



**Unione Italiana Lavoratori Pubblica Amministrazione**

**Segreteria Regionale Liguria**

Segretario Regionale FABIO Pagani - tel.3930524663 - [liguria@polpenuil.it](mailto:liguria@polpenuil.it)  
[www.polpenuilliguria.com](http://www.polpenuilliguria.com) - [polpenuilliguria@gmail.com](mailto:polpenuilliguria@gmail.com)

**PROT. 9/21 bis SEGR.REG.**  
**INVIO TRAMITE POSTE ELETTRONICA**

**GENOVA, lì 21 FEBBRAIO 2021**

Al Direttore CC GE MARASSI  
**GENOVA**

Al Provveditorato Regionale Amministrazione Penitenziaria  
**TORINO**

**e, per conoscenza**

Alla Segreteria Nazionale UILPA Polizia Penitenziaria  
**ROMA**

**Ufficio competente % ASL 3 GENOVA**  
**GENOVA**

**ALLE DIREZIONI DELLE SEDI PENITENZIARIE LIGURI**

**Oggetto: Problematiche mensa obbligatoria di servizio**  
**Assenza Precauzioni COVID 19**

E' da tempo che questa Organizzazione Sindacale rappresenta gravi problematiche che continuano a verificarsi presso la MOS della CC GE MARASSI . Oltre la scarsa elaborazione dei pasti , alle ridottissime quantità servite , la ns attenzione non può non indirizzarsi alla gestione della sicurezza degli alimenti "COVID 19" in termini di prevenzione .

### **Sicurezza degli alimenti**

Per quanto riguarda la produzione di alimenti, i protocolli di riferimento in merito alle **"Indicazioni tecniche per le attività di produzione, commercializzazione e somministrazione di alimenti in relazione al rischio SARS CoV-2"**, predisposte dal Servizio regionale Prevenzione collettiva e Sanità pubblica in particolare, al fine di garantire la **sicurezza degli alimenti**, gli operatori delle mense devono assicurare la **piena e costante adesione alle buone pratiche igieniche e alle procedure di pulizia e disinfezione**, come richiesto dalla normativa e come definito nei manuali di buona prassi igienica di settore (GHP) e nei piani HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points). È importante rafforzare e integrare queste pratiche, che si trovano già dettagliate

nei piani di autocontrollo presenti in ogni mensa , poiché sono utili anche per la prevenzione del Coronavirus. È necessario affiancare le consuete pratiche previste con **misure straordinarie**, quali:

- garantire un idoneo microclima, evitando correnti d'aria o freddo/caldo eccessivo durante il ricambio naturale dell'aria, eliminare totalmente la funzione di ricircolo dell'aria condizionata per evitare l'eventuale veicolazione di agenti patogeni (batteri, virus, e così via) nei locali di somministrazione alimenti;
- garantire la disponibilità, per gli addetti che manipolano direttamente gli alimenti (ad esempio, gli addetti alla distribuzione), di distributori di spray/gel disinfettanti per le mani e di quantitativi adeguati di mascherine, onde consentire un loro cambio frequente;
- vietare buffet a self-service con alimenti esposti; nei banchi di distribuzione **si raccomandano mono porzioni preconfezionate oppure la somministrazione diretta da parte degli addetti di pasti in monoporzioni**;
- utilizzare esclusivamente condimenti, pane, frutta, acqua in confezioni monodose
- evitare, al momento del consumo del pasto, la condivisione dell'utilizzo di posate e bicchieri

Considerato che ci troviamo in piena lotta a questa pandemia , se non sono garantite tali misure si chiede la sospensione immediata della MOS a MARASSI e soprattutto di verificare anche le MOS ( dell'intero territorio ligure da SANREMO a LA SPEZIA )  
Si porgono distinti saluti in attesa di opportuno e circostanziato riscontro.

Cordiali saluti.

IL COORDINATORE REGIONALE  
UIL PA/PENITENZIARI  
(Fabio PAGANI)