

# Nationale "Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis"

Stand: Juni 2009

**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 (VDM) <b>Hygiene-Leitlinien für Getreidemühlen</b> (10/1997)	Verband Deutscher Mühlen (VDM) Beueler Bahnhofplatz 18 53225 Bonn <a href="http://www.muehlen.org">www.muehlen.org</a> <a href="mailto:vdm@muehlen.org">vdm@muehlen.org</a> Tel. 0228/97610-0 Fax 0228/97610-99
Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e. V. <b>Hygiene-Leitlinien für Eierpackstellen</b> (7/1999)	Zentralverband der Deutschen Geflügelwirtschaft e.V. (ZDG) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin <a href="http://www.zdg-online.de">www.zdg-online.de</a> <a href="mailto:info@zdg-online.de">info@zdg-online.de</a> Tel: 030/288831-10 Fax: 030/288831-50
Deutscher Fruchthandelsverband e. V. <b>Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis im Fruchthandel</b> (9/1999)	Deutscher Fruchthandelsverband e.V. (DFHV) Banksstraße 28 20097 Hamburg <a href="http://www.dfhv.de">www.dfhv.de</a> <a href="mailto:hamburg@dfhv.de">hamburg@dfhv.de</a> Tel: 040/323255-0 Fax: 040/323255-15
Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e. V. <b>Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Fruchtsaft-Industrie</b> (1/2000)	Verband der deutschen Fruchtsaft-Industrie e.V. (VdF) Mainzer Straße 253 53179 Bonn <a href="http://www.fruchtsaft.org">www.fruchtsaft.org</a> <a href="mailto:info@fruchtsaft.net">info@fruchtsaft.net</a> Tel: 0228/95460-0 Fax: 0228/95460-20
Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e. V. <b>Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis im Bäcker- und Konditorenhandwerk</b> (3/2000) Überarbeitete Fassung Frühjahr 2006	Zentralverband des Deutschen Bäckerhandwerks e.V. Neustädtische Kirchstraße 7a 10117 Berlin <a href="http://www.baeckerhandwerk.de">www.baeckerhandwerk.de</a> <a href="mailto:zv@baeckerhandwerk.de">zv@baeckerhandwerk.de</a> Tel: 030/206455-0 Fax: 030/206455-40
Wirtschaftsverbände im „Forum der Deutschen Weinwirtschaft“ <b>Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in der Weinwirtschaft</b> (10/2000)	Forum der Deutschen Weinwirtschaft (DWV) Deutscher Weinbauverband e.V. Heussallee 26 53113 Bonn <a href="http://www.dwv-online.de">www.dwv-online.de</a> <a href="mailto:info@dwv-online.de">info@dwv-online.de</a> Tel: 0228/949325-0 Fax: 0228/949325-23
Deutscher Bauernverband e. V. <b>Leitlinien für die Durchführung betrieblicher Eigenkontrollen zur Hygienesicherung in landwirtschaftlichen Betrieben mit Direktvermarktung</b> (2/2001) <i>(Neufassung im Prüfverfahren)</i>	Deutscher Bauernverband e.V. (DBV) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin <a href="http://www.bauernverband.de">www.bauernverband.de</a> <a href="mailto:presse@bauernverband.net">presse@bauernverband.net</a> Tel: 030/31904-0 Fax: 030/31904-205
Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e. V. (VDLK) <b>Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in Kühlhäusern</b> (3/2001) Überarbeitete Fassung 12/2006	Verband Deutscher Kühlhäuser und Kühllogistikunternehmen e.V. (VDKL) Schedestraße 11 53113 Bonn <a href="http://www.vdki.com">www.vdki.com</a> <a href="mailto:info@vdki.de">info@vdki.de</a> Tel: 0228/20166-0 Fax: 0228/20166-11

