



COMUNE DI BOLOGNA

Piazza Maggiore 6 - 40121 Bologna

PG 286677
DEL 05.12.2007

IL SINDACO

OGGETTO: ORDINANZA per degrado igienico sanitario presso il complesso edilizio
"Casa Circondariale Dozza", sito in via del Gomito 2 Bologna

Premesso che:

In base al rapporto del primo semestre 2007 redatto dai tecnici dell'Az. USL di Bologna nella Casa Circondariale "Dozza", sita a Bologna, Via del Gomito 2, pervenuto al Comune di Bologna con nota Prot Azienda USL 133615/07, nella quale risulta specificato che, sebbene la struttura in oggetto, nel suo complesso si presenti in condizioni igieniche generali sufficienti (risultano infatti terminati i lavori di ristrutturazione al 1° piano del giudiziario nel braccio destinato ad ospitare i detenuti tossico dipendenti) sono emerse carenze strutturali e manutentive quali:

1) il fabbricato non presenta le caratteristiche strutturali atte al **superamento delle barriere architettoniche**, come previsto dal D.M. 236/89;

2) permane il **sovraffollamento delle celle** con affluenza pressoché doppia a quanto può ospitare la struttura: celle di superficie mq. 10 previsti per una persona, effettivamente sono occupate da due o tre ospiti, ciò , oltre a peggiorare le condizioni di vita e di privacy dei reclusi, fa sì che gli alimenti e le attrezzature di cottura (fornelli a gas) utilizzati per il sopravvitto, vengano depositati nel bagno con gli evidenti problemi igienici che ne derivano;

3) per quanto riguarda gli **impianti di aspirazione dell'aria dei bagni** che nel sopralluogo dell'ultimo semestre 2006 erano risultanti non funzionanti, sono stati riparati 30 torrini di estrazione aria nei bagni a servizio delle celle, mentre altri motori sono stati ritenuti non più riparabili dai manutentori interni alla struttura e quindi devono essere sostituiti;

4) **nella lavanderia** sono in corso lavori di manutenzione e regolarizzazione degli impianti di trattamento dell'aria: sono stati installati manicotti di raccolta dei vapori derivati dai cicli di lavaggio, mentre l'impianto di trattamento dell'aria è ancora non funzionante;

5) **i vani doccia** nelle varie sezioni sono stati tinteggiati, pertanto al momento del sopralluogo le condizioni igienico sanitarie sono risultate buone, tuttavia la mancanza di estrattori elettrici d'aria e vapore a servizio dei vani doccia, porterà inevitabilmente in breve tempo a far riemergere gli inconvenienti igienici già rilevati in passato, quali umidità nei muri con il conseguente distacco d'intonaco;

6) i locali destinati alla attività di barbiere collocati nei tre piani del giudiziario sono stati tinteggiati, ma permangono le attrezzature vecchie, in particolare le poltrone che si presentano logore e rotte;

7) nella cucina agenti il montacarichi è stato riparato ed ora è funzionante, ma sono state riscontrate le seguenti carenze igienico sanitarie :

- il pavimento sotto le attrezzature e gli arredi si presentava non pulito da tempo;
- sopra le cappe di aspirazione, i forni, le ventole e le canalizzazioni era presente polvere;
- le griglie sui fuochi di cottura si presentavano untuose;
- il soffitto si presentava con intonaco deteriorato e scrostato in alcuni punti per precedenti infiltrazioni di acqua piovana;
- alcune pareti erano prive di battiscopa e di mattonelle, in particolare nelle parti basse;
- il rubinetto dell'acqua utilizzata dai commensali presente nel banco di distribuzione pasti pronti si presentava in parte divelto e quindi mal funzionante;
- nel deposito erano presenti alcuni pallets di legno;
- sulle pareti della sala mensa erano evidenti segni di pregresse infiltrazioni d'acqua;

8) nella cucina detenuti era in corso il rinnovo della piastrellatura alle pareti della cucina e dei servizi igienici; erano presenti le seguenti carenze igienico sanitarie :

- i carrelli si presentavano arrugginiti, con vernice deteriorata;
- il ceppo utilizzato per il taglio del pollo si presentava deteriorato;
- il lavello dedicato al lavaggio verdure si presentava con scarico non collegato direttamente in fognatura, ma a pavimento in prossimità del fognolo ed in basso sulla parete erano presenti due fori
- la cella frigorifera presentava il pavimento deteriorato e le guarnizioni rotte,
- nella zona disimpegno erano evidenti segni di pregresse infiltrazioni
- il magazzino di prodotti non alimentari era ingombro di materiale accatastato alla rinfusa

9) nella cucina donne permangono i due tavoli di legno obsoleti, le griglie del frigorifero si presentano deteriorate e arrugginite ed il frigorifero è privo di maniglia.

