

MENSA E PENITENZIARIO

WALTER ABATE (*)

TERESA ABATE (**)

L'igiene degli alimenti e bevande nonché quella degli ambienti di lavoro ha da sempre costituito larga parte del *corpus* dell'Igiene Generale. Tuttavia il ruolo attuale dello specialista in tale branca deve trovare un più ampio riscontro non solo nella metodologia delle ricerche microbiologiche le quali restringerebbero il campo d'azione alle sole tossinfezioni alimentari o alle malattie infettive trasmissibili con circuito oro-fecale, ma anche nell'ambito della prevenzione primaria e più specificatamente nell'intervento preventivo a livello di educazione sanitaria applicata all'alimentazione unitamente ad un vasto bagaglio di esperienze metodologiche di massa. Infatti gli interventi in tema di educazione sanitaria non possono limitarsi alla conoscenza epidemiologica ed eziologica delle malattie infettive, le quali pur avendo un preciso spazio, hanno finito con l'essere sorpassate nei paesi occidentali, quali causa di morte, dalla fascia costituita dalle malattie cronico-degenerative (1). Queste ultime sono diretta conseguenza delle migliorate condizioni vitali e quindi dell'aumento della vita media dell'uomo. Con l'estendersi delle conoscenze sull'origine di determinate patologie è apparso sempre più evidente il ruolo assunto dalle caratteristiche dell'alimentazione. Pertanto, una corretta impostazione metodologica a livello igienistico dovrebbe prevedere, quale primario intervento, un regime alimentare più congruo e coerente. Ciò in considerazione degli svariati fattori di rischio connessi all'alimentazione, poiché nel mentre si sfatano dei miti legati all'a-

(*) Medico Parcellista C.C. Poggioreale «Napoli»

(**) Vice Direttore C.C. Poggioreale «Napoli»

(1) ZANGARA A. *Educazione Sanitaria*, Ed. Piccin, Padova 1984.

zione miracolosa di diete particolari elevate al rango di veri e propri sistemi terapeutici (vedi Acne, Epatopatie ecc.), dall'altro si è evidenziato con ricerche condotte in questi ultimi anni una partecipazione di non poco momento del sistema alimentare nelle neoplasie e non soltanto di quelle del tratto enterico.

A tale livello, appare evidente che pur essendovi dei metodi che consentono la diagnosi precoce di alcune delle patologie descritte, un ruolo primario ed incidente in termini di economia sanitaria è dato dai provvedimenti in materia di igiene alimentare.

Sono noti gli effetti, indubbiamente positivi, di una dieta ricca in vegetali e fibre ed a minore tenore carneo e proteico e di grassi polinsaturi. Tali sostanze, infatti, trovano notevoli difficoltà ad essere metabolizzate dall'organismo, indipendentemente dalle richieste caloriche. Peraltro, vi è da considerare che attualmente le sostanze alimentari risultano, per motivi prevalentemente merceologici, addizionate a sostanze chimiche. Le sostanze chimiche descritte sono chiamate additivi, ed è proprio l'interazione tra queste e il substrato che può determinare l'evidenziarsi nel tempo di patologie di diversa specie. Nell'ambito di queste sostanze, ma con una concettualità diversa, va inserito il consumo di alcool e quello di eccitanti quale il caffè, che certamente ricevono un impulso al loro consumo proprio dal tipo di alimentazione attualmente in uso. Infatti, la caratteristica dieta mediterranea, oltre ad essere varia, risponde magistralmente alle esigenze della moderna alimentazione, laddove invece risultano impoveriti i regimi alimentari d'importazione, quando addirittura non dannosi per la comunità (2). Il diffondersi di nuove alimentazioni, ha trovato terreno fertile nelle «esigenze» delle mense aziendali. Tanto che paradossalmente in alcune aziende il locale maggiormente carico di rischi, è proprio la «mensa» stessa. Spesso infatti si tratta di locali igienicamente non idonei, ove tuttavia i dipendenti sono costretti a trascorrere alcune ore della giornata lavorativa e pertanto possono considerarsi parti integranti dell'ambiente

