



## COMMISSION EUROPÉENNE

DG Emploi, affaires sociales et égalité des chances

Dialogue social, droits sociaux, conditions de travail, adaptation au changement  
**Dialogue social, relations industrielles**

### **Comité du dialogue social sectoriel Restauration sous contrat**

**Compte rendu de la réunion du groupe de travail  
Bruxelles, le 7 mai 2009**

#### **Présents:**

<b>FERCO:</b>		FERCO	Hans-Georg RUMMLER
		FERCO	Marie-Christine LEFEBVRE
	Portugal	AHRESP	Maria Helena da Cruz Serra PIRES
	Hongrie	VIMOSZ	Lajos BÖRÖCZ
	Espagne	FEADRS	Paloma FERNANDEZ ALLER DE RODA
<b>EFFAT:</b>		EFFAT	Kerstin HOWALD
	Hongrie	VISZ	Judit RUISZNE NADAS
		VISZ	Zsofia KALMARZS
	Italie	UILTUCS	Sérgio DIECIDUE
		FILCAMS-CGIL	Carmelo CARAVELLA

#### **Commission:**

Elisabeth Aufheimer, DG EMPL F1.

La réunion est présidée par M. Rummler (FERCO).

#### **Présentation du Guide européen de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire dans le secteur de la restauration sous contrat:**

Après un bref tour de table, M. Rummler et M<sup>me</sup> Lefebvre expliquent le contenu du «Guide européen de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire dans le secteur de la restauration sous contrat».

En réponse à une question posée par un représentant du VISZ hongrois (EFFAT), M<sup>me</sup> Lefebvre souligne que dès l'adoption du Guide d'hygiène au niveau de l'Union européenne, les autorités nationales et les contrôleurs devront en tenir compte lors du contrôle des entreprises du secteur de la restauration sous contrat. Cependant, cette mesure n'est pas juridiquement contraignante, mais simplement indicative. La Commission essaie en fait de réaliser une sorte d'harmonisation en reconnaissant des guides communautaires. Les États membres mettront en place un comité permanent d'experts chargé d'évaluer le contenu du Guide.

En ce qui concerne l'hygiène des denrées alimentaires, les autorités nationales sont toujours compétentes pour aller au-delà des prescriptions de la législation européenne, comme c'est le cas actuellement en Hongrie.

Après une discussion portant essentiellement sur les questions de formation, il est convenu que le Guide d'hygiène ne présente aucun problème majeur et qu'aucune observation ou recommandation supplémentaire n'est nécessaire à ce sujet.

**Propositions relatives à la rédaction conjointe d'un manuel de formation concernant l'hygiène des denrées alimentaires dans le secteur de la restauration sous contrat – prochaines étapes:**

M. Caravella (FILCAMS-CGIL – EFFAT) insiste sur l'importance de la formation et rend compte de la situation qui prévaut actuellement en Italie.

Les participants s'accordent pour utiliser le Guide comme référence afin d'élaborer un manuel de formation concernant l'hygiène des denrées alimentaires.

Les premières étapes consisteront à:

- 1) collecter des informations sur
  - ce qui existe déjà dans les États membres,
  - ce que les organisations membres attendent de cet outil de formation,
  - la valeur ajoutée d'un manuel de formation au niveau européen;
- 2) identifier les domaines à traiter
- 3) décider de la forme à donner au manuel
- 4) faire des propositions sur le processus d'élaboration (projet conjoint?).

Lors de la prochaine réunion du groupe de travail prévue pour le 10 septembre, les réponses des organisations membres seront recueillies pour faire avancer le projet. Les résultats seront présentés à la plénière qui se tiendra le 6 octobre. Les participants à la plénière devront décider de la suite à donner au projet.

M<sup>me</sup> Lefebvre (FERCO) annonce qu'il existe déjà un site *web* «guide de la restauration sous contrat»

(<http://www.contract-catering-guide.org/>) renfermant le «Guide pour l'offre économiquement la plus avantageuse». Ce site peut donc facilement être complété par un manuel de formation sur l'hygiène des denrées alimentaires.

**Fin de la réunion**

Le président remercie tous les participants, ainsi que les interprètes.