

LINEE GUIDA BUONA PRASSI PROCEDURALE NELL'INDUSTRIA ALBERGHIERA E DELLA RISTORAZIONE BPIAR

MODIFICHE RISPETTO ALLA BPIAR IN VIGORE

LA LINEA GUIDA APPROVATA



IMPRESSUM

Editore

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zurigo

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
3007 Berna

CafetierSuisse
Bleicherweg 54
8002 Zurigo

SVG
Associazione svizzera
per la ristorazione collettiva
Marktgasse 10, 4800 Zofingen

Team di progetto

Daniel Bulotti, Associazione svizzera per la ristorazione collettiva
Andreas Burger, Swiss Catering Association
Martina Clavuot-Brändli, GastroSuisse
Julian Graf, CafetierSuisse
Chantal Skupin, hotelleriesuisse

Direzione/Coordinamento

Martina Clavuot-Brändli, GastroSuisse

Traduzioni

sein GmbH, Rüti ZH

Layout

James Communication AG, Zugo

Revisione

Alessandra Corcelli

2ª edizione 2019

Nuova legge sulle derrate alimentari (Stato 1° maggio 2017)

© GastroSuisse, hotelleriesuisse, CafetierSuisse, Associazione svizzera per la ristorazione collettiva

PREMESSA

GastroSuisse, hotelleriesuisse, CafetierSuisse e l'Associazione svizzera per gli ospedali, le case di cura, gli istituti sociali e la ristorazione collettiva hanno preparato le presenti linee guida «Buona prassi procedurale nell'industria alberghiera e della ristorazione», per le quali il 21 settembre 2018 hanno ricevuto l'autorizzazione dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV.

Le linee guida riepilogano i contenuti fondamentali delle leggi e degli ordinamenti della legislazione sulle derrate alimentari. Strutturate in modo chiaro, le linee guida tengono conto delle esigenze dei diversi tipi di azienda e aiutano a gestire l'azienda in modo conforme alle leggi e a garantire la sicurezza del diritto nel settore dell'igiene e del controllo autonomo.

Grazie all'autorizzazione dell'USAV, le linee guida hanno carattere vincolante per le aziende e le autorità competenti. Sono state così realizzate delle regole di gioco a favore di una collaborazione equa e costruttiva.

Un ringraziamento particolare va a tutti coloro che hanno partecipato alla stesura delle linee guida.

Casimir Platzer

Presidente

GastroSuisse

Andreas Züllig

Presidente

hotelleriesuisse

Hans-Peter Oettli

Presidente

CafetierSuisse

Thomas Leu

Presidente

Associazione svizzera per
la ristorazione collettiva

INDICE

0	INTRODUZIONE	7
0.1	Controllo autonomo nella legislazione in materia di derrate alimentari	8
0.2	Obiettivo e scopo delle linee guida BPIAR	8
0.3	Fondamenti giuridici alla base delle linee guida BPIAR	9
0.4	Lavorare con le linee guida	9
0.5	Mezzi ausiliari per l'attuazione	10
1	ORGANIZZARE L'AZIENDA, DEFINIRE LE RESPONSABILITÀ, GARANTIRE LA FORMAZIONE	11
1.1	Creare una panoramica dell'azienda	12
1.1.1	Descrizione dell'azienda	12
1.1.2	Classificazione delle dimensioni aziendali relativamente all'entità del controllo autonomo	12
1.1.3	Valutazione del rischio e documentazione ampliata	13
1.1.4	Obbligo di notifica e autorizzazioni	13
1.2	Organizzazione, responsabilità nella fornitura di servizi	13
1.2.1	Entità della regolamentazione dell'organizzazione	13
1.2.2	Compiti e qualifiche della persona responsabile	13
1.3	Requisiti di formazione generali e specifici per i collaboratori	14
1.3.1	Qualificazione per tutti i collaboratori	14
1.3.2	Requisiti formativi generali	14
1.3.3	Requisiti di formazione specifici Accettazione e stoccaggio delle derrate alimentari	14
1.3.4	Requisiti di formazione specifici Produzione	15
1.3.5	Requisiti di formazione specifici Servizio e trasporto	15
1.3.6	Qualificazione dei collaboratori nell'area wellness	15
2	COMPRENDERE E RISPETTARE LE DISPOSIZIONI DI LEGGE (BUONA PRASSI PROCEDURALE)	17
2.1	Igiene personale, salute, regolamentazione di accesso	18
2.1.1	Igiene personale	18
2.1.2	Salute	19
2.1.3	Regolamentazione di accesso per aziende esterne all'azienda e per gli animali	19
2.2	Infrastruttura e impianti	19
2.2.1	Requisiti strutturali generali relativamente a locali e arredi	19
2.2.2	Requisiti specifici area ricezione merci	20
2.2.3	Requisiti specifici magazzino	20
2.2.4	Requisiti specifici produzione, cucina, ufficio, locali satelliti	20
2.2.5	Requisiti specifici punti vendita, punti di distribuzione	20
2.2.6	Catering, stand gastronomici	21
2.2.7	Materiali e oggetti come apparecchi, stoviglie e utensili da cucina	21
2.2.8	Strumenti di misurazione e di prova	21
2.2.9	Requisiti specifici locali collaboratori, guardaroba e toilette	21
2.2.10	Camere degli ospiti, piano	22
2.2.11	Area spa e benessere	22
2.3	Manutenzione, pulizia e disinfezione, smaltimento	22
2.3.1	Approvvigionamento di acqua	22
2.3.2	Acqua nelle piscine e nelle docce accessibili al pubblico	22
2.3.3	Manutenzione impianti di spillatura	23
2.3.4	Pulizia e disinfezione	23
2.3.5	Parassiti (animali infestanti)	23
2.3.6	Postazioni di smaltimento	23
2.4	Igiene in fase di produzione	24
2.4.1	Disposizioni generali	24
2.4.2	Fornitura, accettazione della merce	24
2.4.3	Stoccaggio	24
2.4.4	Produzione di derrate alimentari	25
2.4.5	Utilizzo di alimenti con rischi particolari	26
2.4.6	Gestione degli alimenti che possono scatenare allergie o intolleranze	27
2.4.7	Vendita e servizio	28
2.4.8	Produzione eccessiva e utilizzo dei residui	28
2.4.9	Smaltimento	28
2.5	Trasporto	29

2.5.1	Veicoli per il trasporto e imballaggi	29
2.5.2	Trasporto interno all'azienda	29
2.5.3	Trasporto esterno all'azienda	29
2.6	Protezione dall'inganno e informazioni	29
2.6.1	Protezione dall'inganno	29
2.6.2	Etichettatura/identificazione	29
2.6.3	Etichettatura nei distributori automatici e nella tecnica di comunicazione a distanza	31
2.6.4	Vendita di alcolici ai giovani	31
2.7	Tracciabilità, procedura durante la cessione di alimenti nocivi per la salute	32
2.7.1	Tracciabilità	32
2.7.2	Procedura da seguire dopo la vendita di alimenti nocivi per la salute	32
3	INDIVIDUARE, CONTROLLARE E GESTIRE I PERICOLI (HACCP)	33
3.1	Termine e metodo HACCP	34
3.2	Utilizzo del concetto HACCP	34
3.2.1	Definire i processi in relazione ai piatti da produrre	34
3.2.2	Definire, elencare e valutare i pericoli e calcolare i relativi rischi	35
3.2.3	Definire i CCP e i valori limite	35
3.2.4	Definire la procedura di verifica	35
3.2.5	Definire le misure correttive	35
3.2.6	Verifica del sistema (concetto HACCP)	35
3.2.7	Differenza fra punto critico di controllo (CCP) e punto di controllo (CP)	36
3.3	Lista dei pericoli HACCP	36
3.3.1	Fornitura	36
3.3.2	Stoccaggio	37
3.3.3	Produzione	37
3.3.4	Trasporto	40
3.3.5	Vendita, servizio	40
4	ACQUISIRE SICUREZZA ATTRAVERSO IL CONTROLLO E LA DOCUMENTAZIONE	41
4.1	Classificazione delle dimensioni aziendali relativamente al controllo autonomo	42
4.2	Attuazione del controllo autonomo in base alle dimensioni dell'azienda	44
4.2.1	Azienda di categoria A (grande)	44
4.2.2	Azienda categoria B (media)	47
4.2.3	Azienda categoria C (piccola)	50
4.2.4	Azienda categoria D (molto piccola)	52
4.3	Verifica del concetto di controllo autonomo	54
4.3.1	Scopo della verifica del concetto di controllo autonomo	54
4.3.2	Verifica generale in tutte le categorie aziendali	54
4.3.3	Analisi microbiologiche	54
4.3.4	Controllo nelle aziende di categoria A	56
4.3.5	Controllo nelle aziende di categoria B	56
4.3.6	Controllo nelle aziende di categoria C	56
4.3.7	Controllo nelle aziende di categoria D	56
5	COLLABORARE CON COMPETENZA CON LE AUTORITÀ ESECUTIVE	57
5.1	Dati e diritti degli organi di controllo	58
5.1.1	Diritto di controllo e di accesso	58
5.1.2	Obbligo di segretezza	58
5.1.3	Oggetto dei controlli	58
5.1.4	Campionature	58
5.2	Risultati, misure e penali	58
5.3	Compiti e diritti del titolare dell'azienda	59
5.4	Valore e ulteriore sviluppo delle linee guida BPIAR	59

6	APPENDICE	60
6.1	Basi giuridiche	61
6.2	Temperature massime per le derrate alimentari	62
6.3	Tempi massimi di conservazione consigliati	62
6.3.1	Tempi massimi di stoccaggio di prodotti conservati refrigerati	62
6.3.2	Tempi di magazzinaggio massimo in surgelatore	63
6.4	Dichiarazione volontaria degli allergeni	63
6.5	Norme sull'etichettatura delle derrate alimentari	64



0.1 Controllo autonomo nella legislazione in materia di derrate alimentari

Il controllo autonomo è un pilastro importante della legislazione svizzera in materia di derrate alimentari e interessa ogni persona che lavora in un'azienda alimentare.

La normativa si assicura che vengano messi in circolazione solo alimenti che rispettano la legislazione in materia di derrate alimentari. Un aspetto importante in questo frangente è la buona prassi procedurale, che contiene a sua volta la buona prassi igienica e la buona prassi produttiva. La buona prassi procedurale si prefigge l'obiettivo di garantire la sicurezza delle derrate alimentari attraverso procedure igieniche e tipiche del settore. Rientra nel controllo autonomo anche il concetto HACCP, sistema fondamentale di prevenzione attraverso cui i pericoli vengono riconosciuti, classificati e gestiti nell'ambito del controllo autonomo.

I requisiti minimi del controllo autonomo sono regolamentati in 3 leggi e oltre 30 ordinanze. Vi sono inoltre diverse pubblicazioni, linee guida HACCP e norme ISO e di altro genere. Poiché i contenuti vengono sempre adattati ai nuovi requisiti e alle nuove scoperte, è necessario aggiornarsi costantemente.

L'Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr) offre la possibilità di creare delle linee guida di settore. Queste devono essere approvate dall'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) e dovrebbero tenere conto di quanto segue:

- essere idonee ai fini dell'applicazione del sistema HACCP
- rispettare i principi del Codex Alimentarius¹
- accordarsi con le cerchie interessate

0.2 Obiettivo e scopo delle linee guida BPIAR

Per ogni azienda alimentare deve essere nominata una persona responsabile che si assicuri che i requisiti delle norme sulle derrate alimentari siano soddisfatti nell'ambito del controllo autonomo e che siano rilasciati unicamente alimenti che rispettano le leggi in materia. Le linee guida BPIAR costituiscono un supporto idoneo per poter soddisfare questi requisiti.

Con l'approvazione da parte dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV), le linee guida acquisiscono un carattere vincolante per le aziende e le autorità esecutive. In quanto strumento ausiliario per l'attuazione del controllo autonomo imposto dalla legge, con queste linee guida si intendono raggiungere i seguenti obiettivi:

- Definizione dei principali punti dell'organizzazione aziendale e delle responsabilità delle funzioni direttive
- Definizione dei requisiti di formazione generali e specifici per la persona responsabile e i collaboratori
- Una panoramica mostra le disposizioni di legge da rispettare
- Viene fornita una panoramica sui rischi e i punti di controllo critici CCP, sul loro monitoraggio e sulle misure da intraprendere
- La documentazione e l'attuazione del controllo autonomo dipendono dalla dimensione aziendale e dal rischio valutato attraverso il sistema HACCP
- Una panoramica mostra i punti principali per la collaborazione con le autorità di controllo

Affinché mantengano il loro carattere vincolante, le linee guida BPIAR vengono adattate in base all'evoluzione del diritto e approvate dall'USAV. In questo modo la persona responsabile può ottenere le informazioni sulle novità e sulle modifiche senza grandi sforzi e, laddove necessario, adeguare il concetto della propria azienda.

0.3 Fondamenti giuridici alla base delle linee guida BPIAR

Nella Legge sulle derrate alimentari (LDerr) si dispone che: «Chiunque fabbrica, tratta, deposita, trasporta, immette sul mercato, importa, esporta o fa transitare derrate alimentari od oggetti d'uso deve provvedere affinché siano rispettate le condizioni legali. È tenuto al controllo autonomo.»

Le presenti linee guida si basano pertanto sulla LDerr e sulle rispettive ordinanze esecutive, soprattutto sulle seguenti:

- Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso ODerr
- Ordinanza concernente le informazioni sulle derrate alimentari OID
- Ordinanza sui requisiti igienici ORI

Singole disposizioni dell'Ordinanza sulle dichiarazioni agricole ODAgr e dell'Ordinanza sulle misure di volume sono altresì parte integrante delle linee guida.

Per i presupposti tecnici del settore wellness e nella lotta contro gli insetti nocivi sono state considerate le disposizioni esecutive dell'Ordinanza sulla riduzione dei rischi inerenti ai prodotti chimici (ORRPChim). I requisiti posti all'acqua potabile e all'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico soddisfano le disposizioni dell'Ordinanza sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico (OPPD).

L'ambito di applicazione della legislazione sulle derrate alimentari non si estende o si estende solo in parte ai requisiti degli impianti e delle camere d'albergo in cui non vengono consumati pasti. Le disposizioni elencate nelle linee guida si basano pertanto su norme cantonali, su regolamenti di settore e su altre norme. Esse ripropongono gli standard definiti dalle associazioni di categoria interessate e non sono oggetto dell'approvazione da parte dell'USAV.

Una panoramica delle basi giuridiche è disponibile nell'allegato 6.1.

0.4 Lavorare con le linee guida

Durante l'attuazione del controllo autonomo in azienda è possibile procedere attenendosi alla sequenza dei capitoli.

Capitolo 1: Organizzare l'azienda, definire le responsabilità, garantire la formazione

In questo capitolo è fondamentale la designazione della persona responsabile, delle sue qualifiche e dei suoi obblighi. Inoltre, l'azienda sarà descritta mediante organigrammi e/o descrizioni aziendali. Sono disponibili descrizioni di posizioni lavorative per i collaboratori, oltre che un concetto di formazione

Capitolo 2: Comprendere e rispettare le disposizioni di legge (Buona prassi procedurale)

Le disposizioni di legge assicurano la buona prassi procedurale e sono articolate nei seguenti capitoli:

- Igiene personale, salute e regole di accesso
- Infrastruttura e impianti
- Manutenzione, pulizia e disinfezione, smaltimento
- Igiene in fase di produzione
- Trasporto
- Protezione dall'inganno e dichiarazione
- Tracciabilità e procedura sulla cessione di alimenti nocivi per la salute

L'applicazione pratica dei suddetti punti avviene qui mediante liste di controllo, istruzioni, ricette ecc., che non sono parte integrante delle presenti linee guida.

Capitolo 3: Individuare, controllare e gestire i pericoli (HACCP)

L'obiettivo di questo capitolo è l'individuazione e la gestione dei pericoli lungo le principali fasi del processo. I pericoli principali, le possibili cause e le misure per la rimozione dei pericoli (p.es. sotto forma di istruzioni) sono elencati nel capitolo e facilitano l'attuazione pratica. A seconda dell'offerta e della struttura per gli ospiti l'incidenza e la frequenza dei controlli può essere diversa.

¹ <https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/das-blv/kooperationen/internationale-institutionen.html>

Capitolo 4: Acquisire sicurezza attraverso il controllo e la documentazione

A seconda della dimensione dell'azienda questo capitolo descrive come deve essere effettuato il controllo autonomo. L'entità si orienta in base alle possibilità amministrative di un'azienda, ragion per cui un'azienda di più piccole dimensioni può regolamentare meno punti in forma scritta rispetto a un'azienda di più grandi dimensioni. Le aziende che, per effetto della loro offerta alimentare e della destinazione della struttura agli ospiti, presentano un rischio maggiore, sono comunque tenute a soddisfare ulteriori requisiti a livello di documentazione, indipendentemente dalla loro dimensione aziendale.

Capitolo 5: Collaborare con competenza con le autorità esecutive

In questo capitolo saranno illustrati la misura del controllo ufficiale e i diritti e doveri delle persone coinvolte. Si intende così creare una base per un dialogo costruttivo.

Regolare verifica del controllo autonomo

Il concetto di controllo autonomo dovrebbe essere verificato a intervalli regolari e, laddove necessario, adattato alle esigenze dell'azienda. Solo attraverso un sistema di controllo autonomo aggiornato e mediante le misure corrette e adeguate è possibile garantire la sicurezza delle derrate alimentari.

0.5

Mezzi ausiliari per l'attuazione

Le presenti linee guida offrono una panoramica sui pericoli, le misure di controllo e di altro genere, l'obbligo di documentazione a seconda delle dimensioni aziendali e delle disposizioni di legge.

Per l'attuazione pratica in azienda vengono messi a disposizione come ausili vincolanti i supporti per l'implementazione di GastroSuisse e hotelleriesuisse approvati dall'USAV. Informatevi presso la vostra federazione!

GastroSuisse
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zurigo
www.gastrosuisse.ch

hotelleriesuisse
Monbijoustrasse 130
3007 Berna
www.hotelleriesuisse.ch

CafetierSuisse
Bleicherweg 54
8002 Zurigo
www.cafetier.ch

SVG Associazione svizzera per gli ospedali, le case di cura, gli istituti sociali e la ristorazione collettiva
Marktgasse 10
4800 Zofingen
www.svg.ch



Obiettivo:

- Informazioni sull'azienda, la sua offerta, l'organizzazione, le responsabilità e le dimensioni sono fornite da una descrizione
- La persona responsabile è definita, il suo mansionario e le sue qualifiche sono stabilite
- L'azienda e la persona responsabile sono registrate presso le autorità esecutive cantonali
- La formazione di base e l'aggiornamento e approfondimento commisurati al livello dei collaboratori sono garantiti

1.1 Creare una panoramica dell'azienda

1.1.1 Descrizione dell'azienda

Per creare una panoramica dell'azienda, è necessaria una sua descrizione. La descrizione fornisce informazioni sui seguenti punti:

- Nome e indirizzo dell'azienda
- Telefono, fax, e-mail, sito web (homepage)
- Proprietari, affittuari/locatari, persona responsabile, rappresentanti (art. 73 ODerr)

- Tipo e dimensione dell'azienda, estensione dell'azienda (comprese sedi distaccate)
- Offerta, particolarità (p.es. servizio party, particolari tecnologie produttive, prodotti propri, cessione di alimenti preconfezionati, assistenza a stand gastronomici ecc.)
- Numero di collaboratori, quadri, apprendisti (tempo pieno e parziale)

1.1.2 Classificazione delle dimensioni aziendali relativamente all'entità del controllo autonomo

La classificazione delle dimensioni avviene in base al numero di collaboratori e dei pasti per ciascun servizio. Sono considerati collaboratori tutte le persone che, indipendentemente dalla loro funzione, hanno accesso ai

locali di produzione e per gli ospiti. Si parte da un equivalente al tempo pieno. Se i pasti per servizio e collaboratori non rientrano nella stessa categoria, l'azienda viene assegnata alla categoria superiore.

Categoria	Pasti per servizio, asporto compreso	Collaboratori	Esempi
A Grande	> 500	> 50	Hotel o azienda di ristorazione di grandi dimensioni, ospedali cantonali, cliniche di cura e riabilitazione
B Media	151 – 500	21 – 50	Hotel o azienda di ristorazione di medie dimensioni, case di riposo, mense scolastiche, allestimento banchetti
C Piccola	50 – 150	9 – 20	Piccola locanda o azienda di ristorazione
D Molto piccola	< 50	< 9	Piccola azienda di ristorazione, bar, caffè/tea room, osteria, buvette, chiosco, take away

Questa classificazione definisce l'organizzazione e l'estensione della documentazione del controllo autonomo nei punti da 4.2.1 a 4.2.4.

1.1.3 Valutazione del rischio e documentazione ampliata

Oltre alla dimensione dell'azienda, la documentazione si basa anche sulla struttura e sull'offerta per gli ospiti.

In presenza di uno dei punti menzionati sotto, l'azienda è tenuta a documentare per iscritto quanto disposto nel capitolo 2.4.5 relativamente alla gestione di derrate alimentari con particolari rischi per tutte le categorie:

- nell'azienda vengono serviti principalmente gruppi di popolazione sensibili (bambini e neonati, anziani, donne in gravidanza e persone con difese immunitarie indebolite)
- i piatti ad alto rischio, per esempio beefsteak tartare, carpaccio, sushi, piatti con uova crude o con pollame crudo (p.es. fondue chinoise, fonduta mongola, cappello tartare ecc.) costituiscono la maggior parte del fatturato

1.1.4 Obbligo di notifica e autorizzazioni

Chi gestisce derrate alimentari deve comunicarlo all'autorità esecutiva cantonale di competenza (ufficio chimico cantonale, ispettorato derrate alimentari). Per quanto riguarda la gestione delle bevande alcoliche, va indicata anche la forma commerciale (mescita, commercio al dettaglio) e il tipo di alcol trattato (superalcolici, vino, birra ecc.).

