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 Wiederbe-lehrung nach § 43 Abs. 4 IfsG** durch.

Unter der Abkürzung "HACCP" verbirgt sich die englischsprachige Bezeichnung "Hazard Analysis Critical Control Points". 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

