



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'interno DFI
Ufficio federale della sanità pubblica UFSP
Unità di direzione protezione dei consumatori



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'interno DFI
Ufficio federale della sanità pubblica UFSP
Unità di direzione protezione dei consumatori

CH-3003 Berna, UFSP

- Alle autorità cantonali di esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari
- All'Ufficio di controllo delle derrate alimentari del principato del Liechtenstein
- Alle cerchie interessate

Codice della pratica: 410.0003-71
Vs. riferimento:
Ns. riferimento: GUT/KA/FRI
Liebefeld, 6 dicembre 2013

Lettera informativa n. 173: verifica della buona prassi procedurale

1. Situazione di partenza

Dal recepimento dei criteri microbiologici del regolamento (UE) n. 2073/2005¹, avvenuto nel 2006, si è posta ripetutamente la questione della valutazione microbiologica delle derrate alimentari per le quali non sono stati fissati dei criteri nell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sui requisiti igienici (ORI; RS 817.024.1), in particolare con riferimento all'abrogazione dei valori di tolleranza per le derrate alimentari pronte per il consumo.

2. Basi giuridiche determinanti

¹ Regolamento (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, GU L 338 del 22.12.2005, pag. 1; modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 1086/2011, GU L 281 del 28.10.2011, pag. 7.

Ufficio federale della sanità pubblica
Indirizzo postale: CH-3003 Berna
Tel. +41 31 322 95 69, fax +41 31 322 95 74
Lucia.Klauser@bag.admin.ch
www.bag.admin.ch

- La pubblicità, la presentazione e l'imballaggio della derrata alimentare non devono ingannare il consumatore. Sono considerate ingannevoli secondo l'articolo 18 della legge sulle derrate alimentari (LDerr; RS 817.0) le indicazioni e le presentazioni atte a suscitare nel consumatore false concezioni circa la composizione [...] e il valore della derrata alimentare.
- Secondo l'articolo 8 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02) le derrate alimentari non devono essere alterate, contaminate o altrimenti diminuite di valore. Gli alimenti possono contenere sostanze e organismi solamente in quantità che non mettano in pericolo la salute.
- Secondo l'articolo 49 ODerr il responsabile provvede, nell'ambito delle sue attività a tutti i livelli di produzione, trasformazione e distribuzione, affinché le derrate alimentari siano conformi alle esigenze legali. È tenuto ad effettuare un controllo autonomo.
- Secondo l'articolo 47 ODerr, deve provvedere affinché le derrate alimentari non siano modificate sfavorevolmente da microrganismi, sostanze estranee o in altro modo.

3. Linee direttive approvate dall'UFSP per una buona prassi procedurale

Nelle linee direttive approvate dall'UFSP², secondo l'articolo 52 ODerr, diverse associazioni di categoria hanno stabilito criteri microbiologici basati su una buona prassi procedurale nell'ambito del controllo autonomo. L'esame di questi criteri serve a verificare l'efficacia delle misure adottate nell'ambito della buona prassi procedurale. Tali criteri sono attualmente disponibili sotto forma di valori indicativi nei seguenti settori:

- Latte e prodotti di latte: Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis in der gewerblichen Milchverarbeitung (D), Fromarte³
- Articoli di panetteria, pasticceria e confetteria: Hygieneleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für das Bäckerei-, Konditorei und Confiseriegewerbe (D), ASMPP⁴
- Carne e prodotti della sua trasformazione: Leitlinie für eine gute Hygienepraxis in Fleischfachbetrieben (D), SFF⁵

Un riepilogo di questi criteri microbiologici si trova nell'allegato alla presente lettera informativa. Se i valori indicativi in essi riportati vengono rispettati durante il periodo di conservabilità delle derrate alimentari, è possibile presumere che siano state seguite le buone prassi procedurali di cui all'articolo 49 capoverso 3 ODerr e che le misure adottate siano efficaci. Se i valori indicativi sono stati superati, si deve presumere una diminuzione di caratteristiche specifiche determinanti il valore della derrata alimentare e la derrata deve essere contestata (diminuzione di valore secondo l'articolo 8 ODerr, eventualmente in combinato disposto con ulteriori disposizioni di legge, art. 47 e art. 49 ODerr).

Con i migliori saluti

Capo dell'Unità di direzione protezione dei consumatori

Dr. Roland Charrière
Direttore supplente

² <http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04865/04892/04949/index.html?lang=it>

³ Disponibile presso Fromarte, Schwarztorstrasse 26, casella postale, 3001 Berna

⁴ Disponibile presso SBKV/ASPBP/ASMPP, Seilerstrasse 9, casella postale, 3001 Berna

⁵ Disponibile presso SFF, Steinwiesstrasse 59, casella postale, 8032 Zurigo

Riepilogo dei criteri microbiologici dalle linee direttive per una buona prassi procedurale secondo l'articolo 52 dell'ordinanza sulle derivate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr)

I valori indicativi si basano su valori empirici del settore per una buona prassi procedurale (BPP).

