

# Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI)

817.024.1

del 23 novembre 2005 (Stato 27 dicembre 2005)

---

*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. i valori limite e i valori di tolleranza per la presenza di microrganismi in derrate alimentari e oggetti d'uso.

<sup>2</sup> Sono fatti salvi i requisiti specifici formulati dall'ordinanza del 23 novembre 2005<sup>2</sup> sulla produzione primaria.

### Art. 2 Deroghe

<sup>1</sup> 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

<sup>1</sup> RS 817.02

<sup>2</sup> RS 916.020

- c. 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>3</sup> sull'aiuto agli investimenti nelle regioni di montagna.

<sup>2</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. non siano superati i valori limite e i valori di tolleranza per le derrate alimentari e per gli oggetti d'uso di cui agli allegati 1 e 2.

### **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.

### **Art. 5** Valori limite e valori di tolleranza per i microrganismi

<sup>1</sup> I valori limite ai sensi dell'allegato 1 definiscono la quantità di microrganismi superata la quale un prodotto è ritenuto pericoloso per la salute.

<sup>3</sup> RS 901.1

<sup>2</sup> I valori di tolleranza di cui all'articolo 48 capoverso 3 e all'allegato 2 definiscono la quantità di microrganismi che, in base all'esperienza, non è superata se le materie prime sono state scelte accuratamente, se è stata rispettata la buona prassi di fabbricazione e se il prodotto è stato conservato adeguatamente. I prodotti, i cui valori di tolleranza sono stati superati, sono considerati di qualità inferiore.

#### **Art. 6**           Metodi di esame

<sup>1</sup> I campioni devono essere controllati ufficialmente in base ai metodi microbiologici di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari<sup>4</sup>.

<sup>2</sup> Sono ammessi altri metodi di esame, purché sia comprovato che 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;

<sup>4</sup> Non pubblicato nella RU. Può essere richiesto presso l'UFCL, Vendita di pubblicazioni federali, 3003 Berna.

- 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** Vasche per il lavaggio delle derrate alimentari

<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;
- 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 devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di derrate alimentari.

<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 alimenta-

ri. 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 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.

#### **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. i cani 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 parassiti. Se necessario, la temperatura di tali locali deve essere raffreddata.

<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.

#### **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>5</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>5</sup> RS 817.022.102

<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.

#### **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 un numero adeguato di impianti sanitari, nonché degli spogliatoi e dei dispositivi necessari alla cura dell'igiene personale.

<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>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>6</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 necessa-

<sup>6</sup> Hazard Analysis and Critical Control Points.

rio 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

<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> La surgelazione deve modificare il meno possibile la composizione e le proprietà fisiche, fisiologico-nutrizionali e organolettiche delle derrate alimentari.

<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;

- 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. locali la cui attrezzatura garantisca che durante le operazioni di sezionamento, disossamento, spezzettatura, fabbricazione di preparazioni di carne, confezionamento e imballaggio, la carne e le preparazioni di carne possano essere conservate 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>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. preparazioni 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>7</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 rimanerli 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. insaccati crudi da maturazione interrotta;
- c. insaccati crudi maturati e insaccati salmistrati crudi;
- d. altri prodotti a base di carne con un valore  $a_w$  inferiore a 0,93.

**Art. 32** Carne macinata e preparazioni di carne

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

<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;

<sup>7</sup> RS 817.022.108

- 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 le preparazioni di carne devono essere confezionate o imballate immediatamente dopo la fabbricazione, e refrigerate o surgelate alle temperature di cui all'articolo 31 capoverso 1.

<sup>4</sup> Dopo essere state scongelate, la carne macinata e le preparazioni di carne non possono essere ricongelate.

<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. vendere carne macinata e preparazioni 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 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.

## **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 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 pH < 1,5), di durata non inferiore a 2 giorni, seguito da un trattamento alcalino con una soluzione satura di calce (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.

<sup>4</sup> È consentito utilizzare altri procedimenti, a condizione che siano considerati equivalenti.

