



*Federazione europea dei sindacati dei settori dell'alimentare,  
dell'agricoltura e del turismo e settori collegati*  
*Federazione europea della ristorazione collettiva in concessione*

## Comunicato stampa EFFAT-FERCO

### Lancio dello strumento di formazione online “Formazione sull’igiene alimentare per tutti”

**L’EFFAT e la FERCO lanciano uno strumento per la formazione online di base destinato ai lavoratori di primo livello che manipolano alimenti nel settore europeo della ristorazione collettiva in concessione**

**Bruxelles, 5 ottobre 2011:** Le parti sociali dell’UE nel settore della ristorazione in concessione, l’EFFAT (Federazione europea dei sindacati dell’alimentare, dell’agricoltura, del turismo e settori collegati) e la FERCO (Federazione europea della ristorazione collettiva in concessione) hanno lanciato in data odierna uno strumento per la formazione online di base destinato ai lavoratori di primo livello che manipolano alimenti nel settore europeo della ristorazione collettiva in concessione, dopo aver già avviato iniziative congiunte volte a conseguire un’assegnazione più responsabile dal punto di vista sociale dei contratti nel settore della ristorazione collettiva in concessione.

L’EFFAT e la FERCO, consapevoli che la sicurezza alimentare è di fondamentale importanza per i consumatori dell’UE e che l’igiene dei prodotti alimentari è essenziale nel settore della ristorazione collettiva in concessione, hanno deciso di realizzare insieme il progetto “Formazione sull’igiene alimentare per tutti” con l’obiettivo di mettere a punto uno strumento di formazione online per il settore.

Questo strumento europeo di formazione, accessibile online **gratuitamente:** [www.contract-catering-guide.org/food-hygiene-training-for-all](http://www.contract-catering-guide.org/food-hygiene-training-for-all), intende fornire un certificato ai lavoratori del settore della ristorazione collettiva in concessione mediante un’innovativa **opportunità di formazione sull’igiene alimentare per gli addetti di primo livello.**

Lo strumento online si prefigge altresì di affrontare la questione della mancanza di risorse delle PMI locali, le quali spesso non possono investire in una formazione interna sull’igiene alimentare; di conseguenza, questo strumento contribuisce allo **sviluppo professionale dei lavoratori nelle PMI attive in Europa nel settore della ristorazione.**

È concepito come uno strumento pedagogico semplice e intuitivo, utilizzabile sia dai datori di lavoro che dai singoli lavoratori o richiedenti l’assunzione.

Il contenuto dello strumento è stato messo a punto per rispecchiare i requisiti di igiene alimentare definiti dalle normative UE e si concentra sulle mansioni svolte dagli addetti di primo livello e sui principali punti critici delle fasi di preparazione/servizio degli alimenti. È trattata un’ampia gamma di argomenti, tra cui l’HACCP (Hazard analysis and critical control points – Analisi dei rischi e punti critici di controllo), l’igiene personale, le prassi alimentari sicure, la salute e sicurezza.

Lo strumento è stato elaborato per il settore della ristorazione in concessione, ma il **suo campo di applicazione potenziale va ben oltre questo settore e potrebbe interessare anche altri settori dei servizi di ristorazione, quali hotel, ristoranti e industrie alimentari.**

Per garantire la facilità di accesso e un’estesa applicazione negli Stati membri dell’UE, lo strumento di formazione online è disponibile in **sette lingue** (inglese, francese, tedesco, ungherese, italiano, portoghese e spagnolo).

*“Siamo convinti che questo strumento di formazione sviluppato congiuntamente rappresenti un positivo contributo verso il conseguimento degli obiettivi dell’attuale politica dell’UE in materia di formazione e sicurezza alimentare”* ha dichiarato Harald Wiedenhofer, Segretario generale dell’EFFAT. *“Sarà uno strumento prezioso che aiuterà gli operatori del settore della ristorazione, e non solo loro, a rispettare le rigorose norme in materia di igiene dei prodotti alimentari. A trarne vantaggio saranno soprattutto le PMI, che riceveranno assistenza nella realizzazione del loro pieno potenziale”*, ha aggiunto Norbert Hummel, Presidente della Ferco.

---



***Federazione europea dei sindacati dei settori dell'alimentare,  
dell'agricoltura e del turismo e settori collegati***  
***Federazione europea della ristorazione collettiva in concessione***

**Contatti per ottenere maggiori informazioni:**

**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 per i redattori**

La **Federazione europea dei sindacati dei settori dell'alimentare, dell'agricoltura e del turismo e settori collegati (EFFAT)** è una federazione europea che rappresenta 120 sindacati nazionali di 35 paesi europei. EFFAT difende gli interessi di oltre 2,6 milioni di affiliati presso le istituzioni europee, le federazioni europee dei datori di lavoro e le direzioni delle imprese.

La **Federazione europea della ristorazione collettiva in concessione (FERCO)** riunisce le associazioni nazionali della ristorazione in concessione di diversi Stati membri dell'UE ed è portavoce dei quattro quinti del mercato.