

# **給業界有關催淚煙或其他污染物與食物安全的建議**

## **背景**

鑑於近期社會事件，一些食肆和食品零售店關注其售賣的食物或採用的食用材料可能受到催淚煙或其他物質污染。食物安全中心提供以下建議供業界參考。

## **污染物與食物安全**

一般來說，食物可能受環境中的不同物質污染，而催淚煙或其他污染物會否對食物安全構成影響則視乎多種因素，例如食物的貯存情況、食物暴露於污染物的時間、污染物的濃度等。

## **食物安全中心的建議**

- 食物須妥為貯存於適當地方，例如放在清潔及已蓋好的食物容器內，以減低食物受污染的風險。
- 如食肆或食品零售店附近有催淚煙發放，應關閉所有門窗，並關上空調，及可用濕布封上門窗隙罅，以減低室內受到污染的機會。
- 事發後應留意食物包裝是否完好，並檢查食物有否受到損壞或污染；如懷疑食物受到污染或有異樣，為審慎起見，便不應進食。
- 在一般情況下以流動水清洗一些食物，例如水果或蔬菜，可減少食物表面的污染物，但如懷疑食物受到污染或有異樣，為審慎起見，便不應進食。

此外，業界應時刻遵守「食物安全五要點」，包括精明選擇（選擇安全的原材料）、保持清潔（保持雙手及用具清潔）、生熟分開（分開生熟食物）、煮熟食物（徹底煮熟食物）與安全溫度（把食物存放於安全溫度），以保障食物安全。

