

**Raccomandazioni per la prevenzione dei rischi connessi
alla produzione artigianale di alcolici in carcere**

- agosto 2026 -

1. PREMESSA

Il fenomeno della produzione artigianale e clandestina di bevande alcoliche a partire dalla fermentazione della frutta e dalla distillazione con mezzi di fortuna del preparato viene qui affrontato come questione di salute pubblica e di dovere di cura verso persone in stato di detenzione non trascurando gli aspetti relativi all'ordine e sicurezza interna quale dimensione che può coinvolgere persone detenute non coinvolte nelle attività illegittime ma che rischiano di essere vittime degli atti di violenza conseguenti al consumo di alcol.

Le raccomandazioni non hanno quindi finalità punitiva e/o di incentivo a meccanismi di controllo basati sulla privazione ai reclusi di beni alimentari.

L'obiettivo primario è ridurre l'esposizione dei detenuti a un rischio sanitario grave e talvolta letale, in un contesto — quello detentivo — in cui la persona ha una capacità di scelta e di accesso a cure tempestive strutturalmente limitata rispetto alla vita libera, e in cui l'amministrazione penitenziaria e le aziende sanitarie hanno quindi una responsabilità di garanzia superiore.

2. IL FENOMENO E I RISCHI PER LA SALUTE

Gli alcolici prodotti clandestinamente in camera di pernottamento dai detenuti nascono da un processo di fermentazione spontanea e non controllata: nessun controllo della temperatura, nessun ceppo di lievito selezionato, nessuna verifica della gradazione, nessuna delle garanzie igieniche e di processo che caratterizzano anche la più semplice produzione domestica legale.

I rischi principali derivanti dall'assunzione di questi prodotti sono l'alta gradazione del prodotto distillato e la possibile formazione incontrollata di metanolo¹ e di altri alcoli superiori accanto all'etanolo: sostanze che, anche in quantità ridotte, possono causare danni gravi anche permanenti o essere letali, e i cui effetti si manifestano spesso con un ritardo di ore rispetto all'assunzione, rendendone il riconoscimento tempestivo ancora più difficile.

A questo si aggiunge il rischio di botulismo (*Clostridium botulinum*), documentato a livello internazionale²: la combinazione di contenitori sigillati in ambiente povero di ossigeno e ingredienti

¹ I sintomi di una intossicazione da metanolo possono includere mal di testa, nausea, dolori addominali, disturbi della vista fino alla cecità, confusione e, nei casi più gravi, perdita di coscienza: si tratta di un'emergenza medica che richiede trattamento tempestivo. Tra i fattori che favoriscono la formazione di metanolo nella fermentazione della frutta si individuano: presenza di pectine (materie prime ricche di sostanze pectiche, come frutta con buccia spessa, vinacce o parti legnose); attività enzimatica della pectinesterasi (o pectinmetilesterasi), di origine vegetale o microbica, che catalizza il distacco del metanolo dalle catene di pectina; contatto prolungato con le parti solide (bucce, semi, raspi) durante la macerazione, che ne aumenta il rilascio; temperatura e pH non ottimali, che influenzano l'attività enzimatica e l'estrazione dei precursori durante la fermentazione o la macerazione.

² I Centers for Disease Control and Prevention (CDC) statunitensi hanno documentato più episodi di intossicazione da botulino legati al consumo di alcolici prodotti clandestinamente in carcere (fenomeno noto nei paesi anglofoni come "pruno"). In particolare: D. J. Vugia, S. R. Mase, B. Cole et al., "Botulism from Drinking Pruno", in *Emerging Infectious Diseases*, 2009, 15(1), pp. 69-71, relativo a due episodi verificatisi in istituti penitenziari della California nel 2004 e nel 2005, con cinque casi complessivi di botulismo da tossina di tipo A; "Botulism From Drinking Prison-Made Illicit Alcohol — Arizona, 2012", in *Morbidity and Mortality Weekly Report (MMWR)*, 2013, 62(5), p. 88, relativo a due episodi occorsi nel medesimo istituto di massima sicurezza, il primo con quattro detenuti ricoverati di cui uno intubato, il secondo con otto detenuti di età compresa tra 20 e 35 anni, tutti ricoverati e sette dei quali intubati per 11-14 giorni e successivamente sottoposti a tracheotomia; e "Outbreak of Botulism Due to Illicit Prison-Brewed Alcohol: Public Health Response to a Serious and Recurrent Problem", in *Clinical Infectious Diseases*, 2018, 66(suppl. 1), pp. S85 ss. In tutti gli episodi citati la fonte di contaminazione più probabile è stata individuata nell'impiego di patate tra gli ingredienti del preparato.

