



Indicación de la fecha de caducidad (vida útil segura) en embutidos cocidos, cortados a lonchas o porciones, preenvasados en el comercio minorista

1. **Listeria monocytogenes** es una bacteria **patógena** ampliamente distribuida que puede contaminar los alimentos cocidos (por ej., jamón dulce, patés...) durante los procesos de **cortado** y/o **preenvasado** por medio de las superficies, equipos y útiles de trabajo y de los manipuladores.
2. *Listeria monocytogenes* puede provocar listeriosis, una enfermedad que puede afectar a la población general de forma leve, pero que puede ser especialmente grave para la población de riesgo: las personas mayores, las mujeres embarazadas, los bebés y las personas con una enfermedad o circunstancia subyacente grave.
3. Las características propias de **pH** y **a_w** (actividad de agua) de los alimentos cocidos permiten el **crecimiento de Listeria monocytogenes** y **requieren** la indicación de fecha de caducidad (vida útil segura) de acuerdo con el Reglamento (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
4. *Listeria monocytogenes*, a diferencia de otras bacterias, se multiplica a temperaturas de refrigeración; por tanto, es importante asegurar que la **temperatura de conservación** de estos productos no supere los 4 °C.
5. De acuerdo con el informe del Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria,* considerando temperaturas razonablemente previsibles de conservación en el comercio minorista y en las neveras de los consumidores, la vida útil segura estimada puede establecerse en 5 días.
6. **La fecha de caducidad de 5 días no debe superar, en ningún caso, la fecha de caducidad establecida para la pieza entera que se está rebanando.**
7. Esta evaluación concuerda con los **5 días** establecidos por el Reglamento (CE) 2073/2005 cuando el operador no disponga de estudios específicos de los alimentos que rebana y/o envasa que justifiquen una vida útil segura más larga.
8. Estos criterios son también aplicables a cualquier producto que por sus características de pH y a_w, pueda favorecer el crecimiento de *Listeria monocytogenes* como quesos de pasta blanda, salmón ahumado, etc.

* Establecimiento de la vida útil segura de determinados alimentos listos para el consumo, rebanados y preenvasados en el comercio minorista en relación con el riesgo de *Listeria monocytogenes*. Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria. Junio de 2022.