



## **Communiqué de presse : Mise à jour du guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP**

*Communiqué par : Ministère de la Protection des consommateurs et la Chambre des Métiers*

La Chambre des Métiers a procédé à la mise à jour de son guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour les métiers de la bouche au Luxembourg. S'adressant aux professionnels de l'alimentation, ce guide fût publié pour la première fois en 1998 et a été adapté depuis régulièrement aux évolutions réglementaires et technologiques. Le guide constitue un élément clé pour assurer la sécurité alimentaire dans les établissements concernés.

Afin de favoriser l'application généralisée de procédures fondées sur les principes HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Points / analyse des dangers et points critiques à maîtriser*), les branches du secteur alimentaire sont incitées par le règlement CE N° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires à élaborer et appliquer des guides nationaux de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire.

Ceci permet au niveau national une mise en application adaptée à la situation des règles d'hygiène européennes qui sont de nature plus générale.

La Chambre des Métiers promeut depuis de longues années la sécurité alimentaire auprès de ses ressortissants artisanaux. Une première version du guide de bonnes pratiques d'hygiène avait ainsi été publiée en 1998 et fut par la suite adaptée une première fois en 2011.

Pour tenir compte de l'évolution de la réglementation et du progrès technologique dans les métiers de la bouche, la Chambre des Métiers a procédé à une nouvelle mise à jour de son guide au courant de l'année 2021. Les représentants du secteur ont été associés à cette démarche et l'autorité compétente, en l'occurrence le Ministère de la Protection des consommateurs, a validé la mise à jour du guide en question.

Pour accéder à la nouvelle version du guide, il existe deux possibilités : 1. Via le [mini-site](#) dédié au guide HACCP, développé par la Chambre des Métiers et 2. via le site de la [sécurité alimentaire au Luxembourg](#).

**Autre lien utile :** [accès direct au guide HACCP](#)

### **Contacts :**

Ministère de la Protection des consommateurs

[info@alim.etat.lu](mailto:info@alim.etat.lu)

[www.securite-alimentaire.public.lu](http://www.securite-alimentaire.public.lu)

Chambre des Métiers

[presse@cdm.lu](mailto:presse@cdm.lu)

[www.cdm.lu](http://www.cdm.lu) - [www.yde.lu](http://www.yde.lu)