

## El Servicio de Sanidad y Consumo del Ayuntamiento trabaja para preservar la seguridad alimentaria en la feria de Málaga 2024.

Un año más, inspectores veterinarios del Servicio de Sanidad y Consumo con la colaboración de la Policía Local, a través del GRUPRONA y de la Guardia Civil, a través del UPRONA, ha desarrollado durante la feria de Málaga el plan operativo especial de seguridad alimentaria mediante la revisión de los establecimientos que comercializan o sirven alimentos como de los vehículos que los suministran, ya sea en el recinto ferial o en la feria del Centro de la ciudad. La participación de ambos Cuerpos, en coordinación eficaz con la Inspección de Sanidad ha supuesto una notable mejora de la capacidad inspectora

La Feria de Málaga supone uno de los atractivos turísticos de mayor relevancia en la Costa del Sol. Se estima que durante los meses de verano la Costa del Sol recibe la visita de unos seis millones de turistas, y es precisamente la feria de Málaga, junto con la playa, el clima y la gastronomía, uno de los grandes alicientes para sus vacaciones. No en vano, durante los días de Feria el número de visitantes, entre alojados, excursionistas y cruceristas, pueden llegar a superar el medio millón, y si a eso añadimos la afluencia local y el turismo nacional la cifra se dispara por encima de los dos millones de visitantes.

No obstante, la interesante perspectiva de este evento, que cada año ve aumentar su impacto económico, debe ir ineludiblemente acompañada del deber de poner en el mercado únicamente alimentos seguros que no perjudiquen ni pongan en riesgo la salud de los consumidores. Ante esta situación, es la Administración la que debe de adoptar las medidas adecuadas de control que garanticen la salud y seguridad de las personas.

1/2

El plan operativo de seguridad alimentaria contempla dos ámbitos de actuación. El primero de ellos, la difusión de información, se lleva a cabo en días previos al comienzo de la feria, consistente en poner a disposición de los adjudicatarios de las casetas unas recomendaciones sobre seguridad alimentaria, necesarias para preservar la salud de los consumidores, referidas a las condiciones en que deben mantener sus instalaciones y equipos, sobre prácticas correctas de manipulación (con especial atención a las temperaturas de conservación), sobre el personal manipulador, sobre las condiciones del transporte de alimentos y relacionadas con la documentación: autorizaciones y otra documentación sanitaria asociada a los requisitos de higiene, sanidad y trazabilidad de los alimentos. Dicha información se pone a disposición de los adjudicatarios de las casetas tanto en la web del Ayuntamiento de Málaga [www.malaga.eu](http://www.malaga.eu) como en la web del Servicio de Sanidad [www.sanidadyconsumo.malaga.eu](http://www.sanidadyconsumo.malaga.eu), y además, se les remite individualmente a través de correo electrónico.

El segundo ámbito de actuación se desarrolla durante la feria y consiste, por un lado, en el establecimiento de dispositivos de control en los accesos a la feria, horas previas a la apertura de la misma, con objeto de revisar las condiciones del transporte de alimentos de todos los vehículos que van a suministrar a las casetas. Esta actuación la llevan a cabo los inspectores municipales en

colaboración con los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado, en concreto, con dos patrullas del GRUPRONA (Grupo de Protección de la Naturaleza) de la Policía Local y una patrulla del UPRONA (Unidad de Protección de la Naturaleza) de la Guardia Civil, y en ella se revisa que el medio de transporte cumple con las condiciones de higiene y temperatura, que no utilizan vehículos particulares para el transporte de alimentos, que los contenedores son aptos y se encuentran limpios, en buen estado y para uso exclusivo, y que se mantiene la cadena de frío durante el transporte. Se revisa, así mismo, la documentación de acompañamiento de los alimentos. En el caso de que se detecte incumplimiento en los requisitos de seguridad alimentaria, la mercancía queda retenida a la espera de aclarar la situación y, en caso necesario, es retirada de la comercialización.

Por otro lado, y en paralelo a estas actuaciones, el equipo de inspectores municipales trabaja también en la revisión de las condiciones de higiene y sanidad de las casetas y en su adecuación a la normativa legal vigente en materia alimentaria. Los incumplimientos detectados podrían dar origen a medidas cautelares y sus correspondientes expedientes sancionadores.

En el plan de seguridad alimentaria de la feria de este año han trabajado diariamente hasta seis inspectores veterinarios municipales que junto con los agentes de Policía Local y Guardia Civil y la colaboración de inspectores del departamento de Inspección Pesquera y Acuícola de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía han supuesto un total de hasta **16** efectivos diarios con el objetivo puesto en preservar la salud de los consumidores asistentes a la feria. El resultado de dicho Plan ha sido que se han inspeccionado un total de **1167** vehículos, se han levantado **21** denuncias por ATP (condiciones no óptimas de los vehículos de transporte de mercancías), se han retirado de la comercialización por incumplimientos de los requisitos en seguridad alimentaria un total de **394,95** kg de alimentos (202,18 kg de origen animal y 192,77 kg de origen no animal), se han levantado **43** actas por incumplimiento de los requisitos en seguridad alimentaria del transporte, se han inspeccionado **86** casetas (la totalidad de las que servían alimentos) que han derivado en **44** actas por incidencias en seguridad alimentaria.

2/2

No obstante ello, se ha observado que los operadores van adquiriendo cada vez mayor conciencia de la importancia del cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria para garantizar la salud pública.