a bassa acidità conservati a temperatura tiepida per giorni crea condizioni favorevoli allo sviluppo della tossina botulinica, che può causare paralisi anche grave sino al decesso.

A questo si aggiungono ulteriori rischi correlati: interazioni pericolose con terapie farmacologiche in corso (sedativi, ansiolitici, alcuni trattamenti per la dipendenza), episodi di alterazione e aggressività che espongono i detenuti coinvolti a violenza reciproca e verso il personale, in particolare di polizia penitenziaria, e malori acuti che richiedono intervento sanitario d'urgenza in un contesto dove l'accesso alle cure non è immediato come per i cittadini liberi.

3. AZIONI DI SENSIBILIZZAZIONE

Si raccomanda che le direzioni degli istituti, in collaborazione con la sanità penitenziaria, promuovano azioni informative permanenti rivolte ai detenuti, con i seguenti contenuti e modalità minime.

3.1 Contenuti informativi

- Spiegazione in linguaggio semplice e accessibile (anche in lingua diversa dall'italiano, per la popolazione detenuta straniera) di cosa sia il metanolo, perché si forma nella fermentazione non controllata, e perché non esiste un modo sicuro per riconoscerlo a occhio, all'olfatto o al gusto.
- Elenco chiaro dei sintomi di intossicazione (da metanolo e da botulino) e indicazione esplicita di rivolgersi immediatamente al personale sanitario o di sorveglianza in caso di malessere proprio o di un compagno di detenzione, senza timore di conseguenze disciplinari per chi chiede aiuto in buona fede.
- Spiegazione del rischio di botulismo legato ai contenitori sigillati, distinto da quello del metanolo per meccanismo e sintomi (in particolare la comparsa di disturbi della vista doppia, difficoltà a deglutire o parlare, e debolezza muscolare progressiva), così che i detenuti possano riconoscere entrambi i quadri clinici.
- Informazione specifica sul fatto che l'impiego di alimenti amidacei e a bassa acidità (in particolare patate, ma anche pasta e riso) è associato, negli episodi internazionalmente documentati, ai casi più gravi di intossicazione da botulino.
- Informazione sulle interazioni tra alcol e farmaci comunemente prescritti in ambito penitenziario, rivolta in particolare ai detenuti in terapia.
- Testimonianze o casi di studio (in forma anonima) tratti da episodi realmente verificatisi, per rendere concreto un rischio che altrimenti viene sottovalutato.

3.2 Modalità di diffusione

- Materiale informativo affisso nelle aree comuni e nelle camere di pernottamento, oltre che consegnato in occasione dell'ingresso in istituto.
- Incontri periodici a cura della sanità penitenziaria, anche in forma di piccoli gruppi, con possibilità di domande dirette al personale medico o infermieristico.
- Coinvolgimento, ove possibile, di mediatori culturali e di detenuti peer educator, figura che in diversi contesti penitenziari italiani ha già dato buoni risultati su altri temi di salute (riduzione del danno da sostanze, prevenzione HIV/HCV).
- Raccordo con eventuali sportelli di ascolto psicologico già attivi in istituto, per intercettare le situazioni di disagio o dipendenza pregressa che possono essere alla base del fenomeno.

3.3 Formazione del personale

- Formazione del personale sanitario e di polizia penitenziaria al riconoscimento precoce dei segnali di intossicazione, con protocolli chiari su tempi e modalità di attivazione dell'emergenza sanitaria.
- Indicazioni operative affinché la segnalazione di un caso di intossicazione, propria o altrui, sia sempre trattata prioritariamente come emergenza sanitaria, e la eventuale rilevanza disciplinare sia valutata separatamente e in un momento successivo.

