



Determinazione della frequenza dei controlli di un'azienda del settore alimentare in base a criteri statici e dinamici

1. Introduzione

1.1. Base giuridica

Articolo 56 dell'Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr):

Controlli regolari e basati su una valutazione del rischio

¹ I controlli ufficiali sono eseguiti dalle autorità competenti. Servono a verificare se la legislazione sulle derrate alimentari e le disposizioni sulla salute e la protezione degli animali sono rispettate.

² I controlli devono essere eseguiti regolarmente e con una frequenza appropriata. Avvengono generalmente senza preavviso.

³ Hanno luogo in base a una valutazione del rischio; al riguardo occorre considerare:

- a. i rischi identificati associati a derrate alimentari, aziende alimentari, all'impiego di derrate alimentari o a trasformazioni, materiali, sostanze, attività o operazioni che possano influire sulla sicurezza delle derrate alimentari;
- b. il comportamento adottato fino a quel momento dai responsabili della conformità alla legislazione sulle derrate alimentari;
- c. l'affidabilità dei controlli autonomi già eseguiti;
- d. le dimensioni dell'azienda;
- e. le informazioni che potrebbero indicare una violazione della legislazione sulle derrate alimentari;
- f. eventuali garanzie fornite dall'autorità competente del Paese d'origine; e
- g. la potenziale possibilità di inganno della pubblicità.

1.2. Basi

- ACCS 2007 (389) Modello per la valutazione del rischio di un'azienda del settore alimentare
- PCN 2010 -14 Progetto per il calcolo della frequenza dei controlli
- Food Safety Authority of Ireland: «Code of Practice on the Risk Categorisation of Food Businesses to Determine Priority for Inspection»; Code of Practice No.1/2000
- FLEP Berlin 2010 Diversi modelli degli Stati dell'UE (UK, D, NL, HU, IRL)

1.3. Obiettivi

- Implementazione dell'articolo 56 ODerr
- Determinazione della frequenza dei controlli di un'azienda del settore alimentare
- Elaborazione di un sistema armonizzato a livello nazionale per la pianificazione e l'esecuzione dell'attività ispettiva.
- Esecuzione orientata all'efficacia con impiego economico delle risorse a disposizione

1.4. Definizioni

- **Criteri statici** Elementi che permettono di determinare la frequenza di base dei controlli per ogni categoria di azienda.
I criteri statici permettono di determinare il rischio inerente a ogni tipo di attività commerciale o industriale.
- **Criteri dinamici** Elementi che variano a seconda dell'azienda all'interno della medesima categoria e la cui valutazione viene eseguita ad ogni controllo.

I criteri dinamici permettono di valutare il rischio legato alle caratteristiche specifiche di ogni azienda.
- **Intervallo massimo per il controllo** L'intervallo massimo per il controllo è il lasso di tempo massimo che precede l'ispezione successiva. Ne viene fissato uno nuovo ad ogni ispezione. Le verifiche dell'esecuzione delle misure intime non sono considerate in questo intervallo e non dipendono da esso.

2. Procedura

L'intervallo massimo per il controllo tra due ispezioni è determinato sulla base di criteri statici e dinamici, legati al rischio alimentare relativo ad ogni singola azienda.

La determinazione del rischio viene eseguita mediante il formulario «*Determinazione dell'intervallo di controllo massimo secondo i criteri statici e dinamici*» (vedere allegato 1).

2.1. Determinazione della frequenza di base (criteri statici)

Secondo l'elenco delle frequenze statiche di controllo della Confederazione (vedere allegato 2)

2.2. Determinazione del fattore dinamico (criteri dinamici)

L'ispezione è effettuata secondo le modalità consuete. Il relativo rapporto d'ispezione include elementi necessari alla valutazione dei criteri dinamici.

Gli elementi dell'ispezione sono attribuiti a uno dei sei ambiti di valutazione. In caso di dubbio, un elemento è attribuito all'ambito di valutazione ritenuto il più appropriato.

Gli elementi di ogni ambito di valutazione sottostanno inoltre alla **valutazione dei criteri dinamici e degli elenchi A-F**. Gli elementi e le loro conseguenze sono valutati nel loro insieme e registrati nella tabella corrispondente sotto forma di numero. La somma delle note ottenute permette di determinare il fattore per il calcolo dell'intervallo massimo di controllo.

Somma dei pericoli accertati per ogni ambito di valutazione	6-9	10-13	14-17	18-24
Criteri dinamici (fattore)	1	0,75	0,5	0,25

2.3. Determinazione dell'intervallo massimo di controllo di un'azienda

L'intervallo massimo di controllo è calcolato moltiplicando la frequenza di base (criteri statici) per il fattore dinamico (criteri dinamici), ed è determinato dopo ogni ispezione. Può essere abbreviato in aziende considerate a rischio. Per intervallo massimo tra due controlli s'intende la frequenza di base determinata con i criteri statici.

