

Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI)

817.024.1

del 23 novembre 2005 (Stato 12 dicembre 2006)

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI),

visto l'articolo 48 capoverso 1 lettere a–d dell'ordinanza del 23 novembre 2005¹ sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr),

ordina:

Capitolo 1: Disposizioni generali

Art. 1 Oggetto e campo d'applicazione

¹ 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.² i criteri microbiologici per le derrate alimentari e gli oggetti d'uso.

² Sono fatti salvi i requisiti specifici formulati dall'ordinanza del 23 novembre 2005³ sulla produzione primaria.

Art. 2⁴ Deroghe

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

- 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.

RU 2005 6521

¹ RS 817.02

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

³ RS 916.020

⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

² 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 1997⁵ sull'aiuto agli investimenti nelle regioni di montagna.

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

Art. 3 Obbligo di diligenza

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

² In particolare, garantisce che:

- a. siano rispettate le prescrizioni relative alla temperatura delle derrate alimentari e non sia interrotta la catena del freddo;
- b.⁶ 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. derrate alimentari pronte per il consumo una volta pulite, lavate, sbucciate, essiccate all'aria, macinate, acidificate, fermentate, stagionate o sottoposte ad altri trattamenti di tipo biologico, chimico o fisico, ma senza aver subito un trattamento termico conclusivo,
 3. derrate alimentari pronte per il consumo una volta sottoposte a un trattamento termico (art. 27) o a trattamenti quali cottura, arrostitimento, 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.

⁵ RS 901.1

⁶ 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 Criteri microbiologici, valori limite e valori di tolleranza per i microrganismi

¹ 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.

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

³ 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.

⁴ I criteri microbiologici sono espressi mediante valori limite e valori di tolleranza.

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

⁶ 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. 6⁸ Metodi di analisi

¹ L'analisi microbiologica dei campioni deve essere effettuata in base ai metodi microbiologici di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari⁹.

² 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.

⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

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

⁹ Non pubblicato nella RU. Può essere richiesto presso l'UFCL, Vendita di pubblicazioni federali, 3003 Berna.

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

Art. 7 Prescrizioni generali per aziende che trattano derrate alimentari

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

² 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

¹ 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.

² 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.

³ 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 alimentari¹⁰

¹ Se necessario, vanno installati dispositivi separati, adatti al lavaggio delle derrate alimentari.

¹⁰ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

² 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

¹ 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.

² 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.

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

Art. 11 Ventilazione

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

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

³ 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

¹ 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.

² 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;
- 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

¹ 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.

² 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.¹¹

³ 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.

⁴ 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.

⁵ 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.

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

⁷ 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.¹²

Art. 14 Attrezzature

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

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

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

- 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.
- ² 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

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

² Sono eccettuati:

- a. i cani che guidano o accompagnano persone disabili;
- b.¹³ i cani che accompagnano clienti nelle sale da pranzo di ristoranti, purché il responsabile lo consenta.

Art. 16 Rifiuti

¹ 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.

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

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

⁴ 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.¹⁴

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

⁶ 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.

¹³ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

¹⁴ 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

¹ Nelle aziende che trattano derrate alimentari, l'acqua potabile deve essere disponibile in quantità sufficiente, secondo l'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹⁵ concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale.

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

³ 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.

⁴ 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.

⁵ 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.

⁶ 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

¹ 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.

² 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.

³ 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.

⁴ 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.

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

¹⁵ RS 817.022.102

Art. 19 Derrate alimentari direttamente accessibili

¹ 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.

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

Art. 20 Confezionamento e imballaggio di derrate alimentari

¹ 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.

² I materiali devono essere immagazzinati in modo da non essere contaminati.

³ 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

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

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

³ Le aziende alimentari devono disporre di un numero adeguato di impianti sanitari, nonché degli spogliatoi e dei dispositivi necessari alla cura dell'igiene personale.

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

Art. 22 Persone malate o ferite

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

² 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.

³ 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.

⁴ 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

¹ 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.

² Il responsabile deve garantire che il personale addetto allo sviluppo e all'applicazione del sistema HACCP¹⁶ 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

¹ 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.

² 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.

³ 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.

Art. 26 Surgelazione

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

¹⁶ Hazard Analysis and Critical Control Points.

² Tale trattamento deve modificare il meno possibile la composizione e le proprietà fisiche, fisiologico-nutrizionali e organolettiche delle derrate alimentari.¹⁷

³ 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.

