

1306F

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE HACCP (POUR SALARIÉS)

Public cible

Toute entreprise du secteur alimentaire

Objectifs

Formation obligatoire pour chaque manutentionnaire de denrées alimentaires (réglementation européenne du 29 avril 2004). La formation a pour but d'offrir une sensibilisation aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et détaille les moyens de prévention des dangers potentiels pour les consommateurs afin d'assurer la sécurité alimentaire au sein de l'entreprise. Une preuve de la formation du personnel est notamment vérifiée par les autorités luxembourgeoises lors de leurs inspections périodiques.

Contenu

- L'auto-contrôle selon les principes de l'HACCP
- La chaîne du froid et la microbiologie alimentaire
- La lutte contre les nuisibles
- L'hygiène du personnel
- Les bonnes pratiques d'hygiène en cuisine



PRIX
290 €



LANGUES
FR



DURÉE
3 h



DATES
Session - Septembre
25.09.2025 - 25.09.2025



LIEU(X)
Chambre des Métiers

INSCRIPTION EN LIGNE

Retrouvez toutes nos formations sur notre site web et inscrivez-vous en seulement quelques clics !

formations.cdm.lu/formation-continue/formations

CONTACT

2, Circuit de la Foire Internationale
L-1347 Luxembourg-Kirchberg
B.P. 1604 · L-1016 Luxembourg

T.: (+352) 42 67 67 - 530
F.: (+352) 43 40 67
E.: formation.continue@cdm.lu



Scannez le QR-Code pour vous inscrire !