



General | | Actualitzat el 23/02/2023 a les 09:41

Adeu al menjar porqueria a les cafeteries i màquines d'hospitals

Què hi trobareu a partir d'ara? Us ho expliquem

[inicicentrareport]Els **hospitals i centres sanitaris** de Catalunya hauran de canviar l'oferta del menjar de les **màquines expenedores i cafeteries** per tal que siguin més saludables.

Així ho ha decidit el Servei Català de Salut, que regula els aliments venuts a hospitals i centres sanitaris de la xarxa d'utilització pública (SISCAT), una mesura que ha entrat en vigor aquesta mateixa setmana. Els centres tenen sis mesos per adaptar-se.

La mesura va dirigida als productes venuts a màquines expenedores, menjadors i cafeteries, que hauran de ser rebaixats en sucres, sal i greixos. Així, almenys el 75% de l'oferta d'aliments i begudes envasades haurà de ser saludable. A més, també s'hauran d'oferir sempre opcions celiaques, anunciades com a tal de manera clara i evident.

Aquesta mesura no entra, però, a regular el menjar que s'ofereix des del mateix hospital als pacients ingressats i que en diverses ocasions, famílies de la comunitat de **Criar.cat**, han denunciat no ser coherent amb els criteris d'alimentació saludable.

Així, per exemple, és habitual que una criatura ingressada rebi per esmorzar o berenar productes amb **sucres afegits o aliments processats**.

Preguntada sobre aquesta qüestió, la presidenta de la Societat Catalana de Pediatria, Anna Gatell, assegura que en són coneixedors i que han participat activament en els documents i recomanacions de la Generalitat per impulsar un canvi en les dietes dels hospitals.

"Hi estem a sobre i **animem a les famílies a denunciar-ho** tant al centres hospitalaris com a nivell d'institucions, ja sigui per via de la Societat Catalana de Pediatria o el mateix Síndic de Greuges", afegeix Gatell. "Com més pressió hi hagi, més força tindrem", assegura.

Nutricionistes i pediatres coincideixen, doncs, en la necessitat de **cuidar les dietes als hospitals** per tal de ser exemple de l'alimentació saludable que promou la mateixa xarxa pública de salut entre les famílies.

Què hi trobareu a partir d'ara a les màquines i cafeteries d'hospitals?

[GotaVerdaPle] Fruita fresca.

[GotaVerdaPle] Hortalisses fresques (bastonets de pastanaga, d'api, etc.).

[GotaVerdaPle] Fruita fresca envasada.

[GotaVerdaPle] Fruita seca de totes les varietats, crua o torrada (nous, ametlles, avellanes, cacauets, barreges, etc.).

[GotaVerdaPle] Fruita dessecada (orellanes, panses, figues, etc.).

[GotaVerdaPle] Coquetes d'arròs o blat de moro.

[GotaVerdaPle] Bastonets de pa (preferentment integral), pa amb llavors, etc.

[GotaVerdaPle] Entrepans (preferentment amb pa integral i amb oli d'oliva verge).

[GotaVerdaPle] Sandvitxos (preferentment integrals i amb oli d'oliva verge).

[GotaVerdaPle] Llet (sencera, semidesnatada o desnatada) o elaboracions que compleixin els criteris nutricionals.

[GotaVerdaPle] Iogurts, iogurts líquids i altres lactis fermentats.



[GotaVerdaPle] Sucrs de tomàquet, pastanaga i altres hortalisses.

[GotaVerdaPle] Brous o purés d'hortalisses.

[GotaVerdaPle] Sucrs de fruites 100%.

[GotaVerdaPle] Opcions aliments aptes per a persones amb celiaquia, que siguin fàcilment identificables.

[GotaVerdaPle] Begudes calentes (te, cafè, infusions, amb o sense llet). Sempre s'ha de poder regular el contingut de sucre, fins a un màxim de 7,5 g/100 ml.

[GotaVerdaPle] Begudes "refrescants" sense sucres afegits.

[ficentrareport]