

碗筷清洗消毒服务 众盈餐具 洪梅碗筷清洗

产品名称	碗筷清洗消毒服务 众盈餐具 洪梅碗筷清洗
公司名称	东莞市众盈餐具消毒清洗有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	东莞市黄江镇刁朗村金朗三街15号一楼A区
联系电话	18664099573

产品详情

那么，在减少使用一次性餐具的同时，如何做好自备餐具的消毒呢，佑安医院院感中心崔璨给您提建议：

您知道使用后的餐具该如何处理吗？

餐具常用的处理方式包括手工处理和洗碗机处理，根据不同的清洗、消毒方法，会使用不同的程序，但一般情况下可以归结为三步：“一洗、二清、三消毒”。“一洗”的主要目的是通过机械力及清洗剂去除餐具表面的食物残渣、油污及其他可见污染物，碗筷清洗消毒，应选用餐具清洗剂及流动水进行清洗；“二清”则能够将餐具表面残留的清洗剂及污染物去除，通过上面两个步骤也能清除餐具表面绝大部分繁殖体和亲脂病毒，达到一定的消毒目的；“三消”则是指使用不同的消毒方法，对餐具表面可能存在的病原微生物进行进一步杀灭，碗筷清洗消毒服务，主要方法包括物理消毒法（热力消毒、辐照消毒等）及化学消毒法。

碗筷消毒公司工作人员如何去除餐具上的气味

新买来或者放置久了都会有一些小味道，但是不用着急，接下来碗筷消毒公司就告诉您一些方法。

1、牛奶去味法

先用洗洁剂清洗干净，然后往镁质强化瓷消毒餐具餐具中倒入两汤钥匙鲜牛奶，盖上盖子，摇晃，洪梅碗筷清洗，使杯中每一个角落跟牛奶接触，约一分钟，最后倒掉牛奶，将餐具清洗干净。

2、桔子皮去味法

先用洗洁剂清洗干净，然后将新鲜桔子皮放入镁质强化瓷消毒餐具杯中，盖上盖子，放约3到4个小时清洗干净即可。

3、用废茶叶除味

用镁质强化瓷消毒餐具餐具里有腥味，先用废茶叶擦洗，再用清水冲净。

4、用盐水泡30分钟

现在的餐具消毒已经成为消费者最关注的问题。

以上餐具消毒除味的方法您学会了吗？我们是专业的碗筷消毒公司，碗筷消毒清洗中心，产品质量上乘，服务保障，如果您有需要敬请联系我们，竭诚为您服务。

餐具洗涤、消毒合格的标准

餐具表面光洁，无油渍，无异味，干燥。

脏物质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。

餐具上的大肠菌群少于3个/100平方厘米，不得检出致病菌。

以上就是针对“如何做好餐具的卫生和消毒的几点讲述”，希望可以引起大家重视，建议大家在平时经常的注意餐具的清洁和消毒工作，每隔一段时间注意做好消毒，这样可能就会避免一些脏物质的滋生，防止一些疾病的出现。

碗筷清洗消毒服务-众盈餐具(在线咨询)-洪梅碗筷清洗由东莞市众盈餐具消毒清洗有限公司提供。东莞市众盈餐具消毒清洗有限公司(zyhj0769.com)坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支专业的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。众盈餐具——您可信赖的朋友，公司地址：东莞市黄江镇刁朗村金朗三街15号一楼A区，联系人：肖女士。