

EL PUNT AVUI

Edita: Hermes Comunicacions SA
http://www.elpuntavui.cat
Centraleta Girona: 972 18 64 00
Centraleta Barcelona: 93 227 66 00
Atenció al client: 972 18 64 80
Redacció Girona: Santa Eugènia, 42. 17005
Redacció Barcelona: Diputació, 284. 41. 08009

Directors: Xevi Xirgo i Teixedor

Vicedirector: Carles Ribera (Política)

Directors adjunts: Jordi Grau (Girona), Pepa Mató (Societat), Joan Ventura (Informació Cultural), Xevi Sala (Opinió), Formats Especials (coordinació amb El Punt Avui Televisió), Ramon Roca (L'Econòmic i Informació econòmica), Miquel Riera (Presència, Tancament i Informació internacional), Joan Rueda (Ciutats i Informació local), Lluís Martínez (coordinació amb El Punt Avui Televisió)

Caps de secció: Iona Brosa (Opinió), Joan Armengol (Economia), Pilar Esteban (Europa-Món), Anna Serrano (Política), Carles Sabaté (Societat), Jaume Vidal (Cultura), David Castiella (Suplement Cultural), Andreu Puig (Fotografia), Quim Puigvert (Llengua), Jordi Molins (Disseny), Montse Martínez (Aparats), Carme Torras (Documentació), Antoni Dalmau (Tancament), Susanna Olivera (Barça/Idós), Jaume Batxellí (Producció), Montse Oliva (delegada a Madrid), Pere Gorgoll (Neurologues), Gemma Busquets (Comunicació), Narcís Genís, Tula Seler, Xavier Castiella i Anna Puig (Comarques Gironines).

Conseller delegat: Joan Vall i Clara

Gerència Comercial: Anna Maria Ribas

Direcció Comercial: Eva Negra (El Punt Avui), Eduard Villacé (Agències), Maria Angels Taulats (Setmanari), Josep Sánchez (El 9) i Carles Gri (Servei al lector)

Web i Sistemes: Josep Madrenas (director), Marc Massot (Programari)

Joan Sarella (Sistemes) i Ramon Buch (Disseny)

Recursos Humans: Miquel Fuentes. Administració: Carme Bosch

Producció i Logística: Lluís Cama. Distribució: Concepció Casals

SE'LS GIRA FEINA, ALS
CAMBRERS, BOTIGUERS I
RESTAURADORS

Abel Mariné



Professor emèrit de
nutrició i bromatologia
Facultat de Farmàcia UB

La columna

David
Marín



Al·lèrgies i informació

Fa poc s'ha presentat al Campus de l'Alimentació de Torribera de la Universitat de Barcelona, a Santa Coloma de Gramenet, la nova seu de l'Institut Català de la Cuina i de la Cultura Gastronòmica. A l'acte hi va participar l'Agència Catalana de Seguretat Alimentària (ACSA), dirigida per Alfons Villarrasa, i la responsable del seu Comitè Científic Assessor, Victòria Castell, va explicar la nova normativa europea sobre la informació que cal facilitar als consumidors sobre els aliments (reglament 1169/2011). Aquesta disposició, que entrarà en vigor el proper 13 de desembre, unifica la normativa de la Unió Europea (UE) sobre etiquetatge d'aliments i també, en el cas del comerç al detall i dels restaurants i bars, sobre la informació dels aliments sense envasar per a la venda i consum. És a dir, quan un producte en la seva presentació no pugui portar una rotolació o etiqueta, el consumidor també té dret a tenir informació sobre el seu origen, característiques i composició, i cada estat membre ha de trobar la manera de fer-ho. Per exemple, a partir de l'esmentada data, quan demanem carn a la parada del mercat, o una tapa o un plat en un restaurant o a la tasca més humil, ens han de poder informar de tot el que porta. Als botiguers, restauradors i cambrers se'ls ha girat més feina. Encara s'ha de concretar del tot com es proporcionarà aquesta informació, que pot ser amb

cartells o fitxes, o oral. La Unió Europea, que a vegades no sap què fer en qüestions de gran transcendència política, és molt minuciosa amb el menjar. Cal garantir la qualitat i seguretat dels aliments, però potser en fem un gramassa.

