

Interrogazione n. 341

presentata in data 29 giugno 2026

a iniziativa del Consigliere Nobili

Servizi logistici essenziali del nuovo Ospedale di Campiglione di Fermo: cucina per i degenti, farmacia ospedaliera per le dimissioni e servizi di ristorazione

a risposta orale

Premesso che

- La Giunta della Regione Marche ha presentato il nuovo ospedale di Campiglione di Fermo quale struttura ospedaliera di nuova generazione destinata a rappresentare il principale presidio per il territorio fermano, frutto di un investimento pubblico particolarmente rilevante;
- la qualità di un ospedale non dipende esclusivamente dalle dotazioni tecnologiche o dai reparti clinici, ma anche dall'organizzazione dei servizi di supporto, indispensabili per garantire sicurezza, continuità assistenziale e dignità della permanenza dei pazienti.

Considerato che

- sono emerse, anche nel dibattito pubblico e tra operatori sanitari, notizie secondo cui il nuovo ospedale potrebbe non essere dotato di una cucina interna destinata alla preparazione dei pasti per i degenti, con la conseguenza che gli stessi continuerebbero ad essere preparati presso l'Ospedale "Murri" e successivamente trasportati quotidianamente presso il presidio di Campiglione;
- qualora tale impostazione fosse confermata, occorrerebbe valutarne gli effetti: sulla qualità nutrizionale dei pasti, sulla sicurezza alimentare, sui tempi di distribuzione, sui costi logistici, sulla resilienza organizzativa della struttura in caso di emergenze o criticità;
- risulterebbe inoltre che il nuovo presidio non sarebbe dotato di una farmacia destinata all'erogazione della terapia farmacologica alla dimissione del paziente.
Tale circostanza, ove confermata, meriterebbe particolare attenzione, considerato che la continuità terapeutica rappresenta uno degli elementi fondamentali della presa in carico ospedaliera e che la distribuzione diretta del primo ciclo terapeutico costituisce uno strumento largamente utilizzato per garantire l'aderenza alle cure e la continuità assistenziale;
- ulteriori perplessità riguardano infine l'organizzazione dei servizi di ristorazione destinati al personale, ai familiari dei ricoverati e agli utenti esterni.
Numerosi ospedali di recente progettazione hanno infatti sviluppato modelli di ristorazione integrata che, oltre a migliorare il benessere degli operatori e dei visitatori, contribuiscono alla sostenibilità economica della struttura e rappresentano un servizio di interesse pubblico.

Ritenuto che

- che un ospedale di nuova costruzione dovrebbe essere progettato non soltanto come luogo di diagnosi e cura, ma come presidio sanitario moderno, capace di garantire autonomia organizzativa anche nei servizi di supporto, evitando soluzioni che possano determinare inefficienze gestionali o un peggioramento della qualità percepita dell'assistenza.

INTERROGA

il Presidente della Giunta regionale e l'Assessore competente per sapere:

1. se corrisponda al vero che il nuovo Ospedale di Campiglione non sarà dotato di una cucina interna per la preparazione dei pasti destinati ai degenti e, in caso affermativo, quali siano le motivazioni tecnico-organizzative che hanno portato a tale scelta;

2. se i pasti destinati ai ricoverati saranno effettivamente preparati presso l'Ospedale "Murri" e successivamente trasportati al nuovo presidio e quali siano i costi, le modalità organizzative e le valutazioni effettuate dalla Regione sotto il profilo della qualità del servizio;
3. se il nuovo ospedale sarà dotato di una farmacia ospedaliera in grado di garantire la distribuzione della terapia farmacologica alla dimissione e, in caso contrario, come si intenda assicurare la continuità terapeutica dei pazienti;
4. quali siano le previsioni relative ai servizi di ristorazione destinati al personale, ai familiari dei ricoverati e agli utenti esterni e se la Regione intenda prevedere un modello di mensa capace di rappresentare un servizio sanitario e sociale integrato.