

Argomento: Agroalimentare

Link originale: <https://pdf.extrapola.com/angqv/4745475.main.png>

CRONACA DI TORINO

LUNEDÌ 23 OTTOBRE 2023 LA STAMPA 45

LA SANITÀ

il personale sanitario e socio-sanitario in formazione, persone dai 6 mesi ai 59 anni di età compresi, con elevata fragilità, in quanto affette da patologie o con condizioni che aumentano il rischio di Covid grave, familiari, conviventi e caregiver di persone con elevata fragilità.

Entro 10 giorni dalla preadesione si riceverà un sms con la data dell'appuntamento sulla base dei tempi di programmazione dei centri vaccinali della propria Asl. Sul Piemontevaccina.it è possibile modificare o annullare l'appuntamento che verrà comunicato dalla Asl mediante sms. Si ricorda che è anche possibile prenotare la vaccinazione anti-Covid in una delle farmacie aderenti (il cui elenco è disponibile sul sito "ilPiemontevaccina.it") o rivolgendosi al proprio medico di famiglia. ALE.MON. —



Secondo il report del sindacato Anaao Assomed Piemonte sul totale dei professionisti che si sono trasferiti al privato il 53% è donna

GABRIELE GALLONE
MEDICO DI FAMIGLIA

Ho ricevuto offerte per fare il gettonista ma lavorare come cottimista non mi affascina per niente

GABRIELE GALLONE Uno dei 300 dottori che l'anno scorso hanno lasciato il posto in corsia "Turni pesanti e burocrazia, ora faccio il medico di base e ho un rapporto stretto con gli assistiti"

“Sono fuggito dall'ospedale così ho cambiato la mia vita”

L'INTERVISTA

«I colleghi che hanno lasciato, e sono diversi, mi dicono: "Gabriele, chissà perché non lo abbiamo fatto prima"». È il dottor Gabriele Gallone, 60 anni, medico di famiglia da febbraio 2022 dopo una lunga carriera per ospedali, dal Maria Vittoria al San Luigi di Orbassano, la pensa come loro.

Lei è uno degli oltre 300 medici ospedalieri che l'hanno scorso hanno deciso di dimettersi: rimpianti?

«Nessuno, mi credea». Di cosa si occupava? Al San Luigi Gonzaga ero responsabile della sorveglianza sanitaria della Medicina del lavoro».

Le sue specialità?

«Igiene e sanità pubblica, statistica, ematologia». Cosa ricorda del clima in ospedale?

«Molta insoddisfazione». Il lascito della pandemia? «Non solo, diciamo che il Covid ha fatto saltare il tappo».

Ed è cominciato il fuggi fuggi... «Molti colleghi avevano provato l'attività extra-muraria in ospedale, altri hanno fatto il salto diretto e si sono licenziati».

Di quanti congedi parliamo?

«Nel 2022 una decina». Perché la decisione di mollare dopo, e non durante la pandemia?

«In quel biennio terribile siamo rimasti, anche se saturi, per non mettere in difficoltà il sistema, sull'orlo del collasso, poi abbiamo mollato».

Su La Stampa

Sanità, l'emorragia che svuota gli ospedali in un anno si sono finite nel 200 medici



Nel 2022 la maggioranza dei medici che si dimettono volontariamente sono specialisti in Anestesia e Rianimazione, disciplina che già gli scorsi anni cedeva numerosi medici al privato: sono 35 nel 2022, erano 30 nel 2021, 31 nel 2020 e 32 nel 2019.

Quanto ha pesato il fattore economico?

«Beh, per dieci-dodici anni non abbiamo visto un aumento contrattuale... Ma sarebbe troppo facile, non è di peso solo da questo».

Allora da cosa? «La burocrazia imperante, per esempio, prerogativa di tutti gli ospedali».

E? «Il fatto di essere sottoposti a verifiche e obiettivi costanti, le ore extra da garantire, potrei continuare».