Frequenza di base (criteri statici)	8/4/2/1	8/4/2/1	8/4/2/1	8/4/2/1
Fattore dinamico (criteri dinamici)	1	0.75	0.5	0.25
Intervallo massimo di controllo	8/4/2/1	6/3/1,5/0,75	4/2/1/0,5	2/1/0,5/0,25
Intervallo specifico	8 anni 4 anni 2 anni 1 anno	6 anni 3 anni 18 mesi 9 mesi	4 anni 2 anni 1 anno 6 mesi	2 anni 1 anno 6 mesi 3 mesi

3. Strumento ausiliario per la valutazione dei criteri dinamici

	Lista A	Lista B	Lista C	Lista D	Lista E
Punti	Modello di controllo autonomo	Derrate alimentari	Processi e attività	Requisiti concernenti i locali dell'azienda	Cronistoria, gestione e inganno
4	<ul style="list-style-type: none"> inesistente 	<ul style="list-style-type: none"> molti articoli avariati composizione pericolosa per la salute inganno superamento valori limite 	<ul style="list-style-type: none"> contrario a ogni regola d'igiene compromissione immediata della derrata alimentare per nulla adeguato 	<ul style="list-style-type: none"> totalmente inadeguato svolgimento idoneo dei processi fortemente compromesso pericolo acuto di contaminazione 	<ul style="list-style-type: none"> nessuna collaborazione incompetenza recidive ricorrenti inganni gravi / intenzionali o ripetuti
3	<ul style="list-style-type: none"> mancanza di direttive importanti tracciabilità impossibile 	<ul style="list-style-type: none"> mancanza di protezione qualche lacuna importante superamento del valore di tolleranza mancanza d'indicazioni importanti date di consumo superate falsa caratterizzazione 	<ul style="list-style-type: none"> numerose date di consumo scadute mancanza di datazione refrigerazione, conservazione, pulizia, disinfezione totalmente insufficienti lacune con conseguenze dirette sulle derrate alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> lacune sistematiche con conseguenze immediate sulla qualità delle derrate alimentari locali, equipaggiamenti e apparecchi presentano difetti 	<ul style="list-style-type: none"> collaborazione ridotta competenze limitate recidive inganni per negligenza
2	<ul style="list-style-type: none"> ancora incompleto, ma ciò che esiste risulta essenziale e disciplinato piccole lacune 	<ul style="list-style-type: none"> piccole lacune 	<ul style="list-style-type: none"> lacune senza conseguenze dirette sulle derrate alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> lacune senza conseguenze dirette sulle derrate alimentari 	<ul style="list-style-type: none"> piccole lacune
1	<ul style="list-style-type: none"> nessuna lacuna 	<ul style="list-style-type: none"> nessuna lacuna 	<ul style="list-style-type: none"> nessuna lacuna 	<ul style="list-style-type: none"> nessuna lacuna 	<ul style="list-style-type: none"> nessuna lacuna

Lista F	
Punti	Importanza dell'azienda
3	Aziende d'importanza nazionale e internazionale

2	Aziende d'importanza regionale
1	Aziende d'importanza locale
+1	Aumento di un livello se i prodotti sono destinati a gruppi di persone a rischio.

4. Ambiti di valutazione

Lista A	Modello di controllo autonomo
----------------	-------------------------------

ASPETTI

REQUISITI

Documentazione (non applicazione) del modello

- esistente, adattata

Buona prassi procedurale (buona prassi igienica, buona prassi di fabbricazione), HACCP, linee direttive per la buona prassi procedurale

- adeguate ai processi e alle attività aziendali, proporzionate al rischio alimentare esistente e al volume di produzione:
 - analisi del rischio secondo i principi dell'HACCP
 - punti di controllo definiti
 - direttive di lavoro allestite
 - schede di controllo approntate
 - azioni correttive formulate
 - conoscenza del sistema e coinvolgimento del personale

Ritiro e richiamo delle merci

- stabilito
- adatto allo scopo

Piano di campionatura	<ul style="list-style-type: none"> • allestito laddove necessario • adeguato
Tracciabilità	<ul style="list-style-type: none"> • esistente, efficiente
Documentazione del modello	<ul style="list-style-type: none"> • esistente, adeguata
Efficacia del sistema	<ul style="list-style-type: none"> • evoluzione, miglioramento, adeguamento, correzione

Lista B	Derrate alimentari
----------------	--------------------

ASPETTI	REQUISITI
Caratterizzazione, indicazioni, presentazione, datazione	<ul style="list-style-type: none"> • complete • adeguate • nessun prodotto con data di consumo superata
Stato e qualità	<ul style="list-style-type: none"> • ineccepibile
Risultati analisi di verifica	<ul style="list-style-type: none"> • corrispondenti ai requisiti specifici
Imballaggi, inclusi i materiali	<ul style="list-style-type: none"> • intatti • adeguati