(2) BARLASSINA C., DONIZELLI A., *Esperienze di Educazione Alimentare*, Convegno a San Pellegrino Terme, 1983.

di lavoro. In realtà è da ricercarsi proprio nei processi di cottura o riscaldamento la trasformazione di alcuni principi alimentari, trasformazione che risulta essere dannosa. La nocività di questo aspetto, è estesa non solo alle mense di aziende in cui il lavoratore è esposto a fattori di rischio di natura chimica, ma è estensibile a tutte le mense. Si preferisce indicare la mensa aziendale quale luogo non sostitutivo della tradizionale «cucina familiare», ma quale luogo nel quale una dieta incongrua possa essere corretta o al limite integrata, ben lungi da esigenze consumistiche e sicuramente più rispondente alla domanda in termini di salute che il datore di lavoro deve essere in grado di garantire. Pertanto, la mensa risulta essere un luogo di elezione di interventi a vario livello e di educazione sanitaria (3). Un cenno particolare va dato alle mense degli Istituti di Prevenzione e Pena, in cui afferisce il personale di Custodia e Civile. In tali mense, oltre a verificarsi molte delle circostanze suindicate, sussiste l'incessante problema di integrare l'orario e il ritmo di funzionamento delle stesse con le esigenze del personale, nonché con i ritmi cronobiologici sconvolti da turni snervanti per intensità e durata. Inoltre, non sempre risulta possibile disporre di personale tecnicamente qualificato nel settore, il quale necessita ove fosse presente, di precisi indirizzi di natura dietologica ed igienico-sanitaria. Tuttavia, tali indirizzi non devono e non possono essere esclusivamente demandati al funzionario responsabile, così come il regolamento prevede per la stessa mensa penitenziaria, ma devono avere un supporto in un medico igienista che viva la vita dell'istituto. Quindi appare quanto mai sterile l'esclusiva compilazione dei libretti sanitari del personale addetto alle cucine effettuata dall'U.S.L. competente, spesse volte disgiunta da controlli di natura igienico alimentare, oltre che merceologica sulle sostanze alimentari oggetto di preparazione quotidiana. Quest'ultimo compito, di natura non solo ispettiva, non può che essere appannaggio di un tecnico del settore, così come il controllo di natura sanitaria va esteso ai fornitori ed ai sistemi di produzione della catena alimentare. Infatti, le richieste

(3) ANGOTZI G., MORI M., *La salute nei luoghi di lavoro - Manuale di prevenzione*, Ed. N.I.S., Roma 1981.

specifiche di una mensa possono condizionare il criterio produttivo unendo così alla garanzia di salute un notevole risparmio di natura economica, poiché è possibile accettare solo alimenti dalle caratteristiche igieniche ed organolettiche valide. Il discorso può essere esteso tanto alle carni, quanto alla fornitura di latticini e verdure, queste ultime sempre più coltivate con l'ausilio di fitofarmaci molto dannosi per l'organismo.

Il funzionario responsabile d'Istituto, deve inserire tra i propri compiti quello di formare una coscienza sanitaria di natura alimentare, sfruttando quale modello, le esperienze maturate in tale settore da diverse mense aziendali sul territorio. Infatti, seppure inizialmente l'uso di sostanze alimentari integrali e di personale tecnicamente qualificato potrebbe ingenerare il sospetto di un aumento dei costi di gestione della mensa penitenziaria, alla lunga il discorso comporta dei vantaggi costituiti in primis dalle maggiori presenze giornaliere in mensa, da una minore richiesta di esenzione dalla mensa del personale affetto da eventuali patologie gastroenteriche (4), da un minore consumo di alcool ed altri eccitanti che non trovano spazio nelle diete integrali. Inoltre, da un aumento dei momenti di socializzazione ed aggregazione che in tutte le tipologie lavorative rivestono un grado notevole di importanza, ma che in quello «Penitenziario» risultano vitali.

