

本文中心：用於清潔或消毒的化學品應小心處理，以免污染食物。

食物如受化學品污染，可導致顧客和員工不適或中毒。某些化學品如廚房清潔劑，使用後可能會留有殘餘物。使用不當亦會損壞容器，例如誤用酸性清潔劑會使鋁製品表面產生小坑，以致無法徹底清潔。

用於清潔或消毒的化學品應小心處理，以免污染食物：

- 化學品必須遠離食物、食物包裝和其他操作器材。
- 互相產生反應的化學品必須分開存放，例如漂白水與酸性清潔劑混合會釋出有毒的氯氣。
- 員工必須接受充足的化學品操作培訓。物料安全資料表應放在員工易於拿取的地方。
- 化學品須有正確的標籤，包括名稱及危險標記等。
- 化學品的容器必須蓋緊，以免化學品揮發及洩漏。
- 遵照標籤上的使用指示，如化學品要稀釋的濃度和停留物件表面的時間。