

## 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 1 - Mars  
24.03.2025 - 25.03.2025  
Session 2 - Octobre  
06.10.2025 - 07.10.2025



**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](https://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](mailto:formation.continue@cdm.lu)



Scannez le QR-Code pour vous inscrire !