



MEMORIA 2024 DEL SERVICIO DE SANIDAD Y CONSUMO

A continuación, se detallan las actuaciones más destacadas desarrolladas por el Servicio de Sanidad y Consumo a lo largo del año 2024.

En el ámbito del control oficial de establecimientos:

- ✓ Por diferentes motivos y sobre todo para comprobar su adecuación a la normativa legal vigente, durante **el 2024 se han visitado 1636 establecimientos**, tanto alimentarios como no alimentarios. Se han registrado 48 denuncias de actuación en viviendas, de las cuales 7 se consideraron como de gran insalubridad.
- ✓ Se han realizado un total de **2556 visitas de inspección**.
- ✓ Durante este período se han generado **293 nuevas altas de establecimientos alimentarios**.
- ✓ Se han atendido un total de **230 denuncias ciudadanas** y de otra índole (otras Administraciones o de oficio), de las cuales **27 se correspondieron con toxiinfecciones alimentarias** notificadas por el Distrito Sanitario Málaga en el ámbito de colaboración con la Administración autonómica.
- ✓ Así mismo, y en el marco del **Plan de Inspección Basado en el Riesgo de los establecimientos alimentarios**, en el que se trabaja en colaboración con la Consejería de Salud, se han llevado a cabo un total de **974 inspecciones basadas en el riesgo IBR** sobre establecimientos en los que se ha determinado su riesgo alimentario.
- ✓ La colaboración del Servicio con el **Sistema Coordinado de Intercambio Rápido de Información (SCIRI)** ha dado lugar a que se hayan registrado un total de **355 Alertas Sanitarias** que han derivado en **90 seguimientos** sobre productos implicados en las Alertas en establecimientos de nuestro ámbito territorial.
- ✓ En el contexto del programa municipal de **toma de muestras de alimentos del Servicio de Sanidad y Consumo** se han Tomado un total de **105 muestras para control de Listeria, Salmonella y Enterobacterias**. De los resultados obtenidos, **5 fueron no conformes para el parámetro "detección de enterobacterias"**. El resto se ajustaban a la normativa legal vigente.



- 65 de esas muestras se tomaron en restauración, 14 en heladerías y el resto se repartió en orden decreciente en colegios, pastelerías, industrias, asadores y residencias de mayores.
- ✓ En el contexto de **tomas de muestras en el marco del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria (PNCOCA)** y en colaboración con la Consejería de Salud, **se han tomado un total de 205 muestras** en distintos establecimientos de nuestro ámbito territorial: 65 muestras correspondientes al Plan Nacional de Peligros Biológicos PPB reseñando un desvío producido en una muestra del Programa de control de Salmonella y un desvío producido en una muestra Programa de control de Listeria, 44 correspondientes al Plan Nacional de Peligros Químicos PPQ reseñando un desvío producido en una muestra del Programa de control de Metales Pesados, 82 correspondientes al Plan Nacional de Investigación de Residuos PNIR, 14 correspondientes al Plan de Control de Alérgenos reseñando un desvío producido en una muestra del Programa de control de proteína de huevo, 1 correspondiente al Programa de Control de Alimentos Irradiados y 1 correspondiente al Plan de Control de Alimentos Biotecnológicos. El resto de muestreo ha dado resultados satisfactorios.
 - ✓ El Servicio de Sanidad y Consumo tiene una participación activa en las **solicitudes de exportación a Terceros Países de alimentos** de los operadores de nuestro ámbito mediante la recepción de la solicitud y visita al establecimiento para comprobar la partida y que se cumplen los condicionantes de salud pública. En virtud de ello, se han atendido un total de **353 solicitudes de exportación**.
 - ✓ El Servicio de Sanidad colabora con la Consejería en el **Programa de Información Alimentaria Facilitada al Consumidor** mediante el estudio del etiquetado y trazabilidad de los productos alimenticios. Se ha revisado el etiquetado y la **información alimentaria de un total de 137 productos**, bien fabricados o bien distribuidos en nuestro ámbito.
 - ✓ Como otros años, la **colaboración con otras instituciones en el ámbito del control oficial** ha sido plenamente satisfactoria, destacando el trabajo conjunto con Policía Local, Guardia Civil y Policía Autonómica.
 - ✓ Este año se ha desarrollado un programa de control e inspección en Ferias de Barrio, controlando e inspeccionando las Ferias de Churrana, El Palo y Campanillas:
 - **Feria de Churrana:** Se celebra para San Isidro Labrador. Del 16 al 19 de mayo. Lo constituye 3 casetas que se visitaron las tres.
 - **Feria del Puerto de la Torre:** la componen cuatro casetas.



