

**DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE MEDICO
SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI
E DELLA NUTRIZIONE**

20033 Desio – via Novara 3

tel. 0362 304816 / 19

fax 0362 304836

Data: 13.ottobre.2008

**Ai Referenti della Ristorazione Scolastica
Comuni della A.S.L. Milano 3**

**Ai Dirigenti Scolastici Scuole private
Comuni della A.S.L. Milano 3**

Oggetto : introduzione e consumo di alimenti in ambito scolastico in occasione di eventi

Il Servizio è stato, in varie occasioni e da più parti, sollecitato a fornire un parere in merito alla possibilità, in occasione di eventi, quali compleanni e ricorrenze varie, di introdurre e consumare in ambito scolastico prodotti alimentari necessari per tale tipo di ricorrenze.

Premettendo che la ristorazione scolastica rappresenta un settore della ristorazione collettiva in cui si concentrano peculiari valenze di tipo preventivo, educativo nutrizionale, di garanzie igienico-sanitarie e di sicurezza nell'ambito di un percorso di qualità totale, lo scrivente Servizio esprime le seguenti considerazioni.

L'approvvigionamento, la conservazione, la preparazione, la somministrazione ed il consumo degli alimenti in ambito scolastico sono garantiti dal Comune, in qualità di Ente Responsabile del servizio di ristorazione, e gestito o con proprio personale oppure tramite assegnazione a Società di ristorazione, previa gara d'appalto.

La ristorazione scolastica coinvolge non solo gli aspetti legati alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari che in tale ambito vengono somministrati, ma anche quelli legati all'educazione alimentare ed alla sicurezza nutrizionale.

Spesso, in occasione di ricorrenze varie (festività civile e religiose, compleanni, etc.) c'è la richiesta da parte dei genitori di festeggiare con tutta la classe tali eventi a scuola portando alimenti, in particolar modo prodotti dolciari di varia composizione, preparati in ambito familiare.

Senza nulla togliere al valore educativo ed aggregativo di questi eventi, bisogna evitare che essi possano tradursi per la comunità scolastica in una situazione di rischio alimentare.

Pertanto, confermando che è altamente rischiosa la distribuzione collettiva di alimenti preparati in casa dai familiari degli alunni, visto che i Responsabili dei processi alimentari (Comune e Direzione della Scuola) all'interno della comunità scolastica sono sprovvisti di strumenti efficaci per il controllo delle attività secondo il sistema dell'HACCP, nell'ottica di garantire la sicurezza alimentare, si ritiene possano essere introdotte all'interno della scuola per le utilità di cui trattasi esclusivamente preparazioni alimentari di cui sia effettivamente documentata la salubrità.

Queste preparazioni alimentari sono quelle prodotte da aziende, che ai sensi della normativa vigente abbiano notificato la loro attività e possano dimostrare di garantire e di tenere sotto controllo i processi di preparazione, trasporto, conservazione fino al momento della somministrazione.

Si precisa che in questi casi è obbligatorio che le confezioni o i prodotti sfusi siano accompagnati da regolari etichette da cui poter acquisire le informazioni relative su rintracciabilità, scadenza e valori nutrizionali delle sostanze alimentari.

Le Responsabilità sopra descritte possono essere ritenute superate esclusivamente nel caso in cui le iniziative siano organizzate direttamente dai genitori, in ambiti scolastici **formalmente** ceduti dall'Autorità scolastica/ Comune agli organizzatori. In questo caso le iniziative si configurerebbero come attività private che ricadono direttamente nelle responsabilità civili e penali dell' Organizzatore stesso.

Distinti saluti

**Il Direttore Servizio Igiene
degli Alimenti e della Nutrizione
Dr. Giovanni Bonfà**

**Il Responsabile U.O.
Igiene della Nutrizione
Dr. Oliviero Simonati**

Pratica trattata da Dr. O. Simonati
Tel n. 0362 304819