

	<div style="text-align: center;">  <p><b>ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE</b></p> <p>Scuola dell'infanzia – Primaria – Secondaria di I grado</p> <p><b>OROTELLI – OTTANA (NU)</b></p> <p>Cod. Miur 827005 – C.F. 93013310912 - TEL 0784/79894 – FAX 0784/789058 E- Mail <a href="mailto:nuic827005@istruzione.it">nuic827005@istruzione.it</a> - <a href="mailto:nuic827005@pec.istruzione.it">nuic827005@pec.istruzione.it</a></p> </div>	 
---	--	---

## CIRCOLARE n. 18

Orotelli 22.09.2022

I. C. - OROTELLI (NU)  
**Prot. 0004684 del 22/09/2022**  
 V-7 (Uscita)

Ai Docenti  
 Alle Famiglie degli Alunni  
 Al Personale Ata  
 Ai genitori rappresentanti dei Consigli di Intersezione, Interclasse, Classe  
 Al Sito Web

### **OGGETTO: Divieto di introduzione e consumo di alimenti ad uso collettivo nella scuola.**

Negli ultimi anni la scuola italiana si è dovuto uniformare alla normativa europea, il **Regolamento UE n. 852/2004** relativo all'igiene sui prodotti alimentari. Tale normativa è stata pensata ed emanata anche in funzione di un altro fattore determinante: **l'aumento delle intolleranze e delle allergie alimentari**, tra cui, ad esempio, la celiachia. Un bambino che ingerisce un alimento che contiene un particolare allergene a cui è intollerante potrebbe manifestare attacchi allergici sotto forma di shock anafilattico e difficoltà respiratorie.

La distribuzione e il consumo collettivo di alimenti all'interno delle classi comporta rischi in riferimento alle seguenti problematiche:

- il forte aumento di casi di alunni 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 il valore educativo dei momenti di festa associati al consumo di cibo "insieme", tuttavia l'introduzione a scuola di alimenti comporta per gli alunni pericoli difficilmente gestibili e per il personale scolastico il rischio di sanzioni secondo le recenti normative alimentari. Per questa ragione nelle scuole italiane è severamente **proibita l'introduzione di cibo artigianale a scuola per utilizzo collettivo**, e in generale di alimenti di cui non si può risalire alla provenienza o alle proprietà degli ingredienti presenti, le modalità di conservazione e altri fattori determinanti per la sicurezza alimentare.

Pertanto, dalla considerazione che è indispensabile tutelare sia i minori sia gli insegnanti, previa consultazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e in vista dell'imminente attivazione del Servizio Mensa, nonché nella considerazione che occorre temperare il fatto che gli alunni frequentanti l'Istituto Comprensivo di Orotelli genericamente non sono consapevoli che certi alimenti possano contenere sostanze che fanno male con il fatto che l'alunno educato dalla famiglia a non ingerire certi alimenti è, gioco forza, "escluso" dalla partecipazione, si è tenuti a disporre quanto segue:

- divieto 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 allergie e intolleranze;
- non è consentito festeggiare a scuola compleanni e ricorrenze personali, che comportino consumo di alimenti da parte degli alunni prodotti artigianalmente da genitori o da esercenti attività commerciali, ma esclusivamente prodotti confezionati muniti di etichetta a norma che evidenzia la data di scadenza, gli ingredienti, la responsabilità legale della produzione.
- È vietato portare dolci farciti con creme o panna e bibite gassate.

Ne consegue l'esclusione del consumo di cibi di altra provenienza a scuola, eccetto i pasti serviti dal Servizio Mensa e la merenda fornita dal genitore solo ed esclusivamente per il proprio figlio. **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 agli alunni.**

Deroghe possibili:

- Attività laboratoriali di preparazione di alimenti per scopi didattici.

In ogni caso, nell'ottica della prevenzione e della sicurezza, al fine di prevenire possibili situazioni di pericolo, si invitano tutti i genitori a segnalare tempestivamente, ai docenti di classe o di sezione eventuali intolleranze e allergie dei loro figli, anche se non usufruiscono del Servizio Mensa, restituendo l'allegato Modello debitamente compilato.

Si invitano i docenti a dare la massima diffusione della presente Circolare tra gli alunni e le famiglie.

**IL DIRIGENTE SCOLASTICO**

Dr. Giuseppe Giovanni Carta