

# Qualitätssicherung der primärpräventiven Ernährungsberatung

**Leitfaden Prävention (01.10.2018) missachtet Qualitätskriterien der „Rahmenvereinbarung zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung“**

**Erläuterungen der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (09.07.2019)**

## Situation

In der „Rahmenvereinbarung zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung in Deutschland“ vom 29.04.2019 [1] sind Qualitätsstandards festgelegt. Zuständig für die Rahmenvereinbarung ist ein Koordinierungskreis, dem zwölf Fachinstitutionen und Fachverbände aus dem Bereich Ernährung und Verbraucherschutz angehören. In sieben Teilbereichen werden Qualitätsanforderungen definiert.

Gegen die ersten beiden Standards – Qualifikation und Fortbildung – wird durch Aussagen im Leitfaden Prävention in der Fassung vom 1. Oktober 2018 [2] verstoßen.

In der Rahmenvereinbarung sind folgende Details zu diesen beiden Kriterien festgelegt:

### Qualifikation

Folgende Fachkräfte werden vom Koordinierungskreis anerkannt:

- Diätassistenten
- Diplom-Oecotrophologen [ernährungswissenschaftliche Ausrichtung] und Diplom-Ernährungswissenschaftler
- Bachelor- und Masterabsolventen der Oecotrophologie, Ernährungswissenschaften und fachverwandter Studiengänge entsprechend der DGE-Zulassungskriterien

Die Qualifikation und der Nachweis der kontinuierlichen Fort- und Weiterbildung erfolgt mit einer der folgenden Zusatzqualifikationen:

- VDD-Fortbildungszertifikat
- Ernährungsberater/DGE, Ernährungsmedizinischer Berater/DGE
- Ernährungsberater VDOE
- Qualifizierter Diät- und Ernährungsberater VFED
- QUETHEB-Registrierung
- Ernährungsberater UGB

- Ärzte mit gültigem Fortbildungsnachweis gemäß Curriculum Ernährungsmedizin der Bundesärztekammer.

### Geregelte, kontinuierliche und dokumentierte Fortbildung

Für die Qualitätssicherung in der Fortbildung dieser Ernährungsfachkräfte sorgen die jeweiligen Arbeitgeber, die Berufsverbände bzw. wissenschaftlichen Fachgesellschaften oder andere Institutionen. Eine geregelte, kontinuierliche und nachgewiesene Fortbildung ist für die Fachkräfte unabdingbar. Generell müssen innerhalb eines definierten Zeitraums (z. B. drei Jahre) festgelegte, dokumentierte Fortbildungsmaßnahmen nachgewiesen werden.

Wesentliche Verstöße gegen die geltenden Qualitätsstandards der Rahmenvereinbarung durch den Leitfaden Prävention von 2018 werden in der folgenden Übersicht dargestellt und kommentiert.

<b>Qualifikation: Berufsabschluss</b>	
<p><b>Rahmenvereinbarung (29.04.2019):</b> Diätassistent</p> <p><b>Kommentar:</b> Staatlich anerkannter Heilberuf auf Basis des Diätassistentengesetzes [3], bundesweit einheitlich geregelte Ausbildung, Umfang rund 4.500 Stunden.</p> <p>Zuständig für die Prüfung der Qualifikation ist ein Prüfungsausschuss mit einem Vertreter der zuständigen Behörde, einem Beauftragten der Schulverwaltung und verschiedenen Fachprüfern (vgl. DiätAss-APrV [4]).</p>	<p><b>Leitfaden Prävention (01.10.2018):</b> „Ernährungsbezogener Berufsabschluss“ mit Einhaltung definierter Inhalte über einen Umfang von mind. 1.080 Stunden aus Ausbildung oder einer Kombination von Ausbildungen und/oder Studienabschlüssen, ergänzt durch „Qualifizierungsmaßnahmen an Institutionen der Aus-, Fort- und Weiterbildung oder von Berufs- und Fachverbänden“ in einem Umfang von mind. 720 Stunden (gesamt mind. 1.800 Stunden).</p> <p><b>Kommentar:</b> Die Formulierungen schließen nicht aus, dass Qualifizierungsmaßnahmen über niederschwellige Zertifikate für die Ernährungsberatung [vgl. Übersicht 1 in Quelle 5] erbracht werden könnten. Es fehlen Angaben, wie alt die Nachweise sein dürfen. Es fehlen Vorgaben für die Verteilung der ECTS/Stunden innerhalb der einzelnen Kompetenzbereiche.</p> <p>Zuständig für die Prüfung der Qualifikation auf Basis der Vorgaben des Leitfadens Prävention und dem Dokument „Kriterien zur Zertifizierung“ sind die Sachbearbeiter der Zentralen Prüfstelle Prävention.</p>

