

### SCHULUNG Arbeitssicherheit und Gesundheit

- I. **Luxemburgische Bestimmungen und Institutionen** : Bestimmungsründe, Institutionen
- II. **Risiken** : Definition, Risikogruppen, Risikoanalyse
- III. **Prävention** : Definition, Allgemeine Grundsätze, Verpflichtungen des Arbeitgebers und des Mitarbeiters
- IV. **Vor Ort** : Gefährliche Stoffe, Stromschläge, Verbrennungen, Stürze und Rutschen, Verletzungen, Brandbekämpfung, Beleuchtung, Lärmniveau, Ergonomie, Hygiene, persönliche Schutzausrüstung, Beschilderung
- V. **Sicherheitsregister** : Definition, Inhalt

### SCHULUNG Hygiene und Nahrungsmittelsicherheit

- I. **Bestimmungen und Vorschriften für Nahrungsmittelsicherheit** : Definition, Quelle, Vorschriften
- II. **HACCP Konzept** : Definition, Grundsätze, Ansprüche
- III. **Mögliche Gefahren für den Verbraucher** : Physische, Chemische, Biologische
- IV. **Grundbegriffe in Mikrobiologie** : Definition, Vermehrung, Auswirkungen, Eigenheiten, Beispiele
- V. **Schädlinge** : Gefahren, Bekämpfung, Eigenheiten
- VI. **Gute Hygienemethoden** : Körperpflege, Transport, Empfang, Verpackung, Auspacken, Temperatur, Konserven, Eiprodukte, Schneiden, Kalten, Zubereitungen, Abkühlen, Einfrieren, Auftauen, Packmittel, Rückverfolgbarkeit, Testspeisen, Reinigung und Desinfektion, Abfälle und Mülleimer.