Importanti modifiche aziendali (p.es. nuovo responsabile, nuova direzione o una variazione strutturale) oppure la chiusura dell'azienda vanno notificate.

Sussiste altresì l'obbligo di notifica in caso di malattia (capitolo 2.1.2) e di cessione di alimenti che possono nuocere alla salute (capitolo 2.7.2).

A seconda delle disposizioni locali, sono necessarie autorizzazioni per l'azienda (stand occasionali, boulevard café, approvvigionamento acqua da propria linea ecc.).

Responsabile nei cantoni è di norma l'autorità locale.

Anche per la mescita di superalcolici è necessaria un'autorizzazione, che può essere richiesta presso le autorità cantonali.

1.2 Organizzazione, responsabilità nella fornitura di servizi

1.2.1 Entità della regolamentazione dell'organizzazione

Se la responsabilità aziendale è distribuita tra più sedi (p. es. acquisti, cucina, servizio, economia domestica, wellness, gestione sede esterna), è necessario produrre un organigramma e una regolamentazione delle responsabilità. Per l'azienda va nominata ai sensi dell'art. 73 ODerr una persona responsabile con indirizzo professionale in Svizzera.

1.2.2 Compiti e qualifiche della persona responsabile

La persona responsabile si adopera all'interno dell'azienda affinché i requisiti posti dalla legislazione sulle derrate alimentari siano rispettati. Deve svolgere i seguenti compiti:

Obbligo di controllo autonomo

- Garantire che i requisiti posti dalle norme sulle derrate alimentari siano soddisfatti a tutti i livelli del settore di attività e che vengano venduti solo alimenti rispondenti alla legislazione sulle derrate alimentari
- Attuazione e documentazione delle disposizioni definite in queste linee guida con un supporto per l'implementazione approvato
- Garantire un controllo autonomo efficace
- Controllo della qualità del prodotto attraverso la documentazione, campionatura e analisi in base al tipo di azienda
- Acquisizione e rinnovo delle autorizzazioni necessarie per l'azienda

Gestione igienica delle derrate alimentari

- Rispetto delle norme igieniche e obbligo di diligenza nella produzione e rilascio di derrate alimentari e garanzia di applicazione della buona pratica procedurale
- Manutenzione e pulizia dei locali, dei macchinari di trasporto e delle apparecchiature per la produzione di derrate alimentari
- Attuazione e controllo dell'igiene personale

Tracciabilità, protezione dall'inganno e dichiarazione

- Documentazione dell'origine e cessione di derrate alimentari
- Evitare l'inganno a danno dei consumatori attraverso una dichiarazione scritta e orale
- Garanzia dell'obbligo di informazione orale e scritto

Organizzazione

- Definizione delle responsabilità dei collaboratori
- Controllo e istruzione dei collaboratori in funzione delle loro attività
- Collaborazione con le autorità, soprattutto anche supporto in caso di ispezione
- Rispetto dell'obbligo di notifica alle autorità se è stato accertato che
 - più persone in azienda hanno contratto malattie trasmissibili (vedi cap. 2.1.2)
 - sono state cedute ai consumatori derrate alimentari che possono nuocere alla salute (vedi cap. 2.7.2)
- Regolamentazione del diritto di accesso nei locali dell'azienda e conduzione di animali

Qualificazione della persona responsabile

La persona responsabile può documentare le sue conoscenze della legislazione sulle derrate alimentari e in materia di igiene sotto forma di esame sull'argomento o con due anni di gestione aziendale di successo. Deve essere in grado di svolgere i compiti elencati in questo capitolo in modo tecnicamente corretto.

In diversi cantoni vigono altre disposizioni in materia di esami e formazione, che vanno rispettate.

1.3

Requisiti di formazione generali e specifici per i collaboratori

1.3.1

Qualificazione per tutti i collaboratori

I collaboratori possiedono una qualificazione commisurata al livello e al posto di lavoro. Le conoscenze si basano sui requisiti di seguito elencati.

Le attività formative vanno documentate.

1.3.2

Requisiti formativi generali

Chi gestisce derrate alimentari deve conoscere i rischi generali e avere conoscenze di base in materia di igiene. Queste comprendono i seguenti punti:

- I 5 punti principali dell'igiene in materia di derrate alimentari conformemente ai 5 punti chiave per alimenti più sicuri dell'OMS²
 - Garantire la pulizia
 - Separazione tra alimenti crudi, lavorati e rifiuti
 - Sufficiente riscaldamento e raffreddamento rapido degli alimenti
 - Conservazione in una zona sicura a livello di temperatura
 - Utilizzo di acqua potabile pulita e di materie prime e alimenti senza difetti
- Igiene personale, regolamentazione degli accessi, obbligo di notifica in caso di malattie (cap. 2.1)
- Effettuazione e documentazione del controllo autonomo, qualora responsabile in merito

1.3.3

Requisiti di formazione specifici Accettazione e stoccaggio delle derrate alimentari

- Fattori di rischio principali e loro gestione durante la consegna
- Mantenimento della catena del freddo e delle temperature di stoccaggio
- Procedure durante l'accettazione delle merci (come da istruzioni)
- Requisiti per i mezzi di trasporto
- Gestione degli imballaggi
- Gestione del magazzino

1.3.4 Requisiti di formazione specifici Produzione

- Fattori di rischio principali e loro gestione durante la produzione
- Interruzione del flusso di merci durante la produzione (compresa la prevenzione dell'introduzione di microorganismi attraverso i macchinari)
- Gestione corretta di tutte le sostanze allergeniche e prevenzione della contaminazione crociata
- Temperature da rispettare, soprattutto nella gestione di alimenti con particolari requisiti e rischi (es. CCP)
- Punti di comando e controllo, ovvero disposizioni attraverso ricette o istruzioni lavorative
- Manutenzione e pulizia di locali, dispositivi e macchinari
- Trattamento e smaltimento dei rifiuti

1.3.5 Requisiti di formazione specifici Servizio e trasporto

- Fattori di rischio principali e relativa gestione durante il trasporto e il servizio
- Misure di protezione della sicurezza nell'ambito del servizio, soprattutto nel self-service
- Temperature da rispettare e limiti temporali tra preparazione, vendita e consumo
- Obbligo di informazione orale relativamente alla composizione delle pietanze e degli ingredienti allergenici

1.3.6 Qualificazione dei collaboratori nell'area wellness

I requisiti si basano sull'Ordinanza DFI concernente l'autorizzazione speciale per la disinfezione dell'acqua delle piscine collettive (OADAP)³.

Sono necessarie soprattutto le seguenti conoscenze:

- Basi di tossicologia ed ecologia
- Legislazione sulla protezione dell'ambiente, della salute e dei lavoratori
- Misure sulla protezione dell'ambiente e della salute
- Utilizzo e smaltimento corretto dei disinfettanti
- Utilizzo corretto delle apparecchiature
- Alcuni cantoni hanno inoltre dichiarato vincolante la norma SIA 385/9 sull'acqua e gli impianti di trattamento nelle piscine collettive e ne pretendono la conoscenza

²http://www.who.int/foodsafety/areas_work/food-hygiene/5keys-poster/en

³<https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20041553/index.html>

2 COMPRENDERE E RISPETTARE LE DISPOSIZIONI DI LEGGE (BUONA PRASSI PROCEDURALE)



Le seguenti disposizioni di legge contengono misure per garantire la buona prassi procedurale. Sono un'importante parte integrante del controllo autonomo imposto dalla legge e servono a fare in modo che ai consumatori non vengano ceduti alimenti nocivi per la salute.

Obiettivo:

- Le disposizioni vigenti per la gestione e l'offerta sono note

2.1 Igiene personale, salute, regolamentazione di accesso

2.1.1 Igiene personale

Chi gestisce gli alimenti:

- rispetta le disposizioni relative all'igiene personale, si fa regolarmente la doccia, si tiene pulite le mani e i capelli, cura l'igiene del cavo orale
- si lava bene le mani con il sapone liquido:
 - prima di iniziare il lavoro e prima di iniziare ogni nuova attività lavorativa
 - dopo ogni interruzione lavorativa, uso della toilette e pausa sigaretta
 - dopo i lavori di pulizia e lo smaltimento dei rifiuti
 - dopo aver maneggiato oggetti sporchi o materiale di imballaggio
 - dopo aver maneggiato pesce, carne, pollame e uova freschi, frutta e verdura non mondate o dopo aver indossato guanti usa e getta
 - dopo aver avuto contatto con aree del corpo a rischio (naso, orecchi, capelli, parti intime), dopo aver tossito o starnutito
- utilizza detergenti per le mani come da istruzioni per l'uso del produttore
- per asciugarsi le mani utilizza un fazzoletto di carta usa e getta oppure un rotolo asciugamani in tessuto utilizzabile una sola volta⁴
- utilizza il disinfettante in determinate situazioni e solo su mani asciutte

Chi lavora nella produzione:

- copre i capelli (e, in caso di capelli lunghi, li tiene legati)
- la barba è curata
- utilizza il dopobarba o i profumi con moderazione
- tiene le unghie corte e pulite
- non utilizza né lacca per le unghie né unghie artificiali
- non indossa abiti o scarpe da strada
- indossa abiti e scarpe pulite e, laddove necessario, dei capi protettivi
- non indossa i capi protettivi, come grembiuli e copricapi, durante le pause o l'uso della toilette
- non indossa gioielli o bigiotteria visibile (fatta eccezione per fedi o fedine oppure piccoli orecchini puntiformi), orologi da polso e braccialetti, né porta altri piercing visibili

Regole di comportamento:

- Se si indossano guanti usa e getta, questi vanno utilizzati in modo mirato (per esempio per la lavorazione di alimenti pronti al consumo) e sostituiti spesso, soprattutto dopo aver interrotto un'attività
- Non tossire o starnutire sugli alimenti
- Non infilare le dita nel naso né grattarsi in altre parti del corpo
- Non strofinare le mani sugli abiti da lavoro
- Toccare gli alimenti solo con mani pulite e solo se davvero necessario
- Gli alimenti devono essere assaggiati solo con posate pulite (uso singolo), evitando ogni contaminazione alimentare crociata. Non conservare il cucchiaino per l'assaggio nella tasca della camicia o dei pantaloni
- Nei locali di produzione e nei magazzini in cui sono conservati gli alimenti vige il divieto generale di fumo e di consumo di alimenti. Sono escluse dal divieto di consumo di alimenti eventi speciali nell'area produzione, come gli «chefs table».

2.1.2 Salute

- Per le persone che soffrono di vomito, diarrea o di altre malattie trasmissibili attraverso le derrate alimentari, la manipolazione degli alimenti e l'ingresso in aree in cui sono presenti derrate alimentari sono in generale vietati
- Le persone interessate sono tenute a informare immediatamente i loro superiori sulle malattie e i sintomi (soprattutto vomito, diarrea e febbre). Se questi casi si manifestano di frequente, la persona responsabile lo segnala alle autorità di controllo
- Le persone con ferite, infezioni cutanee o altre ferite alla pelle possono esercitare le attività in cui entrano in contatto con gli alimenti solo indossando l'apposito bendaggio protettivo (cerotto impermeabile, guanto protettivo, bendaggio per dita ecc.)

2.1.3 Regolamentazione di accesso per aziende esterne all'azienda e per gli animali

- A eccezione dei locali pubblici, vige il divieto di accesso alle persone esterne all'azienda alle aree aziendali in cui vengono lavorati alimenti aperti. Le eccezioni e le relative condizioni (uso di scarpe speciali, mantelli, copricapi ecc.) vanno definite dalla persona responsabile
- Gli animali domestici vanno tenuti in generale lontani da tutti i locali in cui si trovano le derrate alimentari. Per i locali accessibili al pubblico la persona responsabile può autorizzare l'ingresso dei cani

2.2 Infrastruttura e impianti

2.2.1 Requisiti strutturali generali relativamente a locali e arredi

Le aziende alimentari dispongono oltre che della cucina e delle sale per gli ospiti anche dei seguenti locali e/o arredi, qualora ciò sia possibile a livello di spazio:

- un'area apposita per la ricezione delle merci
- spazio sufficiente per garantire uno stoccaggio perfetto dal punto di vista igienico (separazione, temperatura, aerazione ecc.)
- Le toilette e i guardaroba devono essere equipaggiati con acqua corrente calda e fredda, erogatori di sapone liquido, asciugamani usa e getta o rotoli di asciugamani in tessuto utilizzabili una sola volta. Laddove necessario, sono disponibili dei disinfettanti

- Le toilette non devono aprirsi direttamente sui locali in cui vengono maneggiati gli alimenti
- Locali per lo stoccaggio di rifiuti, detersivi e attrezzi di lavoro

La dimensione dei locali va adattata al concetto di produzione ovvero all'assortimento. I locali devono essere tenuti puliti e in buono stato e devono soddisfare i seguenti requisiti:

Requisiti generali

- Soffitti, pareti, pavimenti e arredi (p.es. scaffali) e superfici di lavoro devono essere tenuti in uno stato perfetto e sempre puliti. Sono facili da lavare e, se necessario, da disinfettare
- Le finiture delle pareti e dei pavimenti e gli zoccoli vanno tenuti intatti e stuccati completamente oppure dotati di fughe in silicone
- Le piastrelle difettose devono essere sostituite e i fori stuccati in modo pulito
- I fori di scolo sono strutturati in modo tale che né gli animali infestanti (es. insetti, roditori) né gli odori possano entrare nei locali

Aerazione

- Tutti i locali sono dotati di un'aerazione naturale o artificiale sufficiente
- Vanno evitate le correnti d'aria artificiali da un'area contaminata a un'area sana
- I sistemi di ventilazione sono installati in modo tale che i filtri e le altre parti che vanno sostituite o pulite siano accessibili facilmente

Illuminazione

- Tutti i locali sono dotati di un'illuminazione naturale o artificiale sufficiente, scale e corridoi compresi
- All'occorrenza vanno utilizzate tende da sole per la protezione dai raggi solari diretti

⁴ <http://www.bag.admin.ch/influenza/01120/01132/10108/10109/index.html?lang=de>

Impianti per la pulizia delle mani

- Nei locali in cui vengono lavorati gli alimenti è necessario predisporre sufficienti impianti dotati di acqua corrente calda e fredda, erogatore di sapone liquido, asciugamani di carta monouso, rotoli di asciugamani usa e getta o rotoli di asciugamani in tessuto utilizzabili una sola volta. Laddove necessario, sono disponibili anche dei disinfettanti

Protezione da insetti e parassiti

- Se lasciate le finestre, le porte o altre aperture aperte verso l'esterno, dovete evitare che entrino gli insetti o dovete montare delle zanzariere
- In caso di utilizzo delle zanzariere, è necessario fare in modo che queste possano essere rimosse facilmente per poter essere pulite
- Le zanzariere sono intatte, le aperture (strappi, graffi ecc.) vengono sigillate
- Se sussiste il pericolo che attraverso le porte o le finestre aperte possano entrare degli animali infestanti (es. insetti, roditori), queste devono rimanere chiuse

2.2.2

Requisiti specifici area ricezione merci

- L'area destinata alla ricezione merci è idonea per controllare gli alimenti e, all'occorrenza, per spostare le merci dall'imballaggio di trasporto a quello per la conservazione in magazzino
- Gli ausili necessari (termometro, bilancia ecc.) sono disponibili
- Sono disponibili possibilità di refrigerazione, che consentono la prosecuzione della catena del freddo anche quando la merce non viene accettata e quindi immagazzinata immediatamente. Se possibile, vanno previsti impianti di refrigerazione separati
- I percorsi di trasporto per gli alimenti sono definiti in modo chiaro e sono noti ai fornitori
- I trasporti attraverso la cucina vanno evitati
- I depositi di rifiuti e i depositi per gli imballaggi vuoti vanno separati sul posto dall'accettazione delle merci

2.2.3

Requisiti specifici magazzino

- I locali del magazzino hanno una capacità sufficiente
- I locali del magazzino sono dotati di scaffali idonei, facili da pulire
- I locali del magazzino per gli alimenti che non presentano particolari requisiti a livello di temperatura sono puliti, asciutti, privi di parassiti, protetti dalla luce del sole e ben aerati
- I locali refrigerati sono equipaggiati con i necessari dispositivi di refrigerazione e di misurazione della temperatura, al fine di rispettare e controllare le temperature massime previste
- I locali dei magazzini della cucina sono allestiti in modo tale che le merci non debbano essere fornite passando dai locali di produzione

2.2.4

Requisiti specifici produzione, cucina, ufficio, locali satelliti

- Sono disponibili superfici di lavoro sufficienti che consentono di lavorare in modo igienico
- Nei locali si è fatto in modo che gli alimenti siano conservati temporaneamente in modo ottimale e che la catena del freddo sia mantenuta
- Le zone pulite e sporche sono separate dal punto di vista sia spaziale sia temporale
- I macchinari fissi sono facilmente accessibili
- Per il prelavaggio/lavaggio delle stoviglie e per il lavaggio degli alimenti, se necessario e a seconda delle condizioni, vanno predisposti dei lavelli separati

2.2.5

Requisiti specifici punti vendita, punti di distribuzione

- I buffet self-service con pietanze servite aperte vanno tenuti puliti ed equipaggiati con l'apposita protezione parasputo.
- I locali per gli ospiti sono dotati oltre che di illuminazione ambientale anche di una luce chiara per le pulizie
- Le vetrine per la vendita dei prodotti sono realizzate con materiale idoneo e sono facili da pulire
- Per il mantenimento «a caldo» o «a freddo» sono disponibili i dispositivi necessari
- Le vetrine refrigeranti sono dotate di appositi strumenti di misurazione della temperatura, per controllare la temperatura massima prevista
- I banchi espositori aperti (refrigeratori e congelatori) hanno un contrassegno che delimita il riempimento massimo. Il termometro va posizionato allo stesso livello del contrassegno (art. 25 cpv. 7 risp. allegato 2 ORI)

2.2.6 Catering, stand gastronomici

- Stand gastronomici, tendoni, banchi di vendita auto-trasportati e simili sono strutturati in modo tale da evitare la contaminazione con gli insetti. Devono essere mantenuti puliti e in buono stato
- Sono disponibili impianti sanitari e i lavabi
- È disponibile acqua potabile a sufficienza
- Gli alimenti sono conservati e offerti in modo tale da evitare una contaminazione crociata ovvero un'influenza negativa sul prodotto (protezione con coperchio o schermo, paraspiro in caso di alimenti offerti aperti)
- Per gli alimenti facilmente deperibili è necessario disporre dei necessari dispositivi o dei macchinari per il mantenimento e la sorveglianza delle condizioni di temperatura corrette
- I rifiuti sono conservati e trasportati separatamente dagli alimenti

2.2.7 Materiali e oggetti come apparecchi, stoviglie e utensili da cucina

Materiali e oggetti

I materiali e gli oggetti che hanno un contatto diretto con gli alimenti (p.es. imballaggi, stoviglie, utensili per la cucina, apparecchi, posate ecc.) possono essere utilizzati unicamente se si tratta di utensili adatti al contatto con gli alimenti e che rispettano i requisiti dell'Ordinanza sui materiali e gli oggetti. Sono contrassegnati con lo scopo di utilizzo (p.es. «per uso alimentare») oppure con un simbolo, come si vede a sinistra, quando lo scopo di utilizzo non è ben chiaro.



