



ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "GALILEO GALILEI"



Vico Carducci, 9 - 74123 TARANTO - tel. e fax 0994707447
Codice Fiscale 80010490730 Codice meccanografico: taic802004
Taic802004@istruzione.it Pec: Taic802004@pec.istruzione.it

Ai Personale docente ogni ordine e grado

Ai Responsabili di Plesso

Al personale A.T.A.

Agli Atti

All'Albo

CIRCOLARE N. 47

Divieto di introduzione e consumo di alimenti a uso collettivo nella scuola: regolamento e deroghe

Il **Regolamento UE n. 852/2004** in materia di igiene sui prodotti alimentari riguarda la **distribuzione e il consumo di cibo all'interno delle classi** ed ha **obbligato l'Italia a uniformarsi al resto dell'Europa**

Le **cause del divieto di introduzione e consumo di cibo a uso collettivo nelle scuole** nasce dall'aumento dei casi di **allergie alimentari e di intolleranze**, come quella al lattosio o la celiachia. Si tratta di patologie lievi ma che possono causare **gravi danni al bambino**, che spesso non è in grado di valutare, nell'immediatezza, la presenza o meno dell'allergene dannoso nell'alimento che assume.

Ricordiamo che quando uno studente ingerisce cibo contenente l'ingrediente a cui è **allergico o intollerante**, può **manifestare reazioni allergiche** che vanno dal semplice mal di stomaco al classico malore alla testa fino ad attacchi allergici più preoccupanti come uno **shock anafilattico**, problemi respiratori e in casi rari ma possibili, la morte.

Il secondo motivo del divieto nasce dalla difficoltà a garantire la **salubrità e la sicurezza di quegli alimenti che vengono realizzati in ambienti casalinghi** e senza il controllo di autorità sanitarie (torte di compleanno *homemade*, pizzette, rustici, ecc.) spesso introdotte in classe per festeggiare ricorrenze quali compleanni.

Dall'introduzione della **Direttiva UE del 2004** questa abitudine, amata da alunni e docenti, è venuta meno con restrizioni ancora più pressanti dopo l'avvento del **Covid-19**.

Un'ultima ragione al divieto di introdurre e consumare alimenti a uso collettivo nella scuola è **l'impossibilità di diversificare la distribuzione di cibo** in relazione alle intolleranze e alle allergie all'interno della stessa

classe. Questo significa che quando il cibo entra nelle aule, è uguale per tutti gli alunni e non è ammessa la **distribuzione di alimenti differenziati in base agli ingredienti**. Nonostante la provenienza certa, dal momento che vengono preparati da società dotate di tutte le autorizzazioni previste dalla legge, le portate sono tutte uguali e dunque potenzialmente pericolose.

Impedire il verificarsi di reazioni allergiche attraverso il divieto

In un contesto simile, **la scuola non può rischiare di assumersi responsabilità che riguardano la salute degli studenti** e ha dovuto scegliere di introdurre alcune importanti restrizioni. Non si tratta di eliminare i momenti di festa e condivisione, che sono importanti anche dal punto didattico e svolgono un ruolo rilevante per cementare i rapporti tra i compagni, abbattendo i muri tra studenti e docenti, ma piuttosto di **tutelare la salute di bambini e ragazzi, inserendo il divieto di introdurre, distribuire e consumare alimenti di cui è incerta la provenienza**.

Dalle considerazioni fatte sin qui, emerge la **pericolosità degli alimenti introdotti a scuola di cui non è possibile conoscere gli ingredienti** in modo certo. Questo significa che gli alunni possono sempre consumare le merende assegnate dai genitori, che siano artigianali o in monoporzione e possono anche festeggiare ricorrenze e compleanni, purché gli alimenti siano confezionati e chiusi in modo ermetico.

Viene specificato che è **fatto divieto di consumare anche quelle pietanze preparate in laboratori artigianali di proprietà dei genitori dell'alunno**. Parliamo di pasticcerie, pizzerie o ristoranti che sono dotati di autorizzazioni sanitarie ma non hanno la produzione industriale, considerata più sicura.

