

# Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI)

817.024.1

del 23 novembre 2005 (Stato 1° gennaio 2014)

---

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),*

visto l'articolo 48 capoverso 1 lettere a–d dell'ordinanza del 23 novembre 2005<sup>1</sup> sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

*ordina:*

## Capitolo 1: Disposizioni generali

### Art. 1 Oggetto e campo d'applicazione

<sup>1</sup> La presente ordinanza stabilisce:

- a. le prescrizioni igieniche generali per il trattamento delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso;
- b. i requisiti concernenti l'igiene del personale impiegato nelle aziende alimentari e la formazione che esso deve seguire in merito alle questioni di igiene;
- c. i procedimenti termici e l'igiene di trasformazione;
- d. le disposizioni igieniche particolari destinate a determinate derrate alimentari di origine animale;
- e.<sup>2</sup> i criteri microbiologici per le derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

<sup>2</sup> Sono fatti salvi i requisiti specifici:

- a. dell'ordinanza del DFI dell'11 maggio 2009<sup>3</sup> concernente la trasformazione igienica del latte nelle aziende di estivazione;
- b. dell'ordinanza del 23 novembre 2005<sup>4</sup> sulla produzione primaria.<sup>5</sup>

### Art. 2<sup>6</sup> Deroghe

<sup>1</sup> In singoli casi, le competenti autorità cantonali di esecuzione possono emanare deroghe agli articoli 7–20 per:

RU 2005 6521

<sup>1</sup> RS 817.02

<sup>2</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>3</sup> RS 817.024.2

<sup>4</sup> RS 916.020

<sup>5</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 2393).

<sup>6</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

- a. produttori che, direttamente o attraverso aziende al dettaglio locali, consegnano ai consumatori esclusivamente prodotti primari di fabbricazione propria in piccole quantità;
- b. aziende di commercio al dettaglio che consegnano derrate alimentari ai consumatori esclusivamente per via diretta.

<sup>2</sup> In singoli casi, le competenti autorità cantonali di esecuzione possono emanare deroghe agli articoli 8, 10 e 14 per:

- a. la fabbricazione di derrate alimentari che presentano caratteristiche tradizionali;
- b. aziende situate in zone geograficamente svantaggiate; per tali zone si intendono le regioni di montagna, di cui all'allegato della legge federale del 21 marzo 1997<sup>7</sup> sull'aiuto agli investimenti nelle regioni di montagna.

<sup>3</sup> Devono in ogni caso essere osservati i principi di cui all'articolo 47 ODerr.

### Art. 3 Obbligo di diligenza

<sup>1</sup> Il responsabile deve provvedere affinché siano rispettate le prescrizioni igieniche della presente ordinanza in tutte le fasi di fabbricazione, di trasformazione e di distribuzione.

<sup>2</sup> In particolare, garantisce che:

- a. siano rispettate le prescrizioni relative alla temperatura delle derrate alimentari e non sia interrotta la catena del freddo;
- b.<sup>8</sup> siano rispettati i criteri microbiologici di cui agli allegati 1–3.

### Art. 4 Categorie di prodotti

Per la valutazione igienica e microbiologica si distinguono le seguenti categorie di prodotti:

- a. prodotti pronti per il consumo:
  1. derrate alimentari pronte per il consumo allo stato naturale,
  - 2.<sup>9</sup> derrate alimentari pronte per il consumo grazie a pulizia, lavaggio, sbucciatura, essiccamento all'aria, macinazione, acidificazione, fermentazione, stagionatura o altro trattamento di tipo biologico, chimico o fisico, escluso un trattamento termico finale,

<sup>7</sup> [RU 1997 2995, 2000 179, 2002 290 2504, 2003 267, 2004 3439, 2006 2197 2359.

RU 2007 681 all. n. 1 2].

<sup>8</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>9</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5307).

- 3.<sup>10</sup> derrate alimentari pronte al consumo grazie a un trattamento termico (art. 27) o dopo cottura, arrostimento, cottura al forno, frittura, scioglimento in un liquido bollente;
- b. derrate alimentari non pronte per il consumo:  
derrate alimentari non commestibili per ragioni igieniche, tossicologiche o fisiche e che lo divengono solo dopo aver subito un trattamento secondo la lettera a numero 2 o 3;
- c. oggetti d'uso.

**Art. 5<sup>11</sup>** Criteri microbiologici, valori limite e valori di tolleranza per i microrganismi

<sup>1</sup> Un criterio microbiologico è un criterio che stabilisce l'accettabilità di un prodotto, di una partita di derrate alimentari, di un processo o di un oggetto d'uso in base all'assenza, alla presenza o al numero di microrganismi o in base alla quantità delle relative tossine, per unità stabilita. Si distingue tra:

- a. criterio di sicurezza delle derrate alimentari, e
- b. criterio di igiene del processo.

<sup>2</sup> Un criterio di sicurezza delle derrate alimentari e degli oggetti d'uso stabilisce l'accettabilità di un prodotto immesso sul mercato.

<sup>3</sup> Un criterio di igiene del processo definisce l'accettabilità del processo di fabbricazione. In caso di superamento di tale criterio occorre adottare misure correttive volte a garantire l'igiene del processo. I criteri di igiene non si applicano ai prodotti immessi sul mercato.

<sup>4</sup> I criteri microbiologici sono espressi mediante valori limite e valori di tolleranza.

<sup>5</sup> Un valore limite definisce il numero di microrganismi superato il quale un prodotto è ritenuto pericoloso per la salute.

<sup>6</sup> Un valore di tolleranza definisce il numero di microrganismi che, in base all'esperienza, non deve essere superato qualora le materie prime siano state scelte accuratamente, sia stata rispettata la buona prassi di fabbricazione e il prodotto sia stato conservato adeguatamente. I prodotti, i cui valori di tolleranza sono stati superati, sono considerati di qualità inferiore.

**Art. 6<sup>12</sup>** Metodi di analisi

<sup>1</sup> L'analisi microbiologica dei campioni deve essere effettuata in base ai metodi microbiologici di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari<sup>13</sup>.

<sup>10</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5307).

<sup>11</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>12</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>13</sup> Non pubblicato nella RU. Può essere richiesto presso l'UFCL, Vendita di pubblicazioni federali, 3003 Berna.

<sup>2</sup> Sono ammessi altri metodi di analisi purché siano convalidati con il metodo di riferimento conformemente ai protocolli riconosciuti a livello internazionale e giungano a conclusioni paragonabili a quelle dei metodi di riferimento.

## **Capitolo 2: Prescrizioni igieniche generali per il trattamento di derrate alimentari**

### **Art. 7** Prescrizioni generali per aziende che trattano derrate alimentari

<sup>1</sup> I locali e gli impianti delle aziende che trattano derrate alimentari devono essere puliti e mantenuti sempre in buono stato.

<sup>2</sup> I locali e gli impianti delle aziende che trattano derrate alimentari devono essere concepiti, sistemati, costruiti, ubicati e dimensionati affinché siano adempiti i seguenti requisiti:

- a. devono poter essere mantenuti nello stato appropriato all'uso, puliti e disinfettati in modo conveniente; devono essere evitate o limitate al minimo le contaminazioni aerogene. Devono disporre di superfici di lavoro sufficienti all'esecuzione delle singole fasi di lavorazione in condizioni igienicamente ineccepibili;
- b. devono poter essere evitati l'accumulo di sporcizia, il contatto con sostanze tossiche, la penetrazione nelle derrate alimentari di particelle estranee, la formazione di vapore acqueo e muffa indesiderata sulle superfici;
- c. deve essere garantita una buona igiene delle derrate alimentari che protegga anche da contaminazioni;
- d. si deve disporre, se necessario, di appropriati locali di lavorazione e depositi sufficientemente grandi, dotati di un sistema per il controllo della temperatura, che consentano di conservare gli alimenti in condizioni termiche adeguate e di sorvegliare o, se necessario, registrare la temperatura di conservazione;
- e. i sistemi di eliminazione delle acque di scarico devono essere concepiti e costruiti in modo da escludere qualsiasi rischio di contaminazione delle derrate alimentari. Le acque di scarico che scorrono in canali di scolo aperti o semiaperti non devono fluire da settori contaminati a settori puliti, in particolare verso settori dove sono trattate le derrate alimentari, se ciò può comportare un elevato rischio per i consumatori;
- f. i settori nei quali sono trattate le derrate alimentari devono essere sufficientemente illuminati da luce naturale o artificiale;
- g. i locali e gli impianti devono essere privi di parassiti e organismi nocivi. Se necessario devono essere predisposti gli adeguati procedimenti per eliminarli;
- h. i prodotti di pulizia e di disinfezione non possono essere conservati nei locali nei quali sono manipolate le derrate alimentari.

**Art. 8** Disposizioni particolari per i locali

<sup>1</sup> I locali nei quali le derrate alimentari sono preparate, trasformate o trattate, devono essere concepiti e sistemati in modo da garantire una buona igiene delle stesse e da impedire una contaminazione durante le fasi di lavorazione e tra una fase e l'altra.

<sup>2</sup> Essi devono in particolare adempire i requisiti seguenti:

- a. i pavimenti devono essere mantenuti in condizioni ineccepibili, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. Devono essere impermeabili, idrorepellenti, resistenti all'usura e di materiale non tossico. Se del caso, devono presentare un adeguato sistema di drenaggio. Il responsabile può utilizzare altri materiali, se dimostra alle competenti autorità cantonali di esecuzione che essi sono adatti;
- b. le pareti devono essere mantenute in condizioni ineccepibili, essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. Devono essere impermeabili, idrorepellenti, resistenti all'usura e di materiale non tossico; devono inoltre presentare una superficie liscia fino ad un'altezza adeguata alle diverse fasi di lavorazione. Il responsabile può utilizzare altri materiali, se dimostra alle competenti autorità cantonali di esecuzione che essi sono adatti;
- c. i soffitti, la superficie interna del tetto direttamente visibile e le strutture di copertura devono essere costruiti e lavorati in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e limitare il più possibile la formazione di vapore acqueo e di muffa indesiderata, nonché la caduta di particelle;
- d. le finestre e le altre aperture devono essere costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia. Se si possono aprire verso l'esterno devono essere munite, se necessario, di reti antinsetti facilmente amovibili per la pulizia. Qualora l'apertura delle finestre provochi contaminazioni, esse devono restare chiuse durante il processo di fabbricazione, di lavorazione e trattamento;
- e. le porte devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. A tal fine devono presentare superfici lisce e idrorepellenti. Il responsabile può utilizzare altri materiali, se dimostra alle competenti autorità cantonali di esecuzione che essi sono adatti;
- f. le superfici nei settori in cui sono trattate le derrate alimentari, e in particolare le superfici a diretto contatto con derrate alimentari, devono essere mantenute in condizioni ineccepibili ed essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare. A tal fine, devono essere di materiale resistente alla corrosione, liscio, resistente all'usura e non tossico. Il responsabile può utilizzare altri materiali, se dimostra alle competenti autorità cantonali di esecuzione che essi sono adatti.

<sup>3</sup> Se necessario, vanno installati dispositivi adeguati per pulire, disinfettare e depositare gli strumenti di lavoro e le attrezzature. Questi dispositivi devono essere resistenti alla corrosione, facili da pulire ed essere muniti di un'adeguata erogazione di acqua calda e fredda.

**Art. 9** Dispositivi per il lavaggio delle derrate alimentari<sup>14</sup>

<sup>1</sup> Se necessario, vanno installati dispositivi separati, adatti al lavaggio delle derrate alimentari.

<sup>2</sup> Ogni dispositivo per il lavaggio delle derrate alimentari deve essere munito, a seconda delle necessità, di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda o fredda. Deve essere mantenuto pulito e, se necessario, disinfettato.

**Art. 10** Impianti sanitari

<sup>1</sup> Le aziende alimentari devono disporre di un numero sufficiente di servizi igienici muniti di scarico e allacciamento alle canalizzazioni. Questi non devono aprirsi direttamente sui locali destinati al trattamento delle derrate alimentari.

<sup>2</sup> Le aziende alimentari devono disporre di un numero sufficiente di lavandini, adeguatamente collocati, muniti di acqua corrente fredda e calda, nonché del materiale necessario per lavarsi e asciugarsi le mani in modo igienico.

<sup>3</sup> Tutti gli impianti sanitari devono essere provvisti di un'adeguata ventilazione naturale o artificiale.

**Art. 11** Ventilazione

<sup>1</sup> I settori nei quali sono trattate le derrate alimentari devono essere sufficientemente ventilati, mediante un sistema naturale o artificiale.

<sup>2</sup> Occorre evitare le correnti d'aria artificiali da un settore contaminato verso un settore pulito.