4. MISURE PER LA RIDUZIONE DELL'ESPOSIZIONE AL RISCHIO

Le misure che seguono, già in parte oggetto di approfondimento nel corso di conversazioni con personale della polizia penitenziaria, detenuti produttori e sanitari³, sono qui presentate nella loro funzione di riduzione dell'esposizione dei detenuti al rischio sanitario descritto, complementare e non alternativa alle azioni di sensibilizzazione.

Si tratta di interventi sull'approvvigionamento di beni e generi alimentari, pensati per essere il meno invasivi possibile sulla vita quotidiana, e che hanno la finalità di contrastare la produzione di alcol clandestino, rendendone difficoltosa la produzione in grandi quantità e riducendo la gradazione alcolica ottenibile.

Per comprendere le misure che seguono è utile richiamare il principio su cui si fonda il fenomeno: la fermentazione trasforma in alcol gli zuccheri disponibili nel preparato, e la quantità di alcol ottenibile è quindi direttamente proporzionale alla quantità di zuccheri fermentabili presenti e provenienti da frutta, patate, pasta, etc. La frutta da sola possiede una quantità relativamente modesta di zuccheri: è l'aggiunta di zuccheri concentrati — zucchero da tavola, succhi, bevande zuccherate, conserve dolci, caramelle — a rendere possibile una produzione di entità significativa. Da qui la centralità, tra le misure che seguono, di quelle che agiscono sulla disponibilità di queste materie prime.

4.1 Pentole (Modello 72)

La produzione di alcol clandestino rappresenta anche una modalità di produzione di un bene che assume un valore economico nel contesto penitenziario. Chi produce alcol clandestino ha pertanto anche l'obiettivo di produrne in quantità tali da rappresentare un vantaggio in termini di potere di scambio, baratto e altro. È pertanto necessario rendere difficoltosa, se non impossibile, la produzione di grandi quantità riducendo i volumi delle vettovaglie. È raccomandato che nel Modello 72 siano ammesse all'acquisto pentole con determinate caratteristiche:

- volume massimo delle pentole: 2 litri⁴;
- diametro indicativo 16–20 cm, con un rapporto diametro/altezza che eviti sia il rischio di fuoriuscita in ebollizione sia un'apertura troppo ridotta;
- coperchio privo di guarnizioni o sistemi di chiusura ermetica e bordo svasato verso l'esterno;

³Le informazioni non sono state raccolte nel corso di una specifica indagine: si tratta di una collezione di elementi accumulati nel corso delle centinaia di colloqui con i detenuti, alcuni dei quali produttori, di scambi con il personale di polizia penitenziaria in occasione di sequestri di alcol avvenuti anche durante le visite del Garante nelle sezioni, e di confronti con i sanitari in occasione di eventi critici conseguenti al consumo di alcol che hanno portato al decesso del consumatore o al suo ricovero d'urgenza in ospedale.

⁴Questo volume non influisce sulla cottura di porzioni corrette, ad esempio di pasta, in quanto normalmente il rapporto tra pasta e acqua è di 100 gr di pasta per 1 litro di acqua. Pertanto 2 litri permettono la cottura di pasta per due persone, che rappresenta il numero più ricorrente di detenuti che occupano una camera di pernottamento in Emilia-Romagna.

- materiale metallico semplice, facilmente ispezionabile a vista;
- numero massimo di contenitori per detenuto, da definire con la direzione dell'istituto.

4.2 Sacchetti per i rifiuti forniti dall'istituto

I materiali di consumo distribuiti in via ordinaria, come i sacchetti per la raccolta dei rifiuti (composti da polietilene, che ha una temperatura di fusione tra i 105 e i 130 °C), possono essere reimpiegati in modo improprio nei tentativi di lavorazione artigianale del fermentato costruendo una camera di raccolta dei vapori derivati dal riscaldamento del fermentato.