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

⁵ 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.

⁶ 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

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

² 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;
- b. riscaldate a temperatura ultra alta (UHT), se sono state riscaldate per alcuni secondi a temperature di $135\text{--}155\text{ }^{\circ}\text{C}$ 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.

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

³ 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.

⁴ 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 sottoposto 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

¹ 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.

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

³ 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

¹ 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.

² 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.¹⁸ 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.

³ 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

¹ 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.

² 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

¹ 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;

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

- c.¹⁹ 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 2005²⁰ sulle derrate alimentari di origine animale: 3 °C;
- e. carne macinata: 2 °C.

² 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.

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

⁴ 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.

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

⁶ Le prescrizioni relative alla temperatura non sono applicabili a:

- a. prodotti sterilizzati;
- b.²¹ insaccati crudi maturati e insaccati salmistrati crudi;
- c. ...²²
- d. altri prodotti a base di carne con un valore a_w inferiore a 0,93.

Art. 32 Carne macinata e preparati di carne²³

¹ La carne surgelata usata per la produzione di carne macinata o di preparati di carne deve essere disossata prima della congelazione.²⁴

² 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;

¹⁹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

²⁰ RS 817.022.108

²¹ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

²² Abrogata dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, con effetto dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

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

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

c. 15 giorni per la carne di manzo disossata e imballata sotto vuoto.

³ 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 1.²⁵

⁴ Dopo essere stati scongelati, la carne macinata e i preparati di carne non possono essere ricongelati.²⁶

⁵ 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.²⁷ vendere carne macinata e preparati di carne senza imballaggio.

Art. 33 Carne separata meccanicamente

¹ 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.

² 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.

³ Dopo essere state scongelate, le ossa carnose non possono essere ricongelate.

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

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

²⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

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

²⁷ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

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

¹ 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.

² 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.

³ Il procedimento 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 $\text{pH} < 1,5$), di durata non inferiore a 2 giorni, seguito da un trattamento alcalino con una soluzione satura di calce ($\text{pH} > 12,5$), della durata di almeno 20 giorni e comprendente uno stadio di sterilizzazione a 138–140 °C della durata di 4 secondi;
- b. altre materie prime siano sottoposte a un trattamento con acido o soluzione alcalina, seguito da uno o più risciacqui; il pH deve essere quindi adeguatamente regolato; la gelatina deve essere estratta mediante riscaldamento unico o ripetuto e purificata per filtrazione e sterilizzazione.

⁴ È consentito utilizzare altri procedimenti, a condizione che siano considerati equivalenti.

⁵ Le aziende che fabbricano gelatina destinata al consumo umano nel rispetto dei relativi requisiti possono fabbricare e immagazzinare anche gelatina non destinata al consumo umano.

Art. 36 Fabbricazione di collagene

¹ 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.

² 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.

³ Il collagene deve essere fabbricato mediante un procedimento che assicuri che le materie prime siano sottoposte a un trattamento di lavaggio, di adeguamento del pH mediante soluzioni alcaline o acidi, seguito da uno o più risciacqui, filtrazione ed estrusione.

⁴ Possono essere utilizzati altri procedimenti, a condizione che siano considerati equivalenti.

⁵ Dopo essere stato sottoposto al procedimento di cui ai capoversi 2 o 3, il collagene può subire un procedimento di essiccazione.

⁶ Le aziende che fabbricano collagene destinato al consumo umano nel rispetto dei relativi requisiti possono fabbricare e immagazzinare anche collagene non destinato al consumo umano.

Sezione 4: Grassi fusi di origine animale e ciccioli

Art. 37 Aziende di raccolta e lavorazione

¹ 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.

² 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

¹ 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 refrigerazione, purché siano sottoposte a fusione entro 12 ore dal giorno in cui sono state prodotte.

² 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.

³ 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.

⁴ 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

¹ 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.

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

³ 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

¹ 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.

² 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

¹ 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.

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

³ 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 potabile.

⁴ 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.

⁵ 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.