<sup>3</sup> I sistemi di ventilazione devono essere installati in modo da consentire un facile accesso ai filtri e ad altri elementi da pulire o sostituire.

**Art. 12** Impianti mobili e distributori automatici

<sup>1</sup> Nella misura del possibile, le bancarelle da mercato, i tendoni, i furgoni muniti di banchi vendita e impianti mobili analoghi, così come i distributori automatici devono essere sistemati, concepiti e costruiti, nonché mantenuti puliti e in buono stato, affinché possano essere evitati nella misura del possibile i rischi di contaminazione, in particolare da parte di animali, parassiti e organismi nocivi.

<sup>2</sup> In particolare, in caso di necessità, devono essere adempiti i seguenti requisiti:

- a. devono essere previsti dispositivi appropriati al fine di garantire l'igiene personale (compresi dispositivi per lavarsi e asciugarsi le mani, nonché spogliatoi e impianti sanitari igienicamente ineccepibili);
- b. le superfici a contatto con le derrate alimentari devono essere in condizioni ineccepibili e poter essere pulite e, se necessario, disinfettate con facilità. Devono essere di materiale resistente alla corrosione e all'usura, liscio e non tossico;

<sup>14</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

- c. devono essere previsti dispositivi appropriati per pulire e, se necessario, disinfettare gli strumenti di lavoro e le attrezzature;
- d. se le derrate alimentari devono essere lavate, si deve provvedere affinché le diverse fasi di lavorazione si svolgano in condizioni igieniche ineccepibili;
- e. deve essere garantita l'erogazione sufficiente di acqua potabile calda o fredda;
- f. devono essere previsti impianti o dispositivi appropriati per depositare ed eliminare in condizioni igieniche le sostanze e i rifiuti sospetti dal profilo sanitario o non commestibili;
- g. devono essere previsti impianti o dispositivi appropriati per mantenere e controllare le condizioni termiche delle derrate alimentari;
- h. le derrate alimentari devono essere conservate in modo da evitare per quanto possibile i rischi di contaminazione.

### **Art. 13** Trasporto

<sup>1</sup> I contenitori adibiti al trasporto delle derrate alimentari devono essere puliti e mantenuti in buono stato al fine di proteggere le derrate alimentari da contaminazioni e devono essere concepiti e costruiti in modo da poter essere puliti e disinfettati appropriatamente.

<sup>2</sup> Se vi è il pericolo che le derrate alimentari vengano contaminate da altre merci trasportate, i contenitori utilizzati devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di derrate alimentari.<sup>15</sup>

<sup>3</sup> Se i contenitori sono adibiti al trasporto di altra merce oltre alle derrate alimentari o se vi sono trasportati contemporaneamente diversi tipi di derrate alimentari, i vari prodotti devono essere rigorosamente separati.

<sup>4</sup> Le derrate alimentari liquide, granulari o in polvere utilizzate in grandi masse devono essere trasportate in contenitori adibiti esclusivamente alle derrate alimentari. Sui contenitori deve essere specificata in una lingua ufficiale in modo visibile e indelebile la loro esclusiva destinazione al trasporto di derrate alimentari.

<sup>5</sup> Se sono stati utilizzati per il trasporto di merci diverse da derrate alimentari o per il trasporto di diversi tipi di derrate alimentari, i contenitori devono essere puliti accuratamente tra un carico e l'altro.

<sup>6</sup> Nei contenitori, le derrate alimentari devono essere collocate e protette in modo da limitare per quanto possibile il rischio di contaminazione.

<sup>7</sup> I contenitori utilizzati per il trasporto di derrate alimentari che devono essere mantenute a determinate condizioni termiche, devono essere concepiti in modo da conservare le derrate alimentari a una temperatura adeguata e consentire il controllo delle condizioni termiche durante il trasporto.<sup>16</sup>

<sup>15</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>16</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

**Art. 14**           Attrezzature

<sup>1</sup> I recipienti, gli apparecchi, gli strumenti e altri oggetti e attrezzature che entrano in contatto con le derrate alimentari (attrezzature) devono essere:

- a. regolarmente puliti a fondo e, se necessario, disinfettati, per evitare ogni rischio di contaminazione. Fanno eccezione i contenitori e gli imballaggi a perdere;
- b. concepiti, costruiti e mantenuti in modo da limitare nella misura del possibile i rischi di contaminazione;
- c. installati in modo da consentire un'adeguata pulizia dell'area circostante;
- d. muniti, se necessario, degli appositi dispositivi di controllo.

<sup>2</sup> Se, per impedire la corrosione delle attrezzature e dei contenitori, è necessario utilizzare additivi chimici, ciò deve essere fatto secondo la prassi corretta.

**Art. 15**           Presenza di animali

<sup>1</sup> Non è consentito tenere né introdurre animali nei locali che entrano in contatto con derrate alimentari.

<sup>2</sup> Sono eccettuati:

- a. i cani che guidano o accompagnano persone disabili;
- b.<sup>17</sup> i cani che accompagnano clienti nelle sale da pranzo di ristoranti, purché il responsabile lo consenta.

**Art. 16**           Rifiuti

<sup>1</sup> I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto dai locali che entrano in contatto con le derrate alimentari.

<sup>2</sup> Devono essere depositati in contenitori sigillabili. Questi devono essere funzionali, mantenuti in buono stato, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

<sup>3</sup> I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati temporaneamente ed eliminati in modo adeguato.

<sup>4</sup> I locali di deposito dei rifiuti devono essere concepiti e gestiti in modo da poter essere mantenuti puliti ed esenti da animali e altri organismi nocivi. Se necessario, la temperatura di tali locali deve essere abbassata.<sup>18</sup>

<sup>5</sup> I rifiuti devono essere eliminati in maniera igienicamente ineccepibile. Non devono costituire una fonte di contaminazione diretta né indiretta delle derrate alimentari.

<sup>6</sup> Se usa altri tipi di contenitori o altri sistemi di eliminazione, il responsabile è tenuto a dimostrare alle competenti autorità cantonali di esecuzione che essi sono altrettanto adeguati.

<sup>17</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>18</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

**Art. 17** Rifornimento idrico

<sup>1</sup> Nelle aziende che trattano derrate alimentari, l'acqua potabile deve essere disponibile in quantità sufficiente, secondo l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>19</sup> concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale.

<sup>2</sup> Quando si deve garantire che le derrate alimentari non siano contaminate, si utilizza sempre acqua potabile.

<sup>3</sup> L'acqua impiegata per trasformare una derrata o come suo ingrediente non deve presentare rischi di ordine microbiologico, chimico o fisico per la derrata alimentare in questione e deve soddisfare i requisiti stabiliti per l'acqua potabile.

<sup>4</sup> Il ghiaccio che entra in contatto con le derrate alimentari o che potrebbe contaminarle deve essere fabbricato con acqua potabile. Esso deve essere fabbricato, trattato e immagazzinato in modo da escludere ogni possibile contaminazione.

<sup>5</sup> Il vapore che entra direttamente in contatto con le derrate alimentari non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute né contaminare le derrate alimentari.

<sup>6</sup> L'acqua non potabile utilizzata per spegnere incendi, produrre vapore, refrigerare o altri scopi analoghi deve scorrere in condotte separate debitamente segnalate. Le condotte di acqua non potabile non devono essere raccordate a quelle di acqua potabile e deve essere esclusa qualsiasi possibilità di riflusso.

**Art. 18** Materie prime, ingredienti e derrate alimentari

<sup>1</sup> Il responsabile non deve accettare materie prime o ingredienti, se risultano contaminati o se si può ragionevolmente presumere che siano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o sostanze tossiche, decomposte o estranee in misura tale che, anche dopo la normale cernita o dopo procedimenti igienicamente ineccepibili di pretrattamento o trasformazione, il prodotto finale risulti non idoneo al consumo.

<sup>2</sup> Le derrate alimentari crude non pronte al consumo devono essere conservate separatamente dalle derrate alimentari pronte al consumo. Durante la trasformazione o la lavorazione (lavaggio, preparazione, ecc.) è opportuno adottare adeguati provvedimenti in tal senso.

<sup>3</sup> Le materie prime e gli ingredienti depositati in un'azienda alimentare devono essere conservati in modo da evitare la contaminazione e un deterioramento pericoloso per la salute.

<sup>4</sup> Durante la fabbricazione, la trasformazione, il trattamento, il deposito, l'imballaggio, la consegna e il trasporto le derrate alimentari devono essere protette dalla contaminazione che le rende non idonee al consumo.

<sup>5</sup> Le sostanze pericolose per la salute o non commestibili devono essere adeguatamente etichettate e immagazzinate in contenitori separati e ben chiusi.

<sup>19</sup> RS 817.022.102

**Art. 19** Derrate alimentari direttamente accessibili

<sup>1</sup> Le derrate alimentari non imballate, offerte al consumatore in self-service in punti vendita o in locali di ristorazione oppure altrimenti accessibili, non devono subire alcuna deteriorazione.

<sup>2</sup> Per il self-service devono essere messi a disposizione accessori di servizio e imballaggi adeguati.

**Art. 20** Confezionamento e imballaggio di derrate alimentari

<sup>1</sup> I materiali di confezionamento e imballaggio non devono costituire alcuna fonte di contaminazione delle derrate alimentari. In particolare, se si fa uso di vetro o metallo, si deve assicurare che il contenitore in questione sia integro e igienicamente ineccepibile.

<sup>2</sup> I materiali devono essere immagazzinati in modo da non essere contaminati.

<sup>3</sup> I materiali di confezionamento e imballaggio riutilizzati per le derrate alimentari devono essere facili da pulire e, se necessario, da disinfettare.

**Capitolo 3: Igiene personale e formazione****Art. 21** Igiene personale

<sup>1</sup> Durante il trattamento delle derrate alimentari, le persone che lavorano in un'azienda alimentare devono osservare un'adeguata igiene e pulizia personale.

<sup>2</sup> Gli abiti di lavoro o, se necessario, gli indumenti protettivi devono essere funzionali e puliti.

<sup>3</sup> Le aziende alimentari devono disporre di spogliatoi e di dispositivi necessari alla cura dell'igiene personale.<sup>20</sup>

<sup>4</sup> Il responsabile provvede affinché il personale curi l'igiene delle mani, del corpo e degli abiti.

**Art. 22** Persone malate o ferite

<sup>1</sup> È vietato l'accesso ai settori di trattamento delle derrate alimentari alle persone affette da malattie acute trasmissibili attraverso le derrate alimentari.

<sup>2</sup> Le persone che dopo la guarigione sono ancora portatrici di germi patogeni o che presentano ferite infette, piaghe o simili, non sono autorizzate ad accedere ai settori di trattamento delle derrate alimentari, a meno che non siano state adottate misure igieniche che consentono di escludere qualsiasi rischio di contaminazione diretta o indiretta delle derrate alimentari.

<sup>20</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 26 nov. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 6125).

<sup>3</sup> Le persone affette da una malattia trasmissibile per via alimentare e che lavorano in un'azienda alimentare devono annunciare immediatamente la malattia e i sintomi al responsabile, precisandone se possibile anche le cause.

<sup>4</sup> Se diverse persone occupate in un'azienda alimentare presentano contemporaneamente malattie trasmissibili per via alimentare, il responsabile deve informare le competenti autorità cantonali di esecuzione.

#### **Art. 23**            Formazione e sorveglianza

<sup>1</sup> Il responsabile garantisce che il personale addetto alla trasformazione delle derrate alimentari sia sorvegliato e abbia ricevuto un'istruzione o una formazione in materia d'igiene delle derrate alimentari adeguata alla sua attività.

<sup>2</sup> Il responsabile deve garantire che il personale addetto allo sviluppo e all'applicazione del sistema HACCP<sup>21</sup> sia istruito in merito a tutte le questioni relative a tale applicazione.

#### **Art. 24**            Accesso di persone estranee all'azienda

Il responsabile disciplina l'accesso di persone estranee all'azienda (p. es. visitatori) ai settori nei quali sono trattate le derrate alimentari e stabilisce le necessarie misure igieniche.

### **Capitolo 4: Procedimenti termici e igiene nella trasformazione**

#### **Art. 25**            Refrigerazione

<sup>1</sup> Le materie prime, gli ingredienti, i prodotti intermedi e le derrate alimentari pronte per il consumo, che potrebbero favorire la proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine, devono essere conservati a temperature che impediscano per quanto possibile tali processi.

<sup>2</sup> Le temperature di refrigerazione devono essere selezionate in modo da garantire costantemente la sicurezza delle derrate alimentari. Al momento della consegna ai consumatori o del raggiungimento della data di consumo, devono essere rispettati in particolare i valori limite e i valori di tolleranza per i microrganismi stabiliti negli allegati 1 e 2.

