

**Ordinanza
sui requisiti igienici-microbiologici delle derrate
alimentari, degli oggetti d'uso, dei locali,
degli impianti e del personale
(Ordinanza sui requisiti igienici, ORI)**

Modifica del 31 gennaio 2000

*Il Dipartimento federale dell'interno
ordina:*

I

L'ordinanza del 26 giugno 1995¹ sui requisiti igienici è modificata come segue:

Art. 3 cpv. 3

Abrogato

Art. 4 secondo periodo

... Sono ammessi altri metodi di controllo purché sia provato che essi giungano alle medesime valutazioni dei metodi di riferimento.

Art. 5 lett. a

... Essi devono essere concepiti e costruiti in modo che:

- a. sia possibile pulire o, se necessario, disinfettare convenientemente;

II

Gli allegati 1 e 2 sono modificati secondo la versione qui annessa.

III

La presente modifica entra in vigore il 1° marzo 2000.

31 gennaio 2000

Dipartimento federale dell'interno:

Ruth Dreifuss

¹ RS 817.051

Allegato 1
(art. 3 cpv. 1)

Valori limite per microrganismi

| | | |
|-----------|--|--------------------------------|
| Leggenda: | nr | = non reperibili |
| | UFC | = unità formanti colonia |
| | Valore Qw | = valore d'attività dell'acqua |
| | = | = minore-uguale |
| Metodi: | Capitolo 56, «Microbiologia», del Manuale svizzero delle derrate alimentari ² | |

| Microrganismi | Categorie di prodotti/Prodotti | Valori limite UFC |
|--|--|-----------------------|
| Agenti patogeni di malattie infettive, di tossi-infezioni o di intossicazioni | | |
| <i>Bacillus cereus</i> | – derrate alimentari non pronte per il consumo | 10 ⁵ per g |
| | – derrate alimentari pronte per il consumo, eccetto le spezie | 10 ⁴ per g |
| | – alimenti per lattanti e alimenti di seguito, pronti o meno per il consumo | 10 ³ per g |
| <i>Campylobacter spp. termo-tollerante</i> | – derrate alimentari pronte per il consumo | nr per 25 g |
| <i>Clostridium perfringens</i> | – derrate alimentari non pronte per il consumo | 10 ⁵ pro g |
| | – derrate alimentari pronte per il consumo | 10 ⁴ pro g |
| | – alimenti per lattanti e alimenti di seguito, pronti o meno per il consumo | 10 ³ pro g |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | – derrate alimentari pronte per il consumo | nr in 25 g |
| | – prodotti di carne con un valore aw ≤ 0,92 | 100 per g |
| | – prodotti congelati da consumarsi come tali | 100 per g |
| | – pesce affumicato a freddo | 100 per g |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | – cosmetici per bimbi e cosmetici da applicarsi in prossimità degli occhi | 10 per g |
| <i>Salmonella spp.</i> | – acqua potabile | nr per 5 l |
| | – alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento pronti o meno per il consumo | nr in 50 g |
| | – derrate alimentari pronte per il consumo | nr in 25 g |
| | – spezie | nr in 25 g |
| <i>Stafilococchi a coagulasi positiva</i> | – derrate alimentari non pronte per il consumo | 10 ⁵ per g |
| | – derrate alimentari pronte per il consumo | 10 ⁴ per g |
| | – alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento non pronti per il consumo | 10 ³ per g |
| | – alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento pronti per il consumo | 10 ² per g |

² Non pubblicato nella RU; ottenibile presso l'EDMZ, 3003 Berna.

Allegato 2
(art. 3 cpv. 2)

A. Valori di tolleranza per prodotti

Legenda: nr = non reperibile
UFC = unità formanti colonia

Metodi: Capitolo 56, «Microbiologia», del Manuale svizzero delle derrate alimentari³

| Prodotto | Criteri d'analisi | Valori di tolleranza UFC | Osservazioni |
|---|---|----------------------------|---|
| 1 Latte speciale | Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva | 20 000/g 100/g 100/g | |
| 2 Latte pastorizzato | Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae | 100 000/g 10/g | |
| 3 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 aerobici mesofili. |
| 4 Latte acido, yogurt, denso, rimestato, liquido, con o senza ingredienti | Enterobacteriaceae Lieviti | 10/g 1000/g | |
| 5 Kefir | Enterobacteriaceae | 10/g | |
| 6 Latte in polvere | Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae | 50 000/g 10/g | |
| 7 Panna | | | |
| 71 – fluida (pastorizzata o a base di latte speciale) | Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae | 100 000/g 10/g | |
| 72 – montata (pastorizzata o a base di latte speciale) | Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva | 1 mio/g 10/g 100/g | |
| 73 – montata (alta pastorizzazione, UHT) | Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae | 100 000/g 10/g | |
| 8 Formaggi | | | |

³ Non pubblicato nella RU; ottenibile presso l'EDMZ, 3003 Berna.

