

La Spagna vuole eliminare i cibi ultraprocesati da menu' ospedali

La salute inizia dal piatto" di Nieves Salinas - "El Periodico" del 22 maggio (Spagna)

Rassegna stampa estera di agra press

"La salute inizia nel piatto", ha dichiarato la ministra della salute Monica Garcia. "Il cibo non e' una formalita', e' un diritto", ha aggiunto Pablo Bustinduy, ministro dei diritti sociali. Entrambi sono intervenuti in conferenza stampa per discutere del nuovo decreto reale che i due ministeri elaboreranno per garantire un'alimentazione sana negli ospedali e nelle case di cura. Questa legge non include ancora misure specifiche perche' (l'iter) e' appena iniziato con l'apertura del periodo di consultazione pubblica. Il ministro Bustinduy vorrebbe che il processo fosse breve, ma non ha ancora fissato una data. "Un paziente ben nutrito guarisce piu' velocemente", ha ricordato Garcia, che ha insistito sul fatto che i piu' vulnerabili, i ricoverati in ospedale, gli anziani e coloro che si trovano in istituti, dovrebbero mangiare bene. Prodotti freschi e locali, piu' verdure e legumi, meno zucchero e, se possibile, niente alimenti ultraprocesati. I due ministri hanno fatto riferimento all'approvazione del decreto reale sulle mense scolastiche, un primo passo per garantire a tutti i bambini il diritto a un'alimentazione sana. A seguito di questo provvedimento, ha spiegato il ministro dei diritti sociali, il suo dipartimento ha ricevuto "numeroso richieste" per implementare normative simili nelle case di cura e negli ospedali.

"Dobbiamo mettere il cibo al centro. Nelle scuole, negli ospedali e nelle case di cura", ha affermato la ministra della salute, ammettendo che quello che entrambi i ministri hanno definito "un diritto universale" per i pazienti e gli anziani che vivono nelle case di cura non e' garantito in tutte le strutture. L'apertura del periodo di consultazione pubblica consentira' a cittadini, organizzazioni e professionisti di contribuire alla regolamentazione. La scadenza e' il 21 giugno. Seguendo le orme del regio decreto sulle mense scolastiche, approvato poco piu' di un mese fa dal Consiglio dei ministri e che stabilisce porzioni minime di verdura fresca, frutta e pesce nei menu scolastici - limitando cibi fritti, cibi precotti e bevande zuccherate - il governo intende ora regolamentare la ristorazione in altre strutture in cui, e' stato sottolineato, i pazienti sono particolarmente vulnerabili.

All'incontro organizzato dai due ministeri, intitolato "Il cibo come pilastro della salute negli ospedali e nelle case di cura", ha partecipato anche Beatriz Robles, docente universitaria di nutrizione umana e dietetica, che ha sottolineato l'esistenza di "dati inconfutabili" sull'importanza di una buona alimentazione in questi contesti. Un paziente su quattro operato in ospedale, ha osservato, soffre di malnutrizione, il che significa degenze piu' lunghe e costi economici piu' elevati.

Nelle case di cura, ha aggiunto, almeno il 28% degli anziani soffre di malnutrizione, il che aumenta il rischio di infezioni. Bustinduy ha detto che la normativa allo studio risponde a una "protesta sociale" e alle numerose lamentele ricevute da cittadini, organizzazioni sociali e gruppi

governo di rendere piu' equilibrati i menu' serviti negli ospedali e nelle case di cura non e' stato pero' ben accolto da alcuni settori. Questa settimana la Federazione delle imprese di assistenza alla dipendenza - che rappresenta 1.800 centri residenziali con 126mila posti – ha espresso "la sua piu' ferma opposizione all'annuncio del ministro Bustinduy di stabilire una normativa statale sulla qualita' nutrizionale e la composizione" dei pasti serviti in questi centri. Il ministro, da parte sua, ha affermato che sarebbe stato lieto di ascoltare i contributi dei datori di lavoro durante il periodo di consultazione sul decreto che inizia ora. (...)