

# ALIMENTAȚIA ÎN PENITENCIARE

MARIANA STANCIU  
ADINA MIHĂILESCU

*P*ornind de la un scurt istoric al condițiilor de detenție și în special a celor de hrănire din unele penitenciare situate în diverse zone ale lumii, articolul prezintă mai întâi unele schimbări ce s-au produs în epoca modernă în acest domeniu, concentrându-se în partea a doua pe trecerea în revistă și analiza succintă a reglementărilor și condițiilor de hrănire din Penitenciarul-Spital Jilava și Penitenciarul Jilava din București. Articolul constituie rezultatul unor vizite de observație și al dialogurilor inițiate de echipa de cercetare (autorii articolului) cu specialiști din Penitenciar și din Penitenciarul-Spital (medici, directori, bucătari, personal de deservire, personal administrativ ș.a.) și cu deținuți rezidenți. În context sunt analizați și o serie de alți indicatori privind condițiile de detenție (fenomenul supraaglomerării din penitenciare, deficitul de locuri de muncă pentru deținuți, veniturile obținute din muncă de către aceștia, conținutul caloric al alimentelor ș.a.), cu impact asupra modului de hrănire a persoanelor private de libertate din România.

*Cuvinte-cheie:* deținuți, reglementări, alimentație, condiții, drepturi.

## INTRODUCERE ȘI METODOLOGIE CE A STAT LA BAZA REALIZĂRII STUDIULUI

Administrația Națională a Penitenciarelor din România urmărește îmbunătățirea condițiilor de detenție și de creștere a nivelului general de siguranță, în spiritul celor mai avansate norme naționale și internaționale adresate domeniului. Prezentul studiu servește acestui scop, constituind rezultatul aplicării următoarelor metode de cercetare: documentare bibliografică asupra istoriei și actualității modului de hrănire al rezidenților din penitenciarele diferitelor state, inclusiv cele europene, cu accent pe situația din statele central și est-europene și pe situația din România; studierea reglementărilor privind administrarea hrănirii persoanelor ce execută pedepse privative de libertate în România (alegerea surselor de procurare a alimentelor, ritmicitatea aprovizionării, gestionarea resurselor ce contribuie la hrănirea deținuților, normarea diferitelor categorii de meniuri ș.a.); studierea procedurilor de servire a meselor în penitenciar și a tuturor procedurilor corelate cu acestea, în România; efectuarea unor vizite în penitenciarul Jilava din București

---

**Adresele de contact ale autorilor:** Mariana Stanciu, Adina Mihăilescu, Institutul de Cercetare a Calității Vieții al Academiei Române, Calea 13 Septembrie, nr. 13, sector 5, 050711, București, România, email: mariana3stanciu@gmail.com; adina.mihailescu@yahoo.com.

și în spitalul penitenciar Jilava. Alături de toate acestea, s-au realizat și interviuri libere cu cinci rezidenți din penitenciarul Jilava pe tema condițiilor generale de detenție și în special a modului de hrănire din penitenciar; realizarea unor discuții libere cu mai mulți specialiști din penitenciar (directorul penitenciarului, medicul, bucătarul ș.a.) și din spitalul penitenciarului Jilava (directorul spitalului, bucătarul spitalului, personal de serviciu ș.a.) pe tema principalelor dificultăți întâmpinate în activitatea lor specifică.

### CONDIȚII DE DETENȚIE ÎN ÎNCHISORILE EST-EUROPENE ÎNAINTE DE ANII 1960

În cvasimajoritatea închisorilor de drept comun din Occident numeroase elemente comune ce țin de condițiile de detenție (modul de încarcerare, condițiile de întreținere a igienei, regimul de hrănire ș.a.) specifice sistemelor penitenciare vest-europene au persistat o vreme destul de lungă (după 1860, vreme de aproape un secol), fără a se înregistra schimbări majore. Regimul de detenție englez, de exemplu, era destul de aspru (comparabil cu situația din prezent a închisorilor din Marea Britanie), din perspectiva calității vieții deținuților.

Pentru a-și menține greutatea corporală, omul adult are nevoie în jur de (minimum) 2 500 calorii/zi (în stare de repaus la pat – 25–30 cal/kgcorp/zi). În închisorile din Marea Britanie, vreme de mai multe veacuri, până la începutul secolului al XX-lea, calitatea (foarte scăzută) și cantitatea (redușă la extrem) a hranei oferite de sistemul public în închisori făcea parte din modalitățile diverse de aplicare a pedepsei. Măsura suspendării hranei pe intervale mai scurte sau mai lungi nu constituia o raritate și, ca urmare, deținuții pe termen mediu și lung sufereau sistematic de înfometare cronică.

Dar nu numai modul de hrănire al deținuților era un mijloc de pedeapsă. Până în secolul al XVIII-lea, deținuții dormeau direct pe pământ, primind doar pâine și apă zilnic. Deținuții care doreau să-și suplimenteze hrana, în anumite condiții, trebuiau să poată plăti pentru ea.

Mayhew și Binney, în „*Criminal Prisons of London*” (1868), descriu modul de viață din interiorul închisorilor din Londra anilor 1800. În cadrul acestei descrieri, hrana deținuților nu a generat un capitol prea consistent. Deținuții erau tratați în funcție de regimul detenției, cei condamnați la un regim de muncă grea primind o hrană ceva mai consistentă decât ceilalți. Regimul alimentar deficitar la nivel caloric contribuia la apariția frecventă a unor epidemii și a febrei, ceea ce determina decesul destul de frecvent în rândurile deținuților. Femeile primeau o hrană ceva mai redusă cantitativ, comparativ cu cea a bărbaților. Existau și deținuți care nu primeau hrană zilnic, iar atunci când primeau, aceasta se reducea la o porție de terci (*porridge*) (dimineața și/sau la prânz) și o bucată de pâine (seara).

În penitenciarele europene ale anilor 1900–1950, chiar și unii deținuți de drept comun – ca să nu mai vorbim de cei politici –, care erau supuși adesea unui

regim de exterminare –, se considerau norocoși dacă primeau 500–1 000 de calorii pe zi. Nici celelalte condiții de detenție nu erau mai generoase. Supraaglomerarea rezidenților și munca grea la care erau obligați deținuții epuizau rapid puțina energie pe care aceștia o obțineau din hrana zilnică. Viața pe termen lung, în încăperi cu condiții insalubre, genera premise sigure de îmbolnăvire și, nu rareori, de deces (Mayhew și Binney, 1868).

Mărturii impresionante, în privința austerității și chiar a durtății regimurilor de detenție din penitenciarele europene ale secolului trecut, pot fi identificate în numeroase documente. Totuși, acestea sunt cu totul puse în umbră de realitățile din închisorile comuniste, fie că acestea erau de drept comun sau – cu atât mai mult – adresate deținuților politici.

După anul 1950–1960, când în Occident calitatea vieții deținuților începea să se amelioreze sensibil, cel puțin comparativ cu secolul al XIX-lea, în închisorile comuniste din țările central și est-europene situația condamnaților era dramatică, îndeosebi în cazul deținuților politici.

România constituia un exemplu de tristă amintire în această privință (Predescu, 2012), fapt atestat și prin aceea că, în prezent, crimele comunismului din România (dintre care deosebit de multe au avut loc în închisori) sunt studiate de două institute: *Institutul Național pentru Studiul Totalitarismului* și *Institutul de Investigare a Crimelor Comunismului*.

În regimul comunist, pentru deținuții politic, condiții extrem de dure de detenție au fost menținute și după anul 1950: „*Foamea era însă cea mai puternică metodă de tortură aplicată deținuților politici, parcă mai dureroasă decât orice bătaie și umilire. Când deținutul nu era pedepsit suplimentar, prin oprirea rației zilnice de mâncare, acesta primea o masă în valoare de 500–1 000 de calorii. Alimentele folosite în închisori erau, adesea, produsele care nu se vindeau la magazinele comuniste: arpacaș, orz, varză, dovleci, gulii, cartofi, napi etc. Carnea nu exista în regimul alimentar din închisorile politice, iar când aceasta era prezentă, ea consta mai ales din rămășițe luate de la măcelarii (gheare, copite, bojoci, buze, pielițe, capete de animale)*” (Predescu, 2012).

#### Semnificația unei calorii

Poate indica două categorii de unități de măsurare a energiei, astfel:

– *caloria mică* sau gramcaloria aproximează energia de care este nevoie pentru a ridica temperatura unui gram de apă cu un grad Celsius la presiunea de o atmosferă;

– *caloria mare* sau kilogramcaloria, numită și *caloria dietei*, *caloria nutriționiștilor* sau *caloria alimentară*, aproximează energia de care este nevoie pentru a ridica temperatura unui kilogram de apă cu un grad Celsius la presiunea de o atmosferă.

