



MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO  
UFFICIO SCOLASTICO REGIONALE PER LA CAMPANIA  
Istituto Comprensivo "88° EDUARDO DE FILIPPO"  
CODICE FISCALE 94097170636 - CODICE MECCANOGRAFICO NAIC8B300N  
Via Il Flauto Magico Lotto I - CAP. 80147 – Napoli  
☎/☎ 081/7746448 - ☎dir. 081/7748581  
e-mail: naic8b300n@istruzione.it - PEC: naic8b300n@pec.istruzione.it



**Al** **Personale Docente dell'Istituto Comprensivo Statale "88° Eduardo De Filippo" LORO SEDI**

e

**al** **Personale Assistente alla Refezione dell'Istituto Comprensivo Statale "88° Eduardo De Filippo" LORO SEDI**

e

**al** **Legale Rappresentante della Ditta di Refezione dell'Istituto Comprensivo Statale "88° Eduardo De Filippo" SEDE**

**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 manifestazioni allergiche.

**A) A tutto il Personale Docente e ai Collaboratori scolastici assistenti alla refezione** viene disposto di:

1. vietare la somministrazione all'interno della scuola di cibi e bevande introdotte dai familiari, a bambine o a bambini diversi da quello di cui si detiene la responsabilità genitoriale, ovvero l'affidamento, ovvero in tutoraggio, ancorché sigillate (ad esempio in caso di feste), in quanto 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. se non è possibile consumare i pasti o le merende in un posto diverso dall'aula, è bene evitare che le Alunne e gli Alunni si spostino 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;
3. educare le Alunne e gli Alunni al consumo di merende semplici e poco untuose;
4. fare lavare sempre le mani e la bocca dopo la merenda a tutte le bambine e i bambini;
5. in caso di necessità, pulire eventuali tracce di sporco dai banchi usando preferibilmente le salviette umidificate concesse all'allergico.

**B) Al Personale Docente delle Scuole dell'Infanzia** viene disposto di:

- 1 . fare lavare le mani e la bocca dopo ogni pasto;
- 2 . fare consumare i pasti ed il cibo in genere solo ed esclusivamente negli ambienti assegnati e mantenuti puliti da personale addetto;
- 3 . evitare il consumo di caramelle, dolciumi, merendine, yogurt, succhi di frutta, ecc... negli ambienti scolastici non preposti come corridoi, sala attività ludiche, ecc., per evitare anche la più piccola contaminazione dell'alimento, scongiurando così il rischio di gravi ed imprevedibili reazioni di anafilassi;
- 4 . tenere i bavagli e gli asciugamani della bambina allergica, ovvero del bambino allergico, ben separati da quelli degli altri;
- 5 . evitare di far toccare alla bambina allergica, ovvero al bambino allergico, materiale didattico come colori, plastiline, ecc... senza aver interpellato i Detentori della responsabilità genitoriale, ovvero i Tutori, ovvero gli Affidatari delle alunne e degli alunni;
- 6 . consentire alla bambina allergica, ovvero al bambino allergico, di portare a scuola il suo sapone personale ed alcuni tipi di alimenti a loro concessi come caramelle, merendine, da consumare in qualche occasione particolare.

**C) Al Personale Docente delle Scuole Primarie e Secondarie di 1° Grado** viene disposto di:

- 1 . sensibilizzare e responsabilizzare i compagni dell'allergico verso le norme preventive di pulizia personale (mani e bocca) indispensabili dopo aver consumato pasti o merende;
- 2 . 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;
- 3 . consultare i Detentori della responsabilità genitoriale, ovvero gli Affidatari, ovvero i Tutori legali delle Alunne e degli Alunni prima di fare usare materiale didattico di ogni tipo;
- 4 . consentire alla ragazza allergica, ovvero al ragazzo allergico, di portare a scuola il suo sapone personale ed alcuni tipi di alimenti a loro concessi come caramelle, merendine, da consumare in qualche occasione particolare.

