

Orientações Higiénicas para a Preparação de Massas Tratadas com Soda Cáustica

Objectivo:

Estas orientações servem para relembrar aos fabricantes as boas regras de higiene e segurança alimentar que devem ser observadas na preparação de massas tratadas com soda cáustica.

Âmbito de aplicação:

Os estabelecimentos de produção e comercialização de massas tratadas com soda cáustica, incluindo fabricantes e retalhistas.

Definição:

Massas tratadas com soda cáustica: conhecidas em cantonense como massas "Kan sui" (água alcalina), é uma espécie de macarrão cujos ingredientes principais são farinha de trigo, água e sal de mesa, mais soda cáustica que é uma solução preparada com sais alcalinos de qualidade alimentar para dar à massa uma aparência brilhante, reduzir a viscosidade e melhorar a sua mastigabilidade e sensação na boca. As variedades mais comuns são massa seca frita em bola, massa fresca crua e massa pré-cozinhada revestida de óleo.

Notas importantes para a preparação de massas tratadas com soda cáustica:

1. Aquisição de matérias-primas
 - Comprar sempre de fornecedores de confiança e nunca de fontes desconhecidas ou produtos de tipo não-alimentar;
 - Arquivar os registos da compra e venda de géneros, recibos ou quaisquer documentos relevantes que possam ajudar as autoridades competentes a determinar a origem de um dado produto em caso de necessidade.
2. Fabrico de massas tratadas com soda cáustica
 - Utilizar água canalizada segundo o disposto no Anexo I (Critério e Normas de Qualidade de Água de Abastecimento para Consumo Humano) do Decreto-Lei nº 46/96/M – Regulamento de Águas e de Drenagem de Águas Residuais de Macau (RADARM);
 - Ao utilizar aditivos alimentares, escolha os de fonte confiável e que sejam seguros para o consumo humano, utilizando a quantidade mínima para obter o efeito desejado. As embalagens contendo aditivos alimentares

devem conter a indicação “De tipo alimentar” ou “Aditivo alimentar”, “*Food Additive*” ou “*Food Grade*”;

- A solução de soda cáustica utilizada deve ser preparada com sais alcalinos de qualidade alimentar, como carbonatos de tipo alimentar (por exemplo, bicarbonato de sódio) ou fosfatos. Caso contrário, utilizar pré-preparados de soda cáustica, de qualidade alimentar. É proibido o uso de aditivos que não sejam para utilização em massas e derivados bem como todas as matérias-primas ou aditivos de tipo industrial*, tais como vidro líquido (silicato de sódio);
- O produto final deve ser devidamente embalado e armazenado, para evitar a exposição à contaminação externa. As massas tratadas com soda cáustica, armazenadas à temperatura ambiente, devem ser colocadas em locais frescos e bem ventilados para evitar a deterioração devido à humidade.

**A utilização de matéria-prima não alimentar ou substância química que não seja aditivo alimentar no decurso da produção e comercialização de género alimentício constitui uma violação do disposto na Lei nº 5/2013 – “Lei de Segurança Alimentar”.*

3. Prestar atenção à higiene pessoal e dos equipamentos

- O pessoal envolvido no fabrico de massas deve usar roupa limpa e avental e lavar sempre bem as mãos antes e após manusear alimentos;
- A superfície de equipamentos e utensílios que entram em contacto com os alimentos durante a produção de massas deve ser mantida lisa, sem danos, nem sujidade e ser cuidadosamente lavada e desinfectada antes e após o uso;
- Adoptar medidas eficazes para evitar a mistura de poeiras ou matérias estranhas (detritos metálicos ou de plástico) nos ingredientes da massa durante o processamento, incluindo a inspecção regular de equipamentos para detectar eventuais danos e a utilização de recipientes com tampa para proteger as matérias-primas e os ingredientes alimentares;
- Limpar e desinfectar regularmente os equipamentos e utensílios e utilizar dispositivos de limpeza adicionais, incluindo pistola de ar comprimido e aspirador de pó, quando necessário.