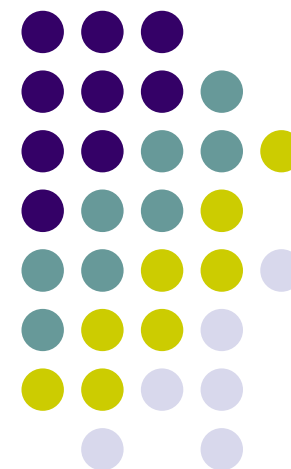




GOBIERNO DEL  
PRINCIPADO DE ASTURIAS

DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA

**GUÍA PARA INSTALAR UN  
ESTABLECIMIENTO O  
ACTIVIDAD  
MAYORISTA  
DE ALIMENTACIÓN**



## 1º.- QUÉ SE ENTIENDE POR ESTABLECIMIENTO MAYORISTA

En general, una actividad o establecimiento mayorista es aquel que se dedica a la fabricación, envasado, almacenamiento, distribución, transporte y/o importación de productos alimenticios, y que suministran sus productos mayoritariamente **a otros establecimientos alimentarios** (otras industrias o almacenes, comercios minoristas, incluida la restauración colectiva)

## 2º.- SABER DÓNDE SE VA A LLEVAR A CABO LA ACTIVIDAD

Para poder desarrollar una actividad alimentaria (elaboración, envasado, almacenamiento...) se necesita un **LOCAL EXCLUSIVO** para tal fin.

Según la legislación vigente, en la actualidad **NO** se contempla la posibilidad llevar a cabo estas actividades en **DOMICILIOS PARTICULARES**.



### 3º.- DEFINIR CLARAMENTE LA ACTIVIDAD ALIMENTARIA QUE QUEREMOS DESARROLLAR

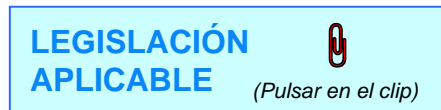


- A. Definir **qué actividad** que vamos a realizar:
- Fabricación/elaboración/ transformación
  - Envasado
  - Distribución / Transporte
  - Almacenamiento
  - Importación
  - Otras actividades: comercio minorista, restauración, etc.
- B. Concretar con **qué alimentos** vamos a trabajar:  
Carne, pescado, lácteos, verduras, etc.
- C. Definir en **qué estado** van a estar estos alimentos:  
Fresco, refrigerado, congelado, en atmósfera modificada, etc.

## 4º.- INFORMARSE DE QUÉ REQUISITOS HAN DE CUMPLIR LAS INSTALACIONES



Para saber qué requisitos higiénico-sanitarios han de cumplir las instalaciones de la industria o establecimiento alimentario podemos consultar la legislación de aplicación, ya que, una vez realizadas las obras correspondientes, será muy complicado adaptarlas.



Para mayor información:

<http://aesan.msssi.gob.es/AESAN/web/legislacion/subseccion/general.shtml>

Una vez conocidos los requisitos que ha de cumplir, y si tenemos alguna duda, podemos contactar con la inspección sanitaria de la zona para su aclaración.

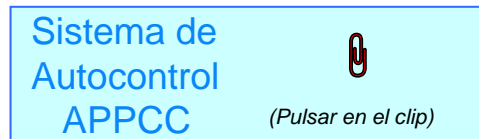
Para acceder a las direcciones de la inspección sanitaria del Principado de Asturias, puede consultar el siguiente link:

<http://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/laAgencia/direccionesUtiles/>

## 5º.- DISEÑAR UN SISTEMA DE AUTOCONTROL



Además de los requisitos exigibles en cuanto a condiciones higiénico-sanitarias de las instalaciones y utillaje, es necesario crear, aplicar y mantener un sistema de autocontrol permanente basado en los principios del Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC).