ASPETTI	REQUISITI
Igiene di produzione, pulizia, disinfezione	<ul style="list-style-type: none"> • adeguata, in particolare per: <ul style="list-style-type: none"> - fornitura di materie prime e merci - deposito - manipolazione - trattamenti termici e lavorazione - consegna e veicoli
Separazione pulito-sporco	<ul style="list-style-type: none"> • applicazione adeguata
Conduzione e controllo delle temperature	<ul style="list-style-type: none"> • adeguati • rispetto delle prescrizioni
Eliminazione dei rifiuti	<ul style="list-style-type: none"> • applicazione adeguata
Igiene e salute del personale, abiti da lavoro	<ul style="list-style-type: none"> • applicazione adeguata
Formazione del personale	<ul style="list-style-type: none"> • prevista • applicata
Acqua potabile, approvvigionamento e controlli	<ul style="list-style-type: none"> • adeguati
Lotta agli infestanti	<ul style="list-style-type: none"> • adeguata
Rintracciabilità	<ul style="list-style-type: none"> • attuata
Registrazioni, documentazione	<ul style="list-style-type: none"> • aggiornate, frequenze dei controlli rispettate
Accesso agli edifici e ai locali	<ul style="list-style-type: none"> • regolamentazione esistente applicata
Datazione	<ul style="list-style-type: none"> • nessun prodotto con data di consumo superata • presenza della datazione

ASPETTI	REQUISITI
Requisiti concernenti edifici e dintorni	<ul style="list-style-type: none"> • rispettati
Locali (stato e manutenzione di pavimenti, pareti, soffitti ecc.)	<ul style="list-style-type: none"> • idonei, adeguati ai processi • nessun pericolo di contaminazione, di facile pulizia • prodotti e utensili per pulizia e disinfezione adeguati • illuminazione sufficiente • finestre che proteggono da polvere e parassiti
Apparecchi e impianti di produzione (stato, manutenzione)	<ul style="list-style-type: none"> • idonei, adeguati ai processi • di facile pulizia • prodotti e utensili per pulizia e disinfezione adeguati • superfici di lavoro lisce e prive di screpolature • impianti di refrigerazione efficaci, sufficienti
Possibilità di lavarsi le mani	<ul style="list-style-type: none"> • presenti • attrezzate correttamente • ben posizionate
Locali destinati al personale, spogliatoi e servizi igienici	<ul style="list-style-type: none"> • presenti • appropriati
Flussi del personale e delle merci	<ul style="list-style-type: none"> • regolamentati • separati
Ventilazione	<ul style="list-style-type: none"> • sufficiente • efficace • facilmente accessibile
Apparecchi mobili / self service	<ul style="list-style-type: none"> • dispositivi di protezione antisputo, impianti di refrigerazione, possibilità di lavarsi le mani, accessori di servizio presenti

CRITERI

REQUISITI

Istoriato concernente l'azienda: ispezioni, analisi, esame delle etichette ecc.	<ul style="list-style-type: none">• nessuna recidiva particolare• risultati delle analisi soddisfacenti• etichettatura e designazioni conformi
Attuazione delle misure intime (pulizia, lavori, documentazione)	<ul style="list-style-type: none">• misure attuate• termini rispettati
Istoriato della gestione	<ul style="list-style-type: none">• competenze specifiche dei responsabili• cooperazione e collaborazione con le autorità• segnalazioni alle autorità in caso di problemi legati alla sicurezza alimentare
Inganno (intenzionale o per negligenza grave)	<ul style="list-style-type: none">• dichiarazioni e designazioni corrette

Criteri	Caratteristiche
Aziende d'importanza nazionale e internazionale	<ul style="list-style-type: none">• aziende industriali• ospedali universitari cantonali
Aziende d'importanza regionale	<ul style="list-style-type: none">• aziende artigianali medie e grandi• ospedali regionali, cliniche di riabilitazione, case per anziani• grandi alberghi e ristoranti con sala-banchetti• alberghi e ristoranti con grande offerta culinaria• filiali di grandi distributori (grossisti)
Aziende d'importanza locale	<ul style="list-style-type: none">• piccole aziende artigianali• piccoli ristoranti, caffè, bar• aziende occasionali• chioschi, snackbar• bancarelle mobili, fisse e provvisorie (ambulanti, mercatini di Natale ecc.)• stand per manifestazioni pubbliche• aziende per la produzione primaria• mense scolastiche, asili-nido
Gruppi di persone a rischio	<ul style="list-style-type: none">• bambini piccoli, lattanti• persone malate• persone anziane• persone allergiche

Allegato 1: Determinazione dell'intervallo massimo di controllo secondo criteri statici e dinamici

Determinazione dell'intervallo massimo di controllo secondo criteri statici e dinamici

N. d'ispezione:

Azienda:

Indirizzo: NPA, località:

Ispezione del: Responsabile:

Criteri statici (tipo di azienda)	Frequenza di base	1	2	4	8

VALUTAZIONE DEI CRITERI DINAMICI						
LIVELLO CRITERIO DINAMICO	A Modello di controllo autonomo	B Derrate alimentari	C Processi e attività	D Requisiti concernenti i locali	E Istoriato, gestione e inganno	F Dimensioni dell'azienda
4						
3						
2						
1						

Criteri dinamici	Somma	da 6 a 9	da 10 a 13	da 14 a 17	da 18 a 24
	Fattore	1	0,75	0,5	0,25

Intervallo massimo di controllo	Frequenza di base (criterio statico)		Fattore di moltiplicazione (crit. dinamico)		Termine fino al prossimo controllo
		X		=	

Documento redatto da:

Data:.....