<sup>3</sup> La catena del freddo non deve essere interrotta. È consentito derogare alle prescrizioni relative alla temperatura al massimo per un periodo limitato, se ciò è necessario durante la preparazione, il trasporto, il deposito, la consegna o il servizio delle derrate alimentari e non comporta un rischio per la salute dei consumatori.

<sup>21</sup> Hazard Analysis and Critical Control Points.

**Art. 26** Surgelazione

<sup>1</sup> Le derrate alimentari che si prestano alla surgelazione possono subire questo trattamento allo scopo di prolungare la loro conservabilità o aumentare la sicurezza igienico-batteriológica.

<sup>2</sup> Tale trattamento deve modificare il meno possibile la composizione e le proprietà fisiche, fisiologico-nutrizionali e organolettiche delle derrate alimentari.<sup>22</sup>

<sup>3</sup> I prodotti surgelati devono essere conservati a una temperatura non superiore a  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . La catena del freddo non deve essere interrotta. La temperatura di conservazione può essere aumentata per breve tempo durante il trasporto e lo sbrinamento dei congelatori nel commercio al dettaglio. La temperatura dei prodotti non deve tuttavia superare  $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$  negli strati marginali.

<sup>4</sup> I prodotti surgelati devono essere preimballati. I prodotti greggi o intermedi, destinati alla trasformazione industriale o artigianale, costituiscono un'eccezione.

<sup>5</sup> Lo scongelamento dei prodotti surgelati deve essere effettuato in modo da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine nelle derrate alimentari. Lo scongelamento deve avvenire a una temperatura che non comporti rischi per la salute. Qualora possa costituire un rischio per la salute, il liquido proveniente dal processo di scongelamento deve essere eliminato. Dopo lo scongelamento, le derrate alimentari devono essere trattate in modo da ridurre al minimo il rischio di proliferazione di microrganismi patogeni o la formazione di tossine.

<sup>6</sup> A contatto diretto con le derrate alimentari surgelate sono consentiti esclusivamente i mezzi frigoriferi seguenti:

- a. aria;
- b. azoto;
- c. diossido di carbonio.

**Art. 27** Trattamenti termici

<sup>1</sup> Le derrate alimentari che si prestano a un trattamento termico possono subirlo allo scopo di prolungare la loro conservabilità o aumentare la sicurezza igienico-batteriológica. I trattamenti termici devono modificare il meno possibile la composizione e le proprietà fisiche, fisiologico-nutrizionali e organolettiche delle derrate alimentari.

<sup>2</sup> Le derrate alimentari sono considerate:

- a. pastorizzate, se sono state riscaldate ad almeno  $63\text{ }^{\circ}\text{C}$  e conservate a questa temperatura o a temperatura più elevata fino all'eliminazione di tutti i germi patogeni vegetativi;

<sup>22</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

- b. riscaldate a temperatura ultra alta (UHT), se sono state riscaldate per alcuni secondi a temperature di 135–155 °C fino all'eliminazione di tutti i microrganismi e di tutte le spore in grado di proliferare;
- c. sterilizzate, se sono state sottoposte a un procedimento che garantisce che la derrata alimentare, in condizioni normali di conservazione, non subisca alterazione microbiologica né enzimatica.

<sup>3</sup> Sono autorizzati altri tipi di trattamento termico entro i limiti posti dal capoverso 1. Sono fatte salve le disposizioni speciali per determinati prodotti di cui al capitolo 5.

<sup>4</sup> Per tutte le derrate alimentari consegnate ai consumatori in contenitori ermeticamente chiusi si applicano i seguenti requisiti:

- a. per ogni trattamento termico, ogni parte del prodotto sottopostavi deve essere portata a una determinata temperatura per un determinato periodo di tempo. Il prodotto non deve subire contaminazioni nel corso del processo;
- b. il responsabile deve controllare regolarmente i principali parametri considerati, quali temperatura, pressione, sigillatura e caratteristiche microbiologiche, anche ricorrendo a dispositivi automatici, al fine di garantire che con il procedimento impiegato siano raggiunti gli obiettivi perseguiti;
- c. l'acqua utilizzata per raffreddare i contenitori dopo il trattamento termico non deve costituire una fonte di contaminazione;
- d. il procedimento utilizzato deve rispettare le norme riconosciute a livello internazionale.

#### **Art. 28** Conservazione a freddo, conservazione a caldo

<sup>1</sup> Se le derrate alimentari e i cibi devono essere conservati o serviti a bassa temperatura, è necessario raffreddarli il più rapidamente possibile, al termine del trattamento termico o della preparazione, a una temperatura che non comporti rischi per la salute ed impedisca il deterioramento.

<sup>2</sup> La conservazione a caldo dei cibi deve avvenire ad una temperatura che impedisca la proliferazione di microrganismi nocivi.

<sup>3</sup> La conservazione a freddo e a caldo delle derrate alimentari e dei cibi deve essere garantita in ogni momento mediante termometri adeguati e impianti di raffreddamento, surgelazione o riscaldamento ed essere oggetto di autocontrollo.

## **Capitolo 5: Disposizioni speciali concernenti le derrate alimentari di origine animale**

### **Sezione 1: Carne e prodotti a base di carne**

#### **Art. 29** Aziende di sezionamento e fabbricazione

<sup>1</sup> La struttura delle aziende di sezionamento e fabbricazione deve essere tale da impedire una contaminazione della carne e dei prodotti della sua trasformazione. Deve essere garantito in particolare che:

- a. le diverse fasi di lavorazione si svolgano senza interruzioni;
- b. la lavorazione delle diverse partite di produzione sia cronologicamente distinta; oppure
- c. la carne destinata alla trasformazione sia portata nei locali di lavoro progressivamente, secondo le necessità.

<sup>2</sup> L'azienda deve disporre di:

- a. locali separati per il deposito di carne imballata e non imballata, così come di prodotti imballati e non imballati, salvo se tali prodotti sono depositati in momenti diversi o in modo tale che la carne non possa essere contaminata dagli imballaggi e dalle modalità di deposito;
- b. dispositivi di lavaggio delle mani destinati al personale che entra in contatto con la carne non imballata, tali da evitare le contaminazioni;
- c. dispositivi per la disinfezione degli strumenti di lavoro, nei quali la temperatura dell'acqua non deve essere inferiore a 82 °C o di un sistema alternativo con effetto equivalente;
- d.<sup>23</sup> locali la cui attrezzatura garantisca che durante le operazioni di sezionamento, disossamento, spezzettatura, fabbricazione di preparati di carne, confezionamento e imballaggio, la carne e i preparati di carne possano essere conservati alle temperature di cui all'articolo 31 capoverso 1, grazie a una temperatura ambiente non superiore a 12 °C o a un sistema alternativo con effetto equivalente.

<sup>3</sup> Il capoverso 2 lettera d è applicabile solo alle aziende che beneficiano di un'autorizzazione secondo l'articolo 13 capoverso 1 ODerr.

#### **Art. 30** Sezionamento della carne

<sup>1</sup> La carne può essere sezionata prima di aver raggiunto la temperatura di cui all'articolo 31 capoverso 1, se il locale di sezionamento si trova nello stesso luogo del macello, oppure se le carcasse alla temperatura di macellazione sono state trasportate entro 2 ore dal macello al luogo dell'ulteriore lavorazione.

<sup>23</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>2</sup> Se un'azienda è autorizzata a sezionare carne di specie animali diverse, occorre evitare le contaminazioni reciproche. A questo scopo il sezionamento di specie diverse deve essere effettuato in tempi o in luoghi ben distinti.

**Art. 31** Prescrizioni concernenti la temperatura

<sup>1</sup> Dopo la macellazione o la fabbricazione, la carne e i prodotti della sua trasformazione devono essere portati al più presto e conservati alle temperature seguenti:

- a. carne di ungulati domestici, rettili d'allevamento e selvaggina (ad eccezione degli uccelli selvatici, dei conigli selvatici e delle lepri): 7 °C;
- b. carne di volatili da cortile, ratiti, conigli domestici, uccelli selvatici, conigli selvatici, lepri, marmotte e nutrie: 4 °C;
- c.<sup>24</sup> preparati di carne e prodotti a base di carne: 4 °C;
- d. sottoprodotti della macellazione (frattaglie, sangue) di specie animali ai sensi dell'articolo 2 lettere a–e dell'ordinanza del 23 novembre 2005<sup>25</sup> sulle derrate alimentari di origine animale: 3 °C;
- e. carne macinata: 2 °C.

<sup>2</sup> Durante la refrigerazione, la carne di ungulati domestici deve essere sottoposta ad un'adeguata aerazione al fine di evitare la formazione di acqua di condensazione sulla sua superficie.

<sup>3</sup> La carne e i prodotti della sua trasformazione destinati alla surgelazione devono essere surgelati immediatamente e rimanerlo durante il deposito e il trasporto. Se necessario, prima della congelazione, deve essere previsto un certo periodo di maturazione.

<sup>4</sup> Per il trasporto devono essere mantenute le temperature di cui al capoverso 1. Fanno eccezione le carcasse degli animali trasportate a temperatura di macellazione dal macello al luogo dell'ulteriore lavorazione, a condizione che il trasporto non duri più di 2 ore.

<sup>5</sup> Alla vendita, la carne e i prodotti della sua trasformazione devono essere conservati a una temperatura non superiore ai 5 °C.

<sup>6</sup> Le prescrizioni relative alla temperatura non sono applicabili a:

- a. prodotti sterilizzati;
- b.<sup>26</sup> insaccati crudi maturati e insaccati salmistrati crudi;
- c.<sup>27</sup> ...
- d. altri prodotti a base di carne con un valore  $a_w$  inferiore a 0,93.

<sup>24</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>25</sup> RS 817.022.108

<sup>26</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>27</sup> Abrogata dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, con effetto dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

**Art. 32** Carne macinata e preparati di carne<sup>28</sup>

<sup>1</sup> La carne surgelata usata per la produzione di carne macinata o di preparati di carne deve essere disossata prima della congelazione.<sup>29</sup>

<sup>2</sup> La carne macinata a base di carne refrigerata deve essere preparata entro i seguenti termini dal momento della macellazione:

- a. 3 giorni per i volatili da cortile;
- b. 6 giorni per tutti gli altri animali;
- c. 15 giorni per la carne di manzo disossata e imballata sotto vuoto.

<sup>3</sup> La carne macinata e i preparati di carne devono essere confezionati o imballati immediatamente dopo la fabbricazione, e refrigerati o surgelati alle temperature di cui all'articolo 31 capoverso 1.<sup>30</sup>

<sup>4</sup> Dopo essere stati scongelati, la carne macinata e i preparati di carne non possono essere ricongelati.<sup>31</sup>

<sup>5</sup> Le aziende di commercio al dettaglio possono:

- a. derogare ai termini previsti dal capoverso 2, purché la sicurezza delle derrate alimentari sia costantemente garantita;
- b.<sup>32</sup> vendere carne macinata e preparati di carne senza imballaggio.

**Art. 33** Carne separata meccanicamente

<sup>1</sup> Se la carne è separata meccanicamente, dopo la macellazione le materie prime non disossate devono essere utilizzate entro:

- a. 7 giorni dalla macellazione, se provengono direttamente da un macello annesso;
- b. 5 giorni dalla macellazione in tutti gli altri casi; fanno eccezione le carcasse di volatili da cortile che non devono avere più di 3 giorni.

<sup>2</sup> Se la separazione meccanica non avviene immediatamente dopo il disossamento, le ossa carnose devono essere immagazzinate e trasportate a una temperatura non superiore a 2 °C o surgelate.

<sup>3</sup> Dopo essere state scongelate, le ossa carnose non possono essere ricongelate.

<sup>4</sup> Se non è utilizzata subito dopo essere stata prodotta, la carne separata meccanicamente deve essere immediatamente refrigerata a una temperatura non superiore a

<sup>28</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>29</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>30</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>31</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>32</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

2 °C. Se, dopo la refrigerazione, non è trasformata entro 24 ore, la carne separata meccanicamente deve essere surgelata, confezionata, imballata e conservata surgelata entro 12 ore dalla produzione.

<sup>5</sup> La carne separata meccanicamente surgelata non deve essere conservata per più di 3 mesi. Dopo essere stata scongelata, non può essere ricongelata.

#### **Art. 33<sup>a</sup><sup>33</sup>** Consegna di fegato di volatili

<sup>1</sup> Il fegato di volatili proveniente da allevamenti in cui è stata dimostrata l'assenza di *Campylobacter* può essere consegnato ai consumatori refrigerato.

<sup>2</sup> Il restante fegato di volatili può essere consegnato ai consumatori solo allo stato surgelato.

