CHAMBRE DES MÉTIERS LUXEMBOURG

FORMATION CONTINUE

1306F

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE HACCP (POUR SALARIÉS)

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

- 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

PREIS
290 €

SPRACHEN
FR

DAUER
3 Std

ORT(E)
Chambre des Métiers

DATEN
Sessions 2027
Sept. 23.09 – 23.09

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!