

# 更衣柜的要求

**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 个人卫生设施**

➤ **5.1.5.1 生产场所或生产车间入口处应设置更衣室；**

**必要时特定的作业区入口处可按需要设置更衣室。更衣室应保证工作服与个人服装及其他物品分开放置。**



➤ **位置要求：**

- **1. 工作服与与自己的服装应该分开放置。**
- **2. 如果选择悬挂工作服，应该在悬挂支架上方吊装紫外灯。**
- **3. 按照更衣顺序，在更衣室里先放置鞋架换鞋，再放置更衣柜更换外衣，再放置工装支架更换工装。**





## **使用注意事项：**

- 1. 更衣柜上应该标明员工姓名，专人专柜。**
- 2. 鞋应该放在鞋柜里，或鞋架上，不要放在更衣柜里。**
- 3. 保持更衣柜内整齐、洁净、无杂物。**



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**