CHAMBRE DES MÉTIERS LUXEMBOURG

FORMATION CONTINUE

1306L
GUTE HACCP-HYGIENEPRAKTIKEN (FÜR ARBEITNEHMER)

Public cible
Unternehmen des Lebensmittelhandwerks

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

PRIX
290 €

LANGUES
DE
LB

DURÉE
3 h

LIEU(X)
Chambre des Métiers

DATES
Sessions 2026
Nov. 16.11 – 16.11

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 !