Cosa è cambiato negli anni?

«Tutto. Negli Anni 90 c'era il miraggio del posto fisso, ora non più».

In che senso? «Quelli della vecchia guardia erano entrati tutti in ospedale, ai giovani invece non frega nulla».

Come vive ora? «Faccio il medico di fami-

glia, ho tre ambulatori e 1300 assistiti nell'Astigiano, lavoro da solo, giro con la macchina tra le colline, sono autonomo e indipendente». Detto così, non sembra male.

«Impagabile».

Perché?

«Mi sento più medico ora che prima».

Come si sentiva prima?

«Una specie di impiegato, alla Fantozzi».

E oggi?

«Non dico che non sia impegnativo, molti chilometri, parecchie spese, ma è cambiata la qualità della vita, e non solo quella: finalmente un rapporto stretto e di accompagnamento ai pazienti».

Quindi non è stata una questione di stipendio.

«Il dato economico è più o meno simile ma non mi frega nulla, è questo che non hanno capito i nostri politici».

Ha valutato la possibilità di fare il gettonista?

«Ho ricevuto delle offerte, sì, ma fare il cottimista non mi affascina».

Cosa chiedono i medici oggi?

«Non posso parlare per tutti ma molti, se non la gran parte, il coinvolgimento nelle scelte e la possibilità di vivere meglio». ALE.MON. —

LA LETTERA

MENSE, LA CITTÀ AL LAVORO PER RISOLVERE I DISAGI

CARIOTTA SALERNO*

Caro direttore, nei giorni scorsi alcuni genitori dei bambini che frequentano la scuola elementare Rignon di via Massena lamentavano la qualità del servizio mensa in un articolo dove venivano riportati fatti che, a verifiche svolte, non trovano riscontro. Un capello nel pasto, ad esempio, non è mai stato segnalato. In quel caso sarebbe stato cambiato il piatto e conservato il campione per verificare se il capello provenisse da un cuoco o un addetto alla distribuzione, che indossano apposite cuffie-

te, o più facilmente da un compagno di classe o dal bambino stesso.

Neppure un insetto in un piatto ci risulta sia mai stato riscontrato, così come un pezzo di legno. Dalle segnalazioni ricevute emerge la presenza in un piatto di una particella di tessuto vegetale di 5 millimetri, che è risultata verosimilmente appartenere al rosmarino che quel giorno insaporiva la vellutata di verdure con riso, innocuo dal punto di vista della sicurezza alimentare.

Confermiamo che sono stati segnalati e verificati disservi-

zi (ad esempio ritardi nelle consegne e razioni scarse), che hanno interessato alcune scuole, compresa la Rignon, in questa prima fase di trasformazione radicale del servizio di ristorazione scolastica. Questi sono stati puntualmente contestati alle società appaltatrici e, a seconda della gravità, oggetto di raccomandazioni o penali economiche. Dall'inizio dell'anno scolastico sono stati serviti circa 800 mila pasti e sono state emesse circa 150 contestazioni.

Con l'obiettivo di garantire massima attenzione nei confronti della salubrità delle mense prime e dei pasti dal primo giorno di servizio sono attivi i controlli dell'Ufficio Qualità del Comune di Torino e della Camera di Commercio e serrate riunioni organizzative con le ditte. Ai sopralluoghi delle strutture competenti sono aggiunti successivamente quelli svolti da me in prima persona per verificare il servizio e il superamento dei problemi. Ad oggi ho visitato a sorpresa i centri di cottura

di due ditte su quattro ed effettuato assaggi, sempre rigorosamente a sorpresa, in nove scuole diverse. Proprio alla Rignon, oltre ai controlli, si è svolto di recente un accurato sopralluogo durante l'orario di consegna e distribuzione dei pasti che ha preso in esame ogni aspetto del processo e non ha rilevato significative criticità.