10) Deposito – Locali Impresa di Mantenimento gestito sempre dalla Ditta "SIRIO S.n.c." Via Silvio Pellico – Cercola – Napoli - Responsabile per il deposito di Bologna Via del Gomito Sig. Michele Caserta svolge un servizio di approvvigionamento merci per lo spaccio di vendita diretta ai detenuti ed alle cucine detenuti e detenute: permangono le carenze igienico sanitarie già segnalate:

- la rubinetteria del lavello del servizio igienico del personale è ancora con comando manuale;
- il pavimento in cemento trattato con vernice, si presentava ancora deteriorato e rotto; alcune scaffalature in metallo erano ancora arrugginite e/o bombate;
- le pareti ed i soffitti presentavano evidenti segni di pregresse infiltrazioni;
- gli angoli delle pareti si presentavano ancora sbrecciati a causa del passaggio del muletto, quindi necessitano di paraspigoli;
- erano presenti pallets di legno usurato;

11) le aree cortilive, specie nelle zone prospicienti la sezione giudiziaria, sono da anni ricettacolo di rifiuti di ogni tipo, prevalentemente alimentari, in quanto gli ospiti del carcere hanno la cattiva abitudine di gettare dalle finestre delle celle pane, bottiglie di plastica, materiali di scarto deperibili e non sulle parti sottostanti, aggravando in tal modo il problema igienico, richiamando in tal modo, oltre a piccioni, ratti, blatte ed altri nocivi.

12) tutte le pareti che delimitano cortili e camminamenti esterni, fruibili dai detenuti per "l'ora d'aria", presentano ancora evidenti tracce di muffe e umidità, erosione del paramento in cemento con ristagno d'acqua;

Considerato che:

- Nel corso del sopralluogo sono state evidenziate diffuse **carenze che**, seppure facilmente eliminabili, **continuano a costituire rischi per la salute e la sicurezza del lavoro.**
- Al fine di evidenziare con tempestività gli aspetti che costituiscono rischi per chi opera all'interno della struttura, **si ritiene necessario venga implementata la formazione e l'organizzazione della sicurezza** coinvolgendo tutti gli operatori addetti affinché possa essere esercitato dagli stessi un continuo autocontrollo e la conseguente mappatura delle criticità che emergono nella struttura.
- **Deve inoltre essere chiaramente definito a chi competono i diversi interventi tecnici o procedurali necessari a rimuovere le criticità segnalate.**
- Il miglioramento della procedura di gestione del rischio si ritiene necessario anche al fine di valutare i rischi presenti nei restanti laboratori non ispezionati in corso di sopralluogo (tipografia, legatoria, ecc.).

Vista la Legge 833/1978;

Visto il DM 236/89;

Visto il Dlgs.626/94, in particolare gli artt.1, comma 2, e 23;

Visto il DM 18 novembre 1996;

Visto il D.I. n.338/1997;

Visto il DM 5 agosto 1998;

Vista la L.R.n. 19 del 4.5.1982;

Visti gli artt. n. 381, 382, 383, 384 del vigente Regolamento di Igiene del Comune di Bologna;

Visto l'art. 149 comma 3 e 4 del vigente Regolamento di Igiene del Comune di Bologna;

Sulla base dei verbali di sopralluogo dei tecnici dell' Az. USL di Bologna (Prot Azienda USL 133615/07, agli atti);

ORDINA

Di provvedere al superamento di tutte le carenze individuate; tra queste si ritiene urgente risolvere i problemi di cui ai punti sopra elencati, in particolare :

- **punto n.1:** verificare le possibilità di superamento di barriere architettoniche, almeno per una quota parte del penitenziario, predisponendo idoneo progetto;
- **punto n.2:** verificare come attrezzare le celle di opportuni arredi, atti alla conservazione dei cibi;
- **punto n.3:** sostituire i motori di aspirazione dell'aria dei bagni, ove non riparabili;
- **punto n.4:** riattivare nel locale lavanderia l'impianto di trattamento dell'aria;
- **punto n.5:** provvedere a idonea manutenzione dei vani doccia, attrezzandoli con estrattori elettrici d'aria;
- **punto n.6:** sostituire nel locale barberia le poltrone rotte;

