



VV.F. - Unione Sindacale di Base settore Vigili del Fuoco

ESPOSTO URGENTE E RICHIESTA DI SOPRALLUOGO PER GRAVI CRITICITÀ IGIENICO-SANITARIE E QUALITATIVE DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LA SEDE DEI VIGILI DEL FUOCO DI TREVISO

7 Principi HACCP

1. Individuazione e analisi dei pericoli
2. Individuazione dei Punti Critici di Controllo (CCP)
3. Determinazione dei limiti critici per tutti i CCP
4. Definizione del sistema di monitoraggio
5. Individuazione delle azioni correttive
6. Definizione delle procedure di verifica
7. Definizione della documentazione necessaria

Treviso, 24/09/2026

Al Comando Carabinieri per la Tutela della Salute - N.A.S. competente per territorio

All'Azienda ULSS 2 Marca Trevigiana - Servizio competente in materia di igiene e sicurezza alimentare

Alla Direzione Interregionale dei Vigili del Fuoco del Veneto e Trentino-Alto Adige

Al Comando dei Vigili del Fuoco di Treviso

OGGETTO: ESPOSTO URGENTE E RICHIESTA DI SOPRALLUOGO PER GRAVI CRITICITÀ IGIENICO-SANITARIE E QUALITATIVE DEL SERVIZIO MENSA PRESSO LA SEDE DEI VIGILI DEL FUOCO DI TREVISO

Con la presente si sottopone con carattere di urgenza all'attenzione delle Autorità in indirizzo una situazione che desta seria preoccupazione in relazione alle condizioni igienico-sanitarie e alla qualità del servizio mensa erogato presso la sede dei Vigili del Fuoco di Treviso, servizio gestito dalla società Dussmann.

Le criticità segnalate non appaiono riconducibili a una mera contestazione sul gradimento delle pietanze. Gli episodi documentati e le ulteriori segnalazioni del personale impongono, a nostro avviso, accertamenti tempestivi sulla sicurezza degli alimenti, sulle procedure di preparazione e somministrazione, sulla pulizia e sanificazione dei locali e sull'effettiva applicazione delle procedure di autocontrollo.

Tra gli episodi più gravi viene segnalato il rinvenimento di una cimice nella verdura cotta servita in mensa. È stata inoltre documentata la presenza di mosche in prossimità dei piatti e delle aree di consumo. Le fotografie allegate mostrano, tra l'altro, un insetto sul tovagliato che era stato rinvenuto dentro ad un piatto. Tali immagini vengono prodotte come documentazione della segnalazione, ferma restando la qualificazione tecnica dei fatti riservata agli organi competenti.

Sono state inoltre rappresentate ripetute criticità qualitative relative alle pietanze e alle porzioni. La documentazione fotografica allegata evidenzia pietanze e alimenti che i segnalanti ritengono indicativi dell'inadeguatezza del servizio. Si allega altresì copia dell'articolo di stampa relativo alle proteste sulla mensa e al rinvenimento della cimice, quale ulteriore riscontro dell'esistenza e della pubblicità delle segnalazioni.

Si precisa inoltre che i locali destinati al servizio mensa presso il Comando dei Vigili del Fuoco di Treviso risultano concessi in comodato d'uso a una ditta esterna per lo svolgimento del servizio. Tale circostanza non preclude l'accesso e l'esercizio delle funzioni di vigilanza e controllo da parte degli enti e degli organi competenti in indirizzo, ai quali si chiede pertanto di procedere agli accertamenti ritenuti necessari nei locali, sulle attrezzature, sulle derrate alimentari, sulle procedure adottate e sulla documentazione relativa alla gestione igienico-sanitaria del servizio, nell'ambito delle rispettive competenze.

Alla luce della natura e della reiterazione delle criticità rappresentate, si chiede al Comando Carabinieri per la Tutela della Salute - N.A.S. e all'ULSS 2 Marca Trevigiana, ciascuno per quanto di competenza, di effettuare in tempi brevi e, ove ritenuto opportuno, senza preavviso, un sopralluogo presso i locali interessati dal servizio mensa.