<sup>5</sup> 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

<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> 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.

<sup>4</sup> Possono essere utilizzati altri procedimenti, a condizione che siano considerati equivalenti.

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

<sup>6</sup> 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

<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 refrigerazione, 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 reimmeso 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> 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.

<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** Protezione dai parassiti

<sup>1</sup> 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.

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

<sup>3</sup> 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 cantonali di esecuzione che i fondali di provenienza non comportano alcun pericolo parassitario.

<sup>4</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 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

<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.

**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

<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 Consegna di latte crudo

<sup>1</sup> Il latte crudo preimballato consegnato direttamente ai consumatori deve essere pulito meccanicamente dalle impurità, refrigerato a una temperatura non superiore a 5 °C e conservato tale fino al momento della consegna.

<sup>2</sup> Se il latte crudo è consegnato aperto, il punto di consegna è tenuto a informare adeguatamente i consumatori:

- a. sul fatto che il latte crudo non è ancora pronto al consumo e che prima deve essere riscaldato almeno a 70 °C;
- b. sulla conservabilità del latte crudo e sulle relative condizioni.

### 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 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.

<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>8</sup>.

<sup>8</sup> Non pubblicato nella RU. Può essere richiesto presso l'UFCL, Vendita di pubblicazioni federali, 3003 Berna.

**Art. 49**           Trattamento termico

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

- 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. la sterilizzazione ai sensi dell'articolo 27 capoverso 2 lettera c;
- 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.

**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 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.

<sup>2</sup> Immediatamente dopo il trattamento termico, il latte pastorizzato deve essere raffreddato a una temperatura non superiore a 5 °C e conservato fino al momento della consegna.

<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 può essere consegnato aperto ai consumatori, se il dispositivo di miscita (recipiente, rubinetto ecc, ) garantisce un prelievo privo di contaminazio-

ni. Il punto di consegna è tenuto a informare i consumatori sulla conservabilità del latte e sulle relative condizioni.

**Art. 52** Temperature per i prodotti di latte

<sup>1</sup> Dopo la fabbricazione, i prodotti di latte devono essere refrigerati a una temperatura non superiore a 5 °C e conservati in tale stato fino al momento della consegna.

<sup>2</sup> Fanno eccezione i prodotti UHT non aperti e i prodotti stabilizzati per essere conservati a temperatura ambiente.

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

<sup>1</sup> Gli articoli 46–52 sono applicabili per analogia al latte di altri mammiferi e ai prodotti derivati.

<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.

**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 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>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>9</sup> sulle derrate alimentari di origine animale.

## **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 1995<sup>10</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.

<sup>9</sup> RS 817.022.108

<sup>10</sup> [RU 1995 3445, 1998 321, 2000 368, 2002 839, 2004 543]

*Allegato 1*  
(art. 3 cpv. 2 lett. b, 5 cpv. 1 e 25 cpv. 2)

## Valori limite per i microrganismi

legenda: nr = non rilevabili  
UFC = unità formanti colonia

metodi: metodi di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari<sup>11</sup>

Microrganismi	Categorie di prodotti/Prodotti	Valori limite UFC
<i>Bacillus cereus</i>	– derrate alimentari non pronte per il consumo	10 <sup>5</sup> per g
	– derrate alimentari pronte per il consumo, eccetto le spezie	10 <sup>4</sup> per g
	– alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, pronti o meno per il consumo	10 <sup>3</sup> per g
<i>Campylobacter</i> spp. termotollerante	– acqua potabile	nr per 5 l
	– derrate alimentari pronte per il consumo	nr per 25 g
<i>Clostridium perfringens</i>	– derrate alimentari non pronte per il consumo	10 <sup>5</sup> per g
	– derrate alimentari pronte per il consumo	10 <sup>4</sup> per g
	– alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, pronti o meno per il consumo	10 <sup>3</sup> per g
<i>Listeria monocytogenes</i>	– derrate alimentari pronte per il consumo	10 <sup>2</sup> per g
	– latte e prodotti di latte pronti per il consumo	nr per 25 g
	– alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, pronti o meno per il consumo	nr per 25 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	– cosmetici per bimbi e cosmetici da applicarsi in prossimità degli occhi	10 <sup>1</sup> per g
<i>Salmonella</i> spp.	– acqua potabile	nr per 5 l
	– alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento pronti o meno per il consumo	nr per 50 g
	– derrate alimentari pronte per il consumo	nr per 25 g
Stafilococchi a coagulasi positiva	– derrate alimentari non pronte per il consumo	10 <sup>5</sup> per g
	– derrate alimentari pronte per il consumo	10 <sup>4</sup> per g
	– alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento non pronti per il consumo	10 <sup>3</sup> per g
	– alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento pronti per il consumo	10 <sup>2</sup> per g

