



Camera di Commercio
Como

SEZIONE OPERATIVA RISERVATA ALLE SEGRETERIE DELLE SCUOLE:

La partecipazione al progetto è gratuita, resterà a carico della scuola solo l'eventuale onere previsto per la visita guidata e per l'acquisto di tutti i materiali e attrezzature occorrenti per la realizzazione dei laboratori nelle varie classi.

Per quanto concerne i progetti, organizzati in collaborazione con la Camera di Commercio, tutti i costi verranno interamente coperti dagli enti organizzatori fino ad esaurimento fondi.

A) Per i progetti sull'educazione alimentare realizzati dalla Provincia di Como, il modulo di adesione debitamente compilato e firmato dal Dirigente Scolastico dovrà pervenire, dalla **segreteria della scuola** che raccoglierà i moduli di adesione delle varie sedi, entro il 31 ottobre 2011 tramite posta elettronica all'indirizzo: antonella.mameli@provincia.como.it oppure tramite fax al numero 031/2755528.

B) Per i progetti sulla Filiera Corta realizzati con la Camera di Commercio il modulo di adesione, firmato dal Dirigente Scolastico, andrà inviato via fax al numero 031/256354, oppure tramite posta elettronica all'indirizzo: tutela@co.camcom.it. In caso di visita aziendale sarà necessario acquisire le autorizzazioni dei genitori degli studenti.

C) Per i progetti COOP LOMBARDIA per l'adesione occorrerà previa prenotazione telefonica, entro il 31 ottobre 2011 al numero 02 66101754 dalle ore 9.30 alle 12.30.

Appena disponibile sarà inviata la locandina con l'indicazione delle date degli incontri per gli insegnanti con il relativo modulo di adesione. L'assegnazione delle ore per gli interventi in classe e il contributo autobus per le visite guidate relative al progetto naturalmente in fattoria **saranno comunicati alla segreteria della scuola tramite posta elettronica.**

Prevedendo, come negli scorsi anni, un elevato numero di richieste di partecipazione, si precisa che le adesioni alle iniziative sono tutte a numero chiuso e saranno accolte in base all'ordine di arrivo.

A tutte le scuole verrà inviato il programma delle fiere e manifestazioni che verranno organizzate sul territorio.

Le classi interessate potranno comunicare di volta in volta la propria adesione.

Non verrà tenuta in considerazione la graduatoria delle adesioni al programma generale ma ne verrà effettuata una nuova in base alla data di arrivo, dando la precedenza alle prime prenotazioni.

Le attività in classe verranno effettuate indicativamente a partire dai mesi di **gennaio/febbraio 2012** mentre le visite guidate dovranno essere organizzate indicativamente nella **primavera 2012**.

Il rimborso spese per le visite guidate relative al progetto naturalmente in fattoria verrà elargito direttamente alle scuole dopo aver effettuato la visita guidata, allegando alla richiesta di rimborso la copia della fattura relativa alle spese sostenute intestata alla scuola richiedente.

La liquidazione avverrà entro 90 giorni dall'emissione.

Dovrà essere inoltre trasmessa allo scrivente Ufficio una relazione indicante:

- ❑ Il numero delle classi, degli alunni e degli insegnanti partecipanti;
- ❑ La data della visita guidata;
- ❑ L'attività svolta;
- ❑ Eventuali suggerimenti e osservazioni per l'attività futura
- ❑ Il numero di Codice Fiscale, Partita IVA, la posta elettronica, la Banca di Appoggio ed il codice IBAN della scuola.

Ad ogni Direzione Didattica o Istituto comprensivo potrà essere assegnato n. 1 contributo per ogni scuola ad esso assegnata indipendentemente dal numero delle classi partecipanti al progetto (ad esempio n. 1 per la scuola dell'infanzia, n. 1 per la scuola primaria e n. 1 per la scuola secondaria).