O calorie mare sau caloria alimentară este egală cu 1 000 de calorii mici. Această unitate de măsură definită de *Joule* este echivalentă cu 4,2 kilojouli. Aceste cantități măsoară cantitatea de energie existentă într-o unitate de masă alimentară (calorii pe gram).

Trebuințele de nutriție ale unei persoane se exprimă în *număr de calorii pe zi*.

(Conn Carole și Len Kravitz, 2014)

România a excelat în construirea unor închisori de tristă faimă, din perspectiva durității regimului aplicat rezidenților, înainte de 1944, dar mai ales în perioada comunistă.

De exemplu, închisoarea Sighet, considerată una dintre închisorile cele mai „negre” ale comunismului, a contribuit masiv la exterminarea elitelor culturale, religioase și politice ale României. A fost construită în anul 1897, de regimul austro-ungar, ca închisoare de drept comun. A fost folosită de regimul respectiv pentru exterminarea elitelor românești până în anul 1918.

După anii 1945–1950, aceasta a devenit din nou un fel de lagăr de exterminare. După 1945, prin închisoarea Sighet s-a efectuat repatrierea foștilor deportați din fosta U.R.S.S.

Din august 1948, închisoarea a devenit loc de detenție și de exterminare pentru populația românească, fiind considerată „unitate de muncă specială”. Modalitățile de aplicare a pedepselor erau multiple. În celulele insalubre, deținuții erau hrăniți mizerabil, fiind obligați să stea în picioare ore întregi. Nu aveau voie să privească nici măcar pe fereastră. Cei care nu erau „ascultători”, erau închiși în „celula neagră” – o cameră lipsită de lumină și de orice alt obiect, fiind legați în mijlocul ei, de o za fixată în podea. Umiliința și batjocura făceau parte din programul zilnic al oricărui deținut de la Sighet. În anul 1955, ca urmare a Convenției de la Geneva și a admiterii României în ONU, a avut loc o grațiere, o parte dintre deținuții politici fiind eliberați, transferați sau consemnați la domiciliu forțat. Închisoarea din Sighet redevenise închisoare de drept comun. În anul 1977, închisoarea din Sighet a fost dezafectată, clădirile ei adăpostind apoi o fabrică de măhuri și un depozit de sare. Din anul 1994, în clădirea închisorii a fost amenajat un muzeu. În prezent, în clădirea respectivă se află sediul „*Memorialului Victimelor Comunismului și al Rezistenței*”, cunoscut și ca „*Memorialul Durerii din Sighet*”. Din anul 1998, Consiliul Europei a așezat „*Memorialul Durerii*” de la Sighet printre „principalele locuri de păstrare a memoriei continentului”, alături de Memorialul din Auschwitz și „*Memorialul Păcii*” din Normandia.

### SCHIMBĂRI ÎN CONDIȚIILE DE DETENȚIE

După anul 1960, pedepsele privative de libertate din închisorile europene au eliminat aproape în întregime *restricțiile de ordin alimentar* din *regimul de detenție de tip european*. Bucătăriile au fost reamenajate după noi principii, mult mai avansate din perspectiva igienei, a calității, cantității hranei servite și manevrării acesteia. Multe penitenciare au externalizat serviciile de *catering*. Au fost admise noi tehnici de preparare a hranei, iar dietele au devenit mai echilibrate, ținând cont de principiile *nutriționiste*, ale *igienei* și ale *promovării stării de sănătate a rezidenților*.

**Regimul de detenție din Marea Britanie.** După anul 1960, austeritatea în privința accesului deținuților la hrană a dispărut din închisorile englezești.

Bucătăriile din închisorile englezești au fost organizate pe noi principii, mai avansate din perspectiva igienei, a calității, diversității și manevrării calificate a hranei pregătite. Au fost adoptate noi tehnici de preparare a hranei, dietele au devenit mult mai echilibrate, specialitatea medicală de *nutriționist* devenind o componentă a *stafului* închisorilor. La intervale neregulate, fiecare închisoare este inspectată de un corp independent de specialiști (*HM Prison Inspectorate*) care ține de Coroana Britanică.

În prezent, orice închisoare poate primi sancțiuni dacă se constată nereguli în managementul resurselor destinate întreținerii deținuților și în special hrănirii deținuților (*Health & Safety and catering*), potrivit unor standarde mai ridicate decât oricând în istorie. O bucătărie găsită ca nefuncțională la cele mai ridicate standarde prevăzute prin lege, de regulă, este sancționată prin închidere până la remedierea neajunsurilor. Acest lucru chiar s-a întâmplat, de exemplu, în septembrie 2009, când 370 de deținuți de la cea mai mare închisoare din Londra (*HMP Wandsworth*) și din vestul Europei, cuprinzând 1 700 deținuți, au fost găsiți infectați cu salmonela (Robinson [1], 2015).

În prezent, deși deținuții primesc o dietă sănătoasă și normal echilibrată caloric, ei își pot suplimenta hrana de la magazinele alimentare din interiorul închisorii. Deținuții sunt cazați în celule sau dormitoare neafectate de supraaglomerare. Viața lor este asistată prin programe de sănătate speciale, ei desfășoară ore de educație fizică și sport, bucurându-se de condițiile sanitare moderne adoptate în modul de viață modern din ultimii ani.

În închisorile englezești, managerul însărcinat cu asigurarea produselor necesare pentru prepararea hranei deținuților dispune de aproximativ £1.87 (\$4) pentru a achiziționa alimentele necesare pentru fiecare deținut, zilnic. De asemenea, în închisori nu se mai aplică pedepse inclusiv prin modul de hrănire al deținuților, deoarece obiectivul primordial al acestora este *recuperarea și reabilitarea morală a deținuților*. Parte a procesului de reabilitare morală și psihosocială este și *educarea deținuților în sensul practicării unei alimentații sănătoase și echilibrate caloric*. Acest lucru îi are în vedere în special pe deținuții pe termen mai lung, inclusiv pentru a evita creșterea costurilor cu întreținerea acestora prin survenirea unor probleme de sănătate de etiologie alimentară. Cele mai intense preocupări vizează *regimul diabetic, regimul alimentar al persoanelor care au suferit diverse accidente cardiovasculare și bolile corelate cu obezitatea*.

Regimul alimentar al deținuților are în vedere și diversele *confesiuni religioase* ale deținuților (musulman, ebraic [*kosher*], ș.a.). Pentru fiecare dintre acestea sunt pregătite diete speciale în cadrul închisorilor. Menținerea sănătății și echilibrul nutrițional generează preocupări serioase pentru *managerii alimentari* din închisorile moderne din Marea Britanie.

În Anglia și Țara Galilor funcționează penitenciare specializate pentru mame cu copii mici, acestea permițând copiilor să crească alături de mamă, dacă acest lucru este în interesul copiilor. În majoritatea cazurilor, copilul părăsește unitatea

până la vârsta de 18 luni, dar în cazuri excepționale poate rămâne mai mult (Bojan, 2015).

**Specificul italian.** Una dintre cele mai sănătoase diete actuale aparținând deținuților este cea din Italia. Asta deoarece deținuții italieni lucrează pentru a produce fructe și legume organice, inclusiv ulei de măsline. Închisorile italiene au propriile modalități de a-și obține și prepara hrana, deținuții lucrând și în cadrul marilor podgorii viticole. Ei sunt supravegheați de echipe specializate de management. Deținuții beneficiază de produsele muncii lor, acordându-li-se uneori și porții de vin, deoarece acestea au rolul de a reduce colesterolul și de a preveni unele forme de cancer.

Legislația italiană permite mamei cu copii de până la trei ani să beneficieze de alternative la încarcerare. De asemenea, femeile care au copii de până la zece ani își pot ispăși pedepsele la domiciliu, în altă reședință privată sau într-un centru de îngrijire și asistență, dacă nu există pericol de recidivă și deja au executat o treime din sentință. Aproximativ 60 de copii cu vârsta sub trei ani intră anual în închisorile italiene alături de mamele lor (Bojan, 2015).

Numeroase țări permit, în prezent, rămânerea copiilor alături de părinții lor deținuți (îndeosebi alături de mama lor), pe un interval mai lung de un an, adică până la vârsta de trei ani – SUA, Spania, Elveția, Turcia (până la vârsta de șase ani), Rusia ș.a.

