

1301F

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

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

- 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



PRIX
430 €



LANGUES
FR



DURÉE
7 h



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



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 !