

河南市场上立柱式全自动感应超声波人员消毒设备行业如何？

[人员消毒设备](#)生产厂家迈安达农业科技有限公司，致力于畜牧养殖行业消毒设备的研发生产和销售，完善的售后服务体系，赢得了业内养殖朋友的高度认可。其中消毒设备包括车辆消毒设备，人员消毒设备，**人员消毒通道**，圈舍消毒设备，圈舍消毒通道，立柱式消毒设备，脚底消毒设备，空气、饲料、饮水等消毒设备，专业 15 年沉淀，专业、专注、诚信的服务得到广大养殖用户朋友的厚爱。下面迈安达小编就为大家分析一下立柱式全自动感应超声波人员消毒设备行业在河南市场的行业情况。

立式超声波自动感应人员消毒机行业的不规范，让消毒机在餐饮市场悄然普及，但这普及的背后，实际使用率又令人担忧。消毒设备生产企业如何敏锐的嗅到市场信息，做出正确的选择呢？本届餐饮具消毒行业 2020 秋季年会将于 11 月 21-22 日在北京召开，首届中国洗碗节 也将于 11 月 22 日这一天举行。中国餐饮具消毒行业 2020 秋季年会餐消行业协会希望借此活动，让更多的人了解到餐具消毒的具体流程，并不是简单的皂一打、水一冲，抹布再来抹三抹。而是通过专业的机器设备，经过几个甚至是十几个消毒、浸泡、冲洗环节，才能完成一件合格的产品。

据悉，自 2013 年 11 月 22 日的 2013 年首届年会以来，全国的餐消行业把行业自律、行业升级 作为主旋律，先后成立了多家行业协会来形成地方行业自律，新建了近 10 多家日产 5 万套、10 万套以上规模的新厂，关停并转了大量的万套以下的小规模、不规范经营的作坊式的消毒餐具厂。

立式超声波自动感应人员消毒机属于新兴行业，在国家倡导节能减排、绿色环保的背景下，迎来了发展机遇。但事实上，行业内几乎没有准入门槛，企业鱼龙混

杂，一些小作坊靠低成本的优势打起价格战。另一些不正规的餐消企业因为消毒餐具达不到标准，对人们生命安全造成威胁，被媒体曝光后，严重影响了整个餐消行业的形象，阻碍正规餐消企业的健康发展，有关专家呼吁餐消行业内的相关管理制度亟需完善。

卫生监督部门工作人员介绍，卫生信誉度分级评价内容包括选址要求、生产用水要求、面积工艺流程布局、基本设备、操作过程卫生要求，储存和运输卫生要求、出厂检验、从业人员要求、卫生管理等九项内容。目前初步规划禁止不合格的集中消毒餐饮具以低价流入餐饮市场，影响人民的健康。对合格单位的卫生信誉度等级按照 A(优秀)、B(良好)、C(一般)每年向社会公示，餐饮具外包装上应有明显的卫生信誉度等级统一标识，以客观公正地反映其卫生状况。增强消费者餐饮具卫生安全意识，使消费者在知情的前提下做出消费选择。据了解这一方案目前正在制定中，预计明年开始实施。

立式超声波自动感应人员消毒机不太规范的市场，让很多消费者担心餐馆提供的一次性餐具的安全性。大部分餐馆为了消除消费者的就餐顾虑，还是会在提供一次性消毒餐具的同时，提供餐馆内自行消毒的碗筷。这些碗筷往往是从餐馆消毒柜或者筷子消毒机中取出来的。但据调查显示，配有消毒机的餐馆，消毒机的使用率并不高。一是碰上就餐高峰期，消毒机的消毒时间较长，赶不上时刻碗筷使用速度。二是，餐馆配备了消毒柜、筷子消毒机，打算这些消毒用具并没有处于工作状态，而是餐馆给顾客的安慰剂。

为了规范餐馆消毒器具的使用，禁止使用消毒效果不确定的立式超声波人员自动感应消毒机，还就相关事宜做了具体规定。

迈安达人员消毒通道设备,人员消毒通道设备是安装于进场通道,参观通道,员工通道,行人走廊等场所的,用于给人员进行喷雾消毒的防疫设备。