

所有没有自动洗涤设备的食品机构必须有一个水槽，至少有三个隔间，用于手工清洗、冲洗和给所有设备、用具和餐具消毒。水槽的隔间必须足够大，以容纳最大的炊具和餐具，如平底锅和罐。

一个设计合理的水槽区域有足够的空间可以将食物刮到垃圾容器和排水板上分别放置脏和干净的物品。以下步骤可以确保所有设备、器皿和餐具可以合理地清洗和冲洗。

1. 在洗涤前，将所有物品冲洗，刮擦并浸泡。
2. 用洗涤剂溶液在第一个水槽中清洗物品。用刷子、布或洗涤剂来松动和清除土壤。在第一隔间水温应该至少 110°F。用温度计来检查水温。当泡沫消失或水看起来脏时，更换洗涤剂溶液。
3. 在第二个隔间里清洗洗过的物品，要么浸入干净的水中，要么用喷雾器清洗它们。确保没有任何食物和洗涤剂的痕迹。第二隔间的水温也应该至少 110°F。
4. 如果给清洁和冲洗的物品消毒，请将它们浸泡在第三格的热水中。如果你要用热水冲洗，水的温度必须至少 171°F，并且物品必须保持浸泡至少 30 秒。如果你使用化学消毒剂，消毒剂必须混合成适当的浓度。按照制造商的指示，确保浓度合理。
5. 所有清洗、冲洗和消毒的物品都应该放在干净的排水板上晾干。

所有的食品设备和器具经过适当的清洗和消毒是很重要的。清洗表面留下的污垢和颗粒。消毒是减少表面细菌数量并使其达到安全水平的必要条件。此外，与食物接触的所有表面，如台面、食物准备区和自助餐，都应定期清理，以防止细菌的传播，并消除交叉污染的可能性。所有与食物接触的表面应被清洗、冲洗和消毒：

- 每次使用之后
- 当你开始烹饪其他种类的食物
- 你在烹饪过程中任何时候被打断，你所使用的工具可能已经被污染
- 如果该区域或工具持续被使用，需要有 4 小时的暂停