

## SD Contract Catering: corso igiene alimentare

Contract Catering Sectorial Social Dialogue, presentazione dello strumento EFFAT-FERCO per la formazione in materia di igiene alimentare nella ristorazione collettiva europea. Bruxelles, 5 ottobre 2011

Lincontro stato un'occasione di confronto e discussione sullo strumento informatico di autoformazione, messo a punto da Effat e Ferco con il sostegno del DG Occupazione, Affari Sociali e Inclusione della Commissione Europea. Si tratta di un corso online di apprendimento di nozioni di base di igiene alimentare, rivolto principalmente ai lavoratori del settore della ristorazione collettiva che, per la loro mansione, quotidianamente manipolano il cibo. Il corso gratuito e disponibile, in sette lingue, sul sito congiunto Effat-Ferco all'indirizzo [www.contract-catering-guide.org/food-hygiene-training-for-all](http://www.contract-catering-guide.org/food-hygiene-training-for-all). Senza dubbio si tratta di uno strumento molto utile per quei Stati membri dove esiste ancora poca regolamentazione nel settore in materia di igiene e sicurezza del lavoro, mentre l'utilità di questo progetto negli Stati dove la formazione all'interno dell'impresa di routine, consiste piuttosto in una sorta di valore aggiunto: in sede di discussione si parlò del corso come di una possibilità di omogeneizzazione delle competenze dei lavoratori a livello europeo, di uno strumento utile a verificare la preparazione dei dipendenti da parte di un'azienda subentrante in un cambio d'appalto, e non ultimo una preziosa possibilità di aggiornamento sulle ultime direttive europee in materia di igiene e salute, vincolanti dal punto di vista normativo. Purtroppo l'adozione e l'uso di questo strumento di formazione presso le imprese del settore assolutamente volontario e non vincolante, e il fatto, decisamente non trascurabile, che l'utente possa richiedere un certificato che attesti l'avvenuta frequentazione apre altri problemi di cui bene discutere nei prossimi mesi: non ancora chiaro che tipo di certificato sia, quale sia il suo valore e quali siano gli enti certificanti; pare inoltre che l'invio di tale certificato sia subordinato al pagamento di cinque euro, cosa che apre numerose altre problematiche. Dal confronto emersa comunque l'unanimità nel riconoscere la fondamentale importanza del ruolo della sicurezza alimentare nella ristorazione collettiva, ma anche le evidenti diversità legislative e sociali, dei singoli Stati coinvolti nel progetto. Tali diversità potrebbero potenzialmente causare una disomogeneità di implementazione e uso dello strumento di autoapprendimento, con conseguenze che saranno da valutare nei prossimi incontri di monitoraggio del progetto.

A cura di Carmelo Caravella e Giorgia Evangelista