



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE " D. AZUNI" Buddusò (SS)
Sedi associate di Alà dei Sardi e Pattada
Cod.Min. SSIC80600X - C.F. 81000450908
e-mail ssic80600x@istruzione.it - tel. 079.714035

Circolare n. 21
Del 27/09/2024

A tutto il Personale dell'Istituto
Ai Sigg. Genitori

LORO SEDI

Ogni anno scolastico emerge il problema legato all'introduzione, somministrazione e consumo di cibi e bevande all'interno delle aule. Come è noto somministrare alimenti a scuola richiede un rigoroso rispetto delle normative igienico-sanitarie e dei principi di sicurezza alimentare, ma coinvolge anche aspetti legali relativi al diritto alla salute, garantito dall'art. 32 della Costituzione italiana. Il benessere degli studenti è un obiettivo prioritario da perseguire in sinergia con le famiglie, nel rispetto del legame tra l'istituzione scolastica e i diritti all'istruzione, educazione e salute.

Anche il nostro paese, nell'adeguarsi alla normativa europea, in particolare al Regolamento UE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, parte del pacchetto "Igiene" che comprende anche i Regolamenti (CE) 853, 854, 882/2004 e la Direttiva 2002/99, assume l'impegno all'osservanza del regolamento che definisce i requisiti generali per l'igiene alimentare e rappresenta un elemento normativo vincolante per tutti gli Stati membri dell'Unione Europea. E' evidente l'incremento dei casi di intolleranze e allergie alimentari, come la celiachia, che rende necessaria l'adozione di misure più rigorose.

Sempre più bambini soffrono di tali patologie e possono essere soggetti a reazioni gravi, come lo shock anafilattico, in seguito all'ingestione accidentale di allergeni. Ciò implica, anche per la Scuola, importanti responsabilità civili, penali e disciplinari.

Pertanto, invito tutti gli studenti, il personale scolastico e le famiglie, ad osservare il divieto di introdurre e consumare collettivamente cibi e bevande all'interno della Scuola.

Questo in quanto è ormai riscontrabile un crescente numero di studenti allergici o intolleranti. Ci si troverebbe infatti di fronte a situazioni diverse quali:

- la difficoltà di garantire la sicurezza degli alimenti preparati in contesti domestici;
- l'impossibilità di diversificare la distribuzione di cibi in base alle allergie note;
- le implicazioni legate alla diffusione di alcuni virus.

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PRIMO NAZIONALE DI PRESSIONE E RESILIZIA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE " D. AZUNI" Buddusò (SS)
Sedi associate di Alà dei Sardi e Pattada
Cod.Min. SSIC80600X - C.F. 81000450908
e-mail ssic80600x@istruzione.it - tel. 079.714035

Anche se condividere cibo e/o bevande durante momenti di festa può avere un valore educativo e sociale, tali situazioni espongono gli alunni a pericoli difficilmente gestibili dal personale scolastico, anche e soprattutto se mai dovesse verificarsi nuovamente un'emergenza sanitaria.

Il cibo preparato in casa potrebbe essere fonte di contaminazione ed è per queste ragioni che l'introduzione di cibi artigianali o casalinghi per uso collettivo, all'interno dell'Istituto, è vietata.

Cibi non etichettati secondo le norme igienico-sanitarie non forniscono informazioni affidabili su provenienza, ingredienti o data di scadenza, fattori essenziali per la sicurezza alimentare. Il divieto non riguarda, naturalmente, l'introduzione di bevande e cibi personali (merenda), o forniti dal servizio di ristorazione scolastica.

Voglio inoltre ricordare che una forte responsabilità su eventuali danni agli alunni, ricade su quegli operatori (docenti, personale ATA ecc ecc) che autorizzino autonomamente l'introduzione di cibi.

La scuola deve infatti promuovere uno stile di vita sano, incoraggiando un'alimentazione corretta fin dalla prima infanzia, come previsto dalle Linee guida per l'educazione alimentare del MIUR (2018).

Si sconsiglia dunque il consumo di alimenti poco salutari; le linee di indirizzo del Ministero della Salute sconsigliano fortemente, fino all'età di 5 anni il consumo di caramelle dure o gommosi, gelatine, marshmallow, gomme da masticare, popcorn, sfoglie di patate fritte croccanti e snack simili alimenti.

Infine, si invitano le famiglie e il personale dell'Istituto alla consultazione delle Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica del 2017, a cura di Ministero della Salute in collaborazione con il Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR), e le Associazioni di categoria.

FUTURA

LA SCUOLA PER L'ITALIA DI DOMANI



Finanziato
dall'Unione europea
NextGenerationEU



Ministero dell'Istruzione
e del Merito



Italiadomani
PRIMO NAZIONALE DI PRESSIONE E RESILIZIA

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE "D. AZUNI" Buddusò (SS)
Sedi associate di Alà dei Sardi e Pattada
Cod.Min. SSIC80600X - C.F. 81000450908
e-mail ssic80600x@istruzione.it - tel. 079.714035

Il documento contiene delle raccomandazioni, a carattere nazionale, con specifici interventi concreti ed effettivamente realizzabili ed un set di regole principali per un "pasto sicuro", partendo dalla preparazione degli alimenti (domestica e relativa alla ristorazione) ed arrivando a considerare gli aspetti comportamentali del bambino durante i pasti, consultabile e scaricabile dal seguente link ufficiale del Ministero

https://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2618_allegato.pdf

Si ritiene inoltre opportuno, in conclusione, sottolineare quanto segue:

si invitano le famiglie degli alunni che nel corrente anno scolastico usufruiranno del servizio mensa, qualora non abbiano già comunicato all'Ente che si occupa di fornire i pasti per tramite delle rispettive Amministrazioni Comunali, della presenza di eventuali intolleranze e/o allergie alimentari, a consegnare ai Coordinatori di Classe, con cortese sollecitudine, il modulo allegato alla presente circolare. Dovrà inoltre specificarsi se la documentazione raccolta sia già stata acquisita dalle Amministrazioni Comunali. In caso contrario questo Istituto, nel rispetto della normativa in vigore sulla privacy, trasmetterà quanto inviato dalle SS.LL. ai Comuni eroganti il servizio mensa per consentire la preparazione di pasti differenziati.

Il Dirigente Scolastico
Prof. Paolo Carta