- **Feria de El Palo:** Se celebra para el Día del Carmen. Se han visitado las 5 casetas instaladas.
- **Feria de Campanillas.** Se celebra para el Día del Carmen. Se han visitado las dos casetas donde se servían alimentos.
- ✓ Se ha realizado un **operativo “Especial” de la Feria de Málaga**, donde se ha realizado actividad inspectora desde el viernes de los fuegos hasta el último sábado de feria (incluido domingos y festivos), inspeccionando los vehículos que transportaban alimentos perecederos y las casetas. Los resultados del mismo son:
 - **Nº de vehículos inspeccionados: 1167**
 - **Nº de denuncias por ATP: 21**
 - **Kg de alimentos destruidos por incumplir requisitos de seguridad alimentaria: 386,4KG**
 - **Actas levantadas por incumplimiento en los dispositivos de acceso: 41**
 - **Nº de casetas inspeccionadas: 71.**
 - **Nº de inspecciones sanitarias realizadas a casetas: 39**
 - **Nº de casetas con incidencias en seguridad alimentaria: 15**
- ✓ Se han comunicado a este Servicio un total de **30 eventos temporales**, de los cuales 14 de ellos han requerido inspección en sus instalaciones para asegurar el cumplimiento de las normas sanitarias exigidas para la venta y comercialización de bebidas y alimentos.
- ✓ Este año se ha efectuado un Programa específico de Chiringuitos, donde se han inspeccionado todos los chiringuitos de la Costa de la ciudad de Málaga, donde se han tomado dos medidas cautelares de cese de actividad en un total de 79 chiringuitos controlados.
- ✓ Del mismo modo se ha realizado un **programa de los establecimientos de restauración colectiva en la zona de Teatinos** debido a la gran afluencia e importancia poblacional que tiene la zona, siendo el periodo de actuación entre el 22 de enero del 2024 al 31 de diciembre del 2024 con un total de **79 establecimientos controlados**.
- ✓ Debido a la importancia de la **zona centro** se han reforzado las actuaciones en esta zona en un programa propio, dividido en tres periodos de actuación:
 - Subprograma Navidad: Comienzo 18 de noviembre al 09 de diciembre.



- Subprograma Semana Santa: Dos lunes anteriores a Semana Santa hasta Lunes Santo. (Este año del 11 de marzo al 25 de marzo)
- Subprograma Verano: Primera quincena de Julio.

Se han controlado **72 establecimientos** dentro de este programa específico.

✓ **AUDITORIAS**

- Se han realizado un total de 10 Auditorias Sanitarias, realizándose:
 - 3 en Industria De la Pesca
 - 3 en Cocina central de Hospital Privado
 - 2 en industria de Catering.
 - 1 en matadero de Aves de corral.
 - 1 industria de Harinas y derivados

Cuyos resultados al final del proceso de AUDITORIA han sido FAVORABLE.

En el ámbito jurídico administrativo:

- Como consecuencia de estas inspecciones y por incumplimientos a la normativa legal vigente sobre productos o establecimientos se han incoado un total de **45 expedientes sancionadores**, se han adoptado medidas cautelares de **cierre/cese/paralizaciones parciales de actividad sobre 13 establecimientos**, y se han intervenido y retirados del consumo **4.021,65 kg de alimentos** por no cumplir los requisitos de seguridad alimentaria.

