

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, 15.10.2026

Uhrzeit:

14:45- 16:15 Uhr, von 14:45-15:00 Uhr wird die Anwesenheit protokolliert für die Teilnahmebescheinigung

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:

[HACCP-Regelungen: Hygiene, Organisation und HACCP-Regelungen im Rahmen der Speisenzubereitung in Gemeinschaftseinrichtungen](#)

Ammeldeschluss:

08.10.2026



JOHANNITER
Aus Liebe zum Leben