



MEMORIA 2025 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 2025.

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 2025** se han visitado **940 establecimientos alimentarios y 50 no alimentarios**.
- Se han realizado un total de **2220 visitas de inspección**.
- Durante este período se han generado **406 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 **15 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 **852 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 **344 Alertas Sanitarias** que han derivado en **92 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 **68 muestras** para control de Listeria, Salmonella, E. Coli b_glucoronidasa positiva y Enterobacterias. De los resultados obtenidos, dos fueron no conformes para el parámetro "detección de enterobacterias". El resto se ajustaban a la normativa legal vigente.

El número de muestras tomadas por establecimiento blanco fue el siguiente: 35 de esas muestras se tomaron en restauración, 13 en centros asistenciales, 5 en centros escolares, 5 en establecimientos de venta de comidas preparadas, 4 en heladerías, 3 en industria y 2 en obradores de pastelería.

Código Seguro De Verificación	uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Félix Pedro Arroyo Navarro	Firmado	05/02/2026 14:19:54
Observaciones		Página	1/14
Url De Verificación	https://valida.malaga.eu/verifirma/code/uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



- 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 **214 muestras** en distintos establecimientos de nuestro ámbito territorial: 38 correspondientes al Plan Nacional de Peligros Químicos PPQ, 78 correspondientes al Plan Nacional de Investigación de Residuos PNIR, 1 correspondiente al Programa de Control de Alimentos Irrradiados y 1 correspondiente al Plan de Control de Alimentos Biotecnológicos, todas con resultados satisfactorios. Además de ello, se tomaron 13 muestras correspondientes al Plan de Control de Alérgenos, reseñando en este caso un desvío producido en una muestra del Programa de control de proteína de huevo, y otras 83 muestras del Plan Nacional de Peligros Biológicos PPB reseñando en este un desvío producido en una muestra del Programa de control de Salmonella, tres desvíos producidos en el Programa de control de Listeria, y una más en el acumulado de las 10 sesiones de muestreo del programa de control de Campilobacter en el matadero de aves.
- 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 **333 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 **115 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 Churriana, El Palo y Campanillas:
 - **Feria de Churriana:** Se celebra para San Isidro Labrador. Del 15 al 18 de mayo. Se visitaron las tres casetas instaladas.
 - **Feria del Puerto de la Torre:** Esta feria se celebró del 02 al 06 de julio. Se visitaron las cuatro casetas instaladas.
 - **Feria de El Palo:** Se celebra para el Día del Carmen. Se han visitado las ocho casetas instaladas. Fecha 15/07 al 20/07.
 - **Feria de Campanillas.** Se celebra para el Día del Carmen. Se han visitado las dos casetas donde se servían alimentos. Fecha del 15/07 al 20/07.
- 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

Código Seguro De Verificación	uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q==		
Firmado Por	Félix Pedro Arroyo Navarro	Estado	Firmado
Observaciones		Página	05/02/2026 14:19:54
Url De Verificación	https://valida.malaga.eu/verifirma/code/uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		





(incluido domingos y festivos); inspeccionando los vehículos que transportaban alimentos perecederos y las casetas. Los resultados del mismo son:

- Nº de vehículos inspeccionados: 1268
 - Nº de denuncias por ATP: 9
 - Kg de alimentos destruidos por incumplir requisitos de seguridad alimentaria: 50,6 kg de productos de origen no animal y 722,31 kg de productos de origen animal. Total 772,91kg.
 - Actas levantadas por incumplimiento en el transporte: 21
 - Nº de casetas inspeccionadas: 94
 - Nº de casetas con incidencias en seguridad alimentaria: 2, con cese voluntario de actividad.
- ✓ Se han comunicado a este Servicio un total de **27 eventos temporales**, de los cuales **ocho** de ellos, tras evaluación del riesgo, han requerido inspección de 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 Ventas de carreteras, donde se han inspeccionado todas las ventas de la ciudad de Málaga, situadas en CTRA-A-7000 dirección Colmenar, CTRA A-7001 dirección Olías, Camino Viejo de Vélez, Camino de Totalán, A-45 Dirección Antequera, Ma-3101 dirección Casabermeja, Calle Lope de Vega, A-7075 dirección Almogía, CRTA A-7058 LA FRESNEDA, CRTA A-7054 desde Campanillas a Cártama, siendo un total de **62** las Ventas inspeccionadas.
- ✓ Del mismo modo se ha realizado un **programa de Residencias de Personas Mayores**, con un total de **50** establecimientos inspeccionados.
- ✓ Debido a la importancia del centro histórico se han reforzado las actuaciones en esta zona en un programa propio, dividido en tres periodos de actuación:
- Subprograma Navidad: del 17 de noviembre al 09 de diciembre.
 - Subprograma Semana Santa: dos lunes anteriores a Semana Santa hasta Lunes Santo: este año del 31 de marzo al 14 de abril.
 - Subprograma Verano: última quincena de junio.
- ✓ Debido a la aparición de un brote de toxiinfección alimentaria que afectó a 321 comensales de 12400 expuestos, pertenecientes a colegios cuyos comedores escolares eran suministrados por Catering el Cántaro, se planificó el **Programa extraordinario de inspección en los comedores escolares gestionados por dicha empresa**, que se ejecutó durante tres semanas, dando comienzo el 27/10/2025. Se revisaron **32 comedores** escolares con el siguiente resultado:
- 50 % presentaron deficiencias en la regeneración de platos

