



## Indicació de la data de caducitat (vida útil segura) en embotits cuits, llescats o tallats en porcions, preenvasats en el comerç minorista

- 1. *Listeria monocytogenes*** és un bacteri **patogen** àmpliament distribuït que pot contaminar els **aliments cuits** (per ex., pernil dolç, patés...) durant els processos de **llescat** i/o **preenvasat** per mitjà de les superfícies, els equips i estris de treball i dels manipuladors.
- 2. *Listeria monocytogenes*** pot provocar listeriosi, una malaltia que pot afectar la població general de manera lleu, però que pot ser especialment greu per a la població de risc: la gent gran, les dones embarassades, els nadons i les persones amb una malaltia o circumstància subjacent greu.
- 3.** Les característiques pròpies de **pH i  $a_w$**  (activitat d'aigua) dels aliments cuits permeten el **creixement de *Listeria monocytogenes*** i **requereixen** la indicació de **data de caducitat** (vida útil segura) d'acord amb el Reglament (CE) 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.
- 4. *Listeria monocytogenes***, a diferència d'altres bacteris, es multiplica a temperatures de refrigeració; per tant, és important assegurar que la **temperatura de conservació** d'aquests productes no superi els 4 °C.
- 5.** D'acord amb l'informe del Comitè Científic Assessor de Seguretat Alimentària,\* considerant temperatures raonablement previsibles de conservació en el comerç minorista i en les neveres dels consumidors, la vida útil segura estimada es pot establir en 5 dies.
- 6. La data de caducitat de 5 dies no ha de superar, en cap cas, la data de caducitat establerta per a la peça sencera que s'està llescant.**
- 7.** Aquesta avaluació concorda amb els **5 dies** establerts pel Reglament (CE) 2073/2005 quan l'operador no disposi d'estudis específics dels aliments que llesca i/o envasa que justifiquin una vida útil segura més llarga.
- 8.** Aquests criteris són també aplicables a qualsevol producte que per les seves característiques de pH i  $a_w$ , pugui afavorir el creixement de *Listeria monocytogenes* com formatges de pasta tova, salmó fumat, etc.

\* 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 de 2022.