En el ámbito de la Red Málaga Sin Gluten:

- ✓ La Red Málaga Sin Gluten agrupa a un total de 78 establecimientos. A lo largo del año 2024 **se incorporaron 11 nuevos establecimientos** y se **dieron de baja otros 6** debido a cierres, renunciaciones o expulsiones.
- ✓ Para los indicadores **“Valoración de la Red “Málaga sin Gluten”** y **“Valoración de la Atención recibida”**, obtenidos a través de las encuestas de satisfacción para clientes cumplimentadas a partir de la aplicación “Código QR” del móvil, se obtuvieron unos valores de **2,80 sobre 3 y de 1,95 sobre 2** respectivamente.
- Dentro del **Programa de Seguimiento y Control de los establecimientos adheridos o en vías de adhesión a la Red Málaga Sin Gluten** se realizaron un total **95 controles** en las instalaciones y procedimientos aplicados y **93**



comprobaciones en alimentos y superficies con el test Gluten-Tox Pro, detectándose la presencia

- de concentraciones de gluten superiores a las 20ppm. en **24 de las comprobaciones aplicadas a superficies**. Dentro de las actuaciones realizadas, **14 correspondieron a visitas de verificación inicial** a establecimientos que solicitaron su adhesión a la Red “Málaga sin Gluten”, llevándose a cabo en colaboración con ACEMA (Asociación de Celiacos de Málaga). Dentro del “**Programa de formación en materia de elaboración y manipulación de menús adaptados a la intolerancia al gluten y a las distintas alergias alimentarias**” se impartieron un total de **14 jornadas formativas**, que tuvieron como destinatarios **385** trabajadores de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión a la Red “Málaga sin Gluten” y el alumnado y profesorado de las principales escuelas de hostelería del Municipio. **10 de estos cursos se realizaron en modalidad presencial y 4 en modalidad “On line”**, a través del Aula Virtual del Ayuntamiento de pendiente del Área de Formación.
- **En las 10 jornadas formativas presenciales** impartidas en el ámbito de la Red “Málaga sin Gluten” y en las principales Escuelas de Hostelería del municipio de Málaga colaboraron:
 - ✓ **ACEMA** (Asociación de Celiacos de Málaga), en el desarrollo del temario, materiales audiovisuales y la tutoría personalizada de los participantes.
 - ✓ **AVANZAX** (Asociación Andaluza de Alergias a Alimentos), en el desarrollo del temario, materiales audiovisuales y la tutoría personalizada de los participantes.

El **índice medio de satisfacción** obtenido entre los participantes fue de **2,95, sobre un máximo de 3.**
- **En las 4 Jornadas “On line”** dirigidas a los trabajadores adheridos y en vías de adhesión a la Red “Málaga sin Gluten” colaboraron:
 - ✓ **ACEMA** (Asociación de Celiacos de Málaga), en el desarrollo del temario, materiales audiovisuales y la tutoría personalizada de los participantes.
 - ✓ **AVANZAX** (Asociación Andaluza de alergia a Alimentos), en el desarrollo del temario, materiales audiovisuales y tutoría personalizada de los participantes.
 - ✓ **La Sección de Formación del Ayuntamiento de Málaga** (dentro del Servicio de Calidad y Modernización) dependiente del Área de Recursos Humanos y Calidad, en la puesta en marcha de la plataforma formativa (Aula Virtual) a través de la cual se han desarrollado estos cursos.



El **índice medio de satisfacción** obtenido entre los participantes en dichas jornadas fue de **3** sobre un máximo de **3**.

