

## 使用即棄餐盤墊紙的指引

### 目的

本指引旨在提出建議，協助業界避免因使用即棄餐盤墊紙(餐盤墊紙)致使食物受污染。本指引適用於所有使用餐盤墊紙的食物業處所。

### 背景

2. 不少顧客在快餐店進食時把食物(例如薯條)或醬汁(例如茄汁)直接倒在餐盤墊紙上，方便享用。這個做法在食物安全方面引起關注。

3. 餐盤墊紙的一些成分，例如印刷墨水所含的添加劑，在接觸到食物時或會遷移到食物。這些化學物會否影響健康，視乎化學物的性質、遷移到食物的分量以及個人的攝入量而定。

4. 不過，餐盤墊紙的主要用途是保持餐盤清潔或收宣傳推廣之效。餐盤墊紙的選取原材料和製造準則可能與食物包裝物料或容器的準則有所不同。因此，食物不應直接與餐盤墊紙接觸。

5. 香港目前雖無特定法例規管食物接觸材料或餐盤墊紙的使用情況，但《公眾衛生及市政條例》(第 132 章)訂明，所有在香港出售的食物必須適宜供人食用。如果食物因受食物接觸材料，包括紙張、容器、餐具、用具或包裝物料等污染而不宜供人食用，出售有關食物亦屬違法。

### 給業界的建議

6. 業界應參考下列各點，以避免餐盤墊紙成為食物污染的來源：

- 切勿把食物直接放在餐盤墊紙上。
- 在餐盤墊紙印上警告字句，或在食物業處所內的顯眼位置展示警告告示，例如：請勿將食物直接置於餐盤墊紙上。

- 在適用時提供蘸醬汁用的容器。
- 如餐盤墊紙的指定用途是與食物接觸，應確保餐盤墊紙的成分不會遷移至食物，引致食物安全或品質問題。
- 向可靠的供應商購買餐盤墊紙，並妥善保存記錄，以便在有需要時可追查來源。

食物環境衛生署

食物安全中心

二零零九年十二月