Si raccomanda di orientare l'approvvigionamento degli istituti verso materiali con caratteristiche fisiche meno adatte a tale riutilizzo: minore resistenza alla temperatura, minore resistenza alla modellatura e alla sigillatura. Sono pertanto consigliati:

- sacchetti in bioplastica compostabile a base di amido di mais, a bassa resistenza termica;
- certificazione di compostabilità secondo la norma UNI EN 13432:2002, attestata dal marchio CIC (Consorzio Italiano Compostatori) o marchio equivalente riconosciuto a livello europeo (es. Seedling, OK Compost);
- requisito tecnico aggiuntivo, distinto dalla certificazione di compostabilità, sulla temperatura di rammollimento del materiale secondo il metodo Vicat (norma ISO 306), da richiedere come dato dichiarato dal fornitore in scheda tecnica: la sola certificazione di compostabilità non garantisce infatti un basso valore di questa temperatura.

Oltre alla bassa resistenza termica, questo tipo di materiale presenta caratteristiche fisiche complessivamente sfavorevoli a un riutilizzo improprio: si degrada più rapidamente a contatto con l'ambiente acido tipico di un liquido in fermentazione, ed è permeabile ai gas — a differenza della plastica tradizionale, non trattiene la pressione né isola dall'ossigeno esterno, condizioni entrambe necessarie a un processo fermentativo regolare — oltre a lasciar disperdere gli odori caratteristici verso l'esterno, favorendone la rilevabilità durante i controlli ordinari.

Inoltre:

- il requisito tecnico sul materiale si deve applicare a tutti i formati di sacchetto presenti nella sezione detentiva, sia quelli in dotazione individuale nelle camere di pernottamento sia quelli utilizzati per la raccolta a livello di sezione, indipendentemente dal volume: limitarlo ai soli sacchetti piccoli sarebbe vanificato dalla disponibilità di sacchi di raccolta con caratteristiche diverse;
- distribuzione quantificata e tracciata per sezione/camera di pernottamento.

4.3 Generi alimentari (Modello 176 e sopravvitto)

La quantità di zuccheri fermentabili disponibili — nella frutta, nei succhi e nello zucchero da tavola — è direttamente correlata al potenziale quantitativo di prodotto ottenibile, secondo la stessa logica

applicata al punto 4.1 per i volumi delle pentole. Regolamentare la disponibilità di queste materie prime, senza eliminarle dalla dieta, contribuisce a contenere il fenomeno riducendone la convenienza economica per chi lo pratica.

Categoria	Frutta indicativa
Alto contenuto zuccherino (limiti più stringenti nella loro distribuzione e acquisto)	Uva, fichi, banane mature, cachi, mango, ciliegie, melograno; frutta disidratata (fichi secchi, prugne secche, uvetta), per la concentrazione zuccherina ancora più elevata rispetto al corrispondente prodotto fresco
Medio contenuto zuccherino	Mele, pere, pesche, albicocche, ananas, kiwi
Basso contenuto zuccherino (margini più ampi di accesso attraverso la distribuzione e l'acquisto)	Agrumi, fragole, mirtilli, lamponi, more, melone, anguria

- Succhi di frutta ammessi solo se privi di zuccheri aggiunti (dicitura "senza zuccheri aggiunti" conforme alle condizioni previste dal Regolamento (CE) n. 1924/2006, art. 8 e relativo allegato) o a base di frutta a basso contenuto zuccherino secondo la categoria di cui sopra (in particolare agrumi). Restano esclusi i succhi a base di frutta ad alto contenuto zuccherino e quelli con zuccheri aggiunti.
- Anche per i succhi ammessi secondo il criterio precedente, formato limitato a confezioni monodose piccole (indicativamente 200 ml), tracciabili e in quantità massima definita per settimana.
- Lo stesso criterio si applica alle bevande gassate zuccherate (es. Coca-Cola, Sprite, Fanta e prodotti equivalenti): ammesse solo le varianti senza zuccheri aggiunti (es. le versioni "zero"/"light", conformi alla medesima dicitura di cui al Regolamento (CE) n. 1924/2006), escluse le versioni zuccherate standard, e comunque nello stesso formato monodose e negli stessi limiti quantitativi settimanali previsti per i succhi di frutta.
- Sostituzione, totale o parziale, dello zucchero da tavola con dolcificanti non fermentabili (stevia, sucralosio, aspartame), anche in ragione dei benefici sanitari generali di questa scelta.
- Lo stesso criterio di categoria e formato monodose si applica ai condimenti e alle conserve dolci (marmellate, ketchup, salse pronte), spesso trascurati ma con un contenuto di zuccheri semplici paragonabile a quello dei succhi (nel caso del ketchup industriale, indicativamente 20-30% in peso).
- Caramelle, dolciumi e prodotti di confetteria: costituiti in larga parte da zuccheri semplici in forma concentrata e conservabili a lungo senza deteriorarsi, rientrano nella medesima logica di regolamentazione prevista per lo zucchero da tavola e per le bevande zuccherate, quanto a categorie ammesse, formati e limiti quantitativi settimanali; ove disponibili, sono da privilegiare le varianti senza zuccheri aggiunti.

