

2011年公卫助理医师：食具消毒 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/653/2021\\_2022\\_2011\\_E5\\_B9\\_B4\\_E5\\_85\\_AC\\_c22\\_653250.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/653/2021_2022_2011_E5_B9_B4_E5_85_AC_c22_653250.htm)

**食具消毒：煮沸消毒、蒸气消毒、漂粉精液浸泡消毒！**碗、筷、匙等食具常易沾染上细菌、病毒，如果不进行消毒就易发生疾病。有人对未经消毒的碗筷进行过细菌学检验，发现平均每个用碗上有细菌3100多个，一只用筷上沾有细菌1700多个。因此，公用食具必须经过严格消毒后才能使用。常用的食具消毒方法有以下三种：  
**煮沸消毒** 把洗净的食具放在水中，煮沸5分钟后取出。至少做到沸进沸出。  
**蒸气消毒** 把洗净的食具放在密闭的蒸气柜内，等蒸气上足后，温度达到100℃时，持续5分钟就可达到消毒要求。  
**漂粉精液浸泡消毒** 一般不能采用煮沸消毒时，如漆筷等，可采用漂粉精配制的消毒液进行消毒。配制方法为1片或1塑料小匙漂粉精加自来水1千克，一般浸泡3分钟即可使用。须注意，配制消毒水不能用热水，否则会使漂粉精中氯气挥发失效。另外，配制一次，只能用4小时。无论是采用煮沸、蒸气消毒，还是应用消毒液消毒，碗筷都必须先洗净再消毒。消毒后不要再用抹布揩擦，即可存放在碗橱里备用。如果是肠道传染病或恢复期病人用过的食具，则应先煮沸30分钟后，再清洗，然后再如一般食具那样进行一次消毒。相关推荐：[#0000ff>2011年公卫助理医师：季节性鼻炎](#)

[#0000ff>2011年公卫助理医师：春季常见传染病](#) [#0000ff>2011年公卫助理医师：急性腹泻的原因](#) 特别推荐：[#0000ff>2011年公卫助理医师考试时间](#) [#0000ff>考试大纲](#) 欢迎进入 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问