## Qualifikation: Studienabschluss

### Rahmenvereinbarung (29.04.2019):

- Diplom-Oecotrophologen  
[ernährungswissenschaftliche Ausrichtung]  
und Diplom-Ernährungswissenschaftler
- Bachelor- und Masterabsolventen der  
Oecotrophologie, Ernährungswissen-  
schaften und fachverwandter Studiengänge  
entsprechend der DGE-Zulassungskriterien

**plus** spezifische Weiterbildung für die Ernäh-  
rungsberatung (unter Anerkennung bereits  
vorliegender Inhalte) von Fachverbänden und  
Fachinstitutionen unter Einhaltung der  
Mindeststandards des CURRICULUM  
ERNÄHRUNGSBERATUNG DGE [6]

**Kommentar:** Mind. 180 ECTS, wobei 75 ECTS  
in Form der DGE-Zulassungskriterien [7] be-  
stimmte Themen abdecken müssen, sowie  
spezifische Weiterbildung über mind.  
286 Unterrichtseinheiten je 45 Minuten.

Zuständig für die Prüfung der Qualifikation sind  
die Hochschulprofessoren/Prüfungsämter auf  
Basis der jeweiligen Prüfungsordnung des  
Studiengangs.  
Für die Zulassung zur Zertifizierung/Zertifikats-  
vergabe sind Mitarbeiter (Diätassistenten/  
Oecotrophologen etc.) von Berufs- und  
Fachverbänden sowie der DGE als  
wissenschaftlicher Fachgesellschaft zuständig.

### Leitfaden Prävention (01.10.2018):

„Ernährungsbezogener Studienabschluss“ mit  
Einhaltung definierter Inhalte über einen  
Umfang von mind. 36 ECTS aus dem Studium  
oder einer Kombination von Studienabschlüssen  
und/oder Ausbildungen, ergänzt durch  
„Qualifizierungsmaßnahmen an Institutionen der  
Aus-, Fort- und Weiterbildung oder von Berufs-  
und Fachverbänden“ in einem Umfang von  
mind. 24 ECTS (gesamt mind. 60 ECTS).

**Kommentar:** Kenntnisse im Umfang von mind.  
36 ECTS (etwas mehr als ein Semester mit  
30 ECTS) zu den definierten Inhalten laut  
„Kriterien zur Zertifizierung“ werden als  
ausreichend eingestuft, um ergänzt durch  
weitere Qualifizierungsmaßnahmen den  
Mindeststandard zu erreichen. Die Formu-  
lierungen schließen nicht aus, dass diese  
Qualifizierungsmaßnahmen über nieder-  
schwellige Zertifikate für die Ernährungs-  
beratung [vgl. Übersicht 1 in Quelle 5] erbracht  
werden können.  
Es fehlen Angaben, wie alt die Nachweise sein  
dürfen.  
Es fehlen Vorgaben für die Verteilung der  
ECTS/Stunden innerhalb der einzelnen  
Kompetenzbereiche.

Zuständig für die Prüfung der Qualifikation auf  
Basis der Vorgaben laut Leitfaden Prävention  
und dem Dokument „Kriterien zur Zertifizierung“  
sind die Sachbearbeiter der Zentralen Prüfstelle  
Prävention.

## Geregelte, kontinuierliche und dokumentierte Fortbildung

### Rahmenvereinbarung (29.04.2019):

„Für die Qualitätssicherung in der Fortbildung dieser Ernährungsfachkräfte sorgen die jeweiligen Arbeitgeber, die Berufsverbände bzw. wissenschaftlichen Fachgesellschaften oder andere Institutionen. Eine geregelte, kontinuierliche und nachgewiesene Fortbildung ist für die Fachkräfte unabdingbar. Generell müssen innerhalb eines definierten Zeitraums (z. B. drei Jahre) festgelegte, dokumentierte Fortbildungsmaßnahmen nachgewiesen werden.“

**Kommentar:** Über die auf Seite 1 genannten Zusatzqualifikationen (Zertifikate) wird eine kontinuierliche Fortbildung im Umfang von mindestens 50 Fortbildungspunkten (1 Punkt entspricht einer Seminareinheit über 45 Minuten) in einem Drei-Jahres-Zeitraum sichergestellt.

