

涓 杓漢兼姪邕 - 涓 洙鏃 工 逢 鑑 伴 掬 鏃 朵 簏 -
鏃 儿 棉 錦 冬 汉 绀 惧 施 浜 ゆ 侯
开水烫碗杀不了菌

健康

浣漏

鎏賤龔浜庸細2010/05/06 09:50

许多人都有这样的习惯，到餐馆用餐，尤其是规模不大的餐馆，都习惯用开水把自己的碗碟仔仔细细地烫一遍，才觉得干净，用得才放心。

对餐具来说，高温煮沸确实是最常见的消毒方式，很多病菌都能通过高温消毒的方式杀灭。但是，专家提醒，开水烫碗，达不到这样的效果，只能将餐具上的灰尘除掉。高温消毒要真正达到效果必须具备两个条件，一个是作用的温度，另一个是作用的时间。一般来说，致病性大肠杆菌、沙门氏菌等，多数要经过100 的高温作用1~3分钟或80 加热10分钟才死亡。所以，吃饭前用开水烫碗，只能杀死极少数微生物，煮沸、蒸汽或使用红外线消毒碗柜等才是有效的杀菌方法。（《科学生活报》）