

# 南宁餐具公司 康辉餐具消毒 不锈钢餐具公司

产品名称	南宁餐具公司 康辉餐具消毒 不锈钢餐具公司
公司名称	南宁市康辉餐具消毒服务部
价格	面议
规格参数	
公司地址	广西南宁市北湖村二队
联系电话	13878105125

## 产品详情

消毒餐具不可能是没有缺点的，可以说万物都不可能是完美无缺没有缺点的，总会有这样还有那样的不足，在这里我们将向您介绍一下餐具消毒设备在清理消毒餐具时的优点和缺点，以便于您能够更好的认识餐具消毒设备以及消毒餐具，特别是在使用和购买的时候能有一个全新的认知。

首先来说，洗碗机的主要作用是将消毒餐具进行清理后可以集中的进行杀菌消毒的作用，而且随着洗碗机行业的发展，也逐渐出现了不同样式的洗碗机。特别像是家用洗碗机的发展更是进一步的推动了洗碗机行业的发展。而消毒餐具的发展更是带动了餐具消毒设备的发展。洗碗机对于现在人来说是一种在生活中的好帮手，家中的祝福在忙碌了一天之后可以将自己的手解放出来，充分的利用了时间享受属于自己的生活；而酒店则可以不需要雇佣很多的洗碗工，可以用最少的人来完成大的工作量，特别是消毒餐具的用量很大的酒店，更是减少了很大的成本。特别是像现在不允许使用一次性餐具，消毒餐具将引领以后更大的餐饮行业的发展道路。

餐具污染原因主要有以下几方面

1.1工作人员本身为带菌者的污染。全国各地均有报道，长春市肠道致病菌检出率2.5g%(172/6640)，成都检测114名饮事员，不锈钢餐具公司，其中肠道致病菌带菌率达6.99%。由此可见，饮食从业人员带菌污染餐具的机会较多。

1.2餐具不消毒的污染，清洗餐具公司，餐具不经消毒和洗涤马虎用于顾客，HBsAg检测阳性率分别为5.0%和7.5%。

1.3洗碗水不干净，引起污染。有的旅游开发区，交通要道城镇集市的饮食店，特别是个体摊贩，常常一盆水洗到底。污染机会更大，南京市卫生防疫站报道，检查洗碗水40份，HBsAg阳性率达5%。

1.4抹布传播，某些饮食店工作人员，尤其是临时商贩，缺乏基本卫生知识，往往将消毒过的餐具用脏抹布擦一遍，造成污染。济南铁路卫生防疫站报告，消毒后用抹布擦过的21件餐具中有5件检出大肠菌，16件菌总数大于30个 / c调查餐车和饮食店有工作人员工作时间进厕所前不能更换工作服？工作前及便后无洗手习惯，也是造成餐具被污染的重要原因。

1.5保洁措施不良的污染。餐具保洁柜不密闭，纱门破损，消毒餐具再次污染，检测消毒后48h样品30份，合格率仅为10%。

给餐具消毒的一些方法建议:

1.蒸汽消毒将餐具清洗干净，按照大小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，南宁餐具公司，再将餐具自然冷却。使用餐具时一定要不要被脏抹布污染，使得餐具再次成为传染源。

2.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，儿童餐具公司，即可以使用。

3.洗碗机消毒洗碗机是一种清洗、消毒一体机，方便实用。需要注意的是，必须严格按照消毒的时间和温度进行，这样才能保证消毒效果。

4.消毒柜消毒将餐具放入消毒柜，运行15~20分钟即可。

南宁餐具公司-康辉餐具消毒-不锈钢餐具公司由南宁市康辉餐具消毒服务部提供。行路致远，砥砺前行。南宁市康辉餐具消毒服务部（[www.nnkanghui.com](http://www.nnkanghui.com)）致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为宾馆、餐饮具影响力的企业，与您一起飞跃，共同成功!