



Área de Comercio

LA RED MÁLAGA SIN GLUTEN CELEBRA UNA ASAMBLEA CON MOTIVO DEL DÍA NACIONAL DE LA ENFERMEDAD CELÍACA

Impulsada por el Ayuntamiento y ACEMA, suma un total de 70 establecimientos

25/05/2022.- La Red Málaga Sin Gluten ha celebrado hoy una asamblea con motivo del Día Nacional de la Enfermedad Celíaca que se conmemora el 27 de mayo. Esta red impulsada por el Servicio de Sanidad y Consumo (Área de Comercio) del Ayuntamiento de Málaga y la Asociación de Celíacos de Málaga (ACEMA) cuenta con un total de 70 establecimientos adheridos, cuya información puede encontrarse en <https://singluten.malaga.eu/>.

El objetivo de la red es promover entre los establecimientos de hostelería y restauración de la ciudad la inclusión de una oferta gastronómica segura y adaptada a las necesidades de las personas con intolerancia al gluten. Dentro de esta iniciativa, el Ayuntamiento de Málaga desarrolla un programa de seguimiento y control de los establecimientos adheridos a la Red, que proporciona seguridad en el cumplimiento de las condiciones necesarias para acoger clientes celíacos mediante la verificación de la idoneidad de los procesos de elaboración y manipulación de los menús sin gluten y la aplicación del test de detección rápido de Gluten "Gluten-Tox".

El personal de dirección, cocina y sala que trabaja en los establecimientos participantes en esta iniciativa se compromete a asistir a las jornadas formativas que se imparten y en las que se abordan exhaustivamente aspectos relacionados con el proceso de elaboración y manejo de menús sin gluten con las debidas garantías sanitarias y nutricionales, haciendo un especial hincapié en la aplicación de procedimientos sistematizados que ayuden a prevenir las contaminaciones cruzadas.

Igualmente, los establecimientos que pertenecen a la Red Málaga sin Gluten deben exhibir de una forma clara la oferta gastronómica sin gluten; utilizan productos exentos de gluten, debidamente garantizados; aplican todos aquellos procedimientos que garanticen debidamente que no se produzcan contaminaciones cruzadas u otras alteraciones que puedan poner en peligro la salud de los clientes celíacos; cumplimentan y actualizan debidamente las fichas técnicas de ingredientes de cada uno de los platos o productos incluidos dentro de la oferta sin gluten.

Esta iniciativa nació como consecuencia de la inquietud del Ayuntamiento por mejorar la calidad de vida de la población celíaca que vive en Málaga o visita la





ciudad. Tiene carácter pionero y está vinculada a la “Comisión de Salud Pública” de la Federación Española de Municipios y Provincias (FEMP).