

本文中心：用于清洁或消毒的化学品应小心处理，以免污染食物。

食物如受化学品污染，可导致顾客和员工不适或中毒。某些化学品如厨房清洁剂，使用后可能会留有残余物。使用不当亦会损坏容器，例如误用酸性清洁剂会使铝制品表面产生小坑，以致无法彻底清洁。

用于清洁或消毒的化学品应小心处理，以免污染食物：

- 化学品必须远离食物、食物包装和其他操作器材。
- 互相产生反应的化学品必须分开存放，例如漂白水与酸性清洁剂混合会释出有毒的氯气。
- 员工必须接受充足的化学品操作培训。物料安全数据表应放在员工易于拿取的地方。
- 化学品须有正确的标签，包括名称及危险标记等。
- 化学品的容器必须盖紧，以免化学品挥发及泄漏。
- 遵照卷标上的使用指示，如化学品要稀释的浓度和停留对象表面的时间。