

空气消毒器 广西消毒 康辉餐具消毒

产品名称	空气消毒器 广西消毒 康辉餐具消毒
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

如何识别一次性消毒餐具是否洁净

一看：观察外面的塑料膜是否干净，如果膜上杂质很多，广西消毒，则有可能是重复使用过的废塑料。还要看生产信息是否齐全，是否有厂址和联系电话。

消费者还应留意餐具是否在保质期内。过了保质期的消毒餐具，可能滋生黄色葡萄球菌、大肠菌等。因此，国家规定，食堂消毒碗，消毒餐具独立包装也必须标明消毒日期、保质期等。一旦超过保质期，必须重新消毒。

二看：将餐具打开后，看有无水滴、油污，有水滴的肯定是不合格产品，因为餐具经高温消毒烘干后不可能会有水滴；有油污说明没洗干净。

三看：在灯光或日光灯下看餐具是否有白色的结晶或粉状物，如果有，很有可能是清洁时残留的浸泡粉，对人体有害。切记，消毒餐具并不是越白越好。

摸手感：合格的消毒餐具摸起来应该是涩的，而不是滑腻的。如果餐具摸起来涩的，甚至手指划过发出响声，说明洗餐具时用的洗涤剂冲得比较干净。

闻气味：如果有刺鼻气味，则说明可能用了84消毒液或漂白粉，对人体有害。

食堂和酒店中的餐具种类比较多，形状，材质各不相同，下面就来简单的介绍一下消毒餐具以及不同地方使用的餐具有什么不同之处。

首先来说，瓷器消毒餐具，瓷器消毒餐具的造型多种多样，细腻光滑，色彩明艳且容易清洗，大多数的饭店使用的都是这种的餐具，而这种餐具又可以分为镁质的餐具，强化磁具等等。

塑料餐具，塑料餐具是一种以树脂为原材料的，这种材料比瓷器更结实，不易碎，色彩等都比普通的瓷器更加的鲜明，深受酒店的喜爱。

不锈钢餐具这种餐具的金属性良好，比一般的金属更耐腐蚀，美观耐用，消毒锅，因此，被很多的酒店食堂所选用，但是这种餐具清洗起来比较麻烦，如果造型不同还会更加难刷。

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，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，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，空气消毒器，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。

空气消毒器-广西消毒-

康辉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是广西南宁,宾馆、餐饮的企业,多年来,公司贯彻执行科学管理、创新发展、诚实守信的方针,满足客户需求。在康辉餐具消毒领导携全体员工热情欢迎各界人士垂询洽谈,共创康辉餐具消毒更加美好的未来。