- En la **Asamblea Anual de la Red “Málaga sin Gluten”**, que tuvo lugar el día **16 de mayo de 2024**, se hizo un balance de las actividades llevadas a cabo en el periodo 2023-24; se llevó a cabo la presentación de los establecimientos adheridos en el último año; se procedió a la renovación de los Compromisos de Adhesión de todos los establecimientos adheridos en años anteriores y se concedió un turno de intervención a todos los establecimientos que así lo solicitaron.
- En la **Conmemoración del “Día de la Enfermedad Celiaca (16 de mayo de 2024)** colaboraron:
 - ✓ **ACEMA (Asociación de Celiacos de Málaga)**, en el diseño de un cartel conmemorativo, la difusión de este día a través de sus plataformas y en la instalación de una banderola alusiva a esta efeméride y a la Red “Málaga sin Gluten” en la puerta principal del Ayuntamiento (Avda. Cervantes).
 - ✓ **La EMT (Empresa Municipal de Transportes), las once Juntas Municipales de Distrito, el Área de Bienestar Social y el Servicio de Mercados Municipales y Vía Pública**, en la instalación de 100 carteles conmemorativos en las principales líneas de autobuses urbanos y 50 carteles en las dependencias de las Juntas Municipales de Distrito, los Centros de Servicios Sociales y los Mercados Municipales.
 - ✓ **El Área de Comunicación del Ayuntamiento de Málaga**, a través de la redacción y difusión en los medios de la correspondiente nota de prensa.
 - ✓ **El SAIC**, en el diseño de Cartelería Dinámica y su difusión a través de las Oficinas Municipales de Atención a la Ciudadanía, en la semana comprendida **entre los días 13-19 de mayo**.
- En la **Conmemoración de la “Semana Mundial de la Alergia” (de 23 al 29 de junio de 2024)** colaboraron:
 - ✓ **AVANZAX** (Asociación Andaluza de Alergias a Alimentos), en el diseño del cartel conmemorativo y la difusión de esta semana a través de sus plataformas.
 - ✓ **La EMT (Empresa Municipal de Transportes), las once Juntas Municipales de Distrito, el Área de Bienestar Social y el Servicio de Mercados Municipales y Vía Pública**, en la instalación de 100 carteles conmemorativos en las principales líneas de autobuses urbanos y 50 carteles en las dependencias de las Juntas Municipales de Distrito, los Centros de Servicios Sociales y los Mercados Municipales, **entre los días 23-29 de junio**.



- ✓ **El Área de Comunicación del Ayuntamiento de Málaga**, en la redacción y difusión en los medios de la correspondiente nota de prensa.
- ✓ El **SAIC**, en el diseño de Cartelería Dinámica y su difusión a través de las Oficinas Municipales de Atención a la Ciudadanía, **entre los días 20-29 de junio**.
- En la **renovación y actualización de los contenidos de la Web de la Red “Málaga sin Gluten (www.singluten.malaga.eu)** y de la base de datos de los establecimientos adheridos, que a su vez está incluida dentro del sistema de equipamientos de SAIC (Servicio de Atención Integral a la Ciudadanía), se han realizado un total de **29 actuaciones**.

En el ámbito de las insalubridades en viviendas:

- ✓ En el ámbito de las **Insalubridades en viviendas** se han registrado un total de **48 denuncias**, emitiéndose **4 Decretos de limpieza** y habiéndose ejecutado **2 limpiezas subsidiarias** (1 de ellas corresponde a denuncias del año anterior). El coste total de las tareas de limpieza asciende a **12413,97 €**.

En el ámbito de la Promoción de la Salud:

Se ha intervenido en el **Programa de Evaluación de la Oferta Alimentaria en Centros Escolares de Andalucía (EVACOLE)**, diseñado por la Junta de Andalucía. Este Programa se sustenta en el Plan “EVACOLE”, con vigencia para varios años, y creado con el objetivo de dar respuesta desde la Comunidad Autónoma de Andalucía, al **Programa 16 “Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares”** del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025 (**PNCOCA**), de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), donde se establece que las autoridades competentes realizarán anualmente la evaluación del cumplimiento de los objetivos de este programa.

Los objetivos de este Plan son contribuir a la reducción de la prevalencia del sobrepeso y la obesidad infantil y juvenil en Andalucía, favorecer la implantación de menús equilibrados y hábitos saludables en el entorno escolar e incrementar la calidad de los menús escolares en Andalucía.

