

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 „**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:	Donnerstag, 17.04.2025
Uhrzeit:	14:45- 16:15 Uhr, von 14:45-15:00 Uhr wird die Anwesenheit protokolliert für die Teilnahmebescheinigung
Zielgruppe:	JUH-Mitarbeitende und externe Personen, welche eine Wiederbelehrung 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/hygiene-organisation-und-haccp-regelungen- externe Fachkräfte und interessierte Personen https://events.johanniter.de/hygiene-organisation-haccp-regelungen-extern
Ameldeschluss:	11.04.2025



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

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 „**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:

Dienstag, 28.10.2025

Uhrzeit:

13:45- 15:15 Uhr, von 13:45-14:00 Uhr wird die Anwesenheit protokolliert für die Teilnahmebescheinigung

Zielgruppe:

JUH-Mitarbeitende und externe Personen, welche eine Wiederbelehrung 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/haccp-regelungen-extern>

Anmeldeschluss:

21.10.2025



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben

(kurzfristige Teilnahmen nach tel. Rücksprache mögl. Tel.: 0751 36 149 46)