

# Molina renueva su compromiso y apuesta por una ciudad saludable

EL PROGRAMA 'LOCAL SALUDABLE' entrega en su gala anual 108 distintivos a los establecimientos que han superado el protocolo higiénico-sanitario

Asimismo, en el caso de los centros educativos con comedor su compromiso incluye la distribución diaria de unos menús saludables basados en la dieta mediterránea y que fomentan el consumo diario de frutas y verduras en todos los niños y niñas.

## De todos las actividades

Los locales que han superado un protocolo preestablecido han conseguido el distintivo municipal Local Saludable, que será válido durante el año 2010 y que podrá ser renovado en próximas anualidades. Dicho distintivo podrá ser colocado en el establecimiento de forma visible para los clientes o usuarios. Tras las numerosas inspecciones realizadas, han conseguido el distintivo Local Saludable un total de 108 actividades sobre un total de 437 que han sido invitados a participar, lo que ha supuesto un 24% del total de actividades del municipio: salones de celebraciones, restaurantes, comidas para llevar, bares, heladerías, confiterías, pizzerías, bocaterías, minoristas de alimentación, supermercados, escuelas infantiles y centros educativos con comedor.

La mayoría de los establecimientos que han solicitado participar en esta campaña han procedido a la contratación de empresas especializadas en seguridad alimentaria y que han asesorado a sus clientes sobre las mejoras de sus actividades y han procedido a la puesta en marcha de los diferentes programas de autocontrol y registros de los mismos.

N. E.

MOLINA DE SEGURA

El programa *Local Saludable*, organizado por la Concejalía de Sanidad del Ayuntamiento de Molina de Segura, ya ha llegado a su tercera edición con un total de 108 distintivos que se entregaron a los establecimientos elegidos en la Gala Molina Ciudad Saludable el pasado lunes día 14 de diciembre en el teatro Villa de Molina.

La Concejalía de Sanidad del Ayuntamiento de Molina de Segura lleva a cabo este programa con la finalidad de dar a conocer a los ciudadanos aquellos establecimientos que sirven alimentos comprometiéndose a mantener unas condiciones higiénico-sanitarias óptimas. Se trata de un programa voluntario, al que han sido invitados a participar todos los locales de hostelería, comercios minoristas de alimentación y centros educativos con comedor del municipio.

Todos los locales abiertos al público tienen su correspondiente autorización administrativa y cumplen



Responsables de parte de los locales que recibieron el distintivo. /RAÚL ROS / EFQ

con las normativas sanitarias en vigor, recibiendo sus periódicas inspecciones y controles por parte de los organismos competentes. No obstante, desde el Ayuntamiento de Mo-

lina de Segura se pretende ser más ambicioso y obtener un compromiso de calidad adicional, con unos parámetros de higiene más exigentes y unas medidas de autocontrol por par-

te de los locales que garanticen su continuidad en el tiempo y promuevan la mentalidad de mejora continua dentro de todos los locales del municipio.



## ÁGORA

### CELEBRACIONES

- Amplios salones independientes con capacidad para 1.200 comensales
- Instalaciones de 4.500m<sup>2</sup>
- A cinco minutos del centro de Murcia



Ctra. Madrid, Km. 387 · C/ Cehegín, 6. 30500 MOLINA DE SEGURA (Murcia) · Telf.: 968 64 25 63  
Fax: 968 62 92 61 · [www.agoracelebraciones.com](http://www.agoracelebraciones.com) · [info@agoracelebraciones.com](mailto:info@agoracelebraciones.com)