

	<p style="text-align: center;">ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE <i>"Madonna Assunta"</i></p> <p style="text-align: center;">Via di Pozzuoli, 62 - 68 - 80124 Napoli Tel. 0815705312 - Tel. 0812303382 posta certificata: NAIC8GS00V@pec.istruzione.it e-mail: NAIC8GS00V@istruzione.it codice meccanografico: NAIC8GS00V CF: 95246010631 CU: UFOK0I Sito web: www.icmadonna-assunta.gov.it</p>	
---	---	---

Al personale docente
Al personale ATA
All'albo
Agli atti
Al sito web

OGGETTO: D. Lgs. 81/2008 – Sicurezza e salute dei lavoratori sui luoghi di lavoro: Sicurezza alimentare – Disposizioni generali e istruzioni.

Con la ripresa delle attività didattiche si rammentano i protocolli adottati dalla Scuola per garantire idonei requisiti di igiene, al fine di evitare l'insorgenza di patologie e, in particolare, di manifestazioni allergiche.

A) A tutto il personale docente e agli assistenti alla refezione viene disposto di:

1. vietare la somministrazione all'interno della scuola di cibi e bevande introdotte dalle mamme, a bambini diversi da quello di cui si detiene la patria potestà, ancorché sigillate (ad esempio in caso di feste), perché le etichette dei cibi confezionati potrebbero essere incomplete, potrebbero elencare cibi in modo poco comprensibile o addirittura potrebbero legittimamente non dichiarare alcuni ingredienti (se presenti in misura inferiore a quella necessaria per la citazione in etichetta, ai sensi delle vigenti norme);
2. sigillare e separare i pasti speciali sino al momento del consumo (anche in frigorifero e durante il trasporto in refezione);
3. lavare sempre accuratamente le mani e le superfici di appoggio dei cibi;
4. se non è possibile consumare i pasti o le merende in un posto diverso dall'aula, è bene evitare che i bambini si muovano nella classe durante la merenda. E' consigliabile, invece, farla consumare al proprio posto ed usare una salvietta di carta sul banco per contenere il più possibile le briciole;
5. chiedere agli alunni di portare merende semplici e poco untuose;
6. pulire o spazzare nel miglior modo possibile il pavimento dell'aula;
7. fare lavare sempre le mani e la bocca dopo la merenda a tutti i bambini;

B) Al personale docente della scuola dell'infanzia viene disposto di:

8. fare lavare le mani e la bocca dopo ogni pasto;
9. fare consumare i pasti ed il cibo in genere solo ed esclusivamente in ambienti preposti (sala mensa) e mantenuti puliti da personale addetto;
10. evitare il consumo di caramelle, dolciumi, merendine, yogurt, succhi di frutta, ecc... negli ambienti scolastici non preposti come corridoi, aule e sala ricreazione, per evitare anche i più piccoli contatti con l'alimento scongiurando, così, il rischio di gravi ed imprevedibili reazioni di anafilassi;
11. tenere i bavagli e gli asciugamani del bambino allergico ben separati da quelli degli altri;

12. evitare di far toccare al bambino allergico materiale didattico come colori, plastiline, ecc... senza aver interpellato i genitori;
13. consentire al bambino allergico di portare a scuola il suo sapone personale ed alcuni tipi di alimenti a lui concessi come caramelle, merendine, crackers da consumare in qualche occasione particolare (per esempio festine, compleanni, ecc...).

C) Al personale docente della scuola primaria viene disposto di:

14. sensibilizzare e responsabilizzare i compagni verso le norme preventive di pulizia personale (mani e bocca) indispensabili dopo aver consumato pasti o merende;
15. fare consumare le merende seduti al banco usando una salvietta di carta per contenere le briciole: in questo modo sarà possibile evitare inutili contatti con l'allergene, giacché la scuola non dispone di locale dedicato;
16. consultare i genitori prima di fare usare materiale didattico di ogni tipo;
17. consentire al bambino allergico di portare a scuola qualche alimento di scorta da consumarsi in occasioni particolari.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO

Prof.ssa Rosa Cassese

Documento firmato digitalmente
ai sensi del c.d. CAD e normativa connessa