Seminare & Fortbildungen

Wir sind anerkannter Träger im Sinne des Bildungszeitgesetzes Baden-Württemberg (§10 Abs. 7 BzG BW)

Hygiene, Organisation und HACCP-Regelungen im Rahmen der Speisenzubereitung in Gemeinschaftseinrichtungen mit wiederkehrender Belehrung gem. § 43 Abs. 4 IfSG

In diesem Onlineseminar führt Regionalvorstand Stefan Dittrich eine **praxisnahe Wiederbelehrung nach § 43 Abs. 4 IfsG** durch.
Unter der Abkürzung „**HACCP**" verbirgt sich die englischsprachige Bezeichnung „**H**azard **A**nalysis **C**ritical **C**ontrol **P**oints". Demnach bedeutet HACCP die Gefahrenanalyse und Überprüfung sämtlicher kritischer Punkte auf jeder beliebigen Etappe beim Zubereiten, Verarbeiten, Produzieren, Verpacken, Lagern, Transportieren, Zuordnen, Behandeln und Vertreiben von Nahrungsmitteln.

Inhalte:

- ✓ HACCP / Lebensmittelsicherheit
- ✓ Hygienestandards und Betrieb in der Küche
- ✓ Dokumentation
- ✓ Persönliche Hygiene
- ✓ Hygieneregeln im Umgang mit selbstgemachten Speisen
- ✓ Bio und Einkauf
- ✓ Allergene und Zusatzstoffe
- ✓ Lagerung und Haltbarkeit von Lebensmitteln
- ✓ Ausfallmanagement
- ✓ Brandschutz und Arbeitsschutz

Datum:	Mittwoch, 17.04.2024
Uhrzeit:	15:00- 16:00 Uhr
Zielgruppe:	JUH-Mitareitende und externe Personen, welche eine Widerbelehrung benötigen
Wo?	Online, per Zoom
Teilnahmegebühr:	**Intern (JUH-Mitarbeitende): kostenfrei** **Extern** (alle anderen interessierten Personen/ Mitarbeitende anderer Organisationen) **: 25,00€**
Referent:	Stefan Dittrich, Regionalvorstand Region Oberschwaben/ Bodenseekreis
Anmeldung:	**Interne Mitarbeiter** (JUH-Angehörige): https://events.johanniter.de/haccp-regelungen **externe Fachkräfte** und interessierte Personen https://events.johanniter.de/-hygiene-organisation-externe-mitarbeitenden-/
Ameldeschluss:	Freitag, 12.04.2024 (kurzfristige Teilnahmen nach tel. Rücksprache mögl. Tel.: 0751 36 149 46)

JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben