



Prot. (vedi segnatura)

Monte Argentario, (vedi segnatura)

A tutti i Docenti I.C.;
A tutto il Personale ATA;
Alla DSGA;
All'Albo on line;
Al sito Web;
Ammministrazione Trasparente;

Oggetto: Sicurezza - cibo a scuola

Allo scopo di tutelare la salute dei bambini, con l'emanazione della citata Direttiva UE 852/2004 sono state emanate importanti restrizioni come il divieto di introdurre e consumare alimenti a "uso collettivo" nella scuola (ad es. torte o pasticcini prodotti in casa e consumati in forma collettiva da tutti gli alunni della classe in occasione di feste, compleanni, ecc.), in considerazione della pericolosità degli alimenti di cui non è possibile conoscere gli ingredienti in modo certo (potrebbero contenere allergeni ...).

Va altresì osservato che l'eventuale distribuzione e consumo collettivo di alimenti all'interno delle classi, oltre che comportare difficoltà per garantire sicurezza e salubrità di alimenti prodotti in ambienti casalinghi, renderebbe anche difficoltoso diversificare nella classe la distribuzione di alimenti (anche di provenienza certa) in base alle allergie e/o intolleranze di ciascun alunno.

Per questi motivi è proibito nelle scuole l'introduzione di alimenti prodotti artigianalmente. Ne consegue che al fine di evitare spiacevoli conseguenze legate a casi di allergie e/o intolleranze, quindi per non rischiare di assumersi responsabilità che riguardano la salute dei bambini, si deve escludere il consumo di cibo di altra provenienza a scuola, eccetto la merenda fornita dal genitore solo ed esclusivamente per il proprio figlio.

Pertanto, non è consentito festeggiare a scuola compleanni o altre ricorrenze, che comportino da parte degli alunni il consumo di alimenti prodotti artigianalmente da genitori o da esercizi pubblici, ma sarà consentito portare a scuola esclusivamente alimenti "confezionati" e "chiusi in modo ermetico" allo scopo di garantire l'assenza di allergeni e di pericoli per chiunque ne consumerà.

L'unica prova dell'assenza di responsabilità dei docenti è la confezione chiusa in modo ermetico dei prodotti alimentari che deve essere dotata di un'etichetta a norma dove siano evidenziati gli ingredienti e la data di scadenza.

Si sottolinea, a tal proposito, che il Regolamento UE 1169/2011 "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori", in vigore dal 13 dicembre 2014, prevede l'obbligo di indicare in etichetta, in maniera chiara (attraverso accorgimenti grafici quali grassetto, diverso colore, sottolineatura ...) gli ingredienti che possono provocare allergie.

Le famiglie devono comunicare alla scuola per iscritto se i figli hanno o non hanno allergie in modo che i docenti siano edotti circa il consumo di cibi confezionati in occasione di compleanni. In caso di dubbi non si possono far consumare cibi se non portati da ciascun alunno/a da casa.

Grazie per la collaborazione

LA DIRIGENTE SCOLASTICA
(Dott.ssa Laura Valenza)

Firmato digitalmente da LAURA VALENZA

GRIC82500N - A539048 - REGISTRO PROTOCOLLO - 0005817 - 16/10/2023 - I.1 - U