- **punto n.7:** provvedere a idonea manutenzione ordinaria del locale cucina agenti, con cadenzata pulizia straordinaria, rimozione dei rifiuti e messa in opera di battiscopa;
- **punto n.8:** collegare, nella cucina detenuti uomini, lo scarico del lavello lavaggio verdure alla fognatura, sostituire le guarnizioni della cella frigorifera e ripristinare le idonee condizioni di igienicità;
- **punto n.9:** sostituire/ riparare il frigorifero e sostituire i tavoli di legno obsoleti;
- **punto n.10:** provvedere a idonea tinteggiatura del deposito in oggetto e ripristinare le idonee condizioni di igienicità;
- **punto n.11:** sensibilizzare i detenuti al rispetto delle condizioni ambientali esterne (spazi di comune fruizione) o in alternativa prevedere altri idonei interventi tesi ad evitare il passaggio dei rifiuti attraverso le attuali grate poste alle finestre, come installazione delle doppie grate alle finestre, o eventualmente prevedere un incremento degli interventi di pulizia e disinfestazione delle aree cortilive;
- **punto n.12:** lavare, sulle pareti che delimitano cortili e camminamenti esterni, le pareti con getto d'acqua ad alta pressione, e successivo trattamento delle stesse con materiali anti muffa nonché posa di bandinella sulla sommità dei muri in questione onde impedire l'assorbimento e la percolazione delle acque meteoriche
- **in generale:** è necessario provvedere al lavaggio e detersione frequente (una volta/mese) dei tetti ghiaiat/terrazzi, nonché più frequenti pulizie e disinfezioni-disinfestazioni dei "passeggi" dei detenuti entro 90 giorni; applicazione di dissuasori meccanici e/o elettrici sui bordi dei cornicioni e marcapiani al fine di evitare la posa, lo stazionamento e la conseguente defecazione sottostante dei volatili (Art. 149 comma 3 e 4 del Regolamento Comunale di Igiene), è un'azione da compiere entro 180 giorni. È necessario altresì provvedere ad una disinfestazione da blatte dei locali, se questa non è già stata operata negli ultimi sei mesi, all'aumento in modo opportuno del numero di esche per derattizzare le aree cortilive, maggiormente esposte all'accumulo di rifiuti, secondo un piano di cattura e monitoraggio opportunamente studiati, al fine di evitare un aumento del rischio di infezioni ed epidemie in un'area densamente popolata non oltre 90 giorni.
- **In particolare:** le azioni di cui al punto precedente devono essere attuate nel più breve tempo possibile (e comunque non oltre 60 giorni dal ricevimento della presente ordinanza), nei locali a rischio sanitario; nello specifico, per la mensa agenti si ritiene necessaria la stesura del protocollo del "piano di autovalutazione del rischio alimentare"(HACCP) secondo quanto disposto dalla Legge n.155/1997 e successive integrazioni, se non già agli atti;

Tempi di adeguamento:

I lavori indicati devono essere eseguiti nel **più breve tempo possibile** e comunque:

- i lavori di cui ai **punti n.6-7-8-9 entro 60 giorni naturali consecutivi** dal ricevimento del presente atto;
- i lavori di cui ai **punti n.1-2-3-4-5-10-11 entro 180 giorni naturali consecutivi** dal ricevimento del presente atto;
- i lavori di cui al **punto n.12 entro 2 anni** dal ricevimento del presente atto;

Si prescrive inoltre di comunicare al Comune di Bologna le rispettive date di inizio dei lavori e di aggiornare a cadenza semestrale il Comune stesso in merito all'andamento dei lavori stessi.

L'esecuzione di quanto ordinato nel presente atto non esime gli ordinati dal richiedere autorizzazioni e/o nulla osta se ed in quanto dovuti ai sensi delle norme vigenti.

In caso di inosservanza a quanto prescritto dalla presente ordinanza si procederà a comminare le sanzioni ai sensi di legge, nonché ad inoltrare denuncia all'Autorità Giudiziaria ai sensi dell'art. 650 del c.p.

Si comunica che contro il presente atto è ammesso ricorso giurisdizionale al TAR Emilia Romagna entro 60 giorni dalla notifica dell'atto stesso, ai sensi dell'art. 21 della Legge 6.12.1971 n.1034 oppure ricorso straordinario al Capo dello Stato ai sensi del D.P.R. 1199/71.

EVIDENZIA

in ultimo alcune criticità (evidenziate nel verbale dell'Az. USL di Bologna, agli atti) da sottoporre, ai sensi della Legge n.626 del 1994, del DM 18 11 1996, del D.I. n.338/1997 e del DM 5 08 1998, all'organo competente presso l'amministrazione penitenziaria e

RICHIEDE

al suddetto organo la verifica del "piano della sicurezza" formulato sulla base della Legge n.626/1994 e successive modifiche ed integrazioni, in merito ai seguenti elementi :

corridoio direzione

A) l'estintore mat. 7794 collocato nel corridoio direzione è **risultato verificato in data 11/10/04;**

cucina mensa agenti:

B) al momento del sopralluogo la cucina era gestita da una sola operatrice della ditta Food & Service, addetta alla preparazione dei pasti.