Requisiti

- I materiali e gli oggetti che entrano in contatto con le derrate alimentari sono realizzati in materiali che non si corrodono e che sono facili da pulire. La pulizia e l'eventuale disinfezione avvengono regolarmente e a fondo
- I materiali e gli oggetti devono essere in uno stato perfetto e privi di difetti, fessure o simili
- Gli apparecchi e i macchinari sono installati in modo tale che sia possibile una pulizia profonda e che non si formino angoli morti (distanza da pavimento o parete). I passaggi tra materiali devono essere possibilmente continui e senza fessure. Se questo non è possibile, provvedere a sigillare la fuga, per esempio con del silicone
- La carta usata e la carta o cartone riciclabili non possono essere utilizzati come materiali di imballaggio per gli alimenti lavorati

2.2.8 Strumenti di misurazione e di prova

- Gli strumenti di misurazione (bilance, termometri) vengono utilizzati nel rispetto delle indicazioni del produttore. Sono protetti dall'uso improprio e dalla manomissione
- Gli strumenti di misurazione vengono controllati a intervalli predefiniti (p.es. annualmente) per garantire che funzionino alla perfezione
- Gli strumenti di misurazione utilizzati nei self-service per calcolare il prezzo finale vanno segnalati all'ufficio di verifica. Vengono controllati a intervalli regolari dal verificatore e rispondono ai requisiti dell'Ordinanza sulle misure di volume (941.210)
- Per bicchieri, misurini ecc. vengono rispettate le disposizioni di cui al capitolo 2.6.2

2.2.9 Requisiti specifici locali collaboratori, guardaroba e toilette

- Per l'igiene personale dei collaboratori sono disponibili i necessari spogliatoi e i bagni (se lo spazio lo consente, armadi separati per abiti da strada («sporco») e da lavoro («pulito»), nonché docce)
- Se vengono messi a disposizione locali relax o per consumare i pasti, questi devono essere sufficientemente grandi e attrezzati con sedie. Sono illuminati a sufficienza con luce naturale o artificiale e sono aerati
- Nei guardaroba e nei locali per i collaboratori tutto è in ordine
- Le toilette sono equipaggiate con lavabi, erogatori di sapone liquido, asciugamani usa e getta o rotolo asciugamani in tessuto utilizzabile una sola volta, sacchetti igienici e pattumiera. Laddove necessario, sono disponibili dei disinfettanti
- Le porte dei guardaroba e delle toilette non devono aprirsi direttamente sui locali in cui vengono maneggiati gli alimenti

2.2.10 Camere degli ospiti, piano

- Le camere degli ospiti comprensive di bagno e apparecchiature vanno tenute pulite e in buono stato
- L'ufficio ai piani, i magazzini e gli armadi sono tenuti puliti e in buono stato
- I corridoi e le scale sono sufficientemente illuminati. Non vengono lasciati in giro oggetti inutili
- Gli ascensori sono sottoposti a manutenzione a intervalli regolari
- Le vie di fuga e le uscite di emergenza sono contrassegnate, se necessario illuminate e non bloccate
- Le toilette e le docce pubbliche sono tenute pulite e in buono stato

2.2.11 Area spa e benessere

- Le misure per garantire il rispetto delle disposizioni cantonali sono definite nel piano delle pulizie
- La qualità dell'acqua (soprattutto il valore pH) e la concentrazione del disinfettante da utilizzare vengono controllate nei giorni di apertura della piscina due volte al giorno
- Il funzionamento dell'impianto di trattamento dell'acqua viene controllato quotidianamente e documentato per iscritto. Tutti gli impianti e i macchinari tecnici vengono controllati regolarmente e sottoposti a manutenzione secondo le disposizioni del produttore
- Area spa-benessere, comprese toilette, docce, spogliatoi, sdraio e area relax, sono sempre in uno stato perfetto dal punto di vista igienico
- Gli ospiti vengono informati per iscritto o verbalmente che non è consentito entrare con scarpe da esterni e che prima di ogni fruizione dei servizi benessere è obbligatorio farsi la doccia
- L'aggiunta di acqua fresca nella piscina è definita e documentata. La qualità dell'acqua è garantita da controlli conformi alle disposizioni dell'OPPD
- Detersivi alcolici e carta per la pulizia delle apparecchiature e dei solarium sono a disposizione degli ospiti
- Un controllo mirato e un piano di misure contro i rischi di annegamento e di altro genere sono garantiti e messi in atto

2.3

Manutenzione, pulizia e disinfezione, smaltimento

2.3.1

Approvvigionamento di acqua

- L'acqua presenta la qualità dell'acqua potabile. Costituisce eccezione l'acqua industriale, utilizzata come antincendio, per la produzione del vapore, il raffreddamento o per scopi analoghi. Quest'acqua viene convogliata in un sistema separato e contrassegnata come tale
- I macchinari per la produzione del ghiaccio sono allacciati al sistema dell'acqua potabile. Devono essere puliti e mantenuti regolarmente. Il ghiaccio viene estratto con apposite palette o mestoli, che devono anch'essi essere regolarmente puliti
- Per evitare la proliferazione della legionella, la temperatura del boiler in uscita dallo stesso deve essere di almeno 60 °C e l'acqua calda e fredda deve circolare sempre nella conduttura. I sistemi con temperature inferiori a 60 °C, per esempio con postazioni di acqua fresca, sono possibili, ma vanno riscaldati a 60 °C almeno una volta al giorno per un'ora (disinfezione). Altre procedure di disinfezione, per esempio la disinfezione chimica, possono essere utilizzate ai sensi dell'UFSP⁵
- I gestori degli impianti di approvvigionamento idrico devono informarsi almeno una volta all'anno sulla qualità dell'acqua potabile. Le informazioni possono essere acquisite di norma sulla homepage della relativa centrale idrica
- I requisiti microbiologici dell'acqua potabile vanno rispettati. I valori massimi sono riportati nell'allegato 5 dell'Ordinanza DPI sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico (OPPD)⁶

2.3.2

Acqua nelle piscine e nelle docce accessibili al pubblico

- Le modifiche strutturali nelle piscine e nelle docce accessibili al pubblico vanno segnalate alle autorità esecutive cantonali
- In caso di piscine accessibili pubblicamente almeno una persona deve disporre di un'autorizzazione speciale secondo l'Ordinanza DFI concernente l'autorizzazione speciale per la disinfezione dell'acqua delle piscine collettive
- I requisiti microbiologici dell'acqua della piscina vanno rispettati. I valori massimi sono riportati nell'allegato 5 dell'Ordinanza DPI sull'acqua potabile e sull'acqua per piscine e docce accessibili al pubblico (OPPD)⁶. Se i requisiti microbiologici dell'acqua della piscina possono essere rispettati solo attraverso risanamenti strutturali, questi devono essere effettuati entro il 30 aprile 2027

2.3.3 Manutenzione impianti di spillatura

- I gestori degli impianti di spillatura sono responsabili del perfetto stato e della regolare pulizia e manutenzione
- La manutenzione è documentata e comprovabile
- Per la spillatura vengono utilizzati fusti dotati di tacca

2.3.4 Pulizia e disinfezione

Disposizioni generali

- I locali, inclusi gli spazi sociali, gli arredi, gli oggetti, le apparecchiature, i macchinari e gli equipaggiamenti vengono puliti regolarmente e all'occorrenza disinfettati
- Si parte con un concetto di pulizia con i seguenti dati:
 - Cosa deve essere pulito
 - Quanto spesso deve essere pulito
 - Quale strumento viene utilizzato con quale concentrazione
 - Quali strumenti (p.es. pad) sono necessari
 - Se necessario, istruzioni relative all'equipaggiamento personale di sicurezza
- Per ogni area in cui si maneggiano le derrate alimentari è presente un piano di pulizie, che contiene i seguenti dati:
 - Quali oggetti devono essere puliti in quell'area e con quale frequenza
 - Visto della persona che ha effettuato le pulizie
- Le procedure di pulizia sono state insegnate
- Vengono rispettate le istruzioni per l'uso e le misure protettive del produttore
- Diversi lavori di pulizia vengono eseguiti con diversi strumenti ausiliari
- Gli strumenti per la pulizia come panni, pad, spazzole ecc. sono puliti e in buono stato. Se necessario vengono sostituiti quotidianamente e all'occorrenza cambiati. Gli strumenti per la pulizia umidi vengono conservati in modo tale che si asciughino rapidamente (p.es. appesi)
- I disinfettanti e i detersivi vanno conservati separatamente dalle derrate alimentari in appositi armadi chiusi o in locali dedicati

Disinfezione

- L'obiettivo della disinfezione consiste nel ridurre i microorganismi in modo tale che le superfici trattate o gli oggetti non costituiscono più un rischio per l'igiene
- La disinfezione avviene con il calore o con disinfettanti pensati specificatamente per le aree in cui vengono maneggiate derrate alimentari
- L'effettuazione della disinfezione viene documentata analogamente alla pulizia con un visto
- Una disinfezione efficace è sempre preceduta da una pulizia profonda

2.3.5

Parassiti (animali infestanti)

- I parassiti (cioè animali infestanti come insetti e roditori) vanno eliminati subito. La disinfestazione può avvenire solo mediante prodotti certificati da parte di personale tecnico specializzato o da parte di disinfestatori ufficiali
- Durante la disinfestazione è necessario accertarsi che non vengano contaminate le derrate alimentari

2.3.6

Postazioni di smaltimento

- I magazzini e i depositi di smaltimento sono separati
- La conservazione di rifiuti organici avviene se necessario in ambiente refrigerato e in contenitori chiusi
- I locali per la raccolta dei rifiuti sono strutturati e mantenuti in modo tale che siano puliti e privi di animali e insetti
- I rifiuti sono immagazzinati in modo tale da evitare i cattivi odori e che gli insetti e i parassiti non ne siano attratti
- I contenitori dei rifiuti sono apribili a pedale e richiudibili ermeticamente; sono facili da pulire ed eventualmente da disinfettare
- Lo smaltimento dei rifiuti va separato dalla ricezione, dai luoghi di produzione e di stoccaggio e avviene regolarmente

⁵ SIA Norm 385/1

⁶ SR 817.022.11

2.4 Igiene in fase di produzione

2.4.1 Disposizioni generali

- Le disposizioni sul rispetto dell'igiene sono definite, a seconda della dimensione aziendale, nella forma idonea (ricette, istruzioni di lavoro, manifesti, formulari di controllo ecc.)
- Le persone che lavorano con le derrate alimentari sono informate sulle disposizioni aziendali e possiedono le conoscenze tecniche necessarie per attuarle

2.4.2 Fornitura, accettazione della merce

- Per ogni fornitura vengono controllate la freschezza, le eventuali lacune igieniche, la datazione e la dichiarazione
- La temperatura di ingresso delle derrate alimentari refrigerate e/o surgelate viene controllata a campione
- La catena del freddo viene mantenuta
- Vengono accettate unicamente forniture in veicoli e imballaggi puliti
- Le derrate alimentari accettate vengono spostate ove possibile in imballaggi dell'azienda
- Le derrate alimentari difettose vengono respinte subito. Il fornitore riprende le derrate alimentari ed emette un bollettino di reso. Se una restituzione immediata non è possibile, le derrate alimentari difettose vengono contrassegnate con «bloccato» e vengono restituite o eventualmente smaltite in un secondo momento
- I documenti di consegna contengono nome e indirizzo del fornitore, se possibile il Paese di produzione, la data di consumo o quella entro la quale va utilizzato il prodotto e altri dati rilevanti per il rispetto delle disposizioni inerenti alla dichiarazione e alla tracciabilità
- I documenti di consegna firmati o i relativi documenti di controllo interni vengono conservati almeno un anno o fino al successivo controllo ufficiale
- In caso di grandi aziende si consiglia di concordare con i fornitori degli accordi scritti per garantire una quantità delle derrate alimentari invariabile nel tempo e il rispetto delle disposizioni della normativa sulle derrate alimentari. Vengono inoltre regolamentati chiaramente i rapporti commerciali fra entrambe le parti
- Se le derrate alimentari vengono ritirate direttamente presso il produttore, dal grossista o in negozio e quindi trasportate, valgono le stesse disposizioni dei fornitori. Se necessario, vengono definite per iscritto istruzioni speciali per i propri autisti

2.4.3 Stoccaggio

Requisiti generali

- Vengono immagazzinate solo derrate alimentari controllate
- Le derrate alimentari facilmente deperibili vengono refrigerate subito, congelate o surgelate
- Le casse previste per l'immagazzinaggio sul suolo, per esempio le cassette per le bevande, non vengono appoggiate sulle superfici di lavoro

Temperature

- Le indicazioni e i dati sulle temperature previsti dalla normativa sulle derrate alimentari e dal produttore vengono osservati e rispettati
- Il rispetto delle temperature viene controllato e documentato
- La catena del freddo non viene interrotta
- Le temperature massime previste per i diversi gruppi di derrate alimentari sono elencate nel capitolo 6.2

Imballaggio

- Le derrate alimentari vengono confezionate in imballaggi idonei, puliti e intatti
- Vengono utilizzati unicamente imballaggi e materiale d'imballaggio consentito per le derrate alimentari
- Utilizzare solo imballaggi puliti e, se possibile, aziendali

Dicitura, datazione

- Tutte le derrate alimentari che non vengono consegnate il giorno di produzione vengono munite di data
- Gli alimenti imballati, di produzione propria o travasati sono contrassegnati con i seguenti dati: data di produzione o scadenza, quando la tracciabilità non può essere garantita, il produttore o fornitore, il Paese di origine ovvero area di cattura FAO in caso di carne e pesce, eventualmente indicazione di allergeni
- Nelle confezioni singole di grandi contenitori (p.es. un cartone con 12 lattine) si controlla se la data e la dichiarazione siano riportate anche nella confezione singola. All'occorrenza, questa va integrata
- Nel caso di alimenti che vengono surgelati, vanno riportati la data di surgelazione, la denominazione tecnica, la data di produzione e di conservazione, eventuali indicazioni di allergeni e Paese di origine di carne e pesce

Separazione

- Le derrate alimentari crude e quelle già lavorate (rispettivamente pure/impure) vengono separate spazialmente le une dalle altre. Se questo non dovesse essere possibile, la separazione avviene all'interno del magazzino (p.es. puro sopra/impuro sotto, oppure puro a sinistra/impuro a destra). Per evitare una contaminazione crociata, le derrate alimentari devono essere imballate e coperte/protette in modo corretto
- Le derrate alimentari non devono influenzarsi negativamente durante l'immagazzinaggio
- Nei locali destinati alle derrate alimentari non vengono conservati detersivi e prodotti chimici

Ordine

- Le merci più vecchie vengono messe davanti a quelle nuove (first in – first out)
- I gruppi di derrate alimentari vengono conservati insieme
- Le quantità ordinate vanno adeguate alla capacità del magazzino
- Non posizionare le derrate alimentari sul pavimento
- Le confezioni aperte vanno chiuse bene e va riportata la data di apertura
- Gli imballaggi vuoti vanno smaltiti
- Gli imballaggi/scatole vanno impilati puliti. La dicitura va collocata idealmente davanti

Scadenze di consumo

- Gli alimenti con data di scadenza devono essere consumati entro la scadenza. Le derrate alimentari scadute vengono smaltite
- In caso di prodotti pronti è necessario tenere conto della scadenza indicata dal produttore
- Le derrate alimentari con data di scadenza/termine minimo di conservazione già oltrepassato possono essere utilizzate a propria responsabilità e dopo un esame preliminare organolettico-sensoriale: va definito chi può prolungare la data di scadenza, secondo quali criteri (es. analisi di laboratorio) ed entro quando va consumato l'alimento. La nuova data va riportata sulla confezione

2.4.4

Produzione di derrate alimentari

Disposizioni generali

- Se vengono imballati gli alimenti, viene prestata attenzione alla pulizia e viene utilizzato solo materiale di imballaggio idoneo
- La lavorazione delle derrate alimentari crude è separata a livello di spazio o di tempo dalla lavorazione di prodotti semifiniti o finiti
- Viene evitata la contaminazione crociata dovuta a taglieri sporchi. Questo può avvenire per esempio usando un concetto di colori per diversi gruppi alimentari oppure lavando i taglieri in lavastoviglie e utilizzando un tagliere pulito all'inizio di ogni nuova attività
- Durante la preparazione, anche preliminare, delle derrate alimentari la catena del freddo può essere interrotta solo brevemente (per esempio al massimo per 15 minuti). Le derrate alimentari in questo modo non vengono alterate negativamente e non rischiano di danneggiare la salute del cliente
- Le procedure lavorative sono regolamentate ed è garantito il controllo relativamente al loro rispetto. Particolare cura va adottata nei siti produttivi in cui vengono lavorate derrate alimentari con particolari rischi, alimenti crudi compresi
- La contaminazione crociata (propagazione di agenti contaminanti e allergeni) viene evitata mediante una separazione spaziale e/o temporale, la pulizia della postazione di lavoro e degli utensili dopo la conclusione del lavoro con gli allergeni e rispettando l'igiene personale (soprattutto delle mani)
- Gli utensili come fruste, palette di gomma, cucchiai e altri utensili e apparecchi, vengono utilizzati solo se sono perfettamente puliti e in buono stato
- Le derrate alimentari trattate provenienti da diversi carichi non vengono mescolate

Ricette e modalità di preparazione

- Se possibile sono disponibili le ricette. Se necessario, queste vengono integrate con indicazioni sugli allergeni e sull'impostazione di macchinari e/o impianti (p.es. temperatura del forno) e con informazioni sui tempi
- In caso di cottura sotto vuoto vanno predisposte le disposizioni igieniche e le ricette. È garantito il raffreddamento veloce nell'abbattitore o acqua gelata a meno di 5 °C nel più breve tempo possibile
- In caso di cottura a bassa temperatura vengono definite e rispettate la temperatura del forno e interna (a cuore dell'alimento) e altre impostazioni necessarie. Vengono verificati i requisiti microbiologici per la cottura sottovuoto (ORI All.1)
- Il sensore della temperatura interna è pulito e funzionante. Va disinfettato prima dell'uso
- Sifone emulsionatore per schiume calde (p.es. Kisag)
 - Prima di riempirlo, lavarlo con acqua calda (> 80 °C)
 - Prepararlo solo per l'uso immediato
 - Mantenimento a caldo (bagnomaria o rechaud) per almeno +65 °C (max. 3 ore)
 - Effettuare regolarmente lavaggi intermedi delle tasche da pasticcere (sac à poche) e proteggere la bocchetta in modo igienico in caso di non uso temporaneo
 - Smontare completamente il sifone emulsionante dopo l'uso secondo le istruzioni del produttore e lavare a fondo

Raffreddare, congelare e scongelare gli alimenti

- Il congelamento delle derrate alimentari preparate va effettuato con le attrezzature adatte e con la procedura idonea. Le apparecchiature sono pulite, va evitato il contatto diretto delle mani con gli alimenti
- Le derrate alimentari vengono raffreddate attivamente e non vanno lasciate a temperatura ambiente
- Le derrate alimentari vengono raffreddate entro 90 minuti da 65 °C a meno di 5 °C
- Gli alimenti surgelati vengono scongelati in frigorifero, coperti, su una griglia per scongelare dotata di vaschetta raccogliacqua
- Se è necessario scongelare per un utilizzo immediato, lo scongelamento avviene in un contenitore ben sigillato sotto acqua corrente fredda o in un dispositivo apposito con modalità scongelamento. Il liquido da scongelamento viene smaltito
- I prodotti scongelati sono contrassegnati con la data di scongelamento e di scadenza

- Per la conservazione in surgelatore viene utilizzato del materiale di partenza senza difetti prima del decorrere della data di scadenza o del termine minimo di conservazione. Le derrate alimentari vengono confezionate in modo idoneo e contrassegnate.
- La procedura di congelamento avviene rapidamente a -18 °C o a temperature inferiori. Le disposizioni relative alla temperatura di cui al capitolo 6.2 vengono rispettate

Cottura, rigenerazione e mantenimento al caldo delle derrate alimentari

- In caso di preparazione e rigenerazione/riscaldamento di derrate alimentari, si raggiunge una temperatura interna di almeno 70 °C e la si mantiene per almeno 3 minuti. Vi sono eccezioni, per esempio carne macellata con cottura media
- La rigenerazione o il riscaldamento dei piatti avviene attraverso i dispositivi idonei o le procedure adatte
- Le pietanze cotte, che non vengono consumate subito, sono mantenute calde a una temperatura interna di almeno 65 °C per un massimo di 3 ore. La temperatura interna viene misurata a campione. Vengono definite delle misure correttive su come procedere in caso di discrepanze

Olio/grasso di frittura

- L'olio di frittura viene controllato regolarmente e, all'occorrenza, sostituito. Il controllo avviene ove possibile mediante un test rapido specifico (prestare attenzione alle indicazioni del produttore) oppure mediante tester elettronici (valore massimo quote polari: 27 %).
- Quando si frigge non deve essere superata la temperatura massima di 175 °C
- Viene utilizzato l'olio o il grasso di frittura idoneo

2.4.5 Utilizzo di alimenti con rischi particolari

Generalità

Per i piatti contenenti alimenti con rischi particolari esistono ricette o istruzioni di lavorazione precise. Vanno definiti soprattutto i seguenti punti:

- Gestione della temperatura
- Istruzioni per la preparazione ed eventuale stoccaggio intermedio
- Tempi di preparazione
- Indicazioni specifiche per l'utilizzo di apparecchiature e utensili da cucina
- Disposizioni specifiche relativamente all'igiene personale e alla pulizia/disinfezione

Carne macinata (cruda)

- Temperatura alla consegna < 2 °C
- Magazzinaggio a una massima + 5 °C; (attenzione alla protezione antigoccia) ovvero lavorare il giorno stesso della consegna (prestare attenzione alla data di scadenza!)
- La carne macinata surgelata non deve essere congelata nuovamente dopo lo scongelamento
- Lavorazione su superfici pulite (acqua calda, detersivo) e con mani pulite (ev. guanti usa e getta)
- Consumare i prodotti con carne macinata cruda il giorno stesso della produzione

Pollame

- Il pollame crudo e il sugo del pollame crudo non devono entrare in contatto con altri alimenti od oggetti
- Gli utensili vengono lavati e disinfettati dopo l'uso
- Esistono tagliere speciali per il pollo crudo
- La lavorazione avviene con mani pulite, eventualmente con guanti usa e getta. Dopo la lavorazione con pollame crudo le mani vengono lavate e disinfettate
- La propagazione dei germi dalla carne di pollame cruda a quella cotta viene evitata utilizzando supporti e oggetti diversi

Pesce, mitili e molluschi

- I mitili vivi non devono più essere immersi nell'acqua
- I prodotti a base di pesce congelati e non imballati vengono sistemati sul ghiaccio. Va evitata la contaminazione con l'acqua prodotta dallo scioglimento del ghiaccio
- I prodotti a base di pesce che vengono consumati crudi e i pesci affumicati a freddo o marinati crudi vengono surgelati a una temperatura di -20 °C per almeno 24 ore al fine di eliminare i parassiti (attenzione: valutare in base alla propria analisi dei rischi, poiché alcuni parassiti richiedono un abbattimento per un tempo maggiore). Se il prodotto è già stato surgelato una volta al fine di eliminare i parassiti, non è necessario surgelarlo una seconda volta
- La pulizia dei mitili e dei molluschi avviene con mani pulite e in condizioni igieniche perfette. Evitare qualsiasi tipo di contaminazione crociata
- Decapodi vivi: ove previsto procedere come da OPAN

