CHAMBRE DES MÉTIERS
LUXEMBOURG

FORMATION CONTINUE

1301F

L'HYGIÈNE DES DENRÉES ALIMENTAIRES - MODULE DE BASE (POUR PATRONS ET RESPONSABLES HACCP)

Zielgruppe

Toute entreprise du secteur alimentaire

Ziele

Formation obligatoire pour chaque manutentionnaire de denrées alimentaires (règlementation 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.

Inhalt

- Les bases de la législation en sécurité alimentaire
- La chaîne du froid et la microbiologie alimentaire
- L'hygiène du personnel
- Les bonnes pratiques d'hygiène basées sur le GBPH (réception, stockage, préparation, distribution)
- Le nettoyage et la désinfection
- La gestion des déchets
- La lutte contre les nuisibles

PREIS
430 €

SPRACHEN
FR

DAUER
7 Std

DATEN
Session - Mars
12.03.2026 - 13.03.2026
Session - Octobre
05.10.2026 - 06.10.2026

ORT(E)
Chambre des Métiers

ONLINE-ANMELDUNG

Finden Sie alle unsere Kurse auf unserer Website und melden Sie sich mit nur wenigen Klicks an!
formations.cdm.lu/weiterbildung/kurse

KONTAKT

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

Scannen Sie den QR-Code, um sich anzumelden!