

# 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, 23.04.2026

**Uhrzeit:**

17:00- 18:15 Uhr, von 16:45-17:00 Uhr wird die

Anwesenheit protokolliert für die

Teilnahmebescheinigung

**Zielgruppe:**

JUH-Mitareitende und externe Personen, welche eine

Widerbelehrung benötigen

Online, per Zoom

**Intern (JUH-Mitarbeitende): kostenfrei**

**Extern** (alle anderen interessierten Personen/

Mitarbeitende anderer Organisationen) : **25,00€**

**Referent:**

Stefan Dittrich, Regionalvorstand Region

Oberschwaben/ Bodenseekreis

**Anmeldung:**

[HACCP: Hygiene, Organisation und HACCP-Regelungen im Rahmen der Speisenzubereitung in Gemeinschaftseinrichtungen mit wiederkehrender Belehrung gem. § 43 Abs. 4 IfSG](#)

**Ameldeschluss:**

16.04.2026



**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:**

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

Online, per Zoom

**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