

# 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-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:**

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

### **Ameldeschluss:**

08.10.2026



**JOHANNITER**  
Aus Liebe zum Leben