

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
- 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 5,
sezione 8,
art. 48, cpv. 1
ORICapitolo 4,
art. 24 ORI

È vietato distribuire latte crudo! Prima occorre pastorizzarlo, ossia scaldarlo ad almeno 72°C.

Capitolo 5,
sezione 8,
art. 49a ORI

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 perossidasi (pastorizzazione), oppure
- il riscaldamento a una temperatura compresa tra 85 e 135 °C, che porti a una reazione negativa anche al test della perossidasi (pastorizzazione alta)

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 \(stato: 1 luglio 2020\)](#).