

DÍA MUNDIAL DE LA ALIMENTACIÓN

10 labores de los veterinarios para garantizar el abastecimiento de productos tanto de origen animal como vegetal a la sociedad en un perfecto estado sanitario

Octubre
16
Viernes



DE ORIGEN ANIMAL

- 1** Nacimiento del animal: supervisión durante la gestación y el parto.
- 2** Óptimas condiciones de vida en la granja: prevención, nutrición, bienestar, bioseguridad y saneamiento.



- 3** Buenas prácticas de ordeño y manejo de las vacas.
- 4** Control de higiene y conservación en las cisternas de leche.
- 5** Control y análisis de residuos de la leche cruda a la entrada en industria.



DE ORIGEN VEGETAL

- 1** Supervisión de las materias primas en el campo para evitar la presencia de insectos, bacterias o productos químicos.
- 2** Control e inspección de vehículos para evitar contaminaciones en el transporte.
- 3** Control de higiene y manipulación en campo, transporte, centros de almacenamiento e industria.



- 4** Supervisión, correcta conservación y almacenamiento del producto para evitar la multiplicación de gérmenes.
- 5** Supervisión de los estándares de calidad de instalaciones y maquinaria.

6

Toma de muestras en todos los procesos para evitar riesgos biológicos y químicos.

7

Control de calidad, higiene y buenas prácticas a lo largo de la cadena.

8

Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico para garantizar la inocuidad alimentaria desde la producción hasta la distribución.

9

Supervisión de envasado, etiquetado e información al consumidor.

10

Inspección y auditorías de los establecimientos de consumo, distribución y venta.



Los veterinarios, garantes de la seguridad alimentaria

#VeterinariosEnAcción



ORGANIZACIÓN
COLEGIAL
VETERINARIA