Al fine di limitare i rischi derivanti da tagli, scottature, scivolamenti, si è rilevato che mancano carrelli per agevolare la movimentazione manuale dei carichi, e le dimensioni e la dotazione di attrezzature per cucina non considera le diverse dimensioni antropometriche del personale.

C) nel banco di somministrazione si è rilevato che la copertura in gomma a bolli della pedana presenta **parti deteriorate;**

D) per il modo in cui si trovano posizionati, vi è la concreta possibilità di caduta dei recipienti a pressione;

E) sussiste la concreta possibilità che si verifichi un contatto accidentale con organi meccanici pericolosi in movimento;

F) allo stato attuale non è possibile effettuare un esodo sicuro in condizioni di emergenza;

G) Si è rilevata la presenza di connessioni nastrate nel frullatore ad immersione mixer CMP 250 e fuoriuscite d'acqua che si riversava sul pavimento dalla macchina pelapatate determinando **rischi di scivolamento;**

Nel magazzino erano state installate protezioni antipicchio costituite da materiale da imballaggio, scatole e pallet;

H) sono presenti liquidi nel ciclo di lavorazione ed è necessario pulire con acqua le pareti. Alcuni apparecchi elettrici sono dotati di spine di tipo civile collegate alle prese dell'impianto per mezzo di adattatori che non garantiscono la necessaria protezione contro la penetrazione di solidi e liquidi.

Cucina detenuti uomini

I) le aperture vasistas costituiscono possibile intralcio alla circolazione dei carrelli.

L) Il microinterruttore della macchina tagliaverdure interviene fermando il funzionamento della macchina in modo intempestivo rispetto alla effettiva presenza del rischio di contatto con gli organi in movimento.

M) Si è rilevata la consuetudine di rimuovere il condotto di scarico dei lavelli per evitare che si possa ostruire con i residui di foglie durante il lavaggio delle verdure

magazzino mantenimento

N) Al momento del sopralluogo il magazzino era gestito dalla Impresa Sirio, all'interno del magazzino si è rilevata una scaffalatura costituita da elementi di ponteggio del tipo tubo e giunti destinata a sostenere bancali di merce e la presenza di adattatori per l'uso delle prese dell'impianto elettrico.

Cucina donne

O) La grattugia elettrica è risultata priva di protezioni atte ad impedire il pericolo di contatto con organi meccanici pericolosi in movimento.

P) Al momento del sopralluogo era in atto un corso di cucina per detenute tenuto da un cuoco, docente esterno. Il sopralluogo ha evidenziato la presenza di un tubo gas correttamente evidenziato con colore giallo, non fissato in modi da evitare la sollecitazione/snervamento.

Dispone che l'ordinanza sia notificata a:

**Dr.ssa Manuela Ceresani
Direttore della Casa Circondariale
Via del Gomito 2
40127 Bologna**

**Dr. Clemente Mastella
Ministro di Giustizia
Via Arenula, 70
00186 Roma**

Dr. Sebastiano Ardita
Direz. Generale dei Detenuti e del Trattamento
Largo Luigi Daga, 2
00164 Roma

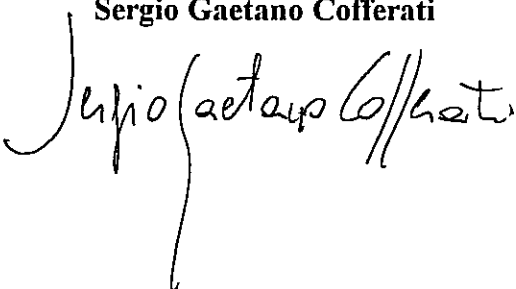
Dr. Ettore Ferrara
Ufficio del Capo del Dipartimento dell'Amministrazione Penitenziaria
Largo Luigi Daga, 2 - 00164 Roma

Dr. Nello Cesari
Provveditorato Regionale dell'Amministrazione
Penitenziaria per l'Emilia Romagna
Via Vicini 20
40122 Bologna

Servizio di Vigilanza sull'Igiene e Sicurezza dell'Amministrazione della Giustizia - V.I.S.A.G.;
Viale Vicini 20
40122 Bologna

Dalla Residenza Municipale, 5 dicembre 2007

Il Sindaco
Sergio Gaetano Cofferati

A handwritten signature in black ink, reading "Sergio Gaetano Cofferati". The signature is written in a cursive style with a long vertical stroke at the end.