Protocollo 0000009/2026 del 28/09/2026

ISTITUTO COMPRENSIVO DI BARAGGIA ARBORIO E GATTINARA
Via San Rocco, 1 - GATTINARA (VC)
Telefono 0163 833166 – FAX 01631928529
e-mail: vcic815008@istruzione.it;
VCIC815008@pec.istruzione.it Sito:
www.comprensivogattinara.edu.it
C.F. 94023370029

GATTINARA, data del protocollo

Al personale Docente
Al personale A.T.A.(collaboratori scolastici)
Ai Genitori e agli Esercenti la responsabilità genitoriale
Al D.S.G.A.
Al sito web
Albo pretorio dell'Istituzione scolastica

Oggetto: disposizioni in materia di introduzione, distribuzione e consumo di alimenti a scuola – ammessi esclusivamente prodotti alimentari confezionati e tracciati

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce i principi generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, in particolare per quanto attiene ai requisiti di rintracciabilità degli alimenti (art. 18);

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, che disciplina i requisiti igienico-sanitari della produzione e somministrazione di alimenti, incluse le attività di autocontrollo (sistema HACCP) e i relativi obblighi anche per le attività occasionali di somministrazione collettiva;

VISTO il Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che impone l'indicazione in etichetta di denominazione, elenco degli ingredienti, sostanze allergizzanti evidenziate, quantità, termine minimo di conservazione/data di scadenza, lotto e responsabile dell'immissione sul mercato;

VISTO il D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193, di attuazione delle direttive europee in materia di igiene dei prodotti alimentari e relativi controlli ufficiali;

VISTO il D.Lgs. 15 dicembre 2017, n. 231, recante la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011;

CONSIDERATE le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" e il "Documento di indirizzo per la protezione dei bambini e degli alunni con allergie e/o intolleranze alimentari" del Ministero della Salute, che raccomandano l'adozione di misure organizzative volte a prevenire l'esposizione accidentale ad allergeni non dichiarati;

CONSIDERATO l'aumento dei casi di allergie e intolleranze alimentari (incluse forme gravi con rischio di reazione anafilattica) tra la popolazione scolastica, che rende necessario poter risalire in ogni momento alla composizione e alla provenienza degli alimenti introdotti nei locali scolastici;

CONSIDERATA la necessità di tutelare la responsabilità di vigilanza del personale docente e ATA, che non può essere chiamato a verificare la sicurezza igienico-sanitaria di alimenti privi di etichettatura e di tracciabilità;

CONSIDERATA l'esigenza di garantire uniformità di comportamento in tutti i plessi dell'Istituzione scolastica,

DISPONE

quanto segue, con effetto immediato e per l'intero anno scolastico:

1. Alimenti ammessi

• È consentita esclusivamente l'introduzione, la distribuzione e il consumo, nei locali scolastici, di prodotti alimentari confezionati industrialmente e muniti di etichetta conforme al Regolamento (UE) n. 1169/2011, riportante in particolare: denominazione del prodotto, elenco completo degli ingredienti, evidenziazione grafica degli allergeni, termine minimo di conservazione o data di scadenza, numero di lotto e dati del produttore/responsabile della commercializzazione;

• sono da preferirsi confezioni monodose/monoporzione sigillate dal produttore, non aperte né riconfezionate da terzi;

• sono ammessi prodotti provenienti da laboratori artigianali, pasticcerie o esercizi commerciali autorizzati unicamente se dotati di etichetta a norma con le medesime informazioni di cui sopra; non sono in alcun caso ammessi prodotti privi di etichetta, anche se accompagnati da scontrino o dichiarazione verbale dell'esercente.

2. Alimenti non ammessi

• è vietato introdurre e distribuire per il consumo collettivo (festeggiamenti di compleanni, ricorrenze, iniziative di classe, ecc.) alimenti e bevande di produzione domestica o comunque privi di etichettatura e di tracciabilità (a titolo esemplificativo: torte, biscotti, pizzette, dolci fatti in casa);

• resta fermo il divieto di condivisione tra alunni della merenda individuale portata da casa per il consumo personale, salvo che quest'ultima sia essa stessa un prodotto confezionato ed etichettato ai sensi del punto 1.

3. Merenda individuale

La merenda destinata al consumo esclusivo del proprio figlio/della propria figlia, consegnata dal genitore/esercente la responsabilità genitoriale, non rientra nel divieto di cui al punto 2, fermo restando l'invito a privilegiare comunque prodotti confezionati ed etichettati, anche a tutela dei compagni con allergie o intolleranze in caso di contatto accidentale.

4. Festeggiamenti in classe

• i festeggiamenti collettivi (compleanni, fine anno scolastico, ricorrenze) sono autorizzati dal docente solo se gli alimenti rispettano integralmente i requisiti del punto 1;

• il docente verifica preventivamente l'elenco degli alunni con allergie/intolleranze alimentari certificate presenti nella classe, escludendo i prodotti contenenti gli allergeni segnalati;

• le famiglie sono tenute a comunicare tempestivamente alla scuola, tramite certificazione medica, eventuali allergie o intolleranze alimentari dei propri figli, ai fini dell'adozione delle opportune misure di prevenzione, nel rispetto della normativa sulla protezione dei dati personali (Regolamento UE 2016/679);

5. Servizio di ristorazione scolastica

Il servizio di refezione scolastica resta disciplinato dal capitolato d'appalto, dal menu approvato dall'ASL/Azienda sanitaria territorialmente competente e dai protocolli per le diete speciali per motivi sanitari, etici o religiosi, che seguono una procedura dedicata di richiesta da parte della famiglia.

6. Responsabilità e vigilanza

• il personale docente e ATA vigila sul rispetto della presente circolare nei rispettivi ambiti di competenza e segnala tempestivamente alla Dirigenza eventuali inosservanze;

• in nessun caso il personale scolastico è tenuto a controllare o certificare la sicurezza igienico-sanitaria di alimenti privi di etichettatura; la responsabilità di quanto introdotto in violazione della presente circolare resta in capo a chi lo ha introdotto;

• i collaboratori scolastici non distribuiscono e non consentono il consumo nei locali comuni di alimenti non conformi ai punti precedenti.

7. Disposizioni finali

La presente circolare integra e, per quanto compatibile, sostituisce le precedenti disposizioni in materia. Eventuali deroghe per particolari iniziative didattiche o progettuali dovranno essere preventivamente autorizzate dal Dirigente Scolastico, sentito il Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP).

Si confida nella consueta collaborazione di tutte le componenti scolastiche per la piena attuazione di quanto sopra disposto, a tutela della salute e della sicurezza di tutti gli alunni.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Dott.ssa Angela Maria VICARIO

Firma autografa sostituita a mezzo stampa,ai sensi dell'art 3, comma 2 del Dlgs 39/1993