



Ministero dell'Istruzione e del Merito



ISTITUTO COMPRENSIVO di LONGI

Comuni di Frazzanò, Galati Mamertino, Longi, Mirto e San Salvatore di Fitalia

Via Vittorio Veneto 98070 – LONGI (ME) – Tel. 0941/485153

CODICE MECCANOGRAFICO: MEIC847009 – AMBITO TERRITORIALE: SIC0016

CODICE FISCALE: 84004830836 – CODICE UNIVOCO UFFICIO: UFX2P2

PEO: meic847009@istruzione.it –

PEC: meic847009@pec.istruzione.it

Sito web: www.comprensivolongi.edu.it

Longi 1/10/2024

Istituto Comprensivo Statale - Longi
Prot. 0009353 del 01/10/2024
IV (Uscita)

CIRCOLARE n.29

**Ai docenti
Ai Genitori
Agli Alunni
Al Personale ATA
dell'I.C. di Longi**

**Al DSGA
Al sito web
Alla Bacheca Argo**

OGGETTO: Divieto di introduzione e consumo di alimenti ad uso collettivo nella Scuola

PREMESSA

Ogni anno scolastico si ripresenta con forza la problematica legata all'introduzione, la somministrazione e il consumo di alimenti e bevande ad uso collettivo all'interno delle aule delle scuole italiane.

La somministrazione di alimenti e bevande nella scuola implica un vigoroso richiamo a tutta l'utenza e il personale scolastico non solo normativo, sulla sicurezza e igiene degli alimenti, ma anche sui temi legali al diritto alla salute, costituzionalmente tutelato all'art. 32 e alla sicurezza alimentare, per favorire il benessere delle alunne e degli alunni a scuola, in un percorso scolastico sinergico con le famiglie in grado di contemperare lo stretto legame tra l'Istituzione scolastica e il diritto di istruzione, educazione e salute dei minori.

L'Italia, infatti, ha dovuto uniformarsi alla normativa europea applicando il Regolamento UE n. 852/2004 "Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", adottato il 29 aprile 2004, nota al grande pubblico come "Legislazione alimentare". Il citato regolamento fissa i requisiti generali in materia d'igiene alimentare. È uno dei quattro regolamenti comunitari costituenti il cosiddetto "pacchetto igiene", regolamenti (CE) 852, 853, 854, 882/2004, e Direttiva 2002/99. I regolamenti europei, come è noto, è una fonte di diritto derivato dai Trattati comunitari ed è un atto normativo avente portata generale, vincolante e obbligatorio in tutti i suoi elementi contenuti, direttamente applicabile una volta pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea, negli Ordinamenti degli Stati membri ai sensi dell'art. 288, par. 2 del Trattato sul funzionamento dell'UE.

In ultimo, il nuovo REGOLAMENTO (UE) 2021/382 DELLA COMMISSIONE del 3 marzo 2021 che modifica gli allegati del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari per quanto riguarda la gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare.

Tale normativa è stata pensata a seguito dell'aumento progressivo dell'insorgenza delle forme medio-gravi di intolleranze e/o allergie alimentari, fra cui certamente la celiachia è un esempio concreto, essendone ultimamente la più diffusa, ma esiste un nutrito elenco di nuovi allergeni e con il passare del tempo se ne scoprono di nuovi. Aumentano, infatti, il numero delle patologie infantili

diffuse tra la popolazione scolastica dovute ad intolleranze alimentari, allergie, altri disturbi gastrici ed intestinali.

L'allergia alimentare è una reazione avversa del corpo che si sviluppa a seguito di una risposta immunitaria, forte e specifica, sempre riconducibile all'ingestione di un determinato alimento contenente l'allergene. Potremmo definirla "*semplicisticamente*" come una "*ipersensibilità*" dell'individuo immediata all'alimento e diversamente dall'intolleranza alimentare che non è mai repentine e improvvisa. Una/un bambina/o frequentante un qualsiasi Istituto scolastico nel caso in cui ingerisca, accidentalmente o volontariamente, durante la sua permanenza nell'Istituto un alimento contenente un particolare allergene a cui lui è inconsapevolmente allergico e/o intollerante, potrebbe manifestare improvvisi attacchi avversi, sotto forma di shock anafilattico, con evidenti difficoltà respiratorie che, nei peggiori dei casi, può condurre fino alla morte con le conseguenze connesse alle responsabilità di vigilanza per il personale scolastico tradotti in termini civili, penali e disciplinari.

DISCIPLINA

Ai sensi del Regolamento UE n. 382/2021, non è possibile introdurre e consumare alimenti ad uso collettivo nella scuola. Tale normativa è stata pensata ed emanata a seguito dell'aumento progressivo dell'insorgenza delle forme medio-gravi di intolleranze e/o 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 sezioni e delle classi comporta rischi in riferimento alle seguenti problematiche:

- a. il forte aumento di casi di alunni allergici o intolleranti a sostanze presenti negli alimenti;
- b. la difficoltà di garantire sicurezza e salubrità di alimenti prodotti in ambienti casalinghi;
- c. la difficoltà oggettiva di diversificare nella sezione/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 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 i docenti, e previa consultazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione,

È VIETATO

1. introdurre dall'esterno alimenti a consumo collettivo, se non la merenda preparata dal genitore per il proprio figlio, al fine di evitare spiacevoli conseguenze legate a casi di allergie e intolleranze;
2. 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;
3. portare dolci farciti con creme o panna e bibite gassate.

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.

Il docente, 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.

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.**



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Rosaria Addamo

Firma autografa a mezzo stampa omessa
ai sensi dell'art. 3 del D.lgs. n. 39/1993