⁶ 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 Protezione dai parassiti

¹ Per essere protetti dai parassiti, i seguenti prodotti della pesca devono essere congelati a una temperatura interna non superiore a -20 °C per almeno 24 ore:

- a. prodotti che vanno consumati crudi o praticamente crudi;
- b. prodotti a base delle specie seguenti, se devono essere sottoposti a un trattamento di affumicatura a freddo durante il quale la temperatura interna al prodotto non supera i 60 °C:
 1. aringhe,
 2. sgombri,
 3. spratti,
 4. salmone (selvatico) dell'Atlantico o del Pacifico;
- c. prodotti marinati o salati se il trattamento praticato non garantisce la distruzione delle larve di nematodi.

² Il trattamento di cui al capoverso 1 può essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito.

³ Il trattamento di cui al capoverso 1 non deve essere eseguito se, sulla base di dati epidemiologici, il responsabile è in grado di dimostrare alle competenti autorità

cantionali di esecuzione che i fondali di provenienza non comportano alcun pericolo parassitario.

⁴ 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 palesemente infestati da parassiti non devono essere consegnati per il consumo umano.

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. A tale scopo deve essere impiegata esclusivamente acqua potabile. 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);
- 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 e il trasporto

¹ 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).

² 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.

³ 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.

⁴ 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.

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.

Sezione 8: Latte e prodotti di latte

Art. 46

Trattamento del latte crudo dopo la mungitura

¹ 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.

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

Art. 47²⁸

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

¹ 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.

² 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.

³ Le aziende che fabbricano prodotti di latte devono mettere in atto procedimenti tesi a garantire che prima della trasformazione siano osservati i seguenti valori di tolleranza:

- a. latte crudo: tenore di germi inferiore a 300 000 per ml a 30 °C;
- b. latte trasformato: 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.

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

⁴ I valori di cui al capoverso 3 vanno verificati sulla base di metodi di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari²⁹.

Art. 49 Trattamento termico

¹ Il latte è considerato pronto per il consumo soltanto se è stato sottoposto a un trattamento sufficiente. È considerato tale:³⁰

- a. 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);
- b. il riscaldamento a temperatura ultra alta ai sensi dell'articolo 27 capoverso 2 lettera b;
- c.³¹ 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.

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

³ 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.

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

Art. 50 Trattamento di latte precedentemente sottoposto a trattamento termico

¹ Immediatamente dopo l'ultimo trattamento termico, il latte pronto per il consumo deve essere versato in contenitori chiusi, per evitare contaminazioni. Il sistema di chiusura deve essere concepito in modo da poter riconoscere e verificare facilmente se il contenitore è stato aperto.

²⁹ Non pubblicato nella RU. Può essere richiesto presso l'UFCL, Vendita di pubblicazioni federali, 3003 Berna.

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

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

² Immediatamente dopo il trattamento termico, il latte pastorizzato deve essere raffreddato.³²

³ 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

¹ 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.

² Il latte pastorizzato può essere consegnato aperto ai consumatori, se il dispositivo di miscita (recipiente, rubinetto ecc,) garantisce un prelievo privo di contaminazioni. Il punto di consegna è tenuto a informare i consumatori sulla conservabilità del latte e sulle relative condizioni.

Art. 52³³

Art. 53 Latte e prodotti di latte di altri mammiferi

¹ Gli articoli 46–52, eccettuato l'articolo 48 capoverso 3, sono applicabili per analogia al latte di altri mammiferi e ai prodotti derivati.³⁴

² 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

¹ 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.

² 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.

³ Le uova devono essere consegnate al consumatore entro 21 giorni dalla deposizione.

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

³³ Abrogato dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, con effetto dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

³⁴ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

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

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

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

Art. 57 Procedimento per la fabbricazione di ovoprodotti

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

² Le uova screpolate devono essere lavorate al più presto.

³ 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.

⁴ 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.³⁵

⁵ 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.

⁶ 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.

⁷ 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.

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

³⁵ Nuovo testo giusta il n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

⁹ 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 2005³⁶ sulle derrate alimentari di origine animale.

Capitolo 5a³⁷

Disposizioni speciali per l'analisi e la campionatura microbiologici

Art. 58a Obblighi del responsabile

¹ 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.

² 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

¹ 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.

² 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.

³⁶ RS 817.022.108

³⁷ Introdotto dal n. I dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

³ 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.

⁴ 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

¹ Nel quadro del controllo autonomo il responsabile stabilisce la frequenza della campionatura.

² 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.

³ Il responsabile di un'azienda del settore alimentare che produce carne macinata, preparati di carne o carni separate meccanicamente 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.

