

Nationale "Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis"

Stand: Mai 2017

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

Herausgeber Titel	Bezugsquelle	FIS-VL	
Verband Deutscher Mühlen e.V. (VDM) Hygiene-Leitlinien für Getreidemühlen (überarbeitete Fassung 1/2016)	Verband Deutscher Mühlen (VDM) Neustädtische Kirchstraße 7A 10117 Berlin	www.muehlen.org vdm@muehlen.org Tel. 030 2123369 -0 Fax 030 212336999	X
Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e. V. Hygiene-Leitlinien für Eierpackstellen (überarbeitete Fassung 11/2016)	Zentralverband der Deutschen Geflügel- wirtschaft 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	X
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 info@dfhv.de Tel: 040/323255-0 Fax: 040/323255-15	X
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	X
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygiene-Praxis im Bäcker- und Konditoren- handwerk (3/2006; unbearbeitete Neuauflage 5/2012)	Zentralverband des Deutschen Bäcker- handwerks e.V. Neustädtische Kirchstraße 7a 10117 Berlin	www.baeckerhandwerk.de zv@baeckerhandwerk.de Tel: 030/206455-0 Fax: 030/206455-40	X
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.dww-online.de info@dww-online.de Tel: 0228/949325-0 Fax: 0228/949325-23	X
Deutscher Bauernverband e. V. Leitlinien für eine gute Lebensmittelhygienepraxis und zur Durchführung be- trieblicher Eigenkontrollen in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktver- marktung (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	X
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.vdki.com info@vdki.de Tel: 0228/20166-0 Fax: 0228/20166-11	X
Bundesverband Güterkraftverkehr und Logistik e. V. / Transfrigoroute Deutsch- land e. V. Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygiene beim Lebensmitteltransport (überarbeitete Fassung 4/2012)	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	X

Herausgeber Titel	Bezugsquelle	FIS-VL
Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e. V. Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis im Getränkefachgroßhandel und Getränkeabholmarkt (GAM) (1998)	Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e.V. (GFGH) Monschauerstraße 7 40549 Düsseldorf	www.bv-gfgh.de info@bv-gfgh.de Tel: 0211/6839-38 Fax: 0211/6836-02
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)	Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) Dynamostraße 7-11 68165 Mannheim	www.bgn.de info@bgn.de Tel: 0621/4456-0 Fax: 0621/4456-3448
German WaterCooler Association e. V. (GWCA) Leitlinien für Gute Hygienepraxis für Watercooler-Unternehmen (6/2005; in Überarbeitung)	German WaterCooler Association e. V. (GWCA) Zeppelinstraße 2 76185 Karlsruhe	www.gwca.de info@gwca.de Tel: 0721/9595-672 Fax: 0721/9595-666
German WaterCooler Association e. V. (GWCA) Bundesverband der Deutschen Vending- Automatenwirtschaft (BDV) Leitlinie für Gute Hygiene-Praxis für Vertreiber und Betreiber von Leitungsgе- bundenen Wasserspendern (POU – Point of Use) (7/2010)	German WaterCooler Association e. V. (GWCA) Zeppelinstraße 2 76185 Karlsruhe Bundesverband der Deutschen Vending- Automatenwirtschaft e. V Weißhausstraße 36 - 38 50939 Köln	www.gwca.de info@gwca.de Tel: 0721/9595-672 Fax: 0721/9595-666 www.bdv-vending.de info@bdv-vending.de Tel: (02 21) 44 79 68 Fax (02 21) 42 25 22
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)	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. Große Elbstraße 133 22767 Hamburg	www.fischverband.de info@fischverband.de Tel: 040/3818-11 Fax: 040/3898-554
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA) Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie (überarbeitete Fassung 3/2012)	Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA Bundesverband) Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin	www.dehoga-bundesverband.de info@dehoga.de Tel: 030/726252-0 Fax: 030/726252-42
Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI) Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in der Aromenindustrie (6/2006)	Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI) Wacholderstraße 1 D-53340 Meckenheim	www.aromenhaus.de info@dvai-dvrh.eu Tel: 02225/8391-55 Fax: 02225/8391-57

Herausgeber Titel	Bezugsquelle	FIS-VL	
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)	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	X
Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (überarbeitete Fassung 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	X
Deutscher Caritasverband e. V. Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e. V. Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis 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	X
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	X
Hinweise zur Auslegung und Umsetzung der o. g. Leitlinie sowie „Technische Hinweise für die Probenahme“ (12/2011)			X
Verband der Kali- und Salzindustrie e.V. Leitlinie für eine gute Hygienepraxis 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	X
Deutscher Fleischer-Verband e.V. Leitlinie für eine gute Hygienepraxis 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	X
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	X