Código Seguro De Verificación	uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Félix Pedro Arroyo Navarro	Firmado	05/02/2026 14:19:54
Observaciones		Página	3/14
Url De Verificación	https://valida.malaga.eu/verifirma/code/uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		





- 46,8 % presentaron deficiencias en equipos
- 25 % presentaron deficiencias en formación
- 21,8 % presentaron deficiencias en almacenamiento
- 9,3 % presentaron deficiencias en la recepción de mercancía

AUDITORIAS

- Se han realizado un total de 5 Auditorias Sanitarias, realizándose:
 - 1 en Industria de la pesca.
 - 1 en cocina central de hospital privado.
 - 1 en industria de catering.
 - 1 en matadero de aves de engorde.
 - 1 industria de harinas y derivados.

Todos los establecimientos auditados han dado resultados FAVORABLES al final del proceso de auditoría.

OTROS ÁMBITOS

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 **39 expedientes sancionadores**, se han adoptado medidas cautelares de **cierre/cese/paralizaciones parciales de actividad sobre 12 establecimientos**, y se han intervenido y retirados del consumo **4966,16 kg de alimentos** por no cumplir los requisitos de seguridad alimentaria.

En el ámbito económico:

- Los expedientes sancionadores resueltos en este año 2025 han generado unas liquidaciones por un importe total de **86.302,80 €uros**, siendo realizada toda la tramitación y gestión de las correspondientes liquidaciones desde este Servicio.

Código Seguro De Verificación	uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Félix Pedro Arroyo Navarro	Firmado	05/02/2026 14:19:54
Observaciones		Página	4/14
Url De Verificación	https://valida.malaga.eu/verifirma/code/uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Si comparamos esta cifra con la del año anterior (173.063,05 €) vemos una reducción significativa en la cantidad recaudada, debido ello a la baja laboral de la Jefa de Sección de Seguridad Alimentaria, única Técnico de Administración General con el que cuenta el Servicio. Como consecuencia de ello no se pudieron incoar numerosos expedientes por la prescripción de las infracciones y otros por caducidad del procedimiento.

- En cuanto a las **liquidaciones tramitadas por concepto de Tasas**, en aplicación de la Ordenanza fiscal número 8 reguladora de la Tasa por Prestación del Servicio de Inspección y Control Sanitarios en Mataderos, Salas de Despiece, Centros de Abastecimiento y Establecimientos del Sector Alimentario en general, se han generado unas liquidaciones por un importe total de **59.863,58 €**, que, desglosados por conceptos, son los siguientes:
 - En concepto de visitas de comprobación **18.927,22 €**.
 - En concepto de Salas de Despiece **3.943,46 €**.
 - En concepto de Mataderos **36.992,90 €**.

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 2025 se incorporaron 10 nuevos establecimientos y se dieron de baja otros 7 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 **2,75 sobre 3** y de **1,85 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 **123** controles en las instalaciones y procedimientos aplicados, **22** comprobaciones en alimentos y **52** comprobaciones en superficies con el test Gluten-Tox Pro, detectándose la presencia de concentraciones de gluten superiores a las 20ppm. en 17 de las comprobaciones aplicadas a superficies y en 1 comprobación aplicada a alimentos. Dentro de las 123 actuaciones realizadas en instalaciones y procedimientos, 45 correspondieron a visitas de verificación inicial a establecimientos que solicitaron su adhesión a la Red "Málaga sin Gluten", 75 a seguimientos de establecimientos ya adheridos y 3 a denuncias.
- 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 **475**

Código Seguro De Verificación	uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q==		
Firmado Por	Félix Pedro Arroyo Navarro	Estado	Firmado
Observaciones		Página	5/14
Url De Verificación	https://valida.malaga.eu/verifirma/code/uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



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. **11 de estos cursos se realizaron en modalidad presencial y 3 en modalidad “On line”,** a través del Aula Virtual del Ayuntamiento de pendiente del Área de Formación.

