Promemoria
sulla distribuzione di derrate alimentari facilmente deperibili

Servizio: - Le derrate alimentari immagazzinate e esposte devono essere protette da contaminazioni esterne, ossia devono essere coperte o imballate. - Per garantire l'igiene personale occorrono infrastrutture idonee (dispositivi per lavarsi e asciugarsi le mani, servizi sanitari e spogliatoi igienicamente ineccepibili). - Le superfici a contatto con le derrate alimentari devono essere in condizioni ineccepibili e, se necessario, devono poter essere pulite e disinfettate con facilità. Devono essere di materiale resistente alla corrosione e all'usura, liscio e non tossico. - Per mantenere e controllare le corrette condizioni termiche delle derrate alimentari occorrono impianti o dispositivi appropriati.	Capitolo 2, art. 11 ORI
Rifiuti: I rifiuti devono essere eliminati in maniera igienicamente ineccepibile. Non devono costituire una fonte di contaminazione diretta né indiretta delle derrate alimentari.	Capitolo 2, art. 15, cpv. 5 ORI
Consegna e trasporto delle derrate alimentari: Le derrate alimentari devono essere distribuite in un imballaggio pulito. Le derrate alimentari facilmente deperibili devono essere refrigerate.	Capitolo 2, art. 12, cpv. 1 e 7 ORI
Non possono lavorare a contatto con derrate alimentari le persone che hanno - ferite infette - diarrea - influenza / febbre - una malattia trasmissibile per via alimentare.	Capitolo 3, art. 21 ORI
Prescrizioni riguardanti la temperatura del latte e dei latticini: Dopo la produzione, il latte e i latticini devono essere conservati a una temperatura massima di 5°C, e ciò fino alla consegna.	Capitolo 4, art. 24 ORI

Produttori Svizzeri di Latte PSL Società Cooperativa | Laubeggstrasse 68 | CP | CH-3006 Berna | T 031 359 51 11 | smp@swissmilk.ch | swissmilk.ch

È vietato distribuire latte crudo! Prima occorre pastorizzarlo, ossia scaldarlo ad almeno 72°C. Il latte è considerato pronto per il consumo soltanto se è stato sottoposto a un trattamento sufficiente. È considerato tale: - il riscaldamento a una temperatura minima di 72°C durante 15 secondi o rapporti tempo/temperatura con effetti analoghi, che comportino una reazione negativa al test della fosfatasi e positiva al test della periossidasi (pastorizzazione), oppure - il riscaldamento a una temperatura compresa tra 85 e 135 °C, che porti a una reazione negativa anche al test della periossidasi (pastorizzazione alta)	Capitolo 5, sezione 8, art. 49a ORI

Per eventuali domande concernenti l'igiene, La invitiamo a rivolgersi alle autorità cantonali competenti.

Conformemente all'ordinanza del DFI sui requisiti igienici per il trattamento delle derrate alimentari (Ordinanza del DFI sui requisiti igienici, ORI) del 16 dicembre 2016 (stato: 1 luglio 2020).