

成都学校食堂消毒餐具第三方检测机构提供CMA报告

产品名称	成都学校食堂消毒餐具第三方检测机构提供CMA报告
公司名称	四川君邦环境监测有限公司
价格	800.00/个
规格参数	检测对象:学校 幼儿园 月子中心 食堂 检测区域:四川 检测周期:5-7个工作日
公司地址	成都市成华区龙潭总部经济城成宏路18号B座17层1705-1708室
联系电话	17308063050 17308063050

产品详情

餐具消毒常用方法

- 1.煮沸消毒：将洗涤洁净的餐具置入沸水中消毒2-5分钟；
- 2.蒸汽消毒：将洗涤洁净的餐具置入蒸汽柜或箱中，使温度升到100 时，消毒5-10分钟；
- 3.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；
- 4.化学消毒：即使用餐具消毒剂进行餐具消毒。化学消毒要求选用的消毒剂必须是经卫生行政部门批准的餐具消毒剂，不能使用非餐具消毒剂进行餐具消毒。而且使用餐具消毒剂进行消毒的浓度，必须达到该产品说明书规定的浓度。并要求将餐具置入消毒液中浸泡10-15分钟，餐具不能露出消毒液的液面。同时餐具消毒完毕后应使用流动水清除餐具表面上残留的消毒剂，去掉异味。使用化学消毒时，应随时更新消毒液，不可长时间反复使用。

餐饮具检测执行什么标准？

餐饮具检测一般执行标准为：GB 14934-2016 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具。

餐饮具检测项目有哪些？

检测项目主要有：感官、游离性余氯、阴离子合成洗涤剂、大肠菌群、沙门氏菌等。（重点关注项目为：阴离子合成洗涤剂、大肠菌群。）

餐厨具不仅是与食物的直接接触，还可以起到点缀餐桌、便捷储存的作用。但不管是哪种材料的厨具都存在一定的安全隐患，令人们一直不能放心使用，尤其是近几年新闻屡屡曝出某某炊具中卫生指标超标，更是让人们担忧不已，为此，成环检测实验室针对餐厨具提供全方位的测试服务，为食品安全把好关。

餐具检查的标准：

- 1、餐具表面光洁，无异味，干燥。
- 2、烷基碘酸钠在餐具上残留量低于0.1mg/100平方厘米，游离性余氯低于0.3mg/L。
- 3、餐具上的大肠菌群少于3个/100平方厘米，不得检出致病菌。
- 4、餐具外表无破损，缺口。
- 5、餐具无油渍。