Per quanto attiene l'alimentazione degli internati è noto che essa avviene con l'ausilio di Tabelle Ministeriali, le cosiddette Tabelle Vittuarie, le quali distinguono negli Istituti per Adulti tre tipi di vitto: 1) Vitto per detenuti ed internati Sani; 2) Vitto intero di convalescenza per ricoverati in infermeria; 3) Vitti particolari per TBC, diabete. Ulteriori modifiche ai vitti cosiddetti da «infermeria» possono essere apportate dal Sanitario responsabile previa autorizzazione della Direzione Amministrativa nel caso di particolari patologie quali nefropatie, enteropatie e cardiopatie o squilibri acido-base. Altre modifiche sono previste in base all'età dell'internato e alla particolare attività lavorativa svolta (attività agricole).

(4) *Fattori di rischio in Gastroenterologia*, Ed. Il Pensiero Scientifico, Roma 1984.

Tuttavia ad un'attenta riflessione di ordine economico-gestionale, nonché merceologica, le tabelle in uso sembrano non rispondere ai bisogni per i quali erano state create. Nelle strutture penitenziarie la lontananza delle cucine dai reparti è già il primo fattore condizionante il consumo del cibo fornito dall'Amministrazione; a questo inconveniente inerente il gusto e le caratteristiche organolettiche degli alimenti si aggiungono problemi di distribuzione del vitto (orari troppo ravvicinati) e problemi riguardanti il percorso degli alimenti fino alla sede di distribuzione e consumo. Infine le modalità di preparazione degli alimenti ed i locali in cui gli stessi vengono preparati spesso non risultano rispondenti alle caratteristiche richieste, né dal punto di vista igienico-organizzativo né da quello amministrativo. Nelle attività delle diverse cucine oltre al personale Militare vengono comunemente impiegati detenuti addetti ai più svariati compiti; tuttavia per questi ultimi è richiesto il libretto sanitario d'idoneità ad attività alimentari; tale documento viene rilasciato dalla U.S.L. competente per territorio mentre le attività di vigilanza e controllo nonché quella vaccinale (antitifica ed antitetanica) sono appannaggio del medico responsabile del reparto che ospita i lavoratori. La sicurezza igienico-sanitaria di queste attività è legata esclusivamente all'assiduità dei controlli clinici ed ematochimici ed alla stretta collaborazione dei sanitari tra loro e con la direzione dell'istituto, al fine di garantire gli esatti adempimenti previsti per legge. Il rinnovo quali-quantitativo delle tabelle vittuarie previsto con C. M. n. 3255/5705 del 30.11. 1988 rappresenta pertanto non solo uno stimolo positivo proveniente dall'Amministrazione Centrale, ma la risposta a bisogni collettivi inespresi. Le nuove tabelle vittuarie costituiscono certamente un incremento di lavoro per le Direzioni, che in questa attività saranno affiancate dagli operatori sanitari al fine di garantire un'organicità alle nuove diete. Tuttavia l'ottenimento del risultato di far consumare il cibo dell'Amministrazione anziché un abnorme uso dei generi di sopravvitto è condizionato indubbiamente non solo dalla possibilità di rendere il cibo dell'Amministrazione più gustoso e gradevole nonché igienicamente idoneo ma anche dal rispetto di criteri di allestimento dei vitti e preparazione di questi ultimi in base alle caratteristiche locali. Tuttavia non bisogna trascurare un aspetto a carattere psico-sociale, cioè che il ristretto

nell'atto di prepararsi i cibi all'interno della cella, ritrova parte di quell'ambito socio-familiare che le peculiari caratteristiche della pena sistematicamente gli negano.

Solitamente queste attività vengono delegate nel contesto della cella a soggetti emersi dopo selezioni interne, in pratica a coloro che hanno predisposizione per la cucina. Si deve sottolineare inoltre che ai generi alimentari provenienti dal sopravvittuto si aggiungono quelli legati ai pacchi portati dai familiari a colloquio, che spesso sono causa di tossinfezioni alimentari (enterite da stafilococco), in ispecie nella stagione estivo-autunnale a causa delle scarse condizioni igienico-climatiche nelle quali possono essere conservati.

