



## COMUNICADO

Comercio, Vía Pública y Fomento de la Actividad Empresarial

### **Málaga se suma a la conmemoración del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria con la promoción de los buenos hábitos alimentarios en centros educativos**

- Esta iniciativa se enmarca en las acciones que lleva a cabo el servicio de Sanidad y Consumo municipal, entre las que destaca el control oficial en establecimientos e industrias alimentarias

**Málaga, 7 de junio de 2025.-** El Ayuntamiento de Málaga, a través del Área de Comercio, se suma a la conmemoración del Día Mundial de la Seguridad Alimentaria que se celebra cada 7 de junio, con el objetivo de reforzar el compromiso institucional con la salud pública y destacar la importancia de los buenos hábitos alimentarios. Para ello, el servicio de Sanidad y Consumo impartirá una serie de charlas informativas, de forma gratuita, en varios centros educativos de la ciudad para concienciar sobre el mantenimiento de una buena alimentación a lo largo de la vida para ayudar a prevenir los riesgos que puedan derivarse de los alimentos.

1/2

La ciudad se une, así, a esta jornada impulsada por la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS), una cita consolidada desde 2019 para concienciar sobre la importancia de garantizar alimentos seguros en todas las etapas de la cadena alimentaria, desde el origen hasta el consumo.

Esta iniciativa pone el foco en la educación alimentaria infantil y juvenil, destacando la importancia de inculcar desde edades tempranas hábitos alimenticios saludables, seguros y sostenibles. Para ello, se han diseñado una serie de actividades divulgativas, en colaboración con los distintos centros educativos de Málaga que lo han solicitado, dirigidas a proporcionar conocimientos, habilidades y conciencia sobre la alimentación y la nutrición entre los más jóvenes.

Las intervenciones del personal técnico municipal se desarrollarán en aulas acondicionadas y se centrarán en cuatro aspectos clave:

- Adopción de hábitos higiénicos adecuados.
- Conservación segura de materias primas y alimentos preparados.
- Manipulación, elaboración y cocinado correctos de los productos alimentarios.

- Lectura e interpretación de etiquetas e información nutricional de los alimentos.

El programa persigue, además, fomentar la responsabilidad compartida entre todos los agentes implicados, como servicios de catering, personal de comedores escolares, docentes y familias, para consolidar un entorno educativo en el que la alimentación saludable sea una prioridad tanto dentro como fuera del aula.

Este proyecto responde a lo dispuesto en la Ley 16/2011 de Salud Pública de Andalucía, que encomienda a las administraciones públicas fomentar la cultura de la salud desde la infancia y adaptar las acciones divulgativas a las necesidades de los menores. Igualmente, se enmarca en el desarrollo de competencias municipales reconocidas en las leyes andaluzas de Salud y Autonomía Local.

El Ayuntamiento de Málaga, en su compromiso por una ciudad saludable, continúa apostando por la prevención, la promoción de la salud y la mejora continua de los servicios públicos, habiendo certificado desde 2003 todos los procesos del Servicio de Sanidad y Consumo conforme a la Norma ISO 9001.

Con esta iniciativa, Málaga refuerza su apuesta por una alimentación segura, consciente y saludable, pieza clave para el bienestar ciudadano y también para sectores estratégicos como el turismo y la hostelería.

### **Seguridad alimentaria**

2/2

Además de estas charlas informativas en centros educativos, el Área de Comercio realiza numerosas acciones divulgativas en distintos sectores relacionados con la alimentación a través del servicio de Sanidad y Consumo.

Algunas de estas iniciativas son los cursos formativos en materia de intolerancias y alergias alimentarias impartidos en escuelas de hostelería. En concreto, durante el primer trimestre de 2025 se han impartido siete jornadas en las principales escuelas de hostelería, con 360 participantes. También se han realizado cursos presenciales y online dirigidos a los trabajadores de los establecimientos adheridos y en vías de adhesión a la Red Málaga sin Gluten.

Por otro lado, durante los primeros meses del presente año se han efectuado 474 inspecciones de establecimientos. Igualmente, se han realizado dos auditorías en industrias, 79 inspecciones por solicitud de exportación de alimentos, 50 tomas de muestras de alimentos en el marco del Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria de AESAN y 6 visitas a colegios en el marco del programa de evaluación nutricional de menús escolares EVACOLE, entre otras muchas acciones.