Latte e panna

- Il latte crudo e la panna cruda non possono essere ceduti direttamente né utilizzati per la produzione di pietanze fredde
- La panna montata viene preparata poco prima della vendita (per le piccole quantità si consiglia la produzione in sifoni per panna oppure l'utilizzo di bombole di panna). I contenitori e le apparecchiature pulite devono essere lavati bene con l'acqua calda e sapone, risciacquati e possibilmente disinfettati prima del riempimento. La boccia, analogamente, va lavata con acqua calda prima e dopo l'utilizzo
- I sifoni per panna riempiti all'interno dell'azienda vengono conservati in ambiente refrigerato e utilizzati entro un giorno. I barattoli di panna acquistati e già aperti devono essere puliti, conservati e consumati secondo le indicazioni del produttore

Uova

- Le uova vengono conservate a temperatura costante e protette dai raggi del sole e dagli odori forti. Una volta raffreddate e dopo il 21° giorno dalla deposizione vanno conservate in ambiente freddo
- Per i piatti con uova crude che non vengono riscaldati o vengono riscaldati solo in parte (p.es. maionese, tartara, mousse ecc.) vanno utilizzate uova freschissime o preferibilmente pastorizzate
- Le uova crude, i gusci d'uovo o i cartoni delle uova non devono provocare contaminazioni crociate

2.4.6

Gestione degli alimenti che possono scatenare allergie o intolleranze

- Nelle ricette, nelle liste o negli altri ausili idonei è definito in quali piatti o ingredienti sono contenuti alimenti allergenici (ovvero che possono scatenare allergie o intolleranze)
- Nell'utilizzo di alimenti o con ingredienti allergenici viene impedita la contaminazione di altri alimenti utilizzando utensili diversi (p.es. tagliere, coltelli, mestoli)
- Durante la preparazione e il servizio di pietanze per persone che soffrono di allergie o intolleranze vanno assolutamente rispettati i dati comunicati dall'ospite
- L'obbligo di informazione verbale sugli alimenti o sulle pietanze che possono scatenare allergie o intolleranze è assicurato. Se necessario, le informazioni sono disponibili per i collaboratori anche per iscritto
- Dare priorità temporale nel caso di preparazioni di pietanze senza allergeni

2.4.7 Vendita e servizio

- Vengono serviti piatti piccoli e regolarmente sostituiti
- Durante i buffet viene costantemente controllata la pulizia e completezza dello stesso
- Per il self-service vengono messe a disposizione posate adeguate per servirsi e, se necessario, del materiale di imballaggio
- Per le porzioni e la preparazione dei piatti vengono messi a disposizione strumenti e posate pulite
- Il pane che viene tagliato dai commensali stessi viene protetto da un panno o da un tovagliolo. Questo non deve presentare residui di detersivo né rilasciare profumo. Possono essere utilizzati tovaglioli di carta usa e getta
- Le pietanze possono essere tenute calde al massimo per 3 ore a una temperatura minima di 65 °C. La temperatura interna viene controllata a campione e documentata. Vengono definite delle misure su come procedere in caso di discrepanze
- Le derrate alimentari facilmente deperibili vengono offerte raffreddate con il ghiaccio o raffreddate a una temperatura massima di 5 °C

2.4.8 Produzione eccessiva e utilizzo dei residui

- La quantità di rifiuti e di residui va contenuta il più possibile
- Spetta a una persona esperta di derrate alimentari, per esempio lo chef di cucina, decidere se i residui, di preparazioni non servite, possano essere riutilizzati o meno
- Durante il riutilizzo dei residui viene garantita la loro qualità perfetta e la tracciabilità
- I residui non vengono mescolati ai prodotti freschi
- La dichiarazione degli allergeni e dell'origine viene garantita anche dopo il riutilizzo dei residui
- I residui di buffet o tavoli non ispezionati e i residui di alimenti facilmente deperibili offerti non raffreddati vanno smaltiti

2.4.9 Smaltimento

- I residui alimentari e altri residui in locali aziendali vengono raccolti in contenitori sigillabili nei luoghi previsti
- I contenitori dei rifiuti vengono svuotati regolarmente e sempre alla chiusura del locale
- I rifiuti vengono separati e smaltiti nel rispetto delle procedure ecologiche. Dallo stoccaggio intermedio allo smaltimento va garantita una procedura igienica (temperatura, separazione dal luogo di produzione, protezione dagli insetti)
- Quando si passa dal lavoro con i rifiuti alla produzione va prestata particolare attenzione all'igiene personale (abbigliamento e lavaggio delle mani)
- I residui alimentari di origine animale non devono essere utilizzati per la produzione di foraggio

2.5 Trasporto

2.5.1 Veicoli per il trasporto e imballaggi

- I veicoli per il trasporto e gli imballaggi sono puliti e in buono stato. Sono facili da lavare e, se necessario, da disinfettare
- I mezzi di trasporto utilizzati alternativamente per le derrate alimentari e per altre merci devono essere puliti prima del trasporto delle derrate alimentari in modo tale da poter garantire un trasporto igienico. Si consigliano i veicoli a due zone
- I veicoli per il trasporto e gli imballaggi utilizzati per il trasporto delle derrate alimentari che devono rispettare determinate temperature sono strutturati in modo tale che le disposizioni possano essere rispettate e che sia possibile il monitoraggio della temperatura di trasporto. La loro manutenzione avviene secondo le disposizioni del produttore

2.5.2 Trasporto interno all'azienda

- La temperatura di trasporto da $> 65^{\circ}\text{C}$ per gli alimenti caldi e $< 5^{\circ}\text{C}$ per gli alimenti facilmente deperibili va mantenuta
- I tempi di trasporto devono essere più brevi possibili
- Le derrate alimentari vengono trasportate in contenitori idonei e protette (coperte)
- All'occorrenza, le temperature vengono controllate e documentate all'arrivo

2.5.3 Trasporto esterno all'azienda

- La temperatura di trasporto di $> 65^{\circ}\text{C}$ per le derrate alimentari calde e di $< 5^{\circ}\text{C}$ per le derrate alimentari facilmente deperibili nonché le temperature massime previste specificatamente nel capitolo 6.2 vengono rispettate
- Le temperature vengono controllate e documentate all'arrivo presso il luogo di lavorazione o di consumo
- I tempi di trasporto devono essere più brevi possibile
- Le derrate alimentari sono conservate in contenitori idonei e coperti. La contaminazione durante il trasporto va evitata
- Se le derrate alimentari vengono ritirate direttamente presso il produttore, dal grossista o in negozio e quindi trasportate, valgono le stesse disposizioni dei fornitori. Se necessario, vengono definite per iscritto istruzioni speciali per i propri autisti e fornitori

2.6 Protezione dall'inganno e informazioni

2.6.1 Protezione dall'inganno

Per attenersi alla protezione dall'inganno è necessario osservare i seguenti punti:

- Tutti i dati sulle derrate alimentari devono essere a disposizione e corrispondono alla situazione reale
- La presentazione, l'etichettatura e l'imballaggio non devono trarre in inganno il consumatore
- Sono ingannevoli soprattutto i dati e le presentazioni che possono indurre il consumatore a farsi idee sbagliate su produzione, composizione, caratteristiche, tipo di produzione, durata, origine, effetto particolare e valore della derrata alimentare
- Le imitazioni, per esempio formaggi simili, devono essere contrassegnate in modo tale che i consumatori le riconoscano e possano distinguerle dal prodotto con cui potrebbero essere confuse
- Le merci che non sono derrate alimentari non devono essere conservate, cedute, contrassegnate o prezzate in modo tale da essere confuse con derrate alimentari
- La protezione dall'inganno deve essere garantita sia mediante dati scritti sui menù dei cibi e delle bevande sia mediante raccomandazioni verbali da parte dei collaboratori

2.6.2 Etichettatura/identificazione

Requisiti generali

Una panoramica con tutti i dati che devono essere messi a disposizione dei consumatori è disponibile nel capitolo 6.5. In caso di alimenti preconfezionati, questi dati devono essere disponibili in forma scritta. In caso di alimenti offerti aperti è possibile rinunciare all'indicazione scritta, qualora le informazioni siano garantite in modo diverso (verbalmente, menù, manifesti ecc.).

Definizione di derrate alimentari offerte aperte

Si intendono derrate alimentari offerte aperte (sfuse):

- Derrate alimentari senza confezione
- Prodotti realizzati artigianalmente da aziende gastronomiche e preconfezionati ai fini della vendita diretta ai consumatori, nei quali non siano state intraprese misure per prolungarne la conservazione. Non è rilevante se sia necessario rompere la confezione o un sigillo per accedere al prodotto

Dati scritti in alimenti offerti aperti

Sui manifesti, sui menù del cibo e delle bevande vanno sempre apportati per iscritto i seguenti dati:

- Il Paese di origine della carne e del pesce. Nel pesce pescato in mare va indicata la zona di cattura FAO (p.es. Mediterraneo, Oceano Indiano occidentale), nel caso del pesce da allevamenti va indicato il Paese di origine
- L'indicazione «Può essere stato prodotto con stimolatori di crescita ormonali» e/o «Può essere stato prodotto con stimolatori di crescita non ormonali, come antibiotici» in caso di carne o preparati a base di carne provenienti da un Paese in cui questi stimolatori di crescita sono consentiti. Le informazioni sono riportate sull'etichetta o sul bollettino di consegna. Al seguente link la Confederazione mette a disposizione un elenco con l'obbligo di dichiarazione specifico del Paese: <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20160155/index.html>
- Carne di conigli domestici: «Da forma di allevamento non consentita in Svizzera», se la carne proviene da un Paese in cui questi metodi di produzione sono consentiti
- Se le uova provengono da un Paese corrispondente, l'indicazione «Da allevamento in batteria non consentito in Svizzera»
- Informazione su prodotti modificati geneticamente o su prodotti trattati con radiazioni ionizzanti
- Disposizioni sulla cessione di alcolici ai giovani, si veda capitolo 2.6.4
- Prezzo e IVA
- Indicazione che è possibile ottenere informazioni orali sugli ingredienti che possono scatenare allergie o altre reazioni indesiderate:
«Gentile ospite,
su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono scatenare allergie o intolleranze.
Il ristoratore»

Particolari indicazioni sulle dichiarazioni

- Vino: indicazione del Paese di produzione, qualora questo non sia riconoscibile dalla denominazione
- Latte: se il latte utilizzato proviene da mammiferi diversi dalle mucche (p.es. pecora, capra), questo va dichiarato chiaramente (p.es. latte di pecora, latte di capra)
- Uova: le uova che non provengono dalle galline vanno contrassegnate con il tipo di animale di provenienza, p.es. uova di quaglia
- Insetti: possono essere utilizzati solo insetti da allevamento autorizzato. Possono essere utilizzati solo se surgelati, riscaldati o trattati con un'altra procedura che elimina i germi vegetativi. Gli insetti possono essere venduti interi, tritati o macinati.

Dato che possono scatenare allergie, per ragioni di responsabilità civile dei prodotti, si consiglia di apportare la seguente indicazione: «Le persone allergiche a molluschi e crostacei e/o agli acari possono sviluppare reazioni allergiche quando consumano insetti.»

Per quanto riguarda l'etichettatura, vale quanto segue:

- Indicazione in forma pura (come animale intero):
denominazione comune e scientifica, p.es. locusta frita (Locusta Migratoria)
- Indicazione come ingrediente (p.es. in forma tritata):
denominazione comune, p.es. panino con tenebrione mugnaio

Possono essere forniti anche altri dati facoltativi, come per esempio:

- «vegetariano» oppure «latto-ovo-vegetariano», qualora siano contenuti solo alimenti vegetali, uova, latte, prodotti a base di latte o miele
- «ovo-vegetariano» se sono contenuti solo alimenti vegetali, uova e miele, ma non latte né prodotti a base di latte
- «latto-vegetariano» se sono contenuti solo alimenti vegetali, latte e prodotti a base di latte e miele, ma non uova
- «vegano» se sono contenuti solo alimenti vegetali
- «senza glutine» se il piatto pronto al consumo ha un contenuto di glutine massimo di 200 mg per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo
- «senza lattosio» se il piatto pronto al consumo ha un contenuto di meno di 1 g di lattosio per chilogrammo o litro di derrata alimentare pronta al consumo

I dati devono essere corretti e non devono indurre il consumatore all'inganno

Indicazione delle quantità, suddivisione dei contenuti

- Vendita di bevande sfuse: in caso di vendita di bevande pronte, come latte freddo, bevande miste, birra, aperitivi ecc. è prevista l'indicazione della quantità. La vendita delle bevande sfuse può avvenire solo in fusti che sono stati controllati e timbrati dalle autorità competenti o che sono muniti di tacca di livello, di indicazione del contenuto nominativo e di un contrassegno riconosciuto dall'Ufficio federale di metrologia (METAS)
- Non è necessaria l'indicazione delle quantità per
 - bevande calde, cocktail e bevande allungate con acqua o mescolate con ghiaccio
 - pietanze non self-service che vengono prezzate a seconda del peso

Misurini, recipienti graduati

- Le bevande versate con i misurini vengono servite in bicchieri contrassegnati ufficialmente
- I recipienti graduati (p.es. nella vendita del whisky) sono consentiti se tarati e utilizzati dall'ospite
- Le bottiglie in vendita sono tarate
- Se il prezzo viene determinato in base alla merce acquistata, gli strumenti di misurazione devono rispettare i requisiti dell'Ordinanza sulla verifica. Va tolta la tara (p.es. per i contenitori)

Informazioni sul prezzo

- Conformemente all'Ordinanza sull'indicazione dei prezzi, i prezzi vengono indicati in forma confrontabile, per il consumatore finale (ospite) in caso di merci misurabili viene indicato il prezzo di base, in caso di merci preconfezionate il prezzo di base e il prezzo al dettaglio. Per prezzo di base si intende il prezzo al chilogrammo, al grammo o al litro e decilitro. Il prezzo al dettaglio è il prezzo da pagare effettivamente per una porzione
- Nell'indicazione del prezzo per le bevande di ogni tipo è visibile a quale quantità fa riferimento il prezzo
- Per la configurazione del prezzo delle bevande alcoliche e analcoliche vengono applicate le disposizioni cantonali (sciroppi)
- Negli hotel il prezzo per il pernottamento viene fornito verbalmente all'arrivo del cliente o per iscritto indicando il prezzo con o senza colazione, per la mezza pensione o la pensione completa

2.6.3

Etichettatura nei distributori automatici e nella tecnica di comunicazione a distanza

Distributori automatici

Poiché i consumatori devono essere informati sui dati necessari del prodotto anche nei distributori automatici, questi vanno indicati per iscritto. I requisiti sono regolamentati nel capitolo 6.5. I dati devono essere messi a disposizione al momento della consegna, ovvero quando il prodotto viene prelevato dal distributore.

Tecnica di comunicazione a distanza

Per tecnica di comunicazione a distanza si intende ogni strumento di comunicazione che porta alla stipula di un contratto, senza che vi sia la presenza fisica del fornitore e del consumatore, per esempio un tool di ordinazione online o un webshop.

Se vengono offerte derrate alimentari non preconfezionate, per esempio la pizza, è necessario fornire informazioni in egual misura, come descritto nel capitolo 2.6.2.2 e seguenti. In caso di vendita di derrate alimentari preconfezionate, come barrette di cioccolato, chips e simili, è necessario disporre delle informazioni di cui al capitolo 6.5.

In caso di derrate alimentari non preconfezionate e preconfezionate le rispettive informazioni devono essere disponibili prima che i consumatori acquistino un prodotto

2.6.4

Vendita di alcolici ai giovani

- Mediante un manifesto va chiarito che l'età minima per la vendita di birra, vino e sidro è di 16 anni e che l'età minima per la vendita di liquori, aperitivi e alcopop è di 18 anni
- I collaboratori sono istruiti e in caso di dubbio chiedono che sia esibito un documento di identità

2.7 Tracciabilità, procedura durante la cessione di alimenti nocivi per la salute

2.7.1 Tracciabilità

Chi tratta derrate alimentari deve comunicare all'autorità esecutiva cantonale di competenza:

- Da chi vengono acquistati i prodotti (fornitori)
- A chi sono stati forniti (clienti); costituisce eccezione la vendita diretta ai consumatori

I documenti necessari devono essere conservati almeno finché il prodotto non sia stato consumato.

2.7.2 Procedura da seguire dopo la vendita di alimenti nocivi per la salute

Se si accerta che sono stati venduti alimenti che possono nuocere alla salute o se si suppone che delle malattie causate da derrate alimentari siano collegate all'azienda alimentare, va informata l'autorità esecutiva cantonale di competenza. Vanno seguite le istruzioni dell'autorità.

3 INDIVIDUARE, CONTROLLARE E GESTIRE I PERICOLI (HACCP)



Obiettivo:

- I pericoli presenti nell'azienda sono riconosciuti
- Il controllo e la gestione dei pericoli sono garantiti
- In caso di pericoli non gestiti, è necessario definire delle misure

vengono elencati possibili pericoli (p.es. proliferazione di microorganismi) e viene definito come sia possibile evitare il pericolo (p.es. un processo di cottura che elimina i microorganismi) o ridurlo a livelli accettabili. Questa produzione sempre uguale, chiamata processo, garantisce che il rischio nel prodotto finale sia ridotto a una misura accettabile («Il prodotto è sicuro»).

3.1 Termine e metodo HACCP

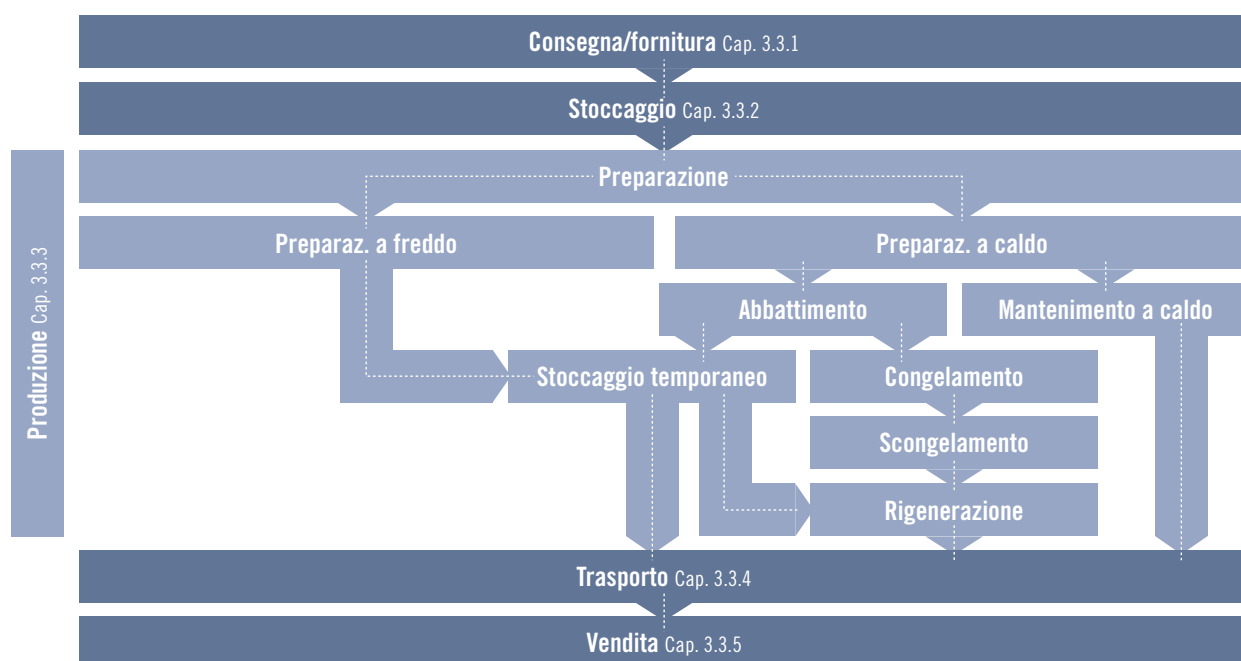
HACCP è l'acronimo di «Hazard Analysis and Critical Control Points», che può essere tradotto con «analisi dei pericoli e controllo (definizione) dei punti critici». L'HACCP è stato sviluppato originariamente dalla NASA. L'obiettivo era quello di consegnare agli astronauti alimenti sicuri per la loro missione. Dato che nello spazio non era possibile analizzare i batteri patogeni, al momento della produzione bisognava essere già certi che nelle derrate alimentari non fossero presenti batteri di questo tipo. L'HACCP è quindi un sistema di sicurezza preventivo che garantisce la produzione e vendita di derrate alimentari non problematiche per la salute. Il principio alla base dell'HACCP è una produzione progressiva e sempre uguale del prodotto. A ogni fase

3.2 Utilizzo del concetto HACCP

L'implementazione e l'utilizzo del concetto HACCP avviene in sette fasi di cui la settima consiste nella redazione della documentazione che comprova i punti precedenti (art. 79 ODerr).

3.2.1 Definire i processi in relazione ai piatti da produrre

Le preparazioni gastronomiche devono essere schematizzate attraverso un diagramma di flusso. Tutti i piatti che hanno un medesimo processo di produzione possono avere un unico «piano» HACCP. Lo schema allegato offre una panoramica delle principali fasi produttive con i relativi capitoli della lista dei pericoli HACCP.



