



Prot. n. /

Cosenza 27/07 /2017

All.

Alla

**Dottoressa Angela Paravati
Direttore Casa Circondariale
CATANZARO**

e,p.c.

**Al Provveditore Regionale
Dott.ssa Cinzia Calandrino
Amm.ne Penitenziaria
Catanzaro**

**Alla Segreteria Nazionale
UilpaPoliziaPenitenziaria
ROMA**

Oggetto: gravi problematiche MOS Catanzaro.

E' stato riferito a questa OS che alcuni giorni addietro presso il locale adibito a mensa agenti sia accaduto nuovamente un episodio spiacevole – ritrovamento di un insetto nelle verdure -.

Questa OS era già intervenuta in data 24.01.2017 per evidenziare la precarietà della mensa e soprattutto il numero di addetti non adeguato rispetto a quanto previsto dal Capitolato Tecnico e dall'atto di regolamentazione.

Atteso che non si discute di mense della Caritas – che meritano comunque di adeguate e dovute attenzioni – ma di una mensa di una delle Forze di Polizia, appare necessaria e non procrastinabile una determinazione della Signoria Vostra volta a rendere stringenti i controlli sugli alimenti che vengono utilizzati presso la MOS, tramite la Commissione all'uopo prevista. Controlli che non possono che incidere positivamente sulla qualità dei pasti.

Appare altresì opportuno valutare gli orari che vengono espletati dal personale di ausilio ai cuochi. Gli orari attuali si riverberano negativamente sulla preparazione dei pasti atteso che nei turni di mattina, sovente, tale personale inizia il turno dopo che il cuoco ha già provveduto alla distribuzione dei pasti. Tali considerazioni valgono anche per la distribuzione del vitto serale. Ciò significa che tutte le prescrizioni previste dalle normative vengono violate con il rischio evidente di contaminazioni crociate.

Un ulteriore effetto, di orari poco consoni degli inservienti, si riflette anche sull'igiene e la sanitizzazione dei locali. Alcune riflessioni dovranno essere effettuate sul monte ore di tale personale

Si rammentano stralci del Capitolato Tecnico:

6. Personale impiegato nel servizio

6.1. Disposizioni generali relative al personale

Il Fornitore dovrà disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dall'Amministrazione, garantendo tra l'altro la preparazione dei pasti nella quantità/qualità e varietà necessaria entro l'orario stabilito per l'inizio del servizio.

7.4. Modalità di preparazione e cottura dei pasti

7.4.1. Manipolazione, cottura e conservazione dei pasti

Il fornitore deve garantire che tutte le operazioni di preparazione, cottura e conservazione degli alimenti, siano mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica,

Si porgono distinti saluti in attesa di urgente –cortese riscontro.

SEGRETARIO REGIONALE

