
Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI)

Modifica del ...

Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)
ordina:

I

L'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005¹ sui requisiti igienici è modificata come segue:

Art. 4 lett. a n. 2 e 3

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

- a. prodotti pronti per il consumo:
 2. derrate alimentari pronte per il consumo grazie a pulizia, lavaggio, sbucciatura, essiccamento all'aria, macinazione, acidificazione, fermentazione, stagionatura o altro trattamento di tipo biologico, chimico o fisico, escluso un trattamento termico finale,
 3. derrate alimentari pronte al consumo grazie ad un trattamento termico (art. 27) o dopo cottura, arrostitimento, cottura al forno, frittura, scioglimento in un liquido bollente;

Art. 33a Consegna di fegato di volatili fresco

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

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

Art. 36 cpv. 3 e 4

³ Il procedimento di fabbricazione di collagene destinato al consumo umano deve garantire che:

- a. il materiale osseo di ruminanti sia sottoposto a un processo di trasformazione tale da garantire che, dopo essere stato finemente frantumato e sgrassato con

RS

¹ RS 817.024.1

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. Questo trattamento deve essere seguito dalla regolazione del pH con acido o alcali seguita da uno o più risciacqui, filtrazione ed estrusione, oppure da un processo riconosciuto equivalente;

- b. le altre materie prime siano sottoposte a un processo di trasformazione comprendente il lavaggio, la regolazione del pH con acido o alcali seguita da uno o più risciacqui, filtrazione ed estrusione oppure a un processo riconosciuto equivalente. È consentito non eseguire la fase dell'estrusione nella fabbricazione di collagene a basso peso molecolare.

⁴ Abrogato

Art. 42 Protezione dai parassiti

¹ Per i seguenti prodotti della pesca derivati da pesci pinnati o molluschi cefalopodi, la materia prima o il prodotto finito devono essere sottoposti a un trattamento di congelamento per uccidere i parassiti vivi potenzialmente pericolosi per la salute dei consumatori:

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

² Il trattamento di congelamento di cui al capoverso 1 deve avvenire in ogni parte del prodotto della pesca almeno alle seguenti condizioni di temperatura e durata:

- a. - 20 °C per 24 ore;
- b. - 35 °C per 15 ore.

³ Non è richiesto il trattamento di congelamento di cui al capoverso 1 per i prodotti della pesca:

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

⁴ Al momento dell'immissione sul mercato, a meno che non siano consegnati al consumatore, i prodotti di cui al capoverso 1 devono essere accompagnati da

un'attestazione indicante il tipo di congelamento al quale sono stati sottoposti. L'attestazione deve essere rilasciata dal responsabile dell'impresa alimentare che ha effettuato il trattamento.

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

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

Art. 44, rubrica e cpv. 4 lett. c

Temperature per il deposito, il trasporto e la vendita

⁴ Per quanto concerne la vendita valgono le seguenti temperature:

- c. i prodotti della pesca trasformati con riso acetato con aceto di riso con pH inferiore a 4,5 raffreddato (sushi tradizionale): 5 °C.

Art. 58c cpv. 3 e 4

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

⁴ La frequenza della campionatura può essere ridotta:

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

Gli allegati 1 e 2 sono modificati secondo le versioni qui annesse.

III

Disposizioni transitorie della modifica del ...

¹ Le derrate alimentari fabbricate prima dell'entrata in vigore della modifica del ... della presente ordinanza possono essere consegnate ai consumatori secondo il diritto anteriore fino al ... (un anno dopo l'entrata in vigore).

² Questo termine transitorio non si applica alla modifica del ... dei valori limite e di tolleranza secondo gli allegati 1 e 2.

IV

La presente modifica entra in vigore il

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

Allegato 1²
(art. 3 cpv. 2 lett. b, 5, 25 cpv. 2, 58a cpv. 2, 58b cpv. 1 e 2 nonché 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 alimentari³

Campo d'applicazione:

prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità

Interpretazione dei risultati delle analisi:

il risultato è insoddisfacente, se più di c/n analisi rivelano un valore > M (valore limite).

² Nuovo testo giusta la cifra II cpv. 1 dell'O del DFI del 13 ott. 2010, in vigore dal 1° nov. 2010 (RU **2010** 4773).

³ Non pubblicato nella RU; il testo è consultabile gratuitamente all'indirizzo Internet www.slmb.bag.admin.ch.

Microorganismi	Gruppi di prodotti/prodotto	Piano di campionatura		Valore limite UFC	Osservazioni
		n	c		
				m = M	
1. <i>Listeria monocytogenes</i>	1.1. 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.
		5	0	nr in 25 g	Tale criterio si applica ai prodotti prima che lascino il controllo diretto del responsabile, se quest'ultimo non è in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di conservabilità.
	1.2 Derrate alimentari pronte per il consumo che non favoriscono il moltiplicarsi di <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ² per g	I prodotti con pH ≤4,4 o a_w ≤0,92, i prodotti con pH ≤5,0 e a_w ≤0,94 e i prodotti con un periodo di conservabilità inferiore a cinque giorni sono attribuiti automaticamente a questa categoria. Un'analisi regolare relativa a questo criterio è priva di utilità in circostanze normali per le seguenti derrate alimentari pronte al consumo: – derrate alimentari sottoposte a un trattamento termico o ad altra trasformazione che ha eliminato la <i>Listeria monocytogenes</i>, se dopo il trattamento non è possibile una ricontaminazione (per es. prodotti sottoposti a trattamento termico al momento del confezionamento finale); – frutta e ortaggi freschi non tagliati e non trasformati, tranne i semi germogliati; – pane, biscotti e prodotti analoghi; – acqua, bibite analcoliche, birra, sidro, vino, bevande spiritose e prodotti analoghi imbottigliati o confezionati; – zucchero, miele e dolciumi, compresi i prodotti a base di cacao e cioccolato;