<sup>11</sup> Non pubblicato nella RU. Può essere richiesto presso l'UFCL, Vendita di pubblicazioni federali, 3003 Berna.

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

## Valori di tolleranza per microrganismi

### A. Prodotti

legenda: UFC = unità formanti colonia

metodi: metodi di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari<sup>12</sup>

Prodotto	criteri d'analisi	valori di tolleranza UFC	osservazioni
1 Latte pastorizzato	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	
2 Latticello, siero di latte, bevande a base di latte, di siero di latte, di latticello	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	Per i prodotti acidulati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobi mesofili.
3 Latte acido, yogurt, denso, rimestato, liquido, con o senza ingredienti	Enterobacteriaceae Lieviti	10/g 1 000/g	
4 Kefir	Enterobacteriaceae	10/g	
5 Latte in polvere	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	50 000/g 10/g	
6 Panna			
61 – fluida, pastorizzata	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	
62 – montata, pastorizzata	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	1 mio/g 10/g 100/g	
63 – montata, UHT	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	

<sup>12</sup> Non pubblicato nella RU. Può essere richiesto presso l'UFCL, Vendita di pubblicazioni federali, 3003 Berna.

Prodotto	criteri d'analisi	valori di tolleranza UFC	osservazioni
7 Formaggi			
71 Formaggi extra duri e duri nonché formaggio grattugiato e miscele di formaggi duri	<i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	10/g 100/g	Formaggi grattugiati e miscele di formaggi: v. anche art. 42 O sulle derrate alimentari di origine animale <sup>13</sup>
72 Formaggi semiduri nonché formaggio grattugiato e miscele di formaggi semiduri	<i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	1 000/g 1 000/g	Formaggi grattugiati e miscele di formaggi: v. anche art. 42 O sulle derrate alimentari di origine animale
73 Formaggio a pasta molle (compresa la porzione di crosta commestibile)	<i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	1 000/g 1 000/g	
74 Formaggio fresco	Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	1 000/g 100/g	
75 Formaggio fuso, formaggio fuso da spalmare, preparazioni di formaggio fuso	Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	10/g 100/g	
8 Burro			
81 – da panna pastorizzata	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Lieviti	100 000/g 10/g 50 000/g	Per il burro acidulato di cui all'art. 51 cpv. 2 lett. b O sulle derrate alimentari di origine animale non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobi mesofili.
82 – da panna non pastorizzata	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	1 mio/g 10/g 100/g	

