Alicante
A Pie de Calle
INFORMACIÓN
informacion.local@epi.es

Máquinas expendedoras en el hall del Hospital General Universitario de Alicante, con productos que no siguen el decreto de Sanidad sobre alimentación saludable. HÉCTOR FUENTES

Un año en blanco. Cumplido un año desde que Sanidad aprobó el decreto que regula los alimentos y bebidas que pueden ofrecer las máquinas vending en centros públicos de salud, educativos y sociales, nada ha cambiado, tal y como denuncian los nutricionistas. Fritos y refrescos azúcarados siguen siendo el producto estrella.

Expendedoras poco saludables

▶Las máquinas suministradoras de alimentos y bebidas instaladas en hospitales y centros educativos incumplen el decreto de protección de la salud

VICTORIA BUENO

■ Los centros públicos del ámbito tanto sanitario como educativo y de los servicios sociales están obligados desde hace un año a promover una alimentación «saludable y sostenible», tal y como contempla expresamente el decreto de Sanidad de 22 de junio de 2018.

Para promover la protección de la salud desde la alimentación la conselleria reguló el contenido de alimentos y bebidas de las máquinas expendedoras al dedillo, pero tal y como denuncian desde el Colegio de Dietistas y Nutricionistas –y también ha comprobado este diario–, nada ha cambiado en este servicio un año después.

Sin ir más lejos, la ubicada en el hall del Hospital General Universitario de Alicante ofrece patatas fritas, snacks y refrescos azucarados que en nada contribuyen a las medidas implantadas por Sanidad y que entraron en vigor al día siguiente de publicarse el decreto, como son «reducir el consumo de grasas trans y saturadas, de sal y de azúcar en la población», así como «incorporar alimentos de proximidad, de temporada y de producción ecológica en el ámbito de la restauración colectiva pública de la Administración».

Expresamente se contempla en la normativa que solo se permitirán máquinas expendedoras con: agua envasada, leche desnatada o semidesnatada, yogures y leches fermentadas bajos en grasa y sin azúcar añadido, panes integrales, fruta fresca, frutos secos no fritos y bajos en sal, refrescos sin azúcar añadido, zumos de fruta, platos a base de vegetales frescos y sopas vegetales frías. Se pueden añadir otros alimentos y bebidas siempre que no superen las 20 kilocalorías y un máximo de 7,8 gramos de grasa por porción envasada. Incluso en las que ofrecen cafés se especifica la obligatoriedad de regular el surtido de azúcar.

«Resulta muy contradictorio que un hospital que promueve la salud favorezca el consumo de alimentos tan poco saludables como los que siguen ofreciendo las máquinas vending, bollería industrial, fritos y bebidas con alto contenido en azúcares», lamenta la presidenta del Colegio Oficial de Dietistas y Nutricionistas de la Comunidad, Paula Crespo.

El colectivo insta a Sanidad a que endurezca el decreto, porque en el mismo, pese a contemplar la obligatoriedad de adaptar los contenidos de la máquinas en un plazo de seis meses –que ya se ha cumplido con creces–, también se añade que las ya instaladas pueden mantener sus productos hasta que venza el contrato. «Debería avanzarse para no quedarse en una declaración de intenciones, e imponer sanciones, porque normalmente estas expendedoras se ubican en sitios donde no hay otra posibilidad de consumo», abunda la presidenta del colectivo de dietistas.

La clave

DISPONIBILIDAD

Las máquinas se ubican es espacios sin más opciones

▶ El colegio de dietistas y nutricionistas reclama que se endurezca la ley con sanciones para que las expendedoras cambien su contenido.

Intregrales

Snacks integrales y frutas desecadas no son complicados de incluir en la máquinas, puntualiza Crespo. A su vez el secretario del Colegio Oficial, Luis Cabañas, subraya que el consumo reiterado de productos tan poco saludables, provoca aumento de peso y problemas metabólicos. «Son atractivos por su precio y publicidad engañosa, con aditivos que intensifican el sabor. Poniéndolos a disposición abiertamente se desvanecen los esfuerzos que realizamos por inculcar una correcta educación alimentaria», lamenta la presidenta, quien añade que una correcta atención nutricional «mejora sustancialmente enfermedades no transmisibles como la hipertensión o cardiovasculares, y ayuda a reducir el tiempo de estancia hospitalaria con la consiguiente reducción del gasto sanitario», concluye.

Los nutricionistas exigen a la conselleria, en este caso a través de los servicios de Salud Pública, que ejerciten un control para que se empiece a cumplir el decreto.

PAULA CRESPO
PRESIDENTA NUTRICIONISTAS DE LA COMUNIDAD

«Es contradictorio que un hospital que promueve la salud favorezca el consumo de fritos y azúcares»

«Esos productos aumentan el peso y pueden provocar problemas metabólicos y cardiovasculares»