*O închisoare italiană mai excentrică: Fortezza Medicea.* Un număr de 150 de deținuți își ispășesc pedepsele într-o instituție situată în Volterra, Toscana, ce găzduiește și unul dintre cele mai excentrice restaurante din Italia. O echipă de deținuți, dintre care unii au fost condamnați pe viață pentru crimă, gătesc diferite feluri clasice din bucătăria italiană, cinele fiind servite pe fondul muzical produs de un pianist, și el condamnat pe viață pentru crimă (*Închisori bizare*, 2015).

**Contextul american actual.** Meniurile tipice americane, de regulă, conțin cantități relativ scăzute de zahăr și de sare și un număr moderat de calorii. Opțiunile americane de meniuri zilnice țin cont de criteriile de ordin religios, etic sau specific al dietei (vegan, vegetarian ș.a.). Metodele moderne de condiționare, preparare, depozitare și transport al hranei permit servirea unei hrane destul de diversificate al cărei cost este rezonabil, de regulă, servind colectivități largi de consumatori din școli, închisori sau spitale.

Deținuții americani își pot suplimenta dieta, contra cost, de la micromagazinele deschise în interiorul închisorilor (Barclay, 2014; Waite, 2009).

De regulă, unor deținuți aflați sub incidența unui ordin pe pedeapsă suplimentar li se interzice primirea de pachete alimentare din partea familiei sau primirea de hrană proaspătă chiar contra cost. Iar alimentația acestora constă într-un cocktail nutritiv realizat din părți ale meniului servit deținuților în ziua anterioară (*nutraloaf*), puternic detestat de către deținuți. Așadar, din închisorile americane nu a dispărut complet conceptul pedepsei administrate prin intermediul alimentației (Barclay, 2014; Waite, 2009).

Și în SUA, potrivit unui articol din 18 februarie 2015, din revista *Pacific Standard*, zece state americane – New York, California, Illinois, Indiana, Ohio, Nebraska, South Dakota, Washington, West Virginia și Wyoming – au un sistem de „creșe în închisori”, care permite mamelor să-și țină copiii alături de ele între unul și doi ani (Bojan, 2015).

#### Metode americane actuale de condiționare a hranei

Cea mai mare parte a hranei servite în închisorile americane se prepară prin metoda *snap-freezing* sau *blast freezing*, care constă în tratarea termică a diferitelor alimente (timp de 90 de minute), la o fabrică alimentară centrală, după care acestea sunt rapid răcite (sub 3°C, pentru a fi depozitate la rece (între 0–3°C) până la momentul utilizării. Se transportă în bucătăriile închisorilor cu mașini de tip refrigerator. Perioada de depozitare, de regulă nu depășește 5 zile. Pentru depozitarea pe termen mai lung, se folosește metoda de *pasteurizare* a alimentelor. Metoda pasteurizării a fost inventată de francezul Louis Pasteur, în anul 1864, care a descoperit că prin fierbere unele băuturi precum berea sau vinul își încetează degradarea ca efect al distrugerii unei mari părți a bacteriilor și microbilor patogeni conținute de acestea (spre deosebire de pasteurizare, *sterilizarea* distruge toate microorganismele conținute în alimente, dar alterează masiv gustul și calitatea acestora). Pasteurizarea este folosită în prezent pe scară largă în industria alimentară pentru condiționarea alimentelor în vederea creșterii durabilității lor (Barclay, 2014; Waite, 2009).

Deținuții cu calitatea de părinți (cu copii în primii doi–trei ani de viață) își pot crește copiii în penitenciar. Date fiind legăturile strânse ce există, în mod natural, între mame și copiii lor – inclusiv în ceea ce privește *necesitatatea de a hrăni copiii sugari prin alăptare* – numeroase țări europene, precum Elveția, Belgia, Turcia, Suedia, Spania, Franța, Danemarca, Grecia, *România*, Italia ș.a. au reglementat ca, în anumite condiții, femeile aflate în închisoare, să-și crească copiii nou-născuți, pe anumite intervale de timp, în centrele de detenție (Bojan, 2015).

Numeroase țări permit prezența copiilor în închisori alături de un părinte încarcerat, însă majoritatea impun limite de vârstă și privind perioada de ședere a minorilor în centrele de detenție, potrivit unui raport din august 2014 al Bibliotecii Congresului american, actualizat în ianuarie 2015.

Conform raportului, care studiază legislația din 97 de state, unele impun însă și alte criterii, precum perioada de alăptare sau evaluarea intereselor copilului. În majoritatea cazurilor, închisorile care pot găzdui copii trebuie să îndeplinească anumite standarde, precum alimentație adecvată, acces la îngrijiri medicale sau servicii de îngrijire a copilului. În unele țări, pe lângă plasarea copilului în detenție alături de părinte, există varianta amânării executării pedepsei sau arestul la domiciliu (Bojan, 2015).

Potrivit MAE, reprezentanții misiunilor diplomatice și ai oficiilor consulare ai României fac vizite periodice la penitenciare și acordă asistență consulară deținuților români, la cerere. Consulii români au în atribuții și participarea la întreprinderile cu reprezentanții penitenciarelor, în scopul de a se informa asupra situației cetățenilor români aflați în centrele de detenție (Bojan, 2015).

Legislația belgiană permite deținuților să își țină copiii alături de ei în închisoare până la împlinirea vârstei de trei ani, în unități speciale pentru găzduirea mamelor cu copii. Legea daneză prevede ca o femeie sau un bărbat să își poată ține copilul cu vârsta mai mică de un an în închisoare, dacă este capabil/ă să aibă grijă de el.

Deținuții au aceleași drepturi la servicii medicale ca restul populației și pot munci la fel ca alți cetățeni. Mamele încarcerate, care lucrează în închisori, au dreptul la un an de concediu maternal, pentru a se concentra pe creșterea copilului. Deținuții care muncesc au, de asemenea, dreptul la concediu medical cu plată (Bojan, 2015).

În Finlanda, un copil mic poate fi plasat într-o unitate familială din închisoare în timp ce părintele își ispășește pedeapsa, până la împlinirea vârstei de doi-trei ani, când aceasta este în avantajul copilului. În perioada 2000–2006, aproximativ 100 de copii se aflau în închisorile finlandeze alături de mamele lor (Bojan, 2015).

Conform legislației suedeze, femeile sau bărbații încarcerați își pot ține copiii în închisoare, dacă acest lucru este spre binele minorului. Suedia folosește însă, în multe cazuri, pedepse alternative, precum eliberarea condiționată sau monitorizarea electronică. Legislația permite, de asemenea, amânarea executării pedepsei cu închisoarea în cazul unei femei însărcinate sau care alăptează (Bojan, 2015).

Norvegia este o țară extrem de avansată în privința concepției asupra modalităților de recuperare psihosocială a deținuților și de reinsertie a persoanelor ce au parcurs un stagiul de detenție în penitenciar. De altfel, Codul penal norvegian nu include sancțiuni de condamnare la închisoare pe viață sau pedeapsa cu moartea. Fiecare deținut norvegian, indiferent de delictul pe care l-a comis, se întoarce acasă la un moment dat, ceea ce pune problema necesității reinsertiei sociale a acestuia. În sistemul de detenție norvegian, chiar și cei mai periculoși infractori încă beneficiază de încrederea sistemului și, ca urmare, pot trăi în celule fără gratii ale căror chei sunt păstrate de deținuți (Închisori bizare, 2015). Despre închisoarea din Insula Bastoey se spune că este o versiune de vacanță a Alcatrazului (reporterul CNN, John D. Sutter), aceasta fiind considerată un fel de „închisoare umană ecologică”. O metodă de reabilitare similară cu cea de la Bastoey este folosită în majoritatea închisorilor din Norvegia – țara cu cea mai mică rată de recidivare din Europa – 30% (Închisori bizare, 2015). Austria se remarcă prin condiții excepționale în domeniul penitenciarelor. De exemplu, Centrul de justiție *Leoben* deține o clădire deosebit de modernă, proiectată de arhitectul Josef Hohensinn, în 2004. Aceasta este rezidența a circa 200 de deținuți, fiind considerată „o închisoare de cinci stele”. Arhitectura penitenciarului se remarcă prin unele structuri din sticlă aerodinamică și interioare din lemn ce contribuie la impresia de integrare a penitenciarului în lumea normală, „de afară”. În interiorul acestuia, deținuții se pot deplasa liber, atât în celulele spațioase cât și în spațiile comune din exteriorul celulelor. Potrivit arhitectului Hohensinn, penitenciarul funcționează pe principiul „Securitate maximă afară; libertate maximă înăuntru” (*Închisori bizare*, 2015).



