

Siracusa. Pasti negli ospedali, il sindacato tuona: "Errori grossolani nella somministrazione, l'Asp verificati"

Dubbi sulle modalità di somministrazione dei pasti ai degenti degli ospedali pubblici della provincia. Li esprime la Fsi, federazione dei sindacati indipendenti, che ha scritto una lettera aperta indirizzata al direttore generale dell'Asp, Salvatore Brugaletta. Il servizio è gestito dalla ditta "Cot", la stessa che ha vinto l'appalto per la gestione del servizio mensa negli istituti comprensivi del capoluogo. Corrado Barrotta, segretario del sindacato, chiede di sapere se l'azienda segue le norme Hccp, "per prevenire problematiche igienico-sanitarie e garantire sicurezza agli ammalati". Una domanda che parte dalla constatazione, sostiene Barrotta, di una serie di "grossolane disfunzioni". Le elenca nella lettera indirizzata al general manager dell'Asp. "Gli operatori che eseguono la consegna nel reparto-primo punto segnalato lasciano, a volte, i contenitori termici che contengono le confezioni dei pasti per terra in luoghi calpestabili dal pubblico ; il personale addetto alla consegna, a volte, usufruisce dell'aiuto del personale OSS o infermieristico che con lo stesso vestiario con cui ha eseguito le cure igieniche agli ammalati (e quindi, per esempio, con possibili schizzi di feci od urine nelle casacche) riceve i piatti chiusi ermeticamente e li consegna agli ammalati spesso passandoli sul vestiario per comodità ; La consegna oraria del vitto varia da operatore ad operatore addetto variando, per esempio, per la cena dalle 18.00 alle 19.15 non permettendo al personale sanitario la organizzazione adeguata del Care e, a

volte, in carrelli che non consentono il controllo della temperatura dei pasti con apposito termostato come previsto a norma di legge". Altri presunti errori riguarderebbero la raccolta dei rifiuti, "smaltiti a volte dentro i piccoli cestini di raccolta dentro le stanze dei degenti, restandovi tutta la notte.

Per il futuro, altri dubbi. La Fsi li esprime sulla base di indiscrezioni secondo cui il prossimo appalto esterno potrebbe prevedere il sistema cook and freeze, quindi cibo cotto e surgelato e poi riscaldato prima della consegna in ospedale. Mancherebbe, infine, sebbene previsto dalla legge, il responsabile del controllo della qualità e quantità delle razioni per i ricoverati.