



## COMUNICADO

Comercio, Vía Pública y Fomento de la Actividad Empresarial

### Más de 1.400 personas trabajarán en las atracciones e instalaciones del Cortijo de Torres y en la venta ambulante durante la Feria 2024

- El Real contará con 98 atracciones, 120 casetas y 249 instalaciones dedicadas a la venta de alimentos y juegos recreativos
- En el centro se han autorizado 35 puestos de venta ambulante y 2 casetas.

Málaga, 13 de agosto de 2024.- La concejala delegada de Comercio, Vía Pública y Fomento de la Actividad Empresarial, Elisa Pérez de Siles, junto a las concejalas delegadas de Fiestas, Teresa Porras, y de Juventud, Mercedes Martín, y el presidente de la Asociación de Empresarios Feriantes de Málaga y Provincia, Rafael Blánquez, ha informado sobre las actividades que desarrolla el Área tanto en el Real de Cortijo de Torres como en el centro de cara a esta nueva edición de la Feria de Málaga. Así, se estima que más de 1.400 personas trabajarán en las atracciones e instalaciones del Cortijo de Torres y en la venta ambulante durante la Feria 2024.

1/3

En concreto, este año, la zona recreativa del Recinto Ferial acogerá 98 atracciones en el emplazamiento habitual, de las que 49 están destinadas a adultos y 49 son para el público infantil.

Asimismo, en el Real se han tramitado 249 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 2 casetas en el centro histórico.

Zona de atracciones: actividades y servicios

En cuanto a nuevas actividades que se van a llevar a cabo en estos espacios, tanto el día 20 como el día 21 (en torno a las 20:30 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 25, hasta las 2:00, se celebrará el 'Día del



niño', que conlleva la minoración de los precios de las atracciones.

En cuanto a servicios, al igual que el año pasado, la Asociación de Empresarios Feriantes de Málaga y Provincia incluye en este espacio, destinado a atracciones y puestos, elementos de depósitos y recogida de residuos y se realizarán actividades para promover la asistencia de público infantil, además se instalará en dicha zona, aseos para dotar al público asistente de dicho servicio.

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 ésta 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 35 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.

2/3

#### 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.

Así mismo, tras la fructífera colaboración en ferias anteriores con el departamento de Inspección Pesquera y Acuícola de la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, cuyos inspectores se incorporaron a los dispositivos para el control de tallas reglamentarias y trazabilidad de productos de la pesca, en cumplimiento del Plan de Inspección Pesquera de Andalucía, para el Plan de este año se va a mantener esta colaboración.

Por otro lado, se les ha trasladado a los adjudicatarios de las casetas donde se vayan a elaborar y/o servir alimentos, información relativa a los criterios básicos de seguridad alimentaria conforme a la normativa legal vigente y que son de obligado cumplimiento.

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