



**AI Docenti**  
**Alle Famiglie degli Alunni**  
**Al Personale Ata**  
**Ai genitori rappresentanti dei consigli di sezione, interclasse, classe**  
**Al sito web della scuola**

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

Negli ultimi anni l'Italia ha dovuto uniformarsi 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 la celiachia, ad esempio. Un bambino che ingerisce un alimento che contiene un particolare allergene a cui lui è intollerante potrebbe manifestare attacchi allergici sotto forma di shock anafilattico, difficoltà respiratorie, e nei casi peggiori purtroppo può condurre anche alla morte.

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, e previa consultazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, si dispone:

o il 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;

o 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.

o È vietato portare dolci farciti con creme o panna.

È escluso conseguentemente il consumo di cibi di altra provenienza a scuola, eccetto 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 far annotare la presente comunicazione sul diario.

Cordiali saluti

**La Dirigente**  
**Maria Cristina Rippa**  
**F.to digitalmente**