Commento:

Questo riepilogo dei valori indicativi dalle linee direttive per una buona prassi procedurale secondo l'articolo 52 ODerr si basa sulla versione delle linee direttive approvate dall'UFSP⁶ e viene costantemente aggiornato. Nella versione presente il riepilogo comprende criteri microbiologici per le seguenti categorie di prodotti:

- Latte e prodotti di latte Leitlinie für die gute Verfahrenspraxis in der gewerblichen Milchverarbeitung (D), Fromarte⁷
- Articoli di panetteria, pasticceria e confetteria Hygieneleitlinie für eine gute Verfahrenspraxis für das Bäckerei-, Konditorei und Confiserie-gewerbe (D), ASMPP⁸
- Carne e prodotti della sua trasformazione: Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in Fleisch-fachbetrieben (D), SFF⁹

I valori di riferimento sono quelli alla scadenza della data minima di conservabilità o della data di consumo.

Criteri microbiologici basati sulla BPP per latte e prodotti di latte:

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore indicativo	Osservazioni
Latte pastorizzato	Germi aerobi, mesofili	< 100 000 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 6 mesi
Formaggio a pasta extra-dura	<i>E. coli</i>	< 10 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, una volta l'anno
Formaggio a pasta semi-dura, da latte crudo	<i>E. coli</i>	< 100 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 4 mesi
Formaggio a pasta semi-dura, da latte termizzato	<i>E. coli</i>	< 10 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 4 mesi
Formaggio a pasta molle, da latte crudo	<i>E. coli</i>	< 10 000 UFC/g	Sorveglianza obbligatoria, settimanale
Formaggio a pasta molle, da latte termizzato	<i>E. coli</i>	< 10 000 UFC/g	Sorveglianza obbligatoria, ogni 2 mesi
Formaggio grattugiato da formaggio a pasta dura	<i>E. coli</i>	< 10 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 6 mesi

⁶ <http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04865/04892/04949/index.html?lang=it>

⁷ Disponibile presso Fromarte, Schwarztorstrasse 26, casella postale, 3001 Berna

⁸ Disponibile presso SBKV/ASPBP/ASMPP, Seilerstrasse 9, casella postale, 3001 Berna

⁹ Disponibile presso SFF, Steinwiesstrasse 59, casella postale, 8032 Zurigo

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore indicato	Osservazioni
	Stafilococchi a coagulasi positiva	< 100 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 6 mesi
	Muffe	< 10 000 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 6 mesi
Formaggio grattugiato a base di formaggi semiduri	<i>E. coli</i>	< 1000 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 6 mesi
	Stafilococchi a coagulasi positiva	< 1000 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 6 mesi
	Muffe	< 10 000 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 6 mesi
Burro da panna cruda acidificata	Stafilococchi a coagulasi positiva	< 100 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, mensile
Burro da panna dolce termizzata	Germi aerobi, mesofili	< 1 000 000 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, secondo necessità
	Stafilococchi a coagulasi positiva	< 100 UFC/g	Sorveglianza obbligatoria, ogni 2 mesi
Burro da panna acidificata termizzata	Germi estranei aerobi, mesofili	< 1 000 000 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, secondo necessità
	Stafilococchi a coagulasi positiva	< 100 UFC/g	Sorveglianza obbligatoria, ogni 4 mesi
Burro da panna pastorizzata	Germi aerobi, mesofili	< 100 000 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 6 mesi, burro da panna dolce
	Germi estranei aerobi, mesofili	< 100 000 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 6 mesi, burro da panna acida
	<i>E. coli</i>	< 10 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 6 mesi
Panna, pastorizzata	Germi aerobi, mesofili	< 100 000 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 4 mesi
	<i>Bacillus cereus</i>	< 1000 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 4 mesi
Yogurt, latte acido da latte pastorizzato	Enterobacteriaceae	< 10 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 6 mesi
	Lieviti	< 10 000 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 6 mesi
Kefir da latte pastorizzato	Enterobacteriaceae	< 10 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 6 mesi
Formaggio fresco e quark da latte pastorizzato	Lieviti	< 100 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 6 mesi
Latticello, siero di latte, bevande a base di latte, di siero di latte, di latticello, pastorizzati	Germi aerobi, mesofili	< 100 000 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 4 mesi, bevande non fermentate
	Germi estranei aerobi, mesofili	< 100 000 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 4 mesi, bevande fermentate
	Lieviti	< 100 UFC/g	Sorveglianza facoltativa, ogni 6 mesi

Criteria microbiologici basati sulla BPP per articoli di panetteria, pasticceria e confetteria:

