



El primer centro donde se implantará el 'vending saludable' será en el Hospital Universitario Morales Meseguer.

## Sanidad de Murcia destierra definitivamente la bollería industrial del vending hospitalario

14-03-2017

**La Consejería de Sanidad del gobierno de la Región de Murcia ha publicado los requisitos nutricionales de los alimentos que podrán vender las máquinas de vending en hospitales y centros sanitarios, y que van desde las frutas y los zumos hasta los sándwiches de pan integral. La actuación se iniciará en el hospital Morales Meseguer de Murcia.**

La bollería industrial, el chocolate, y los alimentos procesados dejarán paso a las manzanas, los plátanos, los bocadillos de pan integral y los zumos y bebidas sin azúcar añadido en las máquinas expendedoras de las tediosas salas de espera de los hospitales y centros sanitarios de la Región de Murcia.

Esta es una de las actuaciones que llevará a cabo en los próximos meses la Consejería de Sanidad con el objetivo de reducir la obesidad y el sobrepeso por debajo de la media nacional. Así, *“los productos ofertados en las máquinas expendedoras de bebidas y alimentos deberán cumplir las recomendaciones nutricionales que promueven una alimentación saludable”*, según destacan fuentes de la Consejería de Sanidad que señalaron, además, que esta actuación, que se iniciará en el hospital Morales Meseguer de Murcia, se extenderá progresivamente al resto de hospitales y centros sanitarios. *“Ya se está negociando con las empresas concesionarias de los servicios en esos centros”*, según confirman las mismas fuentes.

Las máquinas dispensadoras ofrecerán frutas y zumos (sin azúcares añadidos), ensaladas y verduras, productos y lácteos (deben cumplir los requisitos para grasas, azúcares, sal y valor energético). Las barras de cereales y cereales de desayuno también deberán cumplir los requisitos nutricionales. Se podrán vender frutos secos, pero tendrán que ser tostados o naturales y no contener azúcares ni grasas añadidas con un contenido en sal que no supere el límite establecido. Los sándwiches y bocadillos, preferiblemente elaborados con pan integral y con base vegetal. También conservas de pescado o jamón bajo en sal... *“El resto de la oferta depende un poco de la imaginación de las empresas que se adjudiquen los respectivos concursos”*.

### Requisitos nutricionales de los productos

- Contenido por 100g | Contenido por 100 ml.
- Energía - Grasa total - Grasas saturadas+Trans - Azúcares - Sal/sodio

### **Diez años en el 'cajón'**

La medida, que ya fue anunciada sin respaldo normativo alguno por el gobierno del PP hace la friolera de diez años, ha sido rescatada del cajón por el actual equipo de la consejera de Sanidad, **Encarna Guillén**, y está enmarcada dentro de la *Estrategia regional de lucha contra la obesidad*. Una enfermedad que tiene especial incidencia en la Región de Murcia. Según datos del Estudio Nutricional de la Población Española (ENPE) publicado recientemente por la Revista Española de Cardiología, la Región de Murcia es la cuarta comunidad con mayores cifras de sobrepeso y obesidad entre la población adulta.

El 39,3% de los españoles entre 24 y 65 años tiene sobrepeso, y el 21,6%, obesidad. Sin embargo, esos porcentajes aumentan en el caso de la población murciana. En la misma franja de edad, hay un 41,5% de murcianos con sobrepeso y un 23,9% que sufren obesidad. Además, los nuevos contenidos de las máquinas prestarán una atención especial a aquellas personas que padezcan algún tipo de alergia o intolerancia.

Según datos de la Asociación Nacional Española de Distribuidores Automáticos (Aneda), el 49% de la población española es consumidora de los productos de este tipo de máquinas y hasta un 23% lo es a diario.

Fuente: **Daniel Vidal** (['La Verdad'](#)).

### **Noticias Relacionadas**

- [El Hospital Clínico San Carlos ofrece comida saludable en sus máquinas expendedoras](#)