## **Sezione 2: Stomachi, vesciche e intestini trattati**

### **Art. 34**

Stomachi, vesciche e intestini trattati devono essere refrigerati e conservati alle temperature di cui all'articolo 31 capoverso 1. Se sono stati salati, riscaldati o essiccati, possono essere conservati a temperatura ambiente.

## **Sezione 3: Gelatina e collagene**

### **Art. 35** Fabbricazione di gelatina

<sup>1</sup> Per essere trasportate e immagazzinate, le materie prime destinate alla fabbricazione di gelatina devono essere refrigerate o surgelate, a meno che non siano trasformate entro 24 ore dalla loro produzione.

<sup>2</sup> È consentito trasportare e immagazzinare a temperatura ambiente:

- a. ossa sgrassate, ossa essiccate o osseina;
- b. pelli salate, pelli essiccate o pelli calcinate;
- c. pelli e pellicce trattate con soluzioni alcaline o acidi.

<sup>3</sup> Il processo di fabbricazione della gelatina destinata al consumo umano deve garantire che:

- a. il materiale osseo di ruminanti sia sottoposto a trattamento tale da garantire che, dopo essere stato finemente frantumato e sgrassato con acqua calda, subisca un trattamento con acido cloridrico diluito (alla concentrazione minima del 4 % e a pH < 1,5), di durata non inferiore a 2 giorni. Tale trattamento è seguito da:

<sup>33</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5307).

1. un trattamento alcalino con una soluzione satura di calce (pH > 12,5), della durata di almeno 20 giorni, comprendente un trattamento termico ad almeno 138 °C per 4 secondi, oppure
  2. un trattamento acido (pH < 3,5), della durata di almeno 10 ore, comprendente un trattamento termico ad almeno 138 °C per 4 secondi, oppure
  3. un trattamento termico e a pressione per almeno 20 minuti con vapore saturo a 133 °C e pressione superiore a 3 bar, ovvero
  4. qualsiasi altro trattamento equivalente approvato;
- b. altre materie prime siano sottoposte a un trattamento con acido o soluzione alcalina, seguito da uno o più risciacqui; il pH deve essere regolato di conseguenza; la gelatina deve essere estratta mediante riscaldamento unico o ripetuto e purificata per filtrazione e sterilizzazione.<sup>34</sup>
- 4 ...<sup>35</sup>

<sup>5</sup> Le aziende che fabbricano gelatina destinata al consumo umano possono fabbricare e immagazzinare anche gelatina non destinata al consumo umano purché tutte le materie prime e i processi di fabbricazione rispettino i requisiti che si applicano alla gelatina destinata al consumo umano.<sup>36</sup>

#### **Art. 36** Fabbricazione di collagene

<sup>1</sup> Per essere trasportate e immagazzinate, le materie prime destinate alla fabbricazione di collagene devono essere refrigerate o surgelate, a meno che non siano trasformate entro 24 ore dalla loro produzione.

<sup>2</sup> È consentito trasportare e immagazzinare a temperatura ambiente:

- a. ossa sgrassate, ossa essiccate o osseina;
- b. pelli salate, pelli essiccate o pelli calcinate;
- c. pelli e pellicce trattate con soluzioni alcaline o acidi.

<sup>3</sup> Per il procedimento di fabbricazione di collagene destinato al consumo umano si applica quanto segue:

- a. il materiale osseo di ruminanti è sottoposto a un processo di trasformazione tale da garantire che, dopo essere stato finemente frantumato e sgrassato con acqua calda, subisca un trattamento con acido cloridrico diluito (alla concentrazione minima del 4 % e a pH < 1,5), di durata non inferiore a due giorni. Questo trattamento è seguito dalla regolazione del pH con acido o alcali, e da uno o più risciacqui, filtrazione ed estrusione, oppure da un processo riconosciuto equivalente;

<sup>34</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 26 nov. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 6125).

<sup>35</sup> Abrogatodal n. I dell'O del DFI del 26 nov. 2008, con effetto dal 1° gen. 2009 (RU 2008 6125).

<sup>36</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 26 nov. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 6125).

- b. le altre materie prime sono sottoposte a un processo di trasformazione comprendente il lavaggio, la regolazione del pH con acido o alcali seguita da uno o più risciacqui, filtrazione ed estrusione oppure a un processo riconosciuto equivalente. Nella fabbricazione di collagene a basso peso molecolare proveniente da materie prime estratte da non ruminanti è consentito tralasciare la fase dell'estrusione.<sup>37</sup>

4 ...<sup>38</sup>

<sup>5</sup> Dopo essere stato sottoposto al procedimento di cui al capoverso 3, il collagene può subire un procedimento di essiccazione.<sup>39</sup>

<sup>6</sup> Le aziende che fabbricano collagene destinato al consumo umano possono fabbricare e immagazzinare anche collagene non destinato al consumo umano purché tutte le materie prime e i processi di fabbricazione rispettino i requisiti che si applicano al collagene destinato al consumo umano.<sup>40</sup>

#### Sezione 4: Grassi fusi di origine animale e ciccioli

##### Art. 37 Aziende di raccolta e lavorazione

<sup>1</sup> Le aziende che raccolgono grassi crudi di origine animale e li trasportano nelle aziende di trasformazione devono disporre di impianti che consentano di conservare le materie prime a una temperatura non superiore a 7 °C.

<sup>2</sup> Ogni azienda di trasformazione deve disporre di:

- a. impianti di refrigerazione;
- b. un locale di spedizione, a meno che l'azienda proceda soltanto alle spedizioni di grassi animali fusi in autocisterne;
- c. se del caso, di apparecchi adeguati per la preparazione di prodotti fabbricati a partire da grassi fusi di origine animale con l'aggiunta di altre derrate alimentari o spezie.

##### Art. 38 Trattamento delle materie prime

<sup>1</sup> Le materie prime utilizzate per la fabbricazione di grassi fusi di origine animale e ciccioli devono essere trasportate e immagazzinate fino al momento della loro fusione in condizioni igieniche ineccepibili e a una temperatura interna non superiore a 7 °C. Le materie prime possono essere immagazzinate e trasportate senza refrigera-

<sup>37</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5307).

<sup>38</sup> Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, con effetto dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5307).

<sup>39</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5307).

<sup>40</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 26 nov. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 6125).

zione, purché siano sottoposte a fusione entro 12 ore dal giorno in cui sono state prodotte.

<sup>2</sup> I ciccioli ottenuti a una temperatura non superiore a 70 °C devono essere conservati:

- a. a una temperatura non superiore a 7 °C per al massimo 24 ore; o
- b. surgelati.

<sup>3</sup> I ciccioli ottenuti a una temperatura superiore a 70 °C e con un tenore di umidità pari o superiore al 10 % (m/m) devono essere conservati:

- a. a una temperatura non superiore a 7 °C per un periodo non superiore a 48 ore o a qualsiasi rapporto tempo/temperatura che dia una garanzia equivalente; oppure
- b. surgelati.

<sup>4</sup> I ciccioli ottenuti a una temperatura superiore a 70 °C e con un tenore di umidità inferiore al 10 % (m/m) non soggiacciono a particolari prescrizioni di conservazione.

## Sezione 5: Molluschi bivalvi vivi

### Art. 39

<sup>1</sup> I molluschi bivalvi vivi devono essere immagazzinati, trasportati e conservati ad una temperatura che non pregiudichi la loro vitalità e la sicurezza delle derrate alimentari.

<sup>2</sup> Una volta imballati per la vendita al dettaglio, i molluschi bivalvi vivi non devono essere immersi nuovamente in acqua o aspersi d'acqua.

<sup>3</sup> I capoversi 1 e 2 si applicano anche agli echinodermi, ai tunicati e alle lumache di mare consegnati vivi.

## Sezione 6: Prodotti della pesca

**Art. 40** Padiglioni per le aste e mercati di pesce all'ingrosso

<sup>1</sup> I padiglioni per le aste e i mercati all'ingrosso, in cui sono venduti prodotti della pesca, devono disporre di impianti separati per il deposito di prodotti della pesca momentaneamente sequestrati o dichiarati non idonei al consumo umano.

<sup>2</sup> Durante la vendita o il deposito di prodotti della pesca:

- a. i locali non devono essere utilizzati ad altri fini;
- b. i veicoli con motori a combustione interna i cui gas di scarico possono influire negativamente sulla qualità dei prodotti della pesca non devono avere accesso ai locali;

- c. le persone che hanno accesso ai locali non vi devono introdurre altri animali.

**Art. 41** Prodotti freschi della pesca

<sup>1</sup> Se non sono distribuiti, spediti, preparati o trasformati immediatamente una volta giunti all'azienda di destinazione, i prodotti della pesca refrigerati non imballati devono essere conservati sotto ghiaccio in strutture adeguate. Deve essere reimmesso ghiaccio ogni qualvolta sia necessario.

<sup>2</sup> I prodotti freschi della pesca imballati devono essere refrigerati alla temperatura del ghiaccio in fusione (non superiore a 2 °C).

<sup>3</sup> Per la pulizia esterna dei prodotti freschi della pesca interi, al posto dell'acqua potabile può essere utilizzata acqua pulita. Le fasi di lavorazione quali la decapitazione e l'eviscerazione devono essere effettuate in condizioni igieniche ineccepibili. Immediatamente dopo tali operazioni, i prodotti devono essere lavati accuratamente con acqua pulita.<sup>41</sup>

<sup>4</sup> Le fasi di lavorazione quali la sfilettatura e l'affettatura devono essere eseguite in modo da evitare la contaminazione o l'insudiciamento dei filetti e dei tranci. I filetti e i tranci non devono restare sui tavoli di lavoro più del tempo richiesto per la loro fabbricazione. Devono essere confezionati e, se necessario, imballati, e refrigerati al più presto una volta prodotti.

<sup>5</sup> I contenitori utilizzati per il trasporto, la spedizione o la conservazione di prodotti freschi della pesca devono essere stagni e concepiti in modo da assicurare che l'acqua di fusione del ghiaccio non sia a contatto con i prodotti.

<sup>6</sup> I prodotti della pesca destinati alla surgelazione devono essere surgelati il più presto possibile e conservati in tale stato. I depositi devono essere muniti di un termografo, il cui sensore deve essere situato nella zona del locale dove la temperatura è più elevata.

**Art. 42<sup>42</sup>** Protezione dai parassiti

<sup>1</sup> Per i seguenti prodotti della pesca ottenuti da pesci pinnati o molluschi cefalopodi, la materia prima o il prodotto finito deve essere sottoposto a un trattamento di congelamento per uccidere i parassiti vivi potenzialmente pericolosi per la salute dei consumatori:

- a. prodotti della pesca che vanno consumati crudi;
- b. prodotti della pesca marinati, salati o trattati altrimenti, se il trattamento praticato non garantisce l'uccisione del parassita vivo.

<sup>2</sup> Il trattamento di congelamento deve avvenire in ogni parte del prodotto della pesca almeno alle seguenti condizioni di temperatura e durata:

- a. - 20 °C per 24 ore; o

<sup>41</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 2393).

<sup>42</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5307).

b. - 35 °C per 15 ore.

<sup>3</sup> Non è richiesto il trattamento di congelamento per i prodotti della pesca:

- a. sottoposti, o destinati a essere sottoposti, a un trattamento termico che uccide il parassita vivo prima del consumo; a tal fine il prodotto deve essere riscaldato a una temperatura al centro del prodotto di almeno 60 °C per almeno un minuto;
- b. conservati come prodotti della pesca congelati per un periodo di tempo sufficiente per uccidere i parassiti vivi;
- c. derivanti da cattura in zone di pesca non di allevamento, a condizione che possano essere presentati alle competenti autorità cantonali di esecuzione dati epidemiologici indicanti che le zone di pesca d'origine non presentano rischi sanitari con riguardo alla presenza di parassiti;
- d. provenienti da piscicoltura il cui patrimonio:
  1. è ottenuto da colture di embrioni, ed
  2. è nutrito esclusivamente secondo una dieta e allevato in un ambiente esente da parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario.

<sup>4</sup> Al momento dell'immissione sul mercato, salvo che non siano consegnati al consumatore, i prodotti di cui al capoverso 1 devono essere accompagnati da un'attestazione indicante il tipo di congelamento al quale sono stati sottoposti. L'attestazione deve essere rilasciata dal responsabile dell'impresa alimentare che ha effettuato il trattamento.

<sup>5</sup> Prima dell'immissione sul mercato, i prodotti della pesca devono essere sottoposti a un controllo a occhio nudo (controllo visivo), allo scopo di individuare parassiti visibili. I prodotti della pesca infestati da parassiti non devono essere consegnati per il consumo umano.

