

# NORMATIVA SU INTRODUZIONE ALIMENTI (CIBO/BEVANDE ) NEI LOCALI ADIBITI A REFEZIONE SCOLASTICA

Recependo il **Regolamento UE n. 852/2004** in materia di igiene sui prodotti alimentari, appare che:

***....a tutela degli alunni, per motivi di responsabilità igienico-sanitaria e per scongiurare ogni tipo di contaminazione di prodotti di non nota provenienza, è vietato portare all'interno dei locali mensa cibo o acqua, o relativi contenitori, non autorizzati.***

L'aspetto più critico della questione – dal punto di vista della sicurezza alimentare, con riflessi di diritto amministrativo e penale, oltreché civile, infatti è: *'come può il gestore della mensa consentire l'ingresso di cibi di provenienza esterna, non avendo possibilità di valutarne la sicurezza alimentare?'*

Come può dunque, l'operatore responsabile della ristorazione, garantire che la qualità o eventuali contaminazioni fisiche, chimiche e microbiologiche (es. *E. Coli, salmonella*) degli alimenti portati da fuori, **con rischio di condivisione**, non arrechino danno alla salute degli scolari e all'igiene dei locali?

Secondo i giudici amministrativi, ciò contrasterebbe con una libertà che *'...si esplica vuoi all'interno delle mura domestiche vuoi al loro esterno: in luoghi altrui, in luoghi aperti al pubblico, in luoghi pubblici'*.

**A ben vedere**, questo richiamo alle libertà individuali potrebbe anche venire esteso alla scelta dei libri di testo o ad altri comportamenti, quali l'utilizzo di *smartphone* in classe, o altro, destituendo di fatto le basi dell'insegnamento e le responsabilità dei gestori dei plessi scolastici. I quali invece resistono – non a torto – nell'applicare agli allievi a regole collettive. Ove possibile, condivise con i rappresentanti dei genitori e degli studenti, i quali a loro volta hanno così occasione di apprendere la partecipazione ai processi decisionali, secondo regole obiettive.

## La sentenza della Cassazione risolve i dubbi

**Cass. Civile, Sezioni Unite, sentenza 30.7.19 n.20504**

Le istituzioni scolastiche – nell'ambito dell'autonomia organizzativa, oltreché didattica, loro conferita dalla legge – possono istituire il servizio mensa. Che si qualifica come servizio pubblico a domanda individuale, prestato in favore degli alunni che hanno optato per il "tempo pieno" e "prolungato" e, quindi, **accettano l'offerta formativa comprendente la mensa**.

Viene inoltre precisato che:

**'L'istruzione scolastica non è un luogo dove si esercitano liberamente i diritti individuali degli alunni (...)** ma è piuttosto un luogo dove lo sviluppo della personalità dei singoli alunni e la

Scheda informativa

valorizzazione delle diversità individuali devono realizzarsi **nei limiti di compatibilità con gli interessi degli altri alunni e della comunità**, come interpretati dall'istituzione scolastica **mediante regole di comportamento cogenti** (quindi non derogabili), tenendo conto dell'adempimento dei doveri cui gli alunni sono tenuti, di reciproco rispetto, di condivisione e tolleranza'.

**Nessuna discriminazione** dunque. Più semplicemente una scelta, dell'istituzione pubblica, che implica la possibilità di **decidere le modalità di gestione del servizio di mensa**. E così l'individuazione dell'impresa fornitrice e dei cibi offerti, sempre mediante bando pubblico.

Senza dimenticare,

- **i Criteri Ambientali Minimi (CAM)** da rispettare negli appalti pubblici (c.d. appalti verdi),
- l'educazione alimentare e **l'equità** nella salute, su cui è anche intervenuta di recente la Conferenza Stato-Regioni.

A riguardo, l'art. 34 dei **CAM** obbliga all'inserimento nei documenti di gara per i servizi mensa dei pertinenti criteri minimi ambientali; per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari i CAM pertinenti sono quelli approvati con DM 25 luglio 2011, in G.U. n. 220 del 21 settembre 2011;

Inoltre, l'art. 5.3.1 (specifiche tecniche di base) del citato DM prevede che **“non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate** se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: **distribuzione di acqua di rete**, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).