## SPECIFICUL REGIMULUI DE DETENȚIE DIN ȚĂRILE CENTRAL ȘI EST-EUROPENE

Sunt diferențe mari între închisorile descrise în secțiunea anterioară și cele din țările central și est-europene. Cu toate acestea, cel puțin la nivelul legislației și pentru instituțiile penale sau penitenciarele central și est-europene, Regula nr. 1 a *Regulamentului de încarcerare european (European Prison Rules – EPR)* prevede ca *privarea de libertate să aibă loc în condiții materiale și morale care să asigure respectul demnității umane*. Această regulă este însă destul de frecvent încălcată, în cele mai multe dintre instituțiile penale sau penitenciarele respective.

După schimbările politice intervenite în perioada 1981–1991, țările din Europa Centrală și de Est și-au reformat sistemele judiciare și penitenciare, în spiritul noilor exigențe ale democratizării întregii vieți sociale. Prin reformele aplicate, unele progrese au avut loc în toate sistemele penitenciare din țările respective, deși în statele intrate mai târziu în UE, rezultatele sunt încă destul de modeste, din perspectiva așteptărilor sociale.

Diverse studii asupra situației sociale existente în sistemele penitenciare din aceste țări, după anul 1994 au inventariat o serie de schimbări în mai bine, dar și o serie de probleme ce persistă și variază ca și gravitate de la o țară la alta. Unele dintre problemele respective sunt prezente, mai mult sau mai puțin, în toate sistemele din regiune (Walmsley, 2005). Dintre acestea menționăm:

- creșterea nivelului de supraaglomerare a rezidenților din penitenciare, (exceptând Albania, Bulgaria, Slovacia, Armenia) atât în stadiul de predetenență, cât și după pronunțarea sentințelor; acest fenomen s-a produs pe fondul creșterii numărului de deținuți și a incidenței delictelor sociale, în condițiile în care unele penitenciare și-au schimbat reglementările, în sensul acordării unui spațiu mai extins per deținut;

- durata mare a regimurilor de predetenență în raport cu condițiile inadecvate de detenție oferite (supraaglomerare, incinte ce necesită reconstrucție sau recondiționare ș.a.);

- deficitul de resurse sociale alocate recondiționării spațiilor de detenție;

- amânarea trecerii prin instituțiile de reglementare a unor noi Coduri de procedură penală (adecvate noilor realități sociale); după anul 1996, doar 15 țări central și est-europene au adoptat noi Coduri penale, transferând responsabilitatea pentru penitenciare de la Ministerul de Interne la Ministerul de Justiție;

- deficitul de personal specializat pregătit corespunzător (medici, personal didactic, asistenți sociali) din penitenciare și celelalte instituții de profil;

- deficitul de utilizare a unor metode pozitive, în acord cu standardele internaționale, în vederea îmbunătățirii regimurilor de detenție din penitenciare și a recuperării deținuților, în vederea unei reușite reintegrări sociale a acestora după eliberarea din penitenciar.

Marea majoritate a administrațiilor sistemelor penitenciare din regiune definesc *supraaglomerarea spațiilor de detenție* ca fiind principala problemă cu care se confruntă în prezent, existând chiar și penitenciare unde nu toți deținuții dispun de propriul pat.

În ceea ce privește *calitatea și cantitatea hranei primite de deținuți*, aproape toate administrațiile din penitenciare raportează că acestea respectă, ori sunt apropiate, de standardele medii de *catering* prezente în afara stabilimentelor de detenție. Totuși o proporție de o treime din numărul total de penitenciare nu oferă încă diete echilibrate (care să includă cantitatea reglementată de carne – 100 g pe zi/persoană, fructe și legume proaspete).

În unele sisteme penitenciare, *îngrijirea sănătății* se face prin servicii ce sunt deja integrate și cooperează cu sistemele publice de ocrotire a sănătății din țările respective.

Mulți deținuți ajung în penitenciare având *probleme de alcoolism* (trei sferturi dintre deținuți) – dependența de consumul de alcool fiind, potrivit raportărilor, mult mai răspândită decât dependența față de consumul altor droguri. Mai puțin de trei cincimi dintre administrațiile penitenciarelor au raportat un număr mare de deținuți *dependenți de consumul de droguri*, numărul acestora fiind în creștere în toate penitenciarele.

Numărul de *deținuți HIV pozitivi* este în creștere în jumătate dintre sistemele penitenciare. *Potrivit recomandărilor OMS și ale Consiliului European, cele mai multe dintre administrațiile penitenciarelor nu mai aplică testul HIV tuturor deținuților, dar șapte dintre acestea continuă să o facă.*

*Tuberculoza* pare a fi cea mai importantă problemă de sănătate în cele mai multe dintre penitenciarele central și est-europene, deși sunt în derulare programe de combatere a acesteia. Țările mai puternic afectate în acest sens beneficiază de unele programe internaționale de suplimentare a finanțării combaterii tuberculozei (Walmsley, 2005).

## **REGLEMENTĂRI PRIVIND CONDIȚIILE DE HRĂNIRE SAU CU IMPACT ASUPRA ACESTORA, ÎN PENITENCIARELE ȘI CENTRELE DE REEDUCARE DIN ROMÂNIA**

### **Reglementări privind accesul la hrană și normele de hrănire.**

Reglementările principale utilizate în penitenciarele românești pentru normarea hranei oferite deținuților sunt cuprinse în Ordinul nr. 2713/C/15.11.2001 *Instrucțiunile privind aplicarea normelor de hrană pe timp de pace pentru efectivele din Ministerul Justiției*, emis de Direcția Generală a Penitenciarelor. Legea nr. 523/2003 și Legea nr. 143/2004 prevăd că, în cadrul unităților Administrației Naționale a Penitenciarelor, hrănirea deținuților se asigură în limita unor *plafoane calorice diferențiate, în*

*funcție de starea de sănătate și regimul activităților desfășurate de rezidenți (dacă lucrează sau nu).*

*Normele minime obligatorii de hrană sunt stabilite prin ordin al ministrului justiției pe baza consultării unor specialiști în nutriție, administrația locului de deținere asigurând persoanelor private de libertate, de trei ori pe zi, o hrană variată, corespunzătoare calitativ și cantitativ regulilor de dietă, conform stării de sănătate și naturii muncii prestate, după caz. Pentru persoanele bolnave, medicul de la locul de detenție prescrie regimul alimentar necesar (în Anexa nr.1 se poate vizualiza *Lista zilnică de alimente utilizate în hrănirea persoanelor private de libertate din Penitenciarul Bacău*).*

Legea nr. 275 (art. 35, al. 2) din 2006 prevede și necesitatea de a elabora normele obligatorii minime de hrană pentru deținuți (*Avocatul Poporului*, 2011).

Și femeilor gravide sau celor care au născut în timpul executării pedepsei, cât timp copilul rămâne cu mama, copiilor născuți la penitenciar, până la vârsta de un an, precum și minorilor, li se asigură hrana în mod diferențiat, potrivit normelor legale stabilite pentru aceste categorii.

Administrația Penitenciarului București Jilava asigură zilnic alimentația deținuților în limita plafonului caloric reglementat, respectând structura normelor de hrană la care deținuții au dreptul, conform *Ordinului Ministrului Justiției nr. 2713/C din 15.11.2001*. Zilnic, după prepararea hranei se procedează la gustarea acesteia și luarea probelor alimentare pentru fiecare fel de mâncare de către medicul șef, ocazie cu care se consemnează în *Registrul organoleptic* special instituit și se aprobă darea în consum. Greutatea unei porții de mâncare este, de regulă, 500 g felul I și 350 g felul II.

Alocarea hranei pe norme se efectuează în baza notei de efective avizată de medicul șef al unității, care consemnează numărul deținuților alocați la normele de hrană, în funcție de starea de sănătate. Ridicarea alimentelor de la depozitul unității, prepararea lor și distribuirea s-a realizat în condiții de igienă și cu produse proaspete aprovizionate ritmic de la furnizorii cu care administrația locului de deținere a avut încheiate contracte de furnizare.

Pentru asigurarea unei diversificări a alimentației se întocmește un tabel decadal pentru fiecare normă de hrană, cu menționarea meniurilor asigurate la mic dejun, prânz și cină. Meniurile sunt aprobate de către medicul șef. Zilnic se afișează pe fiecare secție de deținere meniul pentru a doua zi.