<sup>6</sup> Se un'impresa alimentare immette sul mercato prodotti della pesca che non sono stati sottoposti a un trattamento di congelamento o che non sono destinati a essere sottoposti, prima del consumo, a un trattamento volto a uccidere i parassiti vivi che rappresentano un rischio sanitario, il responsabile dell'impresa alimentare deve essere in grado di provare che i prodotti della pesca in questione provengono da una zona di pesca o piscicoltura conforme alle condizioni specifiche di cui al capoverso 3 lettera c o d. Ciò può avvenire mediante i relativi documenti commerciali o altri documenti.

#### **Art. 43** Crostacei e molluschi trasformati

Durante la sterilizzazione di crostacei e molluschi occorre garantire che:

- a. dopo la cottura, i prodotti siano rapidamente refrigerati. ...<sup>43</sup> Se non viene utilizzato alcun altro procedimento di conservazione, i prodotti devono essere refrigerati alla temperatura del ghiaccio in fusione (non superiore a 2 °C);

<sup>43</sup> Per. abrogato dal n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, con effetto dal 25 mag. 2009 (RU 2009 2393).

- b. i gusci siano tolti in condizioni igieniche ineccepibili, evitando qualsiasi insudiciamento dei prodotti. Se l'operazione viene eseguita manualmente, gli addetti devono lavarsi accuratamente le mani;
- c. una volta sgusciati, i prodotti cotti siano immediatamente surgelati o refrigerati conformemente alla lettera a.

**Art. 44** Temperature per il deposito, il trasporto e la vendita<sup>44</sup>

<sup>1</sup> I prodotti della pesca freschi, i prodotti della pesca non trasformati scongelati, nonché i prodotti di crostacei e molluschi cotti e refrigerati devono essere immagazzinati e trasportati a una temperatura vicina a quella del ghiaccio in fusione (non superiore a 2 °C).

<sup>2</sup> I prodotti della pesca surgelati devono essere mantenuti tali durante il trasporto e l'immagazzinamento. I pesci interi congelati in salamoia e destinati alla fabbricazione di conserve possono essere immagazzinati e trasportati a una temperatura non superiore a -9 °C.

<sup>3</sup> I prodotti della pesca che sono immessi vivi sul mercato devono essere immagazzinati e trasportati in condizioni che non pregiudichino la sicurezza delle derrate alimentari o la loro vitalità.

<sup>4</sup> Per quanto concerne la vendita valgono le seguenti temperature:

- a. i prodotti della pesca freschi, non lavorati, marinati: temperatura del ghiaccio in fusione (non superiore a 2 °C);
- b. i prodotti della pesca cotti, affumicati a caldo o a freddo: 5 °C;
- c.<sup>45</sup> i prodotti della pesca trasformati a base di riso raffreddato acidificato con aceto di riso con pH inferiore a 4,5 (sushi): 5 °C.

## Sezione 7: Cosce di rana

**Art. 45**

Immediatamente dopo la produzione, le cosce di rana devono essere accuratamente lavate con acqua corrente potabile, refrigerate senza indugio alla temperatura del ghiaccio in fusione (non superiore a 2 °C) e conservate, congelate o trasformate a tale temperatura.

<sup>44</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5307).

<sup>45</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5307).

## Sezione 8: Latte e prodotti di latte

### Art. 46            Trattamento del latte crudo dopo la mungitura

<sup>1</sup> Durante il trasporto del latte crudo dall'azienda produttrice al luogo di destinazione, la catena del freddo non deve essere interrotta. Una volta giunto a destinazione, il latte non deve superare la temperatura di 10 °C.

<sup>2</sup> È possibile derogare a queste temperature, se il latte è raccolto o trasformato entro due ore dalla fine della mungitura.

### Art. 47<sup>46</sup>            Consegna di latte crudo

Il latte crudo preimballato consegnato direttamente ai consumatori deve essere pulito meccanicamente dalle impurità.

### Art. 48            Aziende di trasformazione del latte

<sup>1</sup> Una volta giunto nell'azienda di trasformazione, il latte crudo deve essere immediatamente raffreddato a una temperatura non superiore ai 6 °C e mantenuto fino alla lavorazione.

<sup>2</sup> Il latte può essere conservato a una temperatura superiore se:

- a. la trasformazione inizia immediatamente dopo la mungitura o entro 4 ore dall'arrivo nell'azienda; oppure
- b. ciò è necessario per ragioni tecnologiche e la sicurezza delle derrate alimentari è costantemente garantita.

<sup>3</sup> Le aziende che fabbricano prodotti di latte devono mettere in atto procedimenti tesi a garantire che immediatamente prima del trattamento termico siano osservati i seguenti valori di tolleranza:<sup>47</sup>

- a. latte crudo: tenore di germi inferiore a 300 000 per ml a 30 °C;
- b.<sup>48</sup> latte trattato termicamente impiegato per la fabbricazione di prodotti di latte: tenore di germi inferiore a 100 000 per ml a 30 °C;
- c. panna: tenore di germi inferiore a 300 000 per ml a 30 °C.

<sup>4</sup> I valori di cui al capoverso 3 vanno verificati sulla base di metodi di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari<sup>49</sup>.

<sup>46</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>47</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 2393).

<sup>48</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 2393).

<sup>49</sup> Non pubblicato nella RU. Può essere richiesto presso l'UFCL, Vendita di pubblicazioni federali, 3003 Berna.

**Art. 49** Trattamento<sup>50</sup>

<sup>1</sup> Il latte è considerato pronto per il consumo soltanto se è stato sottoposto a un trattamento sufficiente. È considerato tale:<sup>51</sup>

- a.<sup>52</sup> il riscaldamento a una temperatura minima di 72 °C durante 15 secondi o rapporti tempo/temperatura con effetti uguali, che portino a una reazione negativa al test della fosfatasi e positiva a quello della perossidasi (pastorizzazione), oppure il riscaldamento a una temperatura compresa tra 85 e 135 °C, che porti altresì a una reazione negativa al test della perossidasi (pastorizzazione alta); per determinare l'attività della fosfatasi va applicata, quale procedura di riferimento, la norma ISO/DIN 11816-1<sup>53</sup>;
- b. il riscaldamento a temperatura ultra alta ai sensi dell'articolo 27 capoverso 2 lettera b;
- c.<sup>54</sup> la sterilizzazione ai sensi dell'articolo 27 capoverso 2 lettera c, purché la stabilità microbiologica dei prodotti dopo un periodo d'incubazione di 15 giorni a 30 °C o di 7 giorni a 55 °C in un recipiente chiuso o dopo che sia stato applicato un altro metodo in grado di dimostrare un trattamento termico appropriato, sia assicurata;
- d. altri trattamenti che portino a una conservabilità e a un'igienizzazione equivalenti almeno a quelle dei procedimenti menzionati alla lettera a.

<sup>2</sup> Prima di essere riscaldato a temperatura ultra alta o sterilizzato, il latte deve essere pastorizzato una sola volta.

<sup>3</sup> Durante il trattamento termico di latte crudo e di prodotti di latte devono essere osservati i requisiti di cui all'articolo 27 e ci si deve attenere al procedimento conforme al sistema HACCP.

<sup>4</sup> Nelle aziende che fabbricano prodotti a base di latte crudo, l'applicazione di adeguati procedimenti deve garantire costantemente la sicurezza delle derrate alimentari.

<sup>5</sup> La panna è considerata pronta per il consumo soltanto se è stata sottoposta a un trattamento termico conformemente all'articolo 27 capoverso 2. Sono autorizzati altri tipi di trattamento termico purché comportino una conservazione e igienizza-

<sup>50</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore il 1° apr. 2008 (RU **2008** 1167).

<sup>51</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 5129).

<sup>52</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 26 nov. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU **2008** 6125).

<sup>53</sup> Il testo di queste norme, ad eccezione di quelle elettrotecniche, può essere ottenuto presso l'Associazione svizzera di normalizzazione (SNV); Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch. Il testo delle norme elettrotecniche può essere ottenuto presso l'Associazione svizzera degli elettrotecnici (ASE), Shop delle norme, Luppenstrasse 1, 8320 Fehraltorf, www.electrosuisse.ch.

<sup>54</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 5129).

zione almeno equivalente e un trattamento termico secondo l'articolo 27 capoverso 2 lettera a.<sup>55</sup>

**Art. 50**            Trattamento di latte precedentemente sottoposto a trattamento termico

<sup>1</sup> Immediatamente dopo l'ultimo trattamento termico, il latte pronto per il consumo e i prodotti del latte in forma liquida devono essere versati in contenitori chiusi, per evitare contaminazioni.<sup>56</sup> Il sistema di chiusura deve essere concepito in modo da poter riconoscere e verificare facilmente se il contenitore è stato aperto.

<sup>2</sup> Immediatamente dopo il trattamento termico, il latte pastorizzato deve essere raffreddato.<sup>57</sup>

<sup>3</sup> Il latte riscaldato a temperatura ultra alta e il latte sterilizzato non devono più essere sottoposti a un nuovo riscaldamento.

**Art. 51**            Consegna di latte pronto al consumo

<sup>1</sup> Il latte riscaldato a temperatura ultra alta e il latte sterilizzato devono essere consegnati preimballati; fa eccezione il latte destinato a esercizi pubblici e mense collettive.

<sup>2</sup> Il latte pastorizzato e i prodotti di latte pastorizzati in forma liquida possono essere consegnati aperti ai consumatori, se il dispositivo di mescita (recipiente, rubinetto ecc, ) garantisce un prelievo privo di contaminazioni. Il punto di consegna è tenuto a informare i consumatori sulla conservabilità del latte e dei prodotti di latte e sulle relative condizioni.<sup>58</sup>

**Art. 52**<sup>59</sup>        Colostro e prodotti a base di colostro

<sup>1</sup> Gli articoli 46, 48 capoversi 1 e 2, 49 capoversi 1 e 3 nonché 50 capoverso 1 si applicano per analogia all'utilizzazione, alla trasformazione e al trattamento termico di colostro e di prodotti a base di colostro.

<sup>2</sup> Se non è raccolto quotidianamente, il colostro può essere surgelato dopo la mungitura. In questo caso una volta giunto nell'azienda di trasformazione deve rimanere surgelato fino alla sua trasformazione.

<sup>55</sup> Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU 2008 1167). Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU 2010 4773).

<sup>56</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 26 nov. 2008, in vigore dal 1° gen. 2009 (RU 2008 6125).

<sup>57</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>58</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI dell'11 mag. 2009, in vigore dal 25 mag. 2009 (RU 2009 2393).

<sup>59</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 7 mar. 2008, in vigore il 1° apr. 2008 (RU 2008 1167).

**Art. 53** Latte e prodotti di latte di altri mammiferi

<sup>1</sup> Gli articoli 46–52, eccettuato l'articolo 48 capoverso 3, sono applicabili per analogia al latte di altri mammiferi e ai prodotti derivati.<sup>60</sup>

<sup>2</sup> Nel caso di latte che, per motivi tecnici legati alla produzione, non può essere sottoposto a trattamento termico (p. es. latte di giumenta), il responsabile deve garantire la sicurezza delle derrate alimentari mediante una garanzia di qualità adeguata al prodotto.

**Sezione 9: Uova e ovoprodotti****Art. 54** Uova

<sup>1</sup> Fino al momento in cui sono consegnate ai consumatori, le uova devono essere conservate pulite, all'asciutto e al riparo da odori estranei e protette dagli urti e dai raggi solari.

<sup>2</sup> Le uova devono essere immagazzinate e trasportate a una temperatura che garantisca al meglio una conservazione ottimale delle loro caratteristiche igieniche. La temperatura deve essere mantenuta, nella misura del possibile, costante.

<sup>3</sup> Le uova devono essere consegnate al consumatore entro 21 giorni dalla deposizione.

**Art. 55** Aziende di lavorazione delle uova

L'azienda di lavorazione delle uova deve essere costruita, concepita e attrezzata in modo da consentire l'esecuzione separata delle diverse fasi di lavorazione, in particolare:

- a. la lavatura, l'asciugatura e la disinfezione delle uova sporche, sempre che queste operazioni vi abbiano effettivamente luogo;
- b. la rottura delle uova per la raccolta del contenuto e l'eliminazione delle parti di gusci e delle membrane.

**Art. 56** Separazione delle uova di diverse specie

<sup>1</sup> L'azienda deve trattare e lavorare separatamente le uova diverse da quelle di gallina, di tacchina e di faraona.

<sup>2</sup> Le attrezzature devono essere pulite e disinfettate prima di essere riutilizzate per la lavorazione di uova di gallina, tacchina e faraona.