3.2.2 Definire, elencare e valutare i pericoli e calcolare i relativi rischi

Per ogni fase di processo viene definito quale tipo di pericolo può insorgere e qual è (o quali sono) la causa o l'elemento scatenante. I pericoli vengono suddivisi in tre categorie:

- *Pericolo chimico*: sostanze nocive di natura chimica (p.es. residui di detersivi, sostanze nocive per la salute che possono formarsi durante la preparazione come p.es. acrilamide durante la frittura), medicinali animali, pesticidi, allergeni, sost. nocive che possono essere cedute da materiali di imballaggio o altre fonti come ad es. metalli pesanti)
- *Pericolo fisico*: oggetti estranei come sassolini, capelli, sabbia, gusci di noci, cerotti, parti di ossa, lische di pesce, schegge di vetro, legno, metallo, plastiche
- *Pericolo biologico*: organismi viventi infestanti (es. insetti volanti e striscianti, roditori) e microorganismi (es. agenti patogeni tra cui batteri, muffe, virus, ecc.) e relativi veleni e tossine

Il pericolo è quindi una condizione che può arrecare danno al consumatore, ovvero che:

- qualcosa venga *contaminato* (p.es. con microorganismi, sporcizia, terra, allergeni, sost. chimiche estranee)
- qualcosa possa *proliferare* (p.es. microorganismi che si moltiplicano)
- qualcosa che possa *formarsi* (p. es. sostanze tossiche come acrilamide, che si formano durante la preparazione)
- qualcosa possa *sopravvivere* (p.es. microorganismi, o spore poiché le disposizioni relative alla temperatura non sono state rispettate)

Viene quindi valutato quanto è grande il rischio in relazione a quanto è probabile e quanto è grave un dato pericolo. Cioè:

- quanto è grande la probabilità che succeda qualcosa (ogni giorno, una volta all'anno)?
- quanto è grande il danno o la portata se succede qualcosa (quante persone ne sono interessate, quanto è grave)?

3.2.3 Definire i CCP e i valori limite

I punti critici di controllo CCP sono punti del processo nei quali può essere gestito un pericolo per la salute. Solo se si risponde ai seguenti punti affermativamente si tratta di un CCP, altrimenti si parla di punto di controllo (CP):

- Se la fase di processo non viene gestita, può insorgere un pericolo
- Il pericolo può essere eliminato solo in questa fase di processo, dopo non è più possibile farlo
- In questa fase di processo può essere eliminato il pericolo
- Il CCP può essere misurato (p.es. tempo e temperatura)

Se è stato definito un CCP, è necessario definire i valori limite sotto forma di intervallo di accettabilità (es. valori massimi e minimi), per esempio la temperatura interna (a cuore) da raggiungere e il tempo minimo a cui deve permanere.

3.2.4 Definire la procedura di verifica

Se è stato definito un CCP, è necessario decidere come rispettarlo. Per questo bisogna controllarlo. Questo avviene per lo più attraverso i seguenti punti:

- Tempo
- Temperatura

Entrambi sono misurabili (timer, termometro). Deve essere scritto sotto forma di promemoria/istruzione quale valore limite deve essere assolutamente rispettato. Un CCP viene sempre documentato.

3.2.5 Definire le misure correttive

Se un valore limite non viene rispettato, può insorgere un pericolo per il consumatore o per l'ospite. Per questa ragione è necessario definire come procedere se il valore limite non viene rispettato. Questo viene definito anche per iscritto (es. istruzione o procedura).

3.2.6 Verifica del sistema (concetto HACCP)

La responsabilità del funzionamento del sistema HACCP è della persona responsabile. Questo impone un regolare controllo del sistema e l'attuazione delle conoscenze acquisite. Le informazioni necessarie vengono acquisite sulla base di indicazioni di ospiti e collaboratori, dei controlli ufficiali e, a seconda delle dimensioni dell'azienda, di esami analitici. L'entità della documentazione dipende dalla dimensione dell'azienda.

Altri dettagli in merito sono disponibili nel capitolo 4.3.

3.2.7 Differenza fra punto critico di controllo (CCP) e punto di controllo (CP)

Un punto critico di controllo viene definito, come già descritto, quando un pericolo per la salute viene eliminato in un punto del processo descritto specificatamente.

Le misure estrapolate dalle disposizioni del capitolo 2 possono essere definite dei *punti di controllo* (CP) per esempio del controllo delle temperature delle merci in ingresso, temperature di stoccaggio, o dei *punti di controllo critici* (CCP) per esempio nella definizione dei tempi e delle temperature di cottura (a cuore) per ottenere diversi piatti. Le differenze tra i punti di controllo critici (CCP) e i punti di controllo (CP) sono riepilogate nella tabella che segue:

Punto critico di controllo CCP	Punto di controllo CP
Per piatti specifici, p.es. cottura di volatili, ovvero processi, p.es. riscaldamento	Misure generali di igiene, p.es. controllo della temperatura del magazzino
Richiede documentazione e registrazione dettagliata	Viene documentata in base alla suddivisione per dimensione aziendale
A ogni produzione del piatto/ esecuzione del processo avviene un controllo	Controlli a campione
Un punto di controllo non rispettato può provocare dei rischi per la salute del cliente	Il mancato rispetto di un punto di controllo significa che la buona prassi procedurale non viene rispettata

3.3 Lista dei pericoli HACCP

La lista dei pericoli non è esaustiva. Può essere modificata in base alle esigenze dell'azienda. I numeri dei capitoli nella colonna a sinistra rimandano al relativo capitolo delle linee guida

3.3.1 Fornitura

Cap.	Pericolo	Causa	Misura
1.3.3 2.4.2	Prolifera z ione e contaminazione di microorganismi indesiderati	▪ Catena del freddo non rispettata durante il trasporto e l'accettazione della merce ▪ Al momento dell'accettazione della merce, le derrate alimentari rimangono troppo a lungo all'aperto ▪ Contaminazione con merce ammuffita e presente in magazzino da troppo tempo ▪ La merce è infestata da parassiti	▪ Controllo della temperatura (soprattutto in caso di derrate alimentari facilmente deperibili) ▪ Controllare la merce e rifiutarla se non risponde ai requisiti ▪ Smaltire le derrate alimentari subito dopo l'accettazione della merce
	Contaminazione con corpi estranei come terra, sassi, pezzi di legno	▪ Imballaggi sporchi e/o difettosi ▪ L'imballaggio si trova a contatto diretto con il pavimento ▪ Veicolo di consegna sporco	▪ Non accettare la merce in imballaggi sporchi o trasportati in veicoli non puliti ▪ Travasare possibilmente la merce in imballaggi propri dell'azienda ▪ Pulire regolarmente i propri veicoli e imballaggi

3.3.2 Stoccaggio

Cap.	Pericolo	Causa	Misura
1.3.3 2.4.3	Proliferazione di microorganismi indesiderati	• Temperature della cella frigorifera o del surgelatore troppo elevate • Cella frigorifera/surgelatore difettoso • Derrate alimentari immagazzinate troppo a lungo	• Definire le temperature del magazzino e controllarle regolarmente • Non riempire troppo le celle frigorifere/i surgelatori • Controllare le date di scadenza
	Contaminazione con corpi estranei come terra, sassi, pezzi di legno	• Separazione puro/impuro non rispettata • Imballaggi sporchi	• Mantenere l'ordine • Utilizzare solo imballaggi puliti e, se possibile, aziendali
	Contaminazione con allergeni	• Derrate alimentari conservate in modo non puro • Derrate alimentari non coperte/imballate	• Mantenere l'ordine • Separare le merci

3.3.3 Produzione Preparazione

Cap.	Pericolo	Causa	Misura
1.3.4 2.4.4 2.4.6	Proliferazione di microorganismi indesiderati	• Derrate alimentari non refrigerate correttamente • Catena del freddo interrotta	• Catena del freddo rispettata • Conservare a temperatura ambiente solo la quantità di derrate alimentari che può essere lavorata in breve tempo
	Contaminazione con microorganismi indesiderati	• Presenza di derrate alimentari pure e impure • Pulizia/disinfezione effettuata non correttamente • Taglieri, utensili e macchinari sporchi	• Separazione spaziale o temporale di puro e impuro (p.es. crudo/cotto o sporco/pulito) • Pulizia/disinfezione secondo il concetto di pulizia
	Contaminazione con allergeni	• Taglieri, utensili o macchinari sporchi	• Pulire i taglieri, gli utensili e i macchinari dopo aver finito un lavoro • Taglieri separati per diversi gruppi di derrate alimentari
2.3.4	Contaminazione con disinfettanti/detersivi	• Pulizia/disinfezione effettuata non correttamente	• Pulizia/disinfezione secondo il concetto di pulizia • Conservare i detersivi e i disinfettanti separatamente dalle derrate alimentari
	Contaminazione con corpi estranei come viti, capelli, terra ecc.	• Igiene personale non rispettata • Macchinari/apparecchiature non montati correttamente o difettosi • Nessuna separazione di puro e impuro	• Rispetto dell'igiene personale • Istruzioni/guida sulla composizione corretta di macchinari e apparecchi • Separazione spaziale o temporale di puro e impuro

Preparazione a freddo

Cap.	Pericolo	Causa	Misura
1.3.4 2.3.4 2.4.4 2.4.6	Proliferazione di microorganismi indesiderati	Derrate alimentari non refrigerate correttamente o rimaste troppo a lungo a temperatura ambiente	- Catena del freddo rispettata - Conservare a temperatura ambiente solo la quantità di derrate alimentari che viene lavorata in breve tempo
	Contaminazione con allergeni	Macchinari e utensili sporchi	Pulizia/disinfezione secondo il concetto di pulizia
	Contaminazione con corpi estranei come capelli, parti di macchinari, utensili ecc.	- Igiene personale non rispettata - Macchinari/apparecchiature non montati correttamente - Nessuna separazione di puro e impuro	- Rispetto dell'igiene personale - Istruzioni/guida sul montaggio corretto - Separazione spaziale o temporale di puro e impuro
	Contaminazione con disinfettanti/detersivi	Pulizia/disinfezione effettuata non correttamente	- Pulizia/disinfezione secondo il concetto di pulizia - Conservare i detersivi e i disinfettanti separatamente dalle derrate alimentari

Cottura (Preparazione a caldo)/Rigenerazione

Cap.	Pericolo	Causa	Misura
1.3.4 2.4.4 2.4.6	Sopravvivenza di microorganismi indesiderati	Riscaldato troppo poco o per troppo poco tempo	- Cottura: temperatura interna a cuore di almeno +80 °C per 3 minuti - Rigenerazione: temperatura interna a cuore di almeno +70°C per 3 minuti
	Contaminazione con allergeni	- Utensili o stoviglie sporche - Disattenzione nella preparazione o durante l'assaggio	- Pulire i taglieri, gli utensili e i macchinari dopo aver finito un lavoro - Contrassegnare i piatti «senza allergeni», preparali separatamente, utilizzare solo apparecchiature assolutamente pulite
	Contaminazione con corpi estranei come capelli, parti di macchinari, utensili ecc.	- Utensili difettosi (fruste, palette di gomma ecc.) - Igiene personale non rispettata	- Smaltire l'utensile difettoso - Rispetto dell'igiene personale
	Sostanze nocive per la salute nelle derrate alimentari	- Alimenti riscaldati troppo (p.es. formazione di acrilamide) - Alimenti riscaldati troppo poco (p.es. solanina)	- Dorare e non carbonizzare gli alimenti ricchi di carboidrati - Cuocere bene patate, fagioli e legumi e gettare l'acqua di cottura - Cessione sostanze nocive da materiale di imballaggio (es. cottura sottovuoto)
2.3.4	Contaminazione con disinfettanti/detersivi	Pulizia/disinfezione effettuata non correttamente	- Pulizia/disinfezione secondo il concetto di pulizia - Conservare i detersivi e i disinfettanti separatamente dalle derrate alimentari

Mantenimento a caldo

Cap.	Pericolo	Causa	Misura
2.4.4 2.4.7	Ricontaminazione con microorganismi indesiderati	▪ I piatti non sono protetti ▪ Mestolo sporco	▪ Coprire i piatti ▪ Per ogni piatto usare un mestolo pulito separato ▪ Rispettare l'igiene personale
	Proliferaazione di microorganismi indesiderati	▪ Temperatura per il mantenimento al caldo in ambiente critico	▪ Misura della temperatura interna a cuore (>65 °C), in caso di temperature troppo basse, riscaldare di nuovo ▪ Tenere al caldo non più di 3 ore ▪ Fatturato rapido grazie alle misure del carico adattate

Raffreddare/Abbattimento

Cap.	Pericolo	Causa	Misura
2.4.4	Proliferaazione di microorganismi indesiderati	▪ Il processo di raffreddamento dura troppo a lungo ▪ Stoviglie riempite troppo	▪ Raffreddare attivamente le derrate alimentari nel più breve tempo possibile ▪ Non riempire troppo le stoviglie ▪ Adattare la quantità di alimenti da raffreddare alla capacità di raffreddamento
	Contaminazione con microorganismi indesiderati	▪ Contaminazione del prodotto attraverso il refrigerante ▪ Abbattitore o cella frigorifera sporchi ▪ Contaminazione attraverso oggetti di lavoro sporchi e/o mani non pulite	▪ Utensili di lavoro puliti ▪ Rispettare l'igiene personale ▪ Coprire le derrate alimentari ▪ Se si usano cubetti di ghiaccio, accertarsi che siano perfetti dal punto di vista igienico
	Parassiti del pesce in caso di consumo di pesce crudo	▪ Tempi e temperatura di abbattimento insufficienti	▪ Abbattimento a cuore fino a –20 °C e mantenimento per almeno 24 ore (es. Anisakis s.)

Immagazzinaggio intermedio (freddo)/Surgelare

Cap.	Pericolo	Causa	Misura
2.4.3 2.4.4	Proliferaazione di microorganismi indesiderati	▪ Il prodotto rimane in magazzino per un periodo troppo lungo ▪ Temperature di stoccaggio troppo elevate	▪ Apporre la data sulle derrate alimentari e attenersi al FIFO ▪ Controllo della temperatura
	Contaminazione con microorganismi indesiderati	▪ Nessuna suddivisione puro/impuro ▪ Il prodotto non è protetto (non coperto, non imballato)	▪ Mantenere l'ordine ▪ Acquistare solo derrate alimentari imballate e pulite, oltre che datate

Scongellare

Cap.	Pericolo	Causa	Misura
2.4.4	Contaminazione con microorganismi indesiderati	▪ Il prodotto si trova nel liquido di scongelamento ▪ Il prodotto non è coperto	▪ Coprire il prodotto, metterlo nel contenitore perforato in modo che l'acqua di scongelamento possa defluire
	Proliferaazione di microorganismi indesiderati	▪ Il prodotto viene scongelato in modo sbagliato	▪ Scongellare il prodotto in frigorifero ▪ Se bisogna fare in fretta, scongelare il prodotto in un apparecchio apposito con programma di scongelamento o confezionato in acqua fredda

3.3.4 Trasporto

Cap.	Pericolo	Causa	Misura
2.5	Proliferazione di microorganismi indesiderati	Derrate alimentari trasportate in una zona critica dal punto di vista della temperatura	- Controllo della temperatura durante e/o dopo il trasporto - Utilizzare imballaggi idonei (box refrigeranti o riscaldanti)
	Contaminazione con microorganismi indesiderati	- Imballaggi sporchi - Nessuna separazione di derrate alimentari pure e impure - Igiene personale non rispettata	- Utilizzare imballaggi puliti - Assicurare la separazione puro/impuro - Mezzi di trasporto puliti - Trasportare i rifiuti e le derrate alimentari separatamente
	Contaminazione con corpi estranei	- Derrate alimentari non protette/coperte - Igiene personale non rispettata	- Imballare/coprire gli alimenti in modo pulito - Formazione in tema di igiene personale - Separazione puro/impuro
	Contaminazione con allergeni	- Derrate alimentari non protette/coperte - Igiene personale non rispettata	- Imballare/coprire gli alimenti in modo pulito - Formazione in tema di igiene personale

3.3.5 Vendita, servizio

Cap.	Pericolo	Causa	Misura
1.3.5 2.4.7	Proliferazione di microorganismi indesiderati	- Temperatura di stoccaggio errata - Conservazione in magazzino per troppo tempo	- Controllare le temperature e la durata di stoccaggio, eventualmente modificare le impostazioni nelle vetrine/bagnomaria - Adeguate la dimensione dei carichi al numero di ospiti
	Contaminazione con microorganismi indesiderati	- L'igiene personale non è stata rispettata - Le derrate alimentari non sono protette	- Formazione in tema di igiene personale - Nei buffet usare le vetrine con la protezione parasputo oppure coprire i contenitori
	Contaminazione con corpi estranei	Le derrate alimentari non sono protette/coperte	- Coprire le derrate alimentari - Sistemare i buffet all'aperto in luoghi protetti (p.es. in una tenda, sotto un ombrellone o simili)
	Contaminazione con allergeni	Mestolo contaminato	- Nei buffet per ogni pietanza deve essere messo a disposizione un mestolo separato - Sorveglianza del buffet da parte di collaboratori istruiti

NOTA BENE: le indicazioni relative alle temperature di trattamento termico (es. cottura (punto 3.3.3 Produzione: fase di cottura/preparazione a caldo) sono da valutare in ogni caso in relazione alla propria analisi dei rischi specifica e alla tipologia di derrata alimentare trattata.



Obiettivo:

- Rispetto della disposizione di legge relativa al controllo autonomo documentato
- Il carico amministrativo tiene conto delle possibilità aziendali
- L'efficacia del controllo autonomo viene controllata e, se necessario, adattata

4.1 Classificazione delle dimensioni aziendali relativamente al controllo autonomo

Ogni azienda è tenuta a preoccuparsi del rispetto di tutte le disposizioni in materia di diritto alimentare rilevanti per l'azienda. Le misure intraprese vanno documentate. La quantità e la documentazione del controllo autonomo si basano sulle dimensioni dell'azienda, sul numero dei collaboratori e sul numero di pasti per servizio.

Categoria	Pasti per servizio, asporto compreso	Collaboratori	Esempi
A Grande	> 500	> 50	Hotel o azienda di ristorazione di grandi dimensioni, ospedali cantonali, cliniche di cura e riabilitazione
B Media	151 – 500	21 – 50	Hotel o azienda di ristorazione di medie dimensioni, case di riposo, mense scolastiche, allestimento banchetti
C Piccola	50 – 150	9 – 20	Piccola locanda o azienda di ristorazione
D Molto piccola	< 50	< 9	Piccola azienda di ristorazione, bar, caffè/tea room, osteria, buvette, chiosco, take away

Questa classificazione determina l'organizzazione e la quantità della documentazione necessaria per il controllo autonomo di cui ai capitoli da 4.2.1 a 4.2.4.

Azienda di categoria A (grande)

La responsabilità principale relativamente al controllo autonomo spetta al responsabile. Per i singoli ambiti di competenza (p.es. pulizie, area wellness, produzione, servizio) esistono dei mansionari, che vanno percepiti e regolamentati settore per settori.

I processi e le attività, compreso il controllo analitico, devono essere definiti per iscritto in modo dettagliato. La persona responsabile dispone di tutti gli strumenti di controllo necessari per verificare l'attuazione nei singoli ambiti di competenza.

Azienda categoria B (media)

Il controllo autonomo viene svolto in parte dalla persona responsabile e in parte dai responsabili dei relativi settori. I processi e le attività vengono definiti per iscritto. In caso di aziende che forniscono servizi prevalentemente a gruppi di popolazione sensibili viene stabilito il controllo analitico. La persona responsabile controlla l'attuazione di norma personalmente in tutti i settori.

Azienda categoria C (piccola)

Il controllo autonomo viene attuato per lo più dalla persona responsabile, in singoli casi viene delegato. I processi e le attività principali sono definiti per iscritto.

Azienda categoria D (molto piccola)

Il controllo autonomo viene svolto dalla persona responsabile. La documentazione scritta dei processi e delle attività è ridotta al minimo.

