

Ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI)

Modifica del 25 novembre 2013

*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 a 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

¹ Il fegato di volatili 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, 4 e 5

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

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

¹ RS 817.024.1

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

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

⁴ *Abrogato*

⁵ Dopo essere stato sottoposto al procedimento di cui al capoverso 3, il collagene può subire un procedimento di essiccazione.

Art. 42 Protezione dai parassiti

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

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

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

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

³ Non è richiesto il trattamento di congelamento per i prodotti della pesca:

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

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

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

Art. 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 a base di riso raffreddato acidificato con aceto di riso con pH inferiore a 4,5 (sushi): 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 preparati a base di carne di pollo da carne di origine svizzera;
- d. a una volta ogni sei mesi per analisi destinate alla ricerca di *Salmonella typhimurium* e *Salmonella enteritidis* in carne fresca di pollo da carne di origine svizzera.

Art. 58d cpv. 1

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 18593².

Art. 59 Adeguamento degli allegati

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

II

¹ L'allegato 1 è sostituito dalla versione qui annessa.

² L'allegato 2 è modificato secondo la versione qui annessa.

III

Disposizioni transitorie della modifica del 25 novembre 2013

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

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

IV

La presente ordinanza entra in vigore il 1° gennaio 2014.

25 novembre 2013

Dipartimento federale dell'interno:

Alain Berset

² Le norme tecniche sono consultabili gratuitamente presso l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria, 3003 Berna oppure possono essere ordinate dietro pagamento presso l'Associazione svizzera di normalizzazione, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur o all'indirizzo www.snv.ch

Allegato 1

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

Criteria di sicurezza delle derrate alimentari, valori limite

A. Tabella

Legenda:	nr	= non rilevabili
	UFC	= unità formanti colonia
	MPN	= most probable number
	n	= numero di unità che costituiscono il campione
	c	= numero di unità campionarie i cui valori si situano tra m e M
Metodi:	metodi di riferimento del Manuale svizzero delle derrate alimentari ³	
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).	

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 m = M	Osservazioni
		n	c		
<i>1. Listeria monocytogenes</i>	1.1 Derrate alimentari pronte per il consumo che possono favorire il moltiplicarsi di <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 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	<p>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.</p> <p>Un'analisi regolare relativa a questo criterio è priva di utilità in circostanze normali per le seguenti derrate alimentari pronte al consumo:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 m = M	Osservazioni
		n	c		
2. <i>Salmonella</i> spp.	1.3 Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, pronti o meno per il consumo	10	0	nr in 25 g	– molluschi bivalvi vivi; – sale commestibile.
	2.1 Alimenti in polvere per lattanti e alimenti in polvere a fini medici speciali destinati a lattanti di età inferiore ai sei mesi nonché alimenti in polvere di proseguimento	30	0	nr in 25 g	
	2.2 Derrate alimentari pronte per il consumo a base di uova crude, tranne i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto escludono il rischio di salmonella	5	0	nr in 25 g	
	2.3 Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi	5	0	nr in 25 g	
	2.4 Crostacei e molluschi cotti	5	0	nr in 25 g	
	2.5 Germogli	5	0	nr in 25 g	a. È considerato germoglio il prodotto ottenuto dalla germinazione del seme e dalla sua crescita in acqua o in altro mezzo di coltura, raccolto prima dello sviluppo di foglie vere e proprie e destinato a essere consumato integralmente, incluso il seme. b. Sono esclusi i germogli sottoposti a trattamenti efficaci contro la <i>Salmonella</i> spp e gli STEC (<i>Escherichia coli</i> produttori di tossine Shiga).

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

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

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

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

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

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

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

4.2 È possibile rinunciare a questa campionatura se:

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

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

Criteria di sicurezza delle derrate alimentari, valori di tolleranza

Let. A n. 3 e 8-10

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore di tolleranza UFC	Osservazioni
3 Bevande consegnate aperte da distributori automatici	Germi aerobi, mesofili <i>Bacillus cereus</i>	1 000 000/g 10 000/g	
...			
8. Prodotti a base di carne (salsicce scottate e prodotti salmistrati cotti) cotti, interi	Germi aerobi, mesofili <i>Enterobacteriaceae</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	5 000 000/g 100/g 100/g	
9. Prodotti a base di carne (salsicce scottate e prodotti salmistrati cotti) cotti, tagliati o in porzioni	Germi aerobi, mesofili <i>Enterobacteriaceae</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	10 000 000/g 100/g 100/g	
10. Prodotti a base di carne (salsicce scottate e prodotti salmistrati cotti) cotti, pastorizzati nell'imballaggio	Germi aerobi, mesofili <i>Enterobacteriaceae</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	1 000 000/g 100/g 100/g	