

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-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: 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-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