

製作鹼水麵的衛生指引

目的：

本指引旨在提醒業界在製作鹼水麵時應注意的食品安全與衛生事項。

適用範圍：

製作鹼水麵的生產商、零售商等食品生產經營者。

定義：

鹼水麵：又稱棍水麵，以麵粉、水和食鹽為主要原料而製成的麵類製品，其製作過程使用以食品級的鹼鹽等原料調配而成的鹼水與麵團混合，使製成的麵條表面光滑且不黏結，以增加其韌性和口感，常見的鹼水麵有熟炒麵餅、生麵、油麵等。

製作鹼水麵時應注意的事項：

1. 選購原料

- 向信譽良好的供應商購買原料，不應選購來源不明或非食品級的原料；
- 保留進出貨紀錄或相關單據，以便需要時供權限部門查閱和進行食品溯源工作。

2. 製作鹼水麵

- 所使用之水質應符合第 46/96/M 號法令「澳門供排水規章」附件一（供人耗用水之品質標準及規則）之相關規定；
- 若使用食品添加劑，必須來源可靠且可供人安全食用，並盡可能控制所添加的量應為能達到預期效果的最低分量。食品級添加劑的包裝應清晰標示如“食品級”、“食用級”、“Food Additive”或“Food Grade”等字眼；

- 製作鹼水麵所使用的鹼水，其成分必須為食品級，如使用食品級碳酸鹽（如蘇打粉）或磷酸鹽作調配，或使用已調配完成的食用級鹼水。不可使用非用於麵類食品的添加劑或工業級別的原料/添加劑*，如水玻璃（硅酸鈉）；
- 製作完成的鹼水麵應適當包裝和貯存，避免受到外來污染；常溫貯存的鹼水麵應存放於陰涼通風處，以免受潮變質。

**倘於生產經營食品過程中，使用非食品原料或食品添加劑以外的化學物質，已違反第5/2013號法律《食品安全法》之相關規定。*

3. 注意個人和設備衛生

- 製作麵條之相關人員應穿著清潔的工作服或圍裙，並於處理食品前後徹底清潔雙手；
- 製作麵條時所用的設備與器具之食品接觸面應保持平滑、無破損和不藏污垢，使用前後應徹底清潔消毒；
- 應採取有效措施，避免製作過程中有粉塵或異物（如金屬顆粒、塑膠碎片等）混入，如定期檢查器具有否損壞、使用有蓋的容器保護食材及原料等；
- 定期對設備和器具進行清潔消毒，並可按需求使用空氣槍、吸塵器等方式輔助清潔。

2016年3月