

**Ordinanza  
sui requisiti igienici-microbiologici  
delle derrate alimentari, degli oggetti d'uso, dei locali,  
degli impianti e del personale  
(Ordinanza sui requisiti igienici, ORI)**

**Modifica del 27 marzo 2002**

---

*Il Dipartimento federale dell'interno  
ordina:*

I

L'ordinanza sull'igiene del 26 giugno 1995<sup>1</sup> è modificata come segue:

*Titolo*

Ordinanza del DFI  
sui requisiti igienici-microbiologici delle derrate alimentari, degli oggetti d'uso,  
dei locali, degli impianti e del personale  
(Ordinanza sui requisiti igienici, ORI)

*Art. 2 lett. b n. 2–4*

Per la valutazione igienica e microbiologica si distinguono le seguenti categorie di prodotti:

- b. prodotti pronti per il consumo:
  2. alimenti pronti per il consumo dopo pulitura, lavaggio, pelatura, essiccazione all'aria, macinatura, acidificazione, fermentazione, maturazione o altri trattamenti tecnologici di tipo biologico, chimico o fisico, senza un trattamento termico;
  3. alimenti pronti per il consumo dopo un trattamento termico (art. 13 ODerr) o trattamenti quali cottura o cottura al forno, arrostitimento, frittura, scioglimento in un liquido bollente, ecc.;
  4. *abrogato*

*Art. 3 cpv. 1*

<sup>1</sup> I valori limite di cui nell'allegato 1 definiscono la quantità di microrganismi oltre la quale un prodotto è ritenuto pericoloso per la salute.

<sup>1</sup> SR 817.051

*Art. 4 primo periodo*

Il controllo ufficiale dei campioni viene eseguito in base alla metodologia riportata nel capitolo 56, «Microbiologia», del Manuale svizzero delle derrate alimentari<sup>2</sup> (metodi di riferimento). ...

## II

Gli allegati 1 e 2 sono modificati secondo la versione qui annessa.

## III

La presente modifica entra in vigore il 1° maggio 2002.

27 marzo 2002

Dipartimento federale dell'interno:  
Ruth Dreifuss

3370

<sup>2</sup> Non pubblicato nella RU; può essere richiesto presso l'UFCL, Distribuzione pubblicazioni, 3003 Berna.

Allegato 1  
(art. 3 cpv. 1)

## Valori limite per microrganismi

Leggenda: nr = non reperibili  
 UFC = unità formanti colonia  
 Valore Qw = valore d'attività dell'acqua  
 ≤ = minore-uguale

Metodi: Capitolo 56,  
 «Microbiologia», del Manuale svizzero delle derrate alimentari<sup>3</sup>

Microrganismi	Categorie di prodotti/Prodotti	Valori limite UFC
<b>Agenti patogeni di malattie infettive, di tossi-infezioni o di intossicazioni</b>		
<i>Bacillus cereus</i>	– derrate alimentari non pronte per il consumo	10 <sup>5</sup> per g
	– derrate alimentari pronte per il consumo, eccetto le spezie	10 <sup>4</sup> per g
	– alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, pronti o meno per il consumo	10 <sup>3</sup> per g
<i>Campylobacter spp. termotollerante</i>	– derrate alimentari pronte per il consumo	nr per 25 g
<i>Clostridium perfringens</i>	– derrate alimentari non pronte per il consumo	10 <sup>5</sup> pro g
	– derrate alimentari pronte per il consumo	10 <sup>4</sup> pro g
	– alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento, pronti o meno per il consumo	10 <sup>3</sup> pro g
<i>Listeria monocytogenes</i>	– derrate alimentari pronte per il consumo	nr in 25 g
	– prodotti di carne con un valore aw ≤ 0,92	100 per g
	– prodotti congelati da consumarsi come tali	100 per g
	– pesce affumicato a freddo	100 per g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	– cosmetici per bimbi e cosmetici da applicarsi in prossimità degli occhi	10 per g
<i>Salmonella spp.</i>	– acqua potabile	nr per 5 l
	– alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento pronti o meno per il consumo	nr in 50 g
	– derrate alimentari pronte per il consumo	nr in 25 g
<i>Stafilococchi a coagulasi positiva</i>	– derrate alimentari non pronte per il consumo	10 <sup>5</sup> per g
	– derrate alimentari pronte per il consumo	10 <sup>4</sup> per g
	– alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento non pronti per il consumo	10 <sup>3</sup> per g
	– alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento pronti per il consumo	10 <sup>2</sup> per g

<sup>3</sup> Non pubblicato nella RU; può essere richiesto presso l'UFCL, Distribuzione pubblicazioni, 3003 Berna.

