



Fédération européenne des syndicats de l'alimentation, de l'agriculture et du tourisme

Fédération Européenne de la Restauration Collective Concédée

## Communiqué de presse EFFAT-FERCO

### Lancement de l'outil de formation en ligne « Formation à l'hygiène alimentaire pour tous »

L'EFFAT et la FERCO ont lancé un outil de formation en ligne destiné aux travailleurs directement chargés de la manipulation des aliments dans le secteur européen de la restauration collective concédée.

**Bruxelles, le 5 octobre 2011** : les partenaires sociaux européens du secteur de la restauration rapide concédée, l'EFFAT (Fédération européenne des syndicats de l'alimentation, de l'agriculture et du tourisme) et la FERCO (Fédération européenne de la restauration collective concédée) ont aujourd'hui lancé un outil de formation en ligne destiné aux travailleurs directement chargés de la manipulation des aliments dans le secteur européen de la restauration collective concédée après avoir mené des initiatives communes en faveur d'une passation de contrats socialement plus responsable dans ce secteur.

Conscientes que la sécurité alimentaire est essentielle pour les consommateurs de l'UE et que l'hygiène alimentaire est une compétence-clé du secteur de la restauration collective concédée, l'EFFAT et la FERCO ont décidé de mener ensemble le projet intitulé « Formation à l'hygiène alimentaire pour tous » qui prévoit la création d'un outil de formation en ligne destiné à ce secteur.

Cet outil de formation européen est accessible en ligne **gratuitement** : [www.contract-catering-guide.org/food-hygiene-training-for-all](http://www.contract-catering-guide.org/food-hygiene-training-for-all). Son objectif est d'offrir une qualification et une **formation novatrice dans le domaine de l'hygiène alimentaire aux travailleurs directement en contact avec les aliments du secteur de la restauration collective concédée**.

Cet outil en ligne devrait aussi permettre de remédier à l'absence de ressources mises à la disposition des PME locales qui ne sont souvent pas en mesure d'investir dans une formation interne à l'hygiène alimentaire et contribue donc à la **formation professionnelle des travailleurs au sein des PME du secteur de l'hôtellerie et de la restauration à travers toute l'Europe**.

Il est donc conçu comme un instrument pédagogique simple et facile à utiliser à la fois par les PME et par les travailleurs individuels ou les demandeurs d'emploi.

Son contenu a été élaboré pour refléter les exigences en matière d'hygiène alimentaire imposées par la législation européenne et est axé sur les tâches des travailleurs directement en contact avec les aliments et sur les principaux étapes à respecter lors de la préparation/du service des aliments. Cette formation inclut différents thèmes, y compris une introduction à l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP), l'hygiène personnelle, la manipulation sans risque des aliments et la santé et la sécurité au travail.

Bien que cet outil soit destiné au secteur de la restauration collective concédée, **son champ d'application potentiel va bien au-delà et il pourrait aussi être utilisé dans d'autres secteurs de la restauration tels que les hôtels, les restaurants et dans l'industrie alimentaire**.

Afin de s'assurer qu'il est facilement accessible et largement appliqué dans les États membres de l'UE, cet outil de formation en ligne existe dans **sept langues** (anglais, français, allemand, hongrois, italien, portugais et espagnol).

« Nous sommes convaincus que cet outil de formation développé conjointement constitue une contribution positive à la réalisation des objectifs fixés par l'actuelle politique de l'UE en matière de formation et de sécurité alimentaire » a déclaré Harald Wiedenhofer, Secrétaire général de l'EFFAT. « Il permettra notamment aux opérateurs du secteur de la restauration collective de respecter les normes en matière de sécurité alimentaire qui sont drastiques et aux PME de réaliser tout leur potentiel », a ajouté Norbert Hummel, Président de la FERCO.

---

Pour plus d'informations, contactez :



**Fédération européenne des syndicats de l'alimentation, de l'agriculture et du tourisme**

**Fédération Européenne de la Restauration Collective Concédée**

**EFFAT : Kerstin Howald [k.howald@effat.org](mailto:k.howald@effat.org) / [www.effat.org](http://www.effat.org) / +32 2 218 77 30**

**FERCO : Cristina Freitas da Costa [cfreitas@landmarkeurope.eu](mailto:cfreitas@landmarkeurope.eu) / [www.ferco-catering.org](http://www.ferco-catering.org) / +32 2 808 0644**

**Note à l'intention des éditeurs :**

La **Fédération européenne des syndicats des secteurs de l'Alimentation, de l'Agriculture (EFFAT)** représente 120 organisations syndicales nationales implantées dans 35 pays européens. L'EFFAT défend les intérêts de plus de 2,6 millions de membres auprès des institutions européennes, des fédérations syndicales européennes et des directions d'entreprises.

La **Fédération européenne de la restauration collective concédée (FERCO)** rassemble les associations nationales de plusieurs États membres de l'Union européenne et est la voix de plus de quatre cinquièmes du marché européen dans ce secteur.