



# Direzione Didattica Statale "Giovanni Lilliu"

Sede: Via Garavetti, 1 - 09129 CAGLIARI § Tel. 070/492737 § Fax 070/457687  
Mail [caee09800r@istruzione.it](mailto:caee09800r@istruzione.it) – [caee09800r@pec.istruzione.it](mailto:caee09800r@pec.istruzione.it) § Cod. Mecc. CAEE09800R  
Sito [www.direzionedidatticagiovannililliu.gov.it](http://www.direzionedidatticagiovannililliu.gov.it) § Cod. Fisc. 92168610928

Circ. n. 21

Cagliari, 10 Ottobre 2017

**Ai Genitori**  
**Al Personale Docente**  
**Al personale ATA**  
**AI RLS**  
**AI DSGA**  
**LORO SEDI**  
**Al Sito web**

**Oggetto: Divieto di introduzione e consumo di alimenti a uso collettivo di produzione casalinga o non certificata nella scuola (costituisce informativa ai sensi dell'art. 36 del D.Lgs. N.81/2008)**

La distribuzione e il consumo collettivo di alimenti all'interno delle classi richiama temi connessi alla salute e alla sicurezza e fa riferimento alle seguenti gravi problematiche:

1. il forte aumento di casi di bambini con allergie o intolleranze a sostanze presenti negli alimenti, talvolta non note alla scuola perché non comunicate dai familiari;
2. la difficoltà di garantire sicurezza e salubrità di alimenti prodotti in ambienti casalinghi;
3. la difficoltà oggettiva di diversificare nella classe la distribuzione di alimenti (anche di provenienza certa) in base a patologie, allergie e/o intolleranze di ciascun alunno.
3. La presenza di una normativa che prevede che la somministrazione di cibi e bevande debba avvenire a cura di Enti con personale specializzato e in locali autorizzati dalla ASL.

Pur riconoscendo il valore educativo dei momenti di festa associati al consumo di cibo "insieme", tuttavia l'introduzione nell'Istituto di alimenti comporta l'esposizione degli alunni ritenuti "soggetti sensibili" a rischi per la loro salute e per la scuola stessa il rischio di incappare in forti sanzioni secondo le recenti normative alimentari.

Infatti, sono previste **sanzioni pecuniarie nel caso di esposizione** degli alunni con intolleranza e allergia a rischi correlati alla somministrazione di alimenti con ingredienti normalmente usati a livello casalingo e di cui non è possibile individuare la presenza o la quantità a causa di assenza di etichettatura, nonché la **sanzione penale nel caso in cui un bambino dovesse subire danni per la salute** e/o dovesse essere condotto al pronto soccorso.

Inoltre, nel caso di **sporzionamento e distribuzione di cibi** da parte di personale non autorizzato (personale scolastico) e in luogo non idoneo (aula), la normativa in materia di sicurezza e igiene degli alimenti prevede che il personale addetto sia formato e autorizzato.

Pertanto, dalla considerazione che è indispensabile tutelare sia i minori sia gli insegnanti, è **vietato il consumo collettivo in orario scolastico di alimenti prodotti in ambienti casalinghi o di provenienza non certa e, nel caso di alimenti confezionati o prodotti in ambienti autorizzati e certificati, si richiede la massima attenzione nella verifica di eventuali patologie, allergie o intolleranze da parte degli alunni e che sia evitato lo sporzionamento in aula da parte del personale scolastico. Si raccomanda, dunque, la fornitura di alimenti già sporzionati e possibilmente confezionati monodose.**

Nell'ottica della prevenzione e della sicurezza si chiede ai docenti di comunicare quanto richiesto alle famiglie e si invitano tutti i genitori a segnalare tempestivamente eventuali intolleranze e allergie dei loro figli, anche se non usufruiscono del servizio mensa, al fine di prevenire possibili situazioni di pericolo.

Si ringrazia per la collaborazione.

Il R.S.P.P.  
(Ing. Evelina Iacolina)

Il Dirigente Scolastico  
Andreana Ghisu  
Firmato digitalmente ai sensi del Dlgs 82/2005