

# Diploma Cantonale di Esercente

IGIENE E LEGISLAZIONE SULLE DERRATE ALIMENTARI – MOD. 2 – 10/2023

## LEGISLAZIONE



**COMPETENZE:** L'esercente conosce le disposizioni, le leggi e le norme in materia d'igiene e sicurezza alimentare e le applica correttamente. In particolare, esegue un ineccepibile autocontrollo igienico.

DOCENTE: S. Traversa

---

### Prima serie di domande

**1. DESCRIVERE GLI SCOPI DELLA LDerr**

*Proteggere, assicurare e informare i consumatori per quanto riguarda le derrate alimentari e/o gli oggetti d'uso.*

---

**2. SPIEGARE ALCUNE DELLE PRINCIPALI TEMATICHE DELLA LDerr**

- *Norme e regole in ambito di derrate alimentari e oggetti d'uso, dalla fabbricazione all'immissione sul mercato*
  - *La caratterizzazione, la pubblicità e le relative informazioni sulle DA*
  - *Regole su importazione, trasporto ed esportazione delle merci.*
- 

**3. IN CHE COSA CONSISTE L'OBBLIGO DI CARATTERIZZAZIONE E INFORMAZIONE?**

*Chi vende DA deve fornire le seguenti informazioni:*

- *paese di produzione*
- *denominazione specifica*
- *ingredienti*

*Sia per quelle confezionate che per quelle sfuse*

---

**4. QUALI POSSONO ESSERE GLI AMBITI DI CONTESTAZIONE DA PARTE DEGLI OGANI DI CONTROLLO?**

*Applicazione del controllo autonomo, delle prescrizioni in materia di igiene e conoscenza delle regole da parte degli operatori.*

---

**5. CHI SONO I RESPONSABILI A LIVELLO CANTONALE DEL CONTROLLO UFFICIALE DELLE DERRATE ALIMENTARI?**

- *Il chimico cantonale*
- *Il veterinario cantonale*

*Coadiuvati dagli*

- *Ispettori delle DA*
- *Veterinari ufficiali*
- *Assistenti specializzati*

**6. A QUALI SANZIONI INCORRE CHI CONTRAVVIENE ALLE DISPOSIZIONI LEGALI IN MATERIA DI DERRATE ALIMENTARI?**

*Vietare per un tempo provvisorio o definitivo l'uso dei locali. Nei casi più lievi solo ammonimento, diversamente denuncia penale.*

---

**7. DESCRIVERE GLI SCOPI DELLA ODerr**

*L'ODerr è un'Ordinanza Federale (orizzontale – generale) che disciplina:*

- tutte le fasi che vanno dalla fabbricazione fino all'immissione sul mercato delle DA e degli oggetti d'uso*
  - i principi di igiene*
  - caratterizzazione, presentazione e pubblicità dei prodotti*
  - il controllo autonomo*
  - import, export e trasporto delle DA e degli oggetti d'uso*
- 

**8. SPIEGARE IL DIVIETO DI INGANNO**

*Le informazioni fornite sulla confezione devono contenere informazioni reali e non devono ingannare il consumatore. (ETICHETTA).*

---

**9. COME SI DEVE COMPORTARE UN ESERCENTE NELLA VENDITA DI BEVANDE ALCOLICHE?**

- Deve tenere le bevande alcoliche chiaramente distinte da quelle analcoliche*
  - Deve collocare un cartello con il divieto di vendita ai minori*
  - Deve rispettare il divieto di pubblicità di alcolici indirizzate ai minori*
- 

**10. CHE COS'È L'OBBLIGO DI NOTIFICA?**

*Chiunque lavora con le DA deve notificare alle autorità competenti qualsiasi apertura, modifica o chiusura di attività.*

---

**11. COME DEVONO ESSERE GLI OGGETTI D'USO E I MATERIALI ADATTI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI?**

*Innanzitutto non confondibili con le DA, in secondo luogo devono essere igienicamente sicuri, innocui per la salute e non devono modificare la composizione e le proprietà organolettiche delle DA con cui vengono in contatto. Possono essere in materie plastiche solo se per uso alimentare.*

---

**12. QUALI SONO GLI STRUMENTI DEL CONTROLLO AUTONOMO?**

- Buone pratiche di igiene*
  - Applicazione della HACCP*
  - Campionatura e analisi dei prodotti*
  - Assicurare la rintracciabilità*
  - Occuparsi del ritiro e del richiamo delle DA ove necessario*
  - Tenuta di tutta la documentazione relativa alle DA (scadenza+12 mesi)*
-

**13. COSA DEVE FARE UN RESPONSABILE SE RITIENE CHE UNA DERRATA GIA' VENDUTA SIA PERICOLOSA PER LA SALUTE?**

- *Ritiro del Prodotto:*
  - *Avviso ai Consumatori:*
  - *Collaborazione con le Autorità Competenti:*
  - *Indagine e Analisi del Problema:*
  - *Rimborso o Sostituzione:*
- 

**14. QUALI TEMATICHE TRATTA LA ORI?**

*L'Ordinanza sui requisiti igienici si occupa di:*

- *igiene nel trattamento delle DA*
  - *igiene e formazione del personale addetto*
  - *igiene dei processi termici di conservazione e trasformazione*
  - *disposizioni particolari per le DA di origine animale*
  - *valutazione dei criteri microbiologici*
- 

**15. IN CHE COSA CONSISTE L'OBBLIGO DI DILIGENZA?**

*Il responsabile deve conoscere e rispettare le prescrizioni in merito di:*

- *igiene*
  - *conservazione delle DA e catena del freddo*
  - *criteri microbiologici*
- 

**16. DESCRIVERE COME SI ESPRIMONO I CRITERI MICROBIOLOGICI DI UNA DERRATA**

*Attraverso l'analisi di campioni che definiscano l'accettabilità del prodotto.*

---

**17. QUALI SONO LE ORDINANZE CHE CONCERNONO RESIDUI E CONTAMINANTI NELLE DERRATE ALIMENTARI?**

*OAOVA – residui di Antiparassitari*

*ORDOA – residui delle sostanze farmacologiche*

*OCont – sostanze contaminanti*

---