Si chiede in particolare di verificare le condizioni igienico-sanitarie dei locali e delle attrezzature; le modalità di ricevimento, conservazione, preparazione, cottura e somministrazione degli alimenti; la corretta gestione delle temperature e della catena del freddo; le procedure HACCP e la relativa documentazione; i programmi di pulizia, sanificazione, disinfestazione e controllo degli infestanti; la gestione dei rifiuti; la tracciabilità

delle derrate e ogni ulteriore profilo ritenuto rilevante ai fini della sicurezza alimentare.

Si richiede inoltre uno specifico controllo sulle modalità di veicolazione e trasporto dei pasti destinati al personale in servizio presso il Distaccamento Aeroportuale dei Vigili del Fuoco di Treviso, al fine di accertare se l'intera filiera di confezionamento, trasporto, mantenimento e consegna dei pasti avvenga nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari e dei dettami normativi applicabili. In particolare, si chiede di verificare l'idoneità dei contenitori e dei mezzi utilizzati, il rispetto delle temperature previste e della catena termica, i tempi intercorrenti tra preparazione e somministrazione, le procedure di autocontrollo e tracciabilità, nonché ogni ulteriore requisito necessario a garantire la sicurezza e la salubrità degli alimenti fino al momento della loro effettiva somministrazione al personale.

Si evidenzia inoltre che presso il Comando dei Vigili del Fuoco di Treviso risultano già agli atti precedenti segnalazioni riguardanti la ditta affidataria del servizio, nonché richieste volte all'applicazione delle sanzioni previste per le contestate inadempienze. Tale circostanza, ove confermata dalla documentazione amministrativa in possesso del Comando, assume particolare rilievo poiché le criticità oggi rappresentate non potrebbero essere considerate episodi isolati, ma dovrebbero essere valutate anche alla luce delle pregresse contestazioni. Si chiede pertanto all'Amministrazione di acquisire e riesaminare tutta la documentazione già agli atti, verificando quali contestazioni siano state formalizzate, quali provvedimenti siano stati adottati e se siano state effettivamente applicate le penali o le sanzioni contrattualmente previste.

Si chiede altresì alla Direzione Interregionale dei Vigili del Fuoco del Veneto e Trentino-Alto Adige e al Comando dei Vigili del Fuoco di Treviso di procedere con urgenza a una puntuale verifica dell'esecuzione del contratto da parte della società Dussmann, accertando il rispetto del capitolato, degli standard qualitativi, delle grammature e degli obblighi igienico-sanitari previsti.

Qualora vengano accertate inadempienze, si chiede l'immediata attivazione delle contestazioni formali e l'applicazione delle penali o delle altre misure contrattualmente previste, valutando, ove ne ricorrano i presupposti, anche la risoluzione del rapporto contrattuale. La continuità del servizio non può tradursi nell'accettazione di condizioni potenzialmente pregiudizievoli per la salute e la dignità dei lavoratori.

La tutela della salute del personale dei Vigili del Fuoco, chiamato quotidianamente a svolgere un servizio pubblico essenziale in condizioni operative gravose, richiede che il servizio di ristorazione garantisca standard rigorosi e verificabili. Per tale ragione si richiede un riscontro tempestivo sugli accertamenti eseguiti e, nei limiti consentiti, sui provvedimenti conseguentemente adottati.

Ci si riserva, qualora emergano ulteriori o reiterate inadempienze e ne ricorrano i presupposti, di interessare gli ulteriori organi competenti, compresa la Corte dei conti per gli eventuali profili di competenza, nonché di valutare ogni iniziativa a tutela dei lavoratori

nell'ipotesi di malesseri, intossicazioni alimentari o altri danni riconducibili al servizio.

Si allega documentazione fotografica a supporto dell'esposto.

Per il Coordinamento Regionale USB VVF Veneto

Enrico Marchetto