- En las 11 jornadas formativas presenciales impartidas en el ámbito de la Red “Málaga sin Gluten” 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 **2,91**, sobre un máximo de 3.

- En las 3 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 **2,89** sobre un máximo de 3.

- En la **Asamblea Anual de la Red “Málaga sin Gluten”**, que tuvo lugar el día **15 de mayo de 2025**, se hizo un balance de las actividades llevadas a cabo en el periodo 2024-25; 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”**, celebrada el 16 de mayo de 2025, 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

Código Seguro De Verificación	uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q==		
Firmado Por	Félix Pedro Arroyo Navarro	Estado	Firmado
Observaciones		Página	6/14
Url De Verificación	https://valida.malaga.eu/verifirma/code/uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



- 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 12-19 de mayo.
- En la Conmemoración de la **“Semana Mundial de la Alergia”** (del 29 de junio al 5 de julio de 2025) 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 26 de junio y 7 de julio.
 - ✓ 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 26 de junio y 7 de julio.
- 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 **30 actuaciones**.

En el ámbito de las insalubridades en viviendas:

- En el ámbito de las **Insalubridades en viviendas** se han registrado un total de **44 denuncias**, emitiéndose **7 Decretos de limpieza** y habiéndose ejecutado **2 limpiezas subsidiarias**. El coste total de las tareas de limpieza asciende a **15246,00 €**.

Código Seguro De Verificación	uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q==		
Firmado Por	Félix Pedro Arroyo Navarro	Estado	Firmado
Observaciones		Página	05/02/2026 14:19:54
Url De Verificación	https://valida.malaga.eu/verifirma/code/uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



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 **"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 **6 comedores escolares**, de los cuales 5 fueron visitas programadas y 1 fue una denuncia ciudadana:

- CEIP LOS PRADOS- CL JOSEITO DE MÁLAGA 6- COCINA CENTRAL MEDITERRÁNEA CATERING
- CEIP REVELLO DE TORO- CL NAVARRO LEDESMA 168- COCINA CENTRALCATERING EL CÁNTARO
- CEIP ROSA DE GÁLVEZ- AV JANE BOWLES - COCINA EXTERNALIZADA MEDITERRANEA CATERING
- CEIP JOSÉ M^a HINOJOSA-CL HÉROE DE SOSTOA 49- COCINA CENTRAL CATERIUNG EL CÁNTARO
- CEIP LUIS DE GÓNGORA- CL GÓNGORA - COCINA CENTRAL MEDITERRANEA CATERING
- CEIP PRÁCTICAS N1- CL RODRIGUEZ RUBI 1- COCINA CENTRAL MEDITERRANEA CATERING
- CEIP ROSA DE GÁLVEZ - AV JANE BOWLES- COCINA EXTERNALIZADA CATERING ARAMARK (CAMBIO DE CATERING)

Se realizaron un total de **18 visitas presenciales**, cuyo resultado en visita inicial fue de "Requiere seguimiento" en 3 de ellos y los otros 3, "Conforme". Se llevó a cabo el seguimiento de los mismos, resultando de nuevo con dictamen "Requiere seguimiento".

Con fecha 23/09/2025 se recibe comunicación por parte del Coordinador del Plan Evacole, perteneciente al Servicio de Promoción y Acción Local en Salud, Subdirección de Ordenación Farmacéutica. Estrategias, Promoción y Prevención Servicio Andaluz de Salud.

Código Seguro De Verificación	uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q==		
Firmado Por	Félix Pedro Arroyo Navarro	Estado	Firmado
Observaciones		Página	05/02/2026 14:19:54
Url De Verificación	https://valida.malaga.eu/verifirma/code/uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Se informa de que para el curso 2025-26 **NO** se llevarán cabo “*evaluaciones presenciales programadas*” por parte de los DAP/AGS y Ayuntamientos.

