



## ISTITUTO COMPRENSIVO "GUGLIELMO MARCONI"

SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI I GRADO

Via D. Alighieri, 277 - 30022 CEGGIA – VE Tel. 0421329088 - Fax 0421329603 C.F. 84003800277  
e-mail: [veic80500v@istruzione.it](mailto:veic80500v@istruzione.it) Pec: [veic80500v@pec.istruzione.it](mailto:veic80500v@pec.istruzione.it) Sito: <http://www.marconiceggia.edu.it>

Circ. n. 58

Ceggia, 03/10/2019

A TUTTO IL PERSONALE DOCENTE E ATA

AI GENITORI TUTTE LE SEDI

AL D.S.G.A.

AL SITO WEB

### **OGGETTO: divieto di introduzione/consumo alimenti e indicazioni per la gestione/consumo di alimenti ad uso collettivo nelle comunità scolastiche.**

La salvaguardia della celebrazione di alcune festività promosse da collettività scolastiche, all'interno o all'esterno dei plessi didattici, quale momento importante di aggregazione e/o di riconoscimento della propria identità individuale (es. compleanni) oppure legata al mantenimento di tradizioni della propria cultura (es. Natale, Pasqua, Carnevale, fine scuola...) è di incontestabile rilievo, tuttavia è altresì importante che lo svolgimento di tali eventi si verifichi nel rispetto delle norme che assicurano l'uso di una buona prassi igienica nella manipolazione degli alimenti, associata alla tutela della salute degli utenti delle collettività.

E' inoltre di fondamentale importanza che tali momenti non rappresentino occasione di squilibri nutrizionali nella giornata degli utenti. Tutta la società scientifica internazionale da tempo segnala e recentissimi studi nutrizionali, pubblicati su The New England Journal of Medicine-June 2011, ribadiscono che proprio gli snacks salati come le patatine fritte e le bevande zuccherate (soft drinks) costituiscono il tipo di cibo maggiormente responsabile di aumento ponderale ed obesità, e comunque di squilibrio nutrizionale grave, soprattutto in età infantile ed adolescenziale.

L'alimentazione nella scuola implica il richiamo di temi connessi alla salute e alla sicurezza. La distribuzione e il consumo collettivo di alimenti all'interno delle classi richiama tre gravi problematiche:

- il forte aumento di casi di bambini allergici o intolleranti a sostanze presenti negli alimenti;
- la difficoltà di garantire sicurezza e salubrità di alimenti prodotti in ambienti casalinghi;
- la difficoltà oggettiva di diversificare nella classe la distribuzione di alimenti (anche di provenienza certa) in base alle allergie e/o intolleranze di ciascun alunno.

Pur riconoscendo e ribadendo il valore educativo dei momenti di festa associati al consumo di cibo "insieme", l'introduzione nell'Istituto di alimenti comporta per gli alunni pericoli difficilmente gestibili e per la scuola stessa il rischio di incappare in forti sanzioni secondo le recenti normative alimentari.

Essendo indispensabile tutelare sia i minori sia gli insegnanti, e, previa consultazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, **SI DISPONE:**

- **il divieto assoluto di introdurre dall'esterno alimenti a consumo collettivo, se non la merenda assegnata dai genitori, al fine di evitare spiacevoli conseguenze legate a casi di allergia;**
- **precisa modalità in riferimento al festeggiare nella scuola di compleanni e ricorrenze facendo divieto al consumo, da parte degli alunni, di alimenti prodotti artigianalmente da genitori o esercenti attività commerciali. Sarà possibile consumare esclusivamente prodotti confezionati muniti di etichetta a norma di legge.**

I cibi opportunamente controllati a tutela della salute degli allievi sono solo quelli forniti dalla ditta di refezione incaricata del servizio e distribuiti dal personale formato allo scopo (v. piano HACCP). Il cibo distribuito nella mensa scolastica è studiato e stabilito nella quantità e composizione secondo indicazioni del Servizio d'Igiene degli Alimenti e Nutrizione.

**E' escluso conseguentemente il consumo di cibi di altra provenienza a Scuola, eccetto la merenda fornita dal genitore solo ed esclusivamente per il proprio figlio.**

Tali indicazioni nascono dalla necessità di ottemperare a norme nazionali ed europee in tema di sicurezza alimentare. Si ricorda che il rispetto delle norme è oggetto di vigilanza da parte degli Organi Ufficiali di controllo. Le Normative nazionali e i Regolamenti CE emanati nel 2004, conosciuti sotto il nome di "Pacchetto Igiene" e concernenti la sicurezza alimentare, richiedono infatti il rispetto della tracciabilità /rintracciabilità di ogni alimento somministrato all'interno delle collettività e la applicazione di buone prassi operative che devono essere descritte in un piano di autocontrollo (sistema noto con la sigla HACCP) sotto la diretta responsabilità del gestore del servizio di ristorazione ufficialmente registrato ai sensi di legge per l'attività esercitata. Oltre l'osservanza delle norme risulta poi importante ribadire l'attenzione sul dovere collettivo di tutelare la salute dei tanti bambini affetti da allergie e/o intolleranze alimentari per i quali la presenza a scuola di alimenti non controllati e selezionati configurerebbe un rischio allergenico grave ed una conseguente assunzione di responsabilità diretta da parte di docenti e genitori.

Pertanto l'insegnante, autorizzando la consumazione di alimenti e bevande in classe, si rende automaticamente responsabile in termini di vigilanza sui danni che questi possono causare all'alunno, pertanto è vietato introdurre cibi nella scuola che non siano prodotti confezionati con etichetta a norma, che evidenzino la data di scadenza, gli ingredienti, la responsabilità legale della produzione.

Si segnala altresì che l'insegnante, autorizzando la consumazione di alimenti e bevande ad uso collettivo in contrasto con quanto disposto sopra, si rende personalmente responsabile in termini di danni che possono causare all'alunno.

**La presente disposizione ha carattere permanente.**

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Laura Zadro

Firma autografa sostituita a mezzo stampa,  
art. 3 co.2, D.Lgs 39/93