Beispiel: Punktesystem von DGE, VDD und VDOE [8, 9]

### Leitfaden Prävention Leitfaden Prävention (01.10.2018): Dokument „Häufige Fragen“

„ ... ab dem 01.10.2020 wird die Anbieterqualifikation nur noch einmalig geprüft.“

**Kommentar:** Im Leitfaden Prävention und dem Dokument „Kriterien zur Zertifizierung“ finden sich keine Regelungen zu einer kontinuierlichen Fortbildung der Fachkräfte. Durch die Aussage im Dokument „Häufige Fragen“ wird explizit mitgeteilt, dass darauf verzichtet werden soll.

## Quellenangaben

- [1] Koordinierungskreis zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung: Rahmenvereinbarung zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung in Deutschland. Fassung vom 29.04.2019.  
<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/19-04-29-KoKreis-EB-RV.pdf>
- [2] GKV-Spitzenverband. Leitfaden Prävention, Handlungsfelder und Kriterien nach § 20 Abs. 2 SGB V zur Umsetzung der §§ 20, 20a und 20b SGBV vom 21. Juni 2000 in der Fassung vom 1. Oktober 2018.  
[https://www.gkv-spitzenverband.de/media/dokumente/presse/publikationen/Leitfaden\\_Praevention\\_2018\\_barrierefrei.pdf](https://www.gkv-spitzenverband.de/media/dokumente/presse/publikationen/Leitfaden_Praevention_2018_barrierefrei.pdf)
- [3] DiätAssG. Gesetz über den Beruf der Diätassistentin und des Diätassistenten (Artikel 1 des Gesetzes über den Beruf der Diätassistentin und des Diätassistenten und zur Änderung verschiedener Gesetze über den Zugang zu anderen Heilberufen) (Diätassistentengesetz). Ausfertigungsdatum: 08.03.1994.  
[https://www.gesetze-im-internet.de/di\\_tassg\\_1994/Di%C3%A4tAssG.pdf](https://www.gesetze-im-internet.de/di_tassg_1994/Di%C3%A4tAssG.pdf)
- [4] DiätAss-APrV. Ausbildungs- und Prüfungsverordnung für Diätassistentinnen und Diätassistenten vom 1. August 1994 (BGBl. I S. 2088), zuletzt durch Artikel 26 des Gesetzes vom 2. Dezember 2007 (BGBl. I S. 2686) geändert.  
[http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/di\\_tass-aprv/gesamt.pdf](http://www.gesetze-im-internet.de/bundesrecht/di_tass-aprv/gesamt.pdf)
- [5] Brehme U, Kreutz J, Kroll S, Müller A, Woyke M: Traumberuf Ernährungsberater. Formale Regelungen, die Berufsanfänger und Quereinsteiger kennen sollten. Ernährung im Fokus 2018; 03-04: 082-090  
[https://www.dge.de/fileadmin/public/img/akt/eif\\_180304\\_traumberuf\\_ernaehrungsberater.pdf](https://www.dge.de/fileadmin/public/img/akt/eif_180304_traumberuf_ernaehrungsberater.pdf)
- [6] Leonhäuser I-U, Oberritter H: Curriculum Ernährungsberatung DGE schafft anerkannte Anbieterqualifikation. Ernährungs-Umschau 2005; 52: 232-233.  
[https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/CURRICULUM\\_DGE\\_EU\\_06\\_05\\_232\\_233.pdf](https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/CURRICULUM_DGE_EU_06_05_232_233.pdf)
- [7] Brehme U, Hülsdünker A, Kreutz J, Oberritter H, Leonhäuser I-U. DGE-Zulassungskriterien für die Ernährungsberatung. Mindestanforderungen für Absolventinnen und Absolventen oecotrophologischer und ernährungswissenschaftlicher Studiengänge zur Zertifizierung. Ernährungs Umschau 2011; 58: 559–561.  
<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/Zulassungskriterien-EU-2011-10-559-561.pdf>
- [8] Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE): Punktetabelle für die kontinuierliche Fortbildung der Zertifikate Ernährungsberater/DGE und Verpflegungsmanager/DGE. Stand 01.04.2018  
<https://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/qs/DGE-Zertifikate-QS-RL-Punktetabelle.pdf>
- [9] Brehme U, Arts-Fischer G, Brink U: Punktesystem für die kontinuierliche Fortbildung zum 01.01.2015 aktualisiert, Qualitätssicherung der Zertifikate von DGE, VDD und VDOE. Ernährungs Umschau 2015; 62: M50-M51.  
[https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf\\_2015/01\\_15/EU01\\_2015\\_M50\\_M51.pdf](https://www.ernaehrungs-umschau.de/fileadmin/Ernaehrungs-Umschau/pdfs/pdf_2015/01_15/EU01_2015_M50_M51.pdf)

