

CAMBIOS CRITERIOS ALC FAVORECEDORES LISTERIA

- No detectado en 25 g durante vida útil del alimento.
- De aplicación para aquellos ALC que no puedan demostrar que el nivel de Listeria no superará el límite de 100 ufc/g durante su fabricación y comercialización.

En **vigor el R. 2024 / 2895** sobre cambios relativos a los **criterios microbiológicos** aplicables a los alimentos listos consumo favorecedores de **Listeria**, que no sean los destinados a lactantes ni para usos médicos especiales.

Hay un **periodo de transición** para las industrias. La norma será de aplicación el **1 julio 2026**

Ofitec
Green Biological Consulting

CONTACTO
Lláname al 619 65 35 36
y consulta sin compromiso



Cambios relativos a los criterios microbiológicos aplicables a los alimentos listos para el consumo favorecedores de Listeria



SE ESTABLECEN CRITERIOS MÁS ESTRINGENTES DESPUÉS DE QUE LOS ALIMENTOS ABANDONEN EL CONTROL DE LA EMPRESA ALIMENTARIA QUE LO HA PRODUCIDO

**ALGUNOS ALIMENTOS AFECTADOS:
PESCADOS AHUMADOS, ENSALADAS
Y OTROS PLATOS LISTOS CONSUMIR,
QUESOS, PATÉS ...**