Con el fin de facilitar el cumplimiento de este requerimiento especialmente en el caso de pequeños establecimientos, la normativa permite utilizar Guías de Buenas Prácticas, basadas en una combinación de elementos de Buenas Prácticas de Higiene y APPCC. Para más información puede consultar los siguientes apartados:

<http://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/guiasHigiene/>

[http://tematico8.asturias.es/opencms/consumo/repositorio/seguridad-alimentaria/articulos/articulo\\_1184056059812.html](http://tematico8.asturias.es/opencms/consumo/repositorio/seguridad-alimentaria/articulos/articulo_1184056059812.html)

## 6º.- REGULACIÓN ADMINISTRATIVA



### - SOLICITAR LA LICENCIA MUNICIPAL DE APERTURA EN EL AYUNTAMIENTO CORRESPONDIENTE:

Busque su ayuntamiento: <http://www.facc.info/los78.aspx?mn=2>

### - SOLICITAR EL NÚMERO DE REGISTRO GENERAL SANITARIO DE EMPRESAS ALIMENTARIAS Y ALIMENTOS (NºRGSEAA)

Cumplidos los pasos anteriores es el momento de solicitar el N°RGSEAA presentando la documentación correspondiente, en función de la actividad a desarrollar.

Hay que tener en cuenta que hay actividades que, antes de su inicio, requieren disponer de dicho número. Para ello, es necesario contar previamente con una **autorización sanitaria** tras la cual se concederá el N° RGSEAA, siendo un requisito necesario que, con anterioridad, los servicios oficiales de inspección realicen una visita a las instalaciones.


Una vez inscrito el establecimiento en el Registro puede comenzar la actividad.




En el resto de establecimientos y actividades mayoristas basta con realizar la **comunicación** de actividad de forma previa o simultánea al comienzo de la misma. Una vez realizada la comunicación, ya se puede empezar con la actividad.

Posteriormente, se asignará y comunicará el N°RGSEAA.

Puede consultar en estos listados exhaustivos, qué actividades requieren **autorización sanitaria** previa y en qué otras es suficiente la **comunicación** de actividad.


Listado de Actividades  
**AUTORIZACIÓN  
SANITARIA**   
(Pulsar en el clip)

Listado de Actividades  
**COMUNICACIÓN  
ACTIVIDAD**   
(Pulsar en el clip)

Toda la información necesaria para ello, así como los modelos de impresos, se encuentran disponibles en este link:

<http://tematico8.asturias.es/seguridadAlimentaria/tramitesAdministrativos/>

En la siguiente tabla se detalla, en función del tipo de actividad, la documentación requerida:

Documentación requerida  
**AUTORIZACIÓN  
SANITARIA**   
(Pulsar en el clip)

Documentación requerida  
**COMUNICACIÓN  
ACTIVIDAD**   
(Pulsar en el clip)

## 7º.- PRESENTAR LA DOCUMENTACIÓN

### Una vez comprobada la documentación:

- Dónde presentarla:

Consejería de Sanidad  
Edificio Buenavista  
C/ Ciriaco Miguel Vigil, nº 9  
33006 Oviedo



- También puede presentarse en:
  - Cualquier órgano administrativo que pertenezca a la Administración General del Estado, a la de cualquier Administración de las Comunidades Autónomas
  - Alguna de las Entidades que integran la Administración Local, si en este último caso se hubiese suscrito el oportuno convenio.
  - En las oficinas de correos, en la forma reglamentaria.
  - En las representaciones diplomáticas u oficinas consulares de España en el extranjero.
  - En cualquier otro que establezcan las disposiciones vigentes.





## **8º.- COMENZAR CON LA ACTIVIDAD**

- En el caso de mayoristas cuya actividad requiere **autorización sanitaria**, una vez presentada la documentación, los servicios de inspección oficial de la zona darán el visto bueno a la actividad solicitada. Una vez recibida la autorización sanitaria firmada por el Consejero de Sanidad junto con el NºRGSEAA asignado, ya se puede comenzar la actividad. Cualquier modificación en las condiciones de la autorización sanitaria otorgada (traslado de domicilio, nuevas actividades, etc.) requerirán una nueva autorización previa.
- En el resto de los casos, una vez hecha la **comunicación de actividad**, ya se puede llevar a cabo la actividad alimentaria. Posteriormente, se le comunicará el NºRGSEAA que tiene asignado el establecimiento y podrá ser visitado por los inspectores que correspondan. Cualquier modificación que se produzca en los datos comunicados inicialmente, deberá ponerse en conocimiento de esta Consejería en un plazo máximo de 15 días.

***Igualmente se puede acceder a la información disponible en la red de manera sencilla, a través de cualquier buscador de Internet introduciendo la siguiente referencia:***

**[Seguridad Alimentaria Asturias](#)**

