

餐具消毒 众盈餐具 餐具消毒工厂

产品名称	餐具消毒 众盈餐具 餐具消毒工厂
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

碗筷消毒是如何区分标准的

碗筷消毒是如何区分标准的？碗筷消毒的标准一直是我们比较关心的话题，餐具消毒哪家好，外出吃饭，每个人都希望自己使用的餐具是经过正规的消毒的，如何来断定我们使用的餐具是经过正规碗筷消毒的呢？满足几点要求几乎就可以说是正规的标准的消毒餐具了，几点来看？

- 1、餐具表面光洁，无油渍，无异味，餐具消毒，干燥。
- 2、餐具上的大肠菌群少于3个/100平方厘米，不得检出致病菌。
- 3、碘酸钠在餐具上残留量低于0.1mg/100平方厘米，餐具消毒服务，游离性余氯低于0.3mg/L。

现在的饮食安全问题真是越来越严峻了，也希望各大消毒餐具厂家能够做好自己的本职工作，给人们一个健康放心的饮食环境！

食堂用洗碗机碗筷消毒的注意事项

学校食堂的人比较多，餐具消毒工厂，碗筷消毒也比较多，洗碗机的工作量相对还是比较大的，因此洗碗机操作上也比较频繁，什么样的洗碗机比较好，学校食堂用洗碗机的注意事项有哪些呢？

食堂用的洗碗机顶要省钱省力

食堂用洗碗机碗筷消毒的注意事项：食堂餐厅洗碗机好不要人工初洗，不用浸泡餐具;不用专用洗涤剂，不用催干剂。不用或每天只用一小瓶家用的清洁精，这样既省钱又省力!

洗碗机的质量要好、服务要及时、配件要跟上、价格要合理

我们选择食堂洗碗机要仔细，不要只顾便宜不顾质量。

从医学的角度来讲，简单实用的消毒方法很多只要严格认真操作，都可以达到消毒和灭菌的目的。下面我们就介绍几种消毒方法：

一、蒸汽消毒

将餐具按照大小清洗干净后摆放到一个干净的大笼屉上，盖上盖子，加火蒸。当水沸腾后，再继续蒸20-30分钟。采取自然冷却法，将餐具冷却。使用时一定不要被脏抹布污染，使得餐具再次成为源。

二、煮沸消毒

将餐具洗干净后，放入一个大的锅中，加入自来水，水的深度要没过餐具。加火煮沸，开锅后继续煮30分钟，自然冷却后，即可以使用。

餐具消毒-众盈餐具-餐具消毒工厂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）在餐具附件这一领域倾注了无限的热忱和热情，众盈餐具一直以客户为中心、为客户创造价值的理念、以品质、服务来赢得市场，衷心希望能与社会各界合作，共创成功，共创辉煌。相关业务欢迎垂询，联系人：肖女士。