

Nationale "Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis"

Stand: Oktober 2008

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

Herausgeber Titel
Arbeitsgemeinschaft Deutscher Handelsmühlen e. V. Hygiene-Leitlinien für Getreidemühlen (10/1997)
Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e. V. Hygiene-Leitlinien für Eierpackstellen (7/1999)
Deutscher Fruchthandelsverband e. V. Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis im Fruchthandel (9/1999)
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Fruchtsaft-Industrie (1/2000)
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk (3/2000) Überarbeitete Fassung Frühjahr 2006
Wirtschaftsverbände im „Forum der Deutschen Weinwirtschaft“ Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in der Weinwirtschaft (10/2000)
Deutscher Bauernverband e. V. Leitlinien für die Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen zur Hygienesicherung in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung (2/2001)
Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e. V. (VDLK) Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in Kühlhäusern (3/2001) Überarbeitete Fassung 12/2006
Bundesverband Güterkraftverkehr und Logistik e. V. / Transfrigoroute Deutschland e. V. Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygiene beim Lebensmitteltransport (3/2001)
Deutscher Bauernverband e. V. Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis zur Anwendung von automatischen Melkverfahren (12/2001)
Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e. V. Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis im Getränkefachgroßhandel und Getränkeabholmarkt (GAM) (8/2002)
Deutscher Fleischer-Verband e. V. Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in fleischerhandwerklichen Betrieben (Verkaufsbereich) (8/2002)
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 (1/2002)
German Bottled Watercooler Association e. V. (GBWA) Leitlinien für Gute Hygienepraxis für Watercooler-Unternehmen (6/2005)
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)
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA) Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie (1/2006)
Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI) Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in der Aromenindustrie (6/2006)

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)

Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE)
HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (10/2008)

Folgende DIN-Normen gelten als nationale Leitlinien für gute Hygienepraxis

Herausgeber	Titel
Deutsches Institut für Normung e. V.	DIN 10519 „Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel- Hygieneanforderungen“ (10/2000)
Deutsches Institut für Normung e. V.	DIN 10516 „Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion“ (1/2001)
Deutsches Institut für Normung e. V.	DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“ (10/2002)
Deutsches Institut für Normung e. V.	DIN 10514 „Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung“ (5/2004)
Deutsches Institut für Normung e. V.	DIN 10524 „Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben“ (5/2004)
Deutsches Institut für Normung e. V.	DIN 10523 „Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich“ (7/2005)
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“ (4/2006)