

餐具配送中心 康辉餐具消毒 南宁餐具配送

产品名称	餐具配送中心 康辉餐具消毒 南宁餐具配送
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

餐具消毒中心消毒餐具须知四点事项，自从有了消毒餐具，方便了这些餐饮行业，省掉了洗碗机工人，省掉了很多繁琐的事情，消毒中心给餐具消毒时候一定要注意一些举手之劳的事项，简单的注意事项却能使消毒餐具合格，卫生，健康。

- 1、放置在货架上的餐具清洗应符合规定要求，餐具配送，不能杂乱，以便不影响洗涤和消毒效果；
- 2、洗涤时，应制定消毒液，随时更换；
- 3、洗碗机工作温度控制在80左右；
- 4、洗完后，应检查餐具的洗涤效果，消毒，不能达到卫生要求，应重新清洗，消毒。

服务对象

- 1、餐厅、酒店、大排挡。

目前在市面上流通的六件套的一元消毒餐具现为本公司的业务主体。

- 2、机关食堂、学校、企业单位食堂、中式快餐店。

它们的快餐盘及其它餐具清洗、消毒、包装都是我们的具体服务内容。

- 3、酒吧、咖啡厅、茶楼。

酒器及其它饮具的清洗、消毒、包装。

4、婚丧嫁娶及其它聚餐。

主要是与各式的酒楼、饭店、大排档等从事饮食行业的单位合作，提供餐具的回收、消毒和配送等服务。

质量差的消毒餐具会有哪些危害？餐具的花样真是越来越多，价格也很多不一样，价格差异也很大，是不是越贵越好？

一次性餐具的彩釉中的铅、镉、镍等都是对身体有害的元素，放射性元素镭会杀伤白血球，镉、铅和都是重金属，南宁餐具配送，镉和铅会引起肝或者脏或其他内脏中毒，会引起肝和肾硬化。

使用不合格的一次性餐具具时，这些有害物质会溶出，随着食物进入人体，餐具配送公司，时间一长，餐具配送中心，会引起慢性中毒，同时，制作瓷的粘土也要注意，劣质的粘土含微生物和有害物质较多，即使不上彩釉也会损害人体健康。

餐具配送中心-康辉餐具消毒-南宁餐具配送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）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!