<sup>60</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

**Art. 57** Procedimento per la fabbricazione di ovoprodotti

<sup>1</sup> Le uova devono essere rotte in modo da evitare per quanto possibile le contaminazioni, in particolare separando le fasi di lavorazione.

<sup>2</sup> Le uova screpolate devono essere lavorate al più presto.

<sup>3</sup> È vietato estrarre il contenuto delle uova mediante centrifugazione o schiacciatura. È parimenti vietato procedere a centrifugazione di gusci vuoti per ottenere residui di albumi destinati al consumo umano.

<sup>4</sup> Dopo la rottura, ogni parte dell'uovo liquido deve essere sottoposta al più presto a un trattamento per eliminare i rischi microbiologici o per ridurli a un livello accettabile. Una partita il cui trattamento sia stato insufficiente può essere sottoposta immediatamente a un nuovo trattamento nella stessa azienda, purché sia in questo modo resa idonea al consumo.<sup>61</sup>

<sup>5</sup> L'albume destinato alla fabbricazione di albumina in polvere o cristallizzata sottoposta a successivo trattamento termico non deve essere trattato ai sensi del capoverso 4.

<sup>6</sup> Qualora si constati che una partita non è idonea al consumo umano, essa deve essere denaturata per garantire che non sia impiegata a questo scopo.

<sup>7</sup> Se il trattamento non avviene immediatamente dopo la rottura, le uova liquide devono essere congelate o conservate a una temperatura non superiore a 4 °C. Se il prodotto non viene congelato, il periodo di conservazione prima della lavorazione non deve superare 48 ore; tali requisiti non si applicano ai prodotti destinati a essere privati degli zuccheri, purché tale processo sia eseguito al più presto.

<sup>8</sup> Gli ovoprodotti che non siano stati stabilizzati per la conservazione a temperatura ambiente devono essere refrigerati a una temperatura non superiore a 4 °C.

<sup>9</sup> I prodotti da congelare devono essere surgelati immediatamente dopo il trattamento.

**Sezione 10: Derrate alimentari composte****Art. 58**

Se per la produzione di una derrata alimentare sono utilizzati prodotti di base di origine animale contenenti anche ingredienti di origine vegetale (p. es. ravioli), i prodotti di base di origine animale devono essere ottenuti e trasformati secondo le disposizioni speciali del presente capitolo e dell'ordinanza del 23 novembre 2005<sup>62</sup> sulle derrate alimentari di origine animale.

<sup>61</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>62</sup> RS 817.022.108

**Capitolo 5a**<sup>63</sup>**Disposizioni speciali per l'analisi e la campionatura microbiologici****Art. 58a** Obblighi del responsabile

<sup>1</sup> Il responsabile deve prendere tutti i provvedimenti necessari nell'ambito del suo controllo autonomo, affinché:

- a. i criteri di igiene del processo siano rispettati per le materie prime e le derrate alimentari sottoposte al suo controllo;
- b. i criteri di sicurezza alimentare applicabili per l'intera durata del periodo di conservabilità dei prodotti possano essere rispettati a condizioni ragionevolmente prevedibili di distribuzione, conservazione e uso.

<sup>2</sup> Nel convalidare o verificare il corretto funzionamento delle sue procedure basate sui principi del metodo HACCP o sulla corretta prassi igienica, il responsabile effettua, all'occorrenza, analisi fondate sui criteri microbiologici definiti negli allegati 1, 2 e 3.

**Art. 58b** Analisi e campionatura microbiologici

<sup>1</sup> Il numero di unità campionarie da prelevare secondo i piani di campionatura di cui agli allegati 1–3 può essere ridotto se il responsabile è in grado di documentare l'applicazione da parte sua di procedure efficaci basate sui principi del metodo HACCP.

<sup>2</sup> Se le analisi hanno lo scopo di valutare in modo specifico l'accettabilità di una partita di derrate alimentari o di un determinato processo, occorre rispettare almeno i piani di campionatura di cui agli allegati 1 e 3.

<sup>3</sup> Il responsabile può applicare altre procedure di campionatura e di analisi se può dimostrare all'autorità di esecuzione competente che tali procedure forniscono garanzie almeno equivalenti. Queste procedure possono prevedere siti di campionatura alternativi e l'utilizzazione di analisi delle tendenze.

<sup>4</sup> Le analisi basate su altri microrganismi e su valori connessi nonché l'esecuzione di analisi diverse da quelle microbiologiche sono autorizzate solo per i criteri di igiene del processo.

**Art. 58c** Frequenza della campionatura

<sup>1</sup> Nel quadro del controllo autonomo il responsabile stabilisce la frequenza della campionatura.

<sup>2</sup> La frequenza della campionatura può essere adeguata alla natura e alle dimensioni dell'azienda del settore alimentare purché la sicurezza dei prodotti sia garantita in ogni momento.

<sup>63</sup> Introdotta dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

<sup>3</sup> Il responsabile di un'azienda del settore alimentare che produce carne macinata, preparati di carne, carni separate meccanicamente o carne fresca di pollame preleva almeno una volta alla settimana campioni per l'analisi microbiologica. Il giorno di campionatura deve variare di settimana in settimana, affinché sia coperto ogni giorno della stessa.<sup>64</sup>

<sup>4</sup> La frequenza della campionatura può essere ridotta:

- a. a una volta ogni quindici giorni per analisi destinate alla ricerca di *E. coli* e di germi aerobi mesofili qualora si ottengano risultati soddisfacenti per sei settimane consecutive;
- b. a una volta ogni quindici giorni per analisi destinate alla ricerca di *Salmonella* qualora si ottengano risultati soddisfacenti per 30 settimane consecutive;
- c. a una volta ogni sei mesi per analisi destinate alla ricerca di *Salmonella* in carne macinata e preparati a base di carne di pollo da carne di origine svizzera;
- d. a una volta ogni sei mesi per analisi destinate alla ricerca di *Salmonella typhimurium* e *Salmonella enteritidis* in carne fresca di pollo da carne di origine svizzera.<sup>65</sup>

<sup>5</sup> Le aziende di commercio al dettaglio sono esonerate dagli obblighi di cui ai capoversi 3 e 4.

#### **Art. 58d** Campionatura nelle aree di trasformazione e delle attrezzature

<sup>1</sup> Se necessario per verificare il rispetto dei criteri, sono prelevati campioni dalle aree di trasformazione e dalle attrezzature utilizzate, impiegando come metodo di riferimento la norma ISO/DIN 18593<sup>66, 67</sup>

<sup>2</sup> Le aziende del settore alimentare che fabbricano derrate alimentari pronte per il consumo che possono presentare un rischio per la salute umana dovuto a *Listeria monocytogenes*, prelevano campioni nelle aree di lavorazione e dalle attrezzature utilizzate per individuare la presenza di *Listeria monocytogenes* nell'ambito del loro piano di campionatura.

<sup>3</sup> Le aziende del settore alimentare che fabbricano alimenti in polvere per lattanti o derrate alimentari in polvere a fini medici speciali destinate a bambini di età inferiore ai sei mesi che possono comportare un rischio da *Cronobacter spp* (*Enterobacter sakazakii*) tengono sotto sorveglianza, nell'ambito del loro piano di campionatura, le

<sup>64</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5307).

<sup>65</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5307).

<sup>66</sup> Le norme tecniche sono consultabili gratuitamente presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, 3003 Berna oppure possono essere ordinate dietro pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur o all'indirizzo [www.snv.ch](http://www.snv.ch)

<sup>67</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5307).

aree di lavorazione e le attrezzature utilizzate per individuare la presenza di *enterobatteriacee*.<sup>68</sup>

**Art. 58e**      Analisi delle tendenze

Il responsabile analizza le tendenze dei risultati delle analisi microbiologiche. Qualora osservi una tendenza verso risultati insoddisfacenti, adotta senza indugio provvedimenti adeguati per correggere la situazione e prevenire l'insorgere di rischi microbiologici.

**Art. 58f**      Risultati insoddisfacenti

<sup>1</sup> Qualora i risultati delle analisi fondate sui criteri di cui agli allegati 1–3 siano insoddisfacenti, il responsabile adotta le misure correttive stabilite nell'ambito del controllo autonomo nonché le misure di cui ai capoversi 2–5.

<sup>2</sup> Il responsabile adotta misure per individuare la causa dei risultati insoddisfacenti al fine di evitare che la contaminazione microbiologica inaccettabile si verifichi nuovamente.

<sup>3</sup> Se un valore limite è superato il prodotto o la partita di derrate alimentari sono ritirati o richiamati conformemente all'articolo 54 ODerr. I prodotti immessi sul mercato che non hanno ancora raggiunto lo stadio della vendita al dettaglio possono essere sottoposti a un'ulteriore trasformazione destinata a eliminare il rischio in questione. Tale trattamento può essere eseguito soltanto da un'azienda del settore alimentare che non appartiene al livello della vendita al dettaglio.

<sup>4</sup> I prodotti o le partite di derrate alimentari ritirati o richiamati possono essere utilizzati per scopi diversi da quelli a cui erano destinati inizialmente, purché tale uso non comporti un rischio per la salute umana o animale, sia stato deciso nell'ambito delle procedure basate sui principi del metodo HACCP e sia autorizzato dall'autorità di esecuzione competente.

<sup>5</sup> Se i risultati relativi ai criteri di igiene del processo sono insoddisfacenti, vanno adottate le misure previste nell'allegato 3

## Capitolo 6: Disposizioni finali

**Art. 59<sup>69</sup>**      Adeguamento degli allegati

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria adegua regolarmente gli allegati della presente ordinanza allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

<sup>68</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU 2010 4773).

<sup>69</sup> Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU 2013 5307).

**Art. 60** Diritto previgente: abrogazione

L'ordinanza sui requisiti igienici del 26 giugno 1995<sup>70</sup> è abrogata.

**Art. 61** Disposizioni transitorie

<sup>1</sup> Le derrate alimentari e gli oggetti d'uso possono essere fabbricati ancora fino al 31 dicembre 2006 conformemente alle prescrizioni e alle procedure del diritto anteriore.

<sup>2</sup> Per il latte vaccino e i suoi prodotti non sono previste disposizioni transitorie.

**Art. 62** Entrata in vigore

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2006.

**Disposizione finale della modifica del 15 novembre 2006<sup>71</sup>**

Le derrate alimentari e gli oggetti d'uso possono ancora essere fabbricati secondo il diritto previgente fino al 30 giugno 2007. Possono essere consegnati ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

**Disposizioni transitorie della modifica del 7 marzo 2008<sup>72</sup>**

Le derrate alimentari non conformi alle modifiche del 7 marzo 2008 della presente ordinanza possono essere importate e fabbricate secondo il diritto anteriore sino al 31 marzo 2009. Possono essere consegnate ai consumatori fino a esaurimento delle scorte.

**Disposizione transitoria della modifica del 26 novembre 2008<sup>73</sup>**

Le derrate alimentari che non corrispondono alle disposizioni modificate di cui al numero I possono essere consegnate ai consumatori secondo il diritto anteriore fino al 31 dicembre 2009.

**Disposizioni transitorie della modifica del 25 novembre 2013<sup>74</sup>**

<sup>1</sup> Le derrate alimentari fabbricate prima dell'entrata in vigore della modifica del 25 novembre 2013 della presente ordinanza, fatto salvo il capoverso 2, possono essere consegnate ai consumatori secondo il diritto anteriore fino al 31 dicembre 2015.

<sup>2</sup> Questo termine transitorio non si applica agli allegati 1 e 2 conformemente alla modifica del 25 novembre 2013.

<sup>70</sup> [RU 1995 3445, 1998 321, 2000 368, 2002 839, 2004 543]

<sup>71</sup> RU 2006 5129

<sup>72</sup> RU 2008 1167

<sup>73</sup> RU 2008 6125

<sup>74</sup> RU 2013 5307

*Allegato 175*

(art. 3 cpv. 2 lett. b, art. 5, 25 cpv. 2, 58a cpv. 2, 58b cpv. 1 e 2 nonché 58f cpv. 1)

## Criteria di sicurezza delle derrate alimentari, valori limite

### A. Tabella

Legenda:	nr = non rilevabili
	UFC = unità formanti colonia
	MPN = most probable number
	n = numero di unità che costituiscono il campione
	c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M
Metodi:	metodi di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari <sup>76</sup>
Campo d'applicazione:	prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità
Interpretazione dei risultati delle analisi:	il risultato è insoddisfacente, se più di c/n analisi rivelano un valore > M (valore limite).

<sup>75</sup> Nuovo testo giusta il n. II cpv. 1 dell'O del DFI del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5307).

<sup>76</sup> Non pubblicato nella RU; il testo è consultabile gratuitamente all'indirizzo Internet [www.slmb.bag.admin.ch](http://www.slmb.bag.admin.ch).

