

新闻标题：杀菌锅的广泛应用

新闻出处：

新闻内容： 杀菌锅被广泛用于餐饮业，也被大量家庭使用，尤其是有小孩的家庭。正是得益于杀菌锅的优点，基本上用它为不锈钢餐具消毒灭菌。对于大量不锈钢餐具的消毒，还可以用消毒杀菌剂进行泡洗消毒，一般选用食品消毒剂，亚硫酸、过氧化氢（双氧水）、过氧醋酸等均可。需要注意的是，浸泡后要冲洗干净，对于劣质不锈钢餐具，不可用腐蚀性的消毒剂消毒，否则损伤餐具。然后在使用杀菌锅进一步消毒灭菌。在使用杀菌锅之前，开水高温消毒也是一种方法，无论餐具量大还是量少，都可以用这种方法。把餐具放到开水里煮沸半小时左右即可，设备简陋的可以用大锅煮，如果有条件就用开水消毒设备。把餐具放杀菌锅里，然后往容器里注水，通电加热，一般蒸汽消毒15到30分钟即可，但不锈钢餐具数量大就多蒸一会。一些做特殊用途的餐具，可能对灭菌标准要求比较高，则可以杀菌锅来水煮灭菌，在灭菌器开盖状态下，将蒸馏水直接注入灭菌器内，直至低水位灯灭，高水位灯亮时停止加水。