Da quanto detto in questa breve trattazione si evincono dei concetti fondamentali: *a)* il compito gestionale delle Direzioni, alla luce delle nuove disposizioni contenute nella circolare surrichiamata, si amplia e si approfondisce; infatti l'interesse delle Direzioni certamente non coinciderà con quello dell'impresa ed a tale uopo apparrà quanto mai opportuna una verifica d'insieme dei diversi rapporti, *b)* l'interesse dell'Amministrazione Centrale e quindi dello Stato viene ad essere duplice; da un lato la necessità che si consumino alimenti direttamente forniti da quest'ultima, dall'altro una migliore risposta alle esigenze igienico-dietetiche espresse. Questo insieme, nonostante la consistente mole di investimenti in termini di materiale e di personale, costituirà una ulteriore innovazione nell'ambito penitenziario, che consentirà di proporre una immagine della Giustizia più vera ma non crudele, realizzando in questo ristretto ambito alcuni dei dettati fondamentali che derivano dal grande impulso socio-culturale dell'Europa Unita; Europa alla quale l'Italia si affaccia con aspetti di garantismo degni della sua tradizione.

RIASSUNTO

L'organizzazione e l'indirizzo di una mensa comunitaria, richiedono competenze diverse. Le mense penitenziarie, adibita al personale sia civile che militare ed alla popolazione detenuta, rappresentano un aspetto peculiare del problema, essendovi ritmi di vita e turni di lavoro diversi rispetto ad altre realtà. Il carcere, infatti, rappresenta un classico esempio di comunità chiusa nella quale al funzionario direttivo, sia sanitario che amministrativo, sono spesso demandati compiti igienico-organizzativi supportati da norme oramai obsolete.

Gli Autori hanno tracciato in questo lavoro un sentiero che, traendo spunto dalle circolari più attuali in materia, possa offrire una efficace panoramica sui problemi di ordine sanitario ed amministrativo connessi alla gestione del vitto ed alle norme di igiene e profilassi dello stesso, che restano presupposto indispensabile per una corretta impostazione del problema. L'attuale atteggiamento garantista dell'Amministrazione penitenziaria trova immediato riscontro nelle circolari -più recenti, che sembrano rispondere con immediatezza alla domanda di salute del personale penitenziario e della popolazione ristretta. Le osservazioni riportate, nascono quindi da un'esperienza quotidiana di confronto con una realtà penitenziaria tra le più complesse, con implicazioni socio-economiche, trattamentali e geografiche di sicuro interesse.

RESUME

L'organisation et l'orientation de la cantine d'une communauté requièrent des compétences souvent différenciées. Les cantines des pénitenciers, au service du personnel tant civil que militaire ainsi que des détenus, représentent un problème particulier sur ce thème, vu qu'elles comportent des rythmes de vie et des postes de travail différents par rapport à d'autres réalités. La prison représente, en effet, un exemple classique de communauté fermée dans laquelle au cadre digérant, tant sanitaire qu'administratif, sont déléguées des tâches hygiénicoorganisationnelles sous-tendues par des normes désormais obsolètes.

Les Auteurs ont tracé, dans cet ouvrage, un sentier qui, tablant sur les circulaires les plus actuelles en la matière, peut offrir une vue d'ensemble efficace quant aux problèmes d'ordre sanitaire et administratif inhérents à la gestion de la nourriture et aux normes d'hygiène et de prophylaxie y relatives, qui demeurent la prémisses indispensable pour traiter correctement ce problème. L'actuelle attitude de garantie assumée par l'Administration pénitentiaire trouve une confirmation immédiate dans les circulaires les plus récentes qui semblent répondre, d'une façon directe, à la demande de santé du personnel pénitentiaire et des personnes détenues. Les observations formulées sont donc le fruit d'une expérience quotidienne de confrontation à une réalité pénitentiaire parmi les plus complexes et comportant des implications socio-économiques, de traitement et géographiques d'un intérêt certain.

