



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

食品工厂生产许可系列课程

# 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

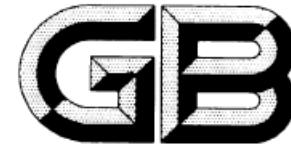
# 主要内容

➤ 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。**

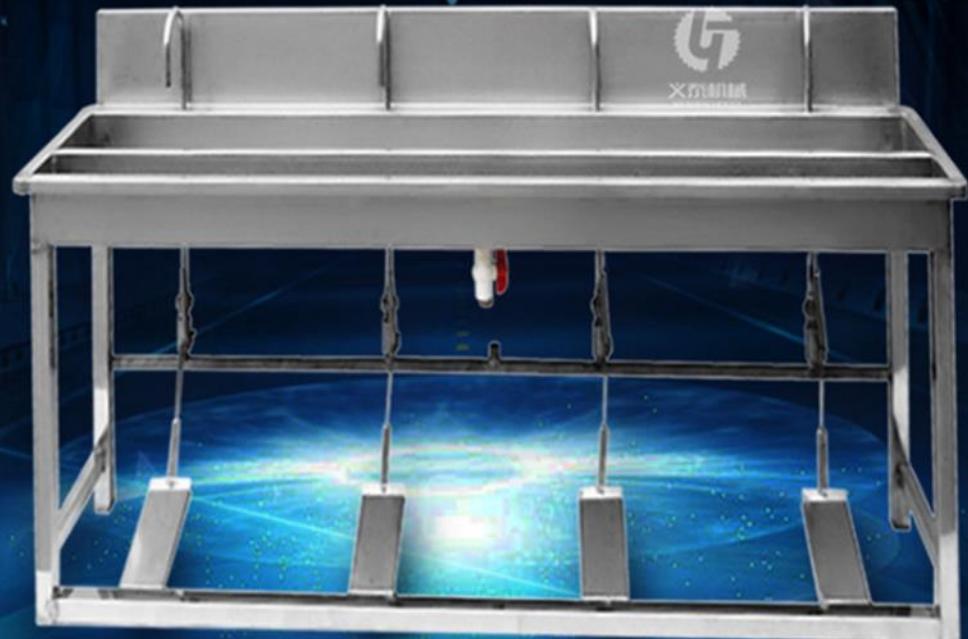


北京正博和源科技有限公司

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







北京正博和源科技有限公司

源 为食品企业提供一站式专业技术服务

## 感应式：





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

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。



## 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；



4



5



6

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；



7

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