CPIA 1 PISA - AOO A365553 - PR. U. N. 0002596 DEL 21/05/2026 - II.5
CPIA 1 PISA - AOO A365553 - PR. U. N. 0002596 DEL 21/05/2026 - II.5

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
CENTRO PROVINCIALE PER L'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI 1 PISA
Via Brigate Partigiane 4, 56025 Pontedera (PI)
Telefono 0587.299.512 Sito web www.cpia1pisa.edu.it
Mail pimm61000c@istruzione.it pimm61000c@pec.istruzione.it

Circolare n. 46

A tutto il personale del CPIA 1 Pisa
Agli studenti e alle famiglie / tutori dei minori
Al RSPP (Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione)
Al Medico competente
Al RLS (Rappresentante dei Lavoratori per la Sicurezza)
Al Commissario ad Acta
Alla DSGA (Direttore dei Servizi Generali e Amministrativi)
Al sito web d'Istituto – Sezione Circolari – Albo Online – Registro Elettronico
In Amministrazione Trasparente
Agli ATTI

OGGETTO: Disposizioni restrittive sull'introduzione e il consumo di alimenti ad uso collettivo all'interno dell'Istituzione Scolastica.

Si comunica alle SS.VV. che l'introduzione di cibi e bevande all'interno del CPIA per festeggiare eventi, festività o ricorrenze interculturali richiede la massima attenzione e il rigoroso rispetto delle regole di sicurezza. Sebbene questa Dirigenza riconosca l'alto valore formativo, sociale e di integrazione comunitaria dei momenti di festa associati alla condivisione del cibo, la salute e la sicurezza degli utenti all'interno della scuola rimangono priorità assolute e inderogabili.

La somministrazione e il consumo collettivo di alimenti non controllati all'interno delle classi e dei corsi espongono l'Istituzione Scolastica a tre gravi fattori di rischio:

1. **Emergenza Allergeni:** Il costante e forte aumento di casi di soggetti (minori e adulti) affetti da gravi forme di allergie o intolleranze alimentari acute (es. shock anafilattico).
2. **Tracciabilità e Salubrità:** L'impossibilità oggettiva di garantire e verificare la salubrità, le modalità di conservazione e la preparazione igienico-sanitaria di cibi prodotti in ambienti domestici/casalinghi.
3. **Gestione della Distribuzione:** La difficoltà logistica di diversificare la somministrazione dei cibi durante i momenti collettivi in base alle specifiche e documentate esigenze patologiche o allergiche di ciascun individuo presente.

L'introduzione incontrollata di alimenti comporta pericoli sanitari difficilmente gestibili in tempo reale e il rischio per la scuola (e per il personale) di incorrere in severe sanzioni amministrative e penali previste dalle vigenti normative alimentari.

Al fine di tutelare l'incolumità degli studenti, dei corsisti e di tutto il personale scolastico, **si dispone quanto segue con decorrenza immediata**:

- **Divieto Assoluto di Alimenti Artigianali/Domestici:** È tassativamente vietato introdurre dall'esterno alimenti deperibili o non deperibili preparati in ambito domestico (es. torte fatte in casa, rustici, ecc.) o privi di tracciabilità, siano essi prodotti dagli studenti stessi, dalle famiglie o acquistati presso attività artigianali (pasticcerie, panifici) privi di idonea certificazione degli ingredienti.
- **Deroga Esclusiva per Prodotti Confezionati Industriali:** Sarà consentito introdurre ed utilizzare per consumi collettivi **esclusivamente prodotti industriali confezionati**, sigillati e muniti di apposita etichettatura a norma di legge. L'etichetta deve riportare chiaramente:
    - Elenco completo degli ingredienti (con evidenza degli allergeni).

File firmato digitalmente da Gori Paolo

CPIA 1 PISA - AOO A365553 - PR. U. N. 0002596 DEL 21/05/2026 - II.5
CPIA 1 PISA - AOO A365553 - PR. U. N. 0002596 DEL 21/05/2026 - II.5

MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E DEL MERITO
CENTRO PROVINCIALE PER L'ISTRUZIONE DEGLI ADULTI 1 PISA
Via Brigate Partigiane 4, 56025 Pontedera (PI)
Telefono 0587.299.512 Sito web www.cpia1pisa.edu.it
Mail pimm61000c@istruzione.it pimm61000c@pec.istruzione.it

- Data di scadenza o termine minimo di conservazione.
- Lotto di produzione e indicazione del produttore responsabile legale della produzione.
- Modalità di conservazione.

Si rammenta al personale docente che l'autorizzazione anche implicita al consumo di alimenti e bevande non conformi all'interno della classe configura una **diretta responsabilità in vigilando**. In caso di danni alla salute degli studenti (es. intossicazioni o reazioni allergiche), i docenti coordinatori/sorveglianti si renderanno direttamente perseguibili sia in sede civile (risarcimento danni) sia in sede penale, oltre alle sanzioni pecuniarie e disciplinari previste dall'ordinamento.

La presente disposizione viene redatta in conformità con l'attuale normativa vigente in materia di igiene, sicurezza alimentare e tutela della salute pubblica:

- Regolamento (CE) n. 178/2002 (Lg. comunitaria sui principi e requisiti generali della legislazione alimentare).
- Regolamento (CE) n. 852/2004 (noto come "Regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari" - Pacchetto Igiene).
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 (relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, con particolare riguardo all'indicazione obbligatoria degli allergeni).
- D.Lgs. 81/2008 (Testo Unico sulla Sicurezza sul Lavoro) e successive modifiche, concernente la tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro e di studio.
- Art. 2048 del Codice Civile (Responsabilità dei precettori e dei maestri) e Art. 61 della Legge 312/1980 relativi agli obblighi di vigilanza sui minori.

Le disposizioni hanno carattere permanente.

La pubblicazione della presente sul sito web, sulla bacheca del RE, all'Albo Pretorio / Amm.ne trasparente di questa Istituzione Scolastica ha valore di notifica formale a tutti gli effetti.

Pontedera, 21 maggio 2026

Il Dirigente Scolastico
Prof. Paolo Gori
Documento firmato digitalmente ai sensi del CAD
Codice dell'Amministrazione Digitale e normativa connessa