

PROGRAMAS DE CONTROL ALIMENTARIO		SERVICIO DE SANIDAD Y CONSUMO
PROGRAMA DE CONTROL DE LA SEGURIDAD ALIMENTARIA EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN DEL CENTRO		
Revisión: 1	Fecha: 08/01/2024	

MOTIVO

Málaga se ha convertido en una ciudad de reclamo turístico mundial, pudiéndose comprobar con los datos turísticos que tenemos a fecha del 2022:

- 440 Eventos celebrados.
- 153 Congresos Celebrados.
- 23 Exposiciones y Ferias.
- 2.007.645 de personas accedieron a la Oficina Principal de Turismo en la Plaza de la Marina.
- 1.304.921 de Viajeros alojados.
- 285 Cruceros

1/4

A eso se le suma el buen clima, una oferta museística y una gran gastronomía con un gran número de establecimientos de restauración colectiva.

Ese aumento de establecimientos de Restauración Colectiva en un corto periodo de tiempo es debido, además de al turismo, a:

1. *las necesidades de horarios laborables que obligan a realizar comidas fuera del ámbito del hogar.*
2. *la falta de tiempo a nivel doméstico y familiar para elaborar "nuestras comidas"*
3. *el "comer fuera" como actividad social y lúdica*
4. *la existencia de un turismo gastronómico.*
5. *el cada vez mayor turismo vacacional, potenciado en la ciudad de Málaga, por la afluencia de cruceros.*

Se hace necesario un control exhaustivo de estos establecimientos en la zona centro turística, con especial interés en fechas concretas de mayor afluencia.

OBJETIVO

La comprobación en estos establecimientos de las normas sanitarias que le atañen, creando tres subprogramas temporales:

- Subprograma Navidad
- Subprograma Semana Santa
- Subprograma Verano

PERIODOS

- Subprograma Navidad: desde el 18 de noviembre al 09 de diciembre.
- Subprograma Semana Santa: desde dos lunes anteriores a Semana Santa, hasta Lunes Santo. (este año, del 11 al 25 de Marzo)
- Subprograma Verano: durante la primera quincena de Julio.

2/4

ÁMBITO

Establecimientos de Restauración Colectiva delimitados por ubicación en la zona centro de la ciudad de Málaga.

ALCANCE

- *Adecuación del estado de limpieza y mantenimiento de equipos, locales e instalaciones.*
- *Comprobación de las pautas de manejo y elaboración.*
- *Indumentaria y prácticas correctas de higiene.*
- *Almacenamiento de materias primas, productos intermedios y productos acabados.*
- *Acreditación del origen de materias primas.*

- *Comprobación de la documentación propia de su sistema de autocontrol sanitario y de la cartelería que es de obligación.*
- *Adecuación de la comercialización de aceites de oliva.*
- *Evaluación y determinación del estado de los aceites/grasas de fritura.*
- *Cumplimiento de la información de alérgenos al consumidor.*
- *Cumplimiento de las medidas para la prevención de Anisakis.*
- *A nivel documental disponer de Documentos de autocontrol Sanitarios.*
- *Disponer de Declaración Responsable e inscripción en Registro autonómico*

CRITERIO NORMATIVO

- Reglamento (CE) 852/04 relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/05 relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 1169/11 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Real Decreto 1021/22 por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor.
- Real Decreto 895/03 por el que se establecen determinadas medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y del aceite de orujo de oliva.
- Orden 26/01/89 por la que se aprueba la Norma de Calidad de los aceites y grasas de fritura.

3/4

DESCRIPCIÓN

Se procederá a la visita de estos establecimientos en horario de apertura.

Se realizará visitas en base a IBR, según fecha de última IBR efectuada, o en establecimientos sin IBR realizadas. Pudiéndose aplicar otros filtros como calles específicas o distribución de asignación por inspector/a.

Se tendrá en cuenta la flexibilidad a nivel documental en estos tipos de establecimientos.

Se disponen de termómetros y medidor de cuerpos polares.

Límites de zona centro:

Se establece un perímetro de inspección que sería:

- SUR: Zona SOHO
- NORTE: Plaza de la MERCED y zona de TEATRO de Cervantes.
- ESTE: Calle ALCAZABILLA
- OESTE: PLAZA ARRIOLA con C/ COMPAÑÍA y de ahí por C/ COMEDIAS hasta C/Álamos y Carretería.

Todas las calles del interior de este perímetro conforman la zona de trabajo de este programa.

4/4

TIEMPO

Inicio: 11 de marzo de 2024.

Fin: 09 de diciembre 2024.

EXPLOTACIÓN DE DATOS

Las inspecciones se mecanizarán en ALBEGA.

Se creará un registro de los establecimientos visitados, donde cada inspector/a reflejará datos concretos para su posterior explotación.