

# 餐具消毒公司 康辉餐具消毒 南宁餐具消毒

产品名称	餐具消毒公司 康辉餐具消毒 南宁餐具消毒
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，南宁餐具消毒，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，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），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，餐具消毒配送，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，餐具消毒公司，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。

### 洗碗机的工作原理？

用高温高压水不断反复冲刷在餐具的表面，水中添加专用的洗碗剂或消毒液，达到清洗消毒的目的。洗碗机的烘干机部分采用高温的方式对餐具进行干燥和消毒。

洗碗机清洗操作流程：将需要清洗餐具放入洗碗机进口的传送带上，传送进洗碗机内，通过强有力的喷水柱冲洗物品上下表层，再到高温水再次洗涤，达到快速，方便，洗完的餐具可直接使用。出口处还可以加自动收碗箱必需是不锈钢餐具或密胺材质。

### 包装间个人卫生要求有哪些？

包装间人员应保持良好的个人卫生，餐具消毒机，勤洗澡、勤理发、勤换衣，不得留长指甲和涂指甲油及其他化妆品。

包装间人员糕点加工人员进车间必须穿戴本厂统一的工作服、工作帽、工作鞋（袜）；头发不得外露；工作服和工作帽必须每天更换。不得将与生产无关的个人用品和饰物带入车间。

包装间人员不得穿戴工作服、工作帽、工作鞋进入与生产无关的场所。

严禁一切人员在车间内吃食物、吸烟、随地涕吐、乱扔废弃物。

包装间人员应自觉遵守各项卫生制度，养成良好的卫生习惯；操作前必须洗手消毒，衣帽整齐。西点冷作车间的操作人员必须戴口罩。

其他人员经获准进入包装间时，必须遵守本规范一条的规定。

餐具消毒公司-康辉餐具消毒-南宁餐具消毒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)）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供更好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。康辉餐具消毒—

—您可信赖的朋友，公司地址：广西南宁市北湖村二队，联系人：赵先生。