En total se han visitado **7 comedores escolares:**

- CEIP NUESTRA SEÑORA DE GRACIA
- CEIP VICENTE ALEXANDRE
- CEIP LOS PRADOS
- CEIP MIRAFLORES DE LOS ÁNGELES
- CEIP ALMUDENA GRANDES
- CEIP REVELLO DE TORO



• CEIP ROSA DE GÁLVEZ

Se realizaron un total de **18 visitas presenciales**, cuyo resultado fue “Deficiente” en todos los casos.

Convenios.

- ✓ **En febrero 2024 se ha firmado la prórroga del Convenio marco de colaboración con ACEMA**, en el ámbito de la Red Málaga Sin Gluten, que estará vigente hasta febrero 2028.

Gestión de Calidad

- ✓ **Sistema de Gestión de Calidad:** En diciembre de 2023 se realizó la planificación de las Inspecciones Basadas en el Riesgo a ejecutar durante el año 2024.
- ✓ **Medición de indicadores de inspección:** durante el mes de enero de 2025 se han llevado a cabo la medición de los indicadores de inspección:
 - Indicadores de IBR, según el Plan de Inspección Basado en el Riesgo de los establecimientos alimentarios Rev. 0 de 14/02/2022.
 - Indicadores de Calidad de la Inspección, en aplicación de Reglamento (UE) 625/2017 sobre controles oficiales, y de la Gestión de la Competencia establecida en nuestro sistema de Calidad.
 - Indicador de 1ª visita IBR tras notificación de alta en el registro nacional o autonómico, de acuerdo con el Plan de Inspección Basado en el Riesgo de los establecimientos alimentarios 2024.

➤ **FORMACIÓN**

- **Formación recibida durante 2024**
 - ✚ VENTA DE ALIMENTOS POR INTERNET. PROCEDIMIENTO PARA EL CONTROL OFICIAL (CC50/1) con una duración total de 4 horas lectivas celebrado el 24 de octubre del 2024 a través del Ayuntamiento de Málaga
 - ✚ CRITERIOS TECNICOS Y SANITARIOS DE LAS AGUAS DE CONSUMO EN EL AMBITO DE LA EMPRESA ALIMENTARIA (CC49/1) con una duración total de 4 horas lectivas celebrado el 5 de noviembre del 2024 a través del Ayuntamiento de Málaga.
 - ✚ Subproductos Animales No Destinados al Consumo Humano, SANDACH. Marco Normativo y su control en Protección de la Salud (CC48/1) con una duración total de 4 horas lectivas celebrado el 15 de octubre del 2024 a través del Ayuntamiento de Málaga.



- ✚ Formación para Designadores en Control Oficial, de 5 horas lectivas, celebrado el día 25 de octubre de 2024, organizada por AESAN OA.
- ✚ Inspección Postmortem y criterios microbiológicos en matadero de aves On line, 04/06/2024 a 30/07/2024
- ✚ 1º Proyecto de colaboración en la gestión de la seguridad alimentaria y el fraude entre DT de salud y consumo de Málaga y las DDO Málaga y Sierras de Málaga. (Consejería de Salud y Consumo Delegación Territorial en Málaga).
- ✚ Procedimientos Documentados de Inspección Basada en el Riesgo y Auditorías de Empresas Alimentarias de Andalucía. (EL INSTITUTO ANDALUZ DE ADMINISTRACIÓN PÚBLICA).
- ✚ ASPECTOS CLAVE PARA DESARROLLAR UN PLAN DE CULTURA DE SEGURIDAD ALIMENTARIA.
- ✚ Seminarios de AVEM. Formación para Veterinarios municipales.

○ **Jornadas y Congresos.**

Hemos participado como ponentes en distintos congresos y jornadas,

- ✚ **Ponente** en el 10º Encuentro Veterinario Costa del Sol, celebrado el día 4 de mayo de 2024 con el la ponencia: Inspecciones electrónicas. ¿Mito o realidad?
 - ✚ Ponente en Tardes AVEM: **Evaluación del riesgo en seguridad alimentaria.** Criterios y parámetros a tener en cuenta.Celebrado el día 07 de mayo del 2024.
 - ✚ **Profesorado de la Escuela de Seguridad Pública de Andalucía (ESPAM)**, en el curso Actuación integral policial en zona costera el 30 de mayo 2024 con una duración de 4,5 horas.
 - ✚ **Participación** en las Jornadas Red Córdoba Sin Gluten, como referentes y pioneros en proyectos de este tipo en Andalucía el 06/11/2024.
 - ✚ **Participación formativa con charla** a alumnos de MEDAC de Nutrición y dietética, sobre características, funciones y labor del Servicio de Sanidad.
- **Asistencia a Congresos y Jornadas:**
- ✚ V Congreso andaluz de salud pública veterinaria Ayamonte (Huelva), 25 al 27 de abril.



