

# 洗手池和龙头的要求

主讲：黄占先 高级工程师

单位：食品安全与管理服务公众号 北京正博和源科技有限公司

# 主要内容

➤ 1.依据

➤ 2.要求

➤ 3.范例



依据：  
GB 14881



中华人民共和国国家标准

GB 14881—2013

---

食品安全国家标准  
食品生产通用卫生规范



5.1.5.4 应在**清洁作业区入口**设置**洗手、干手和消毒设施**；

与消毒设施配套的**水龙头**其开关应为**非手动式**。

5.1.5.5 洗手设施的**水龙头数量**应与**同班次食品加工人员数量相匹配**，

必要时应设置**冷热水混合器**。

洗手池应采用**光滑、不透水、易清洁的材质**制成，其设计及构造应易于清洁消毒。

应在临近洗手设施的显著位置标示简明易懂的**洗手方法**。

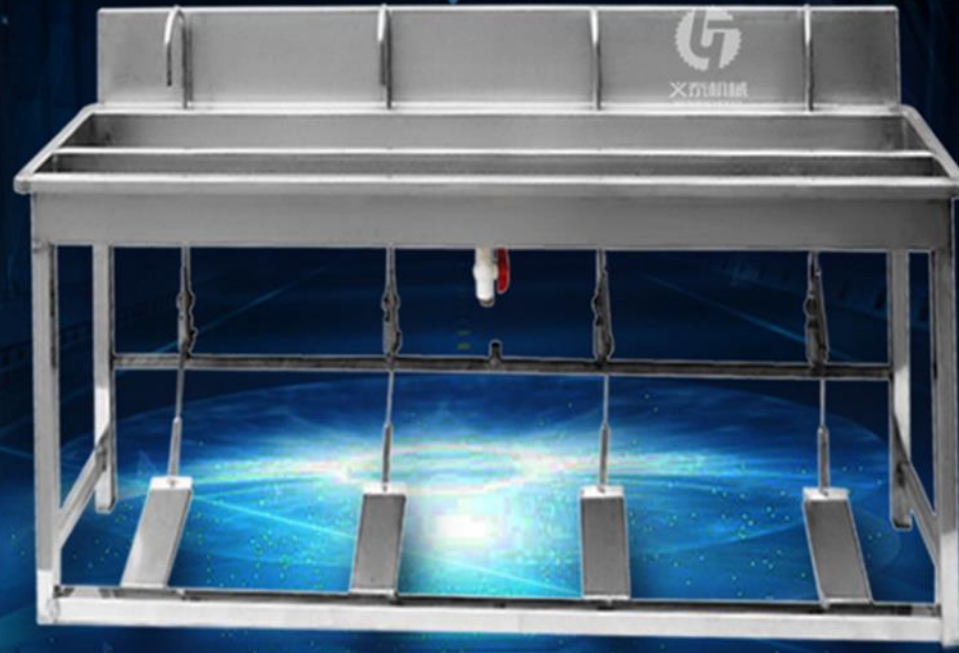


北京正博和源科技有限公司

正博和源

为食品企业提供一站式专业技术服务

# 洗手消毒池





北京正博和源科技有限公司

正博和源

为食品企业提供一站式专业技术服务





正博和源

北京正博和源科技有限公司

为食品企业提供一站式专业技术服务





正博和源

北京正博和源科技有限公司

为食品企业提供一站式专业技术服务

感应式：







脚踏式：



肘动式：



## 热水器：



➤使用注意事项：

- 洗手设施的**水龙头数量**应与同班次食品加工**人员数量相匹配**
- （1个龙头/10人）。
- 应在临近洗手设施的显著位置标示简明易懂的洗手方法。



正博和源

北京正博和源科技有限公司  
为食品企业提供一站式专业技术服务

## 标准洗手法



取适量产品于手心；



掌心相对，手指并拢，相互搓擦；



手心对手背沿指缝相互搓擦，交换进行；



掌心相对，沿指缝相互搓擦；



弯曲手指关节，双手指相扣，互搓；



一手握另一手大拇指旋转搓擦，交换进行；



将五个手指尖并拢在另一手掌心旋转搓擦，交换进行；



如有必要，螺旋式擦洗手腕，交换进行。



北京正博和源科技有限公司  
正博和源 为食品企业提供一站式专业技术服务

# 谢谢观看！

北京正博和源科技有限公司

[www.foodtest.cn](http://www.foodtest.cn) 400 008 2003