



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

食品工厂生产许可系列课程

脚消毒池的要求

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

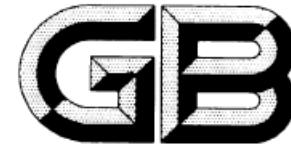
主要内容

➤ 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

**5.1.5.2 生产车间入口及车间内必要处，应按需设置
换鞋（穿戴鞋套）设施或工作鞋靴消毒设施。如设置
工作鞋靴消毒设施，其规格尺寸应能满足消毒需要。**



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

注意事项：

尺寸足够大？

防止跨过消毒池，或从四周绕过消毒池。

(一般应该大于1200mm×800mm×100mm)

- **一般必配脚消毒池的生产车间：**
- **1.卫生指标要求高的产品生产车间。（如：奶制品车间、糕点车间、冷冻饮品车间等）**
- **2.水汽比较大的、或地面潮湿的车间，比较有利繁殖微生物，应该配备脚消毒池。（如：肉制品车间、包装饮用水车间等）**







注意，这个消毒液刻度线，
使用很方便。

- 说明：
- 应该连通排水管道，使用和清洁比较方便。



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