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore indicativo	Osservazioni / misure
Articoli di pasticceria	Germi aerobi, mesofili	1 000 000 UFC/g	Controllo dell'igiene di produzione, della temperatura di stoccaggio e delle scadenze di vendita
	<i>E. coli</i>	10 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	100 UFC/g	
Panna montata	Germi aerobi, mesofili	10 000 000 UFC/g	Controllo dell'igiene di produzione e delle date di scadenza della panna fluida
	<i>E. coli</i>	10 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	100 UFC/g	
Derrate alimentari crude preparate per il consumo, per esempio insalate pronte non condite, macedonie di frutta fresca, succhi di frutta e di verdura non pastorizzati	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	Controllo dell'igiene di produzione, della scelta delle materie prime e delle scadenze di vendita
	Stafilococchi a coagulasi positiva	100 UFC/g	
Derrate alimentari trattate termicamente pronte per il consumo, fredde o calde, per esempio crema alla vaniglia cotta, gelati a base di latte, paste alimentari precotte	Germi aerobi, mesofili	1 000 000 UFC/g	Controllo del trattamento termico, dell'igiene di produzione, della temperatura di stoccaggio e delle scadenze di vendita
	Enterobacteriaceae	100 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	100 UFC/g	
	<i>Bacillus cereus</i>	1 000 UFC/g	
Prodotti miscelati, per esempio Bircher muesli, insalate pronte, sandwich	Germi aerobi, mesofili	10 000 000 UFC/g	Controllo dell'igiene di produzione, della scelta delle materie prime e delle scadenze di vendita
	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	100 UFC/g	

Criteria microbiologici basati sulla BPP per carne e prodotti della sua trasformazione:

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore indicativo	Osservazioni
Carne fresca			Carne cruda, intera, sminuzzata fino alle dimensioni di spezzatino, non pronta per il consumo
Carne suina	Germi aerobi, mesofili	10 000 000 UFC/g	
	Enterobacteriaceae	10 000 UFC/g	
	<i>E. coli</i>	1000 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	1000 UFC/g	
Carne di manzo, carne di vitello	Enterobacteriaceae	10 000 UFC/g	
	<i>E. coli</i>	1000 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	1000 UFC/g	
Selvaggina d'allevamento,	Germi aerobi, mesofili	10 000 000	

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore indicativo	Osservazioni
carne equina		UFC/g	
	Enterobacteriaceae	10 000 UFC/g	
	<i>E. coli</i>	1000 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	1000 UFC/g	
Carne d'agnello	Germi aerobi, mesofili	10 000 000 UFC/g	
	Enterobacteriaceae	10 000 UFC/g	
	<i>E. coli</i>	1000 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	1000 UFC/g	
Carne di pollame	Germi aerobi, mesofili	10 000 000 UFC/g	
	Enterobacteriaceae	10 000 UFC/g	
	<i>E. coli</i>	1000 UFC/g	
Selvaggina selvatica	<i>E. coli</i>	10 000 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	1000 UFC/g	
Carne macinata	Germi aerobi, mesofili	10 000 000 UFC/g	
	<i>E. coli</i>	1000 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	1000 UFC/g	
Carne macinata di pollame	Germi aerobi, mesofili	10 000 000 UFC/g	
	<i>E. coli</i>	1000 UFC/g	
Preparati di carne	Germi aerobi, mesofili	10 000 000 UFC/g	Marinata o impanata, incl. impasto per salsicce crudo
	Enterobacteriaceae	10 000 UFC/g	
	<i>E. coli</i>	1000 UFC/g	
Tartare e prodotti simili, pronti per il consumo	Germi aerobi, mesofili	1 000 000 UFC/g	
	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	100 UFC/g	
Prodotti salmistrati crudi			
Prodotti salmistrati crudi a maturazione interrotta da consumare cotti, non pronti per il consumo (p.es. Rollschinkli, Rippli)	Stafilococchi a coagulasi positiva	1000 UFC/g	
	Salmonella spp.	nr/10g	
Prodotti salmistrati crudi maturati da consumare crudi	Enterobacteriaceae	100 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	1000 UFC/g	
Insaccati crudi			
Insaccati crudi a maturazione interrotta da consumare cotti, non pronti per il consumo (p.es. Saucisson)	Enterobacteriaceae	10 000 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	1000 UFC/g	
Insaccati crudi a maturazione interrotta da consumare	Salmonella spp.	nr/10g	
	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	

Prodotto	Criteri d'analisi	Valore indicativo	Osservazioni
crudi, pronti per il consumo (p. es. Mettwurst)	Stafilococchi a coagulasi positiva	1000 UFC/g	
Insaccati crudi maturati da consumare crudi	Enterobacteriaceae	100 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	1000 UFC/g	
Prodotti a base di carne cotti (insaccati scottati e prodotti salmistrati cotti)			
Prodotti a base di carne cotti, interi	Germi aerobi, mesofili	5 000 000 UFC/g	
	Enterobacteriaceae	100 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	100 UFC/g	
Prodotti a base di carne cotti, affettati o porzionati	Germi aerobi, mesofili	10 000 000 UFC/g	
	Enterobacteriaceae	100 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	100 UFC/g	
Prodotti a base di carne cotti, pastorizzati nell'imballaggio	Germi aerobi, mesofili	1 000 000 UFC/g	
	Enterobacteriaceae	100 UFC/g	
	Stafilococchi a coagulasi positiva	100 UFC/g	