AZIENDA DI CATEGORIA A (GRANDE)

4.2 Attuazione del controllo autonomo in base alle dimensioni dell'azienda

4.2.1 Azienda di categoria A (grande)

Cap. linee guida	Oggetto del controllo	Prova/attuazione/documentazione
1	Organizzare l'azienda, definire le responsabilità, garantire la formazione	
1.1.1	Descrizione dell'azienda	- Descrizione dettagliata del tipo e delle dimensioni dell'azienda, della struttura per gli ospiti, dell'offerta - Prospetti, menù dei cibi e delle bevande
1.1.3	Valutazione del rischio e documentazione ampliata	- Se in base all'offerta e/o alla struttura per gli ospiti viene individuato un rischio maggiore, le disposizioni di cui al capitolo 2.4.5 vengono definite per iscritto, per esempio mediante ricette, istruzioni lavorative o simili - I collaboratori sono istruiti in merito, è disponibile un certificato di formazione
1.1.4	Obbligo di notifica e autorizzazioni	- Notifica dell'azienda all'autorità di controllo di competenza - Le necessarie autorizzazioni sono disponibili
1.2.1	Entità della regolamentazione dell'organizzazione	- Organigramma, elenco dei collaboratori - Descrizione dei posti di lavoro, ovvero mansionari
1.2.2	Compiti e qualifiche della persona responsabile	- Svolgimento dei compiti di cui al cap. 1.2.2 - Qualificazione minima di cui al cap. 1.2.2
1.3	Requisiti di formazione generali e specifici per i collaboratori	- Attestazione professionale dei collaboratori con relativa formazione - Concetto di formazione che regola chi è responsabile della formazione e del controllo dello stato di formazione - Il concetto di formazione comprende temi sui contenuti descritti nel capitolo 2 - Controllo dei contenuti della formazione (test scritti oppure orali, controllo pratico del contenuto direttamente sul posto di lavoro) - Conferme di partecipazione scritte
2.1	Igiene personale, salute, regolamentazione di accesso	
2.1.1	Igiene personale	- Allestimento di spazi in cui potersi spogliare e lavarsi - Regolamento in materia di igiene e salute (regolamento interno) per i collaboratori - Controlli visivi e controllo del regolamento interno - Regolamentazione scritta per quanto riguarda la gestione di lesioni e malattie - Istruzioni sull'obbligo di notifica
2.1.2	Salute	
2.1.3	Regolamentazione di accesso per aziende esterne all'azienda e per gli animali	- Separazione strutturale area pubblica – area commerciale - Piano di chiusura per tutti i settori, regolamentazione scritta e orale - Accesso alla piscina regolamentato con sistema di chiusura - Accesso alle persone estranee all'azienda all'area di produzione e commerciale regolamentato per iscritto
2.2	Infrastruttura e impianti	
2.2.1	Requisiti strutturali generali relativamente a locali e arredi	- Verifica annuale documentata per iscritto della pianificazione di manutenzione e investimento, eventualmente con i proprietari - Regolamentazione scritta delle responsabilità per servizio di manutenzione tecnico e generale - Controllo visivo continuo e sistema di notifica per rimozione danni. Le lacune vengono definite per iscritto e viene fissata la data della loro rimozione
2.2.2	Requisiti specifici area ricezione merci	- Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.2, se necessario con informazioni orali o istruzioni lavorative - Controllo visivo costante e sistema di notifica per l'eliminazione dei danni
2.2.3	Requisiti specifici magazzino	- Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.3 - Controllo visivo costante e sistema di notifica per l'eliminazione dei danni
2.2.4	Requisiti specifici produzione, cucina, ufficio, satelliti	- Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.4 - Controllo visivo costante e sistema di notifica per l'eliminazione dei danni
2.2.5	Requisiti specifici punto vendita, punti di distribuzione	- Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.5 - Controllo visivo costante e sistema di notifica per l'eliminazione dei danni
2.2.6	Catering, stand gastronomici	- Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.6 - Eventuale controllo degli arredi e del luogo prima degli interventi
2.2.7	Materiali e oggetti come apparecchi, stoviglie e utensili da cucina	- Regolamentare le responsabilità nei rispettivi ambiti di competenza - Stipulare contratti di assistenza con i produttori, mantenere i contratti - Tenere un dossier di manutenzione (incl. rapporti di assistenza) - Manutenzione come da indicazioni del produttore, controlli visivi

AZIENDA DI CATEGORIA A (GRANDE)

Cap. linee guida	Oggetto del controllo	Prova/attuazione/documentazione
2.2.8	Strumenti di misurazione e di prova	Controllo del corretto funzionamento degli strumenti di misurazione e di prova. Il controllo viene documentato
2.2.9	Requisiti specifici locali collaboratori, guardaroba e toilette	- Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.9 - Controllo visivo costante e sistema di notifica per l'eliminazione dei danni
2.2.10	Camere degli ospiti, piano	- Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.10 - Controllo visivo costante e sistema di notifica per l'eliminazione dei danni
2.2.11	Area wellness e spa	- Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.11 - Controllo visivo costante e sistema di notifica per l'eliminazione dei danni
2.3	Manutenzione, pulizia e disinfezione, smaltimento	
2.3.1	Approvvigionamento di acqua	- In caso di impianto di approvvigionamento idrico proprio: analisi dell'acqua (almeno una volta all'anno), documentazione dei risultati - Attestazione scritta dell'avvenuta pulizia dei macchinari per la preparazione del ghiaccio - Analisi del ghiaccio (in base al piano di analisi)
2.3.2	Acqua nelle piscine e nelle docce accessibili al pubblico	- Attestazione che un collaboratore o una collaboratrice dispone di un'autorizzazione speciale per la disinfezione dell'acqua delle piscine collettive - Attestazione che i valori microbiologici massimi sono rispettati ai sensi dell'allegato 5 OPPD (di norma una volta all'anno)
2.3.3	Manutenzione impianti di spillatura	- Controllo visivo della pulizia dell'impianto - Contratto di servizio con azienda fornitrice
2.3.4	Pulizia e disinfezione	- Regolamentare le responsabilità nei mansionari - Concetto di pulizia, eventualmente in collaborazione con ditta di pulizie - Piano di pulizie - Eventuale contratto con ditta di pulizie
2.3.5	Parassiti (animali infestanti)	- Regolari controlli visivi con relativa documentazione - Eventuale collaborazione/contratto di servizio con specialisti esterni - Regolamentazione del servizio di manutenzione per la difesa strutturale dai parassiti - Abbattimento (parassiti del pesce)
2.3.6	Postazioni di smaltimento	- Regolamentazione delle responsabilità - Attestazione scritta del controllo del magazzino per quanto riguarda la separazione, l'igiene, la temperatura e lo smaltimento tempestivo - Eventuale stipula di un contratto di ritiro con una ditta di smaltimento
2.4	Igiene in fase di produzione	
2.4.2	Fornitura, accettazione della merce	- Accordo scritto con i fornitori relativamente al rispetto delle disposizioni di legge - Lista di controllo con i dati da controllare all'accettazione della merce. Conferma del controllo in entrata comprensivo di controllo della temperatura mediante firma sul bollettino di consegna o su un documento interno - Protocollo delle forniture lacunose o delle derrate alimentari respinte - Definizione della gestione delle derrate alimentari bloccate
2.4.3	Stoccaggio	- Regolamentazione scritta delle responsabilità relativamente alla manutenzione/gestione del magazzino - Controllo visivo regolare per quanto riguarda la separazione delle merci, l'etichettatura, il FiFo, la datazione con documentazione - Misurazione della temperatura con controllo visivo quotidiano; documentazione scritta una volta alla settimana o in caso di scostamento - È definito come procedere in caso di discrepanze della temperatura
2.4.4 2.4.5	Produzione di derrate alimentari	- Regolamentazione scritta delle responsabilità nella produzione - Produzione standardizzata attraverso le ricette - Suddivisione del flusso di merci attraverso una sistemazione spaziale o temporale, documentazione lavorativa di diversi colori ecc. - Controllo dei tempi di magazzinaggio e delle temperature di cui al cap. 6.2 Controlli documentati a campione - Controllo visivo regolare della pulizia e del rispetto delle disposizioni igieniche da parte della persona responsabile - Concetto su come regolamentare la gestione dei campioni (p.es. di quali piatti, quantità ecc.) e le analisi microbiologiche (p.es. quanto spesso vengono esaminate, su quali germi viene fatta l'analisi, quali derrate alimentari sono sottoposte a controllo)

AZIENDA DI CATEGORIA A (GRANDE)

Cap. linee guida	Oggetto del controllo	Prova/attuazione/documentazione
2.4.6	Utilizzo degli alimenti che possono scatenare allergie o intolleranze	- Regolamentazione orale o scritta delle responsabilità, segnatamente dell'obbligo di informazione - Sistema per la preparazione e il servizio di piatti per gli ospiti che soffrono di allergie o intolleranze
2.4.7	Vendita e servizio	- Regolamentazione delle responsabilità - Controllo visivo regolare della pulizia degli arredi e del rispetto delle disposizioni igieniche da parte della persona responsabile - Controllo a campione e documentazione della temperatura interna a cuore dei piatti offerti (mantenimento temperatura a caldo/freddo)
2.4.8	Produzione eccessiva e utilizzo dei residui	- Regolamentazione scritta e gestione delle responsabilità - Etichettatura (identificazione e data di scadenza) delle derrate alimentari per garantire la tracciabilità e la sicurezza
2.4.9	Smaltimento	- Controllo visivo delle postazioni di smaltimento - Misurazione della temperatura con controllo visivo quotidiano; documentazione scritta una volta alla settimana o in caso di scostamento - Controllo del rispetto di un eventuale contratto con una ditta di ritiro
2.5	Trasporto	- Controllo visivo degli imballaggi di trasporto e del veicolo di trasporto - Controllo della temperatura di cui al cap. 6.2, incl. documentazione scritta
2.6	Protezione dall'inganno e dichiarazione	
2.6.1	Protezione dall'inganno	- Regolamentazione della responsabilità per quanto riguarda il rispetto delle disposizioni di dichiarazione nei menù dei cibi e delle bevande - Attestazione che i dati sono corretti e tracciabili (bollettini di consegna, etichette ecc.) - Regolamentazione relativa alle informazioni sugli ingredienti allergenici (obbligo di informazione) - Avviso scritto che gli ospiti ricevono su richiesta informazioni orali sugli ingredienti allergenici - Avviso scritto che gli ospiti ricevono su richiesta informazioni su derrate ottenute con metodi vietati in Svizzera (ove pertinente)
2.6.2	Etichettatura/identificazione	
2.7	Tracciabilità, richiamo	
2.7.1	Tracciabilità	Salvataggio o archiviazione dei dati necessari per la tracciabilità (bollettini di consegna, etichette ev. piani dei menù ecc.)
2.7.2	Procedura da seguire dopo la vendita di alimenti nocivi per la salute	- Regolamentazione scritta sulle procedure, compresi interlocutori e dati di contatto - Eventuale regolamentazione sulla gestione dei campioni
	Verifica e aggiornamento del concetto di controllo autonomo e analisi HACCP	- Verifica periodica e aggiornamento del concetto di controllo autonomo e dell'analisi HACCP tenendo conto di reclami, feedback, analisi di laboratorio ecc. dal sistema di notifica di cui al cap. 4.3.4 e in caso di modifiche interne all'azienda - Piano analisi scritto

AZIENDA CATEGORIA B (MEDIA)

4.2.2 Azienda categoria B (media)

Cap. linee guida	Oggetto del controllo	Prova/attuazione/documentazione
1	Organizzare l'azienda, definire gli obblighi, garantire la formazione	
1.1.1	Descrizione dell'azienda	- Descrizione del tipo e delle dimensioni dell'azienda, della struttura per gli ospiti e dell'offerta - Prospetti, menù dei cibi e delle bevande
1.1.3	Valutazione del rischio e documentazione ampliata	- Se in base all'offerta e/o alla struttura per gli ospiti viene individuato un rischio maggiore, le disposizioni di cui al capitolo 2.4.5 vengono definite per iscritto, per esempio mediante ricette, istruzioni lavorative o simili - I collaboratori sono istruiti in merito, è disponibile un certificato di formazione
1.1.4	Obbligo di notifica e autorizzazioni	- Notifica dell'azienda all'autorità di controllo di competenza - Le necessarie autorizzazioni sono disponibili
1.2.1	Entità della regolamentazione dell'organizzazione	- Organigramma, elenco dei collaboratori - Descrizione dei posti di lavoro, ovvero mansionari
1.2.2	Compiti e qualifiche della persona responsabile	- Svolgimento dei compiti di cui al cap. 1.2.2 - Qualificazione minima di cui al cap. 1.2.2
1.3	Requisiti di formazione generali e specifici per i collaboratori	- Attestazione professionale dei collaboratori con relativa formazione - Attestazione scritta (p.es. conferma di partecipazione) sulle regolari attività di formazione interna e di formazione continua esterna all'occorrenza. Le attività di formazione trattano argomenti sui contenuti descritti nel capitolo 2 - Controllo dei contenuti della formazione (test scritti oppure orali, controllo pratico del contenuto direttamente sul posto di lavoro)
2.1	Igiene personale, salute, regolamentazione di accesso	
2.1.1	Igiene personale	- Allestimento di spazi in cui potersi spogliare e lavarsi - Regolamento scritto in materia di igiene e salute (regolamento interno) per i collaboratori - Istruzioni sull'obbligo di notifica - Regolamentazione scritta per quanto riguarda la gestione di lesioni e malattie
2.1.2	Salute	
2.1.3	Regolamentazione di accesso per aziende esterne all'azienda e per gli animali	- Separazione strutturale area pubblica – area commerciale - Accesso alle persone estranee all'azienda nell'area commerciale e di produzione regolamentato per iscritto - Accesso alla piscina regolamentato con sistema di chiusura
2.2	Infrastruttura e impianti	
2.2.1	Requisiti strutturali generali relativamente a locali e arredi	- Verifica annuale della pianificazione di manutenzione e investimento, eventualmente con i proprietari - Controllo visivo costante e sistema di notifica per la rimozione dei danni
2.2.2	Requisiti specifici area ricezione merci	- Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.2, se necessario con informazioni orali o istruzioni lavorative - Controllo visivo costante e sistema di notifica per la rimozione dei danni
2.2.3	Requisiti specifici magazzino	- Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.3 - Controllo visivo costante e sistema di notifica per la rimozione dei danni
2.2.4	Requisiti specifici produzione, cucina, ufficio, satelliti	- Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.4 - Controllo visivo costante e sistema di notifica per la rimozione dei danni
2.2.5	Requisiti specifici punto vendita, punti di distribuzione	- Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.5 - Controllo visivo costante e sistema di notifica per la rimozione dei danni
2.2.6	Catering, stand gastronomici	- Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.6 - Eventuale controllo degli arredi e del luogo prima degli interventi
2.2.7	Materiali e oggetti come apparecchi, stoviglie e utensili da cucina	- Stipulare contratti di servizio con i produttori, mantenere i contratti - Attestazione della manutenzione attraverso rapporti di servizio - Manutenzione come da indicazioni del produttore, controlli visivi
2.2.8	Strumenti di misurazione e di prova	Controllo del corretto funzionamento degli strumenti di misurazione e di prova. Il controllo viene documentato
2.2.9	Requisiti specifici locali collaboratori, guardaroba e toilette	- Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.9 - Controllo visivo costante e sistema di notifica per la rimozione dei danni
2.2.10	Camere degli ospiti, piano	- Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.10 - Controllo visivo costante e sistema di notifica per la rimozione dei danni
2.2.11	Area wellness e spa	- Garantire i requisiti di cui al cap. 02.02.2011 - Controllo visivo costante e sistema di notifica per la rimozione dei danni

AZIENDA CATEGORIA B (MEDIA)

Cap. linee guida	Oggetto del controllo	Prova/attuazione/documentazione
2.3	Manutenzione, pulizia e disinfezione, smaltimento	
2.3.1	Approvvigionamento di acqua	- In caso di impianto di approvvigionamento idrico proprio: analisi dell'acqua (almeno una volta all'anno), documentazione dei risultati - Attestazione scritta dell'avvenuta pulizia dei macchinari per la preparazione del ghiaccio - Analisi del ghiaccio (in base al piano di analisi)
2.3.2	Acqua nelle piscine e nelle docce accessibili al pubblico	- Attestazione che un collaboratore o una collaboratrice dispone di un'autorizzazione speciale per la disinfezione dell'acqua delle piscine collettive - Attestazione che i valori microbiologici massimi sono rispettati ai sensi dell'allegato 5 OPPD (di norma una volta all'anno)
2.3.3	Manutenzione impianti di spillatura	- Controllo visivo della pulizia dell'impianto - Contratto di servizio con azienda fornitrice
2.3.4	Pulizia e disinfezione	- Materiale di pulizia con indicazione chiara del tipo di utilizzo, dell'applicazione e del dosaggio dei prodotti - Piano di pulizie - Eventuale contratto con ditta di pulizie
2.3.5	Parassiti (animali infestanti)	- Controllo visivo costante e manutenzione del sistema di difesa strutturale dai parassiti - In caso di rischio più elevato, contratto di servizio con specialista esterno - Abbattimento (parassiti del pesce)
2.3.6	Postazioni di smaltimento	- Regolamentazione delle responsabilità - Attestazione del controllo del magazzino per quanto riguarda la separazione, l'igiene, la temperatura e lo smaltimento tempestivo - Eventuale stipula di un contratto di ritiro con una ditta di smaltimento
2.4	Igiene in fase di produzione	
2.4.2	Fornitura, accettazione della merce	- Accordo scritto con i fornitori relativamente al rispetto delle disposizioni di legge - Lista di controllo con i dati da controllare al momento dell'accettazione della merce - Conferma del controllo in entrata compreso controllo della temperatura con firma sul bollettino di consegna o documento interno - Protocollo delle forniture lacunose o delle derrate alimentari respinte, definizione della quantità
2.4.3	Stoccaggio	- Controllo visivo regolare riguardante divisione della merce, etichettatura, FIFO, datazione - Misurazione della temperatura con controllo visivo quotidiano; documentazione scritta una volta alla settimana o in caso di scostamento - È definito come procedere in caso di discrepanze della temperatura
2.4.4 2.4.5	Produzione di derrate alimentari	- Regolamentazione scritta delle responsabilità nella produzione - Produzione standardizzata attraverso le ricette - Suddivisione del flusso di merci attraverso una sistemazione spaziale o temporale, documentazione lavorativa di diversi colori ecc. - Controllo dei tempi di stoccaggio e delle temperature come da cap. 6.2 - Controllo visivo regolare della pulizia e del rispetto delle disposizioni igieniche da parte della persona responsabile
2.4.6	Gestione degli alimenti che possono scatenare allergie o intolleranze	- Regolamentazione scritta delle responsabilità, segnatamente dell'obbligo di informazione - Sistema per la preparazione e il servizio di piatti per gli ospiti che soffrono di allergie o intolleranze
2.4.7	Vendita e servizio	- Controllo visivo regolare della pulizia degli arredi e del rispetto delle disposizioni igieniche da parte della persona responsabile - Controllo a campione e documentazione della temperatura interna dei piatti offerti
2.4.8	Produzione eccessiva e utilizzo dei residui	Etichettatura (identificazione e data di scadenza) delle derrate alimentari per garantire la tracciabilità e la sicurezza
2.4.9	Smaltimento	- Controllo visivo delle postazioni di smaltimento - Misurazione della temperatura con controllo visivo quotidiano; documentazione scritta una volta alla settimana o in caso di scostamento - Controllo del rispetto di un eventuale contratto con una ditta di ritiro
2.5	Trasporto	- Controllo visivo degli imballaggi di trasporto e del veicolo di trasporto - Controllo della temperatura di cui al cap. 6.2, incl. documentazione scritta

AZIENDA CATEGORIA B (MEDIA)

Cap. linee guida	Oggetto del controllo	Prova/attuazione/documentazione
2.6	Protezione dall'inganno e dichiarazione	
2.6.1	Protezione dall'inganno	• Attestazione che i dati sono corretti (bollettini di consegna, etichette ecc.) • Regolamentazione relativa alle informazioni sugli ingredienti allergenici (obbligo di informazione) • Avviso scritto che gli ospiti ricevono su richiesta informazioni verbali sugli ingredienti allergenici • Avviso scritto che gli ospiti ricevono su richiesta informazioni su derrate ottenute con metodi vietati in Svizzera (ove pertinente)
2.6.2	Etichettatura/identificazione	
2.7	Tracciabilità	
2.7.1	Tracciabilità	• Salvataggio o archiviazione dei dati necessari per la tracciabilità (bollettini di consegna, etichette ev. piani di menù ecc.)
2.7.2	Procedura da seguire dopo la vendita di alimenti nocivi per la salute	• Promemoria sulle procedure, compresi interlocutori e dati di contatto • Eventuale regolamentazione sulla gestione dei campioni
	Verifica e aggiornamento del concetto di controllo autonomo e analisi HACCP	• Verifica periodica e aggiornamento del concetto di controllo autonomo e dell'analisi HACCP tenendo conto di reclami, feedback, analisi di laboratorio ecc. dal sistema di notifica di cui al cap. 4.3.4 e in caso di modifiche interne all'azienda • Piano analisi scritto

AZIENDA CATEGORIA C (PICCOLA)

4.2.3 Azienda categoria C (piccola)

Cap. linee guida	Oggetto del controllo	Prova/attuazione/documentazione
1	Organizzare l'azienda, definire le responsabilità, garantire la formazione	
1.1.1	Descrizione dell'azienda	• Menù dei cibi e delle bevande • Prospetto
1.1.3	Valutazione del rischio e documentazione ampliata	• Se in base all'offerta e/o alla struttura per gli ospiti viene individuato un rischio maggiore, le disposizioni di cui al capitolo 2.4.5 vengono definite per iscritto, per esempio mediante ricette, istruzioni lavorative o simili
1.1.4	Obbligo di notifica e autorizzazioni	• Notifica dell'azienda all'autorità di controllo di competenza • Dossier con le autorizzazioni necessarie
1.2.1	Entità della regolamentazione dell'organizzazione	• Regolamentazione orale, qualora il titolare rivesta la funzione di persona responsabile • Indice telefonico e dei collaboratori • Ev. organigramma
1.2.2	Compiti e qualifiche della persona responsabile	• Svolgimento dei compiti di cui al cap. 1.2.2 • Qualificazione minima di cui al cap. 1.2.2
1.3	Requisiti di formazione generali e specifici per i collaboratori	• Attestazione professionale dei collaboratori con relativa formazione • Istruzione/formazione orale sui contenuti descritti nel capitolo 2 con attestazione scritta (conferma di partecipazione) • Controllo dei contenuti della formazione
2.1	Igiene personale, salute, regolamentazione di accesso	
2.1.1	Igiene personale	• Allestimento di spazi in cui potersi spogliare e lavarsi • Regolamentazione orale o scritta (regolamento interno) in materia di igiene e salute per i collaboratori • Istruzioni sull'obbligo di notifica • Regolamentazione orale o scritta per quanto riguarda la gestione di lesioni e malattie
2.1.2	Salute	
2.1.3	Regolamentazione di accesso per aziende esterne all'azienda e per gli animali	
		• Separazione strutturale area pubblica – area commerciale • Accesso a persone estranee all'azienda all'area commerciale e di produzione regolamentata oralmente • Accesso alla piscina regolamentato con sistema di chiusura
2.2	Infrastruttura e impianti	
2.2.1	Requisiti strutturali generali relativamente a locali e arredi	• Verifica annuale della pianificazione di manutenzione, eventualmente con i proprietari • Controllo visivo costante e rimozione dei danni
2.2.2	Requisiti specifici area ricezione merci	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.2, se necessario con informazioni orali • Controllo visivo costante
2.2.3	Requisiti specifici magazzino	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.3 • Controllo visivo costante
2.2.4	Requisiti specifici produzione, cucina, ufficio, satelliti	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.4 • Controllo visivo costante
2.2.5	Requisiti specifici punto vendita, punti di distribuzione	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.5 • Controllo visivo costante
2.2.6	Catering, stand gastronomici	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.6 • Eventuale controllo degli arredi e del luogo prima degli interventi
2.2.7	Materiali e oggetti come apparecchi, stoviglie e utensili da cucina	• Contratti di servizio con i produttori • Attestazione della manutenzione attraverso rapporti di servizio • Manutenzione come da indicazioni del produttore, controlli visivi
2.2.8	Strumenti di misurazione e di prova	• Controllo del corretto funzionamento degli strumenti di misurazione e di prova. Il controllo viene documentato
2.2.9	Requisiti specifici locali collaboratori, guardaroba e toilette	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.9 • Controllo visivo costante
2.2.10	Camere degli ospiti, piano	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.10 • Controllo visivo costante
2.2.11	Area wellness e spa	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.11 • Controllo visivo costante
2.3	Manutenzione, pulizia e disinfezione e smaltimento	
2.3.1	Approvvigionamento di acqua	• In caso di impianto di approvvigionamento idrico proprio analisi dell'acqua (almeno una volta all'anno), documentazione dei risultati • Attestazione dell'avvenuta pulizia dei macchinari per la preparazione del ghiaccio e, se necessario, analisi del ghiaccio

