

Prot. n. _01_/S.G.

3 settembre 2017

Alle ASL distretto Piemonte

e p.c.

Al Dott. Liberato GUERRIERO
Provveditore Regionale
Dell'Amministrazione Penitenziaria
TORINO

Oggetto: Disfunzioni MOS del distretto piemontese.

Con la presente si segnala a codesti Uffici, con contestuale richiesta di solerte intervento, per la parte di competenza, le condizioni in cui versano le mense obbligatorie di servizio degli Istituti Penitenziari della Regione Piemonte.

Si specifica che la questione nel suo complesso è stata segnalata tanto alle singole Direzioni, tanto al competente Provveditorato Regionale, senza tuttavia apprezzare alcun cambiamento, anzi...

In primis sembrerebbe che siano stati ridotti gli orari del personale delle MOS, con comprensibile rallentamento nella somministrazione dei pasti. Circostanza che incide negativamente sul carattere di celerità che deve contraddistinguere il servizio, in ragione del fatto che i posti di servizio all'interno dell'istituto di norma prevedono l'assorbimento o il cambio durante il tempo di fruizione del pasto da parte del titolare del posto di servizio.

Accanto a tale disservizio di natura organizzativa, si è rilevato che la ditta appaltatrice del servizio non fornirebbe alle singole sedi i detergenti per pulire le cucine, con rischi connessi per l'igiene degli spazi e la salubrità degli alimenti. Una mancanza di approvvigionamento si registrerebbe anche in termini di vettovaglie in plastica, tanto che in alcune sedi il personale della mensa avrebbe provveduto in proprio all'acquisto di piatti e posate in plastica.

Sembrerebbe poi che soventemente il personale di cucina (cuochi) venga sostituito nelle mansioni da personale con altra qualifica, privo di abilitazione professionale alla preparazione delle pietanze; per altro non v'è il rispetto dei menù fissati nel capitolato.

Non verrebbe effettuato il controllo igienico sui generi alimentari, come previsto dal manuale HACCP, indispensabile per prevenire i pericoli di contaminazione alimentare, garantendo la sicurezza degli alimenti in tutte le fasi della catena alimentare; ed ancora nessuna verifica avverrebbe sulla presenza di ratti ed insetti (come previsto dal contratto d'appalto), ma generalmente sarebbero gli stessi dipendenti a sostituire le schede nelle trappole.

Viene inoltre riferito che la Commissione Mensa di Aosta avrebbe riscontrato muffa nei frigoriferi, alimenti non conservati adeguatamente, frutta marcia e della lasagna preconfezionata riportante una data di scadenza ormai superata! Inoltre riferirebbero l'utilizzo di posate in plastiche assolutamente scadenti, che si spezzano durante l'uso, e la distribuzione di avanzi del pranzo nel pasto serale come pure in altre M.O.S (Torino, Cuneo, Fossano) è stata servita frutta marcia, insalata con vermi, carote bruciate etc.

Stante l'insostenibilità delle condizioni, si chiede di effettuare gli opportuni accertamenti. Al Provveditore regionale, tanto si segnala per i profili di concreta competenza.

Distinti saluti

Sappe Osapp UIL Pa Sinappe Fns Cisl USPP CNPP
Santilli Barassi Carbone Tuttolomondo Napoli Giglio Singarella