



**Vida útil de alimentos listos para el consumo loncheados o cortados y envasados antes de la venta en establecimientos de comercio al por menor.**

*Aprobado en la Comisión Institucional del 13/03/2024*

## **1. Antecedentes y marco legal.**

En establecimientos de comercio al por menor de alimentos es una práctica muy común realizar fraccionamiento o loncheado de productos listos para el consumo, como productos cárnicos cocidos y quesos, que son posteriormente expuestos al consumidor final envasados, al vacío o no, en vitrinas refrigeradas, y con un etiquetado en el que se indica una fecha de caducidad.

En cada fase de producción, transformación y distribución de los alimentos, incluida la venta al por menor, los operadores de las empresas alimentarias deben adoptar medidas que garanticen que el suministro, la manipulación y la transformación de las materias primas y los productos alimenticios bajo su control se realizan de forma que se cumplan las normas generales de higiene de acuerdo con lo recogido en el Reglamento (CE) nº 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios y, en el caso de establecimientos de comercio al por menor, lo establecido en el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. En particular, deberán cumplir con los criterios de higiene del proceso y de seguridad alimentaria que sean aplicables, de acuerdo con lo recogido en el Reglamento (CE) nº 2073/2005.

Para prevenir la contaminación de los alimentos listos para el consumo con bacterias patógenas y en especial, *L. monocytogenes*, es fundamental que los operadores garanticen unas condiciones higiénicas adecuadas durante los procesos de loncheado, cortado y envasado de los alimentos, con una incidencia especial en los planes de limpieza y desinfección para evitar la formación de biofilms y el control efectivo de la temperatura en toda la cadena de producción alimentaria. Se debe evitar la contaminación cruzada y controlar tanto las fuentes y vías de la contaminación por *L. monocytogenes* como su crecimiento en el producto hasta el final de la vida útil.



Además, es importante que el operador determine con precisión la vida útil de un alimento, y para ello es indispensable partir de un sistema de gestión de la seguridad alimentaria eficaz, que implemente medidas de control adecuadas para prevenir, eliminar o reducir a un nivel aceptable los peligros que pueden darse durante la elaboración del producto.

La determinación de la vida útil deberá estar integrada en los procedimientos basados en el APPCC y en las buenas prácticas de higiene.

La vida útil de un alimento se define como un periodo de tiempo en el que un producto sigue siendo seguro y cumple sus especificaciones de calidad en condiciones de almacenamiento y uso previstas.

El mencionado Reglamento (CE) nº 2073/2005 la define como el período anterior a la “fecha de duración mínima” o a la “fecha de caducidad”, tal como se define en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

De acuerdo con el [Real Decreto 126/2015](#), de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio minorista, es obligatorio informar, entre otros, sobre la fecha de duración mínima o la fecha de caducidad, en el caso de los alimentos envasados por los titulares del comercio al detalle para su venta inmediata en el establecimiento o establecimientos de su propiedad.

El marcado de fechas en los alimentos envasados está regulado por el Reglamento (UE) nº1169/2011 que especifica, en su artículo 24, las condiciones del marcado obligatorio de fechas de los productos alimenticios. Se define la fecha de duración mínima como la fecha hasta la cual el alimento conserva sus propiedades específicas cuando se almacena de manera correcta. En el caso de los alimentos microbiológicamente muy perecederos y que por eso pueden suponer un peligro inmediato para la salud humana, después de un periodo corto de tiempo, la fecha de duración mínima se debe cambiar por la “Fecha de caducidad”. Superada la “Fecha de caducidad”, el alimento no se debe considerar seguro según lo dispuesto en el artículo 14, apartados 2 a 5, del Reglamento (CE) 178/2002.



## 2. Objeto

Establecer, con base en la información científica disponible, unos valores de vida útil admisibles de determinados alimentos fraccionados o loncheados y envasados, al vacío o no, antes de la venta en el establecimiento de comercio al por menor, en relación con *Listeria monocytogenes*, que sirvan de orientación a los operadores de empresas alimentarias, así como a las Autoridades Competentes.

## 3. Documentación de Referencia

- [Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición \(AESAN\) sobre el establecimiento de la vida útil de determinados alimentos listos para el consumo loncheados o cortados y envasados antes de la venta en establecimientos de comercio al por menor.](#)
- [Informe sobre el establecimiento de la vida útil segura de determinados alimentos listos para el consumo, loncheados y preenvasados en el comercio minorista, en relación con el riesgo de \*Listeria monocytogenes\*.](#)

## 4. Consideraciones

Se debe tener en cuenta, en primer lugar, que los valores de vida útil de los productos fraccionados o loncheados, puede variar en función del tipo de alimento y método de conservación.

Para elaborar la presente nota se han tenido en cuenta las conclusiones de los dos informes científicos indicados en el Punto 3, y, aunque ambos informes tienen objetivos similares, el abordaje es diferente y por tanto las conclusiones también, algo que aporta solidez y coherencia a la hora de tomar medidas de gestión del riesgo y de establecer unos valores armonizados de vida útil que puedan servir de herramienta a las autoridades competentes del control oficial de establecimientos alimentarios.

