



Data de caducitat en productes llescats o tallats en porcions, preenvasats en comerç minorista

La listèria és un patogen distribuït a l'ambient que pot contaminar els aliments durant el llescat i el preenvasat i que pot ser especialment greu en dones embarassades, nadons, gent gran i persones amb les defenses compromeses.

Els productes que poden afavorir el creixement de *Listeria monocytogenes* com el **salmó fumat**, els **formatges de pasta tova**, els **productes cuits**, com per exemple:

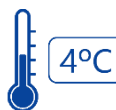
- Botifarres blanques i negres, de fetge, d'ou, de corder, de perol, bisbes i bulls blancs i negres.
- Botifarra catalana, girella, farcit de carnaval.
- Patés, pa de fetge i paté de muntanya, tupina.
- Salsitxes cuites, pernil i espatlla cuita.
- Mortadel·les, galantines entre altres embotits i productes cuits en general.

Han de:



Indicar data de caducitat de 5 dies a partir de l'envasament.

No ha de superar en cap cas la caducitat establerta per a la peça sencera que s'està llescant.



Garantir que la temperatura de conservació no superi els 4 °C

Infografia 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. Juny 2022.