

# 风淋室的要求

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



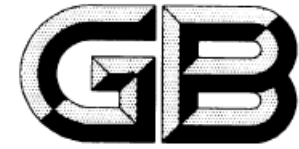
# 主要内容

➤ 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



➤ **5.1.5.6 根据对食品加工人员清洁程度的要求，必要时应可设置风淋室、淋浴室等设施。**



## 需要风淋室的食品车间举例：

乳制品--发酵乳

饮料--包装饮用水  
含乳饮料  
固体饮料



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

# 风淋室

开启无尘洁净时代

电子互锁 自动闭门





➤ **建议：**

➤ **可以根据人员多少选用不同型号风淋室。**



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**