AZIENDA CATEGORIA C (PICCOLA)

Cap. linee guida	Oggetto del controllo	Prova/attuazione/documentazione
2.3.2	Acqua nelle piscine e nelle docce accessibili al pubblico	• Attestazione che un collaboratore o una collaboratrice dispone di un'autorizzazione speciale per la disinfezione dell'acqua delle piscine collettive • Attestazione che i valori microbiologici massimi sono rispettati ai sensi dell'allegato 5 OPPD (di norma una volta all'anno)
2.3.3	Manutenzione impianti di spillatura	• Controllo visivo della pulizia degli impianti, contratto di servizio con la ditta fornitrice
2.3.4	Pulizia e disinfezione	• Materiale di pulizia con indicazione chiara del tipo di utilizzo, dell'applicazione e del dosaggio dei prodotti • Piano di pulizie • Eventuale contratto con ditta di pulizie
2.3.5	Parassiti (animali infestanti)	• Controllo visivo costante e manutenzione del sistema di difesa strutturale dai parassiti • In caso di rischio più elevato, contratto di servizio con specialista esterno • Abbattimento (parassiti del pesce)
2.3.6	Postazioni di smaltimento	• Regolamentazione orale o scritta sul rispetto delle disposizioni di cui al cap. 2.3.6 • Eventuale stipula di un contratto di ritiro con una ditta di smaltimento
2.4	Igiene in fase di produzione	
2.4.2	Fornitura, accettazione della merce	• Accordo orale o scritto con i fornitori relativamente al rispetto delle disposizioni di legge • Lista di controllo con i dati da controllare al momento dell'accettazione della merce • Conferma del controllo in entrata compreso controllo della temperatura con firma sul bollettino di consegna o documento interno • Protocollo delle forniture lacunose o delle derrate alimentari respinte, definizione della quantità
2.4.3	Stoccaggio	• Controllo visivo regolare riguardante divisione della merce, etichettatura, FiFo, datazione • Misurazione della temperatura con controllo visivo quotidiano; documentazione scritta una volta alla settimana o in caso di scostamento
2.4.4 2.4.5	Produzione di derrate alimentari	• Produzione standardizzata attraverso le ricette • Suddivisione del flusso di merci attraverso una sistemazione spaziale o temporale, documentazione lavorativa di diversi colori ecc. • Controllo dei tempi di stoccaggio e delle temperature come da cap. 6.2 • Controllo visivo regolare della pulizia e del rispetto delle disposizioni igieniche da parte della persona responsabile
2.4.6	Utilizzo degli alimenti che possono scatenare allergie o intolleranze	• Regolamentazione orale o scritta delle responsabilità, segnatamente dell'obbligo di informazione • Sistema per la preparazione e il servizio di piatti per gli ospiti che soffrono di allergie o intolleranze
2.4.7	Vendita e servizio	• Controllo visivo regolare della pulizia e del rispetto delle disposizioni igieniche da parte della persona responsabile • Controllo a campione della temperatura interna dei piatti offerti
2.4.8	Produzione eccessiva e utilizzo dei residui	• Etichettatura (identificazione e data di scadenza) delle derrate alimentari per garantire la tracciabilità e la sicurezza
2.4.9	Smaltimento	• Controllo visivo delle postazioni di smaltimento • Controllo del rispetto di un eventuale contratto con una ditta di ritiro
2.5	Trasporto	• Controllo visivo degli imballaggi di trasporto e del veicolo di trasporto • Controllo della temperatura di cui al cap. 6.2, incl. documentazione scritta
2.6	Protezione dall'inganno e dichiarazione	
2.6.1 2.6.2	Protezione dall'inganno Etichettatura/identificazione	• Attestazione che i dati sono corretti (bollettini di consegna, etichette ecc.) • Regolamentazione relativa alle informazioni sugli ingredienti allergenici (obbligo di informazione) • Avviso scritto che gli ospiti ricevono su richiesta informazioni orali sugli ingredienti allergenici • Avviso scritto che gli ospiti ricevono su richiesta informazioni su derrate ottenute con metodi vietati in Svizzera (ove pertinente)
2.7	Tracciabilità, richiamo	
2.7.1	Tracciabilità	• Salvataggio o archiviazione dei dati necessari per la tracciabilità (bollettini di consegna, etichette ev. piani dei menù ecc.)
2.7.2	Procedura da seguire dopo la vendita di alimenti nocivi per la salute	• Promemoria sulle procedure, compresi interlocutori e dati di contatto
	Verifica e aggiornamento del concetto di controllo autonomo e analisi HACCP	• Verifica periodica e aggiornamento del concetto di controllo autonomo e dell'analisi HACCP tenendo conto di reclami, feedback, analisi di laboratorio ecc. dal sistema di notifica di cui al cap. 4.3.4 e in caso di modifiche interne all'azienda • Piano analisi scritto

AZIENDA CATEGORIA D (MOLTO PICCOLA)

4.2.4 Azienda categoria D (molto piccola)

Cap. linee guida	Oggetto del controllo	Prova/attuazione/documentazione
1	Organizzare l'azienda, definire le responsabilità, garantire la formazione	
1.1.1	Descrizione dell'azienda	• Menù dei cibi e delle bevande • Ev. prospetto
1.1.3	Valutazione del rischio e documentazione ampliata	• Se in base all'offerta e/o alla struttura per gli ospiti viene individuato un rischio maggiore, le disposizioni di cui al capitolo 2.4.5 vengono definite per iscritto, per esempio mediante ricette, istruzioni lavorative o simili
1.1.4	Obbligo di notifica e autorizzazioni	• Notifica dell'azienda all'autorità di controllo di competenza • Dossier con le autorizzazioni necessarie
1.2.1	Entità della regolamentazione dell'organizzazione	• Regolamentazione orale • Indice telefonico e dei collaboratori
1.2.2	Compiti e qualifiche della persona responsabile	• Svolgimento dei compiti di cui al cap. 1.2.2 • Qualificazione minima di cui al cap. 1.2.2
1.3	Requisiti di formazione generali e specifici per i collaboratori	• Attestazione professionale dei collaboratori con relativa formazione • Istruzione/formazione orale sui contenuti descritti nel capitolo 2 con attestazione scritta (conferma di partecipazione) • Controllo dei contenuti della formazione
2.1	Igiene personale, salute, regolamentazione di accesso	
2.1.1	Igiene personale	• Allestimento di spazi in cui potersi spogliare e lavarsi • Regolamento orale in materie di igiene e salute (regolamento interno) per i collaboratori • Istruzioni sull'obbligo di notifica • Regolamentazione scritta per quanto riguarda la gestione di lesioni e malattie
2.1.2	Salute	
2.1.3	Regolamentazione di accesso per aziende esterne all'azienda e per gli animali	• Separazione strutturale area pubblica – area commerciale • Accesso a persone estranee all'azienda all'ara commerciale e di produzione regolamentata oralmente
2.2	Infrastruttura e impianti	
2.2.1	Requisiti strutturali generali relativamente a locali e arredi	• Verifica annuale della pianificazione di manutenzione, eventualmente con i proprietari • Controllo visivo costante e rimozione dei danni
2.2.2	Requisiti specifici area ricezione merci	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.2, se necessario con informazioni orali • Controllo visivo costante
2.2.3	Requisiti specifici magazzino	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.3 • Controllo visivo costante
2.2.4	Requisiti specifici produzione, cucina, ufficio, satelliti	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.4 • Controllo visivo costante
2.2.5	Requisiti specifici punto vendita, punti di distribuzione	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.5 • Controllo visivo costante
2.2.6	Catering, stand gastronomici	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.6 • Eventuale controllo degli arredi e del luogo prima degli interventi
2.2.7	Materiali e oggetti come apparecchi, stoviglie e utensili da cucina	• Contratti di servizio con i produttori • Attestazione della manutenzione attraverso rapporti di servizio • Manutenzione come da indicazioni del produttore, controlli visivi
2.2.8	Strumenti di misurazione e di prova	• Controllo del corretto funzionamento degli strumenti di misurazione e di prova
2.2.9	Requisiti specifici locali collaboratori, guardaroba e toilette	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.9 • Controllo visivo costante
2.2.10	Camere degli ospiti, piano	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.10 • Controllo visivo costante
2.2.11	Area wellness e spa	• Garantire i requisiti di cui al cap. 2.2.11 • Controllo visivo costante
2.3	Manutenzione, pulizia e disinfezione, smaltimento	
2.3.1	Approvvigionamento di acqua	• In caso di impianto di approvvigionamento idrico proprio: analisi dell'acqua (almeno una volta all'anno), documentazione dei risultati • Attestazione dell'avvenuta pulizia dei macchinari per la preparazione del ghiaccio e, se necessario, analisi del ghiaccio

AZIENDA CATEGORIA D (MOLTO PICCOLA)

Cap. linee guida	Oggetto del controllo	Prova/attuazione/documentazione
2.3.2	Acqua nelle piscine e nelle docce accessibili pubblicamente	- Attestazione che un collaboratore o una collaboratrice dispone di un'autorizzazione speciale per la disinfezione dell'acqua delle piscine collettive - Attestazione che i valori microbiologici massimi sono rispettati ai sensi dell'allegato 5 OPPD (di norma una volta all'anno)
2.3.3	Manutenzione impianti di spillatura	- Controllo visivo della pulizia dell'impianto - Contratto di servizio con azienda fornitrice
2.3.4	Pulizia e disinfezione	- Materiale di pulizia con indicazione chiara del tipo di utilizzo, dell'applicazione e del dosaggio dei prodotti - Piano di pulizie - Eventuale contratto con ditta di pulizie
2.3.5	Parassiti (animali infestanti)	- Controllo visivo costante e manutenzione del sistema di difesa strutturale dai parassiti - In caso di rischio più elevato, contratto di servizio con specialista esterno - Abbattimento (parassiti del pesce)
2.3.6	Postazioni di smaltimento	- Regolamentazione orale sul rispetto delle disposizioni di cui al cap. 2.3.6 - Eventuale stipula di un contratto di ritiro con una ditta di smaltimento
2.4	Igiene in fase di produzione	
2.4.2	Fornitura, accettazione della merce	- Accordo orale con i fornitori relativamente al rispetto delle disposizioni di legge - Istruzione orale o lista di controllo con i dati da controllare al momento dell'accettazione della merce - Conferma del controllo in entrata compreso controllo della temperatura con firma sul bollettino di consegna o documento interno - La gestione delle forniture difettose o delle derrate alimentari rifiutate va definita oralmente
2.4.3	Stoccaggio	- Controllo visivo regolare riguardante divisione della merce, etichettatura, FiFo, datazione - Misurazione della temperatura con controllo visivo quotidiano; documentazione scritta una volta alla settimana o in caso di scostamento
2.4.4 2.4.5	Produzione di derrate alimentari	- Produzione standardizzata mediante ricette o in base all'esperienza personale - Suddivisione del flusso di merci attraverso una sistemazione spaziale o temporale, documentazione lavorativa di diversi colori ecc. - Controllo dei tempi di stoccaggio e delle temperature come da cap. 6.2 - Controllo visivo regolare. Controllo pulizia e del rispetto delle disposizioni igieniche da parte della persona responsabile
2.4.6	Utilizzo degli alimenti che possono scatenare allergie o intolleranze	- Regolamentazione orale delle responsabilità, segnatamente dell'obbligo di informazione - Sistema per la preparazione e il servizio di piatti per gli ospiti che soffrono di allergie o intolleranze
2.4.7	Vendita e servizio	- Controllo visivo regolare della pulizia e del rispetto delle disposizioni igieniche da parte della persona responsabile - Controllo a campione della temperatura interna dei cibi offerti
2.4.8	Produzione eccessiva e utilizzo dei residui	Etichettatura (identificazione e data di scadenza) delle derrate alimentari per garantire la tracciabilità e la sicurezza
2.4.9	Smaltimento	- Controllo visivo delle postazioni di smaltimento - Controllo del rispetto di un eventuale contratto con una ditta di ritiro
2.5	Trasporto	- Controllo visivo degli imballaggi di trasporto e del veicolo di trasporto - Controllo della temperatura di cui al cap. 6.2, incl. documentazione scritta
2.6	Protezione dall'inganno e dichiarazione	
2.6.1 2.6.2	Protezione dall'inganno Etichettatura/identificazione	- Attestazione che i dati sono corretti (bollettini di consegna, etichette ecc.) - Regolamentazione relativa alle informazioni sugli ingredienti allergenici (obbligo di informazione) - Avviso scritto che gli ospiti ricevono su richiesta informazioni verbali sugli ingredienti allergenici - Avviso scritto che gli ospiti ricevono su richiesta informazioni su derrate ottenute con metodi vietati in Svizzera (ove pertinente)
2.7	Tracciabilità, richiamo	
2.7.1	Tracciabilità	Salvataggio o archiviazione dei dati necessari per la tracciabilità (bollettini di consegna, etichette ev. piani dei menù ecc.)
2.7.2	Procedura da seguire dopo la vendita di alimenti nocivi per la salute	Promemoria sulle procedure, compresi interlocutori e dati di contatto
	Verifica e aggiornamento del concetto di controllo autonomo e analisi HACCP	- Verifica periodica e aggiornamento del concetto di controllo autonomo e dell'analisi HACCP tenendo conto di reclami, feedback, analisi di laboratorio ecc. dal sistema di notifica di cui al cap. 4.3.4 e in caso di modifiche interne all'azienda - Piano analisi scritto

4.3 Verifica del concetto di controllo autonomo

4.3.1 Scopo della verifica del concetto di controllo autonomo

Le misure intraprese di cui al capitolo 2 e il concetto HACCP devono essere verificati regolarmente per controllare che siano efficaci. In caso di modifica dell'offerta (per esempio se viene aggiunto il servizio di catering), la struttura per gli ospiti o le tipologie di preparazione, è necessario effettuare una revisione dell'analisi HACCP e delle misure di controllo autonomo e quindi l'adeguamento del sistema alle nuove esigenze. Anche i risultati dei controlli alimentari ufficiali confluiscono nel controllo. Solo un concetto di controllo autonomo e HACCP aggiornato sono strumenti efficaci per la produzione di derrate alimentari possibilmente sicure.

4.3.2 Verifica generale in tutte le categorie aziendali

Feedback/reclami di ospiti, suggerimenti dei collaboratori, errori, risultati analitici non conformi o risultati di controlli ufficiali vanno presi sul serio. Possono essere indicativi del fatto che il concetto HACCP e le misure di controllo autonomo estrapolate presentano difetti o lacune. Per questo motivo si consiglia di controllare quali sono le cause e come evitarle in futuro. Questo può comportare un riesame generale della documentazione per l'adeguamento del concetto HACCP e/o delle misure di controllo autonomo, come anche delle istruzioni di lavoro o delle liste di controllo.

4.3.3 Analisi microbiologiche

Obiettivo

La campionatura e l'analisi delle derrate alimentari sono parte integrante del controllo autonomo previsto per legge. Con l'aiuto degli esami di laboratorio (es. microbiologici e chimici) è possibile accertare se le misure di controllo autonomo intraprese siano rispettate e se quindi garantiscono dei prodotti sicuri. Ma mostrano anche punti deboli e possibili errori a livello di processo di fabbricazione (es. approv vigionamento, stoccaggio, preparazione, manipolazione). Esami microbiologici regolari documentano gli sforzi finalizzati alla gestione dei rischi microbiologici. Per determinati settori (acqua potabile da condutture proprie, piscine e dispositivi di wellness ecc. come da OPPD) sussistono delle disposizioni che devono essere assolutamente rispettate. Per le analisi di laboratorio si consiglia di collaborare con un laboratorio accreditato.

Tipo di analisi

Attraverso la presenza o l'assenza di determinati contaminanti (es. o altri pericoli) è possibile fare delle considerazioni sui rischi igienici in azienda. Relativamente al rischio microbiologico, di seguito sono elencati i principali microorganismi considerati indicatori e una possibile causa della loro presenza in un alimento:

- Germi aerobi mesofili: forniscono informazioni sullo stato igienico generale di un prodotto. Se sono presenti in grande quantità in un alimento, significa probabilmente che questo non è più fresco e che è stato conservato troppo a lungo. Anche un raffreddamento non corretto può provocare la proliferazione di questi germi. La trasmissione dei germi aerobi mesofili può avvenire attraverso apparecchiature non sufficientemente pulite o mediante ingredienti già contaminati
- Enterobatteriacee: è prevedibile la loro scomparsa nel caso di alimenti trattati al calore ed il loro contenimento
- Gli E.coli indicano una contaminazione fecale, e quindi possibile presenza di batteri patogeni di origine intestinale per esempio dovuta alla scarsa igiene personale. È indicativa anche di forme di contaminazione di origine ambientale (p.es. residui di concimi organici sui vegetali o contaminazione da parte di animali infestanti come i roditori)
- Stafilococchi coagulasi positivi: indicano una cattiva prassi igienica del personale (tosse, starnuti, ferite infette)
- Bacillus cereus: la presenza del bacillus cereus indica di solito che un prodotto riscaldato non è stato raffreddato o lo è stato troppo lentamente o è stato tenuto al caldo troppo a lungo

Esami su germi patogeni come salmonella, listeria, campylobacter ecc. possono/devono essere eseguiti in determinati alimenti o in caso concreto di sospetto in aggiunta a quelli sugli organismi indicatori. La persona responsabile deve garantire il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare di cui all'Allegato 1 Parte 1 dell'Ordinanza sui requisiti igienici.

Frequenza delle analisi

La frequenza della campionatura dipende dalla dimensione dell'azienda, dal tipo di offerta alimentare, dai rischi specifici valutati in azienda e dai risultati delle analisi precedenti. Esami analitici regolari sono comunque necessari nelle grandi aziende, nelle aziende che utilizzano metodi di produzione ad alto rischio (p.es. precottura), in caso di vendita di prodotti a rischio e a gruppi di persone particolarmente sensibili. Fermo restando che l'analisi dei rischi specifica aziendale lo consenta, è possibile rinunciare alle

analisi se l'offerta si limita a prodotti semplici, per esempio una caffetteria con dolci preconfezionati, trattorie semplici con prodotti a base di carne a lunga conservazione, pane e con la vendita di bevande poco problematiche dal punto di vista igienico, come acqua minerale, vino ecc. In caso di contestazioni durante un controllo ufficiale, le aziende di tutte le categorie eseguono le analisi necessarie per verificare l'efficacia delle misure o degli adeguamenti intrapresi.

Derrate alimentari da esaminare

Il controllo deve avvenire in base al rischio. Sono prioritarie le seguenti derrate alimentari:

- Prodotti a rischio di cui al cap. 2.4.5 durante la lavorazione e la vendita
- Derrate alimentari destinate a gruppi di popolazione sensibili
- Derrate alimentari che devono essere riutilizzate
- Derrate alimentari che vengono preparate con nuovi metodi di produzione mai utilizzati nell'azienda
- Derrate alimentari già preparate o precotte

Valori orientativi per il controllo della buona prassi procedurale

Come valore orientativo per il controllo della buona prassi procedurale si intende un determinato numero di microorganismi che non va superato in un alimento per l'intera durata di consumo, se la materia prima è stata scelta con cura, se la buona prassi procedurale è stata rispettata e se il prodotto è stato conservato in modo corretto. Se un valore orientativo viene superato, la buona prassi procedurale non si considera ottemperata. È necessario intraprendere le relative misure correttive.

