

广州消毒餐具检测 餐具质检报告办理

产品名称	广州消毒餐具检测 餐具质检报告办理
公司名称	广州国检中心（运输鉴定、危险特性分类鉴定） 部门
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道东1号(2号 厂房)1楼自编102房（注册地址）
联系电话	13609641229 13609641229

产品详情

现在在外面吃饭大多用消毒餐具或一次性餐具，旨在方便、干净、卫生。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10cm²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》GB/T5750.11-2006《生活饮用水标准检验方法消毒剂指标》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。