

# 广州餐饮具检测 GB 14934食品安全检测

产品名称	广州餐饮具检测 GB 14934食品安全检测
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

碗筷碟盘、茶杯小勺，作为家庭必不可少的生活用具，也是餐饮服务中不可缺少的饮食工具。从事餐饮服务提供者、集体用餐配送单位、餐(饮)具集中清洗消毒服务单位等提供的消毒餐(饮)具，在供给正常使用前都需要经历清洗、消毒、烘干、保存这几个步骤。但近几年来，食品安全监管部门在组织餐饮具抽检工作时，常出现检测不合格、不达标等问题。到底是哪个环节出了问题？餐饮具检测项目有哪些？餐饮具检测执行什么标准？下面让我们来聊聊吧。餐饮具检测不过关主要有以下原因：清洗时未按要求换水，标准要求清洗两次，很多人仅清洗一次就草草了事；消毒时，消毒设备温度和时间都达不到要求，且消毒剂比例不按要求配比放；清洗完成后的餐饮具无固定位置，随处安置等。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。复用餐具，指经过清洗消毒可以重复使用的餐具和饮具，不包括一次性餐饮具。