

REGULAMENTO
(UE)
2024/2895

O QUE OS FABRICANTES DE PRODUTOS ALIMENTARES PRECISAM DE SABER SOBRE AS NOVAS REGRAS RELATIVAS À LISTERIA

A partir de 1 de julho de 2026, as regras mudam – e também o nível de exigência. Com o Regulamento (UE) 2024/2895, os requisitos relativos à Listeria em alimentos prontos a consumir tornam-se significativamente mais rigorosos, transferindo o foco da análise do produto para todo o ambiente de produção. Um único resultado positivo poderá comprometer o acesso ao mercado, a reputação da marca e a continuidade do negócio. A sua instalação está preparada para cumprir o novo padrão “ausente em 25 g” ao longo de todo o prazo de validade?

Nesta brochura, explicamos o que vai mudar – e como antecipar o risco.

Regulamento da UE 2024/2895: O que os fabricantes de alimentos precisam de saber sobre as novas regras relativas à Listeria

A partir de 1 de julho de 2026, o Regulamento (UE) 2024/2895 irá introduzir controlos mais rigorosos sobre a Listeria monocytogenes em alimentos prontos a consumir (Ready-to-Eat – RTE).

Para os fabricantes de alimentos que abastecem o mercado da UE, isto representa uma mudança significativa nas exigências de segurança alimentar – uma mudança que vai além das análises laboratoriais e coloca maior ênfase no próprio ambiente de produção.



O Que Vai Mudar?

Ao abrigo do enquadramento atual, os alimentos prontos a consumir (RTE) que favorecem o crescimento de Listeria não podem exceder 100 ufc/g durante o prazo de validade e, em determinados casos, devem apresentar ausência em 25 g antes de saírem do controlo do produtor.

A PARTIR DE JULHO DE 2026, O REQUISITO TORNA-SE MAIS RIGOROSO:

A Listeria monocytogenes deverá estar ausente em 25 g durante todo o prazo de validade, salvo se o fabricante conseguir demonstrar cientificamente que os níveis permanecerão abaixo de 100 ufc/g durante todo esse período.

O regulamento também alarga a responsabilidade a toda a cadeia de abastecimento, o que significa que a conformidade deixa de ser uma obrigação exclusiva do produtor.

Para as empresas que exportam para a UE ou operam no seu mercado, o incumprimento poderá resultar em recolhas de produtos, penalizações financeiras e perda de acesso ao mercado.

A segurança alimentar é a principal prioridade.

Porquê o foco na Listeria?

A listeriose representa um risco acrescido para idosos, mulheres grávidas, recém-nascidos e pessoas com o sistema imunitário enfraquecido. À medida que a população europeia envelhece, os reguladores estão a reforçar os controlos para garantir uma maior proteção da saúde pública.

AS NOVAS REGRAS IRÃO AFETAR PARTICULARMENTE OS FABRICANTES DE SETORES COMO:

- Sanduíches e saladas prontas a consumir
- Produtos lácteos
- Peixe fumado
- Carnes cozinhadas e patês
- Refeições prontas congeladas
- Produtos frescos

Estas categorias estão mais expostas a riscos de contaminação ambiental após o processamento.



O risco oculto: o ambiente de produção

Embora as análises microbiológicas continuem a ser fundamentais, muitos problemas recorrentes com a Listeria têm origem na próprias infraestruturas da instalação.

WIKTOR DZIOBA, ESPECIALISTA STONHARD EM ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS, EXPLICA:

“Em muitas instalações, os resultados positivos recorrentes de Listeria estão associados à própria estrutura do edifício – particularmente pavimentos danificados, drenagem ineficaz e zonas onde a água se pode acumular. Se a humidade permanecer sobre, atrás ou por baixo das superfícies, as bactérias podem persistir.”

Pavimentos contínuos, não absorventes, e sistemas de drenagem bem concebidos desempenham um papel crucial na redução do risco – particularmente em ambientes de alta exigência higiénica e em áreas RTE. Enquanto líder global em sistemas de pavimentos higiénicos, a Stonhard tem uma vasta experiência no apoio a fabricantes de alimentos em toda a Europa, incluindo vários anos de parcerias com produtores globais líderes no setor F&B e uma participação ativa com a EHEDG na promoção das melhores práticas de design higiénico.



Uma oportunidade estratégica – não apenas um exercício de conformidade

O Regulamento da UE 2024/2895 não deve ser visto apenas como uma exigência regulatória. Para muitos fabricantes, representa uma oportunidade para:

- Rever os fatores de risco ambientais
- Reforçar a infraestrutura em zonas de alimentos prontos a consumir
- Reduzir a probabilidade de resultados positivos recorrentes
- Proteger a reputação da marca
- Assegurar a conformidade futura e o acesso contínuo ao mercado da UE



As empresas que tratam os pavimentos, a drenagem e as interfaces com paredes como parte da sua estratégia de segurança alimentar, em vez de meros elementos de manutenção, estão melhor posicionadas para gerir o risco a longo prazo.

Preparação para julho de 2026

Com o prazo a aproximar-se, é agora o momento para os responsáveis pela segurança alimentar, equipas de operações e gestores de engenharia avaliarem as suas instalações e identificarem potenciais vulnerabilidades.

WIKTOR DZIOBA CONCLUI:

“Este regulamento é um alerta. As empresas mais resilientes serão aquelas que agirem cedo – revendo os seus ambientes agora para proteger tanto os consumidores como as suas operações.”

Para mais informações sobre a preparação da sua instalação para o Regulamento (UE) 2024/2895, contacte a equipa de Food & Beverage da Stonhard para discutir os seus requisitos específicos.



STONHARD®



A Stonhard considera que a informação aqui contida é verdadeira e precisa. A Stonhard não presta qualquer garantia, expressa ou implícita, com base nesta literatura e não assume qualquer responsabilidade por danos consequenciais ou incidentais decorrentes da utilização dos produtos e sistemas aqui descritos, incluindo qualquer garantia de comercialização ou adequação a um determinado fim. A informação aqui contida destina-se apenas a avaliação. ©2026