

Bonnes Pratiques d'Hygiène (HACCP) : les exigences réglementaires et leur application au Luxembourg

Organisation :

- Durée de 6 heures
(2 x 3 heures)
- Langue : allemand,
français,
luxembourgeois.

Cible :

- Horeca,
- Métiers de bouche,
- CIPA,
- Distribution,
- Industrie alimentaire.

Contact inscription :

☎ +352 26 53 29 66

✉ info@signa.lu

🌐 www.signa.lu

🔗 **Compétences développées**

- Maîtrise de la sécurité alimentaire,
- Respect des obligations légales concernant la sécurité alimentaire,
- Structuration et gestion de l'activité selon les exigences d'hygiène alimentaire conformément à la réglementation nationale et européenne.

🔗 **Contenu**

- La réglementation européenne et luxembourgeoise, les exigences à appliquer dans les établissements alimentaires au Luxembourg,
- Intégration des risques/dangers alimentaires et leurs impacts,
- Mise en application des bonnes pratiques d'hygiène dans un établissement alimentaire, selon l'approche HACCP,
- Revue de la documentation et des autocontrôles

🔗 **Méthode pédagogique**

Une pédagogie attractive centrée sur l'apprenant pour transformer le savoir en compétences concrètes.

- Base théorique sur support visuel structuré,
- Exercices pratiques pour ancrer les connaissances,
- Stimulation de la réflexion collective via des discussions de groupe et échange d'expérience.

🔗 **Evaluation**

- Un certificat de participation sera remis après la formation.