

# 食具消毒柜的大肠杆菌消毒效果检测，食具消毒柜安全和卫生要求 GB 17988-2008 附录BB

产品名称	食具消毒柜的大肠杆菌消毒效果检测，食具消毒柜安全和卫生要求 GB 17988-2008 附录BB
公司名称	安徽方检检测技术有限公司
价格	100.00/件
规格参数	资质:cma/cnas 服务范围:全国 报告:资质报告，可加急
公司地址	新站区淝水路与烈山路交口柏仕公馆G7栋检测中心
联系电话	13635694394 15856391810

## 产品详情

食具消毒柜的大肠杆菌消毒效果检测可以按照以下步骤进行：

**准备工作：**选择适当的大肠杆菌菌种，以及用于配置细菌溶液的生理盐水。同时，准备好需要消毒的食具，如盘子、奶瓶、筷子等。

**细菌溶液制备：**将大肠杆菌菌种与生理盐水混合，配置成一定浓度的细菌溶液。

**涂抹细菌溶液：**将细菌溶液均匀涂抹在需要消毒的食具表面，确保每个食具都涂抹到细菌溶液。

**消毒处理：**将涂抹了细菌溶液的食具放入食具消毒柜中，按照设定的消毒程序进行消毒处理。

**取样与培养：**在消毒处理完成后，从每个食具上取样，将取样后的检测试纸放入37℃恒温箱中进行培养。根据大肠杆菌检测试纸的操作规范，需要在37℃环境下培养15~18小时才能显示出准确结果。

**结果观察与记录：**18小时后查看结果，观察检测试纸上的颜色变化。如果试纸呈现出黄色斑点和黄晕，说明食具表面仍然有大肠杆菌存在；如果试纸没有颜色变化或变化不明显，则说明食具表面的大肠杆菌已被有效杀灭。

**数据分析与结论：**根据实验结果，分析食具消毒柜对大肠杆菌的消毒效果。如果大部分或全部食具表面的大肠杆菌都被有效杀灭，则可以认为食具消毒柜的消毒效果良好。

需要注意的是，为了保证实验结果的准确性，应确保实验过程中的操作规范，避免污染和误差的产生。同时，不同型号的食具消毒柜可能对大肠杆菌的消毒效果存在差异，因此在实际使用中应根据具体情况进行评估。