Per informazioni:

Attività provinciali Antonella Mameli tel. 031/2755526 (solo mattino)

Attività Camera di Commercio Daniela Tatafiore tel. 031/256373 – Eleonora Cima Vivarelli tel. 31/256351

Attività COOP tel. 02/66101754

Allegato: modulo di adesione (attività Provincia , attività Camera di Commercio), dichiarazione predisposta dalla ASL ed elenco aziende per visite guidate)

DISPOSIZIONI ASL

Viste le **disposizioni regionali** ed in particolare la Legge n. 8 del 2 aprile 2007 riguardante le "Disposizioni in materia di attività sanitarie e socio- sanitarie" e nello specifico all'art. 5 "Abolizione di autorizzazioni sanitarie per le imprese alimentari e di adempimenti in materia di sanità pubblica veterinaria", dal 07/04/2007 ogni attività alimentare per poter esercitare non dovrà più richiedere un'autorizzazione sanitaria alla ASL di riferimento, ma autocertificare al Comune o al SUAP di appartenenza con la modulistica SCIA il possesso dei requisiti contenuti in tutte le norme europee, nazionali, regionali e nei regolamenti di igiene locale depositati presso i Comuni stessi.

Si fa presente che la possibilità di realizzare una qualsiasi delle attività sopra specificate (laboratori) rimane subordinata al possesso dei medesimi requisiti, necessari già in passato, e contenuti nei regolamenti di igiene locale consultabili presso la Asl oppure presso il Comune di appartenenza. Saranno autocertificati dalla scuola stessa, nella persona del Dirigente Scolastico, utilizzando l' apposita modulistica predisposta dal SIAN (**vedi pagina allegata**) da consegnare al proprio comune che poi lo farà pervenire al distretto dell'Asl.

Resta inteso che ogni altra modifica definitiva (compresa una nuova apertura) che la scuola fa a livello refettorio per altri motivi al di fuori dei programmi provinciali, va invece fatta con l'apposita modulistica SCIA regionale reperibile presso il Comune o al SUAP di competenza.

Più precisamente, nel caso in cui sia previsto il consumo di alimenti, la scuola deve mettere in atto tutte le procedure previste dal proprio piano di autocontrollo alimentare, deve inoltre essere munita di un locale destinato ad uso mensa e l'attività di laboratorio dovrà essere effettuata nel refettorio.

Nel caso in cui la scuola non avesse un refettorio, ad uso esclusivo e regolarmente autorizzato o notificato e registrato tramite DIAP/SCIA, le attività previste saranno regolamentate effettuate come indicato dalla Regione Lombardia Direzione Generale Sanità U.O. Prevenzione Tutela Sanitaria e Veterinaria nella nota del 22 maggio 2006 protocollo H1.2006.0025750 di seguito integralmente riportata:

"omissis.....queste iniziative vengano accolte dalle Asl in uno spirito di collaborazione anche per quanto attiene gli eventuali pareri a preparare spuntini a base di frutta e verdura nei laboratori del gusto delle varie scuole. Relativamente a questo ultimo aspetto, per quanto concerne in particolare le modalità e i luoghi di svolgimento, si segnala quanto segue:

- 1. E' opportuno che le operazioni preliminari di mondatura e lavaggio si svolgano al di fuori delle aule, soprattutto in relazione alla necessità di lavelli e per l' eliminazione degli scarti.**
- 2. Le successive operazioni di preparazione (sbucciatura, taglio, assemblaggio) e consumo, possono essere svolte nelle aule purché siano garantite:**
 - l'idoneità e la pulizia degli strumenti (coltelli, taglieri, piatti, terrine, ecc.)**
 - disponibilità di acqua nelle vicinanze (lavaggio utensili e mani)**
 - idonee modalità di smaltimento scarti.**
- 3. Nel caso in cui la fornitura ed il consumo avvenissero in giorni diversi da quelli dell'utilizzo, occorre anche garantire idonee modalità di conservazione**
- 4. E' auspicabile infine che dette operazioni si svolgano in locali dedicati e con la presenza di un addetto: nel rispetto delle scelte locali, si suggerisce a tal fine l'utilizzo del locale refettorio.**
- 5. La responsabilità in merito al corretto svolgimento delle varie operazioni è in carico alle scuole che aderiscono all'iniziativa."**

Resta inteso che quanto valido per frutta e verdura valga a maggior ragione per i prodotti preconfezionati, purché in regola con l' etichettatura, le eventuali temperature di conservazione e soprattutto la provenienza e deve essere sempre possibile la rintracciabilità.

Prima di intraprendere qualsiasi attività di manipolazione e/o di assaggio di cibi o bevande, è altresì necessario che la scuola sia in possesso delle opportune autorizzazioni rilasciate dai genitori in forma scritta in merito alla partecipazione dei propri figli ai laboratori comunicando eventuali allergie o intolleranze alimentari.