**D) Ai Refezionisti della ditta di ristorazione scolastica, per il tramite del Legale rappresentante della ditta di refezione** viene disposto di:

- 1 . sigillare e separare i pasti speciali sino al momento del consumo (anche in frigorifero e durante il trasporto in refezione);
- 2 . verificare la correttezza di ciascun pasto differenziato in relazione alle limitazioni alimentari dei relativi fruitori comunicate dall'Istituzione scolastica, prima della

consegna all'alunna o all'alunno destinatario del pasto speciali ed indipendentemente dall'etichetta presente sulla vaschetta;

- 3 . indossare i guanti, la mascherina e il copricapo preliminarmente al contatto con i contenitori dei pasti o diretto con il cibo;
- 4 . sanificare sempre le superfici di appoggio dei cibi;
- 5 . pulire nel miglior modo possibile il pavimento dell'aula;
- 6 . assicurare l'edibilità e del cibo in relazione all'età dei consumatori, pertanto:
  - ✚ tagliare il cibo in pezzi piccoli prima di offrirli alle Alunne e agli Alunni;
  - ✚ evitare che i formaggi a pasta filata cotti siano serviti ad una temperatura tale da presentarsi elastici o gommosi;
  - ✚ prestare attenzione nel rimuovere nervature e filamenti, gli ossicini dalla carne e le lisce dal pesce, budelli o bucce, semi e noccioli.

**E) Agli Addetti agli approvvigionamenti e ai Cuochi della ditta di ristorazione scolastica, per il tramite del Legale rappresentante della ditta di refezione viene disposto di:**

- 1 . cuocere la carne, il pesce, le verdure a foglia e legumi fino a raggiungere una consistenza morbida;
- 2 . assicurare che i pasti forniti siano adeguati all'età dell'utenza; pertanto dovranno preferirsi prodotti facilmente ingeribili o pretagliati, specie ittiche con assenza di miospine, pasta di piccolo formato, ecc., attendendosi alle seguenti indicazioni:

**ALIMENTI SOLIDI E SEMISOLIDI**



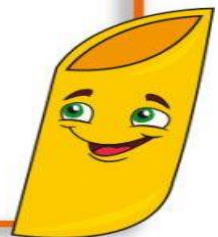
**GNOCCHI**

Evitare l'abbinamento a formaggi che possono sciogliersi e creare l'"effetto colla"



**PASTA**

Scegliere i formati più piccoli



**ALIMENTI DURI E SECCHI**



**CAROTE**

Tagliare nel senso della lunghezza e poi in pezzetti più piccoli.  
Evitare il taglio trasversale (a rondella)



**FINOCCHIO CRUDO, SEDANO**

Eliminare i filamenti e tagliare in piccoli pezzi



**ARACHIDI, NOCI E FRUTTA A GUSCIO**

Sminuzzare in piccoli pezzi o tritare finemente



## ALIMENTI APPICCIICOSI O COLLOSI



### **CARNE O PEZZI DI FORMAGGIO**

Tagliare in piccoli pezzetti



### **PROSCIUTTO CRUDO**

Rimuovere il grasso ed evitare sempre la fetta intera. Ridurre in piccoli pezzi



### **BURRO, FORMAGGI DENS**

Spalmare sul pane (evitare il cucchiaino)



### **MELA, PERA**

Tagliare in pezzetti piccoli.  
Nel primo anno di vita del bambino, grattugiare



### **PESCA, PRUGNA, SUSINA**

Rimuovere il nocciolo e tagliare in piccoli pezzi. Nel primo anno di vita del bambino, omogeneizzare o frullare



### **FORMAGGIO**

Somministrare a piccoli pezzettini



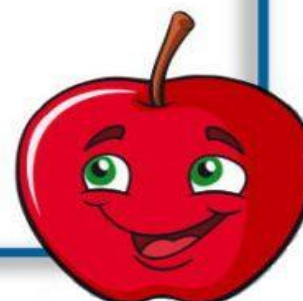
### **BANANA**

Sorvegliare il bambino affinché non faccia bocconi grandi, in grado di chiudere le vie aeree se inalati



### **UVETTA E FRUTTA SECCA**

Tagliare in pezzetti piccoli



## ALIMENTI MOLLI O SCIVOLOSI



### UVA

Rimuovere i semi e tagliare gli acini nel senso della lunghezza



### CILIEGIA

Rimuovere il nocciolo e tagliare in quattro parti



### WURSTEL

Tagliare in quattro parti nel senso della lunghezza e poi in pezzetti più piccoli. Evitare il taglio trasversale (a rondella)



### MOZZARELLA

Tagliare in piccoli pezzetti, evitare di aggiungerla come ingrediente a piatti caldi (con il calore può generare un pericoloso "effetto colla", come gli altri formaggi a pasta filata)



### POMODORINI E OLIVE

Tagliare in quattro parti ed eventualmente in pezzetti più piccoli



### KIWI

Tagliare il frutto nel senso della lunghezza e poi ricavarne pezzetti più piccoli (evitare il taglio a rondella)

Nella certezza di una Vs. puntuale applicazione delle procedure su richiamate, si coglie l'occasione per augurarVi un buon anno scolastico.

*Il Dirigente scolastico*  
*dott.ssa Concetta STRAMACCHIA*