SUMMARY

The organization and starting of a community canteen, require often diverse competencies. The prison canteen, assigned to the civil and military staff and to the prison population, represents a peculiar aspect of the problem, since there are life-rhythms and work shifts that differ from those in other situations. The prison, in fact, represents a classical case of a closed community in which the governing official, whether medical or administrative, is often asked to perform hygienic-organizational duties supported by regulations now obsolete.

In this work, the Authors have outlined a path which, taking its origin from the most topical circulars on the question, can offer an effective overview of the health and administrative problems connected with the management of the diet and its relative rules of hygiene and prophylaxis, which are deemed indispensable for a correct approach to the problem. The present «guarantist» attitude of the prison administration finds immediate confirmation in the most recent circulars, which seem to respond promptly to the health demands of the prison staff and the confined population. The observations reported, spring, therefore, from a daily experience of encountering one of the most complex prison realities, with socio-economic, treatment and geographical implications of certain interest.

RESUMEN

Para organizar y dirigir un comedor comunitario a menudo hacen falta aptitudes diversas. Los comedores penitenciarios sirven tanto para el personal civil y militar como para la población que se encuentre detenida y representan un aspecto peculiar del problema ya que existen ritmos de vida y turnos de trabajo diferentes de otras realidades. La cárcel representa efectivamente un ejemplo clásico de comunidad cerrada en la que, a menudo, se requiere que el funcionario de dirección, tanto sanitario como administrativo, cumpla funciones higiénico-organizativas en base a normas totalmente desactualizadas.

Los Autores esbozan en este estudio un camino de salida que, tomando como punto de partida las circulares más recientes sobre la cuestión, brinde una visión eficaz de los problemas de orden sanitario y administrativo relativos a la administración de las comidas y a las normas de higiene y profilaxis de las mismas pues son un asunto indispensable para plantear correctamente el problema. La Administración penitenciaria actualmente ha adoptado una actitud de garante que se refleja directamente en las circulares más recientes y que, al parecer, responden con inmediatez a los requisitos de salud del personal penitenciario y de la población detenida. Por lo tanto las observaciones que se hacen se originan en una experiencia cotidiana de cotejo con una realidad penitenciaria de las más complejas, con implicaciones socio-económicas, de tratamiento y de ubicación geográfica de gran interés.

ZUSAMMENFASSUNG

Die Organisation und Zielsetzung einer Gemeinschaftskantine verlangen oft verschiedene Kompetenzen. Die Gefängnis Kantinen, die sowohl für das zivile wie uniformierte Personal als auch für die Strafgefangenen eingerichtet sind, stellen einen besonderen Aspekt des Problems dar, da es sich hier um Lebensrhythmen und Arbeitsschichten handelt, die sich von anderen Realitäten unterscheiden. Das Gefängnis stellt in der Tat ein klassisches Beispiel für eine geschlossene Gemeinschaft dar, in der den leitenden Sanitäts- bzw. Verwaltungsbeamten oft hygienisch-organisatorische Aufgaben abverlangt werden, die auf mittlerweile veralteten Normen beruhen.

Die Autoren haben in dieser Arbeit einen Pfad abgesteckt, der von den jüngsten einschlägigen Rundschreiben ausgeht und von dem sie hoffen, daß er die sanitären und verwaltungstechnischen Probleme wirksam und umfassend darstellt, die mit dem Kantinenbetrieb sowie den Hygiene- und Vorbeugevorschriften verbunden sind, und die unerläßliche Voraussetzung sind für einen korrekten Ansatz des Problems. Die gegenwärtige rechtsstaatlich-liberale Haltung der Strafvollzugsverwaltung spiegelt sich unmittelbar in den jüngsten Rundschreiben wieder, die ungenügend auf die Frage der Gesundheit des Personals im Strafvollzug sowie der Strafgefangenen zu antworten scheint.

Die wiedergegebenen Beobachtungen entstehen mithin aus der täglichen Erfahrung mit einer der umfassendsten Realitäten des Strafvollzugs, deren sozio-ökonomische, versorgungstechnische und geografische Implikationen mit Sicherheit von Interesse sind.