

## **Què mengen els adolescents en els instituts?**

Durant el curs 2009-10 es visitaren tots els instituts de les Illes Balears, actuació englobada dins l'Estratègia d'alimentació saludable i vida activa.

Des del Servei de Seguretat Alimentària d'aquesta Conselleria es realitzaren les visites, per part dels tècnics de Protecció de la Salut.

En els instituts de secundària i batxillerat (joves de 12 a 18 anys) trobam, de manera habitual, cafeteries que elaboren i venen productes per al berenar.

L'oferta de productes és molt gran: entrepans, pastisseria industrial i artesanal, llepolies, aperitius, begudes refrescants, etc., cosa que fa que l'alumne s'inclini pels aliments més atractius i no els més saludables.

A més, com a complement, hi ha les màquines expenedores d'aliments on també l'oferta de productes és molt àmplia i variada.

### **Els objectius de les visites varen ser:**

- Comprovar les condicions higienico sanitàries de les cafeteries.
- Identificar quins són els aliments que es preparen i venen a les cafeteries.
- Identificar l'existència de màquines expenedores d'aliments, la seva ubicació i el seu contingut.
- Comprovar si hi ha senyalitzacions de la prohibició de fumar en els recintes i si es compleix.

### **Els resultats obtinguts:**

- L'oferta educativa per al curs 2009-10 va ser de 69 instituts de secundària i batxillerat, dels quals 3 no disposaven de cafeteria i 2 disposaven de menjador a més de la cafeteria.
- La presència de màquines expenedores d'aliments estava representada en un 66% dels instituts.
- De la comprovació de l'oferta de productes a les cafeteries dels instituts va donar alta presència d'aliments no aconsellables com a aperitius,

pastisseria industrial, llepolies, etc., i baixa presència de fruita fresca o suc i lactis (iogurts).

- Quant al contingut de les màquines expenedores es va comprovar que a quasi tots els instituts hi havia presència d'aigua envasada i significativa presència de begudes refrescants.

### **Les millors propostes foren:**

- Fomentar la disminució de productes industrials com a aperitius, pastisseria, llepolies, etc., i begudes refrescants.
- Millorar la presència de lactis, com iogurts i batuts, fruita fresca o suc naturals.

### **Bars i màquines expenedores en els col·legis privats, concertats, estrangers i d'educació especial**

També durant el curs 2009-2010 es va revisar l'existència de bars/cafeteries i/o màquines expenedores en els col·legis no públics de les Illes, el resultat va ser de 22 col·legis amb bars/cafeteries (representa un 16.9% del total d'escoles) i 14 col·legis amb màquines expenedores, (representa un 15.3% del total d'escoles). La major presència va ser a l'illa de Mallorca, ja que a la resta de les illes era insignificant.

Els productes que destacaren varen ser aigua, begudes refrescants, suc envasats, entrepans i galetes.