



Ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari

(Ordinanza del DFI sui requisiti igienici, ORI)

Modifica del 12 marzo 2018

L'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria,

visto l'articolo 72 capoverso 1 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016¹
sui requisiti igienici,

ordina:

I

L'allegato 1 dell'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sui requisiti igienici è
modificato secondo la versione qui annessa.

II

La presente ordinanza entra in vigore il 1° maggio 2018.

12 marzo 2018

Ufficio federale della sicurezza alimentare
e di veterinaria:

Hans Wyss

¹ RS 817.024.1

Allegato 1
(art. 3 cpv. 2 lett. b, 5 cpv. 1, 24 cpv. 2, 66 cpv. 3 e 4, 67 cpv. 1 e 2, 71 cpv. 1 e 74)

Criteria microbiologici applicabili alle derrate alimentari

Parte 2 n. 2.1, 2.1.1 (concerne soltanto il testo francese), 2.1.2 (concerne soltanto il testo francese), 2.1.3–2.1.6

Categoria alimentare	Microorganismi	Piano di campionatura		Limiti ²		Metodo di analisi di riferimento ³	Fase di applicazione del criterio	Misure in caso di risultati insoddisfacenti
		n	c	m	M			
2.1.3 Carcasse di bovini, ovini, caprini ed equini	<i>Salmonella</i>	50	2 ⁴	Assente nell'area esaminata per carcassa		EN/ISO 6579	Carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la macellazione, revisione dei controlli del processo e dell'origine degli animali
2.1.4 Carcasse di suini	<i>Salmonella</i>	50	3 ⁵	Assente nell'area esaminata per carcassa		EN/ISO 6579	Carcasse dopo la macellazione, ma prima del raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la macellazione e revisione dei controlli del processo, dell'origine degli animali e delle misure di biosicurezza nelle aziende di origine

² Per i numeri 2.1.3–2.1.6: m = M

³ Deve essere applicata la versione più recente della norma. I testi delle norme menzionate possono essere consultati e ottenuti presso l'Associazione svizzera di normazione (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

⁴ Numero di campioni in cui si rileva la presenza di salmonella. Il valore c va adeguato in base ai progressi compiuti nel ridurre la prevalenza della salmonella.

⁵ Numero di campioni in cui si rileva la presenza di salmonella. Il valore c va adeguato in base ai progressi compiuti nel ridurre la prevalenza della salmonella.

Categoria alimentare	Microorganismi	Piano di campionatura		Limiti ⁶	Metodo di analisi di riferimento ⁷	Fase di applicazione del criterio	Misure in caso di risultati insoddisfacenti
2.1.5 Carcasse di polli da ingrasso e tacchini	<i>Salmonella</i> spp. ⁸	50	5 ⁹	Assente in 25 g di un campione aggregato di pelle del collo	EN/ISO 6579 (per la rilevazione)	Carcasse dopo il raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la macellazione e revisione dei controlli del processo, dell'origine degli animali e delle misure di biosicurezza nelle aziende di origine
2.1.6 Carcasse di polli da ingrasso	<i>Campylobacter</i> spp.	50	20 ¹⁰	1000 UFC/g	ISO 10272-2	Carcasse dopo il raffreddamento	Miglioramento delle condizioni igieniche durante la macellazione, misure di riduzione dei germi, revisione dei controlli del processo, dell'origine degli animali e delle misure di biosicurezza nelle aziende di origine

⁶ Per i numeri 2.1.3–2.1.5: m = M

⁷ Deve essere applicata la versione più recente della norma. I testi delle norme menzionate possono essere consultati e ottenuti presso l'Associazione svizzera di normazione (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; www.snv.ch.

⁸ Qualora venga rilevata *Salmonella* spp., vengono poi sierotipizzati gli isolati *Salmonella typhimurium* e *Salmonella enteritidis* al fine di verificare se soddisfano il criterio microbiologico di cui alla parte I numero 1.28.

⁹ Numero di campioni in cui si rileva la presenza di salmonella. Il valore c va adeguato in base ai progressi compiuti nel ridurre la prevalenza della salmonella.

¹⁰ A partire dall'1.1.2020: c = 15, a partire dall'1.1.2025: c = 10

Parte 2 n. 2.1 Interpretazione dei risultati delle analisi relative a carni e prodotti a base di carne, modificare la voce « Campylobacter spp nelle carcasse di polli da ingrasso»

Campylobacter spp nelle carcasse di polli da ingrasso:

- soddisfacente, se un massimo di valori c/n è inferiore a m;
- insoddisfacente, se più valori c/n sono inferiori a m.

Parte 2 n. 2.2.3 e 2.2.4 (concerne soltanto il testo tedesco), nonché 3 n. 3.2

3.2 Gruppi di prodotti

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore di riferimento UFC	Osservazioni
3.2.1 Panna montata	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi coagulasi-positivi	10 000 000/g 10/g 100/g	
3.2.2 Articoli di pasticceria	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi coagulasi-positivi	1 000 000/g 10/g 100/g	Per i prodotti con ingredienti fermentati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobi mesofili.
3.2.3 Bevande consegnate aperte da distributori automatici	Germi aerobi, mesofili <i>Bacillus cereus</i>	1 000 000/g 10 000/g	
3.2.4 Derrate alimentari pronte al consumo allo stato naturale e derrate alimentari crude preparate per il consumo	<i>Escherichia coli</i> Stafilococchi coagulasi-positivi	100/g 100/g	
3.2.5 Derrate alimentari pronte al consumo trattate termicamente, fredde o riscaldate	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi coagulasi-positivi <i>Bacillus cereus</i>	1 000 000/g 100/g 100/g 1000/g	Ai prodotti con ingredienti fermentati non può essere applicato il valore relativo ai germi aerobi mesofili.
3.2.6 Prodotti pronti al consumo non appartenenti alle categorie 3.2.4 o 3.2.5 (prodotti miscelati)	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi coagulasi-positivi	10 000 000/g 100/g 100/g	Ai prodotti con ingredienti fermentati non può essere applicato il valore relativo ai germi aerobi mesofili.
3.2.7 Derrate alimentari pronte al consumo, escluse quelle fatte maturare con muffe specifiche	Muffe specifiche	Non visibile a occhio nudo	
3.2.8 Prodotti a base di carne (salsicce scottate e prodotti salmistrati cotti) cotti, interi	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi coagulasi-positivi	5 000 000/g 100/g 100/g	
3.2.9 Prodotti a base di carne (salsicce scottate e prodotti salmistrati cotti) cotti, tagliati o in porzioni	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi coagulasi-positivi	10 000 000/g 100/g 100/g	

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore di riferimento UFC	Osservazioni
3.2.10 Prodotti a base di carne (salsicce scottate e prodotti salmistrati cotti) cotti, pastorizzati nell'imballaggio	Germi aerobi, mesofili <i>Enterobacteriaceae</i> Stafilococchi coagulasi-positivi	1 000 000/g 100/g 100/g	

Per mantenere il parallelismo d'impaginazione tra le edizioni italiana, francese e tedesca della RU, questa pagina rimane vuota.

