CHAMBRE DES MÉTIERS LUXEMBOURG

FORMATION CONTINUE

1301L

LEBENSMITTELHYGIENE - BASISMODUL (FÜR ARBEITGEBER UND HACCP-VERANTWORTLICHE)

Public cible

Unternehmen des Lebensmittelsektors

Objectifs

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.

Contenu

- 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

PRIX
430 €

LANGUES
DE
LB

DURÉE
7 h

LIEU(X)
Chambre des Métiers

DATES
Sessions 2026
Sept. 28.09 – 29.09

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 !