Herausgeber Titel	Bezugsquelle
Bundesverband Güterkraftverkehr und Logistik e. V. / Transfrigoroute Deutschland e. V. <b>Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygiene beim Lebensmitteltransport (3/2001)</b>	Bundesverband Güterkraftverkehr und Logistik e. V. (BGL) Breitenbachstraße 1 60487 Frankfurt <a href="http://www.bgl-ev.de">www.bgl-ev.de</a> <a href="mailto:bgl@bgl-ev.de">bgl@bgl-ev.de</a> Tel: 069/7919-0 Fax: 069/7919-227
Deutscher Bauernverband e. V. <b>Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis zur Anwendung von automatischen Melkverfahren (12/2001)</b>	Deutscher Bauernverband e. V. (DBV) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin <a href="http://www.bauernverband.de">www.bauernverband.de</a> <a href="mailto:presse@bauernverband.net">presse@bauernverband.net</a> Tel: 030/31904-0 Fax: 030/31904-205
Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e. V. <b>Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis im Getränkefachgroßhandel und Getränkeabholmarkt (GAM) (8/2002)</b>	Bundesverband des Deutschen Getränkefachgroßhandels e.V. (GFGH) Monschauerstraße 7 40549 Düsseldorf <a href="http://www.bv-gfgh.de">www.bv-gfgh.de</a> <a href="mailto:info@bv-gfgh.de">info@bv-gfgh.de</a> Tel: 0211/6839-38 Fax: 0211/6836-02
Deutscher Fleischer-Verband e. V. <b>Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis in fleischerhandwerklichen Betrieben (Verkaufsbereich) (5/2003) (Neufassung im Prüfverfahren)</b>	Deutscher Fleischerverband e. V. (DFV) Kennedyallee 53 60596 Frankfurt <a href="http://www.fleischerhandwerk.de">www.fleischerhandwerk.de</a> <a href="mailto:info@fleischerhandwerk.de">info@fleischerhandwerk.de</a> Tel: 069/63302-0 Fax: 069/63302-150
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. <b>Leitlinie für eine Gute Lebensmittelhygienepraxis - Eigenkontrollen in ortsveränderlichen Betriebsstätten (1/2002) (Neufassung im Prüfverfahren)</b>	Deutscher Schaustellerbund e. V. (DSB) Am Weidendamm 1A 10117 Berlin oder Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten (BGN) Dynamostraße 7-11 68165 Mannheim <a href="http://www.dsbev.de">www.dsbev.de</a> <a href="mailto:mail@dsbev.de">mail@dsbev.de</a> Tel: 030/5900997-80 Fax: 030/5900997-87 <a href="http://www.bgn.de">www.bgn.de</a> <a href="mailto:info@bgn.de">info@bgn.de</a> Tel: 0621/4456-0 Fax: 0621/4456-3448
German Bottled Watercooler Association e. V. (GBWA) <b>Leitlinien für Gute Hygienepraxis für Watercooler-Unternehmen (6/2005) (Neufassung im Prüfverfahren)</b>	German Bottled Watercooler Association e. V. (GBWA) Zeppelinstraße 2 76185 Karlsruhe <a href="http://www.gbwa.de">www.gbwa.de</a> <a href="mailto:info@gbwa.de">info@gbwa.de</a> Tel: 0721/9595-672 Fax: 0721/9595-666
Bundesverband der Deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. <b>Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis und für die Anwendung der Grundsätze des HACCP-Systems für das Herstellen, Behandeln und Inverkehrbringen von Fischereierzeugnissen (12/2005)</b>	Bundesverband der deutschen Fischindustrie und des Fischgroßhandels e. V. Große Elbstraße 133 22767 Hamburg <a href="http://www.fischverband.de">www.fischverband.de</a> <a href="mailto:info@fischverband.de">info@fischverband.de</a> Tel: 040/3818-11 Fax: 040/3898-554
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA) <b>Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis in der Gastronomie (1/2006)</b>	Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA Bundesverband) Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin <a href="http://www.dehoga-bundesverband.de">www.dehoga-bundesverband.de</a> <a href="mailto:info@dehoga.de">info@dehoga.de</a> Tel: 030/726252-0 Fax: 030/726252-42
Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI) <b>Leitlinien für eine Gute Hygienepraxis in der Aromenindustrie (6/2006)</b>	Deutscher Verband der Aromenindustrie e. V. (DVAI) Wacholderstraße 1 D-53340 Meckenheim <a href="http://www.aromenhaus.de">www.aromenhaus.de</a> <a href="mailto:vddei-vdrh@t-online.de">vddei-vdrh@t-online.de</a> Tel: 02225/8391-55 Fax: 02225/8391-57

