



**Departamento Seguridad Alimentaria
Servicio de Coordinación
Subdirección General Salud Pública**

Consulta

Número: Inf14070

Consulta:

Envasado al vacío de productos cárnicos

Fecha del informe 22/09/2014 modificado el 04/04/16

INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 04/04/2016

Número:	
Inf14070	
Asunto:	
Envasado al vacío de productos cárnicos.	

TEXTO CONSULTA

“Existe una tendencia actual al consumo de alimentos listos para el consumo en distintas presentaciones comerciales, predominando el envasado al vacío. En concreto, muchos comercios al por menor de carnes (charcuterías) llevan a cabo el loncheado y envasado al vacío de productos cárnicos tales como el jamón, chorizo, salchichón, lomo o cecina en respuesta a la demanda de los consumidores actuales.

Sin embargo, durante las actuaciones de control oficial efectuadas se ha observado ciertas prácticas que podrían suponer riesgo sanitario.

En concreto, se realiza el envasado al vacío de productos cárnicos crudos curados/fermentados sin tener en consideración un análisis de peligros y puntos de control críticos previo tal y como se prevé en el Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Conceden a estos productos periodos de vida útil muy variables, desde un mes hasta llegar incluso al año y, en cuanto a las condiciones de conservación, varían desde “mantener en lugar fresco y seco”, “conservar entre 0 y 5°C” o no se indican.

Teniendo en cuenta la bibliografía consultada, el envasado al vacío permite prolongar considerablemente la vida útil de los alimentos, entre ellos de los productos cárnicos, y mejorar su forma de presentación ante el consumidor.

*Sin embargo, es una técnica no exenta de riesgos sanitarios puesto que unas deficientes condiciones de manipulación unidas a una temperatura de conservación inadecuada (Por ej. 5-12°C) podría favorecer el crecimiento y desarrollo de microorganismos patógenos como *Listeria monocytogenes* y *Clostridium botulinum*.*

Ante esta situación se ha requerido por parte de los Servicios de Inspección que justifiquen la vida útil de estos productos envasados al vacío mediante estudios de vida útil tal y como se establece en Art 1 y 3.2 del Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.

Sin embargo, ninguno de los operadores ha aportado un estudio de vida útil siguiendo las recomendaciones europeas ni la Guía de estudios de vida útil para

Listeria monocytogenes en alimentos listos para el consumo, de la Comunidad de Madrid.

El control del crecimiento de Listeria monocytogenes y de Clostridium botulinum en alimentos envasados al vacío ha sido considerado por instituciones de reconocido prestigio como Food and Drugs Administration de Estados Unidos (FDA).

En el Capítulo 3-502.12 del Food Code (2013) se establece que aquellos operadores que envasen alimentos al vacío deben cumplir entre otros, los siguientes requisitos mínimos:

- 1. Disponer de un sistema de autocontrol implantado.*
- 2. Conservar los alimentos una vez envasados al vacío a temperaturas iguales o inferiores a 5°C siempre y cuando se acredite la presencia de al menos uno de los siguientes factores de control:*
 - Actividad de agua igual o inferior a 0,91.*
 - pH igual o inferior a 4,6.*
- 3. Indicar en el etiquetado que deben conservar los productos a “temperatura igual o inferior a 5 °C” y otorgar una vida útil máxima de 30 días.*
- 4. Y por último, asegurar unas prácticas higiénicas adecuadas durante el envasado tales como:*
 - Si se trata de alimentos listos para el consumo (Por ej. productos cárnicos crudos curados/fermentados) la manipulación debe realizarse con guantes desechables, pinzas, espátulas, etc., pero nunca se manipularán en contacto directo con las manos.*
 - Asimismo, se tendrán en cuenta otras precauciones como la separación física de las superficies de trabajo para evitar contaminaciones cruzadas entre alimentos listos para el consumo y materias primas crudas, formación adecuada del personal en los riesgos del envasado al vacío y procedimientos eficaces de limpieza y desinfección de superficies.*

En consecuencia con todo lo expuesto se solicita la siguiente aclaración:

