故在消毒前应当把餐具冲洗干净；消毒后的餐具常留有泡沫，可用清洁、干净的水冲洗后再保存,碘伏是一种高效、速效消毒剂。用碘伏消毒餐具时。

6、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。

7、浸泡消毒——不耐高温的餐具，特别是啤酒具等会遇热爆裂、变形等，可使用漂白粉、氯亚明、高锰酸钾等消毒液浸泡。浸泡时一定要注意药液必须没过餐具；药液浓度要按规定要求，如漂白粉用0.5%澄清液。