



CATALOGUE DE FORMATION 2026

SÉCURITÉ SANITAIRE ET HYGIENE ALIMENTAIRE



WWW.AIFCC.LU

Cadre réglementaire

Cadre réglementaire – Hygiène alimentaire & HACCP

Au Luxembourg, les établissements manipulant des denrées alimentaires ont l'obligation de garantir la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne de production, de transformation et de distribution.

La mise en œuvre des bonnes pratiques d'hygiène et de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) est une exigence réglementaire visant à prévenir les risques sanitaires, notamment les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC).

Les obligations en matière d'hygiène alimentaire reposent notamment sur :

- **la réglementation européenne relative à l'hygiène des denrées alimentaires,**
- **les principes du Codex Alimentarius,**
- **les exigences applicables aux établissements alimentaires au Luxembourg.**

La formation du personnel constitue un levier essentiel de conformité, permettant de sensibiliser, responsabiliser et professionnaliser les acteurs impliqués dans la manipulation des denrées alimentaires.

À travers ses formations HACCP, AIFCC Luxembourg accompagne les établissements dans le respect de leurs obligations réglementaires, la maîtrise des risques sanitaires et la sécurisation durable de leurs pratiques d'hygiène.

Présentation des formations

HACCP – FORMATION DE BASE

Formation destinée à transmettre les fondamentaux de l'hygiène alimentaire et de la méthode HACCP, afin de permettre aux participants de comprendre les risques sanitaires, d'adopter les bonnes pratiques d'hygiène et de répondre aux obligations réglementaires liées à la manipulation des denrées alimentaires.

HACCP – FORMATION PERFECTIONNEMENT

Formation visant à approfondir la méthode HACCP et à accompagner les professionnels dans sa mise en œuvre opérationnelle, à travers l'analyse des dangers, la gestion des CCP, la traçabilité, les enregistrements et la préparation aux contrôles, afin de garantir une conformité durable et une maîtrise renforcée des risques sanitaires.

Les programmes présentés ci-après détaillent les objectifs, contenus et modalités des formations HACCP, adaptées aux exigences réglementaires et aux réalités des établissements au Luxembourg.

Objectifs de la formation

Permettre aux participants de comprendre et appliquer les principes fondamentaux de l'hygiène alimentaire et de la méthode HACCP, afin de prévenir les risques sanitaires, garantir la sécurité des aliments et répondre aux obligations réglementaires en vigueur au Luxembourg.

Durée

- 4 heures

Langue

- Français

Cadre réglementaire

Formation réalisée conformément :

- aux exigences européennes et nationales relatives à l'hygiène des denrées alimentaires,
- aux principes du Codex Alimentarius,
- aux obligations applicables aux établissements manipulant des denrées alimentaires au Luxembourg.

Elle s'inscrit dans une démarche de prévention des TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives) et de conformité réglementaire

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques à l'aide de supports multimédias
- Exemples concrets issus de situations professionnelles
- Remise d'un livret de formation

Public concerné

- Personnel manipulant des denrées alimentaires
- Personnel de restauration collective, crèches, structures d'accueil
- Agents de collectivité, personnel de cuisine

Évaluation

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Délivrance d'une attestation de formation HACCP

PROGRAMME

◆ **Notions fondamentales d'hygiène**

- Définition de l'hygiène et enjeux sanitaires
- Rôle de l'hygiène dans les établissements alimentaires
- Responsabilités des professionnels

◆ **Microbiologie alimentaire**

- Les micro-organismes : bactéries, virus, levures et moisissures
- Micro-organismes pathogènes et risques pour la santé
- Conditions favorables au développement microbien

◆ **Hygiène du personnel**

- Hygiène corporelle et vestimentaire
- Lavage des mains : quand, comment, pourquoi
- Port des gants et prévention des contaminations croisées

◆ **Hygiène des locaux, du matériel et des équipements**

- Nettoyage et désinfection
- Organisation des locaux
- Plans de nettoyage et enregistrements

◆ **Hygiène alimentaire et maîtrise des températures**

- Réception et stockage des denrées
- Chaîne du froid et chaîne du chaud
- Préparations, réchauffage et distribution des repas

◆ **Introduction à la méthode HACCP**

- Définition et objectifs de la méthode HACCP
- Types de dangers : biologiques, chimiques, physiques
- Principes généraux de prévention
- Importance de la traçabilité et des enregistrements

FORMATION RÉALISÉE DANS NOS LOCAUX OU LES VOTRES. ELLE PEUT ÊTRE DISPENSÉE EN COLLECTIF OU EN INDIVIDUEL. TARIF SUR DEMANDE.

Objectifs de la formation

Permettre aux participants de approfondir la méthode HACCP, de maîtriser sa mise en œuvre opérationnelle au quotidien, de sécuriser les pratiques d'hygiène alimentaire et de répondre durablement aux exigences réglementaires applicables aux établissements manipulant des denrées alimentaires.

Durée

- 8 heures)

Langue

- Français

Cadre réglementaire

Formation réalisée conformément :

- aux exigences européennes et nationales en matière d'hygiène des denrées alimentaires,
- aux principes du Codex Alimentarius,
- aux obligations réglementaires applicables aux établissements alimentaires au Luxembourg.

Elle s'inscrit dans une démarche de prévention des risques sanitaires et de maîtrise des TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives).

Méthodes pédagogiques

- Apports théoriques à l'aide de supports multimédias
- Études de cas pratiques
- Échanges et retours d'expérience issus du terrain
- Remise d'un livret de formation

Public concerné

- Responsables de cuisine, Personnel encadrant, Référents HACCP
- Personnel ayant suivi la formation HACCP de base

Prérequis

- Avoir suivi une formation HACCP de base ou disposer de connaissances équivalentes



Évaluation

- Évaluation des acquis en fin de formation
- Délivrance d'une attestation de formation HACCP – Perfectionnement



Effectif

- Groupe adapté au contexte et à l'activité de l'établissement

FORMATION RÉALISÉE DANS NOS LOCAUX OU LES VOTRES. ELLE PEUT ÊTRE DISPENSÉE EN COLLECTIF OU EN INDIVIDUEL. TARIF SUR DEMANDE.

PROGRAMME

◆ **Rappels fondamentaux de l'hygiène et de la méthode HACCP**

Objectifs et principes de la méthode HACCP

Responsabilités des professionnels

Rôle de l'HACCP dans la sécurité alimentaire

◆ **Analyse des dangers**

Identification des dangers biologiques, chimiques et physiques

Évaluation des risques selon les étapes du process

Analyse des points sensibles de la chaîne alimentaire

◆ **Détermination des CCP et mesures de maîtrise**

Identification des Points Critiques pour la Maîtrise (CCP)

Définition des limites critiques

Mise en place des mesures de surveillance

◆ **Actions correctives et gestion des non-conformités**

Réaction en cas de dépassement des limites critiques

Traitement des non-conformités

Mise en œuvre d'actions correctives et préventives

◆ **Traçabilité et enregistrements**

Obligations de traçabilité

Tenue des documents HACCP

Gestion des enregistrements et archivage

◆ **Contrôles internes et audits**

Auto-contrôles et vérifications

Préparation aux contrôles officiels

Lecture et exploitation des résultats

◆ **Cas pratiques et mises en situation**

Études de cas adaptées à l'activité des participants

Analyse de situations réelles

Application concrète de la méthode HACCP