<sup>13</sup> RS 817.022.108

Prodotto	criteri d'analisi	valori di tolleranza UFC	osservazioni
9 Carne, Prodotti a base di carne			
91 – Carne cruda sminuzzata o macinata per tartare o prodotti simili consumati crudi	<i>Escherichia coli</i>	100/g	
92 – Prodotti a base di carne da consumare crudi, stagionati (prodotti salmistrati crudi e insaccati crudi maturati)	Enterobacteriaceae <i>Clostridium perfringens</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	100/g 100/g 1 000/g	
93 – Prodotti a base di carne da consumare crudi, da maturazione interrotta (insaccati crudi da maturazione interrotta)	Enterobacteriaceae <i>Clostridium perfringens</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	10 000/g 100/g 1 000/g	
94 – Prodotti a base di carne cotti Inoltre per i prodotti non salmistrati	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae <i>Clostridium perfringens</i>	1 mio/g 1 000/g 100/g	
95 – Prodotti pastorizzati nell'imballaggio Inoltre per i prodotti non salmistrati	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae <i>Clostridium perfringens</i>	10 000/g 10/g 10/g	
96 – Pesci affumicati	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	1 mio/g 1 000/g 1 000/g	
97 – Prodotti a base di pesce, crostacei e molluschi cotti	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	100 000/g 100/g 1 000/g	
10 Minestre			
101 – pronte per il consumo	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	100 000/g 10/g 100/g	

Prodotto	criteri d'analisi	valori di tolleranza UFC	osservazioni	
11	Paste alimentari non cotte			
111	– secche	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	100 000/g 1 000/g 10 000/g	
112	– non essiccate	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	1 mio/g 10 000/g 1 000/g	
113	– non essiccate e farcite	Come 112, ma con la seguente aggiunta: ripieno di carne <i>Clostridium perfringens</i> ripieno vegetale <i>Bacillus cereus</i>	100/g 1 000/g	Per i prodotti con ingredienti fermentati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobi mesofili.
12	Uova e ovoprodotti	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	100 000/g 10/g 100/g	
13	Alimenti per lattanti, alimenti di proseguimento			
131	– pronti per il consumo	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	10 000/g 10/g	Per i prodotti con ingredienti fermentati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobi mesofili.
132	– non pronti per il consumo	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	100 000/g 100/g	Per i prodotti con ingredienti fermentati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobi mesofili.
14	Articoli di pasticceria	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	1 mio/g 10/g 100/g	Per i prodotti con ingredienti fermentati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobi mesofili.

---

Prodotto	criteri d'analisi	valori di tolleranza UFC	osservazioni
15 Gelati	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	100 000/g 100/g 100/g	
16 Bevande da distributori automatici	Germi aerobi, mesofili	100 000/g	

---

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

legenda: nr = non rilevabili  
 UFC = unità formanti colonia

metodi: metodi di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari

prodotto	criteri d'analisi	valori 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/100ml nr/100ml	
12 – nella rete di distribuzione	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi	300/ml nr/100ml nr/100ml	
13 – in recipienti	<i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr/100ml nr/100ml nr/100ml	
2 Acqua potabile trattata			
21 – dopo 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 minerale e acqua sorgiva			
31 – alla fonte	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	100/ml nr/100ml nr/100ml nr/100ml	
32 – in recipienti	<i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr/100ml nr/100ml nr/100ml	
4 Ghiaccio aggiunto a derrate alimentari o bevande	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	3 000/ml nr/100ml nr/100ml nr/100ml	

### C. Categorie di prodotti

legenda: UFC = unità formanti colonia

metodi: metodi di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari

prodotto	criteri d'analisi	valori di tolleranza UFC	osservazioni
1 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	10/g 100/g	I valori di tolleranza per le categorie di prodotti non si applicano quando dei valori specifici siano già presenti nell'allegato 2, elenco A, «Valori di tolleranza per i prodotti».
2 Derrate alimentari che hanno subito un trattamento termico, pronte per il consumo (art. 4 lett. a n. 3)	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva <i>Bacillus cereus</i>	1 mio/g 100/g 100/g 1 000/g	Come al punto 1.
3 Prodotti pronti per il consumo non appartenenti alle categorie C1 o C2 (prodotti miscelati)	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	10 mio/g 10/g 100/g	Come al punto 1. Il valore per germi aerobi, mesofili, non può essere applicato a prodotti con ingredienti fermentati.
4 Derrate alimentari pronte per il consumo, eccettuati gli alimenti fatti maturare con muffe specifiche	Muffe	Muffa non visibile a occhio nudo	