De asemenea, prepararea și distribuirea hranei pe secțiile de deținere se realizează în recipiente de inox, cu deținuți special selecționați în acest sens, cărora li se fac analize medicale specifice, la perioade de timp, conform prevederilor legale, dotați cu halate, bonete și mănuși de unică folosință, sub supravegherea personalului desemnat pentru această activitate.

Aprovizionarea penitenciarului se face prin contracte atribuite în urma licitațiilor de produse alimentare, cele mai multe produse achiziționându-se în sistem *on-line* SEAP.

În cazul *bolnavilor de tuberculoză*, ce efectuează pedepse privative de libertate în cadrul sistemului penitenciar, hrana zilnică este dată de *Norma de hrană nr. 18*, care prevede acordarea a 3 175 calorii/zi, la care se adaugă *Suplimentul de hrana nr. 18 D – 1 400 calorii/zi, rezultând un total de 4 575 calorii/zi*.

Persoanele afectate de HIV-SIDA beneficiază de 3 500 calorii/zi plus o indemnizație de 400 lei/lună în vederea suplimentării hranei.

*Legea nr. 23/1969 privind executarea pedepselor* (actualizată la data de 12 februarie 2004) și *Regulamentul de aplicare* al acestei legi stabilesc dreptul deținuților la hrana necesară, în funcție de munca pe care o prestează și de starea sănătății lor (*Portal legislativ, 2004*).

Reglementările directe, ca și modalitățile concrete prin care se efectuează hrănirea persoanelor ce execută pedepse privative de libertate țin cont de o seamă de alte reglementări ce condiționează, într-un fel sau altul, accesul deținuților la alimentație. Dintre acestea, menționăm:

*Legea nr. 254 din 19 iulie 2013*, privind executarea pedepselor și a măsurilor privative de libertate dispuse de organele judiciare în cursul procesului penal, care, prin *Art. 31, Tipurile regimurilor de executare a pedepselor privative de libertate* prevede că:

(1) Regimurile de executare a pedepselor privative de libertate sunt, în ordinea descrescătoare a gradului de severitate, următoarele:

- a) regimul de maximă siguranță;
- b) regimul închis;
- c) regimul semideschis;
- d) regimul deschis.

(2) Regimurile de executare a pedepselor privative de libertate se diferențiază în raport cu gradul de limitare a libertății de mișcare a persoanelor condamnate, modul de acordare a drepturilor și de desfășurare a activităților, precum și cu condițiile de detenție.

Prin *Art. 50, Alimentația persoanelor condamnate*, se prevede că:

(1) Administrația fiecărui penitenciar asigură condiții adecvate pentru prepararea, distribuirea și servirea hranei potrivit normelor de igienă a alimentației, în funcție de vârstă, starea de sănătate, natura muncii prestate, cu respectarea convingerilor religioase asumate de către persoana condamnată printr-o declarație pe propria răspundere.

(2) Persoanele condamnate au acces la apă potabilă.

(3) Normele minime obligatorii de hrană se stabilesc, după consultarea unor specialiști în nutriție, prin ordin al ministrului justiției.

Prin *Ordinul nr. 2713/C/2001* se prevede că hrănirea *persoanelor fizice* aflate în detenție, care sunt *adepte ale unor culte sau religii*, poate fi asigurată în mod adecvat, înlocuindu-se, în limita posibilităților, produsele agroalimentare neindicate de cultele respective cu altele permise – asemenea persoane sunt hrănite conform *Normei de hrană nr. 17*, fiind eliminate din meniul lor produse precum slănină,

carne de porc, subproduse din carne de porc, acestea fiind înlocuite cu carne de vită, oaie sau pasăre.

În prezent, ANP revizuieste normele obligatorii de hrană, prevăzute prin art. 35 al. 2 din Legea nr. 275, deoarece acestea nu prevăd dreptul la hrană al unor persoane adepte ale unor culte sau religii, potrivit *Art. 29 din Constituția României*, referitor la garantarea libertății conștiinței și, ca urmare, practica curentă are în vedere *Ordinul nr. 2713/C/2001*.

### **Reglementări privind dreptul deținuților de a primi alimente din partea familiei.**

Prin Ordinul ministrului de justiție nr. 3042/C, din 28 noiembrie 2007 privind durata și periodicitatea vizitelor, greutatea și numărul pachetelor, precum și categoriile de bunuri ce pot fi primite, păstrate și folosite de persoanele aflate în executarea pedepselor privative de libertate, în temeiul Legii nr. 275/2006 privind executarea pedepselor și a măsurilor dispuse de organele judiciare în cursul procesului penal, al Regulamentului de aplicare a Legii nr. 275/2006 privind executarea pedepselor și a măsurilor dispuse de organele judiciare în cursul procesului penal și al Hotărârii Guvernului nr. 83/2005 privind organizarea și funcționarea Ministerului Justiției, cu modificările și completările ulterioare, s-a prevăzut ca:

– persoanele private de libertate beneficiază, în limitele prevăzute în anexa nr. 1, de *cel mult o vizită pe săptămână*. În aceleași condiții, *minorii privați de libertate și femeile gravide ori care au născut*, pe perioada în care îngrijesc copilul în locul de deținere, beneficiază de *cel mult două vizite pe săptămână*.

– *greutatea unui pachet cu bunuri ce pot fi primite, păstrate și folosite de persoanele private de libertate*, în condițiile prevăzute de art. 55 alin. (1) din Regulamentul de aplicare a Legii nr. 275/2006 privind executarea pedepselor și a măsurilor dispuse de organele judiciare în cursul procesului penal, *nu va depăși 10 kg*. Numărul pachetelor ce pot fi primite lunar este egal cu cel al vizitelor la care persoanele private de libertate au dreptul, conform anexei nr. 1;

– persoanele private de libertate *nu pot primi prin pachet* produse alimentare, dulciuri, legume, fructe, cafea, țigări, apă minerală, băuturi răcoritoare, produse cosmetice și de întreținere, detergenți, baterii pentru aparatura audio, precum și orice alte produse în care se pot disimula droguri, substanțe toxice ori care prin controlul specific pot fi deteriorate sau în cazul cărora activitatea de control contravine normelor igienico-sanitare. Produsele din categoria celor enumerate pot fi achiziționate numai de la punctul comercial care funcționează în incinta locului de deținere. Se interzice vânzarea către persoanele private de libertate a produselor alimentare care necesită încălzire, coacere, fierbere sau alte tratamente termice în vederea consumului, cu excepția cafelei;

– plafonul săptămânal al sumei cu care persoanele private de libertate pot efectua cumpărături de la punctele comerciale înființate în cadrul unităților de deținere reprezintă *jumătate din salariul minim brut pe economie*;

– în termen de un an de la intrarea în vigoare a prezentului ordin, directorii locurilor de deținere dispun măsuri de diversificare a gamei de bunuri prevăzute la art. 11 al. 1, ce pot fi achiziționate de către persoanele private de libertate de la punctele comerciale din incintă. (2) În această perioadă persoanele private de libertate pot primi alimente și bunuri de natura celor prevăzute în art. 11 al. (1), cu excepția produselor alimentare semipreparate, preparate sau gătite, ușor alterabile ori care necesită încălzire, coacere, fierbere sau alte tratamente termice în vederea consumului, ori a produselor a căror valabilitate este expirată. Se interzice primirea bunurilor care nu prezintă sigiliul producătorului sau care, în urma controlului specializat, pot suferi modificări ori deteriorări.