## Leitfaden Prävention 01.10.2018, Seite 74

**Ab dem 1. Oktober 2020 gelten folgende Regelungen:**

Zur Durchführung entsprechender Maßnahmen kommen Fachkräfte mit folgenden Voraussetzungen in Betracht:

**Staatlich anerkannter ernährungsbezogener Berufs- oder Studienabschluss** mit Nachweis folgender Mindeststandards:

Kompetenz	Inhalt	Umfang
Fachwissenschaftliche Kompetenz	Ernährung	360 h oder 12 ECTS
	Medizin, Ernährungsmedizin	360 h oder 12 ECTS
	Pädagogik, Psychologie	450 h oder 15 ECTS
Fachpraktische Kompetenz	Theorie und Praxis der Lebensmittel- und Warenkunde	450 h oder 15 ECTS
Fachübergreifende Kompetenz	Grundlagen der Gesundheitsförderung und Prävention	30 h oder 1 ECTS
	Frei wählbar aus den o. g. Inhalten	150 h oder 5 ECTS
	<b>Gesamt für Präventionsprinzip 1</b>	<b>1800 h oder 60 ECTS</b>

ECTS: European Credit Transfer and Accumulation System. Europäisches System zur Übertragung und Akkumulierung von Studienleistungen. 1 ECTS entspricht einem Workload von 30 Zeitstunden.

## Dokument „Häufige Fragen“

### **In welchem Umfang können fehlende Inhalte in Bezug auf die Mindeststandards durch weitere Qualifizierungsmaßnahmen ergänzt werden?**

Bei staatlich anerkannten Berufs- oder Studienabschlüssen muss die Erfüllung der Mindeststandards im Umfang von mindestens 60 Prozent aus diesen staatlich anerkannten Berufsausbildungen und/oder wissenschaftlichen Studiengängen jeweils mit Abschluss nachgewiesen werden. **Zur Erfüllung des Umfangs von 60 Prozent können staatlich anerkannte Berufsausbildungen und Studiengänge auch kombiniert werden.** Fehlende Inhalte können bis zu 40 Prozent durch weitere Qualifizierungsmaßnahmen an Institutionen der Aus-, Fort- und Weiterbildung oder von Berufs- und Fachverbänden ergänzt werden. Im Handlungsfeld Bewegungsgewohnheiten und im Handlungsfeld Stressmanagement, Förderung von Entspannung (Fernöstliche Verfahren Hatha-Yoga, Tai Chi, Qigong) können alternativ die Mindeststandards auch durch eine nichtformale berufliche Qualifizierung mit Abschluss erfüllt werden. Die Mindeststandards sind hier vollständig durch eine nichtformale berufliche Qualifizierung mit Abschluss zu erbringen. Eine Kombination mehrerer nichtformaler beruflicher Qualifizierungen mit Abschluss ist nicht möglich.

Anmerkung: 60 % entsprechen 36 ECTS (etwas mehr als ein Semester mit 30 ECTS) oder 1.080 Stunden aus einer Ausbildung, einem Studium oder einer Kombination von Ausbildungen/Studiengängen.

### **Wird die Anbieterqualifikation bei jeder Kurszertifizierung wieder neu geprüft?**

**Nein, ab dem 01.10.2020 wird die Anbieterqualifikation nur noch einmalig geprüft.** Das Ergebnis gilt dauerhaft für die Kursleiterin/den Kursleiter und das entsprechenden Präventionsprinzip/den entsprechenden Themenbereich.

### **Mein Berufs-/Studienabschluss entspricht nicht den bis zum 30.09.2020 geltenden Kriterien für die Anbieterqualifikation. Ist es möglich, dass meine Qualifikation anhand der Mindeststandards ab 01.10.2020 anerkannt werden kann?**

Ja, ab dem 01.10.2020 kann auch von Inhabern bislang nicht anerkannter Abschlüsse eine Prüfung nach den Mindeststandards beantragt werden.

