



Fecha de caducidad en productos loncheados o cortados en porciones, preenvasados en comercio minorista

La listeria es un patógeno distribuido en el ambiente que puede contaminar los alimentos durante el rebane y el preenvasado y que puede ser especialmente grave en mujeres embarazadas, bebés, personas mayores y personas inmunocomprometidas.

Los productos que pueden favorecer el crecimiento de *Listeria monocytogenes* como el **salmón ahumado**, los **quesos de pasta blanda** y los **productos cocidos** como, por ejemplo:

- Butifarras blancas y negras, de hígado, de huevo, de cordero, de *perol*, *bisbes* y *bulls* blancos y negros.
- Butifarra catalana, *girella*, relleno de carnaval.
- Patés, pan de hígado y paté de montaña, *tupina*.
- Salchichas cocidas, jamón y espalda cocida.
- Mortadelas, galantinas entre otros embutidos y productos cocidos en general.

Deben:



Indicar fecha de caducidad de 5 días a partir del envasado.

No tiene que superar en ningún caso la caducidad establecida para la pieza entera que se está loncheando.



Garantizar que la temperatura de conservación no supere los 4 °C

Infografía basada en l'informe aprovat pel Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària: [Establiment de la vida útil segura de determinats aliments a punt per al consum, llescats i preenvasats en el comerç minorista en relació amb el risc de Listeria monocytogenes](#). Agència Catalana de Seguretat Alimentària. Departament de Salut. Junio de 2022.