

从医学的角度来讲，简单实用的消毒方法很多只要严格认真操作，都可以达到消毒和灭菌的目的。下面我们就介绍几种消毒方法：

家庭餐具消毒法

蒸汽消毒

将餐具按照大小清洗干净后摆放到一个干净的大笼屉上，盖上盖子，加火蒸。当水沸腾后，再继续蒸20 - 30分钟。采取自然冷却法，将餐具冷却。使用时一定不要被脏抹布污染，使得餐具再次成为传染源。

煮沸消毒

将餐具洗干净后，放入一个大的锅中，加入自来水，水的深度要没过餐具。加火煮沸，开锅后继续煮30分钟，自然冷却后，即可以使用。

洗碗机消毒

洗碗机是一种清洗、消毒一体机，方便实用。需要注意的是，必须严格按照消毒的时间和温度进行，这样才能保证消毒效果。

消毒柜消毒

消毒柜有臭氧和远红外线等种类。将餐具放入消毒柜，打开按钮，15~20分钟后关机冷却即可。

药物消毒

不耐高温的餐具，特别是啤酒具等会遇热爆裂、变形等，可使用漂白粉、氯亚明、高锰酸钾等消毒液浸泡。浸泡时一定要注意药液必须没过餐具；药液浓度要按规定要求，如漂白粉用0.5%澄清液；肝炎病人的餐具要用3%的漂白粉澄清液；浸泡时间要充足，一般需15~30分钟；浸泡后再用清水冲洗干净，最好用流动水冲洗。

利用太阳光紫外线消毒

太阳光紫外线具有较强的杀菌能力，如果上述方法不能采用时，也可以将餐具洗净后，在烈日下曝晒40分钟以上，可以起到消毒杀菌的作用。晾晒时要注意不要被尘土和蚊蝇污染。

餐厅餐具消毒法

餐厅中常用的餐具消毒方法是煮沸消毒。将少将的餐具放在沸水中，煮沸1分钟以上。二是蒸气消

毒。将洗净的餐具放在密封良好的蒸气箱内，箱内保持95度，蒸消15分钟。

化学消毒应用消毒剂不仅可以达到一般消毒目的，而且对不耐高温的餐、菜、酒具尤其具有良好的效果，化学消毒主要指用氯制剂对餐具所进行的浸泡消毒。消毒液的有效氯浓度应为200 - 25ppm，餐具在此消毒液中浸泡三至五分钟，即可达到餐具的消毒目的。消毒液的有效时限为四小时。