Allegato 2: Elenco delle categorie di aziende con frequenza base di controllo

PRIMA RY KEY	NAME-DE	NAME-FR	NAME-IT	Frequenz / fréquence / frequenza
A	aziende industriali	Entreprises industrielles	Aziende del settore industriale	
A1	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen tierischer Herkunft	Transformation industrielle de matières premières d'origine animale	Lavorazione industriale di materie prime animali	
A101	Hersteller von Milchprodukten (Frischmilchprodukten; Rahm, Joghurt, Butter, Käse, etc. aus verschiedenen Tierarten)	Fabricant de produits laitiers	Produttori di latticini	2
A102	Käsereifungsbetrieb	Entreprise d'affinage de fromages	Stabilimenti di stagionatura del formaggio	2
A103	Abpackbetrieb für Käseprodukte	Entreprise de conditionnement de produits fromagers	Centri di confezionamento di prodotti caseari	2
A104	Schlachthof für Schlachtvieh; Herstellung von Frisch- und Gefrierfleisch, in Schlachtkörpern (z.B. Rinder, Schweine, Lämmer, Kaninchen, Hammel, Kamele, Strausse)	Abattoir pour le bétail de boucherie ; fabrication de viande fraîche et congelée, en carcasses	Macello per bestiame da macellazione: produzione di carne fresca e congelata, in carcasse	2
A105	Geflügelschlachthof: Betrieb von Schlachthäusern, in denen Geflügel geschlachtet, zugerichtet und verpackt wird	Abattoir à volailles ; exploitation d'abattoirs où les volailles sont abattues, habillées et emballées	Macello per pollame: gestione di macelli impegnati in attività di macellazione, lavorazione o confezionamento di carne di pollame.	2

A106	Zerlegebetrieb (Herstellung von Frisch- und Gefrierfleisch, in Stücken)	Etablissement de découpe	Azienda di sezionamento	1
A107	Herstellbetrieb von Hackfleisch	Entreprise fabriquant de la viande hachée	Azienda per la produzione di carne macinata	1
A108	Herstellbetrieb von Därmen, Kutteln	Entreprise de boyauderie et triperie	Azienda per la produzione di intestini e trippe	2
A109	Herstellbetrieb Separatorenfleisch (Separatorenfleisch ist ein Erzeugnis, das durch Ablösung des an fleischtragenden Knochen nach dem Entbeinen oder an Geflügelschlachtkörpern haftenden Fleisches auf mechanische Weise so gewonnen wird, dass die Struktur der Muskelfasern sich auflöst oder verändert wird.)	Entreprise de production de viande séparée mécaniquement	Azienda per la produzione di carne separata meccanicamente	1
A110	Herstellbetrieb von Fleischerzeugnissen (Herstellung von getrocknetem, gesalzenem oder geräuchertem Fleisch; Salami, "Andouillettes", Cervelat, Blutwürste, Bologneser Wurst und anderen Würsten, Pasteten, Fleisch in Aspik, Schmalzfleisch und anderen Fleischkonserven, Kochschinken)	Entreprise de fabrication de produits à base de viande	Azienda per la fabbricazione di prodotti a base di carne	2
A111	Abpack-/Umpackbetrieb von Frischfleisch; Ab-/Umpacken von Fleischerzeugnissen	Entreprise d'emballage / reconditionnement de viande fraîche ; emballage / reconditionnement de produits de boucherie	Stabilimenti di imballaggio/reimballaggio di carne fresca; stabilimenti di imballaggio/reimballaggio di prodotti a base di carne	2
A112	Berufsfischen (gewerbliche Binnenfischerei- Fang von Krusten- und Weichtieren in Binnengewässern- Fang von Binnenwassertieren)	Pêche professionnelle	Pesca professionale	8

