



**ISTITUTO COMPRENSIVO DI LUZZARA**  
**Scuola dell'infanzia – Scuola Primaria - Scuola Secondaria di Primo grado**  
Viale Filippini, 42 – 42045 Luzzara (RE) - Telefono 0522/223137 –  
Codice Fiscale: 81002390359 – Sito istituzionale: **www.icluzzara.edu.it**  
E-mail: reic83200d@istruzione.it - pec: reic83200d@pec.istruzione.it

Ai docenti e al personale scolastico delle  
SCUOLE DELL'INFANZIA  
SCUOLE PRIMARIE  
SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO

Alle famiglie degli alunni

p.c. all'RSPP di Istituto  
p.c. alla RLS di istituto

## **Oggetto: Disposizioni in merito alla consumazione di cibi a scuola**

La presente circolare ha l'obiettivo di fornire indicazioni circa la consumazione di cibi e bevande all'interno dei plessi scolastici al di fuori dei momenti di normale consumo della merenda personale durante la ricreazione/intervallo ovvero dei momenti organizzati nelle routine di scuola dell'infanzia.

### **● PREMESSA NORMATIVA**

L'Italia 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, sono una fonte di diritto derivato dai Trattati comunitari ed sono atti normativi aventi portata generale, vincolante e obbligatoria in tutti i suoi elementi contenuti.

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, essendo 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<sup>1</sup>.

(...) In particolare, il divieto di introdurre e consumare cibi e bevande in maniera collettiva all'interno della scuola, eccezion fatta per quelli previsti dalle diete approvate per il funzionamento della mensa scolastica, è pienamente giustificato per:

---

<sup>1</sup> <https://www.edscuola.eu/wordpress/?p=150578>

- il forte aumento di casi di studenti e studentesse allergici o intolleranti a sostanze presenti negli alimenti stessi;
- la difficoltà di garantire sicurezza e salubrità di alimenti prodotti in ambienti casalinghi e/o domestici secondo gli standard previsti dalle norme vigenti impongono l'adozione di misure preventive per evitare conseguenze indesiderate;
- la difficoltà oggettiva di diversificare nella classe la distribuzione di alimenti (anche di provenienza certa) in base alle allergie e/o intolleranze qualora note di ciascun alunno (...)<sup>2</sup>

### INDICAZIONI OPERATIVE

Dopo aver interpellato anche la Società Italiana di Pediatria di Roma, **in considerazione dei sempre crescenti casi di allergie, intolleranze e simili, così come i casi sempre più frequenti di diabete infantile**, queste sono le indicazioni che tutti i docenti devono seguire:

- 1) divieto di introdurre e consumare alimenti ad uso collettivo a scuola, anche come forma di tutela per il personale che lavora nella scuola. Sono concesse deroghe in caso di eventi particolari (es. festa di Natale e festa di fine anno) e comunque nel caso di eventi in cui sia presente il genitore che vigila direttamente sul proprio figlio.
- 2) nel caso in cui sia concesso di introdurre alimenti ad uso collettivo e dando per scontato che non vi siano in classe soggetti con problematiche alimentari conclamate, è importante:
  - Ammettere solo prodotti confezionati, dotati di un'etichetta a norma dove siano evidenziati gli ingredienti, la data di scadenza e l'azienda produttrice.
  - Conservare le confezioni dei prodotti per un tempo congruo ad escludere il manifestarsi di problematiche.
  - Se possibile evitare di porzionare gli alimenti in quanto il personale della scuola non è generalmente formato sulle regole di buona prassi igienica da rispettare nell'ambito della somministrazione di alimenti (patentino HACCP).
- 3) *Per quanto riguarda gli aspetti di carattere nutrizionale si ricorda l'importanza di incoraggiare merende salutari nutrizionalmente adeguate (frutta, fette di pane integrale con marmellata, yogurt).*<sup>3</sup>  
Si consiglia di istituire una o due volte a settimana l'abitudine di portare una merenda nutrizionalmente corretta, chiedendo la collaborazione delle famiglie per diffondere una buona educazione alimentare.
- 4) *"Tra le buone pratiche di educazione alimentare, è utile **disincentivare** l'associazione "cibo come premio". A tal proposito, consigliamo di evitare l'impiego di caramelle quali premio o rinforzo nella pratica di insegnamento quotidiano. Riconosciamo inoltre che la presenza di frequenti casi di allergie e intolleranze o altre patologie debba essere oggetto di attenzione da parte del corpo docente soprattutto in sede scolastica"*<sup>4</sup>.

---

<sup>2</sup> idem

<sup>3</sup> i corsivi riportano le indicazioni fornite dalla Società Italiana di Pediatria Via Gioberti, 60 - 00185 Roma che ho interpellato direttamente. <https://sip.it/chi-siamo>

<sup>4</sup> idem

Si consideri che, per garantire una maggiore sicurezza alle alunne e agli alunni, il personale scolastico (docenti e collaboratori scolastici) dovrebbe essere formato ed in grado di effettuare la "Manovra di disostruzione delle vie respiratorie" (nell'adulto Manovra di Heimlich). Manovra che permette di salvare da soffocamento (e potrebbe proprio essere una caramella) da corpo estraneo. Il fenomeno è purtroppo frequente soprattutto nei primi anni di vita e responsabile della morte di circa 50 bambini all'anno in Italia (uno alla settimana)<sup>5</sup>

**A tal proposito verranno programmati corsi specifici per tutto il personale docente e ATA dal prossimo anno scolastico.**

5) **Per le scuole dell'Infanzia**, *In riferimento alla pratica di festeggiare i compleanni, avvalersi del servizio mensa è indubbiamente una buona strategia che supportiamo, in quanto favorisce una merenda collettiva e condivisa. Inoltre, permette di controllare quali alimenti sono serviti, in considerazione delle eventuali allergie/intolleranze o altre patologie presenti nella classe. Anche durante le altre festività potersi avvalere di tale servizio è da incoraggiare.*<sup>6</sup> Pertanto avendo a disposizione il servizio CIR, è sempre preferibile concordare con loro l'eventuale preparazione di una torta accomunando i festeggiamenti del mese.

Certa di una corretta lettura e presa incarico della presente da parte di tutto il personale scolastico, porgo cordiali saluti

**Il dirigente scolastico**  
dott.ssa Patrizia Freddi

---

<sup>5</sup> <https://medico-bambini-genova.blogautore.repubblica.it/2013/02/25/caramelle-allasilo/>

<sup>6</sup> i corsivi riportano le indicazioni fornite dalla Società Italiana di Pediatria Via Gioberti, 60 - 00185 Roma che ho interpellato direttamente. Per chi volesse informazioni ulteriori: <https://sip.it/chi-siamo>