

ktv一次性消毒配送 康辉餐具消毒 南宁消毒配送

产品名称	ktv一次性消毒配送 康辉餐具消毒 南宁消毒配送
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，消毒餐具配送，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，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，ktv一次性消毒配送，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），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，附近配送消毒餐具，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。

餐具使用注意陶瓷类

- 1.有些陶瓷餐具中含有少量铅、镉或其它重金属，南宁消毒配送，对人体健康有危害，因此对刚买回来的陶瓷餐具应认真查看其使用说明。若购买的餐具未标明无铅、无镉，则需对新买的餐具用4%的食醋水，浸泡煮沸。
- 2.新买的陶瓷餐具先放在盐水中煮片刻，这样使用时不易破裂，能延长其使用寿命。
- 3.清洗陶瓷餐具时，先用热水或加少许洗涤剂来溶解餐具的油腻，再以清洗布擦拭餐具的表面的油腻，然后用冷水冲洗干净，再用洁净的干布将餐具擦干净。这样清洗的陶瓷餐具才不留水迹，洁净照人，最后将餐具反扣在碗架上或放置于消毒柜中。
- 4.使用陶瓷餐具时应按产品说明来使用，一般应避免反复在高温下蒸煮，防止由于产品的热稳定性而引起的产品裂纹，餐具若是装饰有金花、金线，则不应放入微波炉中使用。

外出就餐时，如何辨别不合格消毒餐具？

一看：看外面的塑封膜是否干净，如果膜上杂质很多，则有可能是废塑料重复使用，还要看生产信息(厂址、联系电话、产品保质期等)是否齐全。

二闻：打开塑封后，闻闻是否有刺鼻气味，如果是用洗衣粉等清洁液清洗的，会有较强的气味残留，如果油脂残留也会有不良气味。

三摸：用手摸一下餐具，如果有水、涩的情况，则可能是油污没洗干净。

然而，要吃得放心，最行之有效的方法还是自备餐具，起码在店家不提供一次性餐具的清洗下自备筷子。之二是准备酒精消毒棉纸，当对餐具不放心时，用酒精棉纸把餐具擦一遍，以达到较满意的消毒效果。

ktv一次性消毒配送-康辉餐具消毒(在线咨询)-南宁消毒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) 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。