

# 康辉餐具消毒 食品配送 南宁配送

产品名称	康辉餐具消毒 食品配送 南宁配送
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

### 食堂餐具清洗消毒流程

#### 一、分类

职工个人就餐完毕后，把餐具拿到残物台将剩饭倒入残物回收桶中，餐厅服务员将餐具分类码放在回收盆中，用周转车将餐具由待洗餐具通道运送到洗消间交给洗碗工。

#### 二、去残

洗碗工用百洁布刮掉餐具表面上的大部分残渣、污垢，放入浸泡池中。

#### 三、浸泡

将餐具内的杂物刮掉后，放入水池浸泡5—10分钟。

#### 四、刷洗

清洗时，在水池里放入5—10/1000的洗涤剂，注入热水，将洗洁剂搅拌均匀，水温控制在40℃，用钢丝球将餐具刷净。

#### 五、冲洗

餐具清洗干净后，用流动水将餐具内外冲净残留的洗涤剂，食品配送，放入控水池把水控干。如需要化学消毒的餐具放入消毒池内。对每餐未使用的餐具，必须收回洗碗间用清水冲洗，进行消毒后，方可再用。

#### 六、消毒

餐具沥干水汁后，将洗涤好的餐具放入消毒柜内进行消毒，温度保持100℃，消毒时间不得少于15分钟。

适合消毒的餐具（饭桶、汤桶、容器、蒸饭盘子）消毒

不能用热力消毒的塑料餐具、用具、器皿等，用250PPm的“84”消毒液浸泡5分钟（消毒液配制浓度用“浓度试纸”测试），南宁配送，再用净水冲去表面残留的消毒用剂沥干水汁。

消毒后的餐具不得用毛巾、餐巾擦干。

## 七、入柜

消毒后的餐具统一放在专用碗柜内，摆放时底应朝上，口应朝下，摆放要整齐，避免与其他杂物混放，防止用具重复污染，并对碗柜定期清洗和消毒。

## 八、保洁

餐具消毒、入柜结束后，锁好柜门和洗消间门，避免人员流动引起污染，每餐售饭前半小时将已消毒餐具由固定通道传送到售饭间。

怎么鉴定消毒餐具是否合格？

- 1、用手触摸：可打开消毒餐具，用手摸摸餐具壁、玻璃杯壁，看看是否粘手，玻璃杯是否有油垢，如果有粘手和油垢则是不合格产品。
- 2、查看是否有水汽：仔细观察消毒餐具表面有没有污迹，有没有水痕，因为消毒餐具都经过高温消毒烘干，货物配送，不会有水。
- 3、用肉眼观察：可透过封膜用肉眼观察，如餐具表面有明显的裂缝与破口，同城配送，表明质量不佳。

降低消毒餐具配送成本的方法：

### 1、集中清洗、集中消毒、集中包装

集中的生产流程安排，可以有效的减少消毒餐具包装设备的无功运转，设备一个一个的开，使用完之后即可停掉，可以节省很多电费。

### 2、合理安排消毒餐具配送路径

每个饭店在城市里的分布或许相对分散，在配送过程中，经常会出现重复一条路去饭店配送。这样很浪费油钱，在石油价格日益高涨的今天，合理的安排配送的路径，减少重复运输，降低运输成本，在餐具消毒配送公司显得尤为重要。

### 3、科学的餐具分类

在餐具消毒公司，经常看到餐具凌乱不堪。现场环境恶劣。餐具的分类将有助于改变这种局面。虽然多了前期的工序，但在随后的包装过程中却提高了效率，科学的分类改变的不仅仅是生产的流程，更加提升了生产效率，改善消毒餐具配送公司的现场环境。

康辉餐具消毒(图)-食品配送-南宁配送由南宁市康辉餐具消毒服务部提供。南宁市康辉餐具消毒服务部( [www.nnkanghui.com](http://www.nnkanghui.com) ) 在宾馆、餐饮这一领域倾注了无限的热忱和热情，康辉餐具消毒一直以客户为中心、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：赵先生。