Reglementările românești privind domeniul *hrănirii rezidenților din penitenciare și din centrele de reeducare naționale* integrează, în versiuni juridice mai vechi (formulate încă din vremea regimului comunist), sau în versiuni mai noi, adaptate noilor aspecte ale vieții sociale actuale, etapele esențiale presupuse de facilitarea accesului deținuților la hrana zilnică: instituirea și regulile de funcționare ale blocului alimentar, aprovizionarea cu resurse alimentare a depozitelor penitenciarului, pregătirea, manevrarea și servirea hranei, acordarea a trei mese pe zi deținuților, reglementarea normelor de hrană pe diferite criterii (pentru persoanele cu diverse afecțiuni medicale, pentru persoanele care muncesc sau nu, pentru persoanele ce au diverse orientări confesionale ș.a.). *Este reglementată și suplimentarea hranei deținuților prin primirea periodică a unor pachete* cuprinzând, între altele, produse alimentare din partea familiei. Este reglementată și suma de bani pe care deținuții o pot utiliza în scopul suplimentării hranei prin cumpărarea de alimente de la magazinele înființate în incinta penitenciarelor. De asemenea, *este reglementată legal și posibilitatea ca părinții deținuți – în fapt, mamele cu copii în primul an de viață – să acorde acestora atenție și îngrijire în interiorul penitenciarului*, sau să obțină o amânare ori o suspendare a executării pedepsei privative de libertate. Desigur, unele reglementări legale sunt susceptibile de a fi îmbunătățite, atât din perspectiva interesului economic al sistemului în ansamblu, cât și din aceea a intereselor rezidenților – și asta nu doar comparativ cu țările avansate, puternic orientate spre recuperarea psihosocială a deținuților, în vederea reinsertiei lor sociale după executarea stagiului de pedeapsă (vezi cap. 3), dar și comparativ cu unele dintre țările central și est-europene. Unele asemenea schimbări sunt pe punctul de a fi operate (de exemplu, prin actualizarea în curs de derulare a Ordinului nr. 2713/C/2001). *Mai slab reglementată și controlată este activitatea magazinelor din incinta penitenciarelor*. Ca urmare, în mai multe penitenciare există practica de a vinde unele produse cu mult peste prețul lor mediu existent pe piața

liberă, întreprinzătorii respectivi (unii integrați în incinta penitenciarului chiar cu știința administrației penitenciarului) realizând unele schimburi economice extrem de avantajoase cu deținuții, profitând masiv de condiția restrictivă a acestora.

Personalul din administrația penitenciarelor – după cum am observat prin discuțiile deschise pe care le-am purtat cu mai mulți specialiști din domeniu – conștientizează cele mai multe dintre problemele și dificultățile sistemului (inclusiv în materie de reglementare) și manifestă unele inițiative în a schimba situația în mai bine pentru deținuți.

Din discursul specialiștilor se poate constata însă și o oarecare inhibiție latentă a inițiativelor, alimentată prin conștientizarea tacită a priorităților societății românești actuale, prin constatarea tendințelor Guvernului României de a limita sever resursele economice alocate sistemului și, nu în ultimul rând, prin conștientizarea limitelor de schimbare a comportamentului celor mai multe dintre persoanele rezidente în penitenciare (ceea ce impune menținerea pe termen lung a numeroase restricții în toate domeniile vieții din penitenciar).

Deși foarte greu, totuși, lucrurile par a se mișca spre mai bine, mai ales de când în sistem au început să fie atrase fonduri de la Uniunea Europeană.

### REALITĂȚI CONCRETE LA PENITENCIARUL JILAVA

La *Blocul alimentar al Penitenciarului Spital* utilajele de preparare a hranei au o vechime destul de avansată, locul este relativ curat și lucrurile par a se derula în cadrul unei rutine zilnice cunoscute de toți cei direct implicați în pregătirea și servirea celor trei mese zilnice (bucătarul, câțiva deținuți însărcinați cu manevrarea și distribuția hranei în camerele de rezidență a bolnavilor, medicul șef ș.a.). Timp de peste cinci ani, în blocul alimentar respectiv, rutina zilnică, dar și utilajele pentru prepararea hranei deservește pentru un număr mediu de 450 de deținuți din Penitenciarul Spital plus un număr mediu de 1 200 rezidenți în Penitenciar.

Hrana este preparată de un bucătar profesionist, la procesul respectiv ajutând câțiva deținuți care vor să lucreze și câteva persoane angajate în acest scop.

Spitalul dispune de o sală pentru servirea mesei, care deservește secția medicală și pacienții deplasabili de la secția de psihiatrie. Pentru persoanele cu afecțiuni contagioase (de exemplu, TBC), masa se servește direct în salonul bolnavului.

Am întrebat administrația spitalului despre eventuala existență a unor refuzuri de primire a hranei de către deținuții din spital. S-au înregistrat cazuri extrem de rare de refuz al hranei din partea bolnavilor. Totuși, la ieșirea din incinta penitenciarului-spital, am observat pe lângă clădire mai multe pâini aruncate de către deținuții din spital, deși fiecare cameră de detenție este prevăzută cu coș de colectare a reziduurilor menajere.

În *Penitenciarul Jilava* aprovizionarea cu alimente se realizează prin participarea la licitații cu produse alimentare, cele mai multe produse achiziționându-se de la

PSAP (sistemul de achiziții publice), deoarece acolo se practică, de regulă, cele mai accesibile prețuri. În funcție de perisabilitatea lor, produsele se depozitează în depozitele penitenciarului sau în frigidere (carnea). Nivelul costurilor asociate diverselor norme de hrană variază de la un sezon la altul și de la o normă de hrană la alta, în funcție de prețurile de pe piață și de nivelurile de preț ce se pot obține prin participarea penitenciarului la licitații.

În pofida faptului că percepția generală este că cheltuielile cu întreținerea penitenciarelor ar fi mari, *deținuții mănâncă de 3–4 lei pe zi*, iar întreținerea lor efectivă costă mai puțin decât un ajutor social sau o indemnizație de șomaj.

Din dialogul purtat cu deținuții selecționați de administrație (desfășurat în biroul de lucru al medicului), în ceea ce privește alimentația, au rezultat următoarele aspecte:

– *un număr relativ mare de deținuți suferă de diferite afecțiuni medicale și, ca urmare, beneficiază de regimuri alimentare adecvate stării lor*; hrana este relativ monotonă; în cadrul meniului la comun se distribuie foarte rar fructe sau legume proaspete, spre deosebire de meniurile destinate deținuților cu diverse afecțiuni; cei mai mulți deținuți își suplimentează hrana contra cost de la magazinul din incinta închisorii;

– *deținuții care primesc pachete cu alimente din partea familiei lor sunt relativ puțini* (cam 25% din numărul total al deținuților dintr-o celulă); sunt însă și deținuți care nu sunt vizitați de familie, sau deținuți care deși sunt vizitați nu primesc alimente, deoarece fac parte din familii foarte sărace;

– unii dintre deținuți, periodic, mai *cumpără de la magazinul închisorii produse din care distribuie și celor care nu primesc nimic de acasă*; monitorizarea prețurilor practicate în magazinele aflate în incinta unităților de deținere se realizează în conformitate cu Decizia nr. 595/2007 și adresa ANP nr. 248569 din 26.11.2008, respectiv nr. 20269 din 01.02.2011. La începutul fiecărui an se numește o comisie care, lunar, urmărește încadrarea nivelului prețurilor practicate la punctul comercial, în limita mediei prețurilor practicate pe plan local. Rezultatele sunt materializate printr-un proces verbal, care cuprinde situația comparativă față de 3–4 supermarketuri. De asemenea, comisia verifică dacă este afișat adaosul comercial (fără a depăși 30%), toate produsele să aibă afișate prețurile de vânzare, iar termenul de valabilitate să nu fie depășit. Asigurarea condițiilor igienico-sanitare este realizată de către asistentul de tură și constatările sunt consemnate într-un registru care stă la punctul comercial.

## CONCLUZII

Îndeosebi în ultima jumătate de secol, în alimentația deținuților din întreaga Europă și nu numai, au avut loc îmbunătățiri capitale atât din perspectiva cantității



și calității hranei oferite deținuților, cât și în ceea ce privește grija și controlul consecvent al administrațiilor din penitenciare pentru ca parametrii hranei să respecte standardele legale la toate criteriile. Toate acestea au fost posibile prin schimbarea radicală a legislației din domeniu.

Schimbări majore s-au produs, desigur, și în legislația de profil din România. Aceasta a devenit mult mai competentă și mai larg acoperitoare a problematicii nutriției persoanelor private de libertate.

Practica efectivă a evoluat și ea masiv, în sensul respectării prevederilor legislației, deși în această privință se mai pot constata unele decalaje, poate mai puțin în raport cu legislația, cât mai ales cu așteptările și percepția deținuților și chiar în raport cu așteptările societății civile în această privință.

Și în penitenciarele din România s-au înregistrat salturi remarcabile în mentalitățile autorităților în ceea ce privește respectarea exigențelor privind regimul de hrană aplicat deținuților, potrivit trebuințelor specifice ale acestora. Chiar dacă într-un penitenciar sau altul mai pot fi constatate neglijențe, fraude sau abuzuri (pe care presa le reliefează), acestea reies mai rar din reclamațiile deținuților.

Calitatea și cantitatea hranei oferite persoanelor private de libertate se încadrează într-un nivel rezonabil și nu mai constituie – pentru cei mai mulți dintre deținuți – un mijloc direct sau indirect de tortură, o preocupare obsesivă sau o grijă zilnică.

