

L'UFAP UNSa Justice dénonce une situation devenue inacceptable au sein de la cuisine de la Maison d'arrêt de Laval.

- Pas de personnel technique ou contractuel suffisant pour assurer correctement le fonctionnement !
- Des personnes détenues travaillant en cuisine sans encadrement professionnel !
- Des interrogations sur le respect des règles HACCP !
- Contrôle des livraisons et respect des protocoles à revoir !
- Pas de véritable planning de nettoyage et de désinfection !

RISQUE ALIMENTAIRE ! RISQUE SÉCURITAIRE !

La restauration collective ne peut pas fonctionner dans l'improvisation. Réception des denrées, contrôle des températures, stockage, préparation, nettoyage et traçabilité : chaque étape doit être maîtrisée et contrôlée.

La grogne monte concernant les repas fournis. Cette situation peut devenir un facteur supplémentaire de tension au sein de la détention. **L'UFAP** alerte sur le risque de mouvements collectifs et de difficultés lors des réintégrations de promenade.

L'UFAP UNSa JUSTICE EXIGE :

Du personnel contractuel ou technique pour un encadrement professionnel de la cuisine

Une formation adaptée des personnes détenues affectées à la cuisine avec un contrôle strict des procédures HACCP ;

Un contrôle réel des livraisons et de la chaîne du froid ;

Un planning de nettoyage et de désinfection obligatoire et traçable et un contrôle de la qualité et de la conformité des repas ;

Des réponses rapides de la direction aux représentants du personnel.

ON NE JOUE PAS AVEC LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE !

ON NE JOUE PAS AVEC LA SÉCURITÉ DES PERSONNELS !

DIRECTION : PRENEZ VOS RESPONSABILITÉS !

Le Bureau local UFAP UNSa JUSTICE

