



Ministero dell'istruzione, dell'Università e della Ricerca
ISTITUTO COMPRENSIVO "S. Ambrogio"
Via De Nicola, 40 - 20142 MILANO

Circ. n 266

Milano, 27 marzo 2023

Agli Alunni e ai loro Genitori
Ai Sigg. Docenti delle classi aderenti
Alla Responsabile Orto didattico e Aule Verdi
– Laura Zuccolin
Alla Responsabile di Plesso
Ai collaboratori scolastici
Al Comitato Genitori
Scuola Primaria via De Nicola 2
Al Sito – Sezione Circolari

Oggetto: Orto didattico – Mercatino per la distribuzione dei prodotti coltivati

Nella giornata di domani 28 marzo verrà realizzato un mercatino per la distribuzione dei prodotti stagionali provenienti dall'Orto didattico della scuola.

L'iniziativa rientra in un percorso di educazione ambientale e alimentare che ha coinvolto alcune classi del Plesso di via De Nicola 2, e vuole anche sensibilizzare gli adulti ad adottare stili di vita più sani.

Il mercatino sarà allestito all'ingresso della scuola e sarà gestito dal Comitato Genitori. È previsto un contributo libero che sarà impiegato per autofinanziare l'Orto didattico, risorsa importante per educare i bambini al rispetto della natura e dell'ambiente, e a una sana alimentazione.

Relativamente al consumo dei prodotti dell'orto didattico, si allega parere di ATS Milano, con le indicazioni da seguire (si tratta delle consuete norme igieniche).

Al contempo, si raccomanda al personale docente e ai genitori coinvolti nelle fasi della filiera alimentare, dalla coltivazione alla distribuzione, di verificare il rispetto delle buone pratiche di coltivazione elencate nel parere.

Si ringrazia la responsabile dell'Orto didattico, Laura Zuccolin, e tutti i docenti che, con impegno e passione, curano e gestiscono quotidianamente l'orto con le proprie classi.

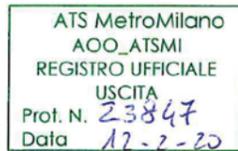
Si ringraziano i genitori del Comitato per la concreta e fattiva collaborazione offerta, e tutti coloro che potranno contribuire all'autofinanziamento dell'Orto didattico.

Il Dirigente Scolastico
(Milca Fiorella Granese)

Tel. 02/884 47052 – Fax. 02/884 47053
Indirizzo mail: miic8dy00c@istruzione.it – miic8dy00c@pec.istruzione.it



Class. 02.03.08



Spett.
 COMUNE DI MILANO
 GABINETTO DEL SINDACO
 FOOD POLICY
foodpolicy@comune.milano.it

P.zza Duomo 19
 20100 Milano

c.a. Andrea Magarini
Andrea.Magarini@comune.milano.it

OGGETTO: parere igienico-sanitario per la raccolta e consumo in classe dei prodotti vegetali crudi coltivati negli Orti Didattici.

Con riferimento alla richiesta di parere inoltrata in data 10.02.2020 in merito alla tematica di cui all'oggetto

Premesso che il consumo di frutta e verdura costituisce un importante fattore di protezione nei confronti di sovrappeso e malattie croniche e le raccomandazioni internazionali indicano come importante obiettivo di salute l'assunzione quotidiana di più porzioni (almeno 5), moltiplicando le occasioni di consumo

Si osserva quanto segue:

- In materia di tutela della salute pubblica, la sicurezza degli alimenti destinati al consumo umano deve essere garantita lungo tutta la filiera alimentare, a cominciare dalla produzione primaria e in tutte le fasi di trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Il riferimento normativo è il Regolamento CE 852/2004.

Le buone pratiche di coltivazione sono fondamentali per garantire la sicurezza alimentare del prodotto finito.

Nella fase di coltivazione e raccolta dei prodotti vegetali dovranno essere adottate misure adeguate per:

- o mantenere pulita l'area dedicata e le strutture/attrezzature/contenitori utilizzati;
- o utilizzare acqua potabile per l'irrigazione;
- o evitare l'uso di pesticidi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici) e concimi di sintesi;
- o evitare la contaminazione da parte di animali, infestanti e insetti nocivi (es. uccelli, insetti, roditori, altri animali);
- o gestione e stoccaggio dei rifiuti e confinamento in idoneo spazio delle attrezzature e dei prodotti pericolosi, in modo da evitare ogni contaminazione;

- o verifica dell'applicazione delle buone pratiche di coltivazione per tutto il ciclo colturale dei prodotti ortofrutticoli che saranno raccolti;
 - o utilizzare contenitori facilmente lavabili e sanificabili per la raccolta dei prodotti.
- Inoltre è opportuno:
- o individuare idonea area da destinare alla coltivazione, lontano da strade ad elevato traffico
 - o (eventuale recinzione con siepi);
 - o preferire la coltura in vasche piuttosto che in campo e utilizzare esclusivamente terriccio organico di origine vegetale ottenuto secondo le procedure previste dai metodi di produzione biologica, certificati ISO 14001.

Fase di consumo in ambiente scolastico

I prodotti vegetali raccolti - per essere consumati - devono essere puliti, lavati e preparati e devono essere utilizzati nella stessa giornata di raccolta.

Occorre pertanto la disponibilità di spazi idoneamente attrezzati (es. laboratorio di cucina didattica) e devono essere garantite le buone pratiche di lavorazione:

- l'igiene delle manipolazioni, assicurando il lavaggio delle mani durante tutti i momenti di preparazione e, se possibile, utilizzando sopravvesti e copricapo dedicati;
- l'igiene delle stoviglie, degli utensili, delle attrezzature e delle superfici impiegate per la preparazione degli alimenti. Per le operazioni di pulizia e sanificazione utilizzare i comuni detersivi di uso domestico, osservando attentamente le indicazioni del produttore, con particolare riguardo al tempo di contatto del detersivo e al risciacquo; l'asciugatura sarà sempre eseguita con carta uso cucina a perdere;
- gestione degli eventuali avanzi, che dovranno comunque essere allontanati dagli ambienti scolastici;
- corretta gestione dei rifiuti prodotti.

Si richiama l'attenzione alla gestione in sicurezza in tutte le fasi della filiera (dalla produzione al consumo), stante l'eventuale presenza di bambini allergici o intolleranti e si ricorda che la gestione dell'intero processo (coltivazione, raccolta, pulizia, preparazione e consumo in classe dei prodotti vegetali crudi) è in capo alla Direzione Scolastica e al personale docente.

Il Direttore F.F. UOC
 Igiene Alimenti e Nutrizione Milano
 Dr. ssa Anna Margherita Norata

Responsabile procedimento: Patrizia Pennati
 Responsabile istruttoria: Claudia Speroni