În penitenciarele și centrele de reeducare românești s-a produs *schimbarea mentalității în ceea ce privește rolul hranei în procesul general de aplicare a pedepsei privative de libertate*. Dacă în secolul trecut restricțiile de hrană afectau masiv calitatea vieții deținuților, în prezent, *restricțiile privind modul (opțiunile) de hrănire* a acestora decurg mai puțin din intenția sistemului de aplicare a pedepsei. Dacă în subsidiar intenția respectivă se mai resimte, totuși, un asemenea fenomen poate să apară mai ales în cazurile deținuților care nu primesc pachete cu alimente de la familia lor și nu dispun nici de bani pentru a-și suplimenta hrana, prin achiziții de la magazinul din interiorul penitenciarului.

Cât despre limitele impuse de sistem, în anumite cazuri, în privința primirii periodice de pachete cu alimente din partea familiei, acestea pot mări în mod sensibil frustrările resimțite de deținuți (dar și de familiile acestora) în privința alimentației și nu numai.

O problemă ce apare într-un număr mare de penitenciare este aceea a asigurării prezenței în meniul zilnic al deținuților a legumelor și fructelor în stare proaspătă. De altfel, această problemă, apare și în alte țări, nu numai în România.

*În România, cu toate schimbările în bine care s-au introdus în reglementările și practicile privind hrănirea deținuților, acestea țin mai mult de dezideratul asigurării unor condiții rezonabile și rentabile de detenție și mai puțin de legile nutriției.*

Evoluția modului de hrănire al deținuților s-a produs, în bună măsură, și ca urmare a *comportamentului contestatar al deținuților față de acceptarea hranei*. Nu rareori, grupuri mari de deținuți s-au angajat în diferite perioade de *grevă a foamei*, deoarece hrana servită le-a produs o stare de rău.

În majoritatea închisorilor europene, inclusiv în România, deținuții primesc în prezent trei mese pe zi – mic dejun, masa de prânz și cina. În multe penitenciare, la micul dejun, deținuții primesc un pachet pregătit de seara, de către personalul închisorii sau de către deținuții care lucrează la bucătărie. Acesta poate include, de regulă, *cereale, lapte, un pliculeț de ceai sau cafea, zahăr, pâine albă sau neagră, gem și margarină sau unt de tip tartinabil*. Ei primesc săptămânal și o *rezervă de ceai sau cafea* pentru a le servi când doresc. *Fiecare celulă dispune de propriul fierbător sau ceainic* pentru uzul tuturor deținuților.

Și în România, meniul zilnic include diverse diete pentru persoanele cu *regim vegan, vegetarian*, pentru diverse *grupuri și confesiuni religioase, sau diete specializate adresate persoanelor cu diverse afecțiuni medicale*.

La masa de prânz, închisorile occidentale dispun în prezent de o *listă cu meniuri disponibile*, iar deținuții pot solicita ceea ce preferă să mănânce. De regulă, *există cinci sau șase alternative disponibile*. Fructele și legumele proaspete sunt servite odată cu meniul ales. În România, meniul este standard pentru fiecare normă de hrană, iar deținuții nu au posibilități de opțiune. Consumă cele două feluri primite (la prânz), un fel (seara), sau renunță la masa respectivă.

În unele țări, bucătăriile destinate hrănirii deținuților și facilitățile de *catering* s-au privatizat. Chiar deținuții pot opta, în prezent, asupra parcurgerii unor *cursuri de specializare în pregătirea hranei*, practicându-și ulterior meseria în interiorul închisorilor.

Deținuții pot beneficia, în prezent, de *meniuri speciale în zilele de sărbători* precum Paștele, Crăciunul ș.a., pentru mulți dintre deținuți, asemenea prilejuri depășind așteptările lor și tot ceea ce au cunoscut anterior în afara închisorii. Toate acestea atestă că deținuții, în pofida condiției lor de persoane ce execută o pedeapsă privativă de libertate, *sunt încă oameni a căror demnitate trebuie respectată* și de a căror condiție umană lumea trebuie să țină seama (Robinson, 2015).

Date fiind posibilitățile de opțiune mărite ale deținuților în materie de mod de hrănire, mulți dintre deținuții sistemelor penitenciare din Occident aplică așa numitul *model de hrănire sănătos* „the Balance of Good Health model (Food Standards Agency 2001)”. În România, cel puțin în actualele condiții de finanțare a sistemului penitenciar, un asemenea deziderat pare destul de puțin probabil să fie pus în practică.

În multe dintre penitenciarele românești – mai ales în cele construite în urmă cu mai mult timp – nu este prevăzută existența unei săli de mese, ceea ce determină servirea mesei în interiorul celulelor. Acest lucru nu numai că generează o atmosferă deprimantă pentru deținuți, dar măresc premisele de infestare a dormitoarelor

respective cu reziduuri alimentare și implicit, cu paraziți. Găsirea unor soluții de construire a unor săli de mese în penitenciarele unde acestea nu există încă este o recomandare de maximă importanță, ce poate ameliora calitatea vieții deținuților.

### Anexa nr. 1

#### Lista zilnică de alimente utilizate în hrănirea persoanelor private de libertate din Penitenciarul Bacău

Nr. crt.	Denumirea alimentelor	PU cu tva	Calorii	Rație	Nr. crt.	Denumirea alimentelor	PU cu tva	Calorii	Rație
1	Amelioratori	1,98	0	5	19	Mălai	1,85	351	
2	Biscuiți	3,77	409	60	20	Mere	0,00	59	220
3	Brânză telemea	6,94	243	25	21	Margarină	3,84	767	
4	Carne porc	12,39	295	266	22	Marmeladă	3,34	225	30
5	Carne vită	14,17	94		23	Orez	2,28	345	60
6	Carne pasăre	6,35	118		24	Ouă	0,47	70	2
7	Cartofi	0,72	73	450	25	Pâine semialba	1,42	234	695
8	Preparate carne (Parizer)	5,58	386		26	Pastă tomată	3,37	93	15
9	Ceapă	0,99	42	40	27	Paste făinoase	2,15	360	15
11	Conserve fasole păstai	3,65	32	20	28	Rădăcinoase	0,81	42	30
	Conserve zarzavat ciorbe	2,58	32		29	Sare	0,32	0	
	Conserve ghiveci în bulion	2,43	32		30	Slănină porc	8,13	613	20
	Conserve roșii în bulion	2,46	32		31	Subproduse porc	7,18	100	
12	Ceai	8,06	0	1	32	Tărâțe	0,93	0	
13	Făina albă	1,21	354	5	33	Ulei	4,66	930	15
14	Varză	1,19	24		34	Zahăr	2,72	410	30
15	Griș	2,05	354						
16	Fasole boabe	4,96	303						
17	Lapte	1,55	51	300					
18	Lapte praf	9,86	498						

Sursa: Administrația Națională a Penitenciarelor.

În caz de necesitate, atunci când unele alimente lipsesc din depozit, penitenciarele, ca și centrele de reeducare apelează la NORMA Nr. 14 B pentru a opera unele substituiri de alimente.

**Conținutul caloric al normelor de hrană utilizate în Penitenciarul Bacău pentru hrănirea persoanelor private de libertate – Norma 18 și 18A**

Administrația Națională a Penitenciarelor						
PENITENCIARUL Bacău					DATA:23.01.2015	
COMPARTIMENTUL HRANIRE – BLOC ALIMENTAR					nr. 30823	
Norma de hrană	Efective de hrănit		Total efective	Alocație lei/zi/om (CU TVA) conform OMJ	Drepturi (lei)	Calorii/zi/om
	Penitenciar	IPJ				
12C.1			0	2,65	0	925
15	321		321	6,63	2128,23	3820
16	158	26	184	5,75	1058	3645
17	115	4	119	4,66	554,54	2855
17A	76		76	6,22	472,72	3645
17B	25		25	6,46	161,5	3920
18 C	2		2	6,39	12,78	3265
18CP			0	5,38	0	2855
18 diab.	7	2	9	5,38	48,42	3175
18	96	8	104	5,38	559,52	3175
18A			0	7,35	0	4035
18D-TBC			0	7,86	0	4575
17M	4		4	4,66	18,64	4000
18E			0	7,65	0	4000
19	0		0	5,37	0	3160
20	0		0	5,02	0	2725
<b>TOTAL</b>	<b>804</b>	<b>40</b>	<b>844</b>		<b>5014,35</b>	
<b>Consum efectiv (lei)</b>					<b>4219,46</b>	

Sursa: Administrația Națională a Penitenciarelor.