⁴ La frequenza della campionatura può essere ridotta a una volta ogni quindici giorni:

- a. per analisi destinate alla ricerca di *E. coli* e di germi aerobi mesofili qualora si ottengano risultati soddisfacenti per sei settimane consecutive;
- b. per analisi destinate alla ricerca di *Salmonella* qualora si ottengano risultati soddisfacenti per 30 settimane consecutive.

⁵ 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

¹ 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 18593³⁸.

² 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.

³ 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 inferio-

³⁸ Le norme tecniche sono consultabili gratuitamente presso l'Ufficio federale della sanità pubblica, 3003 Berna oppure possono essere ordinate dietro pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur o all'indirizzo www.snv.ch.

re ai sei mesi che possono comportare un rischio da *Enterobacter sakazakii* tengono sotto sorveglianza, nell'ambito del loro piano di campionatura, le aree di lavorazione e le attrezzature utilizzate per individuare la presenza di enterobatteriacee.

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

¹ 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.

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

³ 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.

⁴ 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.

⁵ 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 Adeguamento degli allegati

L'Ufficio federale della sanità pubblica adegua regolarmente gli allegati alla presente ordinanza allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera.

Art. 60 Diritto previgente: abrogazione

L'ordinanza sui requisiti igienici del 26 giugno 1995³⁹ è abrogata.

Art. 61 Disposizioni transitorie

¹ 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.

² 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 2006⁴⁰

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.

³⁹ [RU 1995 3445, 1998 321, 2000 368, 2002 839, 2004 543]
⁴⁰ RU 2006 5129

Allegato 1⁴¹
(art. 3 cpv. 2 lett. b, 5, 25 cpv. 2, 58a cpv. 2, 58b cpv. 1 e 2, 58f cpv. 1 e 5)

Criteri di sicurezza delle derrate alimentari, valori limite

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 alimentari⁴²

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 rilevano un valore \geq M (valore limite).

⁴¹ Nuovo testo giusta il n. II dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU **2006** 5129).

⁴² Non pubblicato nella RU; è disponibile presso l'UFCL, Vendita di pubblicazioni federali, 3003 Berna.

Microorganismi	Fase di preparazione/Prodotti	Piano di campionatura		Valore limite UFC m = M	Osservazioni
		n	c		
<i>Listeria monocytogenes</i>	- Derrate alimentari pronte per il consumo che possono favorire il moltiplicarsi di <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10^2 per g	Il responsabile deve essere in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il valore limite durante il periodo di conservabilità. 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.
	- Derrate alimentari pronte per il consumo che non favoriscono il moltiplicarsi di <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10^2 per g	I prodotti con $pH \leq 4,4$ o $a_w \leq 0,92$, i prodotti con $pH \leq 5,0$ e $a_w \leq 0,94$ e i prodotti con un periodo di conservabilità inferiore a cinque giorni sono attribuiti automaticamente a questa categoria.
	- Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, pronti o meno per il consumo	10	0	nr in 25 g	
<i>Salmonella</i> spp.	- Acqua potabile	1	0	nr in 5 l	Tale criterio deve essere rispettato soltanto se il criterio di igiene del processo per questo tipo di alimento rileva la presenza di Enterobacteriaceae.
	- Alimenti in polvere per lattanti e derrate alimentari in polvere a fini medici speciali destinate a lattanti di età inferiore ai 6 mesi	30	0	nr in 25 g	

Microorganismi	Fase di preparazione/Prodotti	Piano di campionatura			Valore limite UFC m = M	Osservazioni
		n	c	m		
	- Derrate alimentari pronte per il consumo a base di uova crude, eccettuati i prodotti per i quali il procedimento di trasformazione o la composizione del prodotto permettono di escludere il rischio di salmonella	5	0	nr in 25 g		
	- Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi	5	0	nr in 25 g		
	- Crostacei e molluschi cotti	5	0	nr in 25 g		
	- Semi germogliati pronti per il consumo	5	0	nr in 25 g		
	- Frutta e verdura pretagliata pronta per il consumo	5	0	nr in 25 g		
	- Succhi di frutta e di verdura non pastorizzati pronti per il consumo	5	0	nr in 25 g		
	- Oviprodotti, eccettuati i prodotti per i quali il procedimento di fabbricazione o la composizione del prodotto permettono di escludere il rischio di salmonella	5	0	nr in 25 g		
	- Gelati, eccettuati i prodotti per i quali il procedimento di fabbricazione o la composizione del prodotto permettono di escludere il rischio di salmonella	5	0	nr in 25 g		Tale criterio si applica soltanto ai gelati contenenti ingredienti a base di latte
	- Formaggi, burro o panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a una temperatura inferiore a quella della pastorizzazione;	5	0	nr in 25 g		Ad eccezione dei prodotti per i quali il responsabile può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità di esecuzione competente, che grazie al tempo di maturazione e all' a_{T_v} del prodotto, non vi è rischio di contaminazione da salmonella.
	- Latte in polvere, siero di latte in polvere	5	0	nr in 25 g		
	- Gelatina e collagene	5	0	nr in 25 g		