A113	Herstellbetrieb von Fischerzeugnissen (Filettierbetrieb mit weiterer VerarbeitungAufbereitung und Konservierung von Fisch, Krebstieren und Weichtieren: Gefrieren, Tiefkühlen,- Herstellung von Erzeugnissen aus Fisch, Krebstieren und Weichtieren: Kochfisch, Fischfilets,Fischrogen, Kaviar, Kaviarersatz)	Entreprise fabriquant des produits à base de poisson	Azienda per la produzione di prodotti ittici	2
A114	Eierpackungsbetrieb und Eierhandel (Grosshandel und Detailhandel)	Entreprise d'emballage et de commerce d'œufs	Stabilimenti di confezionamento e commercio delle uova	4
A115	Herstellerbetrieb von Flüssigeiern und weiteren Eiprodukten (Art. 69 Abs. 1 VO tier. Lm.: Eiprodukte sind verarbeitete Erzeugnisse, die aus der Verarbeitung von Eiern odervon verschiedenen Eibestandteilen oder von Mischungen davon oder aus der weiterenVerarbeitung solcher Verarbeitungserzeugnisse hervorgehen.)	Entreprise fabriquant des œufs liquides et d'autres ovoproduits	Azienda per la produzione di uova liquide e altri ovoprodotti	2
A116	Verarbeitungsbetrieb für Honig, Gelée royale, Pollenprodukte	Entreprise de transformation de miel, gelée royale et produits à base de pollen	Stabilimenti di lavorazione del miele, della pappa reale, di prodotti a base di polline	8
A117	Milchsammenstelle	centre de collecte de lait	centri di raccolta latte	4
A2	Industrielle Verarbeitung von Rohstoffen pflanzlicher Herkunft	Transformation industrielle de matières premières d'origine végétale	Lavorazione industriale di materie prime vegetali	
A201	Mahl- & Schälmaschinen	Moulins à moudre et à décortiquer	Impianti di molitura e decorticamento	4
A202	Bäckerei, Konditoreiwaren (Pâtisserie)	Boulangerie, articles de confiserie (pâtisserie)	Panetteria, pasticceria	2
A203	Hersteller von: Teigwaren (trocken)	Fabricant de : pâtes (sèches)	Produttori di paste alimentari (secche)	4
A204	Hersteller von: Teigwaren (frisch) mit und ohne Füllung	Fabricant de : pâtes (fraîches) farcies ou non	Produttori di: paste alimentari (fresche) con o senza ripieno	2
A205	Frühstücks-Cerealien	Céréales pour le petit-déjeuner	Cereali per la colazione	2

A206	Hersteller von Obst- und/oder Gemüseprodukten (TK, Konserven, Konfitüren etc.)	Fabricant de produits à base de fruits et/ou de légumes (surgelés, conserves, confitures, etc.)	Fabbricanti di prodotti a base di frutta e/o verdura (surgelati, conserve, confetture, ecc.)	4
A207	Hersteller von Speiseölen	Fabricant d'huiles comestibles	Produttori di oli commestibili	4
A208	Hersteller von Speisefetten	Fabricant de graisses comestibles	Produttori di grassi commestibili	4
A209	Hersteller von Essig	Fabricant de vinaigre	Produttori di aceto	8
A210	Hersteller von Zucker, Zuckerarten und -erzeugnissen	Fabricant de sucre, de sucres et de produits à base de sucres	Produttori di zucchero, sorte di zuccheri e prodotti del settore dello zucchero	8
A211	Hersteller von Kakao, Schokolade und andere Kakaoerzeugnisse	Fabricant de cacao, de chocolat et de produits à base de cacao	Produttori di cacao, cioccolato e altri derivati del cacao	4
A212	Hersteller von Tee und Kaffee	Fabricant de thé et de café	Produttori di tè e caffè	8
A213	Abpackebetrieb von Obst/Gemüse	Conditionneur de fruits/légumes	Imballatori di frutta / verdura	4
A3	Getränkeindustrie	Industrie des boissons	Industria delle bevande	
A301	Hersteller von Trink-, Quell- und Mineralwasser in Behältnissen	Fabricant d'eau de source, d'eau potable ou d'eau minérale en récipients	Produttori di acque potabili, acque sorgive e minerali in contenitori	4
A4	Produktion von Gebrauchsgegenständen	Production d'objets usuels	Produzione di oggetti d'uso	
A401	Kosmetika: Herstellung (Rohprodukte)	Cosmétiques : fabrication (matières premières)	Cosmetici: produzione (materie prime)	
A402	Kosmetika: Verarbeitung/Veredelung (Herstellung von Körperpflegemitteln und Duftstoffen• Parfüms und Eau de Toilette• Kosmetika, Schminke, Make-up• Sonnenschutz- und Bräunungsmittel• Hand- und Fusspflegemittel• Haarwaschmittel, Haarlacke, Dauerwell- und Entkrausungsmittel• Zahnputz- und Mundpflegemittel, Zahnpasta, etc.)	Cosmétiques : transformation / finition	Cosmetici: lavorazione/trasformazione	
A403	Textilien: Herstellung (Herstellung von Grundkomponenten für die Textilindustrie)	Textiles : fabrication	Tessili: produzione	
A404	Textilien: Verarbeitung/Veredelung (Herstellung von Textilien aus Grundkomponente)	Textiles : transformation / finition	Tessili: lavorazione/trasformazione	

