

1306L

GUTE HACCP-HYGIENEPRAKTIKEN (FÜR ARBEITNEHMER)

Zielgruppe

Unternehmen des Lebensmittelhandwerks

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 Selbstkontrolle nach den Grundsätzen des HACCP-Konzepts
- Die Kühlkette und die Lebensmittelmikrobiologie
- Die Bekämpfung von Schädlingen
- Die Personalhygiene
- Gute Hygienepraktiken in der Küche



PREIS
290 €



SPRACHEN
DE
LB



DAUER
3 Std



DATEN
Session - November
16.11.2026 - 16.11.2026



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!