

Nationale "Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis"

Stand: November 2011

**Geprüft und notifiziert gemäß Art. 5 der Richtlinie 93/43/EWG
bzw. Art. 8 der Verordnung (EG) Nr. 852/2004**

Herausgeber Titel	Bezugsquelle	
Verband Deutscher Mühlen e.V. (VDM) Hygiene-Leitlinien für Getreidemühlen (10/1997)	Verband Deutscher Mühlen (VDM) Beueler Bahnhofplatz 18 53225 Bonn	www.muehlen.org vdm@muehlen.org Tel: 0228/97610-0 Fax 0228/97610-99
Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e. V. Hygiene-Leitlinien für Eierpackstellen (7/1999)	Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V. (ZDG) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin	www.zdg-online.de info@zdg-online.de Tel: 030/288831-10 Fax: 030/288831-50
Deutscher Fruchthandelsverband e. V. Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis im Fruchthandel (9/1999)	Deutscher Fruchthandelsverband e.V. (DFHV) Banksstraße 28 20097 Hamburg	www.dfhv.de hamburg@dfhv.de Tel: 040/323255-0 Fax: 040/323255-15
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Fruchtsaft-Industrie (1/2000)	Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF) Mainzer Straße 253 53179 Bonn	www.fruchtsaft.org info@fruchtsaft.net Tel: 0228/95460-0 Fax: 0228/95460-20
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk Überarbeitete Fassung Frühjahr 2006	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. Neustädtische Kirchstraße 7a 10117 Berlin	www.baeckerhandwerk.de zv@baeckerhandwerk.de Tel: 030/206455-0 Fax: 030/206455-40
Wirtschaftsverbände im „Forum der Deutschen Weinwirtschaft“ Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in der Weinwirtschaft (10/2000)	Forum der Deutschen Weinwirtschaft (DWV) Deutscher Weinbauverband e.V. Heussallee 26 53113 Bonn	www.dwv-online.de info@dwv-online.de Tel: 0228/949325-0 Fax: 0228/949325-23
Deutscher Bauernverband e. V. Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepraxis und zur Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung Überarbeitete Fassung 6/2009	Deutscher Bauernverband e.V. (DBV) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin	www.bauernverband.de presse@bauernverband.net Tel: 030/31904-0 Fax: 030/31904-205
Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e. V. (VDLK) Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in Kühlhäusern Überarbeitete Fassung 12/2006	Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e.V. (VDKL) Schedestraße 11 53113 Bonn	www.vdkl.com info@vdkl.de Tel: 0228/20166-0 Fax: 0228/20166-11
Bundesverband Güterkraftverkehr und Logistik e. V. / Transfrigoroute Deutschland e. V. Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygiene beim Lebensmitteltransport (3/2001) Neufassung in Vorbereitung	Bundesverband Güterkraftverkehr und Logistik e. V. (BGL) Breitenbachstraße 1 60487 Frankfurt	www.bgl-ev.de bgl@bgl-ev.de Tel: 069/7919-0 Fax: 069/7919-227

