

# 餐馆消毒碗 康辉餐具消毒 南宁消毒碗

产品名称	餐馆消毒碗 康辉餐具消毒 南宁消毒碗
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

餐饮用具的公共卫生问题历来都是人们关注的热点。近些年来，由于人们在外就餐的几率显着提高，餐饮用具的公共卫生安全问题也显得更加突出。集中回收清洗消毒的消毒餐具在消费市场得到认可后，随即使集中式餐具清洗消毒业风声水起，红红火火。

随着生活条件的不断改善，消毒碗配送，人们对生活品质的要求也愈来愈高，在很多地区使用集中清洗消毒的餐具已经成为一种习惯。应该说，目前投资集中式消毒餐具清洗消毒业，正逢其时。

餐具用煮沸消毒法，是简便、经济可靠的消毒方法。每个家庭应备用多块抹布，便于更换清洗消毒。也可把待消毒的餐具放入蒸笼内加热，消毒时间从水沸腾后又蒸汽冒出时算起，消毒碗供应，维持30min。也可采用化学消毒，用含250-500mg/L有效氯的溶液浸泡30min，取出用清水冲洗，放保洁柜中保洁。

板、刀、剪等，可采取洗烫方法消毒。砧板应分生、熟两块，且熟食的砧板应采用有效氯500mg/L的含氯消毒用剂定期浸泡或擦拭，作用时间30min，然后用清水洗净。除旧迎新是咱中国人过年的传统。每逢过年，家家户户都要打扫卫生，可以说年前的大扫除是每年家里做大扫除最彻底的一次了。但是，大家往往只注重客厅卧室的卫生，却忽视了与我们健康息息相关的厨房。

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，餐馆消毒碗，是不是越贵越好？

一次性餐具的彩釉中的铅、镉、铜等都是对身体有害的元素，放射性元素镭会杀伤白血球，南宁消毒碗

，镉、铅和都是重金属，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，时间一长，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。

餐馆消毒碗-康辉餐具消毒(在线咨询)-南宁消毒碗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)）为客户提供“餐具消毒及配送,来料加工”等业务，公司拥有“康辉餐具消毒”等品牌，专注于宾馆、餐饮等行业。欢迎来电垂询，联系人：赵先生。