Allegato 2  
(art. 3 cpv. 2)

## A. Valori di tolleranza per prodotti

Legenda: UFC = unità formanti colonia

Metodi: Capitolo 56,  
«Microbiologia», del Manuale svizzero delle derrate alimentari<sup>4</sup>

Prodotto	Criteri d'analisi	Valori di tolleranza UFC	Osservazioni
1 Latte pastorizzato	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	
2 Latticello, siero di latte, bevande a base di latte, di siero di latte, di latticello	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	Per i prodotti acidulati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobici mesofili.
3 Latte acido, yogurt, denso, rimestato, liquido, con o senza ingredienti	Enterobacteriaceae Lieviti	10/g 1000/g	
4 Kefir	Enterobacteriaceae	10/g	
5 Latte in polvere	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	50 000/g 10/g	
6 Panna			
61 – fluida, pastorizzata	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	
62 – montata, pastorizzata	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	1 mio/g 10/g 100/g	
63 – montata, riscaldata a temperatura ultra alta	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	
7 Formaggi			
71 Formaggi extra duri e duri nonché formaggio grattugiato e mescolanze a base di formaggi duri	<i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	10/g 100/g	Formaggi grattugiati e mescolanze per fondue: v. anche articolo 57 ODerr.

<sup>4</sup> Non pubblicato nella RU; può essere richiesto presso l' UFCL, Distribuzione pubblicazioni, 3003 Berna.

Prodotto	Criteri d'analisi	Valori di tolleranza UFC	Osservazioni
72 Formaggi semiduri nonché formaggio grattugiato e mescolanze a base di formaggi semiduri	<i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	1000/g 1000/g	Formaggi grattugiati e mescolanze per fondue: v. anche articolo 57 ODerr.
73 Formaggio a pasta molle (compresa la porzione di crosta commestibile)	<i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	1000/g 1000/g	
74 Formaggio fresco	Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	1000/g 100/g	
75 Formaggio fuso, formaggio fuso da spalmare, preparazioni di formaggio fuso	Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	10/g 100/g	
8 Burro			
81 – da panna pastorizzata	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Lieviti	100 000/g 10/g 50 000/g	Per il burro acidulato di cui all'articolo 65 capoverso 2 lettera b ODerr non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobici mesofili.
82 – da panna non pastorizzata	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	1 mio/g 10/g 100/g	
9 Prodotti a base di carne			
91 – Carne cruda sminuzzata o macinata per tartare o prodotti simili che vengono consumati crudi	<i>Escherichia coli</i>	1000/g	
92 – Prodotti a base di carne da consumare crudi, stagionati (prodotti salmistrati crudi e insaccati crudi maturati)	Enterobacteriaceae <i>Clostridium perfringens</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	100/g 100/g 1000/g	

Prodotto	Criteri d'analisi	Valori di tolleranza UFC	Osservazioni
93 – Prodotti a base di carne da consumare crudi, da maturazione interrotta (insaccati crudi da maturazione interrotta)	Enterobacteriaceae <i>Clostridium perfringens</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	10 000/g 100/g 1000/g	
94 – Prodotti a base di carne cotti, in pezzi interi	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	100 000/g 100/g	
Prodotti non salmistrati	<i>Clostridium perfringens</i>	100/g	
95 – Prodotti a base di carne cotti, affettati	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	1 mio/g 1000/g	
Prodotti non salmistrati	<i>Clostridium perfringens</i>	100/g	
96 – Prodotti pastorizzati nell'imballaggio	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	10 000/g 10/g	
Prodotti non salmistrati	<i>Clostridium perfringens</i>	10/g	
97 – Pesci affumicati	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	1 mio/g 1000/g 1000/g	
98 – Prodotti a base di pesce, crostacei e molluschi cotti	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	100 000/g 100/g 1000/g	
10 Minestre			
101 – pronte per il consumo	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	100 000/g 10/g 100/g	
11 Paste alimentari non cotte			
111 – secche	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	100 000/g 1000/g 10 000/g	
112 – non essiccate	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	1 mio/g 10 000/g 1000/g	

