

## Promemoria sull'igiene per la Giornata della pausa latte

### Distribuzione di derrate alimentari facilmente deperibili

Questo promemoria è destinato alle persone che organizzano la Giornata della pausa latte. Il latte è una derrata alimentare facilmente deperibile. Per manipolarlo e servirlo, occorre rispettare quanto stabilito dall'ordinanza del Dipartimento federale dell'interno sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (ORI; RS 817.024.1).

---

#### Condizioni igieniche generali

art. 11 ORI

- Protezione: tutte le derrate alimentari conservate e esposte devono essere protette da contaminazioni esterne (ad es. vanno coperte o sistemate in un contenitore).
  - Igiene personale: occorrono dispositivi idonei per lavarsi e asciugarsi le mani in modo igienico, nonché l'accesso a impianti sanitari e a spogliatoi.
  - Superfici: tutte le superfici che entrano in contatto con le derrate alimentari devono essere di materiale resistente alla corrosione e all'usura, liscio e non tossico, facili da lavare e da disinfeccare.
  - Temperatura sotto controllo: le derrate alimentari vanno conservate a una temperatura adatta. A questo scopo occorrono dispositivi di raffreddamento appropriati.
- 

#### Rifiuti

art. 15 cpv. 5 ORI

- I rifiuti devono essere eliminati in maniera igienicamente inaccettabile.
  - Non devono costituire una fonte né diretta né indiretta di contaminazione delle derrate alimentari.
- 

#### Consegna e trasporto delle derrate alimentari

art. 12 cpv.1 e 7  
ORI

- Le derrate alimentari devono essere conservate in un contenitore pulito e devono essere trasportate in condizioni igieniche.
  - Le derrate alimentari facilmente deperibili devono essere refrigerate.
- 

#### Salute del personale

art. 21 ORI

Non possono lavorare con derrate alimentari le persone che:

- hanno ferite aperte o purulente;
  - sono affette da una malattia trasmissibile per via alimentare.
-

---

**Prescrizioni riguardanti la temperatura del latte e dei latticini**  
Dopo la produzione, il latte deve essere conservato a una temperatura massima di 6 °C e ciò fino alla consegna.

art. 48 cpv. 1 ORI  
art. 24 ORI

---

**Distribuzione di latte**

art. 49 ORI

- **ATTENZIONE:** secondo l'art. 49 ORI è vietato servire latte crudo.
  - Il latte crudo deve essere dapprima pastorizzato (almeno 72 °C durante 15 secondi) oppure sottoposto a un processo equivalente.
  - Si può anche procedere a una pastorizzazione a temperature elevate (85–135 °C).
  - Solo se sottoposto a questo tipo di trattamento il latte è considerato pronto per il consumo e può essere servito.
- 

**Basi giuridiche**

- Questo promemoria si fonda sull'[ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari \(ORI, RS 817.024.1\)](#) (stato: 10 aprile 2024).
- 

**A chi rivolgersi in caso di domande**

Per eventuali approfondimenti e per chiarire questioni concrete, La invitiamo a rivolgersi alle autorità cantonali competenti per il controllo delle derrate alimentari.

---