| Prodotto | Criteri d'analisi | Valori di tolleranza UFC | Osservazioni |
|--|--|-------------------------------|--|
| 81 Formaggi extra duri e duri nonché formaggio grattugiato o mescolanze per fondue a base di formaggi duri | <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva | 10/g 100/g | Formaggi grattugiati e mescolanze per fondue: v. anche art. 78 ODerr. |
| 82 Formaggi semiduri (o miscele per fondue addizionate di formaggi semiduri) | <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva | 1000/g 1000/g | Formaggi grattugiati e miscele per fondue: v. anche art. 78 ODerr. |
| 83 Formaggio a pasta molle (compresa la porzione di crosta commestibile) | <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva | 1000/g 1000/g | |
| 84 Formaggio fresco | Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva | 1000/g 100/g | |
| 85 Formaggio fuso, formaggio fuso da spalmare, preparazioni di formaggio fuso | Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva | 10/g 100/g | |
| 9 Burro | | | |
| 91 – da panna pastorizzata | Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Lieviti | 100 000/g 10/g 50 000/g | Per il burro di panna acidula non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobici mesofili. |
| 92 – da panna non pastorizzata | Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva | 1 mio/g 10/g 100/g | |
| 10 Prodotti di carne | | | |
| 101 – Carne macinata per tartare o prodotti simili pronti per il consumo | <i>Escherichia coli</i> | 1000/g | |
| 102 – Insaccati crudi e prodotti salmistrati crudi (stagionati) | Enterobacteriaceae <i>Clostridium perfringens</i> Stafilococchi a coagulasi positiva | 100/g 100/g 1000/g | |
| 103 – Insaccati crudi di maturazione interrotta e insaccati crudi da spalmare | Enterobacteriaceae <i>Clostridium perfringens</i> Stafilococchi a coagulasi positiva | 10 000/g 100/g 1000/g | |

| Prodotto | Criteri d'analisi | Valori di tolleranza UFC | Osservazioni |
|--|---|---------------------------------|--------------|
| 104 – Prodotti salmistrati cotti, salsicce di carne precotta e insaccati scottati, in pezzi interi | Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae | 100 000/g 100/g | |
| Prodotti non salmistrati | <i>Clostridium perfringens</i> | 100/g | |
| 105 – Prodotti salmistrati cotti, salsicce di carne precotta e insaccati scottati, affettati | Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae | 1 mio/g 1000/g | |
| Prodotti non salmistrati | <i>Clostridium perfringens</i> | 100/g | |
| 106 – Prodotti pastorizzati nell'imballaggio | Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae | 10 000/g 10/g | |
| Prodotti non salmistrati | <i>Clostridium perfringens</i> | 10/g | |
| 107 – Pesci affumicati | Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva | 1 mio/g 1000/g 1000/g | |
| 108 – Crevettes, cotte e pelate | Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva | 100 000/g 100/g 1000/g | |
| 11 Minestre | | | |
| 111 – non pronte per il consumo | <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva | 100/g 1000/g | |
| 112 – pronte per il consumo | Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva | 100 000/g 10/g 100/g | |
| 12 Paste alimentari non cotte | | | |
| 121 – secche | Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva | 100 000/g 1000/g 10 000/g | |
| 122 – non essiccate | Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva | 1 mio/g 10 000/g 1000/g | |

| Prodotto | Criteri d'analisi | Valori di tolleranza UFC | Osservazioni |
|--|--|-----------------------------|--|
| 123 – non essiccate e farcite | Come 122, ma con la seguente aggiunta: <i>Clostridium perfringens</i> <i>Bacillus cereus</i> | 100/g 1000/g | Per i prodotti con ingredienti fermentati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobici mesofili. |
| 13 Uova e prodotti d'uova | Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva | 100 000/g 10/g 100/g | |
| 14 Alimenti per lattanti e alimenti di seguito | | | |
| 141 – 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 aerobici mesofili. |
| 142 – non pronti per il consumo | Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae | 50 000/g 100/g | Per i prodotti con ingredienti fermentati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobici mesofili. |
| 15 Insalate tagliate, pronte per il consumo, senza salsa | <i>Escherichia coli</i> | 10/g | |
| 16 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 aerobici mesofili. |
| 17 Gelati | Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva | 100 000/g 100/g 100/g | |
| 18 Bevande da distributori automatici | Germi aerobi, mesofili | 100 000/g | |

B. Valori di tolleranza per l'acqua potabile

| Prodotto | Criteri d'analisi | Valori di tolleranza UFC | Osservazioni |
|----------|--|--|--|
| 1 | Acqua potabile non trattata | | |
| 11 | – alla fonte | Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi | 100/ml nr/100 ml nr/100 ml |
| 12 | – nella rete di distribuzione | Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi | 300/ml nr/100 ml nr/100 ml |
| 13 | – in recipienti | <i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | nr/100 ml nr/100 ml nr/100 ml |
| 2 | Acqua potabile trattata | | |
| 21 | – dopo 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 | | |
| 31 | – alla fonte | Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | 100/ml nr/100 ml nr/100 ml nr/100 ml |
| 32 | – in recipienti | <i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | nr/100 ml nr/100 ml nr/100 ml |
| 4 | Ghiaccio aggiunto a derrate alimentari o bevande | Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | 3000/ml nr/100 ml nr/100 ml nr/100 ml |

C. Valori di tolleranza per categorie di prodotti

| Prodotto | Criteri d'analisi | Valori di tolleranza UFC | Osservazioni |
|---|---|------------------------------|---|
| 1 Derrate alimentari crude, pronte per il consumo (art. 2 lett. b n. 2 e 3) | <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva | 10/g 100/g | I valori di tolleranza per gruppi di prodotti non si applicano quando dei valori specifici siano già presenti nell'allegato 2, elenco A, «Valori di tolleranza per prodotti». |
| 2 Derrate alimentari che hanno subito un trattamento termico, pronte per il consumo (art. 2 lett. b n. 4) | Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva | 1 mio/g 100/g 100/g | come al punto 1 |
| 3 Prodotti pronti per il consumo eccettuati quelli fermentati o con ingredienti fermentati | Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva | 10 mio/g 1000/g 1000/g | come al punto 1 |
| 4 Derrate alimentari pronte per il consumo, eccettuati gli alimenti fatti maturare con muffe specifiche | Muffe | Muffa visibile a occhio nudo | |

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