Il nuovo appalto della ristorazione scolastica cittadina è stato redatto senza alcun ribasso di gara, selezionando offerte che privilegiassero l'attenzione ai cibi e alle materie prime e stiamo lavorando con

estrema decisione affinché il servizio sia adeguato entro brevissimo in tutte le scuole. L'obiettivo resta quello di migliorare costantemente la qualità della ristorazione ed è per noi prezioso che si continuino, anche da parte degli organi di stampa, a mettere in luce le criticità, evitando che affermazioni non verificate finiscano per creare allarmismi e compromettere l'instabile alleanza tra scuole, famiglie e città sui temi educativi. —

*Assessore alle Politiche Educative del Comune

MENSE, LA CITTÀ AL LAVORO PER RISOLVERE I DISAGI

CARLOTTA SALERNO*

Caro direttore, nei giorni scorsi alcuni genitori dei bambini che frequentano la scuola elementare Rignon di via Massena lamentavano la qualità del servizio mensa in un articolo dove venivano riportati fatti che, a verifiche svolte, non trovano riscontro. Un capello nel pasto, ad esempio, non è mai stato segnalato. In quel caso sarebbe stato cambiato il piatto e conservato il campione per verificare se il capello provenisse da un cuoco o un addetto alla distribuzione, che indossano apposite cuffiette, o più facilmente da un compagno di classe o dal bambino stesso. Neppure un insetto in un piatto ci risulta sia mai stato riscontrato, così come un pezzo di legno. Dalle segnalazioni ricevute emerge la presenza in un piatto di una particella di tessuto vegetale di 5 millimetri, che è risultata verosimilmente appartenere al rosmarino che quel giorno insaporiva la vellutata di verdure con riso, innocuo dal punto di vista della **sicurezza alimentare**. Confermiamo che sono stati segnalati e verificati disservizi (ad esempio ritardi nelle consegne e razioni scarse), che hanno interessato alcune scuole, compresa la Rignon, in questa prima fase di trasformazione radicale del servizio di ristorazione scolastica. Questi sono stati puntualmente contestati alle società appaltatrici e, a seconda della gravità, oggetto di raccomandazioni o penali economiche. Dall'inizio dell'anno scolastico sono stati serviti circa 800 mila pasti e sono state emesse circa 150 contestazioni. Con

l'obiettivo di garantire massima attenzione nei confronti della salubrità delle materie prime e dei pasti dal primo giorno di servizio sono attivi i controlli dell'Ufficio Qualità del Comune di Torino e della Camera di Commercio e serrate riunioni organizzative con le ditte. Ai sopralluoghi delle strutture competenti si sono aggiunti successivamente quelli svolti da me in prima persona per verificare il servizio e il superamento dei problemi. Ad oggi ho visitato a sorpresa i centri di cottura di due ditte su quattro ed effettuato assaggi, sempre rigorosamente a sorpresa, in nove scuole diverse. Proprio alla Rignon, oltre ai controlli, si è svolto di recente un accurato sopralluogo durante l'orario di consegna e distribuzione dei pasti che ha preso in esame ogni aspetto del processo e non ha rilevato significative criticità. Il nuovo appalto della ristorazione scolastica cittadina è stato redatto senza alcun ribasso di gara, selezionando offerte che privilegiassero l'attenzione ai cibi e alle materie prime e stiamo lavorando con estrema decisione affinché il servizio sia adeguato entro brevissimo in tutte le scuole. L'obiettivo resta quello di migliorare costantemente la qualità della ristorazione ed è per noi prezioso che si continuino, anche da parte degli organi di stampa, a mettere in luce le criticità, evitando che affermazioni non verificate finiscano per creare allarmismi e compromettere l'insostituibile alleanza tra scuole, famiglie e città sui temi educativi. -
Assessora alle Politiche Educative del Comune © RIPRODUZIONE RISERVATA CARLOTTA SALERNO.