Microorganismi	Gruppi di prodotti/prodotto	Piano di campionatura		Valore limite UFC	Osservazioni
		n	c		
				m = M	
2. <i>Salmonella</i> spp.	1.3 Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, pronti o meno per il consumo	10	0	nr in 25 g	– molluschi bivalvi vivi; – sale commestibile.
	2.1 Alimenti in polvere per lattanti e alimenti in polvere a fini medici speciali destinati a lattanti di età inferiore ai sei mesi nonché alimenti in polvere di proseguimento	30	0	nr in 25 g	
	2.2 Derrate alimentari pronte per il consumo a base di uova crude, tranne i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella	5	0	nr in 25 g	
	2.3 Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi	5	0	nr in 25 g	
	2.4 Crostacei e molluschi cotti	5	0	nr in 25 g	
	2.5 Semi germogliati pronti per il consumo	5	0	nr in 25 g	Momento dell'analisi: prova preliminare effettuata sulla partita di semi prima dell'inizio del processo di germinazione o campionamento da eseguire nella fase in cui è considerata più elevata la probabilità di rilevare la presenza di salmonella.
	2.6 Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo	5	0	nr in 25 g	

Microorganismi	Gruppi di prodotti/prodotto	Piano di campionatura		Valore limite UFC	Osservazioni
		n	c		
				m = M	
	2.7 Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati pronti al consumo	5	0	nr in 25 g	
	2.8 Prodotti a base di uova, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella	5	0	nr in 25 g	
	2.9 Gelati, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella	5	0	nr in 25 g	Questo criterio vale solo per i gelati contenenti ingredienti a base di latte.
	2.10 Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione	5	0	nr in 25 g	Esclusi i prodotti per i quali la persona responsabile può dimostrare, con soddisfazione dell'autorità competente, che grazie al tempo di maturazione e all' a_w del prodotto, non vi è rischio di salmonella.
	2.11 Latte in polvere e siero di latte in polvere	5	0	nr in 25 g	
	2.12 Gelatina e collagene	5	0	nr in 25 g	
	2.13 Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella	5	0	nr in 25 g	
	2.14 Carne macinata e preparazioni a base di carne destinate a essere consumate crude	5	0	nr in 25 g	

Microorganismi	Gruppi di prodotti/prodotto	Piano di campionatura		Valore limite UFC	Osservazioni
		n	c		
				m = M	
3. <i>Salmonella typhimurium</i> , <i>Salmonella enteritidis</i>	2.15 Carni separate meccanicamente	5	0	nr in 10 g	
	2.16 Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	5	0	nr in 25 g	
	2.17 Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	5	0	nr in 10 g	
	3.1 Carne fresca di pollame	5	0	nr in 25 g	Questo criterio si applica alla carne fresca di esemplari da riproduzione di <i>Gallus gallus</i> , galline ovaiole, polli da carne e branchi di tacchini da riproduzione e da ingrasso. Per quanto riguarda i ceppi monofasici di <i>Salmonella typhimurium</i> è incluso solo quello con formula 1,4,[5],12:i:-.
					Per la ricerca vengono prelevati cinque campioni di almeno 25 g. dalla stessa partita. Il campione prelevato da parti di pulcini con pelle contiene pelle e una sottile porzione di muscolo superficiale qualora la quantità di pelle non sia sufficiente per formare un'unità campionaria. Il campione prelevato da parti di pulcini senza pelle contiene porzioni di muscolo superficiale. Le porzioni di carne sono prelevate in modo da includere il più possibile la superficie della carne.
4. <i>Cronobacter spp.</i> (<i>Enterobacter sakazakii</i>)	4.1 Alimenti in polvere per lattanti e alimenti in polvere a fini medici speciali destinati a lattanti di	30	0	nr in 10 g	Deve essere eseguito un esame parallelo relativo a <i>enterobacteriacee</i> e <i>Cronobacter spp.</i> (<i>E. sakazakii</i>), a meno che sia stata riscontrata una correlazione tra questi

Microorganismi	Gruppi di prodotti/prodotto	Piano di campionatura		Valore limite UFC	Osservazioni
		n	c		
	età inferiore ai sei mesi			m = M	microorganismi a livello di singola azienda. Se in una unità campionaria di tale azienda sono rilevate <i>enterobatteriacee</i> , la partita deve essere sottoposta anche all'esame relativo a <i>Cronobacter spp. (E. sakazakii)</i> . La persona responsabile deve accertare, con soddisfazione dell'autorità esecutiva competente, se tra <i>enterobatteriacee</i> e <i>Cronobacter spp. (E. sakazakii)</i> esiste una tale relazione.
5. <i>Escherichia coli</i>	5.1 Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi	1	0	230 MPN/100 g di carne e liquido intravalvare	Campione aggregato costituito da almeno dieci animali.
6. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	6.1 Cosmetici per bimbi e cosmetici da applicare in prossimità degli occhi	1	0	10 ¹ per g	

Allegato 2⁴
(art. 3 cpv. 2 lett. b, art. 5, 25 cpv. 2 e 58a cpv. 2)

Criteri di sicurezza delle derrate alimentari, valori di tolleranza

lettera A numero 3

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore di tolleranza UFC	Osservazioni
3 Bevande da distributori automatici	Germi aerobi, mesofili <i>Bacillus cereus</i>	1000 000/g 10 000/g	

⁴ Nuovo testo giusta il n. II dell'O del DFI del 15 nov. 2006 (RU **2006** 5129). Aggiornato dal n. II cpv. 2 dell'O del DFI del 7 mar. 2008 (RU **2008** 1167).

PROGETTO