

# 太仓消毒碗餐具微生物检测、GB14934-2016测试

产品名称	太仓消毒碗餐具微生物检测、GB14934-2016测试
公司名称	广分检测认证有限公司
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	18662582169 18662582169

## 产品详情

除了街边小店用一次性餐具外，基本上使用的都是消毒餐具。那么消毒餐具真的消毒了吗？消费者应该怎么判断鉴别？如果要检测消毒餐具的话，应检测哪些项目？消毒餐具检测依据是什么？消毒餐具检测范围有哪些呢？

### 消毒餐具检测项目

质量检测，卫生指标检测，微生物检测，游离余氯检测、食品安全指标、尺寸、形状、外观、表面粗糙度、耐腐蚀性、强度、刀片硬度、手柄连接的牢固性、抗冲击、非金属手柄抗热变形、空心手柄抗渗水等。

### 消毒餐具检测方法

- 1、附着物检查，消毒前后各取0.2ml排泄物的稀释液接种肉汤管，37℃培养24小时后再取样转种相应的培养基，24~48小时后观察结果。
- 2、空气消毒效果检查，一般用自然沉降法。消毒前后在消毒的空间不同平面和位置。放置4~5个平面，暴露5~30分钟后盖好，培育24~48小时观察结果。
- 3、消毒餐具表面检查，在消毒餐具相邻部位划出2个10cm<sup>2</sup>范围，消毒前后别以无菌棉签采样，接种后培养24~48小时观察结果。

### 消毒餐具检测依据

GB14934-2016《食品安全国家标准消毒餐（饮）具》

GB/T5750.4-2006《生活饮用水标准检验方法感官性状和物理指标》

## 消毒餐具检测范围

适用于宾馆、饭店、餐厅、食堂等饮食企业的食（饮）具，也适用于个体摊点的食（饮）具。

本文主要讲述了消毒餐具检测项目、消毒餐具鉴别方法、消毒餐具检测依据以及消毒餐具检测范围。如果想了解更多信息内容，可以关注博恩德，浏览更多信息。了解消毒餐具的鉴别方法可以有助于消费者在日常生活中判断自己面前的消毒餐具是否是真正做过消毒处理的餐具，而不只是样子货。