Una considerazione a parte meritano gli alimenti amidacei — pasta di grano, riso, patate — che, pur non essendo impiegabili con la stessa immediatezza dei prodotti zuccherini, possono comunque costituire un substrato alternativo. Trattandosi di alimenti base della dieta, non se ne raccomanda alcuna restrizione: la misura appropriata è il ritiro tempestivo degli avanzi e dei residui dei pasti, così da evitare che quantitativi di cibo cotto restino a disposizione per periodi prolungati nelle

camere di pernottamento. Va inoltre sottolineato che proprio gli alimenti amidacei e a bassa acidità sono quelli associati, negli episodi internazionalmente documentati richiamati alla nota 2, ai casi più gravi di intossicazione da botulino: la loro gestione riveste quindi un rilievo sanitario autonomo e prioritario rispetto alla stessa questione del contenimento della produzione.

Le medesime considerazioni, in termini di categorie ammesse, formati e limiti quantitativi sopra descritti, si applicano anche ai generi alimentari introdotti dai familiari tramite pacco (Modello 176) o in occasione dei colloqui, e non solo a quelli acquistabili tramite il sopravvitto: diversamente, la misura risulterebbe facilmente elusa attraverso questo canale alternativo.

4.4 Misure valutate e non incluse nelle presenti raccomandazioni

Le seguenti misure sono state prese in esame e se ne raccomanda l'esclusione, per un rapporto costo/beneficio sfavorevole rispetto all'obiettivo di riduzione del rischio sanitario:

- Restrizioni sulla tipologia di pane distribuito: il pane è un alimento base la cui restrizione sarebbe sproporzionata rispetto al beneficio atteso; inoltre i lieviti che innescano la fermentazione sono comunque presenti in modo ubiquitario nell'ambiente (aria, superfici, buccia della frutta), per cui l'intervento sul solo pane avrebbe un effetto marginale sul fenomeno.
- Lavaggio sistematico della frutta per ridurre i lieviti presenti sulla buccia prima della distribuzione: ridurrebbe solo la carica di lieviti superficiale al momento della consegna, senza impedire la colonizzazione ambientale nei giorni successivi; comporterebbe inoltre un costo operativo (personale, tempo, acqua) non giustificato dal beneficio atteso.

Qualora, nonostante la valutazione sopra riportata, un istituto ritenga comunque di adottare il lavaggio della frutta prima della distribuzione — misura che ha la finalità di ridurre i lieviti selvaggi presenti sulla buccia, cioè l'agente biologico che avvia la fermentazione degli zuccheri della frutta — è opportuno che segua una delle due modalità di seguito indicate, entrambe di uso corrente nell'igiene alimentare:

- Lavaggio con bicarbonato di sodio (per residui e sporco): 10-15 minuti in acqua con aggiunta di bicarbonato, in rapporto di 10 g/L. Rimuove sporco e residui di fitofarmaci, rendendo la superficie meno adatta alla proliferazione dei lieviti, ma non sterilizza.
- Lavaggio con disinfettante alimentare (es. Amuchina o prodotto equivalente per uso alimentare): 15 minuti in acqua alla diluizione indicata dal produttore (indicativamente 20 ml per litro d'acqua), seguito da accurato risciacquo. Riduce la carica microbiologica e i lieviti presenti sulla buccia.