A405	Bedarfsgegenstände: Herstellung (Herstellung von Grundkomponenten für die Bedarfsgegenstände-herstellende Industrie)	Objets usuels : fabrication	Oggetti d'uso: produzione	nessuna frequenza se non vi è obbligo di annuncio
A406	Bedarfsgegenstände: Verarbeitung (Veredelung - Herstellung von Bedarfsgegenständen: Zellgalsfolien, Pet-Flaschen)	Objets usuels : transformation (finition)	Oggetti d'uso: lavorazione (trasformazione)	
A407	Spielwaren: Herstellung (Rohprodukte - Grundkomponenten zur Herstellung von Spielwaren)	Jouets : fabrication (matières premières)	Giocattoli: produzione (materie prime)	
A408	Spielwaren: Verarbeiter und Veredler (Herstellung von Puppen, Puppenbekleidung, -teile und – zubehörHerstellung von SpielfigurenHerstellung von StofftierenHerstellung von MusikspielzeuginstrumentenHerstellung von SpielkartenHerstellung von Brettspielen und ähnlichen SpielenHerstellung von elektronischen Spielen: Schach usw.Herstellung von massstabgetreu verkleinerten Modellen und ähnlichen Hobbymodellen, elektrischenEisenbahnen, Bausätzen, Baukastenspielzeug usw.Herstellung von Flippnern, Münzspielautomaten, Billardspielen, Glücksspieltischen usw.Herstellung von GesellschaftsspielenHerstellung von Spielfahrzeugen, einschliesslich Fahrrädern und Dreirädern aus KunststoffHerstellung von Puzzlesund ähnlichen Artikeln)	Jouets : transformateur et finisseur	Giocattoli: personale destinato alla lavorazione e alla trasformazione	nessuna frequenza se non vi è obbligo di annuncio

A409	Gebrauchsgegenstände für Säuglinge und Kleinkinder: Herstellung (Als «Babyartikel» gilt jedes Erzeugnis, das dazu bestimmt ist, bei Säuglingen den Schlaf, die Entspannung, die Hygiene oder die Mahlzeitenzufuhr zu fördern)	Objets usuels pour nourrissons et petits enfants : fabrication	Oggetti d'uso per neonati e bambini piccoli: produzione	
A410	Gebrauchsgegenstände für Säuglinge und Kleinkinder: Verarbeiter/Veredler	Objets usuels pour nourrissons et petits enfants : transformateur et finisseur	Oggetti d'uso per neonati e bambini piccoli: lavorazione/trasformazione	
A5	Diverse Industriebetriebe	Autres industries alimentaires	Altre industrie alimentari	
A501	Hersteller von Suppen, Würze, Fleischextrakt, Bouillon, Sulze	Fabricant de soupes, de condiments, d'extrait de viande, de bouillon, de gelée	Produttori di minestre, condimenti, estratti di carne, brodi, aspic	4
A502	Hersteller von Stärke und Stärkeerzeugnisse	Fabricant d'amidon et de produits à base d'amidon	Produttori di amidi e prodotti derivati	8
A503	Hersteller von Mayonnaise (industriell); Salatsaucen, Senf, Gewürzsaucen	Fabricant de mayonnaise (industrielle) ; sauce à salade, moutarde, sauces condimentaires	Produttori di maionese (industriale), condimenti per insalate, senape, salse contenenti spezie	2
A505	Hersteller von Nahrungsergänzungsmittel (Hersteller von NEM aus Vitaminen, Mineralien, Inulin, Oligosaccharide etc. in Form von Kapseln, Tabletten, Flüssigkeiten oder Pulvern etc.)	Fabricant de compléments alimentaires	Produttori di integratori alimentari	2
A506	Hersteller von Lebensmittelzusatzstoffe, Aromen	Fabricant d'additifs alimentaires, d'arômes	Produttori di additivi alimentari	8
A507	Hersteller von Fertiggerichten	Fabricant de plats prêts à consommer	Produttori di piatti pronti	2
A508	Hersteller von Nährhefe; Hersteller von Mikroalgen und kalziumhaltige Rotalgen (Maerl)	Fabricant de levures alimentaires ; fabricant de microalgues et d'algues rouges riches en calcium (maërl)	Produttori di lievito alimentare; produttori di microalghe e alghe rosse calcaree (Maerl)	8
A509	Hersteller von Speisesalz	Fabricant de sel de cuisine	Produttori di sale da cucina	4
A510	Hersteller von Gewürzen	Fabricant de condiments	Produttori di spezie	2
B	Gewerbebetriebe	Entreprises artisanales	attività artigianali	
B1	Metzgereien, Fischhandlungen	Boucheries, poissonneries	Macellerie, vendita di prodotti ittici	
B101	Metzgereien	Boucheries	Macellerie	2
B102	Fischhandlungen	Poissonneries	Pescherie	2

