

给业界有关催泪烟或其他污染物与食物安全的建议

背景

鉴于近期社会事件，一些食肆和食品零售店关注其售卖的食物或采用的食用材料可能受到催泪烟或其他物质污染。食物安全中心提供以下建议供业界参考。

污染物与食物安全

一般来说，食物可能受环境中的不同物质污染，而催泪烟或其他污染物会否对食物安全构成影响则视乎多种因素，例如食物的贮存情况、食物暴露于污染物的时间、污染物的浓度等。

食物安全中心的建议

- 食物须妥为贮存于适当地方，例如放在清洁及已盖好的食物容器内，以减低食物受污染的风险。
- 如食肆或食品零售店附近有催泪烟发放，应关闭所有门窗，并关上空调，及可用湿布封上门窗隙罅，以减低室内受到污染的机会。
- 事发后应留意食物包装是否完好，并检查食物有否受到损坏或污染；如怀疑食物受到污染或有异样，为审慎起见，便不应进食。
- 在一般情况下以流动水清洗一些食物，例如水果或蔬菜，可减少食物表面的污染物，但如怀疑食物受到污染或有异样，为审慎起见，便不应进食。

此外，业界应时刻遵守「食物安全五要点」，包括精明选择（选择安全的原材料）、保持清洁（保持双手及用具清洁）、生熟分开（分开生熟食食物）、煮熟食物（彻底煮熟食物）与安全温度（把食物存放于安全温度），以保障食物安全。

