

MINISTÉRIO DA JUSTIÇA  
INSPECÇÃO-GERAL DOS SERVIÇOS DE JUSTIÇA

À  
Direção do  
SOS Prisões  
antonio.dores@iscte.pt

SUA REFERÊNCIA  
S/Refª. 142/apd/12

NOSSA REFERÊNCIA  
SAÍDA-IGSJ/2012/1397  
R-195/2012

DATA  
05-12-2012

**ASSUNTO:** Estado de conservação da cozinha do Estabelecimento Prisional de Coimbra

Junto remeto a V. Exa. uma informação que se reporta à visita de inspetores da IG SJ ao Estabelecimento Prisional de Coimbra, no passado dia 22 de novembro.

Recomenda-se a V. Exa. que, logo que haja disponibilidade financeira, a cozinha, copa e refeitório devem beneficiar de obras de manutenção, nomeadamente nos tetos e paredes.

Com os melhores cumprimentos,

**A Subinspetora-Geral**

Digitally signed by  
Madalena Paula Jesus  
Magalhães  
Date: 2012.12.05 12:50:16  
+00:00

**(Madalena Magalhães)**

MJC  
Anexo: cópia de informação



## Processo R-195/2012

Conforme determinação da Sr.<sup>a</sup> Subinspectora-Geral, os inspetores Maria João Castro e Miguel Sá Paes deslocaram-se, sem pré-aviso, no dia 22 de novembro de 2012, ao Estabelecimento Prisional de Coimbra, com o objectivo de avaliar as condições de higiene das instalações e equipamentos onde são preparadas, e servidas, as refeições dos reclusos daquele E.P.

A empresa fornecedora das refeições é a Gertal.

A visita iniciou-se na cozinha quando todas as refeições do almoço já estavam preparadas e prontas para enviar para os refeitórios e para as celas.

O refeitório principal é utilizado por cerca de 190 reclusos, e o refeitório da ala C por cerca de 30. Os restantes reclusos (mais de 300) recebem as refeições nas celas, em marmitas.

A ementa normal era constituído por:

- Canja com massa
- Febras grelhadas com molho de cebola, arroz branco e salada
- Maçã

A dieta ligeira era igual mas as febras não tinham molho.

A dieta vegetariana era lentilhas com cenouras e arroz branco.

A dieta para muçulmanos e diabéticos era omelete com arroz branco.

As quantidades e a apresentação da refeição pareceram-nos adequadas.

A refeição de reforço, que é distribuída antes da 10h da manhã, consistia num sumo, sandes de chouriço e kiwi.

A cozinha era anteriormente uma copa e foi transformada há alguns anos quando a antiga cozinha foi desativada. Verifica-se que está muito pior equipada do que outras cozinhas de estabelecimentos já anteriormente visitados.



As paredes e tetos apresentam fortes sinais de humidade, com grandes falhas no estuque e na tinta. O chão da cozinha, copa, zona de lavagens e refeitório principal parece estar em bom estado mas encontrava-se muito gorduroso e escorregadio, o que para além de indiciar falta de limpeza adequada, pode ser causador de quedas do pessoal e reclusos que ali trabalham.

No início de setembro foi realizada uma desinfestação da cozinha, armazém e refeitório, na sequência do aparecimento de uma barata no leite distribuído ao pequeno-almoço.

A direção tem um projeto para transformar a antiga cozinha (atualmente utilizada com armazém) em refeitório, de modo a permitir acabar com o sistema de marmitas. No entanto, dificuldades orçamentais não permitiram ainda a concretização desse projeto.

### **Proposta**

Remeter esta informação ao Estabelecimento Prisional de Coimbra e à Direção-Geral de Reinserção e Serviços Prisionais, recomendando que, logo que haja disponibilidade financeira, a cozinha, copa e refeitório devem ter obras de manutenção, nomeadamente nos tetos e paredes.

À consideração superior

26 de novembro de 2012

Maria João Castro

Miguel Sá Paes