Potrivit Normei nr. 18 privind hrana deținuților bolnavi, care trebuie să urmeze un regim alimentar (ordinul ministrului justiției nr. 2713/C/2001), un deținut bolnav are nevoie, în medie, de 3 175 de calorii, meniul acestuia trebuind să conțină pâine (550 g), cartofi (400 g), legume proaspete în timpul verii (300 g) sau la conservă în timpul iernii (80 g), lapte (200 g), fructe proaspete în timpul verii (70 g) sau uscate în timpul iernii (20 g), carne de porc (70 g), un ou, orez (30 g), biscuiți (30 g), produse derivate din carne (30 g), pastă de tomate (30 g), margarină (20 g), zahăr (20 g), sare (20 g) și ulei alimentar (15 g).

### BIBLIOGRAFIE

- Andreescu, M. N., Buzatu, C., *Raport asupra vizitei la Penitenciarul Brăila*, 23.05, Asociația Pentru Apărarea Drepturilor Omului în România – Comitetul Helsinki, 2014, disponibil online la <http://www.apador.org/raport-asupra-vizitei-la-penitenciarul-braila/>.
- Barclay, E., *Food As Punishment: Giving US Inmates 'The Loaf' Persists*, în „Corrections Forum”, vol. 16, nr. 4, 2014, pp. 24–26.

- Boboșatu, A., Buzatu, C., *Raport privind vizita în Centrul educativ Buziaș*, 27.06, Asociația Pentru Apărarea Drepturilor Omului în România – Comitetul Helsinki, 2014, disponibil online la <http://www.apador.org/raport-privind-vizita-in-centrul-educativ-buzias/>.
- Bojan, I., *Cinci românce își cresc copiii în închisori din state europene*, Mediafax, 30 martie, 2015, disponibil online la <http://www.mediafax.ro/externe/reportaj-cinci-romance-isi-cresc-copiii-in-inchisori-din-state-europene-14076692>.
- Conn, C., Kravitz L., *Remarkable Calorie*, University of New Mexico, 2014.
- Ghenceanu, M., *Sistemul penitenciar din România: Cât costă un deținut și de ce nu muncește*, (articol scris în 2013), 2015, Informația Zilei, disponibil online la <http://www.informatia-zilei.ro/sm/sistemul-penitenciar-din-romania-cat-costa-un-detinut-si-de-ce-nu-munceste/>.
- Mayhew, H., Binney, J., *Criminal Prisons of London and Scenes of Prison Life*, London, Griffin, Bohn and Company, 1868.
- Oprea, R., *Aplicarea riguroasă a legii plasează SUA pe primul loc la numărul de arestări*, 17 august, Ziarul de Gardă, 2013, disponibil online la <http://www.ziaruldegarda.ro/aplicarea-riguroasa-legii-plaseaza-primul-numarul-arestari/>.
- Pascu, I., Buneci, P., *Noul Cod penal, Partea generală și Codul penal, Partea generală în vigoare. Prezentare comparativă*, ediția a II-a, revăzută și adăugită, București, Editura Universul Juridic, 2011.
- Predescu, I., *Viața în închisorile comuniste din România*, Universul Credinței, 30 iulie, 2012, disponibil online la <http://www.crestinortodox.ro/religie/viata-inchisorile-comuniste-romania-125142.html>.
- Robinson, B., (1), *The Best Of British Prison Food 1, Past And Present Prison Cuisine*, disponibil online la <http://www.foodreference.com/html/british-prison-food.html>, 2015.
- Robinson, B., (2), *The British Prison Cuisine Today 2, Past And Present Prison Cuisine*, 2015, disponibil online la <http://www.foodreference.com/html/british-prison-cuisine-2.html>.
- Stan, V., *Ghid practic pentru monitorizarea locurilor de detenție*, 28 martie, 2008, disponibil online la <http://www.valerianstan.ro/files/Ghid%20practic%20pentru%20monitorizarea%20locurilor%20de%20detentie%20%28martie%202008%29.pdf>.
- Szabo, A., Tarlion, L., Dobrică, P., Mălăescu, M., Petrescu, L., *Raport special privind respectarea drepturilor copiilor privați de libertate în România*, ANP, Avocatul Poporului, UNICEF, 2014, disponibil online la [http://www.avp.ro/rapoarte-speciale/raportspecial\\_iulie2014.pdf](http://www.avp.ro/rapoarte-speciale/raportspecial_iulie2014.pdf).
- Waite, J., *Prison Food: What Are America's Inmates Eating? Find Out Where Your Tax Dollars Go*, inmateA (locatar), 2009, disponibil online la <https://www.inmateaid.com/pages/details/prison-food-what-are-americas-inmates-eating-yahoo>.
- Walmsley, R., *Prisons in Central and Eastern Europe*, International Centre for Prison Studies, King's College London, and Honorary Consultant to the United Nations, HEUNI Paper, no. 22, 2005, disponibil online la <http://www.heuni.fi/material/attachments/heuni/papers/6KtmKAUit/HP22.pdf>.
- \*\*\* *Convenția cu privire la drepturile copilului*, New York, Adunarea Generală a ONU ratificată de România prin Legea 18/1990, 1989.
- \*\*\* *Închisori bizare. Penitenciarul-restaurant de lux și deținuții care dansează pe „Thriller” – VIDEO*, 2015, disponibil online la <http://proalba.ro/inchisori-bizare-penitenciarul-restaurant-detinutii-care-danseaza-pe-thriller-si-celulele-apartamente-de-lux-foto-video/>.
- \*\*\* *Legea nr. 23 din 18 noiembrie 1969 privind executarea pedepselor* (actualizată la 12 februarie 2004), Portal Legislativ, Uniunea Europeană, Guvernul României, PODCA Inovație în Administrație, Instrumente Structurale 2007–2013, 2004, disponibil online la <http://legislatie.just.ro/Public/DetaliiDocument/14792>.
- \*\*\* *Ordin nr. 3.042/C, privind durata și periodicitatea vizitelor, greutatea și numărul pachetelor, precum și categoriile de bunuri ce pot fi primite, păstrate și folosite de persoanele aflate în executarea pedepselor privative de libertate*, 28 noiembrie, Portal Legislativ, Uniunea Europeană, Guvernul României, PODCA Inovație în Administrație, Instrumente Structurale 2007–2013, 2007, disponibil online la <http://legislatie.just.ro/Public/DetaliiDocument/88174>.
- \*\*\* *Penitenciarele o gaură în bugetul de stat. Cât ne costă întreținerea unui deținut*, Realitatea.net, 22 august, 2014, disponibil online la [http://www.realitatea.net/penitenciarele-o-gaura-in-bugetul-de-stat-cat-ne-costa-intretinerea-unui-detinut\\_1508824.html](http://www.realitatea.net/penitenciarele-o-gaura-in-bugetul-de-stat-cat-ne-costa-intretinerea-unui-detinut_1508824.html).

- \*\*\* *Raport Special privind reglementările emise de ministrul justiției și de către directorul general al Administrației Naționale a Penitenciarelor în materie de executarea pedepselor și a măsurii educative a internării minorilor infractori în centre de reeducare*, Avocatul Poporului, 2011.
- \*\*\* *România, țara în care deținuții trăiesc mai bine decât copiii*, 28.05, Gazeta Românească.com, 2013, disponibil online la <http://www.gazetaromaneasca.com/focus/romania/5926-romania-ara-in-care-detinutii-traiesc-mai-bine-decat-copiii.html>.
- \*\*\* *Serving Time: Prisoner Diet and Exercise*, National Audit Office (U.K.), Health and social care, 2005–2006, disponibil online la <http://www.nao.org.uk/report/serving-time-prisoner-diet-and-exercise/>.

*Starting from a brief description of the historical conditions of detention, especially regarding the way of feeding prisoners in the prisons from different regions of the world, the article presents some of the changes during the modern age, in this field, eventually focusing on the specific of rules and practices regarding feeding prisoners in the Romanian Penitentiary and Penitentiary Hospital Jilava from Bucharest. The article is the result of the visits and free dialogues of the research team (the authors of this article) with specialists from the Penitentiary and Penitentiary Hospital (doctors, directors, cooks, service personnel, administrative personnel and others), and with prisoners. In the context, also some other indicators regarding conditions of detention are analyzed (overcrowding, the deficit of working places for the prisoners, prisoners income from working activities with impact on the way of feeding the prisoners, the food calories for prisoners, and others), with impact on the way of feeding prisoners from Romania.*

**Keywords:** prisoners, reglementations, food, conditions, rights.