# **Dokument „Kriterien zur Zertifizierung von Kursangeboten in der individuellen verhaltensbezogenen Prävention nach § 20 Abs. 4 Nr. 1 SGB V, Stand: Oktober 2018, korrigierte Fassung“**

Seite 12–15

Handlungsfeld Ernährung

Präventionsprinzipien „Vermeidung von Mangel- und Fehlernährung“ sowie „Vermeidung und Reduktion von Übergewicht“

Die nachfolgend genannten Fachkompetenzen müssen zu mindestens 60% in einer staatlich anerkannten Berufsausbildung oder einem wissenschaftlichen Studium an einer Universität oder Fachhochschule mit Abschluss erworben worden sein. Sie können bis zu 40% durch weitere Qualifizierungsmaßnahmen ergänzt werden. Anerkennungsfähig sind weitere Qualifizierungsmaßnahmen von Institutionen der Aus-, Fort- und Weiterbildung, die staatlich anerkannte Berufs- oder Studienabschlüsse vergeben bzw. die staatlich anerkannt sind sowie von Berufs- und Fachverbänden.

## **Fachwissenschaftliche Kompetenz**

### **1. Ernährung (≥ 360 Stunden oder 12 ECTS)**

- Ernährungslehre und –physiologie
- Angewandte Ernährung/Nährwerte/Nährwertberechnung/Ernährungsempfehlungen/Referenzwerte
- Ernährungsphysiologische Beurteilung von Nahrungsmitteln, ernährungsbedingte Erkrankungen und Prävention
- Gesundheitsfördernde, vollwertige Ernährung, Lebensstilfaktoren, Vermeiden von Risikofaktoren
- Analyse des Ernährungsstatus, Vermeiden von Mangel- und Fehlernährung
- Nachhaltige Verbesserung der individuellen Ernährungsweise und des Ernährungsverhaltens, ggf. Lösen von Ernährungsproblemen
- altersspezifische Ernährung
- Ernährungskultur, Kultur des Essens, kulturspezifische Gegebenheiten im Ernährungsverhalten
- Fasten

### **2. Medizin, Ernährungsmedizin (≥ 360 Stunden oder 12 ECTS)**

- Anatomie (Aufbau Zellsystem, menschlicher Organismus, Gastrointestinaltrakt, Herz-Kreislauf-System)
- Physiologie (Zellphysiologie, Verdauung, Resorption; Ernährungsphysiologie; Regulation der Nahrungsaufnahme, Wasser- und Elektrolythaushalt)
- Biochemie (Grundlagen biochemischer Prozesse und Reaktionen; Intermediärstoffwechsel, Energiegewinnung aus Nährstoffen, Säure-Base-Haushalt)
- Pathobiochemie
- Ernährungsrelevante Pathologie, pathophysiologische Mechanismen
- Ernährungs-(mit)-bedingte Erkrankungen, chronische Erkrankungen
- Angeborene und erworbene Stoffwechselerkrankungen



- allgemeine Therapie und Ernährungstherapie bei Übergewicht und Adipositas
- Prävention und Therapie von ernährungs-(mit)bedingten bzw. abhängigen Erkrankungen, z. B. des Gefäß- und Kreislaufsystems, des Muskel- und Skelettsystems, für bestimmte Krebserkrankungen, bei Nahrungsmittelunverträglichkeiten
- Grundlagen der Diätetik; Diätkostformen; angewandte Diätetik; ernährungsrelevante Richt-/Leitlinien, Standards und Empfehlungen zu bedarfsgerechten Ernährung entsprechender Patienten(gruppen)
- Klinische Ernährung