La persona responsabile deve garantire che i valori orientativi vengano rispettati. In caso di superamento la persona responsabile deve avviare inoltre le idonee misure correttive. Si consiglia di fare eseguire le campionature, le analisi e la valutazione dei risultati da specialisti qualificati. Va inoltre definito in modo chiaro l'obiettivo dell'analisi. Per i diversi prodotti valgono i seguenti valori orientativi:

Prodotto	Osservazioni	Germi da analizzare	Valore orientativo UFC
Panna montata		Germi aerobi mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi coagulasi positivi	1 000 000/g 10/g 100/g
Pasticceria	I prodotti con ingredienti fermentati (p.es. yogurt, quark) non vanno sottoposti all'esame dei germi aerobi mesofili	Germi aerobi mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi coagulasi positivi	1 000 000/g 10/g 100/g
Derrate alimentari pronte al consumo allo stato naturale e derrate alimentari crude preparate per il consumo	P.es. insalata cruda, intingoli di verdura, bastoncini di verdura, lattuga, macedonia di frutta	<i>Escherichia coli</i> Stafilococchi coagulasi positivi	100/g 100/g
Derrate alimentari pronte al consumo trattate termicamente, fredde o riscaldate	P.es. verdura cotta, alimenti cotti (p.es. pasta, zuppe, salse, verdure) Sui prodotti con ingredienti fermentati (p.es. yogurt, quark, formaggi) non può essere applicato il valore dei germi aerobi mesofili	Germi aerobi mesofili Enterobatteriacee Stafilococchi coagulasi positivi <i>Bacillus cereus</i>	1 000 000/g 100/g 100/g 1 000/g
Alimenti pronti al consumo contenenti ingredienti riscaldati e non riscaldati e che non rientrano nelle due precedenti categorie (prodotti misti)	P.es. insalata di riso con striscioline di verdura cruda, lattuga con striscioline di pollo, cocktail di gamberetti, risotto con rucola, sandwich, muesli I prodotti con ingredienti fermentati non vanno sottoposti all'esame dei germi aerobi mesofili	Germi aerobi mesofili <i>Escherichia coli</i> Stafilococchi coagulasi positivi	10 000 000/g 100/g 100/g
Prodotti a base di carne cotti, tagliati o porzionati	Salsicce a base di carne cotta e prodotti salmistrati cotti, p.es. cervelat, prosciutto cotto, lyoner ecc.	Germi aerobi, mesofili Enterobacteriaceae Stafilococchi coagulasi-positivi	10 000 000/g 100/g 100/g

UFC = unità formante colonia

Requisiti microbiologici relativi all'acqua potabile e all'acqua nelle docce

Prodotto	Parametro	Valore massimo UFC
Acqua potabile nella rete di distribuzione	Germi aerobi mesofili <i>Escherichia coli</i> Enterococchi	300/ml nr/100 ml nr/100 ml*
Ghiaccio come aggiunta a cibi e bevande	<i>Escherichia coli</i> Enterococchi <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nr/100 ml nr/100 ml nr/100 ml
Acqua nelle docce	Legionella spp.	1000 UFC/l
Acqua di vasche idro-massaggio o aventi una temperatura superiore a 23 °C con circuiti che favoriscono la formazione di aerosol	Legionella spp.	100 UFC/l

UFC = unità formante colonia / nr = non rilevabile
 * (Temperatura d'incubazione: 30 °C Durata d'incubazione: 72 ore)

I rapporti di controllo sono parte del controllo autonomo e devono essere conservati.

4.3.4 Controllo nelle aziende di categoria A
Controllo generale

Per l'elaborazione di reclami, feedback, suggerimenti ecc. è disponibile un apposito sistema di segnalazioni. L'elaborazione e la ricerca di soluzioni avvengono in modo specifico per tipologia di problema e di reparto. All'occorrenza vengono adeguate le relative misure di controllo autonomo a livello di reparto. La persona responsabile viene informata in merito.

Controllo con analisi microbiologiche
 Le aziende controllano in base al rischio 4 - 12 volte all'anno la qualità microbiologica degli alimenti di produzione propria alla fine della scadenza.

4.3.5 Controllo nelle aziende di categoria B
Controllo generale

Reclami, feedback, suggerimenti ecc. vengono raccolti dai responsabili di reparto e segnalati alla persona responsabile. Questa persona si occupa dell'elaborazione e, se necessario, dell'adeguamento delle misure di controllo autonomo.

Controllo con analisi microbiologiche
 Le aziende che vendono alimenti soprattutto a gruppi di persone sensibili controllano in base al rischio 4 - 12 volte all'anno la qualità microbiologica degli alimenti di produzione propria alla fine della scadenza. Alle altre aziende si consiglia di effettuare analisi periodiche al fine di controllare il rispetto delle disposizioni igieniche.

4.3.6 Controllo nelle aziende di categoria C
Controllo generale

Reclami, feedback, suggerimenti ecc. vengono raccolti dai responsabili di reparto e segnalati alla persona responsabile. Questa persona si occupa dell'elaborazione e, se necessario, dell'adeguamento delle misure di controllo autonomo.

Controllo con analisi microbiologiche
 Si consiglia di eseguire delle analisi microbiologiche in base al rischio e di ripeterle a seconda dei risultati.

4.3.7 Controllo nelle aziende di categoria D
Controllo generale

La persona responsabile accoglie i reclami, feedback, suggerimenti ecc. e adegua, all'occorrenza, il concetto di controllo autonomo.

Controllo con analisi microbiologiche
 Si consiglia di eseguire delle analisi microbiologiche in base al rischio e di ripeterle a seconda dei risultati.



Obiettivo:

- Grazie a regole chiare la collaborazione con l'autorità esecutiva avviene in modo equo e costruttivo
- Le linee guida BPIAR fungono alla persona responsabile e alle autorità esecutive da ausilio vincolante

5.1 Dati e diritti degli organi di controllo

5.1.1 Diritto di controllo e di accesso

I controlli ufficiali vengono effettuati dalle autorità di controllo di competenza. Queste controllano che le disposizioni del controllo autonomo siano rispettate, che i collaboratori ottemperino alle disposizioni igieniche e che abbiano le conoscenze necessarie. Nell'ambito della loro attività di controllo, le autorità esecutive raccolgono prove e documenti e prendono visione delle registrazioni. Hanno inoltre accesso a fondi, edifici, aziende, locali, impianti, veicoli e altre infrastrutture aziendali.

I controlli avvengono sulla base del rischio a intervalli regolari e di norma senza alcun preavviso.

5.1.2 Obbligo di segretezza

Con l'attuazione della Legge sulle derrate alimentari le persone incaricate sono soggette all'obbligo di segretezza. Questo obbligo decade qualora negli alimenti vi sia sufficiente sospetto che questi alimenti possano costituire un rischio per la salute.

5.1.3 Oggetto dei controlli

Il controllo ufficiale comprende le seguenti attività:

- Verifica del controllo autonomo attuato nell'azienda e relativi risultati
- Ispezione
 - Azienda, dintorni compresi, locali, uffici, arredi, impianti, macchinari e sistema di controllo
 - Prodotti in uscita, ingredienti, utensili e altri prodotti utilizzati per la produzione e preparazione degli alimenti
 - Materie prime, prodotti intermedi, semilavorati e prodotti finiti
 - Materiali e oggetti destinati a entrare in contatto con gli alimenti
 - Prodotti e procedure per la pulizia e la manutenzione e strumenti per la lotta contro animali infestanti (p.es. insetti, parassiti e roditori)
 - Etichettatura e presentazione delle derrate alimentari
 - Pubblicità per le derrate alimentari

- Controllo dell'igiene in azienda
- Controllo dei requisiti e delle procedure secondo le presenti linee guida, che contemplano quanto segue:
 - Garanzia della buona prassi procedurale (BPI e BPF)
 - Utilizzo di un sistema HACCP
 - Campionatura e analisi
 - Tracciabilità
 - Richiamo o ritiro
 - Documentazione
- Controllo del materiale scritto e di altre documentazioni che possono essere importanti per valutare il rispetto delle norme vigenti
- Colloquio con la persona responsabile e i collaboratori
- Lettura dei valori contrassegnati dagli apparecchi di misurazione nell'azienda
- Nuovo controllo delle misurazioni con apparecchi propri
- Controllo:
 - del rispetto delle disposizioni sulla tracciabilità
 - del livello di formazione del personale
 - del rispetto dell'obbligo di documentazione

Durante i controlli ufficiali può essere eseguita anche una serie di misurazioni e controlli sistematica per avere una panoramica dello stato di rispetto delle norme vigenti.

5.1.4

Campionature

Gli organi di controllo possono raccogliere campioni, che devono essere contrassegnati inequivocabilmente e documentati.

5.2

Risultati, misure e penali

Le autorità esecutive comunicano per iscritto alla persona responsabile il risultato del controllo.

Se le norme di legge non vengono rispettate, l'autorità esecutiva emette un reclamo e ordina l'attuazione delle misure necessarie per ripristinare lo stato previsto dalla legge. Se le misure vengono disattese, le autorità hanno il diritto di sequestrare i prodotti. Se a causa dello stato dell'azienda sussiste un rischio per la salute pubblica, è possibile imporre la chiusura immediata dell'azienda. La Legge sulle derrate alimentari prevede che l'infrazione, la violazione o la trasgressione contro la Legge sulle derrate alimentari può comportare pene detentive fino a cinque anni o pene pecuniarie fino a 180 remunerazioni giornaliere. Sono fatte salve altre disposizioni del codice penale.

5.3 **Compiti e diritti del titolare dell'azienda**

- L'ispezione avviene di norma in presenza della persona responsabile o del suo sostituto
- La persona responsabile o il suo sostituto collaborano gratuitamente con le autorità esecutive durante l'ispezione, fornisce le informazioni necessarie e mette a disposizione giustificativi e documenti.
- La persona responsabile ha il diritto di ricevere una comunicazione scritta dei risultati del controllo
- Se le campionature danno origine a un reclamo, può essere richiesto un indennizzo, qualora il valore del campione sia superiore a 10 franchi
- I decreti delle autorità esecutive possono essere confutati con un reclamo. Il termine per la presentazione del reclamo è di dieci giorni
- La decisione a favore di un decreto può essere impugnata con un reclamo. Il termine è di trenta giorni

5.4 **Valore e ulteriore sviluppo delle linee guida BPIAR**

Le linee guida BPIAR riepilogano in forma compatta i requisiti del controllo autonomo previsti dalla legge.

Rappresentano una base fondamentale per l'ispezione delle aziende gastronomiche. Le esperienze raccolte in questo ambito intendono pertanto andare a beneficio di tutto il settore e confluiranno nell'ulteriore sviluppo delle linee guida.

Affinché ciò sia possibile, tutti sono invitati a comunicare osservazioni importanti ed eventuali proposte di miglioramento alle organizzazioni di settore coinvolte.



6.1

Basi giuridiche

Parlamento									
Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso LDerr									
Consiglio federale									
Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso ODerr	Ordinanza concernente la macellazione e il controllo delle carni OMCC	Ordinanzasul piano di controllo nazionale della catena alimentare e degli oggetti d'uso OPCN	Ordinanza sull'esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari OELDerr						
Il Dipartimento federale dell'interno DFI									
Ordinanza del DFI concernente i livelli massimi per i residui di antiparassitari nei o sui prodotti di origine vegetale e animale OAOVA	Ordinanza del DFI concernente i residui delle sostanze farmacologicamente attive e degli additivi per alimenti per animali nelle derrate alimentari di origine animale ORDOA	Ordinanza sugli additivi OAdd	Ordinanze del DFI sui requisiti igienici per il trattamento della derrate alimentari ORI						
Ordinanza sugli aromi	Ordinanza del DFI sui procedimenti tecnologici e sugli ausiliari tecnologici atti alla preparazione di derrate alimentari OP.Tec	Ordinanza sui contaminanti OCont	Ordinanza del DFI sui nuovi tipi di derrate alimentari						
Ordinanza del DFI sull'aggiunta di vitamine, minerali e talune altre sostanze alle derrate alimentari OAVM	Ordinanza del DFI concernente le informazioni sulle derrate alimentari OID	Ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate ODerrGM	Ordinanza del DFI concernente l'igiene nella macellazione OIGM						
Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari Ordinanza sui materiali e gli oggetti di origine vegetale, i funghi e il sale commestibile ODOV	Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale ODOA	Ordinanza del DFI sull'acqua potabile e sulle acque per piscine e docce accessibili al pubblico OPPD	Ordinanza sui materiali e gli oggetti						
Ordinanza del DFI sulle bevande	Ordinanza del DFI sulle derrate alimentari destinate alle persone con particolari esigenze nutrizionali ODPE	Ordinanza del DFI sui cosmetici OCos	Ordinanza sugli oggetti che vengono a contatto con il corpo umano OCCU						
Ordinanza del DFI sugli integratori alimentari OIAL		Ordinanza sui giocattoli OSG	Ordinanza del DFI concernente i generatori aerosol						
Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria USAV									
Ordinanza dell'USAV sull'importazione di derrate alimentari originarie o provenienti dal Giappone			Ordinanza dell'USAV sulla gomma di guar originaria o proveniente dall'India			Ordinanza Chernobyl			

Alimenti

Oggetti d'uso

Fonte: biv.ch

6.2 Temperature massime per le derrate alimentari

L’Ordinanza sulle derrate alimentari prevede che materie prime, ingredienti, semilavorati e alimenti pronti al consumo che possono favorire la proliferazione di microorganismi patogeni o la formazione di tossine debbano essere conservati a temperature che lo impediscano. Le temperature di refrigerazione vanno impostate in modo tale da garantire in ogni momento la sicurezza delle derrate alimentari e rispettare i criteri microbiologici.

Sono previste le seguenti temperature massime:

Pesce fresco e prodotti a base di pesce fresco	Ghiaccio
Molluschi e crostacei lavorati senza altra conservazione	umido,
	max 2 °C
Carne macinata	max. 5 °C
Derrate alimentari facilmente deperibili	max. 5 °C
Prodotti con uova non conservabili a temperatura ambiente	max. 4 °C

Ci si discosta da queste indicazioni qualora si debbano rispettare le temperature massime specifiche del prodotto fornite in scheda tecnica dal produttore.

La catena del freddo non deve essere interrotta. Dalle disposizioni sulla temperatura ci si può discostare solo per un tempo limitato, qualora ciò sia assolutamente necessario e la salute dei consumatori non ne venga danneggiata. Si consiglia di non interrompere la catena del freddo per più di 30 minuti.

Se nel medesimo congelatore si trovano prodotti con diverse temperature di conservazione, è necessario impostare la temperatura TEORICA della cella frigorifera corrispondentemente al prodotto con la temperatura di conservazione più bassa.

Le derrate alimentari surgelate devono essere conservate a una temperatura di - 18 °C o inferiore.

6.3 Tempi massimi di conservazione consigliati

6.3.1 Tempi massimi di stoccaggio di prodotti conservati refrigerati

I tempi indicati di seguito sono orientativi a temperature di conservazione inferiori a 5°C. Se un alimento possa essere ancora venduto, va deciso di caso in caso (p.es. attraverso un esame organolettico). In caso di prolungamento della stabilità di un prodotto devono essere effettuate delle prove analitiche che ne dimostrino la sicurezza.

Alimento	Durata di magazzinaggio
Carne macellata cruda, rettili, selvaggina	Max. 3 giorni
Pollame crudo, coniglio, lepre	Max. 3 giorni
Carne macinata, cruda	1 giorno
Interiora, sangue	1 giorno
Preparati e prodotti a base di carne (p.es. salsicce, paté e terrine)	Max. 2 giorni o secondo le indicazioni del produttore
Prodotti salmistrati crudi (prosciutto crudo, carne secca dei Grigioni ecc.)	In un unico pezzo max. 6 mesi o, in base ai dati del produttore, tagliato +1 giorno
Prodotti salmistrati cotti (prosciutto, puntine, lardo)	In un unico pezzo max. 2 settimane, tagliato +1 giorno
Pesce, crostacei e molluschi, crudi, marinati o affumicati/cotti	Max. 3 giorni o secondo le indicazioni del produttore
Latte e latticini	Secondo le indicazioni del produttore
Prodotti con uova	Secondo le indicazioni del produttore
Uova cotte raffreddate in acqua	Max. 3 giorni
Frutta cotta	Max. 7 giorni
Insalata di verdura cruda, insalata di verdura con salsa, macedonia	Giorno di produzione +2 giorni
Verdura cotta, prodotti precotti (pasta, salse ecc.)	Giorno di produzione +2 giorni
Salse per insalata	Giorno di produzione +6 giorni
Piatti facilmente deperibili con uova crude, carne cruda e pesce crudo o dolci/dessert facilmente deperibili	Da consumare il giorno stesso di produzione

Una volta aperta la confezione originale del produttore, la durata massima dipende dai dati riportati sull’etichetta del produttore.

6.3.2 Tempi di magazzinaggio massimo in surgelatore

I tempi elencati di seguito sono orientativi per le derrate alimentari che vengono surgelate in condizioni perfette in breve tempo a - 18 °C, che vengono conservate senza superare questa temperatura e che vengono scongelate poco prima del consumo in tempi brevi mediante riscaldamento o a una temperatura <4 °C.

Va valutato caso per caso (p.es. mediante un esame organolettico), se un alimento può essere ancora venduto o meno.

Prodotto	Durata di magazzinaggio
Carne di manzo, carne di vitello, agnello, cavallo	8 mesi
Pollame	6 mesi
Carne di maiale, capretto, coniglio	6 mesi
Carne macinata, interiora, preparati e prodotti a base di carne (p.es. salsicce, pat�, terrine), prodotti salmistrati cotti	3 mesi
Frutta, verdura	12 mesi
Latte e latticini	6 mesi
Pane e prodotti da forno	6 mesi
Prodotti convenienze congelati	Secondo le indicazioni del produttore
Derrate alimentari precotti in azienda	3 mesi (da validare)

6.4 Dichiarazione volontaria degli allergeni

La dichiarazione scritta degli allergeni   volontaria. Se si lavora con una codifica, si propone la seguente versione:

Allergene	Abbreviazione	Dettaglio
Cereali con glutine	1	a Frumento, Cereali incl. emmer, piccolo farro, kamut, triticale b Spelta incl. farro verde c Segale d Orzo e Avena
Crostacei	2	
Uova	3	
Pesce	4	
Noccioline	5	
Soia	6	
Latte (compreso lattosio)	7	
Frutta a guscio	8	a Mandorle b Nocciole c Noci d Anacardi e Noci pecan f Noci del Brasile g Pistacchi h Noci di macadamia o del Queensland
Sedano	9	
Senape	10	
Semi di sesamo	11	
Anidride solforosa e solfiti	12	
Lupini	13	
Molluschi	14	

6.5 Norme sull'etichettatura delle derrate alimentari

In caso di derrate alimentari confezionate è necessario che i dati seguenti siano ben leggibili sulla confezione:

- a. Denominazione specifica (denominazione comune o, in caso sia mancante, una denominazione descrittiva)
- b. Elenco degli ingredienti (in sequenza decrescente in base alla quantità contenuta)
- c. Ingredienti che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
- d. Se necessario, l'indicazione quantitativa degli ingredienti (l'indicazione diventa necessaria se nell'etichetta si fa riferimento alla presenza di un determinato ingrediente, p.es. «con burro»)
- e. Termine minimo di conservazione o data di scadenza (i prodotti facilmente deperibili devono riportare la data di scadenza e devono essere utilizzati entro tale data. I prodotti con un termine minimo di conservazione mantengono la loro qualità anche oltre questa data. Dopo la scadenza della data minima di conservabilità la responsabilità non è più del produttore, bensì della persona responsabile.)
- f. Se necessario, indicazioni specifiche per la conservazione o l'utilizzo (per esempio quanto a lungo un prodotto può essere conservato aperto o indicazione «non congelare nuovamente dopo lo scongelamento»)
- g. Il nome o l'azienda come anche l'indirizzo della persona che le ha fabbricate, messe in circolazione, imballate, confezionate, imbottigliate o consegnate
- h. Paese di produzione delle derrate alimentari o più piccola regione geografica a cui può essere assegnata la produzione
- i. Provenienza degli ingredienti caratterizzanti la derrata alimentare, qualora siano superiori al 50 per cento del prodotto finale (nel caso di carne e pesce 20 per cento) e se dalla presentazione del prodotto si possa ipotizzare che questo ingrediente abbia un'origine che non corrisponde
- j. Indicazioni specifiche per la carne di bovino, suino, ovino, caprino e pollame nonché per il pesce (Paese in cui è nato l'animale, dove è stato allevato e macellato, ovvero luogo di cattura o di allevamento del pesce)
- k. Istruzioni per l'uso, qualora la loro omissione renda difficile utilizzare la derrata alimentare conformemente alla sua destinazione (p.es. istruzioni di cottura con tempi e temperatura del forno)
- l. Tenore alcolico per bevande con un tenore alcolico superiore all'1,2 per cento in volume «1.2 % vol»
- m. Partita. Fanno eccezione determinati prodotti agricoli, merci confezionate in presenza del consumatore o se l'identificazione è garantita attraverso la data
- n. Dichiarazione del valore nutritivo. Comprende il valore energetico e i contenuti di grasso, acidi grassi saturi, carboidrati, zucchero, albume e sale. Non è necessaria la dichiarazione dei valori nutritivi per le derrate alimentari prodotte in piccola quantità e venduta direttamente al consumatore o ai dettaglianti locali
- o. Menzione per le derrate alimentari che sono organismi geneticamente modificati (OGM), contengono OGM o sono state ottenute da OGM
- p. Se necessario, il marchio di identificazione. Viene apposto dall'azienda soggetta ad autorizzazione nei prodotti animali e serve per identificare l'azienda produttrice in caso di reclamo
- q. Ulteriori indicazioni di cui all'allegato 2 dell'Ordinanza concernente le informazioni sulle derrate alimentari, come
 - stato fisico (p.es. polverizzato, affumicato, ricongelato ecc.)
 - «Irradiato» o «trattato con radiazioni ionizzanti» per la derrata alimentare trattata
 - «Confezionato in atmosfera protetta» nelle derrate alimentari la cui conservazione è stata prolungata mediante gas di imballaggio