

# 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。**

**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）**



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



园景人







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](http://www.foodtest.cn) 400 008 2003