Microorganismi	Fase di preparazione/Prodotti	Piano di campionatura		Valore limite UFC		Osservazioni
		n	c	m = M		
	- Prodotti a base di carne destinati a essere consumati crudi; eccettuati i prodotti per i quali il procedimento di fabbricazione o la composizione del prodotto permettono di escludere il rischio di salmonella	5	0		nr in 25 g	
	- Carne macinata, preparati di carne destinati a essere consumati crudi	5	0		nr in 25 g	
	- Carni separate meccanicamente	5	0		nr in 10 g	
	- Carne macinata e preparati di carne di ogni specie destinate a essere consumate cotte; prodotti a base di carne di pollame destinati a essere consumati cotti	5	1		nr in 10 g	C = 0 per i prodotti esportati nei Paesi elencati nell'articolo 9a dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 ⁴³ sulle derrate alimentari di origine animale.
<i>Enterobacter sakazakii</i>	- Alimenti in polvere per lattanti e derrate alimentari in polvere a fini medici speciali destinate a lattanti di età inferiore ai sei mesi	30	0		nr in 10 g	Tale criterio deve essere rispettato soltanto se il criterio di igiene del processo per questo tipo di alimento rileva la presenza di Enterobacteriaceae.
<i>Escherichia coli</i>	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 10 animali.
<i>Campylobacter</i> spp. Thermotolerante	- Acqua potabile	1	0		nr in 5 l	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	- Cosmetici per bimbi e cosmetici da applicarsi in prossimità degli occhi	1	0		10 ¹ per g	

Allegato 2⁴⁴
(art. 3 cpv. 2 lett. b, 5, 25 cpv. 2 e 58a cpv. 2)

Criteri di sicurezza delle derrate alimentari, valori di tolleranza

Legenda: UFC = unità formanti colonia

Metodi: Metodi di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari⁴⁵

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.

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.
3 Bevande da distributori automatici	Germi aerobi, mesofili	100 000/g	

⁴⁴ Nuovo testo giusta il n. II dell'O del DFI del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

⁴⁵ Non pubblicato nella RU; è disponibile presso l'UFCL, Vendita di pubblicazioni federali, 3003 Berna.

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore di tolleranza UFC	Osservazioni
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 Muffe	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		Non visibile a occhio nudo	

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	

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

Allegato 3⁴⁶
(art. 3 cpv. 2 lett. b, 5, 58a cpv. 2, 58b cpv. 1 e 2 e 58f cpv. 1 e 5)

Criteri di igiene del processo, valori di tolleranza

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

Metodi: Metodi di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari⁴⁷

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

Interpretazione dei risultati della analisi Il risultato è insoddisfacente quando almeno un'analisi rileva un valore $\geq M$ o quando più di c/n analisi rilevano valori $\geq m$.

Prodotto	Microorganismi	Piano di campionatura			Valore di tolleranza UFC	Osservazioni e azioni in caso di risultati insoddisfacenti
		n	c	m		
1 Carne macinata, carni separate meccanicamente	Germi aerobi, mesofili	5	2	500 000/g	5 000 000/g	Tale criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio quando la conservabilità del prodotto è inferiore a 24 ore.

⁴⁶ Introdotto dal n. II dell'U del DF del 15 nov. 2006, in vigore dal 1° gen. 2007 (RU 2006 5129).

⁴⁷ Non pubblicato nella RU; è disponibile presso l'UFCL, Vendita di pubblicazioni federali, 3003 Berna.

