

消毒餐具 康辉餐具消毒 广西消毒

产品名称	消毒餐具 康辉餐具消毒 广西消毒
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

餐具清洗消毒方法

一、清洗方法：

手工方法清洗应按照以下步骤进行：

- 1、刮掉沾在餐具上的大部分食物残渣、污垢。
- 2、用含洗涤液的溶液洗掉餐具表面。
- 3、在有效浓度的水中，全部浸泡5分钟以上。
- 4、用清水冲去表面残留有消毒用剂。

二、消毒比例：

84消毒液250克：100斤水（1：200）

三、保存方法

- 1、消毒后的餐具要有自然滤干，空气消毒器，不能使用手巾、毛巾擦干，消毒碗柜，以免受到再次污染。
- 2、消毒后的餐具应及时放入保洁柜内。请洗消间员工认真执行。

餐具清洗厂购买洗碗机流水线

看清洗方式。

洗碗机应有清洗、消毒等多种功能，以超声波清洗消毒功能好。切不可选用需初洗与浸泡，以及需大量使用化学洗涤剂的。

看应用场合。

用户购买洗碗机时应考虑：后厨的面积。洗碗机流水线要适合现在后厨位置，摆放合理，不需改动房屋结构。餐具的数量。根据每餐桌数，估算需清洗消毒的餐具数量，来选购设备的型号、能力。

餐具的种类。看洗碗机流水线，有没有清洗大小不一、形状各异餐具的功能。等等。餐具的材质。不同材质其洗涤方式及对洗碗机的要求不同。即要看洗碗机流水线，有没有该餐具的清洗功能。

在家吃饭，碗筷如何消毒才靠谱呢？

大家可以煮沸消毒，将洗涤洁净的餐具置入沸水中消毒2~5分钟；

或者使用蒸汽消毒，广西消毒，将洗涤干净的餐具置入蒸汽柜或箱中，使温度升到100度时，消毒餐具，消毒5~10分钟；

再次烤箱消毒也可以，如红外消毒柜等，温度一般在120度左右，消毒15~20分钟。现在商场里还有很多具有红外线消毒功能的碗柜等高新科技产品，也可起到一定的消毒灭菌作用。

消毒餐具-康辉餐具消毒(在线咨询)-广西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在宾馆、餐饮这一领域倾注了诸多的热忱和热情，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。