

无锡餐盆微生物检测金黄色葡萄球菌测试

产品名称	无锡餐盆微生物检测金黄色葡萄球菌测试
公司名称	江苏省广分检测技术有限公司
价格	.00/件
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	18662582269 18662582269

产品详情

不干净的餐具，一般可能携带的微生物有细菌、霉菌（真菌）、病毒和芽孢。下面看看它们的耐热性情况。

四类微生物的耐热性

1/ 细菌

细菌可谓是我们听闻的一种菌，如金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、大肠杆菌等。若食品或食品接触材料（如餐具）受到细菌污染，人进食后容易引发肠道感染，出现腹泻、呕吐等情况。

大多数细菌不耐高温，以上述代表性细菌为例，在高水活的环境下，金黄色葡萄球菌的灭活温度是71.7℃，持续15秒。沙门氏菌处于70℃以上温度下几分钟就可以被杀灭。大肠杆菌对外界的耐热性很弱，只要煮沸或70-80℃，就可以被杀灭。

2/ 霉菌（真菌）

霉菌是真菌的一种，肉眼可见的像水果、糕点的发霉就是霉菌，大多数霉菌在70-80℃温度下就足够被杀灭，但真菌孢子（休眠状态的真菌）及一些真菌毒素（如黄曲霉毒素）无法在高温下杀灭。如果餐具有发霉，单纯用热水烫一烫，是没有作用的。

3/ 病毒

大部分病毒的热稳定性不高，因为病毒的结构就是简单的蛋白质衣壳包裹着DNA/RNA核心，即使是稳定性较高的DNA，在90 °C的时候双链也会解螺旋，能够被消灭。但一些病毒如甲肝病毒，耐受温度比较高，在工业上，100 °C持续2分钟才有把握消灭。

4/ 芽孢

芽孢是某些特定细菌在恶劣环境下形成的一种“休眠体”，它耐热，耐酸，耐干旱。细菌“变身”成芽孢时，它就失去了生命特征和繁殖能力，但一旦条件合适，芽孢会重新萌发成细菌。一般情况下，热水烫对芽孢的作用不大。

用热水烫餐具，只要把握好温度和时间，可以达到类似“巴氏杀菌”的效果。再结合以上微生物的受热特性，可以得出结论：用热水烫餐具，可以杀灭绝大部分致病细菌，但对于霉菌的孢子和毒素、耐高温的病毒以及细菌的芽孢等无能为力。（注：巴氏杀菌的其中一种操作是牛奶加热到75 °C-90 °C，保温15s-16s[3]。）