

美国疾病控制和预防中心已经确认食品污染是导致食源性疾病的五大主要原因之一。研究表明，当人们摄入一些像大肠杆菌 0157:H7 和志贺氏杆菌 spp 这样的微生物时，就会导致一些严重的疾病。

《堪萨斯食品法》要求食品接触表面和器皿应经常**清洗、清洁和消毒**。

手工清洗消毒的一般程序如下：

使用前**清洗**水槽。

刮掉餐具和设备上的食物残渣。

在热的洗涤剂溶液中彻底**清洗**，为了保持水的清洁，经常需要排水和重新注水。

去除洗涤剂、磨料时，彻底**浸泡**在干净的热水中。

在符合要求的化学溶液中**浸泡**至少一分钟：

- 50 – 200 毫克/升 的氯; 与冷水混合;
- 200 毫克/升的季氨; 与 75°F 的水混合;
- 12.5 – 25 毫克/升的碘

使所有的用具和设备风干。

