

Organisation :

- Durée de 2 heures
- Langue : allemand, français, luxembourgeois.

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

Cible :

- Entreprises du secteur de la production primaire végétale

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.