En ambos informes científicos se lleva a cabo una valoración sobre cómo se ve afectada la vida útil de determinados alimentos, establecida por la empresa elaboradora, al ser loncheados y envasados en el comercio minorista y, además, se



indican las condiciones en que deben mantenerse estos alimentos para garantizar su seguridad (temperatura de conservación) hasta el momento de su venta.

**En el Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre el establecimiento de la vida útil de determinados alimentos listos para el consumo loncheados o cortados y envasados antes de la venta en establecimientos de comercio al por menor, se determina la vida útil en relación con *Listeria monocytogenes* de tres categorías de productos (quesos, productos cárnicos cocidos, incluidos patés, y productos cárnicos curados) fraccionados o loncheados y envasados (al vacío o no) antes de la venta en el establecimiento de comercio al por menor y, además, en el caso de los quesos, se toman en consideración diferentes grados de maduración, lo que constituye una de las principales diferencias entre ambos informes científicos. Además, en este caso se ha trabajado exclusivamente utilizando modelos de microbiología predictiva que permiten cuantificar y predecir las respuestas de una población de microorganismos ante distintos factores que afectan al mismo, en no habiendo evaluado resultado alguno de análisis de muestras.**

Y, por último, en este informe, para aquellos alimentos que se envasan al vacío, se ha llevado a cabo de forma adicional una evaluación sobre el riesgo potencial por presencia de *Clostridium botulinum*, así como otros posibles riesgos biológicos como virus entéricos.

**En el Informe sobre el establecimiento de la vida útil segura de determinados alimentos listos para el consumo, loncheados y preenvasados en el comercio minorista, en relación con el riesgo de *Listeria monocytogenes* del Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria de la Agencia Catalana de Seguridad Alimentaria (ACSA), se establece la fecha que los operadores deberían indicar en el etiquetado de cuatro categorías de productos listos para el consumo: jamón cocido, jamón curado, paté/foie y quesos, loncheados o cortados en porciones en establecimientos minoristas, envasados en diferentes formatos: al vacío, en bandeja termosellada o retractilada, o envueltos en papel film, además se identifica en qué casos es relevante establecer una “Fecha de caducidad” y en qué casos una “Fecha de consumo preferente”, y además, se indica en qué casos habría que considerar otros patógenos relevantes como *Staphylococcus aureus*, que puede ver favorecido su crecimiento durante la vida útil de este tipo de productos.**



Para realizar la evaluación, en el caso de este informe, se ha considerado el grado de cumplimiento del criterio de seguridad alimentaria relativo a *L. monocytogenes*, a través de un [árbol de decisiones de acuerdo con la metodología propuesta por EFSA \(2020\)](#), considerando los resultados del análisis de un total de 90 muestras (32 el año 2020 y 58 el año 2021) divididas en las cuatro categorías de alimentos listos para el consumo indicadas más arriba y, complementariamente, se ha aplicado un modelo predictivo sobre los límites de crecimiento.

#### **5. Vida útil para cada categoría de productos fraccionados y envasados en relación con *Listeria monocytogenes* hasta el momento de su venta (teniendo en cuenta la temperatura de conservación)**

Para establecer unos valores de vida útil admisible para cada categoría de productos contemplados en la presente nota, se ha optado por seguir un enfoque conservador, de modo que los valores que se recogen en la tabla 1 aporten un margen de seguridad. Se han tenido en cuenta diversos factores asociados a la presencia y crecimiento de peligros biológicos: actividad de agua (aw), pH, y en el caso concreto de los quesos, además, el tratamiento térmico de la leche de origen (cruda o pasteurizada) y el tiempo de maduración.

#### **Categorías de productos consideradas:**

En la tabla (Tabla 1) se incluyen las siguientes categorías de alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el crecimiento de *L. monocytogenes* :

#### **-Productos cárnicos cocidos (incluido paté):**

Todos los productos de esta categoría presentan valores de pH cercanos a la neutralidad y aw elevada, combinación que posibilita la proliferación de patógenos de transmisión alimentaria como *Listeria monocytogenes*.

#### **-Queso :**

Desde el punto de vista de la seguridad alimentaria, los factores más relevantes para la categorización de los quesos son los valores de pH y actividad de agua (aw), así como el tratamiento térmico de la leche de origen y el tiempo de maduración



Se han considerado las subcategorías:

- **Quesos frescos y de maduración corta:** aquellos que no se han sometido a ningún proceso de maduración o en los cuales el tiempo de maduración es inferior a 2 semanas. Ejemplos: “Queso de Burgos”, “Mozzarella”, “Feta” o “Quark”.
- **Quesos de maduración intermedia:** aquellos que presentan un tiempo de maduración de entre 2 semanas y 8 semanas. Ejemplos: quesos tiernos o semicurados de leche pasteurizada, como el queso “Gouda”, “Emmental”, “Gruyère” o el “Queso Manchego” semicurado, “Brie” o “Camamebert”, entre otros.
- **Quesos curados:** aquellos que presentan maduraciones superiores a 8 semanas hasta varios años. Ejemplos: quesos de leche cruda con un tiempo de maduración superior a 8 semanas, como el “Queso Manchego” curado, “Cheddar”, “Parmigiano-Reggiano”, “Pecorino Romano” o quesos viejos, entre otros.

