



veterinarios

Ilustre Colegio
Oficial de
Veterinarios de
Santa Cruz
de Tenerife

**ILUSTRE COLEGIO OFICIAL
DE VETERINARIOS DE
SANTA CRUZ DE TENERIFE**

Comandante Sánchez Pinto 7
38006 Santa Cruz de Tenerife, España
Teléfono: +34 922 534 094 / 902 301 001
Fax: +34 922 289 300
www.tfe.vetcan.org

Inscripción de establecimientos
con actividad alimentaria

**MAYORISTAS,
INDUSTRIAS ALIMENTARIAS
HOSTELERÍA
COMERCIO MINORISTAS DE ALIMENTACIÓN**

¿Para qué un veterinario?



Recuerde que...

» Cada año aumentan las **exigencias de la sociedad y los controles sanitarios** por parte de la Administración.

» La seguridad de sus productos es **la seguridad de sus clientes** y, a la vez, su **seguridad**.



Recuerde

Registro Sanitario de empresas alimentarias

Voy a abrir una empresa donde se manipulan alimentos,

¿qué me exige la ley?

Además de cumplir las exigencias municipales de apertura, usted debe registrar su establecimiento, dependiendo del tipo de actividad que realice, en uno de los dos registros actuales establecidos:

- » Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.
- » Registro Autonómico Sanitario de Comercios al Por Menor.
- » Debe tener implantado un sistema de autocontrol así como contemplar toda la normativa que le sea de aplicación a la actividad que realice.
- » Un establecimiento que no cumpla la normativa vigente se expone a sanciones administrativas e incluso a un cese de actividad.

» La responsabilidad como empresario es la de ofrecer un producto que cumple con todos los requisitos sanitarios y comerciales.

¿Donde puedo asesorarme?

El veterinario que se dedique a la rama de Seguridad Alimentaria, como profesional experimentado en estos temas, será el técnico que mejor le podrá asesorar.



Puede contactar con nuestros profesionales en el **Ilustre Colegio Oficial de Veterinarios de Santa Cruz de Tenerife**

<http://tfe.vetcan.org/vets>



922 534 094 / 902 301 001

¿Qué aporta a mi empresa el contratar a un veterinario asesor de Seguridad Alimentaria?

Orientar la seguridad alimentaria en su negocio mediante:

- » **Elaboración e Implantación de un sistema de autocontrol adecuado y específico.** (Control de trazabilidad, control de proveedores, control de temperaturas, hojas de registro., etc)
- » **Formación continua de los manipuladores de alimentos.**
- » El diseño de infraestructuras y equipos que se ajusten a lo exigido por la normativa.