Prodotto	Microorganismi	Piano di campionatura			Valore di tolleranza UFC			Osservazioni e azioni in caso di risultati insoddisfacenti
		n	c	m	m	M		
2	Preparati di carne	5	2	50/g	500/g	Azioni per i punti 1+2: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e della scelta delle materie prime.		
3	Latte pastorizzato e altri prodotti lattiero-caseari liquidi pastorizzati	5	2	500/g	5 000/g	Tale criterio non si applica ai prodotti destinati a essere ulteriormente trasformati.		
4	Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a trattamento termico	5	2	< 1/ml	5/ml	Azione: controllo dell'efficacia del trattamento termico, prevenzione della ricontaminazione e verifica della qualità delle materie prime. Tale criterio si applica al momento in cui si prevede che il numero di <i>E. coli</i> sia più elevato, in genere dopo la compressione. Azione: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e della scelta delle materie prime.		

Prodotto	Microorganismi	Piano di campionatura			Valore di tolleranza UFC			Osservazioni e azioni in caso di risultati insoddisfacenti
		n	c	m	m	M		
5 Formaggi a base di latte crudo	Stafilococchi a coagulasi positiva	5	2	10 000/g	100 000/g		Tale criterio si applica al momento in cui si prevede che il numero di stafilococchi a coagulasi positiva sia più elevato, in genere dopo la compressione. Azione per i punti 5-7: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e 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.	
6 Formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico a una temperatura inferiore a quella della pastorizzazione e formaggi stagionati 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	100/g	1 000/g		Tale criterio si applica al momento in cui si prevede che il numero di stafilococchi a coagulasi positiva sia più elevato, in genere dopo la compressione. Tale 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 per quanto concerne l'enterotossina stafilococica.	
7 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		Tale 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 per quanto concerne l'enterotossina stafilococica.	

Prodotto	Microorganismi	Piano di campionatura				Valore di tolleranza UFC			Osservazioni e azioni in caso di risultati insoddisfacenti
		n	c	m	M	n	m	M	
8 Burro e panna a base di latte crudo sottoposto a trattamento termico a una temperatura inferiore a quella della pastorizzazione	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10/g	100/g			Azione: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e della scelta delle materie prime.	
9 Latte in polvere e siero di latte in polvere	Enterobacteriaceae	5	0	10/g				Tali criteri non si applicano ai prodotti destinati a essere ulteriormente trasformati. Azione: controllo dell'efficacia del trattamento termico e prevenzione della ricontaminazione.	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	5	2	10/g	100/g			Azione: miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione. Se si rilevano valori superiori ai 100.000 ufc/g, la partita di formaggio deve essere sottoposta alle prove sulle enterossine stafilocociche.	
10 Alimenti in polvere per lattanti e derrate alimentari in polvere a fini medici speciali destinate a lattanti di età inferiore ai 6 mesi	Enterobacteriaceae	10	0	nr in 10 g				Azione: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione per ridurre la contaminazione. Se in una delle unità campionarie sono rilevate enterobatteriacee, la partita deve essere sottoposta alla ricerca di <i>E. sakazakii</i> e <i>Salmonella</i> .	
11 Gelati e dessert a base di latte congelati	Enterobacteriaceae	5	2	10/g	100/g			Tale criterio si applica soltanto ai gelati contenenti ingredienti a base di latte. Azione: miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione.	

Prodotto	Microorganismi	Piano di campionatura				Valore di tolleranza UFC			Osservazioni e azioni in caso di risultati insoddisfacenti
		n	c	m	M				
12 Ovoprodotti	Enterobacteriaceae	5	2	10/g o ml	100/g o ml			Azione: Controllo dell'efficacia del trattamento termico e prevenzione della ricontaminazione.	
13 Prodotti a base di crostacei e molluschi cotti e sgusciati	<i>Escherichia coli</i>	5	2	1/g	10/g			Azione: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione.	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	5	2	100/g	1 000/g				
14 Frutta e verdura pretagliata (pronta per il consumo)	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100/g	1 000/g			Fase a cui si applica il criterio: durante il processo di lavorazione. Azione: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e della scelta delle materie prime.	
15 Succhi di frutta e di verdura non pastorizzati (pronti per il consumo)	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100/g	1 000/g			Fase a cui si applica il criterio: durante il processo di fabbricazione. Azione: miglioramento delle condizioni igieniche durante la fabbricazione e della scelta delle materie prime.	

