

## Promemoria

### sulla distribuzione di derrate alimentari facilmente deperibili

<p><b>Servizio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le derrate alimentari immagazzinate e esposte devono essere protette da contaminazioni esterne, ossia devono essere coperte o imballate.</li> <li>Per garantire l'igiene personale occorrono infrastrutture idonee (dispositivi per lavarsi e asciugarsi le mani, servizi sanitari e spogliatoi igienicamente ineccepibili).</li> <li>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.</li> <li>Per mantenere e controllare le corrette condizioni termiche delle derrate alimentari occorrono impianti o dispositivi appropriati.</li> </ul>	<p>art. 11 dell'ordinanza del DFI sui requisiti igienici (ORI)</p>
<p><b>I rifiuti devono essere smaltiti nel rispetto delle prescrizioni.</b> I rifiuti devono essere eliminati in maniera igienicamente ineccepibile. Non devono costituire una fonte di contaminazione diretta né indiretta delle derrate alimentari</p>	<p>art. 15 cpv. 5 ORI</p>
<p><b>Consegna delle derrate alimentari</b> Le derrate alimentari devono essere distribuite in un imballaggio pulito. Le derrate alimentari facilmente deperibili devono essere refrigerate.</p>	<p>art. 12 cpv. 1 e 7 ORI</p>
<p><b>Non si fuma mentre si manipolano derrate alimentari!</b></p>	
<p><b>Non possono lavorare a contatto con derrate alimentari le persone che hanno:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>ferite infette</li> <li>diarrea</li> <li>influenza / febbre</li> <li>una malattia trasmissibile per via alimentare</li> </ul>	<p>art. 21 ORI</p>
<p><b>Prescrizioni riguardanti la temperatura del latte e dei latticini</b> Dopo la produzione, il latte e i latticini devono essere conservati a una temperatura massima di 5°C, e ciò fino alla consegna.</p>	<p>art. 24 ORI</p>
<p><b>È vietato distribuire latte crudo! Prima occorre pastorizzarlo, ossia scaldarlo ad almeno 72°C.</b> Il latte è considerato pronto per il consumo soltanto se è stato sottoposto a un trattamento sufficiente. È considerato tale:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>il riscaldamento a una temperatura compresa tra 85 e 135 °C, che porti a una reazione negativa anche al test della perossidasi (pastorizzazione alta)</li> </ul>	<p>art. 49a ORI</p>

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

Conformemente [all'ordinanza del DFI del 16 dicembre 2016 sui requisiti igienici \(ORI\) \(stato: 30 ottobre 2018\)](#).