B2	Käsereien, Molkereien	Fromageries, laiteries	Attività latteo-casarie	
B201	Käsereien, Molkereien	Fromageries, laiteries	Attività latteo-casarie	2
B3	Bäckereien, Konditoreien	Boulangeries, confiseries	Panetterie, pasticcerie	
B301	Bäckereien, Konditoreien	Boulangeries, confiseries	Panetterie, pasticcerie	2
B4	Getränkeherstellung	Fabrication de boissons	Produzione di bevande	
B401	Hersteller von Frucht- / Gemüsesäften	Fabricant de jus de fruits / jus de légumes	Produttori di succhi di frutta e verdura	4
B402	Hersteller von alkoholfreien Getränken (Limonaden)	Fabricant de boissons non alcoolisées (limonades)	Produttori di bevande analcoliche (gazose)	4
B403	Herstellung von Bier	Fabrication de bière	Produzione di birra	4
B404	Herstellung von Traubenwein	Fabrication de vin	Produzione di vino d'uva	4
B405	Herstellung von weinhaltige Getränke	Fabrication de boissons contenant du vin	Produzione di bevande a base di prodotti vitivinicoli	4
B406	Herstellung von Apfelwein und anderen Fruchtweinen	Fabrication de cidre et d'autres vins de fruits	Produzione di sidro e di altri vini di frutta	4
B407	Herstellung von Spirituosen	Fabrication de spiritueux	Produzione di bevande spiritose	4
B408	Herstellung von anderen alkoholhaltige Getränke	Fabrication d'autres boissons alcooliques	produzione di altre bevande alcoliche	4
B5	Produktion und Verkauf auf Landwirtschaftsbetrieben	Production et vente à la ferme	Produzione e vendita diretta in aziende agricole	
B501	Direktvermarkter landwirtschaftlicher Produkte (Verkauf landw. Produkte ab Produktion: Käse, Sirup, Milch, Honig etc.)	Distributeur direct de produits agricoles	Venditori diretti di prodotti agricoli	4
B6	Diverse Gewerbebetriebe	Autres entreprises artisanales	Altre attività artigianali	
B601	Diverse Gewerbebetriebe	Autres entreprises artisanales	Altre attività artigianali	4
C	Handelsbetriebe	Entreprises de distribution	imprese di distribuzione	
C1	Grosshandel	Commerces en gros	Commercio all'ingrosso (importazione, esportazione, immagazzinamento, trasporto)	
C101	Handel und Transport	Commerce et transport	Commercio e trasporto	4
C102	Transportunternehmen: Schüttgut	Entreprises de transport : marchandise en vrac	Imprese di trasporto: prodotti sfusi	4
C103	Transportunternehmen: gekühlte/gefrorene (offene/verpackte) Ware	Entreprises de transport : marchandise réfrigérée / surgelée (en vrac / emballée)	Imprese di trasporto: merce refrigerata/congelata (sfusa/confezionata)	4

C104	Transportunternehmen: verpackte Waren	Entreprise de transport : marchandises emballées	Imprese di trasporto: merce confezionata	8
C105	Lagerbetrieb und Warenumsatz	Entreposage et transbordement de marchandises	Stoccaggio e movimentazione merci	4
C106	Handelsvermittlung; Grosshandelsbetrieb, Importeure	Intermédiaires du commerce; entreprise de commerce en gros	Intermediazione commerciale; commercio all'ingrosso	8
C2	Verbraucher- und Supermärkte	Marchés des consommateurs et supermarchés	Mercati per consumatori e supermercati	
C201	Verbrauchermärkte (> 2500 m2)	Hypermarchés (> 2500 m2)	Ipermercati (> 2'500 m2)	2
C202	Grosse Supermärkte (1000-2499 m2)	Grands supermarchés (1000-2499 m2)	Grandi supermercati (1'000-2'499 m2)	2
C203	Kleine Supermärkte (400-999 m2)	Petits supermarchés (400-999 m2)	Piccoli supermercati (400-999 m2)	2
C204	Grosse Geschäfte (100-399 m2)	Grands commerces (100-399 m2)	Grandi esercizi (100-399 m2)	2
C3	Klein- und Detailhandel, Drogerien	Petits commerces et commerces de détail, drogueries	Piccolo commercio, commercio al dettaglio, drogherie	
C301	Detailhandelsbetrieb 1 (Getränkhandel, Kiosk, Tankstellenshop, kleine Geschäfte < 100 m2)	Entreprise de commerce de détail 1	Commercio al dettaglio 1	4
C302	Detailhandelsbetrieb 2 (Detailhandel mit Waren verschiedener Art, Hauptrichtung Nahrungs- und Genussmittel; Detailhandel ausschliesslich mit Lm. (Käseerladeli, etc.) , Herstellung von Lebensmitteln z.T. im Laden wie Backwaren aus Teig.)	Entreprise de commerce de détail 2	Commercio al dettaglio 2	2
C303	Drogerien	Drogueries	Drogherie	4
C4	Versandhandel	Vente par correspondance	Vendita per corrispondenza	
C401	Versandhandelsbetrieb (Detailhandelstätigkeiten des Versandhandels, auch unter Einsatz des Internets.Nahrungsergänzungsmittel, Olivenöl, Wein etc.)	Entreprise de vente par correspondance	Vendita per corrispondenza	8
C5	Handel mit Gebrauchsgegenständen	Commerces d'objets usuels	Commercio di oggetti d'uso	