Herausgeber Titel	Bezugsquelle	FIS-VL	
Verband des deutschen Cash and Carry Großhandels e.V. Leitlinie zur guten Verfahrens- und Hygienepraxis im C+C-Großhandelsmarkt (5/2012)	Verband des Deutschen Cash and Carry- Grosshandels e.V. Adenauerallee 45 53113 Bonn	www.ccverband.de info@ccverband.de Tel: 0228/22 20 88 Fax: 0228 / 22 34 48	X
Bundesverband für Kindertagespflege e. V. Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in der Kindertagespflege (9/2013)	Bundesverband für Kindertagespflege e. V. (BVKTP) Baumschulenstraße 74 12437 Berlin	www.bvktp.de info@bvktp.de Tel: 030/78 09 70 69 Tel: 030/78 09 70 91	
Fachbereich Lebensmittelsicherheit Personenverkehr der Deutschen Bahn AG Leitlinie zur Lebensmittelsicherheit im Schienenpersonenverkehr (10/2014) In englischer Fassung verfügbar: Food safety guideline for Rail Passenger Transport (10/2014)	DB Regio AG Lebensmittelsicherheit Personenverkehr Stephensonstraße 1 60326 Frankfurt	www.dbrégio.de db.lebensmittelsicherheit.pv@deutschebahn.com Tel: 0180/6 99 66 33	X
Industriegaseverband e. V. Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis zur Herstellung, Abfüllung und Distribu- tion von lebensmittelgeeigneten Trockeneispellets und –nuggets (12/2014)	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	x
Deutscher Caritasverband e. V. Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e. V. Sicherung der Hygiene in Zentralküchen (2/2016)	Lambertus-Verlag Mitscherlichstr. 8 79108 Freiburg	www.lambertus.de info@lambertus.de Tel: 0761/36825-0 Fax: 0761/36825-33	X
Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V./ Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels e.V. Leitlinie für Gute Verfahrenspraxis zur Durchführung der mikrobiologischen Eigenkontrollen bei der Selbstherstellung von verzehrfertigen, vorzerkleinerten Obst- und Gemüseprodukten im Einzelhandel (12/2016)	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	X
Uniteis e. V. Leitlinie für eine Gute Hygiene- und HACCP-Praxis sowie zur Durchführung mikrobiologischer Eigenkontrollen bei der handwerklichen Herstellung von nicht vorverpacktem Speiseeis (2/2017)	Uniteis e. V. Union der italienischen Speiseeisher- steller Kapellenstraße 15 63500 Seligenstadt	www.uniteis.com Tel: 06182/93300 Fax: 06182/933020	X
Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) und Bundesarbeitsgemeinschaft Haus- wirtschaft (BAG-HW) Leitlinien „Feste sicher feiern“ (für Veranstalter und für ehrenamtliche Helfer) (05/2017)	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) BLE-Medienservice c/o IBRo Versandservice GmbH Kastanienweg 1 18184 Roggentin	www.ble-medienservice.de bestellung@be-medienservice.de Tel.: 038204-66544 Fax: 0228-8499-200 Ansprechpartnerin: Ute Gomm Tel.: 0228-8499-154	X

FIS-VL:

Diese Leitlinien sind eingestellt für Zugriffsberechtigte im verwaltungsinternen Netzwerk des Bundesministeriums für Ernährung Landwirtschaft und Verbraucherschutz (FIS-VL)

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)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 6650-4 „Getränkeschankanlagen – Teil 4: Hygieneanforderungen an Bau- und Anlagenteile“ (4/2006)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 6650-5 „Getränkeschankanlagen – Teil 5: Sicherheitstechnische, hygienische und anwendungstechnische Anforderungen an verwendungsfertige Getränkeschankanlagen, Bauteilgruppen und Bauteile sowie ihre Prüfung“ (12/2014)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 6650-6 „Getränkeschankanlagen – Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion“ (5/2014)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 6650-7 „Getränkeschankanlagen – Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen“ (11/2008)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 6650-8 „Getränkeschankanlagen – Teil 8: Anforderungen an leitungsgebundene Wasseranlagen“ (12/2009)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 6650-9 „Getränkeschankanlagen – Teil 9: Freistehende Wasseranlagen“ (2/2010)
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 10501-1 „Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel - Teil 1: Verkaufskühlmöbel für gefrorene und tiefgefrorene Lebensmittel sowie Speiseeis; Hygieneanforderungen, Prüfung“ (12/2011)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10501-2 „Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel - Teil 2: Verkaufskühlmöbel für gekühlte Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung“ (12/2011)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10501-3 „Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel - Teil 3: Verkaufsbehälter für Lebensmittel, die bei Umgebungstemperatur feilgeboten werden – Hygieneanforderungen, Prüfung“ (12/2011)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10501-4 „Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel - Teil 4: Verkaufswärmemöbel für heiß gehaltene Lebensmittel – Hygieneanforderungen, Prüfung“ (12/2011)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10501-5 „Lebensmittelhygiene – Verkaufsmöbel - Teil 5: Verkaufskühlmöbel zum Anbieten von Salaten und Salatsoßen in Selbstbedienung; Hygieneanforderungen, Prüfung“ (6/2006)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10505 „Lebensmittelhygiene – Lüftungseinrichtungen für Lebensmittelverkaufsstätten – Anforderungen, Prüfung“ (1/2017)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10506 „Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung“ (3/2012)

Herausgeber Titel
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“ (3/2012)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10510 „Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung“ (10/2013)
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“ (4/2013)
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 10522 „Lebensmittelhygiene - Gewerbliches maschinelles Spülen von Mehrwegkästen und Mehrwegbehältnissen für unverpackte Lebensmittel - Hygieneanforderungen, Prüfung“ (1/2006)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10523 „Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich“ (9/2016)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10524 „Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben“ (4/2012)
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“ (11/2011)
Deutsches Institut für Normung e. V. DIN 10528 „Lebensmittelhygiene – Anleitung für die Auswahl von Werkstoffen für den Kontakt mit Lebensmitteln – Allgemeine Grundsätze“ (6/2009)

Herausgeber
Titel

Deutsches Institut für Normung e. V.
DIN 10531 „Lebensmittelhygiene - Herstellung und Abgabe von Heißgetränken aus Heißgetränkebereitern - Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung“ (6/2011)

Deutsches Institut für Normung e. V.
DIN 10536 „Lebensmittelhygiene – Cook & Chill-Verfahren – Hygieneanforderungen“ (3/2016)

Bezugsquelle:

Beuth Verlag GmbH
Burggrafenstraße 6
10787 Berlin

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