

干手器和酒精喷雾器的要求

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



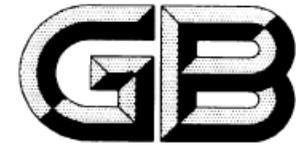
主要内容

➤ 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；



要求：

采用自动感应式干手器，和酒精喷雾器，根据人员数量，确定干手器和酒精喷雾器数量。

(1组/10人)。





零接触，手到开启，手离关闭，安全又减少浪费





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 400 008 2003