Via libera, dunque, alle piccole feste in classe. In tali situazioni, però, È NECESSARIO UN CONTROLLO RIGOROSO DA PARTE DEI DOCENTI E DEL PERSONALE ATA CHE DEVE ESSERE AVVISATO CON CONGRUO ANTICIPO DAI GENITORI. Di conseguenza, i docenti rendono edotti i genitori dei divieti imposti dalle normative in vigore chiedendo loro di **introdurre solo alimenti imbustati e prodotti dai marchi più conosciuti**, per garantire assenza di allergeni e di pericoli per chiunque ne consumerà.

LA RESPONSABILITÀ DEI DOCENTI E LE DEROGHE CONSENTITE

Quando un docente decide di accettare cibo e bevande introdotte dall'esterno per essere consumate in classe, **si rende responsabile in modo automatico sia per la mancata vigilanza preventiva che per i danni causati**. L'unica prova dell'assenza di responsabilità dei docenti è la confezione dei prodotti confezionati che deve essere **dotata di un'etichetta a norma** dove siano evidenziati gli **ingredienti**, la **data di scadenza** e ovviamente la **responsabilità legale dell'azienda produttrice**.

Vi sono, però, delle **deroghe consentite dalla legge** al divieto di introduzione e consumo di cibo e bevande nelle scuole e sono:

- le **ricorrenze a cadenza annuale** che prevedono momenti di convivialità legati solo all'organizzazione di feste scolastiche come **Natale, Festa della primavera, Carnevale, Pasqua, festa dell'Accoglienza, Festa di Fine Anno e la Festa dell'Autunno**. La deroga è concessa per la presenza delle famiglie degli studenti all'interno della scuola e sempre in presenza di una verifica di fattibilità della festa e della preventiva acquisizione delle autorizzazioni liberatorie sottoscritte da entrambi i genitori. Si tratta, infatti, di quelle **feste che vengono generalmente celebrate dalla scuola dell'infanzia e dalla scuola**

elementare dove i genitori sono presenti e restano per tutta la durata della festa, riportando il minore a casa una volta terminato il momento di convivialità. Giornate in cui la **didattica è sospesa e il controllo ricade sui genitori stessi**, che possono monitorare il cibo e le bevande assunte dai propri figli vietandogli quelle che possono essere rischiose per loro;

- **le ore nelle quali si svolgono attività di tipo laboratoriale o legate a programmazioni didattiche**, quando sono ammesse dalle norme vigenti in materia di sicurezza alimentare.

Si tratta di deroghe ammesse dalla legge, ma sempre dopo **l'acquisizione delle necessarie liberatorie da parte di entrambi i genitori di ciascun alunno** partecipante e della verifica preventiva della fattibilità.

Misure preventive in caso di mense scolastiche

Per le scuole che prevedono la consumazione dei pasti a scuola attraverso il **servizio di mensa**, sono previste alcune misure preventive che limitano la responsabilità della scuola in caso di allergie e intolleranze. La prima regola da rispettare è quella di chiedere **l'autorizzazione liberatoria alle famiglie**, inoltrandola direttamente in segreteria. Ogni genitore dovrà **segnalare allergie, intolleranze o diete particolari** che verranno segnalate al servizio mensa che si è aggiudicato l'appalto in quell'istituto, il quale provvederà a seguire un percorso dietetico conforme allo stato di salute del minore. Ricordiamo che l'autorizzazione da far sottoscrivere alle famiglie non deve essere strutturata liberamente dalla scuola, dal momento che il **Miur** ha predisposto un modello *ad hoc* che deve essere adeguatamente compilato, sottoscritto e consegnato in segreteria. Solo in tal modo l'istituto viene esonerato da ogni responsabilità.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Antonietta IOSSA
Firma autografa sostituita a mezzo stampa
ai sensi dell'art.3.c.2 del D.lgs. n.39/1993