### **3. Pädagogik/Psychologie (≥ 450 Stunden oder 15 ECTS)**

- Grundlagen kommunikativen Handelns
- Methodisch-didaktische Grundlagen für die Gesprächsführung und in der Beratung bzw. Schulung, insbesondere für verschiedene Zielgruppen (z.B. Kleinkinder/Kinder, Erwachsene, Schwangere/Stillende, Senioren, Sportler)
- Gruppenschulung/Gruppenberatungen; Sozialformen
- Beratungsansätze, -modell, -prozesse; Clinical Reasoning
- Unterstützung in Entscheidungsfähigkeit und Handlungskompetenz; Verhaltensintervention
- Geistes-, verhaltens-, sozialwissenschaftliche Kenntnisse
- psychologisch grundlegende Prinzipien
- Gesundheitspsychologie und Verhaltensorientierung, Motivationsgefüge
- Einflüsse auf das Ernährungsverhalten, Ernährungserziehung, Ernährungsverhalten/Ernährungsaufklärung/Ernährungsbildung/Ernährungsinformation
- Professionelles Kommunizieren und Präsentieren
- Planung, Vorbereitung, Durchführung und Evaluation von Einzel- und Gruppenberatungen
- Ernährungskommunikation
- Sozialer, psychischer und biologischer Kontext in der Beratung
- Systemisch-methodische Kompetenzen
- Veränderungsmanagement
- Selbstwirksamkeit; Selbstwahrnehmung/Selbstakzeptanz
- Konstruktivistische, ethische, motivationale Beratungskompetenz
- Strategien zur Selbstmotivation, Kommunikation und Methodik zur Formulierung von realistischen und umsetzbare Zielformulierungen unter Berücksichtigung des Settings und der individuellen Lebenssituation

### **Fachpraktische Kompetenz**

#### **4. Theorie und Praxis der Lebensmittel- und Warenkunde (≥ 450 Stunden oder 15 ECTS)**

- Lebensmittelkunde
- Lebensmittelproduktion
- Grundlagen des Lebensmittelrechts und des Verbraucherschutzes
- Lebensmittelchemie
- Kriterien zur Beurteilung von Lebensmittelqualität
- Grundlagen der Gemeinschaftsverpflegung (Sicherheits-/Hygienerichtlinien, Beschaffung, Lagerung, Zubereitung, Konservierung und Ausgabe von Lebensmitteln und Speisen)
- Verpflegungssysteme
- Nährstoffschonende Zubereitung von Speisen und Mahlzeiten, Koch- und Küchentechnik
- Grundlagen des Küchenmanagements

## **Fachübergreifende Kompetenz**

### **5. Grundlagen der Prävention und Gesundheitsförderung (≥ 30 Stunden oder 1 ECTS)**

- Gesundheitsförderung/Salutogenese
- Bedeutung sozialer Settings für die Prävention
- Grundlagen Prävention (primär, sekundär, tertiär) in Lebensphasen und -welten
- Präventionsgesetz
- Angebote von Gesundheitsleistungen
- Modelle des Gesundheitsverhaltens, Verhaltensinterventionen, Ernährungsverhalten
- Public Health, Lebensstilfaktoren
- Grundlagen zu rechtlichen Formalitäten (z.B. Vertragswesen, Urheberrecht, Heilmittelwerbegesetz, Markenrecht, Homepage/Telemediengesetz)

### **6. Frei wählbar aus den o.g. Inhalten 1–5 (150 Std. oder 5 ECTS)**

- Vertiefte Kompetenzen in einzelnen ausgewiesenen Bereichen

## **LINKS** (Zugriff Juli 2019)

[https://www.gkv-spitzenverband.de/krankenversicherung/praevention\\_selbsthilfe\\_beratung/praevention\\_und\\_bgf/leitfaden\\_praevention/leitfaden\\_praevention.jsp](https://www.gkv-spitzenverband.de/krankenversicherung/praevention_selbsthilfe_beratung/praevention_und_bgf/leitfaden_praevention/leitfaden_praevention.jsp)

[https://www.gkv-spitzenverband.de/media/dokumente/presse/publikationen/Leitfaden\\_Praevention\\_2018\\_barrierefrei.pdf](https://www.gkv-spitzenverband.de/media/dokumente/presse/publikationen/Leitfaden_Praevention_2018_barrierefrei.pdf)

[https://www.gkv-spitzenverband.de/media/dokumente/krankenversicherung\\_1/praevention\\_selbsthilfe\\_beratung/praevention/leitfaden/2018\\_4/2018\\_Leitfaden\\_Praev\\_Kriterien\\_zur\\_Zertifizierung\\_korrigiert.pdf](https://www.gkv-spitzenverband.de/media/dokumente/krankenversicherung_1/praevention_selbsthilfe_beratung/praevention/leitfaden/2018_4/2018_Leitfaden_Praev_Kriterien_zur_Zertifizierung_korrigiert.pdf)

<https://www.zentrale-pruefstelle-praevention.de/admin/>