



Comercio

CERCA DE 1.400 PERSONAS TRABAJARÁN EN LAS ATRACCIONES E INSTALACIONES DEL CORTIJO DE TORRES Y EN LA VENTA AMBULANTE DURANTE LA FERIA

El Real contará con 91 atracciones, 120 casetas y 248 instalaciones dedicadas a la venta de alimentos y juegos recreativos

En el centro se han autorizado 42 puestos de venta ambulante y 4 casetas

10/08/2023.- La concejala delegada del Área de Comercio, Vía Pública y Fomento de la actividad empresarial, Elisa Pérez de Siles, ha presentado hoy junto a la concejala delegada de Fiestas, Teresa Porras, y el presidente de la Asociación de Empresarios Feriantes de Málaga y Provincia, Rafael Blánquez, las actividades que desarrolla el Área para hacer posible la Feria de Málaga, en la que se genera una actividad económica directa que posibilita el empleo de cerca de 1.400 personas tanto en las atracciones e instalaciones del Cortijo de Torres, como en la venta ambulante tanto en el Real como en el centro.

En concreto, este año, la zona recreativa del Recinto Ferial acogerá 91 atracciones en el emplazamiento habitual, de las que 43 están destinadas a mayores y 48 son para el público infantil.

Asimismo, se han tramitado 248 licencias para el desarrollo de otras actividades propias de las fiestas: venta de alimentos y bebidas (chocolate, turrón, helados, algodón de azúcar, patatas, vino, gofres, buñuelos, hamburguesas, pizzas o pinchitos) y el resto son casetas con juegos recreativos.

Y respecto a casetas, son 120 en el Real y 4 en el centro histórico.

NOVEDADES Y MEJORAS EN LA ZONA DE ATRACCIONES

En esta edición, se ha llevado a cabo la adjudicación de este espacio mediante concesión demanial que salió a licitación pública y fue adjudicada a Asociación de Empresarios Feriantes de Málaga y Provincia. Desde Comercio se incluyeron en los criterios de valoración del pliego de la concesión distintas mejoras y novedades en este espacio en materia de gestión de residuos y actividades para promover la asistencia de público



infantil. Así, de acuerdo a ello, la asociación ha presentado un plan de gestión de residuos mediante el que instalará aproximadamente 300 depósitos de residuos, junto con un punto de recogida de éstos.

En cuanto a nuevas actividades que se van a llevar a cabo en estos espacios, tanto el día 12 (tras el encendido) como el día 17 (en torno a las 20:00 horas) se celebrarán dos pasacalles infantiles en el espacio concesionado a los feriantes, con objeto de incentivar la presencia del público infantil. Cabe recordar, también, que el día 20, desde las 18:00 hasta las 2:00 se celebrará el 'Día del niño', que conlleva la minoración de los precios de las atracciones.

Por otro lado, desde Servicios Operativos se han realizado tareas de apoyo al montaje de las estancias donde residen los feriantes y se ha ampliado esta zona, dotándola de los servicios necesarios y vallado de seguridad.

PLAN DE APROVECHAMIENTO DE VENTA AMBULANTE

En lo que se refiere a la venta ambulante, el Área de Comercio, Vía Pública y Fomento de la actividad empresarial ha otorgado también 42 autorizaciones para el ejercicio de esta actividad en la Feria del Centro. Todos los vendedores autorizados deben ir provistos de una tarjeta que les identifica como titulares y que tienen que tener expuesta en un lugar visible.

Además, todos ellos salvo los que necesitan máquinas para la elaboración de alimentos (patatas asadas, palomitas, algodón, etc.) tienen la obligación de ejercer la actividad con una instalación cuyo diseño ha sido previamente aprobado por el Ayuntamiento, a fin de homogeneizar la estética de los puestos ambulantes.

CONTROL DE INSPECCIÓN DE ALIMENTOS

El Ayuntamiento de Málaga, a través del Servicio de Sanidad y Consumo y con la colaboración de la Policía Local, a través del GRUPONA, y la Guardia Civil, a través del SEPRONA, viene desarrollando desde hace años un plan especial de inspección higiénico-sanitario tanto de establecimientos que comercializan o sirven alimentos como de vehículos que lo suministran, ya sea en el recinto ferial o en la Feria del Centro de la ciudad. La participación de ambos cuerpos de seguridad en coordinación con la Inspección de Sanidad ha supuesto una notable mejora de la capacidad de vigilancia incorporando, por ejemplo, la instauración de dispositivos especiales de control en los accesos al Real que permiten comprobar el suministro de alimentos.

Así, este año se actuará de nuevo de forma coordinada y se efectuarán controles de transporte de alimentos con destino al Recinto Ferial e inspecciones de las condiciones higiénico-sanitarias de los establecimientos del Centro y del Recinto Ferial, para prevenir situaciones adversas a la salud y garantizar que la ciudadanía y los visitantes disfruten de forma segura de la Feria de Málaga. Todos los vehículos que acceden al Real son



inspeccionados, identificando que tanto los alimentos como el transporte cumplen las condiciones higiénico-sanitarias legalmente establecidas.

Además, se ha realizado un protocolo de actuación en higiene alimentaria para las casetas de Feria, que se facilita a los operadores que explotan las casetas para que tengan conocimiento de las necesidades higiénicas y sanitarias que son de obligado cumplimiento.

Asimismo, el plan de inspección de la venta ambulante y los feriantes se intensifica de modo que se realizará control presencial de estos establecimientos hasta las cuatro de la madrugada cada día.

Más información sobre la feria de Málaga en: <https://www.malaga.eu/feria-de-malaga/>