3º XXIX Congreso AVESA con título “El liderazgo de la profesión veterinaria dentro de la estrategia ONE HEALTH”.

➤ **Proyectos impulsados por el Servicio**

- **Proyecto TEISAM (Tramitación Electrónica de la Inspección de Sanidad del Ayuntamiento de Málaga)**

Este proyecto ya es una realidad. Se encuentra completamente implantado en el Servicio, con su uso en el desarrollo de los registros electrónicos en las inspecciones realizadas.

PGIS ya es la herramienta que se usa íntegramente para la Gestión de la inspección, que junto con TRAMITA, se han convertido en la forma de trabajo del equipo.

Ahora enfocamos este 2025 con una idea: una explotación y transparencia de datos a través de SUPERSET. Una herramienta que nos ha facilitado CEMI para la gestión, explotación y estudio de los datos del trabajo diario que emprendemos, para poder coordinar, controlar y gestionar el trabajo asignado para este 2025 en función de la Seguridad e Higiene Alimentaria.

RESULTADOS DE LOS CONTROLES		SERVICIO DE SANIDAD Y CONSUMO
RESULTADOS DE LOS CONTROLES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2024		
Revisión: 1	Fecha: 31/12/2024	

DATOS 2024

- Nº de inspecciones efectuadas: **2556** (de las que **974** corresponden a inspecciones basadas en el riesgo de los establecimientos)
- Nº de establecimientos visitados: **1636**
- Nº de auditorías realizadas en industrias: **10**
- Nº de inspecciones por solicitud de exportación de alimentos: **353**
- Nº de establecimientos sobre los que se han decretado medidas cautelares: **13**
- Nº de expedientes sancionadores incoados: **45**
- Nº de kilos de alimentos inmovilizados por incumplir criterios de seguridad alimentaria: **4021,65 kg**
- Nº de denuncias registradas: **230**
- Nº de toxiinfecciones alimentarias atendidas: **27**
- Nº de alertas sanitarias atendidas por distribución de alimento en nuestro ámbito: **90**



- N° de muestras de alimentos tomadas en el marco del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria del Ministerio de Sanidad: **205**
- N° de muestras tomadas en el marco de los programas municipales: **105**
- N° de actuaciones por grandes insalubridades relacionadas con síndrome de Diógenes: **48 denuncias de las cuales se realizaron 2 limpiezas subsidiarias.**
- N° de visitas a colegios en el marco del programa de evaluación nutricional de menús escolares EVACOLE: **18**
- N° de colegios inspeccionados en el ámbito del programa de evaluación nutricional de menús escolares EVACOLE: **7**
- Nuevas incorporaciones a la Red Málaga Sin Gluten: **11**
- Cursos formativos impartidos en escuelas de hostelería y trabajadores adheridos y en vías de adhesión en materia de intolerancias y alergias alimentarias: **14**, con el siguiente desglose:
 - Cursos en las principales Escuelas de Hostelería: **6** jornadas, con **231** participantes
 - Cursos presenciales dirigidos a los trabajadores de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión a la Red "Málaga sin Gluten": **4**, con **79** participantes
 - Cursos "On line", a través del Aula Virtual del Ayuntamiento de Málaga, dirigidos a los trabajadores adheridos y en vías de adhesión a la Red "Málaga sin Gluten": **4**, con **75** participantes

En Málaga, a fecha de firma electrónica.

Fdo. El Jefe del Servicio de Sanidad y Consumo