Se está trabajando en la elaboración del nuevo Plan Evacole 2026 – 2030, para lo cual, el Servicio de Sanidad y Consumo está participando de manera activa en la aprobación del mismo en colaboración con el Grupo Evacole, con el objeto de dar continuidad a las actividades que se venían desarrollando en el marco de Promoción de la Salud, actualizando todos los contenidos y criterios nutricionales que se establecen en el nuevo RD 315/2025, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos, y como principal novedad incorporará como mecanismo de vigilancia y control por parte del Control Sanitario Oficial la herramienta Inspección (Inspección Evacole), para garantizar el cumplimiento de la normativa vigente que sea de aplicación.

Actualmente, la aplicación informática Evacole- net considerada como instrumento necesario para la ejecución del Plan Evacole, está en fase de rediseño y actualización para incorporar los nuevos criterios y necesidades operacionales, estando previsto que a lo largo del curso escolar 2025 – 2026, se lleven a cabo secuencialmente subidas en la aplicación con los módulos descritos en el Plan (evolutivo 2025).

CONVENIOS

- En febrero 2024 se firmó la prórroga del Convenio marco de colaboración con **ACEMA**, en el ámbito de la Red Málaga Sin Gluten, que estará vigente hasta febrero 2028, por lo que en 2025 no se ha tramitado ningún otro.

GESTIÓN DE LA CALIDAD

- **Sistema de Gestión de Calidad:** En diciembre de 2024 se realizó y se comunicó a cada inspector la planificación de las Inspecciones Basadas en el Riesgo a ejecutar durante el año 2025.
- **Medición de indicadores de inspección:** durante el mes de enero de 2026 se ha 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 2025.

Código Seguro De Verificación	uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q==		
Firmado Por	Félix Pedro Arroyo Navarro	Estado	Firmado
Observaciones		Página	05/02/2026 14:19:54
Url De Verificación	https://valida.malaga.eu/verifirma/code/uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



El resultado de dichos indicadores individuales y colectivos forman parte de la Gestión de la Competencia del Sistema de Calidad del Servicio de Sanidad y Consumo.

FORMACIÓN

Formación recibida durante 2025

- ✚ **ACTUALIZACIÓN EN INSPECCIONES BASADAS EN RIESGO. NUEVAS PERSPECTIVAS EN LAS AUDITORIAS SANITARIAS** (CC62/1), organizado por el EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MÁLAGA el día 13/11/2025 con una duración total de 4 horas lectivas.
- ✚ **ATENCIÓN AL PÚBLICO EN SITUACIONES CONFLICTIVAS** (CF23/1) organizado por el EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MÁLAGA durante los días 07/10/2025 al 09/10/2025 con una duración total de 15 horas lectivas.
- ✚ **HIGIENE Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE LA PESCA. DEL MAR A LA MESA** (CC61/1) organizado por el EXCMO. AYUNTAMIENTO DE MÁLAGA el día 05/11/2025 con una duración total de 4 horas lectivas.
- ✚ **Taller de implementación del Sistema Andaluz de Información Pública sobre resultados de los controles en materia de seguridad alimentaria**, celebrado en Granada el día 20 de noviembre de 2025 y organizado por la Consejería de Sanidad, Presidencia y Emergencias.
- ✚ **"Certificación sanitaria de productos alimenticios y alimentos de origen no animal"**, organizado por la subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad, el jueves 30 de octubre con un total de 5 horas lectivas.
- ✚ **Jornada sobre el Real Decreto 562/2002 de 1 de julio, relativo a controles y otras actividades oficiales realizados sobre la Cadena Alimentaria y operaciones relacionadas**, de 3 horas lectivas, celebrado el día 15 de octubre de 2025, organizada por AESAN.
- ✚ **PREVENCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL DE LISTERIA MONOCYTOGENES. ESTUDIOS DE VIDA ÚTIL EN RELACIÓN CON LISTERIA MONOCYTOGENES EN ALIMENTOS LISTOS PARA EL CONSUMO**, celebrado en Antequera, los días 23 al 26 de junio de 2025, ambos incluidos.
- ✚ **"Cómo hablar en público. Formación en habilidades de comunicación, presentaciones efectivas y oratoria** (CB38/1) organizada por el Excmo. Ayuntamiento de Málaga durante los días 20/05/2025 al 29/05/2025 con una duración total de 15 horas lectivas.

