









Al Ministro dell'Interno
Prefetto dott. Matteo PIANTEDOSI

Al Sottosegretario di Stato per l'Interno On. Emanuele PRISCO

Al Capo Dipartimento dei Vigili del Fuoco Dott. Attilio VISCONTI

Al Capo del Corpo CN.VV.F Dott. Ing. Eros MANNINO

Al Capo Ufficio di Staff Relazioni Sindacali Dott.ssa Floriana LABBATE

Alla Commissione di Garanzia sull'Esercizio allo Sciopero

All'Osservatorio sui Diritti sindacali presso il Ministero dei Trasporti Al Direttore Regionale Vigili del Fuoco Toscana Dott. Ing. Marco Frezza

Al Prefetto di Prato Dott.ssa Michela Savina LA IACONA

Al Comandante dei Vigili del Fuoco di Prato Dott.ssa Ing. Vincenza SACCONE

e.p.c

Alle Segreterie Nazionali Conapo - UIL - CGIL - USB - FNS CISL

Alle Segreterie Regionali Conapo - UIL -CGIL - USB - FNS CISL

OGGETTO: Proclamazione dello stato di agitazione presso il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Prato. Richiesta di avvio della procedura di conciliazione amministrativa ai sensi dell'art. 2, comma 2, della Legge 146/90 e ss.mm.ii.

Le scriventi OO.SS. di Prato, con la presente, proclamano lo stato di agitazione

sindacale provinciale, preannunciano l'intenzione di indire lo sciopero a livello provinciale e chiedono la formale attivazione, nei termini di legge, della preventiva procedura di raffreddamento e conciliazione delle controversie prevista dalla Legge 146/90, dalla Legge 83/2000 e successive modifiche e integrazioni. La proclamazione dello stato di agitazione si rende necessaria per le motivazioni di seguito esposte.

Le Organizzazioni Sindacali CONAPO, UIL, CGIL, CISL e USB riportano quanto formalmente segnalato dal personale operativo in merito alle condizioni riscontrate in data 22/11/2025 presso i locali cucina della sede centrale. Nel corso di una verifica effettuata dai responsabili individuati secondo l'Ordine di Servizio vigente, è stata rilevata la presenza di escrementi di topo e di uccelli negli ambienti destinati alla preparazione e al consumo dei pasti. Tale situazione è gravemento

alla preparazione e al consumo dei pasti. Tale situazione è gravemente incompatibile con i più elementari requisiti igienico- sanitari, con evidenti ripercussioni sul decoro dell'ambiente di lavoro e, soprattutto, sulla salute dei lavoratori.

La presenza di deiezioni animali, unitamente a procedure di stoccaggio dei materiali nei locali cucina e annessi che appaiono quantomeno dubbie, configura un rischio reale di contaminazione biologica, in contrasto con le normative HACCP che regolano l'igiene degli ambienti destinati alla manipolazione e preparazione degli alimenti. Alla luce di tali rilievi, i locali risultano non idonei all'uso fino al ripristino delle condizioni minime di sicurezza.

Nonostante la segnalazione effettuata in data 22/11/2025 dal personale in servizio, per le vie brevi, ad oggi non risulta alcun riscontro né alcun intervento di sanificazione urgente.

Ancora più grave, a nostro avviso, è che si sia continuato a preparare e consumare pasti nei medesimi locali, senza alcuna chiusura o sospensione precauzionale del servizio: una condotta che appare, nella migliore delle ipotesi, imprudente.

Si sottolinea inoltre che da anni le scriventi OO.SS. contestano la gestione della mensa e lo stato generale dei locali cucina, evidenziando problematiche igieniche e organizzative più volte segnalate e mai risolte. Analoghe criticità sono state nel tempo comunicate anche in merito alla situazione complessiva della caserma, già caratterizzata da carenze igieniche e manutentive, aggravate dall'attuale procedura di sfratto esecutivo.

Alla luce di quanto sopra, si chiede con urgenza:

- 1. La chiusura temporanea dei locali cucina, in attesa del ripristino delle condizioni igienico-sanitarie.
- 2. **Un intervento di sanificazione professionale**, comprensivo di derattizzazione e disinfestazione certificate.
- 3. La verifica di accessi e strutture (porte, finestre, griglie, cavedi, ecc.) per impedire l'ingresso di animali.
- 4. La fornitura immediata dei DPI obbligatori al personale addetto alla mensa, inclusi indumenti e calzature di sicurezza.
- 5. **Una relazione tecnica ufficiale**, contenente l'elenco degli interventi eseguiti e delle misure preventive adottate, con attestazione di conformità alle normative igienico-sanitarie e ai protocolli HACCP, anche eventualmente tramite un ente esterno competente.
- 6. L'autorizzazione da parte del Comando all'effettuazione di verifiche periodiche da parte di enti esterni qualificati, - quali ad esempio NAS cc o ASL - al fine di accertare il costante rispetto delle condizioni igienico-sanitarie da parte della ditta appaltatrice.

Si richiede un riscontro formale e tempestivo, necessario a tutelare la salute dei lavoratori, il corretto esercizio del servizio e il rispetto degli standard previsti per una struttura pubblica dello Stato.

Alla luce delle gravi criticità esposte, che coinvolgono aspetti igienico-sanitari, organizzativi e di sicurezza, le scriventi OO.SS. ritengono non più rinviabile un intervento immediato e strutturale da parte dell'Amministrazione. La situazione descritta non solo compromette la tutela della salute dei lavoratori, ma mina il rapporto di fiducia necessario per un confronto costruttivo tra le parti e per il corretto funzionamento del servizio.

Per tali motivi, le Organizzazioni Sindacali ribadiscono la proclamazione dello stato di agitazione provinciale e sollecitano l'attivazione urgente della procedura di raffreddamento e conciliazione, nella certezza che solo attraverso un confronto formale e regolamentato sia possibile individuare soluzioni concrete e tempestive alle problematiche denunciate.

Prato, 27/11/2025

CONAPO

Ciabatti Giacomo Ministero 27.11.2025 21:29:12 GMT+01:00 UIL

THAZZI F.

CGIL

Martino C.L.

USB

Mariotti C.

MARIOTTI CLAUDIO
MINISTERO
DELL'INTERNO
27.11.2025 22:03:04
GMT+01:00

FNS CISL

Del Sordo M.