C501	Betriebe Tattoo, Piercing	Etablissements de tatouages, piercing	Aziende specializzate in tatuaggi e piercing	nessuna frequenza se non vi è obbligo di annuncio
C502	Kosmetika: Import	Cosmétiques : importation	Cosmetici: importazione	
C503	Textilien: Import	Textiles : importation	Tessili: importazione	
C504	Bedarfsgegenstände: Import	Objet et matériaux : importation	Oggetti d'uso: importazione	
C505	Spielwaren: Import	Jouets : importation	Giocattoli: importazione	
C506	Gebrauchsgegenstände für Säuglinge und Kleinkinder: Import	Objets usuels pour les nourrissons et les enfants en bas âge : importation	Oggetti d'uso per neonati e bambini piccoli: importazione	
C6	Diverse Handelsbetriebe	Autres commerces	Altre attività commerciali	
C601	Marktfahrer, Hausierer (Detailhandel mit Nahrungs- und Genussmitteln, Getränken und Tabakwaren an Verkaufsständen und auf Märkten)	Commerçant ambulant, colporteur	Venditori al mercato, venditori ambulanti	8
D	Verpflegungsbetriebe	Entreprises de restauration	Aziende di ristorazione	
D1	Kollektivverpflegungsbetriebe	Entreprises de restauration collective	Imprese di ristorazione collettiva	
D101	Verpflegungsbetriebe 1 (Verpflegungsbetrieb ohne eigentliche Küche)	Entreprises de restauration 1 (sans vraie cuisine)	Aziende di ristorazione collettiva 1 (senza vera e propria cucina)	4
D102	Verpflegungsbetriebe 2 (Restaurant, charakt. Rohprodukte/Ausgangsprodukte sind Grundstoffe und Halbfabrikate)	Entreprises de restauration 2	Aziende di ristorazione collettiva 2	2
D2	Cateringbetriebe, Party-Services (NKP: Cateringbetriebe/Party-Service)	Entreprise de catering / de restauration pour évènements festifs	Ditte di catering e di servizi per feste	
D201	Cateringbetriebe, Party-Services (NKP: Cateringbetriebe/Party-Service)	Entreprise de catering, Party-Services (PNC: Cateringbetriebe/Party-Service)	Catering, Party-Services (PNC: Cateringb/Party-Service)	2
D3	Spital- und Heimbetriebe	Hôpitaux, homes	Ospedali e case di cura	

D301	Spital- und Heimbetriebe ohne eigentliche Küche	Entreprises de restauration 1 dans des hôpitaux et maisons (sans vraie cuisine)	Aziende di ristorazione collettiva 1 in ospedali e case per anziani (senza vera e propria cucina)	4
D302	Spital- und Heimbetriebe (Restaurant, charakt. Rohprodukte /Ausgangsprodukte sind Grundstoffe und Halbfabrikate)	Entreprises de restauration 2	Aziende di ristorazione collettiva 2	2
D4	Verpflegungsanlagen der Armee	Locaux de restauration de l'armée	Ristorazione per l'esercito	
D401	Verpflegungsbetrieb der Armee ohne eigentliche Küche	Entreprises de restauration de l'armée 1 (sans vraie cuisine)	Aziende di ristorazione collettiva 1 nell'esercito (senza vera e propria cucina)	4
D402	Verpflegungsbetriebe der Armee (Restaurant, charakt. Rohprodukte/Ausgangsprodukte sind Grundstoffe und Halbfabrikate)	Entreprises de restauration de l'armée 2	Aziende di ristorazione dell'esercito 2	2
D5	Diverse Verpflegungsbetriebe	Autres entreprises de restauration	Altre aziende di ristorazione	
D501	Hersteller von Traiteurwaren	Fabricant de produits de traiteur	Produttori di articoli traiteur	2
D502	Betreiber von Lebensmittelautomaten (z.B. Getränkeautomaten)	Exploitant de distributeurs automatiques de denrées alimentaires	Gestori di distributori automatici di bevande e generi alimentari	8
E	Trinkwasserversorgungen	Systèmes d'approvisionnement en eau potable	Approvvigionamento d'acqua potabile	
E1	Trinkwasserversorgungen	Systèmes d'approvisionnement en eau potable	Approvvigionamento d'acqua potabile	4
F	Bäder	Piscines	Piscine	
F1	Hallenbäder	Piscines couvertes	Piscine coperte	frequenza secondo le raccomandazioni dell'UFAM o dell'ordinanza sull'acqua che viene a contatto con il corpo umano
F2	Freibäder	Piscines ouvertes	Piscine all'aperto	
F3	Strandbäder	Plages	Lidi (spiagge pubbliche attrezzate)	