Código Seguro De Verificación	uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Félix Pedro Arroyo Navarro	Firmado	05/02/2026 14:19:54
Observaciones		Página	10/14
Url De Verificación	https://valida.malaga.eu/verifirma/code/uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



✚ “Equipos de alto Rendimiento para innovar” (CQ13/1) organizada por el Excmo. Ayuntamiento de Málaga durante los días 23/04/2025 al 24/04/2025 con una duración total de 12 horas lectivas.

✚ Asistencia a la formación de **Carnes maduradas y Seguridad Alimentaria** de 4 horas lectivas, celebrada el día 30/01/2025 por el Consejo Andaluz de Colegios Oficiales de Veterinarios.

Ponencias

Integrantes de este Servicio de Sanidad y Consumo han participado como **ponentes** en los siguientes cursos y jornadas:

- ✚ **Ponente** para los cursos 2025-P-320 con dos ediciones organizado por el Gobierno de Cantabria con el título **Ejecución de Auditorías de los Sistemas de Gestión de la Seguridad Alimentaria**, celebrados los días 07 y 08 de mayo de 2025 con una duración de 14 horas.
- ✚ **“JORNADA SOBRE TRAMITACIÓN ELECTRÓNICA DE LA INSPECCIÓN DE SANIDAD ALIMENTARIA”** en AYUNTAMIENTO DE SEVILLA en fecha del 11/11/2025, con una duración de 5h.
- ✚ **Ponente en el 11º Encuentro Veterinario Costa del Sol, celebrado el día 5 de abril de 2025 con el la ponencia:** La importancia de la figura del veterinario municipal en el control de la seguridad alimentaria en ferias, mercados temporales, food trucks y locales ambulantes provisionales

Asistencia a Congresos y Jornadas

Integrantes de este Servicio de Sanidad y Consumo han asistido a los siguientes congresos y jornadas:

- ✚ **V JORNADA GENAH BROMATOLOGÍA HOSPITALARIA , PIEDRA ANGULAR DE LA SALUD PÚBLICA**, Córdoba, 6 y 7 de marzo de 2025. Organizado por SANCYD (Sociedad Andaluza de Nutrición y Dietética). 12 h lectivas.
- ✚ **Jornada SASPAS-HIPATIA. Alimentación y Salud Infantil en Andalucía. Perspectivas desde la Salud Pública** 2 de diciembre de 2025, en modalidad virtual, con una duración de 2 horas. Organizado por Escuela Andaluza de Salud Pública.
- ✚ **III Congreso de Micología Andaluz en Huelva**, los días 6 al 8 de noviembre de 2025.

Código Seguro De Verificación	uAtC132LIoJze91ZqEyo3Q==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Félix Pedro Arroyo Navarro	Firmado	05/02/2026 14:19:54
Observaciones		Página	11/14
Url De Verificación	https://valida.malaga.eu/verifirma/code/uAtC132LIoJze91ZqEyo3Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



Día de la Seguridad Alimentaria

El **07 de junio** se celebra el Día de La Seguridad Alimentaria. Desde el servicio se aboga por crear conciencia e inspirar acciones para ayudar a prevenir, detectar y gestionar los riesgos transmitidos por los alimentos. Así, se contribuirá a garantizar la seguridad alimentaria y a preservar la salud pública de los consumidores.

Para ello, la formación, en el ámbito educativo, es primordial, y con este objetivo, el Servicio de Sanidad y Consumo impartió charlas en centros escolares sobre cómo adquirir hábitos alimentarios sanos que perduren y que les influya positivamente en su vida adulta.

Se desarrollaron charlas que abordaban asuntos relacionados con los hábitos higiénicos adecuados, las buenas prácticas de elaboración de los alimentos y sobre la interpretación de la información alimentaria contenida en la etiqueta de los productos.

Los colegios participantes han fueron: Colegio Madre Asunción, Colegio Puertosol, Colegio Los Prados, Colegio La Reina, IES FEST Trinitarias e Instituto Oficial de FP MEDAC.

Proyectos impulsados por el Servicio

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

Este proyecto ya es una realidad y a él se ha incorporado últimamente la firma con pseudónimo del inspector.

Desde este año 2025 la mecanización de las inspecciones y la elaboración de los registros electrónicos de las visitas, así como los informes, se realizan a través de la aplicación PGIS, creada por el CSU en colaboración con el Servicio de Sanidad y Consumo, convirtiéndose en la herramienta de trabajo del equipo de inspección.