Microorganismi	Gruppi di prodotti/prodotto	Piano di campionatura		Valore limite UFC	Osservazioni
		n	c	m = M	
<i>1. Listeria monocytogenes</i>	1.1 Derrate alimentari pronte per il consumo che possono favorire il moltiplicarsi di <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 <sup>2</sup> per g	Il responsabile deve essere in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il valore limite durante il periodo di conservabilità.
		5	0	nr in 25 g	Tale criterio si applica ai prodotti prima che lascino il controllo diretto del responsabile, se quest'ultimo non è in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità.
	1.2 Derrate alimentari pronte per il consumo che non favoriscono il moltiplicarsi di <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 <sup>2</sup> per g	<p>I prodotti con pH ≤4,4 o a<sub>w</sub> ≤0,92, i prodotti con pH ≤5,0 e a<sub>w</sub> ≤0,94 e i prodotti con un periodo di conservabilità inferiore a cinque giorni sono attribuiti automaticamente a questa categoria.</p> <p>Un'analisi regolare relativa a questo criterio è priva di utilità in circostanze normali per le seguenti derrate alimentari pronte al consumo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– derrate alimentari sottoposte a un trattamento termico o ad altra trasformazione che ha eliminato la <i>Listeria monocytogenes</i>, se dopo il trattamento non è possibile una ricontaminazione (per es. prodotti sottoposti a trattamento termico al momento del confezionamento finale);</li> <li>– frutta e ortaggi freschi non tagliati e non trasformati, tranne i semi germogliati;</li> <li>– pane, biscotti e prodotti analoghi;</li> <li>– acqua, bibite analcoliche, birra, sidro, vino, bevande spiritose e prodotti analoghi imbottigliati o confezionati;</li> <li>– zucchero, miele e dolciumi, compresi i prodotti a base di cacao e cioccolato;</li> </ul>

Microorganismi	Gruppi di prodotti/prodotto	Piano di campionatura		Valore limite UFC m = M	Osservazioni
		n	c		
2. <i>Salmonella</i> spp.	1.3 Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, pronti o meno per il consumo	10	0	nr in 25 g	– molluschi bivalvi vivi; – sale commestibile.
	2.1 Alimenti in polvere per lattanti e alimenti in polvere a fini medici speciali destinati a lattanti di età inferiore ai sei mesi nonché alimenti in polvere di proseguimento	30	0	nr in 25 g	
	2.2 Derrate alimentari pronte per il consumo a base di uova crude, tranne i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella	5	0	nr in 25 g	
	2.3 Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi	5	0	nr in 25 g	
	2.4 Crostacei e molluschi cotti	5	0	nr in 25 g	
	2.5 Germogli	5	0	nr in 25 g	a. È considerato germoglio il prodotto ottenuto dalla germinazione del seme e dalla sua crescita in acqua o in altro mezzo di coltura, raccolto prima dello sviluppo di foglie vere e proprie e destinato a essere consumato integralmente, incluso il seme. b. Sono esclusi i germogli sottoposti a trattamenti efficaci contro la <i>Salmonella</i> spp e gli STEC ( <i>Escherichia coli</i> produttori di tossine Shiga).

Microorganismi	Gruppi di prodotti/prodotto	Piano di campionatura		Valore limite UFC m = M	Osservazioni
		n	c		
					c. Per la campionatura e gli esami dei germogli si applicano le disposizioni di cui alla lettera B.
	2.6 Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo	5	0	nr in 25 g	
	2.7 Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati pronti al consumo	5	0	nr in 25 g	
	2.8 Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella	5	0	nr in 25 g	
	2.9 Gelati, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella	5	0	nr in 25 g	Questo criterio vale solo per i gelati contenenti ingredienti a base di latte.
	2.10 Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione	5	0	nr in 25 g	Esclusi i prodotti per i quali la persona responsabile può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all' $a_w$ del prodotto, non vi è rischio di salmonella.
	2.11 Latte in polvere e siero di latte in polvere	5	0	nr in 25 g	
	2.12 Gelatina e collagene	5	0	nr in 25 g	

Microorganismi	Gruppi di prodotti/prodotto	Piano di campionatura		Valore limite UFC m = M	Osservazioni
		n	c		
	2.13 Prodotti a base di carne destinati a essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella	5	0	nr in 25 g	
	2.14 Carne macinata e preparati a base di carne destinati a essere consumati crudi	5	0	nr in 25 g	
	2.15 Carni separate meccanicamente	5	0	nr in 10 g	
	2.16 Carne macinata a base di carne di pollame, preparati di carne a base di carne di pollame e prodotti a base di carne di pollame destinati a essere consumati cotti	5	0	nr in 25 g	
	2.17 Carne macinata e preparati a base di carne di animali diversi dal pollame destinati a essere consumati cotti	5	0	nr in 10 g	
3. <i>Salmonella typhimurium</i> , <i>Salmonella enteritidis</i>	3.1 Carne fresca di pollame	5	0	nr in 25 g	Questo criterio si applica alla carne fresca di esemplari da riproduzione di <i>Gallus gallus</i> , galline ovaiole, polli da carne e branchi di tacchini da riproduzione e da ingrasso. Per quanto riguarda i ceppi monofasici di <i>Salmonella typhimurium</i> è incluso solo quello con formula 1,4,[5],12:i:-. Per le analisi vengono prelevati cinque campioni di almeno 25 g dalla stessa partita. In parti di pollame con pelle il campione consiste in pelle o, nel caso

Microorganismi	Gruppi di prodotti/prodotto	Piano di campionatura		Valore limite UFC m = M	Osservazioni
		n	c		
4. <i>Cronobacter spp.</i> ( <i>Enterobacter sakazakii</i> )	4.1 Alimenti in polvere per lattanti e alimenti in polvere a fini medici speciali destinati a lattanti di età inferiore ai sei mesi	30	0	nr in 10 g	non vi sia abbastanza pelle, in pelle e una sottile porzione di muscolo superficiale. Il campione prelevato da parti di pollame senza pelle contiene porzioni di muscolo superficiale. Le porzioni di carne sono prelevate in modo da includere il più possibile la superficie della carne. Deve essere eseguito un esame parallelo relativo a <i>enterobacteriacee</i> e <i>Cronobacter spp.</i> ( <i>E. sakazakii</i> ), a meno che sia stata riscontrata una correlazione tra questi microrganismi a livello di singola azienda. Se in una unità campionaria di tale azienda sono rilevate <i>enterobacteriacee</i> , la partita deve essere sottoposta anche all'esame relativo a <i>Cronobacter spp.</i> ( <i>E. sakazakii</i> ). La persona responsabile deve accertare, con soddisfazione dell'autorità esecutiva competente, se tra <i>enterobacteriacee</i> e <i>Cronobacter spp.</i> ( <i>E. sakazakii</i> ) esiste una tale relazione.
5. <i>Escherichia coli</i>	5.1 Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi	1	0	230 MPN/100 g di carne e liquido intravalvare	Campione aggregato costituito da almeno dieci animali.
6. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	6.1 Cosmetici per bimbi e cosmetici da applicare in prossimità degli occhi	1	0	10 <sup>1</sup> per g	
7. <i>E. coli</i> produttori di tossine Shiga (STEC) O157, O26, O111, O103, O145 e O104:H4	7.1 Germogli	5	0	nn in 25 g	a. È considerato germoglio il prodotto ottenuto dalla germinazione del seme e dalla sua crescita in acqua o in altro mezzo di coltura, raccolto prima dello sviluppo di foglie vere e proprie e destinato a essere consumato integralmente, incluso il seme.

---

Microorganismi	Gruppi di prodotti/prodotto	Piano di campionatura		Valore limite UFC  m = M	Osservazioni
		n	c		
					<p>b. Sono esclusi i germogli sottoposti a trattamenti efficaci contro la Salmonella spp e gli STEC (Escherichia coli produttori di tossine Shiga).</p> <p>c. Per la campionatura e gli esami dei germogli si applicano le disposizioni di cui alla lettera B.</p>

---

## B. Disposizioni specifiche per la campionatura e l'esame dei germogli

1. Ai fini del presente paragrafo valgono le seguenti definizioni:
  - a. *Partita*: la quantità di germogli o di semi destinati alla produzione di germogli aventi lo stesso nome tassonomico, spedita dallo stesso stabilimento alla stessa destinazione alla stessa data. I semi aventi diverso nome tassonomico che siano stati mischiati nella stessa confezione e destinati a germinare insieme, nonché i loro germogli, sono ugualmente considerati una sola partita.
  - b. *Spedizione*: l'invio di una o più partite.
2. Prova preliminare effettuata su un lotto di semi
- 2.1 Le imprese produttrici di germogli devono effettuare una prova preliminare su un campione rappresentativo di tutte le partite di semi.
- 2.2 Un campione rappresentativo deve comprendere almeno lo 0,5% del peso della partita di semi in sottocampioni di 50 g o deve essere scelto in base a una strategia strutturata di campionatura statisticamente equivalente.
- 2.3 Ai fini delle prove preliminari l'impresa deve fare germinare i semi del campione rappresentativo alle stesse condizioni del resto della partita di semi destinati alla germinazione.
3. Campionatura e analisi dei germogli e dell'acqua d'irrigazione usata
- 3.1 Le imprese produttrici di germogli devono prelevare campioni per i test microbiologici nella fase in cui la probabilità di trovare E. coli produttori di tossine Shiga (STEC) e Salmonella spp. è maggiore e, comunque, non prima di 48 ore dopo l'inizio del processo di germinazione.
- 3.2 I campioni di germogli devono essere analizzati in conformità ai requisiti di cui alla tabella (A), numeri 2.5 e 7.1.
- 3.3 Tuttavia, un'impresa produttrice di germogli avente un piano di campionatura che indichi le procedure di campionatura e i punti di prelievo del campione dell'acqua d'irrigazione usata, può sostituire le prescrizioni di campionatura di cui alla tabella (A) numeri 2.5 e 7.1. con l'analisi di cinque campioni di 200 ml dell'acqua utilizzata per l'irrigazione dei germogli. In questo caso, all'analisi dell'acqua che era stata usata per irrigare i germogli si applicano i suddetti requisiti con il limite di assenza in 200 ml.
- 3.4 Quando una partita di semi viene provata per la prima volta, le imprese possono commercializzare i germogli solo se i risultati delle analisi microbiologiche soddisfano i requisiti di cui alla tabella (A) numeri 2.5 e 7.1 o il limite di assenza in 200 ml se analizzano l'acqua usata per l'irrigazione.
4. Frequenza della campionatura
- 4.1 Le imprese produttrici di germogli devono prelevare campioni per i test biologici almeno una volta al mese nella fase in cui la probabilità di trovare

E. coli produttori di tossine Shiga (STEC) e Salmonella spp. è maggiore e, comunque, non prima di 48 ore dopo l'inizio del processo di germinazione

- 4.2 È possibile rinunciare a questa campionatura se:
- a. l'autorità competente ha accertato che l'impresa attua un sistema di gestione della sicurezza alimentare che, nel processo di produzione, prevede fasi in grado di ridurre il rischio microbiologico; e
  - b. i dati storici dimostrano che, negli ultimi sei mesi, tutte le partite dei diversi tipi di germogli fabbricati dall'impresa rispettano i criteri di sicurezza alimentare di cui all'allegato (A) numeri 2.5 e 7.1.

*Allegato 277*  
(art. 3 cpv. 2 lett. b, art. 5, 25 cpv. 2 e 58a cpv. 2)

## Criteria di sicurezza delle derrate alimentari, valori di tolleranza

Legenda: UFC = unità formanti colonia

Metodi: Metodi di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari<sup>78</sup>

Campo d'applicazione: Elenco A: Prodotti fabbricati, trasformati o preparati dal rivenditore al dettaglio durante il loro periodo di conservabilità. Sono fatti salvi i prodotti di cui all'allegato 3, ciò significa che i prodotti disciplinati nell'allegato 3 non possono essere controllati con i criteri d'analisi dell'allegato 2.

Elenco B: Acqua potabile, acqua minerale, acqua sorgiva e ghiaccio

### A. Categorie di prodotto

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore di tolleranza UFC	Osservazioni
1 Panna montata	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	10 000 000/g 10/g 100/g	
2 Articoli di pasticceria	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	1 000 000/g 10/g 100/g	Per i prodotti con ingredienti fermentati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobi mesofili.

<sup>77</sup> Nuovo testo giusta il n. II dell'O del DFI del 15 nov. 2006 (RU **2006** 5129). Aggiornato dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 1167) e del 25 nov. 2013, in vigore dal 1° gen. 2014 (RU **2013** 5307).

