

Nei controlli effettuati nei macelli per verificare la conformità al criterio di igiene del processo di cui al capitolo 2, riga 2.1.5, relativo alla salmonella presente nelle carcasse di pollame, in ogni sessione di campionamento sono prelevati casualmente campioni di pelle di collo da almeno 15 carcasse di pollame dopo raffreddamento. Da ciascuna carcassa di pollame sono prelevati campioni di pelle di collo del peso di circa 10 g. In ogni occasione i campioni di pelle di collo prelevati da tre carcasse di pollame provenienti dallo stesso branco di origine sono aggregati prima di essere esaminati in modo da formare 5 campioni finali di 25 g. Tali campioni vengono utilizzati anche per verificare la conformità al criterio di sicurezza alimentare definito al capitolo 1, riga 1.28.

Per la ricerca di salmonella nella carne fresca di pollame diversa dalle carcasse di pollame vengono prelevati cinque campioni di almeno 25 g. dalla stessa partita. Il campione prelevato da parti di pulcini con pelle contiene pelle e una sottile porzione di muscolo superficiale qualora la quantità di pelle non sia sufficiente per formare un'unità campionaria. Il campione prelevato da parti di pulcini senza pelle o con ridotta quantità di pelle contiene una sottile porzione di muscolo superficiale o porzioni di muscolo aggiunte alla pelle presente in modo da formare un'adeguata unità campionaria. Le porzioni di carne sono prelevate in modo da includere il più possibile la superficie della carne.

Linee guida sul campionamento

Linee guida più dettagliate sul campionamento delle carcasse, in particolare per quanto riguarda i siti di campionamento, possono essere incluse nei manuali di corretta prassi operativa di cui all'articolo 7 del regolamento (CE) n. 852/2004.

Frequenze di campionamento per le carcasse, la carne macinata, le preparazioni a base di carne, le carni separate meccanicamente e la carne fresca di pollame

Gli operatori del settore alimentare dei macelli o degli stabilimenti che producono carne macinata, preparazioni a base di carne, carni separate meccanicamente o carne fresca di pollame prelevano campioni per l'analisi microbiologica almeno una volta alla settimana. Il giorno di campionamento deve variare da una settimana all'altra, affinché sia coperto ogni giorno della settimana.

Per quanto riguarda il campionamento di carne macinata e preparazioni a base di carne per le analisi destinate alla ricerca di *E. coli* e al conteggio delle colonie aerobiche e il campionamento delle carcasse per le analisi destinate alla ricerca di enterobatteriacee e al conteggio delle colonie aerobiche, la frequenza può essere ridotta a una volta ogni due settimane qualora si ottengano risultati soddisfacenti per sei settimane consecutive.

Nel caso del campionamento di carne macinata, preparazioni a base di carne, carcasse e carne fresca di pollame per la ricerca di salmonella, la frequenza può essere ridotta a una volta ogni due settimane qualora si ottengano risultati soddisfacenti per 30 settimane consecutive. La frequenza di campionamento per la ricerca di salmonella può inoltre essere ridotta se vi è un programma di controllo nazionale o regionale della salmonella e se tale programma prevede prove che sostituiscano il campionamento descritto nel presente paragrafo. La frequenza di campionamento può essere ulteriormente ridotta se il programma di controllo nazionale o regionale della salmonella dimostra che la prevalenza della salmonella è bassa negli animali acquistati dal macello.

Tuttavia, se l'analisi dei rischi lo giustifica e di conseguenza l'autorità competente lo autorizza, i macelli di piccole dimensioni e gli stabilimenti nei quali si producono carne macinata, preparazioni a base di carne e carne fresca di pollame in piccole quantità possono essere esentati da queste frequenze di campionamento.»