Desde este año 2025 todo el equipo de inspectores dispone de **ordenadores portátiles** con conexión a línea de datos que posibilita estar conectado a carpetas compartidas y redes internas en todo momento, pudiendo desarrollar inspecciones electrónicas. Se ha conseguido así mismo, que todo el equipo de inspección dispusiera de **teléfonos móviles corporativos conectados a línea de datos**, mejorando la conexión y el desarrollo de su trabajo en las inspecciones.

La obtención y explotación de datos, se han conseguido a través de **SUPERSET**, herramienta que nos ha sido facilitada por el CSU para la gestión, explotación y estudio de los datos del trabajo diario que se emprende, con la finalidad de poder coordinar, controlar y gestionar el trabajo, facilitando la transparencia.

Código Seguro De Verificación	uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Félix Pedro Arroyo Navarro	Firmado	05/02/2026 14:19:54
Observaciones		Página	12/14
Url De Verificación	https://valida.malaga.eu/verifirma/code/uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		



OPOSICIONES

En el 2025 se realizaron oposiciones para cubrir 5 plazas de Técnico Superior Veterinario correspondientes a: 2 plazas de la OEP 2021, 1 plaza de la OEP 2022 y 2 plazas de la OEP 2023. El número de plazas se amplió a doce, diez de las cuales correspondían al Servicio de Sanidad y Consumo, y de éstas, una se declaró en excedencia, cuatro regularizaron su situación interina y cinco fueron de nueva incorporación.

Estas nuevas incorporaciones superaron un proceso de formación de cinco meses.

El 3 de julio se publicó en el BOPMA las bases generales para la convocatoria de 1 plaza de Técnico Superior de Inspección Sanitaria que se aprobó en la OEP de 2024. Está pendiente de convocatoria de oposiciones.

Código Seguro De Verificación	uAtC132LIoJze91ZqEyo3Q==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Félix Pedro Arroyo Navarro	Firmado	05/02/2026 14:19:54
Observaciones		Página	13/14
Url De Verificación	https://valida.malaga.eu/verifirma/code/uAtC132LIoJze91ZqEyo3Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		





RESULTADOS DE LOS CONTROLES		SERVICIO DE SANIDAD Y CONSUMO
RESULTADOS DE LOS CONTROLES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA 2025		
Revisión: 1	Fecha: 31/12/2025	

DATOS 2025

- N° de inspecciones efectuadas: **2220** (de las que **852** corresponden a inspecciones basadas en el riesgo de los establecimientos)
- N° de establecimientos visitados: **940**
- N° de auditorías realizadas en industrias: **5**
- N° de inspecciones por solicitud de exportación de alimentos: **333**
- N° de establecimientos sobre los que se han decretado medidas cautelares: **12**
- N° de expedientes sancionadores incoados: **39**
- N° de kilos de alimentos inmovilizados por incumplir criterios de seguridad alimentaria: **4966,16kg**
- N° de denuncias registradas: **230**
- N° de toxiinfecciones alimentarias atendidas: **15**
- N° de alertas sanitarias atendidas por distribución de alimento en nuestro ámbito: **92**
- N° de muestras de alimentos tomadas en el marco del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria del Ministerio de Sanidad: **214**
- N° de muestras tomadas en el marco de los programas municipales: **68**
- N° de actuaciones por grandes insalubridades relacionadas con síndrome de Diógenes: **44 denuncias de las cuales se realizaron 2 limpiezas subsidiarias.**
- N° de colegios inspeccionados en el ámbito del programa de evaluación nutricional de menús escolares EVACOLE: **6**
- Nuevas incorporaciones a la Red Málaga Sin Gluten: **10**
- Cursos formativos impartidos en escuelas de hostelería y trabajadores adheridos y en vías de adhesión en materia de intolerancias y alergias alimentarias: **14**, que tuvieron como destinatarios **475 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. **11 de estos cursos se realizaron en modalidad presencial y 3 en modalidad "On line"**, a través del Aula Virtual del Ayuntamiento de pendiente del Área de Formación.

En Málaga, a fecha de firma electrónica.

Fdo. El Jefe del Servicio de Sanidad y Consumo

Código Seguro De Verificación	uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q==	Estado	Fecha y hora
Firmado Por	Félix Pedro Arroyo Navarro	Firmado	05/02/2026 14:19:54
Observaciones		Página	14/14
Url De Verificación	https://valida.malaga.eu/verifirma/code/uAtCl32LIoJze91ZqEyo3Q%3D%3D		
Normativa	Este informe tiene carácter de copia electrónica auténtica con validez y eficacia administrativa de ORIGINAL (art. 27 Ley 39/2015).		