5. CONTROLLI MIRATI E STRUMENTI DI RILEVAZIONE

Le misure di riduzione dell'esposizione al rischio di cui al punto 4 vanno affiancate da controlli orientati a intercettare tempestivamente i tentativi di fermentazione già in corso, riducendo così anche i tempi di esposizione al rischio sanitario nel caso le misure di approvvigionamento non siano sufficienti.

- Perquisizioni mirate nei punti dove più facilmente si concentra il calore necessario a mantenere attiva la fermentazione (nei pressi di tubazioni di riscaldamento, sotto i materassi, nei condotti di aerazione, nei servizi igienici), oltre alle perquisizioni ordinarie.
- Valutazione dell'introduzione di sensori per il monitoraggio della qualità dell'aria (rilevatori di anidride carbonica o di vapori alcolici) nei corridoi e nei condotti di aerazione delle sezioni, quale strumento complementare — non sostitutivo — alla formazione del personale già prevista al punto 3.3 per il riconoscimento olfattivo.

6. MONITORAGGIO DISTRIBUZIONE DEI FARMACI E DEGLI INTEGRATORI

Si raccomanda che il servizio farmaceutico penitenziario mantenga un controllo puntuale sulla distribuzione dei farmaci e integratori prescritti — conteggio delle dosi e verifica dell'assunzione effettiva — quale misura generale di prevenzione della diversione interna (accumulo, baratto o abuso), a tutela della salute dei detenuti in terapia. Questa misura ha una motivazione autonoma legata al rischio di uso improprio dei farmaci in sé, indipendente dal fenomeno oggetto delle presenti raccomandazioni: allo stato non risultano infatti evidenze, tra i casi documentati, di un ruolo di farmaci o integratori nel processo di fermentazione alla base della produzione di alcolici clandestini, e le presenti raccomandazioni non individuano un simile legame.

7. PRESA IN CARICO E SUPPORTO

Coerentemente con l'impostazione del presente documento finalizzato alla tutela della salute, si raccomanda che le misure sopra descritte siano accompagnate da un rafforzamento dei percorsi di supporto alle dipendenze e del supporto psicologico, e da un ampliamento delle attività lavorative, scolastiche, ricreative e sportive, quali interventi sulle cause di fondo — noia, tempi vuoti, dipendenze pregresse, ecc. — che la letteratura e l'esperienza degli operatori penitenziari associano al fenomeno.

8. GARANZIE PROCEDURALI

Affinché le misure di cui al punto 4 non siano percepite né applicate come sanzione, si raccomanda che la loro introduzione sia accompagnata da un'adeguata informazione preventiva ai detenuti sulle motivazioni sanitarie che le giustificano, da un canale di segnalazione per eventuali criticità applicative, e da un monitoraggio periodico dell'impatto

delle misure sulla vita quotidiana, coinvolgendo figure quali il Provveditore, la Magistratura di Sorveglianza e il Garante regionale, con possibilità di revisione.

9. NOTA CONCLUSIVA

La finalità di queste raccomandazioni è ridurre un rischio concreto per la vita e la salute delle persone detenute attraverso un approccio integrato: informazione e sensibilizzazione, riduzione dell'esposizione al rischio tramite scelte di approvvigionamento proporzionate, presa in carico delle cause di fondo, e garanzie procedurali che tengano fede alla natura di tutela — e non punitiva — dell'intervento.

Si raccomanda una verifica periodica dell'efficacia complessiva, anche attraverso il monitoraggio degli episodi rilevati e degli accessi sanitari correlati.

APPENDICE

Punti di attenzione per le direzioni degli istituti penitenziari e per i comandanti di reparti

Si riportano di seguito, in forma schematica, i punti critici emersi dalle presenti raccomandazioni. Per ciascuno è indicato l'elemento che le direzioni degli istituti e i comandi di reparto della polizia penitenziaria possono valutare di recepire in un ordine di servizio, secondo le rispettive competenze e in raccordo con la sanità penitenziaria.