<sup>78</sup> Non pubblicato nella RU; è disponibile presso l'UFCL, Vendita di pubblicazioni federali, 3003 Berna.

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore di tolleranza UFC	Osservazioni
3 Bevande consegnate aperte da distributori automatici	Germi aerobi, mesofili <i>Bacillus cereus</i>	1 000 000/g 10 000/g	
4 Derrate alimentari pronte per il consumo allo stato naturale e derrate alimentari crude preparate per il consumo (art. 4, lett. a, n. 1 e 2)	<i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	100/g 100/g	
5 Derrate alimentari trattate termicamente pronte per il consumo, fredde o calde (art. 4, lett. a, n. 3)	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva <i>Bacillus cereus</i>	1 000 000/g 100/g 100/g 1000/g	Per i prodotti con ingredienti fermentati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobi mesofili.
6 Prodotti pronti per il consumo non appartenenti alle categorie A4 e A5 (prodotti miscelati)	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	10 000 000/g 100/g 100/g	Per i prodotti con ingredienti fermentati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobi mesofili.
7 Derrate alimentari pronte per il consumo, eccettuati gli alimenti fatti maturare con muffe specifiche	Muffe	Non visibile a occhio nudo	
8 Prodotti a base di carne (salsicce scottate e prodotti salmistrati cotti) cotti, interi	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	5 000 000/g 100/g 100/g	
9 Prodotti a base di carne (salsicce scottate e prodotti salmistrati cotti) cotti, tagliati o in porzioni	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	10 000 000/g 100/g 100/g	
10. Prodotti a base di carne (salsicce scottate e prodotti salmistrati cotti) cotti, pastorizzati nell'imballaggio	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	1 000 000/g 100/g 100/g	

**B. Acqua potabile, acqua minerale, acqua sorgiva e ghiaccio**

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore di tolleranza UFC	Osservazioni
1 Acqua potabile non trattata			
11 – nel punto di captazione	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi	100/ml nr/100 ml nr/100 ml	
12 – nella rete di distribuzione	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi	300/ml nr/100 ml nr/100 ml	
13 – in recipienti	<i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr/100 ml nr/100 ml nr/100 ml	
2 Acqua potabile trattata			
21 – dopo il trattamento	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi	20/ml nr/100 ml nr/100 ml	
22 – nella rete di distribuzione	come 12		
23 – in recipienti	come 13		
3 Acqua potabile nei distributori di acqua			
31 – in bocconi o in una rete di distribuzione	<i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr/100 ml nr/100 ml nr/100 ml	
4 Acqua minerale e acqua sorgiva			
41 – alla fonte	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	100/ml nr/100 ml nr/100 ml nr/100 ml	

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore di tolleranza UFC	Osservazioni
42 – in recipienti	<i>Escherichia coli</i>	nr/100 ml	
	Enterococchi	nr/100 ml	
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr/100 ml	
5 Ghiaccio aggiunto a derrate alimentari o bevande	Germi aerobi, mesofili	3000 / ml	
	<i>Escherichia coli</i>	nr / 100 ml	
	Enterococchi	nr / 100 ml	
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr / 100 ml	

Allegato 3<sup>79</sup>

(art. 3 cpv. 2 lett. b, 5, 58a cpv. 2, 58b cpv. 1 e 2 nonché 58f cpv. 1 e 5)

## Criteria di igiene del processo, valori di tolleranza

Legenda: nr = non rilevabili  
 UFC = unità fondanti colonia  
 n = numero di unità che costituiscono il campione  
 c = numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M

Metodi: metodi di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari<sup>80</sup>

Campo d'applicazione: prodotti alla fine del processo di fabbricazione

Interpretazione dei risultati dell'analisi: il risultato è insoddisfacente quando almeno un'analisi rileva un valore > M o quando più di c/n analisi rilevano valori > m; per le categorie 3, 11, 12 e 13 vale m = M.

Prodotto	Microorganismi	Piano di campionatura		Valore di tolleranza UFC		Osservazioni e misure in caso di risultati insoddisfacenti
		n	c	m	M	
1 Carne macinata, carni separate meccanicamente	Germi aerobi, mesofili	5	2	500 000/g	5 000 000/g	Questo criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore a 24 ore.
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	50/g	500/g	Misure: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e miglioramento della scelta delle materie prime.

<sup>79</sup> Introdotta dal n. II dell'O del DFI del 15 nov. 2006 (RU 2006 5129). Nuovo testo giusta il n. II dell'O del DFI del 26 nov. 2008. Aggiornato dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU 2010 4773).

<sup>80</sup> Non pubblicato nella RU; il testo è consultabile gratuitamente all'indirizzo Internet [www.slmb.bag.admin.ch](http://www.slmb.bag.admin.ch).

Prodotto	Microorganismi	Piano di campionatura		Valore di tolleranza UFC		Osservazioni e misure in caso di risultati insoddisfacenti	
		n	c	m	M		
2	Preparati di carne	<i>Escherichia coli</i>	5	2	500/g	5 000/g	Misure: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e miglioramento della scelta delle materie prime.
3	Latte pastorizzato e altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati	<i>Enterobatteriacee</i>	5	0	10/ml		Questo criterio non si applica ai prodotti destinati a essere ulteriormente trasformati. Misure: controllo dell'efficacia del trattamento termico, prevenzione della ricontaminazione e verifica della qualità delle materie prime.
4	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100/g	1 000/g	Questo criterio si applica nel momento in cui si prevede che il numero di <i>E. coli</i> raggiunga il livello massimo, in genere dopo la compressione. Misure: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e miglioramento della scelta delle materie prime.
5	Formaggi a base di latte crudo	Stafilococchi a coagulasi positiva	5	2	10 000/g	100 000/g	Questo criterio si applica nel momento in cui si prevede che il numero di stafilococchi a coagulasi positiva raggiunga il livello massimo, in genere, per i formaggi a pasta molle durante la fase del processo «formaggio prima del bagno in salamoia», per i formaggi a pasta semidura durante la fase «grani di formaggio estratti nel corso della messa in forma» e per i formaggi a pasta dura e extradura durante la fase «grani di formaggio estratti immediatamente prima dell'inizio del rimescolamento».

Prodotto	Microorganismi	Piano di campionatura		Valore di tolleranza UFC		Osservazioni e misure in caso di risultati insoddisfacenti
		n	c	m	M	
6 Formaggi a base di latte che è stato sottoposto a un trattamento termico a una temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	Stafilococchi a coagulasi positiva	5	2	100/g	1 000/g	<p>Misure: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e miglioramento della scelta delle materie prime. Se si rilevano valori superiori a 100 000 ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove sulle enterotossine stafilocociche.</p> <p>Questo criterio si applica al momento in cui si prevede che il numero di stafilococchi a coagulasi positiva sia più elevato, in genere, per i formaggi a pasta molle durante la fase del processo «formaggio prima del bagno in salamoia», per i formaggi a pasta semidura durante la fase «grani di formaggio estratti nel corso della messa in forma» e per i formaggi a pasta dura e extradura durante la fase «grani di formaggio estratti immediatamente prima dell'inizio del rimescolamento».</p> <p>Questo criterio non si applica se il responsabile è in grado di dimostrare, con soddisfazione delle autorità di esecuzione competenti, che il prodotto non presenta un rischio di contaminazione con l'enterotossina stafilococcica.</p> <p>Misure: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e miglioramento della scelta delle materie prime. Se si rilevano valori superiori a 100 000 ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove sulle enterotossine stafilocociche.</p>

Prodotto	Microorganismi	Piano di campionatura		Valore di tolleranza UFC		Osservazioni e misure in caso di risultati insoddisfacenti
		n	c	m	M	
7 Formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a una temperatura superiore a quella della pastorizzazione	Stafilococchi a coagulasi positiva	5	2	100/g	1 000/g	<p>Questo criterio si applica al momento in cui si prevede che il numero di stafilococchi a coagulasi positiva sia più elevato, in genere, per i formaggi a pasta molle durante la fase del processo «formaggio prima del bagno in salamoia», per i formaggi a pasta semidura durante la fase «grani di formaggio estratti nel corso della messa in forma» e per i formaggi a pasta dura e extradura durante la fase «grani di formaggio estratti immediatamente prima dell'inizio del rimescolamento».</p> <p>Questo criterio non si applica se il responsabile è in grado di dimostrare, con soddisfazione delle autorità di esecuzione competenti, che il prodotto non presenta un rischio di contaminazione con l'enterotossina stafilococcica.</p> <p>Misure: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e miglioramento della scelta delle materie prime. Se si rilevano valori superiori a 100 000 ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove sulle enterotossine stafilococciche.</p>

Prodotto	Microorganismi	Piano di campionatura		Valore di tolleranza UFC		Osservazioni e misure in caso di risultati insoddisfacenti
		n	c	m	M	
8 Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi) a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a una temperatura più elevata di quella della pastorizzazione	Stafilococchi a coagulasi positiva	5	2	10/g	100/g	Questo criterio non si applica se il responsabile è in grado di dimostrare, con soddisfazione delle autorità di esecuzione competenti, che il prodotto non presenta un rischio di contaminazione con l'enterotossina stafilococcica.  Misure: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e miglioramento della scelta delle materie prime. Se si rilevano valori superiori a 100 000 ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove sulle enterotossine stafilococciche.
9 Burro a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a una temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10/g	100/g	Misure: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e della scelta delle materie prime.
10 Panna a base di latte crudo o di latte sottoposto a trattamento termico a una temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10/g	100/g	Misure: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e della scelta delle materie prime.
11 Latte in polvere e siero di latte in polvere	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10/g		Questi criteri non si applicano ai prodotti destinati a essere ulteriormente trasformati.  Misure: controllo dell'efficacia del trattamento termico e prevenzione della ricontaminazione.

Prodotto	Microorganismi	Piano di campionatura		Valore di tolleranza UFC		Osservazioni e misure in caso di risultati insoddisfacenti	
		n	c	m	M		
	Stafilococchi a coagulasi positiva	5	2	10/g	100/g	Misure: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione. Se si rilevano valori superiori a 100 000 ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove sulle enterotossine stafilococciche.	
12	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti in polvere a fini medici speciali destinati a lattanti di età inferiore ai sei mesi	<i>Enterobacteriacee</i>	10	0		nr in 10 g	Misure: miglioramento delle condizioni igieniche per minimizzare la contaminazione. Deve essere eseguito un esame parallelo relativo a <i>enterobacteriacee</i> e <i>Cronobacter spp.</i> ( <i>E. sakazakii</i> ), a meno che sia stata riscontrata una correlazione tra questi microrganismi a livello della singola azienda. Se in una unità campionaria di tale azienda sono rilevate <i>enterobacteriacee</i> , la partita deve essere sottoposta anche all'esame relativo a <i>Cronobacter spp.</i> ( <i>E. sakazakii</i> ). La persona responsabile deve accertare, con soddisfazione dell'autorità esecutiva competente, se tra <i>enterobacteriacee</i> e <i>Cronobacter spp.</i> ( <i>E. sakazakii</i> ) esiste una tale relazione.
13	Alimenti di proseguimento in polvere	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0		nr in 10 g	Misure: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione per minimizzare la contaminazione.
14	Alimenti in polvere per lattanti e derrate alimentari in polvere a fini medici speciali destinate a lattanti d'età inferiore ai sei mesi	Presunto <i>Bacillus cereus</i>	5	1	50/g o ml	500/g o ml	Misure: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione; prevenzione della ricontaminazione; scelta delle materie prime.

Prodotto	Microorganismi	Piano di campionatura		Valore di tolleranza UFC		Osservazioni e misure in caso di risultati insoddisfacenti
		n	c	m	M	
15 Gelati e dessert a base di latte congelati	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10/g	100/g	Questo criterio si applica soltanto ai gelati contenenti ingredienti a base di latte. Misure: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione.
16 Ovoprodotti	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10/g o ml	100/g o ml	Misure: controllo dell'efficacia del trattamento termico e prevenzione della ricontaminazione.
17 Prodotti a base di crostacei e molluschi cotti e sgusciati	<i>Escherichia coli</i>	5	2	1/g	10/g	Misure: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione.
	Stafilococchi a coagulasi positiva	5	2	100/g	1 000/g	
18 Frutta e verdura pretagliata (pronta per il consumo)	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100/g	1 000/g	Fase di applicazione del criterio: durante il processo di lavorazione. Misure: miglioramenti delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e della scelta delle materie prime.
19 Succhi di frutta e di verdura non pastorizzati (pronti per il consumo)	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100/g	1 000/g	Fase di applicazione del criterio: durante il processo di lavorazione. Misure: miglioramenti delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e della scelta delle materie prime.