- 1. Si los criterios establecidos por otras Autoridades Sanitarias reconocidas internacionalmente como la FDA de Estados Unidos pueden ser aplicados por los servicios de inspección del Ayuntamiento de Madrid en sus actuaciones de control oficial y determinar como norma general en comercios al por menor de carnes (charcuterías) las siguientes condiciones:*
 - a. Establecer una vida útil de hasta 30 días para los productos cárnicos envasados al vacío y conservados a temperatura iguales e inferiores a 5 °C, siempre y cuando dispongan de un sistema de autocontrol correctamente implantando y cumplan el resto de los requisitos higiénicos contemplados por la FDA.*

2. No obstante, aquellos operadores que deseen otorgar un período de vida útil superior a los establecidos por otras reconocidas Autoridades Sanitarias podrán siempre y cuando esté basado en un Análisis de peligros y puntos de control críticos previo en el que a su vez se incluya los correspondientes estudios de vida útil tal y como se establece en el Anexo II del Reglamento (CE) 2073/2005”.

INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

El envasado al vacío es una técnica que puede acarrear un riesgo potencial, debido a dos bacterias patógenas principalmente: *Listeria monocytogenes* y *Clostridium botulinum*.

La proliferación de estas dos bacterias depende de muchos factores como son: la naturaleza del producto a envasar, la actividad de agua, el pH, la presencia de nitritos u otros conservadores, la técnica empleada etc. Por todo esto, no se puede establecer un criterio único para todos los productos cárnicos, ya que hay una enorme variedad de éstos que hacen que unos sean más vulnerables que otros. De este modo, los establecimientos que deseen utilizar esta técnica deberán justificar la vida útil asignada para garantizar que los productos son seguros hasta la fecha de caducidad y/o consumo preferente que se les asigne.

En ausencia de esta justificación, el Food Code 2013 (3-502.12) establece unos criterios para el envasado de alimentos en oxígeno reducido que son:

- Contar con un sistema de autocontrol basado en los principios APPCC
- Identificación del alimento envasado
- Mantenimiento del alimento envasado a $\leq 5^{\circ}\text{C}$ y cumplimiento de al menos uno de estos criterios:
 - actividad de agua (a_w) $\leq 0,91$
 - $\text{pH} \leq 4,6$
 - se trate de un producto de carne que haya sido **curado** en una planta de procesamiento de alimentos y el envase se encuentre intacto en la recepción
 - se trate de un alimento con un nivel elevado de organismos competidores como es la carne cruda.
- El envase debe etiquetarse con instrucciones para mantener el alimento a 5°C y descartarlo si no se ha servido para su consumo dentro del local o si no se ha vendido o servido fuera del local a los 30 días de su envasado.

- **Limitar la vida útil en refrigeración a un máximo de 30 días desde el envasado hasta el consumo**, a menos que el producto se mantenga congelado.
- Incluya procedimientos operacionales que:
 - prohíban el contacto de las manos descubiertas con los alimentos listos para el consumo
 - identifiquen el área de trabajo y el método mediante el cual se minimiza la contaminación cruzada entre alimentos crudos y alimentos listos para el consumo, se limite el acceso a los equipos de procesamiento al personal capacitado que conoce los peligros asociados a esta operación
 - se establezcan las condiciones de limpieza y desinfección de las superficies en contacto con los alimentos.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1.- La técnica de envasado al vacío es una técnica que permite aumentar la vida útil de ciertos productos, pero que puede dar lugar a una falsa sensación de seguridad, y si no se realiza adecuadamente puede favorecer el desarrollo de dos bacterias especialmente patógenas: *Listeria monocytogenes* y *Clostridium botulinum*.

2.- Los establecimientos que deseen utilizar la técnica de envasado al vacío para prolongar la vida útil de los alimentos, deberán justificar la vida útil asignada para garantizar que los productos son seguros hasta la fecha de caducidad y/o consumo preferente, ya que ésta depende de muchos factores según el producto del que se trate y no es fácil establecer una fecha única para todos.

3.- En ausencia de la justificación de dicha vida útil, y según la bibliografía internacional consultada (FDA Food Code 2013 3-502.12) la caducidad máxima que se puede dar a los productos indicados en la consulta (jamón, chorizo, salchichón, lomo, cecina) envasados al vacío es de 30 días siempre y cuando se cumplan las condiciones enumeradas anteriormente y entre las que está el mantenimiento a $\leq 5^{\circ}\text{C}$ durante toda su vida útil.

4.- La vida útil que se le asigne a un producto que se vaya a fraccionar y envasar/re-ensavar al vacío, en ningún caso sobrepasará la fecha de caducidad/consumo preferente que tuviese ese producto inicialmente.