

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.

Sur demande : mise à disposition d'une salle (14pers.)

Cible :

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

Contact inscription :

Sharon Thill

☎ +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**

- Formation théorique avec support PowerPoint,
- Exercices pratiques et réflexions en groupe,
- Discussions autour d'exemples pratiques,
- Questions / réponses.

🌀 **Evaluation**

- Un **certificat** de participation sera remis après la formation.