Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca
Istituto Comprensivo Giacomo Leopardi
Via Cavour, 26 - 80058 Torre Annunziata (NA) - Tel. 081.5369345 - Fax 081.8626697 - C.F. 90082020638
email: naic8fy007@istruzione.it - PEC: naic8fy007@pec.istruzione.it - web: www.comprensivoleopardi.gov.it

Al personale docente e non docente

Alle famiglie

All'albo Sito web

e p.c. Al R.S.P.P.

OGGETTO: D. Lgs. 81/2008 – Sicurezza e salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro: Sicurezza alimentare – Disposizioni generali e istruzioni.

Visto il Regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Considerato che:

sono in forte aumento casi di bambini allergici o intolleranti a sostanze presenti negli alimenti;

non è possibile garantire la sicurezza e la salubrità di alimenti prodotti in ambienti casalinghi;

esistono difficoltà oggettive di diversificare nella classe la distribuzione di alimenti (anche di provenienza certa) in base alle allergie e/o intolleranze di ciascun alunno,

Il Dirigente Scolastico

previa consultazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione, dispone il divieto assoluto di introdurre dall'esterno alimenti a consumo collettivo al fine di evitare spiacevoli conseguenze legate a casi di allergia.

Non è consentito festeggiare nella scuola compleanni e ricorrenze che comportino consumo da parte degli alunni di alimenti prodotti artigianalmente da genitori o esercenti attività commerciali. E' possibile, *solo per al scuola dell'infanzia*, festeggiare con prodotti CONFEZIONATI e MONOPORZIONE con etichette a norma, che evidenzino la data di scadenza, gli ingredienti, la responsabilità legale della produzione. Si dispone inoltre il divieto di distribuire caramelle.

Il divieto di festeggiamento nell'orario di servizio è esteso anche agli insegnanti ed al personale ATA. Si rammentano i protocolli adottati dalla Scuola per garantire idonei requisiti di igiene, al fine di evitare l'insorgenza di patologie e, in particolare, di manifestazioni allergiche.

I cibi opportunamente controllati a tutela della salute degli allievi sono solo quelli forniti dalla ditta di refezione incaricata del servizio e distribuiti dal personale formato allo scopo. Il cibo distribuito nella mensa scolastica è studiato nella quantità e composizione stabilite dall'ASL.

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 all'alunno, con conseguenze che vanno dalla sanzione pecuniaria a quella penale, a seconda della gravità del caso.

Nell'ottica della prevenzione e della sicurezza si invitano inoltre tutti i genitori a segnalare tempestivamente in segreteria eventuali intolleranze e allergie dei loro figli, anche se non usufruiscono del servizio mensa, al fine di prevenire possibili situazioni di pericolo.

A) A tutto il personale docente e agli assistenti alla refezione viene disposto di:

1) sigillare e separare i pasti speciali sino al momento del consumo (anche in frigorifero e durante il trasporto in refezione);

2) lavare sempre accuratamente le mani e le superfici di appoggio dei cibi;

3) se non è possibile consumare i pasti o le merende in un posto diverso dall'aula, è bene evitare che i bambini si muovano nella classe durante la merenda. E' consigliabile, invece, farla consumare al proprio posto ed usare una salvietta di carta sul banco per contenere il più possibile le briciole;

4) chiedere agli alunni di portare merende semplici e poco untuose; 5)fare lavare sempre le mani e la bocca dopo la merenda a tutti i bambini;

B) Al personale docente della scuola dell'infanzia viene disposto di:

1) fare lavare le mani e la bocca dopo ogni pasto;

2) fare consumare i pasti ed il cibo in genere solo ed esclusivamente in ambienti preposti (sala mensa) e mantenuti puliti da personale addetto;

3) evitare il consumo di caramelle, dolciumi, merendine, yogurt, succhi di frutta, ecc... negli ambienti scolastici non preposti come corridoi, aule e sala ricreazione, per evitare anche i più piccoli contatti con l'alimento scongiurando, così, il rischio di gravi ed imprevedibili reazioni di anafilassi;

4) tenere i bavagli e gli asciugamani del bambino allergico ben separati da quelli degli altri;

5) evitare di far toccare al bambino allergico materiale didattico come colori, plastiline, ecc... senza aver interpellato i genitori;

6) consentire al bambino allergico di portare a scuola il suo sapone personale ed alcuni tipi di alimenti a lui concessi come caramelle, merendine, crackers da consumare in qualche occasione particolare (per esempio festine, compleanni, ecc...).

C) Al personale docente della scuola primaria viene disposto di:

1. sensibilizzare e responsabilizzare i compagni verso le norme preventive di pulizia personale (mani e bocca) indispensabili dopo aver consumato pasti o merende;

2. fare consumare le merende seduti al banco usando una salvietta di carta per contenere le briciole: in questo modo sarà possibile evitare inutili contatti con l'allergene, giacché la scuola non dispone di locale dedicato;

3. consultare i genitori prima di fare usare materiale didattico di ogni tipo;

4. consentire al bambino allergico di portare a scuola qualche alimento di scorta da consumarsi in occasioni particolari.

d) Al personale docente della scuola secondaria viene disposto di:

1. di far consumare agli alunni solo la merenda preventivamente portata da casa.

Non è consentito l'ingresso di panini e di altri cibi durante lo svolgimento delle attività didattiche.

A tutto il personale docente, al personale ATA e a tutti i genitori:

CONSIDERATA la Direttiva europea 2019/2014 che mette al bando le stoviglie di plastica monouso dal 2021 (piatti, cannucce, aste per palloncini, recipienti per alimenti e per bevande) come misura drastica che l'Europa ha preso per contrastare il fenomeno del "marine litter", cioè la presenza massiccia di rifiuti plastici nei mari di tutto il mondo, che mettono a rischio gli ecosistemi, la fauna marina ma anche la nostra salute, dal momento che le microplastiche vengono ingerite dai pesci che vengono consumati anche dall'uomo

S'INVITANO

docenti, alunni, personale amministrativo e collaboratori scolastici ad utilizzare:

1. BICCHIERI COMPOSTABILI per il consumo di caffè;
2. Bottiglie in latta per il consumo di acqua;
3. Merende casalinghe per ridurre al minimo gli scarti. **In questo caso i docenti devono sorvegliare che tra bambini non avvenga lo scambio di merende.**

I docenti ed i collaboratori scolastici sono, altresì, invitati a rispettare le regole relative alla raccolta differenziata prestando attenzione al giusto conferimento di CARTA/CARTONE, PLASTICA, UMIDO, VETRO.

Si ringrazia per la collaborazione e si confida nel rispetto di quanto suesposto.

Il Dirigente Scolastico
(dott.ssa Antonella d'Urzo)

[documento informatico firmato digitalmente ai sensi del D.Lgs 82/2005 s.m.i. e norme collegate]