<p>Deutscher Bauernverband e. V. Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis zur Anwendung von automatischen Melkverfahren (12/2001)</p>	<p>Deutscher Bauernverband e. V. (DBV) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin</p>	<p>www.bauernverband.de presse@bauernverband.net Tel: 030/31904-0 Fax: 030/31904-205</p>
<p>Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e. V. Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis im Getränkefachgroßhandel und Getränkeabholmarkt (GAM) (8/2002)</p>	<p>Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e.V. (GFGH) Monschauerstraße 7 40549 Düsseldorf</p>	<p>www.bv-gfgh.de info@bv-gfgh.de Tel: 0211/6839-38 Fax: 0211/6836-02</p>
<p>Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten Bundesverband der Lebensmittelkontrolleure e. V. Bundesverband Deutscher Schausteller und Marktkaufleute e. V. Bundesverband Schnellgastronomie und Imbissbetriebe e. V. Deutscher Schaustellerbund e. V. Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis - Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten Überarbeitete Fassung 8/2010</p>	<p>Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) Dynamostraße 7-11 68165 Mannheim</p>	<p>www.bgn.de info@bgn.de Tel: 0621/4456-0 Fax: 0621/4456-3448</p>
<p>German Bottled Watercooler Association e. V. (GBWA) Leitlinien für Gute Hygienepraxis für Watercooler-Unternehmen (6/2005)</p>	<p>German Bottled Watercooler Association e. V. (GBWA) Zeppelinstraße 2 76185 Karlsruhe</p>	<p>www.gbwa.de info@gbwa.de Tel: 0721/9595-672 Fax: 0721/9595-666</p>
<p>German Bottled Watercooler Association e. V. (GBWA) Bundesverband der Deutschen Vending- Automatenwirtschaft (BDV) Leitlinie für Gute Hygiene-Praxis für Vertreiber und Betreiber von Leitungsgebundenen Wasserspendern (POU – Point of Use) (7/2010)</p>	<p>German Bottled Watercooler Association e. V. (GBWA) Zeppelinstraße 2 76185 Karlsruhe</p> <p>Bundesverband der Deutschen Vending-Automatenwirtschaft e. V. Weißhausstraße 36 - 38 50939 Köln</p>	<p>www.gbwa.de info@gbwa.de Tel: 0721/9595-672 Fax: 0721/9595-666</p> <p>www.bdv-vending.de info@bdv-vending.de Tel: (02 21) 44 79 68 Fax (02 21) 42 25 22</p>
<p>Bundesverband der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen (12/2005)</p>	<p>Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. Große Elbstraße 133 22767 Hamburg</p>	<p>www.fischverband.de info@fischverband.de Tel: 040/3818-11 Fax: 040/3898-554</p>
<p>Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA) Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie Überarbeitete Fassung 9/2011</p>	<p>Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA Bundesverband) Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin</p>	<p>www.dehoga-bundesverband.de info@dehoga.de Tel: 030/726252-0 Fax: 030/726252-42</p>
<p>Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI) Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in der Aromenindustrie (6/2006)</p>	<p>Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI) Wacholderstraße 1 D-53340 Meckenheim</p>	<p>www.aromenhaus.de vddei-vdrh@t-online.de Tel: 02225/8391-55 Fax: 02225/8391-57</p>
<p>Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e. V. (BVL) Deutscher Bauernverband e. V. (DBV) Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA) Deutscher Fleischerverband e. V. (DFV) Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden (8/2006)</p>	<p>Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin</p>	<p>www.bll.de bll@bll.de Tel: 030/206143-142 Fax: 030/206143-242</p>

Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (10/2008)	Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin	www.einzelhandel.de hde@einzelhandel.de Tel: 030/726250-0 Fax: 030/726250-99
Deutscher Caritasverband e. V. Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e. V. Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepaxis in sozialen Einrichtungen (6/2009)	Lambertus-Verlag Mitscherlichstr. 8 79108 Freiburg (ISBN 978-3-7841-1788-1; September 2009)	www.lambertus.de info@lambertus.de Tel: 0761/36825-0 Fax: 0761/36825-33
Deutscher Bauernverband e.V. (DBV) Deutscher Fleischer-Verband e.V. (DFV) Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e.V. (HDE) Verband des deutschen Cash-and Carry-Großhandels e.V. Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V. (BLL) Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Anpassung der Probenahmehäufigkeit in Betrieben die kleine Mengen Hackfleisch und Fleischzubereitungen herstellen (11/2009)	Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin	www.bll.de bll@bll.de Tel: 030/206143-142 Fax: 030/206143-242
Verband der Kali- und Salzindustrie e.V. Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in der Salzindustrie (12/2010)	VKS – Verband der Kali- und Salzindustrie e.V. Reinhardtstraße 18A 10117 Berlin Postfach 080651 10006 Berlin	www.vks-kalisalz.de info.berlin@vks-kalisalz.de Tel: 030/8471069-0 Fax 030/8471069-21
Deutscher Fleischer-Verband e.V. Leitlinie für eine gute Hygienepaxis in handwerklichen Fleischereien Überarbeitete Fassung 10/2011	Deutscher Fleischerverband e. V. (DFV) Kennedyallee 53 60596 Frankfurt	www.fleischerhandwerk.de info@fleischerhandwerk.de Tel: 063/63302-0 Fax: 069/63302-150
Industriegaseverband e.V. Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Herstellung, Abfüllung und Distribution von Lebensmittelgasen Überarbeitete Fassung 10/2011	Industriegaseverband e. V. Komödienstraße 48 50667 Köln	www.industriegaseverband.de kontakt@industriegaseverband.de Tel: 0221/91 25 75 0 Fax: 0221/91 25 75 15
Verband des deutschen Cash and Carry Großhandels e.V. Leitlinie zur guten Verfahrens- und Hygienepaxis im C+C-Großhandelsmarkt (Notifizierung geplant für Ende 2011)	Verband des Deutschen Cash and Carry-Großhandels e.V. Adenauerallee 45 53113 Bonn	www.ccverband.de CC-Verband-Bonn@t-online.de Tel: 0228/22 20 88 Fax: 0228 / 22 34 48

Folgende DIN-Normen gelten als nationale Leitlinien für gute Hygienepraxis

Herausgeber Titel
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 6650-1 „Getränkeschankanlagen – Teil 1: Allgemeine Anforderungen“ (4/2006) DIN 6650-4 „Getränkeschankanlagen – Teil 4: Hygieneanforderungen an Bau- und Anlagenteile“ (4/2006) DIN 6650-6 „Getränkeschankanlagen – Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion“ (4/2006) DIN 6650-7 „Getränkeschankanlagen – Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen“ (11/2008)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10500 „Lebensmittelhygiene – Verkaufsfahrzeuge und ortsveränderliche, nichtständige Verkaufseinrichtungen für leicht verderbliche Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung“ (5/2009)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10505 „Lebensmittelhygiene – Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten – Anforderungen, Prüfung“ (4/2009)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10507 „Lebensmittelhygiene – Sahneaufschlagmaschinen, Mischpatronentyp – Hygieneanforderungen, Prüfung“ (11/2006)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“ (06/2010)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10510 „Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung“ (6/2008)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10511 „Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen – Hygienische Anforderungen Prüfung (5/1999)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10512 „Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen , Typprüfung“ (6/2008)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10514 „Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung“ (5/2009)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10516 „Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion“ (5/2009)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10518 „Lebensmittelhygiene – Herstellung und unmittelbare Abgabe von Speiseeis an den Verbraucher – Hygieneanforderungen, Prüfung (5/2008)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10519 „Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen“ (10/2000)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10521 „Lebensmittelhygiene – leitungsunabhängige Haushaltswasserfilter – Haushaltswasserfilter auf der Basis von Kationenaustauschern und Aktivkohle“ (2/2009)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10523 „Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich“ (7/2005)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10524 „Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben“ (5/2004)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10526 „Lebensmittelhygiene – Rückstellproben in der Gemeinschaftsverpflegung (10/2010)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10527 „Lebensmittelhygiene – Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten – Hygieneanforderungen (01/2011)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10528 „Lebensmittelhygiene – Anleitung für die Auswahl von Werkstoffen für den Kontakt mit Lebensmitteln – Allgemeine Grundsätze“ (6/2009)

Bezugsquelle:

Beuth Verlag GmbH
Burggrafenstraße 6
10787 Berlin

www.beuth.de
info@beuth.de
Tel: 030/2601-0
Fax: 030/2601-1260