ENTRE LES INFORMACIONS que s'hauran d'incloure hi ha la presència d'aliments que puguin causar al·lèrgies a les persones sensibles. Es calcula que entre l'1 i el 3% de la població adulta és al·lèrgica a algun aliment (inclosos additius com els sulfits, autoritzats fins i tot en aliments ecològics), i en la infància la proporció arriba al 7%, amb tendència a augmentar. Les al·lèrgies són respostes anòmales a la ingestió d'aliments (en quantitats que poden ser molt petites) que afecten el sistema immunològic (les nostres defenses), a les quals hem de sumar altres formes d'intolerància, com a la lactosa o al gluten (celiaquia). El reglament de la UE indica les substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies: cereals amb gluten (blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut), crustacis

(gambes i similars), ous, peix, cacauets, soja, llet, fruita seca, api, mostassa, sèsam, diòxid de sofre i sulfits, tramussos i mol·luscs (musclos i similars). Però no es pot prevenir tot, perquè aquests grups inclouen els causants més freqüents, però no tots els possibles (fruites dolces, per exemple, i fins i tot el contacte amb el làtex dels guants). Per tant, la responsabilitat última no és del que etiqueta o informa, sinó de cada persona al·lèrgica que ha de tenir cura de la seva sensibilització.

ELS CUINERS I RESTAURADORS necessitaran informació. L'any 2009 l'ACSA, amb l'Agència de Protecció de la Salut i l'Agència de Salut Pública de Barcelona, van publicar un manual de bones pràctiques. Els al·lèrgens en la restauració col·lectiva, i en l'acte esmentat al Campus de l'Alimentació es va presentar *Restalergia*, una aplicació web per als professionals de la cuina i la restauració que ajuda a detectar i gestionar els al·lèrgens i les intoleràncies alimentàries i en facilita la informació al consumidor. El problema és complex, i la seguretat absoluta no és possible. Per cert, que s'ha observat que les criatures que viuen en un medi rural, i estan en contacte amb "porqueries" com les produïdes per animals, tenen menys pensió a l'al·lèrgia que les que viuen en un medi urbà més "higiènic". El progrés potser també té els seus "inconvenients".

**El 13 de desembre
entrarà en vigor la
normativa sobre
etiquetatge d'aliments**

Paper oficial

Com més coses se saben del cas d'Ebo-la de la infermera voluntària de Madrid, més escandalós resulta tot el que l'envolta i més descredit s'afegeix al dels protocols i normes de seguretat oficials. A totes les institucions dels països del nostre entorn els agrada redactar plans de contingència i legislar sobre normes de seguretat que tenen el poder sedant de fer-nos confiar que som un món segur i que els que gestionen tenen prou coneixement i responsabilitat per confiar-los el que sigui, ja sigui el tractament d'una malaltia infecciosa excepcional, com la gestió dels residus o el bon funcionament del trànsit urbà. Però només cal veure com han reaccionat els caps de la medicina madrilenya, que només veure una esclatxa per treure's responsabilitats de sobre i culpar la infermera del contagi no han dubtat

**Els protocols d'actuació
tenen el poder anestèsic
de fer-nos creure que
vivim en un món segur**

a fer-ho, demostrant que són, literalment, uns irresponsables.

Quan els redacten i els fan complir són persones irresponsables, el BOE, el DOGC, els informes de l'OMS o qualsevol altra paperassa oficial es converteix en una obra de ficció que recrea un món ferm i segur mentre fora de les seves pàgines un guant contaminat, un davantal no homologat, una ambulància que no es posa en quarantena ens porten a la crua realitat. "Va ser un accident" és el recurs literari més utilitzat per uns autors que a vegades semblen més preocupats a vendre *best-sellers* electorals que no pas a fer una obra que resisteixi el pas del temps.

No se'n salva cap paper, per molt sagrat que sigui per a alguns: a la Constitució espanyola s'hi lleigeix, entre altres girs i imatges retòriques, que tothom té dret a un habitatge digne, però els que després s'han dedicat a governar s'ho han pres com si fos una llicència literària mentre han aprovat lleis de sòl que inflen plusvàlues. També els partits redacten codis ètics que alguns dels seus membres se salten sense escrúpols. El pròxim cop que algú redacti normes i protocols de seguretat en algun paper oficial, que hi posi les garanties que es compleixi o, si no, l'envia a un concurs literari. Amb la salut no s'hi juga.

EL
DIBUIX



Fer

