



DIREZIONE DIDATTICA STATALE 1° CIRCOLO PAGANI

C.so E. PADOVANO – uffici amministrativi Piazza SANT'ALFONSO

Tel/Fax 0815150347 - 84016 PAGANI

sace102002@istruzione.it – Cod. Fisc. 80030340659

PEC: sace102002@pec.istruzione.it

Sito Web: www.primocircolopagani.edu.it

DIREZIONE DIDATTICA STATALE - I CIRCOLO-PAGANI
Prot. 0002911 del 14/09/2025
IV-8 (Uscita)

Alla Presidente del Consiglio di Circolo
Ai componenti del Consiglio di Circolo
A tutti i genitori
Al personale scolastico
Agli Atti
Al Sito Web
p.c. al DSGA

Circolare n.5

Oggetto: Introduzione e consumo di alimenti nella scuola

La scuola, in materia di igiene sui prodotti alimentari, ha subito diverse innovazioni che riguardano la **distribuzione e il consumo di cibo all'interno delle classi e sezioni**.

Il primo cambiamento importante è stato introdotto dal **Regolamento UE n. 852/2004**, che ha **obbligato l'Italia a uniformarsi al resto dell'Europa**. Da quel momento vi è stato un susseguirsi di circolari che hanno dato vita a diversi cambiamenti, anche in seguito al verificarsi delle restrizioni dovute al Covid-19.

Le **cause del divieto di introduzione e consumo di cibo a uso collettivo nelle scuole** nasce dall'aumento dei casi di **allergie alimentari e di intolleranze** e il secondo motivo del divieto nasce dalla difficoltà di garantire la **salubrità e la sicurezza di quegli alimenti che vengono realizzati in ambienti casalinghi** e senza il controllo di autorità sanitarie. Ci riferiamo alle torte da compleanno *homemade*, alle pizzette e ai rustici che una volta la mamma introduceva nella classe per festeggiare importanti ricorrenze dei propri figli.

In un contesto simile, **la scuola non può rischiare di assumersi responsabilità che riguardano la salute degli studenti** e ha dovuto scegliere di introdurre alcune importanti restrizioni. Non si tratta di eliminare i momenti di festa e condivisione, ma piuttosto di **tutelare la salute di bambini e, inserendo il divieto di introdurre, distribuire e consumare alimenti di cui è incerta la provenienza**.

Pertanto pasticcerie, rosticcerie, ristoranti o altre aziende alimentari devono presentare in segreteria, previa autorizzazione delle famiglie, l'attestato HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) che è un sistema di autocontrollo igienico-sanitario obbligatorio per le aziende alimentari, che identifica i rischi di contaminazione e definisce procedure per garantire la sicurezza degli alimenti, dal produttore al consumatore come dal Regolamento CE 852/2004 e dal Decreto Legislativo 193/07.

Pertanto la nostra istituzione scolastica consente il festeggiamento di ricorrenze e compleanni purché gli alimenti siano confezionati in monoporzione, chiusi in modo ermetico e dotati di etichette conformi (data di scadenza, ingredienti, produttore).

In tali situazioni, però, è necessario un **controllo rigoroso da parte del personale ATA** che deve essere **avvisato con congruo anticipo** dai genitori, che informeranno i docenti della classe/ sezione dell'alunno.

Si ringrazia per la cortese collaborazione.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Patrizia Avino

*Firma autografa omessa ai sensi
dell'art.3 Dlgs 39/1993*