Prodotto	Criteri d'analisi	Valori di tolleranza UFC	Osservazioni
113 – non essiccate e farcite	Come 112, ma con la seguente aggiunta: ripieno di carne <i>Clostridium perfringens</i> ripieno vegetale <i>Bacillus cereus</i>	100/g 1000/g	Per i prodotti con ingredienti fermentati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobici mesofili.
12 Uova e prodotti d'uova	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	100 000/g 10/g 100/g	
13 Alimenti per lattanti, alimenti di proseguimento			
131 – pronti per il consumo	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	10 000/g 10/g	Per i prodotti con ingredienti fermentati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobici mesofili.
132 – non pronti per il consumo	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae	10 000/g 100/g	Per i prodotti con ingredienti fermentati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobici mesofili.
14 Articoli di pasticceria	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	1 mio/g 10/g 100/g	Per i prodotti con ingredienti fermentati non è possibile applicare il valore relativo ai germi aerobici mesofili.
15 Gelati	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	100 000/g 100/g 100/g	
16 Bevande da distributori automatici	Germi aerobi, mesofili	100 000/g	

## B. Valori di tolleranza per acqua potabile, acqua minerale, acqua sorgiva e ghiaccio

Legenda: nr = non reperibili  
 UFC = unità formanti colonia

Metodi: Capitolo 56,  
 «Microbiologia», del Manuale svizzero delle derrate alimentari<sup>5</sup>

Prodotto	Criteri d'analisi	Valori di tolleranza UFC	Osservazioni
1 Acqua potabile non trattata			
11 – nel punto di captazione	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi	100/ml nr/100 ml nr/100 ml	
12 – nella rete di distribuzione	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi	300/ml nr/100 ml nr/100 ml	
13 – in recipienti	<i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr/100 ml nr/100 ml nr/100 ml	
2 Acqua potabile trattata			
21 – dopo trattamento	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi	20/ml nr/100 ml nr/100 ml	
22 – nella rete di distribuzione	Come 12		
23 – in recipienti	Come 13		
3 Acqua minerale e acqua sorgiva			
31 – alla fonte	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	100/ml nr/100 ml nr/100 ml nr/100 ml	
32 – in recipienti	<i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr/100 ml nr/100 ml nr/100 ml	
4 Ghiaccio aggiunto a derrate alimentari o bevande	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	3000/ml nr/100 ml nr/100 ml nr/100 ml	

<sup>5</sup> Non pubblicato nella RU; può essere richiesto presso l'UFCL, Distribuzione pubblicazioni, 3003 Berna.

### C. Valori di tolleranza per categorie di prodotti

Legenda: UFC = unità formanti colonia

Metodi: Capitolo 56,  
«Microbiologia», del Manuale svizzero delle derrate alimentari<sup>6</sup>

Prodotto	Criteri d'analisi	Valori di tolleranza UFC	Osservazioni
1 Derrate alimentari pronte per il consumo allo stato naturale e crude, pronte per il consumo (art. 2 lett. b n. 1 e 2).	<i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	10/g 100/g	I valori di tolleranza per gruppi di prodotti non si applicano quando dei valori specifici siano già presenti nell'allegato 2, elenco A, «Valori di tolleranza per prodotti».
2 Derrate alimentari che hanno subito un trattamento termico, pronte per il consumo (art. 2 lett. b n. 3)	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi a coagulasi positiva	1 mio/g 100/g 100/g	come al punto 1
3 Prodotti pronti per il consumo non appartenenti alle categorie C1 o C2 (prodotti miscelati)	Germi aerobi, mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi a coagulasi positiva	10 mio/g 1000/g 1000/g	come al punto 1 Il valore per germi aerobi, mesofili, non può essere applicato a prodotti con ingredienti fermentati.
4 Derrate alimentari pronte per il consumo, eccettuati gli alimenti fatti maturare con muffe specifiche	Muffe	Muffa non visibile a occhio nudo	

3370

<sup>6</sup> Non pubblicato nella RU; può essere richiesto presso l'UFCL, Distribuzione pubblicazioni, 3003 Berna.