

随着生活水平的逐步提升，外出就餐人数逐渐增加，餐饮安全越来越成为全民关注的焦点问题。餐饮安全的保障不仅仅是要确保食品安全，还要保障餐具的卫生安全。目前大部分餐饮单位的餐具都是统一外包给餐具清洁公司，由餐具清洁公司进行清洗消毒，最后封装。卫生部门会不定期对餐具清洁公司进行检查，对封装好的餐具随机抽取进行洁净度检测。质检天下提供学校餐具检测，出具相关资质的测试报告。

餐具检测项目

常规检测项目：重金属(以铅计算)，高锰酸钾消耗量，蒸发残渣(水，4%乙酸，65%乙醇，正己烷)，脱色试验，荧光性物质，双酚 A，增塑剂，感官指标等。

微生物：大肠菌群，金黄色葡萄球菌，溶血性链球菌，沙门氏菌，志贺氏菌等。

有毒有害物质：特定元素的迁移(镉，砷，钡，镉，铅，铬，汞，硒)，有毒有害元素(铅，镉，砷，镍，锌，锑，锆，氟)，邻苯二甲酸酯，多环芳烃，丙烯腈单体等。

其他：细菌检测，质量检测，大肠杆菌检测，未知物检测，材质检测。

幼儿园餐具用具卫生消毒制度

- 1.餐具用具使用前必须洗净消毒。
- 2.洗刷餐饮用具必须使用专用水池，不准与清洗蔬菜..肉类等其他水池混用。
- 3.洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。
- 4.消毒后的餐饮用具必须存放在餐具专用的保洁柜内备用。餐用保洁柜定期清洗消毒，避免污染。
- 5.已消毒和未消毒的餐具应分开存放，存放柜上必须有明显标志。