Herausgeber Titel	Bezugsquelle
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 <b>Temperaturanforderungen für bestimmte Lebensmittel tierischen Ursprungs, die in Betrieben des Einzelhandels lose oder selbst verpackt abgegeben werden (8/2006)</b>	Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) Claire-Waldoff-Straße 7 10117 Berlin  <a href="http://www.bll.de">www.bll.de</a> <a href="mailto:bll@bll.de">bll@bll.de</a> Tel: 030/206143-142 Fax: 030/206143-242
Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) <b>HDE-Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis gemäß der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über Lebensmittelhygiene (10/2008)</b>	Hauptverband des Deutschen Einzelhandels e. V. (HDE) Am Weidendamm 1 A 10117 Berlin  <a href="http://www.einzelhandel.de">www.einzelhandel.de</a> <a href="mailto:hde@einzelhandel.de">hde@einzelhandel.de</a> Tel: 030/726250-0 Fax: 030/726250-99
Deutscher Caritasverband e. V. Diakonisches Werk der Evangelischen Kirche in Deutschland e. V. <b>Leitlinie für eine gute Lebensmittelhygienepraxis in sozialen Einrichtungen (6/2009)</b>	Deutscher Caritasverband e.V. Karlstraße 40 79104 Freiburg  <a href="http://www.caritas.de">www.caritas.de</a> <a href="mailto:info@caritas.de">info@caritas.de</a> Tel: 0761/200-0

## Folgende DIN-Normen gelten als nationale Leitlinien für gute Hygienepraxis

Herausgeber Titel
Deutsches Institut für Normung e. V. <b>DIN 6650-1 „Getränkeschankanlagen – Teil 1: Allgemeine Anforderungen“ (4/2006)</b> <b>DIN 6650-4 „Getränkeschankanlagen – Teil 4: Hygieneanforderungen an Bau- und Anlagenteile“ (4/2006)</b> <b>DIN 6650-6 „Getränkeschankanlagen – Teil 6: Anforderungen an Reinigung und Desinfektion“ (4/2006)</b> <b>DIN 6650-7 „Getränkeschankanlagen – Teil 7: Hygienische Anforderungen an die Errichtung von Getränkeschankanlagen“ (11/2008)</b>
Deutsches Institut für Normung e. V. <b>DIN 10507 „Lebensmittelhygiene – Sahneaufschlagmaschinen, Mischpatronentyp – Hygieneanforderungen, Prüfung“ (11/2006)</b>
Deutsches Institut für Normung e. V. <b>DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“ (10/2008)</b>
Deutsches Institut für Normung e. V. <b>DIN 10510 „Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Mehrtank-Transportgeschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Verfahrensprüfung“ (6/2008)</b>
Deutsches Institut für Normung e. V. <b>DIN 10511 „Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Gläserspülen mit Gläserspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Prüfung“ (5/1999)</b>
Deutsches Institut für Normung e. V. <b>DIN 10512 „Lebensmittelhygiene – Gewerbliches Geschirrspülen mit Eintank-Geschirrspülmaschinen – Hygienische Anforderungen, Typprüfung“ (6/2008)</b>
Deutsches Institut für Normung e. V. <b>DIN 10514 „Lebensmittelhygiene - Hygieneschulung“ (5/2009)</b>
Deutsches Institut für Normung e. V. <b>DIN 10516 „Lebensmittelhygiene – Reinigung und Desinfektion“ (5/2009)</b>
Deutsches Institut für Normung e. V. <b>DIN 10518 „Lebensmittelhygiene – Herstellung und unmittelbare Abgabe von Speiseeis an den Verbraucher – Hygieneanforderungen, Prüfung (5/2008)</b>
Deutsches Institut für Normung e. V. <b>DIN 10519 „Lebensmittelhygiene – Selbstbedienungseinrichtungen für unverpackte Lebensmittel – Hygieneanforderungen“ (10/2000)</b>
Deutsches Institut für Normung e. V. <b>DIN 10523 „Lebensmittelhygiene – Schädlingsbekämpfung im Lebensmittelbereich“ (7/2005)</b>
Deutsches Institut für Normung e. V. <b>DIN 10524 „Lebensmittelhygiene – Arbeitsbekleidung in Lebensmittelbetrieben“ (5/2004)</b>
Deutsches Institut für Normung e. V. <b>DIN 10527 „Lebensmittelhygiene – Abgabe von leicht verderblichen Lebensmitteln aus Verkaufsautomaten – Hygieneanforderungen“ (4/2004)</b>

**Bezugsquelle:** Beuth Verlag GmbH  
Burggrafenstraße 6  
10787 Berlin

[www.beuth.de](http://www.beuth.de)  
[info@beuth.de](mailto:info@beuth.de)  
Tel: 030/2601-0  
Fax: 030/2601-1260