De las categorías consideradas, requieren la indicación de “Fecha de caducidad”: los productos cárnicos cocidos (incluido paté), los quesos frescos y de maduración corta y quesos de maduración intermedia, ya que las condiciones de manipulación exponen el producto a una potencial contaminación por *L. monocytogenes* y las características de pH y aw (actividad de agua) asociadas a estos productos son favorables a su crecimiento.

➤ **Vida útil en relación con *Listeria monocytogenes***

Tanto los productos cárnicos como los quesos se consideran alimentos listos para el consumo y están frecuentemente implicados en brotes de listeriosis vía alimentaria. Es necesario poner el foco especialmente en productos que se han sometido a loncheado o fraccionado porque, a menudo, se producen contaminaciones cruzadas. La transmisión de *L. monocytogenes* puede ocurrir a lo largo de la elaboración de alimentos listos para el consumo, y también a través de los equipos y ambiente de procesado que presenten contaminación, las máquinas de loncheado pueden constituir importantes reservorios de *L. monocytogenes*, pudiéndose transferir a los productos terminados.



En el caso de los quesos se considera que la ingesta de quesos frescos y de maduración corta puede conllevar un mayor riesgo de listeriosis, en comparación con la ingesta de quesos de maduración prolongada.

El Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (UE, 2005), establece los criterios microbiológicos aplicables a *L. monocytogenes* en alimentos listos para el consumo, determinando su aceptabilidad en el mercado. Específicamente, los criterios de seguridad alimentaria se aplican tanto para productos cárnicos como para quesos, siendo considerados, ambos, alimentos listos para el consumo. La categorización de los alimentos listos para el consumo se hace en base a la consideración de si pueden tolerar (categoría 1.2) o no (categoría 1.3) el crecimiento de *L. monocytogenes* a lo largo de su vida útil (Tabla 6). Generalmente, se considera que aquellos alimentos que posean un pH  $\leq 4,4$  o una  $a_w \leq 0,92$ , productos con pH  $\leq 5,0$  y  $a_w \leq 0,94$ , y los productos con una vida útil inferior a 5 días no toleran el crecimiento de *L. monocytogenes*, por lo que se encuadrarían en la categoría 1.3. Otros alimentos listos para el consumo se pueden englobar en esta categoría en caso de que se tenga una evidencia científica de que no toleran el crecimiento del patógeno.

Para elaborar la siguiente tabla (Tabla 1) se ha considerado un escenario razonablemente previsible en relación con las condiciones de temperatura de almacenamiento en refrigeración y en todas las categorías de productos se ha considerado el peor de los casos, es decir el de los productos con valores de pH y  $a_w$  más elevados.

En el caso de productos que son almacenados sin refrigeración, como los quesos de más de 8 semanas de maduración, se ha considerado una temperatura ambiente de 22°C.



**Tabla 1: Vida útil en relación con *L.monocytogenes* de productos listos para consumo fraccionados y envasados hasta el momento de su venta en el comercio al por menor.**

Categoría	Modo de conservación	Vida útil
Productos cárnicos cocidos	En refrigeración	≤ 5** días
Patés fraccionados	En refrigeración	≤ 5**días
Quesos frescos y de maduración corta (< 2 semanas)	En refrigeración	≤5** días
Quesos de maduración intermedia (2-8 semanas)	En refrigeración	≤ 5** días
Quesos curados (> 8 semanas)	Temperatura ambiente	(*)

(\*) La vida útil estimada para estos productos estaría relacionada con parámetros no directamente asociados al crecimiento de *L. monocytogenes*, buenas prácticas higiénicas y el control microbiológico de la materia prima, equipamiento e instalaciones.

(\*\*) La vida útil estimada para estos productos será ≤ 5 días, siempre que esa fecha no supere la fecha de caducidad indicada en el envase original del producto.

El operador del comercio al por menor, podrá establecer tiempos de vida útil alternativos a los recogidos, si es capaz de demostrar ante la autoridad sanitaria competente, teniendo en cuenta las orientaciones descritas en el documento de [AESAN \(2019\)](#), que el producto presenta una combinación de factores y/o condiciones de envasado y almacenamiento que garanticen que la concentración de *L. monocytogenes* es inferior a 100 UFC/g en el momento del consumo. Pero, en ningún caso, la fecha de caducidad podrá ser superior a la fecha indicada en el envase original del producto.

**Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno.**