

# SANITÀ, GIULIANO (UGL) DOPO I CONTROLLI NAS: "MENSE OSPEDALIERE FUORI NORMA, LA SICUREZZA ALIMENTARE NON È UNA VOCE DI COSTO DA TAGLIARE"

*Pubblicato il 31 Marzo 2026 di Alessandro Perondi*



**Categorie:** [CRONACA E ATTUALITA'](#), [NOTIZIA DEL GIORNO](#), [NOTIZIE DI PRIMA MANO](#), [NOTIZIE DI PRIMA PAGINA](#), [NOTIZIE IN RISALTO](#), [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#), [SALUTE](#)

**Etichette:** [CIBO](#), [controlli](#), [Giuliano](#), [mense](#), [ospedali](#), [Sanità](#), [UGL](#), [UGL Salute](#)



I recenti esiti della campagna di controlli condotta dai Carabinieri per la Tutela della Salute (NAS) nel periodo compreso tra il 19 febbraio e il 22 marzo 2026 delineano uno scenario inquietante per la sanità italiana che richiede un intervento immediato.

Con ben 238 strutture risultate non conformi su 558 controllate, pari al 42,7% del totale, emerge un quadro di criticità inaccettabile che vede oltre quattro mense ospedaliere su dieci fuori norma.

Il Segretario Nazionale della UGL Salute, Gianluca Giuliano, nel plaudire l'azione fondamentale dei NAS, ha dichiarato: "Siamo di fronte a una situazione intollerabile che offende la dignità dei pazienti e mette a rischio i soggetti più vulnerabili; i dati emersi, tra infestazioni da insetti a Napoli e Brescia, contaminazioni microbiologiche a Salerno e sequestri di cibi avariati a Catania, confermano che la sicurezza alimentare non può essere considerata un dettaglio secondario del percorso di cura".

Giuliano ha poi proseguito sottolineando come il problema riguardi l'intera comunità ospedaliera: "È fondamentale ricordare che il servizio mensa non è rivolto solo ai degenti, ma garantisce quotidianamente il diritto al pasto di migliaia di operatori sanitari in servizio; medici, infermieri e professionisti della salute, già sottoposti a turni massacranti, non possono essere esposti a rischi igienici proprio nei luoghi dove dovrebbero recuperare le energie".

La UGL Salute rileva con preoccupazione che le gravi carenze igienico-sanitarie e l'inadeguata applicazione dei protocolli HACCP sono il frutto di una logica di profitto miope che deve essere invertita.

"Esprimiamo il nostro apprezzamento per il rigore dei controlli, ma chiediamo con forza alle strutture ospedaliere di smetterla con le operazioni al ribasso nei bandi di gara, perché risparmiare sulla qualità del cibo e sui servizi di accoglienza significa tagliare direttamente sulla salute di chi riceve le cure e di chi le presta", conclude Giuliano, ribadendo che il sindacato continuerà a vigilare affinché le direzioni generali garantiscano standard elevati e non sacrificino la sicurezza alimentare sull'altare dei bilanci, richiamando tutti i soggetti coinvolti a una maggiore responsabilità etica e gestionale verso pazienti e lavoratori.

