CHAMBRE DES MÉTIERS LUXEMBOURG

FORMATION CONTINUE

1301L

LEBENSMITTELHYGIENE - BASISMODUL (FÜR ARBEITGEBER UND HACCP-VERANTWORTLICHE)

Zielgruppe

Unternehmen des Lebensmittelsektors

Ziele

Obligatorischer Lehrgang für jede Person im Umgang mit Lebensmitteln (EU-Verordnung vom 29. April 2004). Ziel der Weiterbildung ist es gute Hygienepraktiken zu kennen und anwenden zu können und detailliert aufzuzeigen, wie potenzielle Gefahren für die Verbraucher vermieden werden können, um die Lebensmittelsicherheit im Unternehmen zu gewährleisten Ein Nachweis über die Ausbildung des Personals wird insbesondere von den luxemburgischen Behörden bei ihren regelmäßigen Inspektionen überprüft.

Inhalt

- Die Grundlagen der Gesetzgebung zur Lebensmittelsicherheit
- Die Kühlkette und die Lebensmittelmikrobiologie
- Die Hygienevorschriften für Personal
- Die gute Hygienepraxis auf der Grundlage des "Guides de bonnes pratiques d'hygiène" (Annahme, Lagerung, Zubereitung, Verteilung)
- Die Reinigung und Desinfektion
- Die Abfallwirtschaft
- Die Bekämpfung von Schädlingen

PREIS
430 €

SPRACHEN
DE
LB

DAUER
7 Std

ORT(E)
Chambre des Métiers

DATEN
Sessions 2026
Sept. 28.09 – 29.09

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!