



IL PRESIDENTE

Prot. n. 152/2023

2 novembre 2023

Al Direttore della Casa Circondariale
Dott.ssa Luisa MALATO
PALERMO PAGLIARELLI

E, p.c.

All'Ente di Assistenza per il personale
Dell'Amministrazione Penitenziaria
Largo Luigi Daga n. 2 – 00164 **ROMA**

Al Direttore Generale del Personale
Dott. Massimo PARISI
Largo Luigi Daga n. 2 - 00164 **ROMA**

Al Provveditore Regionale
Dell'Amministrazione Penitenziaria
Dott.ssa Cinzia CALANDRINO
PALERMO

Al Segretario Nazionale
Dott. Francesco D. SCADUTO
SUA SEDE

Al V. Segretario Regionale
Sig. Lorenzo IACONO
SUA SEDE

Oggetto: disinfezione locali mensa/spaccio - modalità intervento.

Con riferimento alla nota prot. n. 24368 del 27/10/2023 con la quale il gestore dello spaccio di Codesto Istituto richiedeva l'autorizzazione per effettuare una urgente disinfezione dei locali di diretto interesse e responsabilità, si ritiene utile e doveroso esprimere non poca preoccupazione afferente la facilità con la quale la Direzione abbia potuto consentire lo svolgimento delle operazioni di disinfezione dei locali nelle modalità descritte dal gestore nella nota sopra citata.

Si conviene, certamente, che la presenza di insetti, zanzare in particolare, in luoghi adibiti alla vendita e consumo di alimenti non possa essere considerata di trascurabile considerazione, ancor più se viene addirittura comunicata una sorta di "sommersione da zanzare" che renderebbe fuori norma la salubrità degli ambienti interessati e, giustamente, richiamerebbe un immediato intervento risolutivo.



IL PRESIDENTE

Ma è proprio sulle modalità di disinfestazione necessaria indicate dal gestore che ricade la perplessità e preoccupazione di questa Confederazione, rimettendo ai vertici istituzionali citati in indirizzo, la responsabilità di una disamina urgente di quanto avallato dalla Dirigenza dell'istituto e che creerebbe non poche ricadute in termini di liceità di quanto autorizzato in termini di adeguata e certificata salubrità ambientale e di tutela del diritto alla salute dei dipendenti coinvolti nelle procedure di sanificazione.

A che titolo e in che veste di professionista vengono individuati i dipendenti "addetti alle vendite" in questa occasione "trasformati" in operai specializzati in disinfestazione? Quali accortezze sono abituati ad adottare dovendo maneggiare materiali tossici? Quali sicurezze dal punto di vista di "inquinamento ambientale circoscritto" saranno certificate sia riferite all'aria respirabile post-disinfestazione che a tutto ciò che dalle sostanze utilizzate verranno inevitabilmente a contatto?

Ah, già, il gestore specifica che tutto sarebbe chiuso per un giorno e già ripristinato il giorno seguente...come? Aprendo le finestre?? Ma ci si rende conto che si sta parlando di locali aperti al pubblico? E per la tutela degli operatori "improvvisati", nel caso qualcosa andasse male (sono prodotti chimici, lo si specifica) chi ne risponderà?

Sarebbe tedioso mettersi in questa sede a citare tutti gli articoli che la normativa sulle sicurezza negli ambienti di lavoro prevede in materia e in generale, anche perché appare talmente evidente la superficialità di una tale disposizione che forse la sola GUIDA DEL BUONSENNO appare più che sufficiente per richiedere un controllo immediato su quanto autorizzato e disporre un intervento di certificazione di salubrità degli ambienti per garantire una effettiva tutela del diritto alla salute di tutti coloro che hanno accesso ai locali interessati da questa anomala procedura di sanificazione.

Sperando che il personale impiegato per la stessa non abbia riportato conseguenze e non ne risenta in futuro...

Firmato digitalmente da

**DOMENICO
NICOTRA**

CN = NICOTRA
DOMENICO
C = IT