Ambito	Punto di attenzione	Elemento da valutare per l'ordine di servizio
Dotazioni acquistabili (Modello 72)	Volume, forma e tipo di chiusura delle pentole ammesse all'acquisto; numero di contenitori detenibili pro capite.	Aggiornamento dell'elenco del Modello 72 con le caratteristiche di cui al punto 4.1; definizione del numero massimo di contenitori per detenuto e delle modalità di verifica.
Materiali di consumo forniti dall'istituto	Caratteristiche tecniche dei sacchetti per rifiuti, in tutti i formati presenti in sezione; quantitativi distribuiti e loro tracciabilità.	Inserimento nei capitolati di fornitura dei requisiti di cui al punto 4.2 (UNI EN 13432:2002, marchio CIC o equivalente, temperatura di rammollimento ISO 306); registrazione della distribuzione per sezione e camera di pernottamento.
Generi alimentari - sopravvitto	Disponibilità e accumulabilità di zucchero, dolci e caramelle, succhi, bevande zuccherate, conserve e condimenti dolci, frutta ad alto contenuto zuccherino e frutta disidratata.	Revisione dell'elenco del sopravvitto secondo i criteri di categoria, formato monodose e limiti quantitativi settimanali di cui al punto 4.3; sostituzione dello zucchero da tavola con dolcificanti non fermentabili.
Generi alimentari - pacchi e colloqui (Modello 176)	Coerenza tra le regole applicate al sopravvitto e quelle applicate ai generi introdotti dall'esterno.	Aggiornamento del Modello 176 con i medesimi criteri, per evitare l'elusione attraverso il canale dei pacchi e dei colloqui; informazione preventiva ai familiari sulle ragioni della misura.
Gestione degli avanzi dei pasti	Permanenza prolungata in camera di pernottamento di cibo cotto e residui, in particolare alimenti amidacei, associati ai casi più gravi di intossicazione da botulino.	Procedura di ritiro tempestivo di vassoi, avanzi e residui al termine dei pasti.
Perquisizioni e controlli	Un ciclo di fermentazione richiede più giorni e condizioni di calore stabili: la cadenza dei controlli determina la possibilità concreta di intercettarlo.	Cadenza delle perquisizioni ordinarie e a sorpresa adeguata a intercettare un ciclo in corso; indicazione dei punti di ispezione prioritari di cui al punto 5.
Rilevazione precoce	Riconoscimento dell'odore caratteristico della fermentazione e degli allestimenti anomali durante i giri di ronda.	Programmazione della formazione del personale; eventuale valutazione di sensori per la qualità dell'aria nei corridoi e nei condotti di aerazione.
Emergenza sanitaria	Ritardo nel riconoscimento dei sintomi da metanolo e da botulino; timore di conseguenze disciplinari che scoraggia la richiesta di aiuto per sé o per altri.	Protocollo che qualifica ogni segnalazione come emergenza sanitaria prioritaria, con valutazione disciplinare separata e successiva; formazione congiunta sanità/polizia penitenziaria sui due quadri clinici.
Farmaci e integratori	Diversione interna (accumulo, baratto, abuso), con rischio aggravato in caso di assunzione contestuale di alcol.	Conteggio delle dosi e verifica dell'assunzione effettiva, secondo il punto 6.
Informazione ai detenuti	Sottovalutazione diffusa del rischio letale, in particolare da parte della popolazione detenuta straniera.	Programmazione delle azioni informative permanenti di cui al punto 3, con materiali anche in lingua diversa dall'italiano e coinvolgimento di mediatori culturali e peer educator.
Monitoraggio e garanzie	Rischio che le misure siano percepite o applicate come sanzione o come privazione di beni alimentari.	Informazione preventiva ai detenuti sulle motivazioni sanitarie; canale di segnalazione delle criticità applicative; verifica periodica di efficacia e impatto con il coinvolgimento delle figure di cui al punto 8.

La presente pubblicazione è stata realizzata nell'ambito delle Attività del Garante regionale delle persone sottoposte a misure limitative o restrittive della libertà personale. I contenuti della pubblicazione sono di esclusiva responsabilità degli autori.